Le 4 varietà di pepe più note e gli abbinamenti

Ogni varietà, il suo uso in cucina.

La terza ed ultima tappa del nostro viaggio nel mondo del pepe è dedicata alle varietà più note ed ai consigli su come usarle al meglio nelle ricette.

Esistono diverse **varietà di pepe**, ma tutte derivano dalla stessa pianta, il *Piper nigrum*. Le differenze sono il risultato del **diverso grado di maturazione delle bacche** al momento della raccolta e del tipo di lavorazione cui sono sottoposte in seguito.

Varietà di pepe

Il pepe è un albero perenne nativo dell'India, simile ad una liana, con un fusto sottile e legnoso. I frutti, che si presentano come bacche di circa 5 mm contenenti un solo seme, sono utilizzati per produrre il **pepe bianco, nero, verde e rosso**. Ad ogni varietà, chiaramente, corrispondono note olfattive e sapori caratteristici.

1. Il **pepe nero** si ottiene dalle bacche raccolte a metà maturazione. I frutti poi vengono bolliti brevemente in acqua calda e messi ad essiccare al sole o in appositi essiccatoi per diversi giorni. In questo modo il grano di pepe si disidrata e annerisce. Dal punto di vista del gusto, è quello dal **sapore più intenso** ed evoca sentori di limone, legno e fiori.

2. Il **pepe bianco** è prodotto dai frutti completamente maturi che sono tenuti in ammollo in acqua per circa una settimana. Per sfregamento viene eliminata la polpa e si ricava solo il seme, che si lascia essiccare. L'aroma è pungente come il pepe nero, ma **il sapore è più delicato** a causa della lunga fermentazione.

3. Il **pepe verde** viene ottenuto dai frutti acerbi disidratati o conservati in salamoia. Ha un odore meno pungente e un **aroma fresco ed erbaceo**.

4. Il **pepe rosso**, che è piuttosto raro in Occidente e spesso confuso con il pepe rosa, che è però un falso pepe (si ottiene dalle bacche dello *Schinus molle* che cresce principalmente in Sud America), è ottenuto dai frutti maturi, con lo stesso procedimento di lavorazione del pepe nero, ma l'essiccazione è più veloce per impedire la fermentazione che ne modificherebbe il colore. Ha una fragranza simile al pepe nero, ma un **sapore zuccheroso** e piacevole al palato.

Gli abbinamenti a tavola

Il pepe nero si sposa perfettamente con la carne rossa, mentre quello bianco è ideale per insaporire pesce, carni bianche, verdure e salse di cui non si vuole coprire il sapore (la famosa besciamella). Il pepe verde si usa soprattutto per preparare il filetto di manzo, mentre quello rosso è indicato per i piatti a base di pesce, per le carni bianche e le verdure. Il pepe grigio, infine, che è una miscela di pepe bianco e pepe nero, è ottimo per condire il riso, il pesce, le verdure e i crostacei.

Per saperne di più sul pepe, scoprite tante curiosità sulla sua storia e tutte le sue proprietà benefiche.