Turismoitalianews
In viaggio nei cinque continenti
Il quotidiano online dedicato al turismo

ANCHE IN TRENTINO C'È IL PEPERONCINO: IL "TOCCASANA DIABOLICO" DI MONTAGNA NASCE IN UN'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA (/ENOGASTRONOMIA/20236-ANCHE-IN-TRENTINO-C-E-IL-PEPERONCINO-IL-TOCCASANA-DIABOLICO-DI-MONTAGNA-NASCE-IN-UN-AZIENDA-AGRICOLA-BIOLOGICA)

Stampa

Categoria: **Enogastronomia (/enogastronomia)** Pubblicato: 18 Novembre 2022



Dici peperoncino e pensi subito al nostro meraviglioso Sud e alle tante tradizioni che a tavola vi sono legate. Eppure questo “toccasana diabolico”, come lo chiama qualcuno ha saputo imporsi anche in altre zone d'Italia. In montagna, nella fattispecie. E in Trentino in particolare: è qui che nel 2013 è nata l'azienda agricola biologica “Peperoncino Trentino” da una folgorante idea di Maurizio Zanghielli e Andrea Vergari. Si trattava di trasformare quella che era una passione per il piccante ed una collezione di varietà di capsicum (annum, baccatum, frutescens, pubescens e chinense), coltivate domesticamente sul proprio terrazzo, in una vera e propria professione.

(TurismoItaliaNews) Maurizio Zanghielli è un personaggio. Ma anche un entusiasta oltre che un esperto di questa produzione che potrebbe sembrare... fuori luogo. Tutt'altro, anche perché – come sottolinea lo stesso Maurizio – basta leggere la storia e le modalità di diffusione del peperoncino, bacca ottenuta da alcune varietà piccanti del genere di piante Capsicum utilizzata principalmente come condimento, come spiegano gli esperti. Lo abbiamo incontrato all'edizione 2022 de **“La dispensa dell’Alpe”** (/tradizioni/20150-trentino-la-dispensa-dell-alpe-2022-a-folgaria-le-eccellenze-dell-alpe-cimbra-per-parlare-di-tradizione-qualita-e-sostenibilita), l'evento promosso a Folgaria, comunità tra le più antiche del Trentino e Perla delle Alpi, con l'intento di valorizzare le produzioni tipiche e sostenibili.



(/images/stories/varie_2022/PeperoncinoTrentino_02.jpg)



(/images/stories/varie_2022/Folgaria_DispensaAlpi2022_c.jpg)

Un appuntamento decisamente apprezzato dagli avventori e dalle aziende che hanno messo in vetrina i loro prodotti a km zero: dai formaggi al miele, ai piccoli frutti, alle conserve, agli ortaggi, ai vini. E parlando con Zanghielli si capisce come si fa presto a dire peperoncino... Ci racconta così l'evoluzione dell'idea: “Con Andrea abbiamo dapprima fondato un’associazione di appassionati che condividevano l’amore per il peperoncino e successivamente si misero a ricercare appezzamenti e campi incolti da poter recuperare per mettere a dimora ed ampliare la propria collezione di piante, praticando una vera e propria agricoltura eroica. Il terreno diventata la prima casa del Peperoncino Trentino è un appezzamento a terrazze sito a 400 metri nel comune di Isera, in Vallagarina, nella soleggiata località Folaso”.

Maurizio ed i suoi soci hanno deciso di utilizzare il metodo di agricoltura biologico (ottenendo successivamente la certificazione) praticando la rotazione delle colture ed utilizzando fertilizzanti naturali come il letame e il sovescio. “In breve tempo i profumi ed i sapori delle più di 30 varietà coltivate, provenienti dai 5 continenti, si sono trasformati in prodotti di consumo per buongustai e per gli amanti della capsaicina” sottolinea Maurizio Zanghielli. Così sul paniere oggi ci sono peperoncini freschi, secchi e in polvere: ognuno degli insoliti frutti, cresciuti in una terra solitamente dedicata ad altre colture, trova un ruolo da protagonista nelle ricette e nei prodotti che ad oggi formano l’ampio catalogo di Peperoncino Trentino.



(/images/stories/varie_2022/PeperoncinoTrentino_03.jpg)



(/images/stories/varie_2022/PeperoncinoTrentino_04.jpg)

Tuttavia Peperoncino Trentino non si limita a produrre ortaggi: “Ci facciamo promotori di una vera e propria cultura raccontando la biodiversità, fatta di innumerevoli forme e colori, promuovendo l’etica del prodotto a km 0 ed il valore aggiunto di recuperare terreni altrimenti abbandonati. La realtà del Peperoncino Trentino è in continuo movimento ed espansione; grazie alla costante passione del suo fondatore per quella che è una vera e propria cultura”.

Topepo, Elephant, Aji Blanco Cristall, Rawit e una vasta selezione di habanero tra cui Scotch Bonnet e Madame Jeanette, sono solo una piccola parte della produzione che è in costante aggiornamento e perennemente alla ricerca della varietà che potrà in futuro chiamarsi autoctona. Oggi l’associazione è diventata una vera e propria azienda agricola e si è espansa recuperando altri appezzamenti incolti, sia per aumentare la produzione ma soprattutto per rispettare il rigido ma imprescindibile disciplinare biologico.

Per saperne di più (http://www.peperoncinotrentino.com/)

(https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.turismoitaliano news.it/enogastronomia/20236-ancheanche-