Il pepe, la storia di una spezia millenaria

Alla scoperta di una spezia unica.

Cominciamo un percorso in tre tappe tutto dedicato al pepe.

Il **pepe** è una delle spezie più utilizzate nelle cucine di tutto il mondo e, a seconda della tipologia, ha profumo e un sapore più o meno pungente ed aromatico. Viene usato per insaporire i piatti ed entra anche nella preparazione di alcuni dolci e bevande.

Storia del pepe

Il pepe è la bacca del *Piper nigrum*, una pianta rampicante della famiglia delle *Piperaceae*, originaria dell'India occidentale (Malabar), ma viene coltivata in modo estensivo anche in altri Paesi tant'è che **il Vietnam è il maggior produttore di pepe**, seguito da Indonesia, India, Brasile, Malesia, Sri Lanka, Thailandia e Cina. Lo stesso frutto, attraverso procedimenti di lavorazione diversi, è utilizzato per produrre i vari tipi di pepe. Quello bianco è ideale per la preparazione di salse, il pepe nero è indicato per le carni rosse, quello verde si usa soprattutto per preparare il filetto di manzo. Il pepe rosso, invece, è il meno pungente, ma è rarissimo in Occidente.

Il pepe, in uso fin dalla Preistoria in India, era noto anche presso gli Egizi che sembra lo utilizzassero per l'imbalsamazione delle mummie. Quando **Alessandro Magno** conquistò l'Asia nel IV secolo a.C. e furono aperte vere e proprie strade carovaniere, il pepe arrivò in Occidente. I Romani ne erano grandi consumatori, come testimoniato da Plinio il Vecchio che nella *Storia naturale* racconta come il pepe bianco costasse all'epoca 18 denari mentre quello nero solo 9 denari. Anche Apicio nel *De re coquinaria*, un libro di cucina del III secolo d.C., inserisce il pepe in moltissime ricette. Dopo la caduta dell'Impero romano, gli Arabi presero il controllo del traffico del pepe ma con la fine dell'Impero Bizantino il commercio della spezia passò in mano alle **Repubbliche Marinare di Venezia e di Genova**, cui si deve la diffusione del pepe in tutta Europa.

Nell'Ottocento era una delle quattro spezie che venivano indicate quando nelle ricette si suggeriva di aggiungere **"un pizzico di spezie o droghe"** (le altre tre spezie erano cannella, noce moscata e chiodi di garofano).

Curiosità sul pepe

È convinzione piuttosto comune che il pepe in passato servisse a nascondere il sapore della carne o del pesce andato a male, ma si tratta in realtà di un'ipotesi poco plausibile poiché era una spezia molto costosa. Oltre che in cucina, il pepe era usato per i disturbi di stomaco e come conservante. Di quest'uso, in particolare, ne è rimasta traccia nella nostra abitudine di mettere grani di pepe negli insaccati (vedasi i salami).