

ENOGASTRONOMIA

Il peperone di Carmagnola: eccellenze italiane e turismo

di Paola Sartori – Foodwriter e blogger

Il **peperone di Carmagnola** prende il nome dal popoloso centro che si trova ad una trentina di chilometri da Torino. Questo paese, decorato da campi colorati di peperoni rossi, gialli e verdi di stazza quadrata, ha preso il suo nome dal **Conte di Carmagnola**. Lo sventurato capitano di ventura si mosse proprio da queste terre, dopo la vittoria nella battaglia di Macludio, prima di venir decapitato nel 1432 dalla Serenissima Repubblica di Venezia, sicura di un ennesimo cambio di bandiera del prezzolato Capitano.

Così il povero Conte non ebbe la possibilità di conoscere il peperone che avrebbe reso famosa la sua terra dopo di lui.

Il Carmagnola e tutte le tipologie di peperoni ora presenti in Italia sono i discendenti di quel coloratissimo ortaggio che sbarcò dalla caravella di **Cristoforo Colombo** dopo la scoperta dell'America nel 1492.

Il grande navigatore genovese scoprì il peperone nell'isola che battezzò come Hispaniola, la moderna Haiti.

Ma il vecchio continente ci mise un po' a fidarsi del peperone che, come il cugino pomodoro, sono entrambi della famiglia delle solanacee, fu usato per molto tempo solo come pianta ornamentale.

A quel tempo, infatti, le persone erano più avvezze all'uso di ornamenti esotici che ad integrare le loro diete con vitamine, betacarotene e antiossidanti.

Ci volle più o meno un secolo prima che il pepe d'India entrasse nell'alimentazione comune in Europa.

E solo dalla metà del 1600 che il peperone iniziò ad essere presente nelle ricette di cuochi famosi e misconosciuti.

Di secolo in secolo il destino del peperone si è compiuto in cucina: fritto, spellato, grigliato, in agrodolce, ripieno, al forno, con i rigatoni, col pollo, con il merluzzo in cartoccio. In ogni sua cottura il peperone è eccellente in tutte le sue tre versioni di colore: giallo, verde e rosso.

Consapevole di essere speciale, il peperone, per chi lo apprezza, letteralmente si scioglie come nella peperonata, nella bagna cauda, nel sugo per condire le penne e perfino nel gelato.

Chi non ci crede deve fare un salto a Carmagnola nei giorni della **sagra del peperone** per vedere una festa di colori e provare una rivoluzione di sapori. **Peperò** si svolge da 72 anni l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre.

Il peperone di Carmagnola oggi è un'eccellenza gastronomica piemontese (cosa sarebbe la bagna cauda senza peperoni?) che il Ministero delle politiche agricole e agroalimentari ha inserito nel registro dei Prodotti alimentari tipici italiani (Pat).

L'effimera fama dei cibi alternativi ed etnici, una tendenza che si è affermata dopo Expo 2015, è passata di moda velocemente, lasciando il posto all'interesse e alla riscoperta dei prodotti tipici italiani, in particolare a quelli contraddistinti da marchi di denominazione nei quali rientrano anche i **PAT**.

Cibo e territorio sono stati un traino in crescita per il turismo anche nel 2020, come confermato anche dalla nona edizione dell'**Osservatorio Immagino di GS1 Italy** che ha dimostrato quanto le specialità regionali italiane stiano vivendo un momento particolarmente felice e non hanno alcuna intenzione di fermarsi.

