



Piccante al palato, un'irresistibile passione in cucina

È una sensazione acuta e pungente al palato che dovrebbe allontanarci e invece ne siamo attratti perchè è un piacere audace, sfrontato e sensuale.



Piccante al palato, un'irresistibile passione in cucina.

Il **piccante** è una delle percezioni sensoriali più apprezzate e diffuse al mondo che coinvolge, in modo trasversale, tutte le popolazioni e le culture esistenti. Le forme in cui si esprime sono infinite, dalle spezie più esotiche ai nostrani peperoncini.

Ma il **piccante non è tutto uguale**: chi ama la cucina lo sa e conosce bene la diversa sensazione trasmessa dal pepe oppure dal peperoncino. E che dire, allora, del **wasabi giapponese**? È un'altra variante di ciò che consideriamo piccante ma che, al palato, si discosta decisamente dalle sensazioni date, appunto, dal classico [pepe nero](#).

L'origine del piccante

Il piccante è stato sviluppato in natura come **meccanismo di difesa** per tenere alla larga i "predatori": quale creatura vorrebbe mai ingerire un qualsiasi cibo che gli causi **bruciore e, in alcuni casi, anche dolore**?

È stata creata addirittura una scala metrica con unità di misura, la **scala di Scoville**, per misurare il grado di piccantezza dei peperoncini valutando la concentrazione di capsaicina, il principio attivo che dà la sensazione di pungenza tipica propria del peperoncino. Gli esperti si interrogano a lungo sul **perché all'uomo piaccia tanto il piccante** e al momento non esiste una risposta certa.

Insomma, prendiamolo come uno di quei piaceri particolari e non scontati che ci gratificano. E si sa, quando l'essere umano si appassiona è in grado di creare dei **veri capolavori**, in questo

caso, culinari. Sono innumerevoli le pietanze, a livello mondiale, che fanno del piccante il gusto centrale.

Il piccante in tavola: non solo peperoncino



Le **regioni del sud Italia**, ad esempio, brillano da sempre per l'offerta di prodotti tipici dal cuore piccante, entrati di prepotenza in tutte le cucine italiane, come mostra l'[Azienda Agricola Annese](#). Tra le prelibatezze che quest'eccellenza italiana produce, i **peperoncini** sono sicuramente una di quelle da provare assolutamente.

Tra i loro squisiti prodotti possiamo trovare anche la **crema piccante**, un mix di verdure e peperoncino da mangiare come contorno ai piatti di carne o direttamente sul pane, e il celebre **olio santo**, ottenuto dai migliori peperoncini piccanti e dall'olio extravergine d'oliva delle tenute aziendali, in grado di esaltare il sapore delle pietanze che siano paste, zuppe, sughi e arrostiti.

Oppure, pronti da gustare, la **peperonata** preparata con genuini e gustosi peperoni e peperoncini, da abbinare a patate, carne o pane tostato, e i **celebri peperoncini ripieni di tonno**. Questi ultimi, tipici della cultura mediterranea, sono confezionati in olio extravergine di oliva di altissima qualità e insaporiti con capperi; delle vere prelibatezze da condividere coi propri ospiti... oppure no!

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.

Data di creazione

05/07/2019

Autore

redazione