

Consigli e astuzie capsiche

Come nella coltivazione, anche nella preparazione di ricette e conserve sono utili alcuni piccoli accorgimenti che, in alcuni casi, derivano direttamente dalle tradizioni e usanze popolari.

Le tradizioni paesane suggeriscono che per ottenere un rapido e corretto essiccamento dei peperoncini è buona prassi formare delle collane, infilandoli uno dietro all'altro con ago e filo, da appendere sui davanzali delle finestre o sui balconi, all'aria e al sole.

In caso di estati molto calde, è utile ombreggiare i peperoncini in via di essiccamento poiché l'eccessivo calore ne provocherebbe un'alterazione del colore e di altre proprietà nutritive.

È bene non essiccare mai i peperoncini in luoghi chiusi o poco areati e men che meno in cucina dove i vapori e l'umidità dell'aria, oltre a inficiare il sapore, potrebbero favorirne l'ammuffimento.

Per esaltare l'aroma e il sapore del peperoncino piccante essiccato, è sufficiente passarlo su una piccola fiamma (preferibilmente derivata da un fuoco di legna) come, ad esempio, quella di un fiammifero di legno; l'utilizzo di una fiamma a gas o proveniente da cerini o da accendini è sconsigliato in quanto comprometterebbe l'aroma stesso del peperoncino.

Per evitare che i peperoncini essiccati perdano il loro aroma e altre caratteristiche organolettiche come ad esempio il colore (i pigmenti coloranti si alterano facilmente con l'ossigeno dell'aria e con gli sbalzi termici), è buona prassi riporli i peperoncini in recipienti di vetro a chiusura ermetica.

Per evitare che la polvere di peperoncino perda nel tempo la sua piccantezza, è utile macinare poco alla volta i peperoncini secchi.

Semplicemente osservandone l'aspetto, è impossibile stabilire il grado di piccantezza di una polvere di peperoncino: ciò dipenderà dal tipo di peperoncino utilizzato (o dalle varietà che compongono la "miscela"), ma anche da altri fattori imprevedibili e legati alle condizioni climatiche, alla eventuale presenza/assenza della placenta, dei semi e di altre spezie/aromi.

Se si vuole rendere meno piccante una polvere di peperoncino è sufficiente asportare le parti "bianche" dei frutti: la placenta e i setti sono infatti i luoghi dove è contenuta la maggior quantità di capsaicina.

Per ottenere una polvere molto fine e di un colore intenso è sufficiente utilizzare un macinacaffè e tritare i peperoncini privati dei semi.

Un ottimo metodo di conservazione dei frutti è il loro congelamento: le basse temperature, infatti, non modificano sapore e piccantezza dei frutti.

Nella preparazione dell'olio piccante è sconsigliato l'uso di frutti freschi (la troppa umidità in essi contenuta li farebbe ammuffire): meglio utilizzare peperoncini ben essiccati.

In genere, i peperoncini più piccanti sono quelli che posseggono una superficie rugosa, corrugata e, a volte, perfino presentante dei "piccoli denti o spini" (questo indipendentemente dalle dimensioni).

Nel corso delle preparazioni di polveri, salse e altre ricette con i peperoncini è buona norma utilizzare una mascherina e un paio di guanti protettivi (ancora meglio se in nitrile).

Il *Capsicum*, infatti, resta pur sempre un "tipetto tosto" che può provocare irritazioni cutanee e oculari, lacrimazioni, starnuti, ecc., tutti sintomi molto spesso già conosciuti a coloro i quali lavorano con il peperoncino o che si dilettono nelle sue preparazioni culinarie.