

Mori 12 gennaio 2019

Maurizio Zanghielli è un grande appassionato di cucina e di preparazioni piccanti; dopo una breve esperienza di "contadino da balcone" ha deciso di portare la sua passione in terra piena e di produrre un ortaggio non ancora presente nelle coltivazioni trentine: il peperoncino.

Trovata la materia prima cioè i semi, acquisita qualche competenza da amici con cui condivideva la stessa passione "pic", mancava "solo" il terreno in cui coltivare il prezioso ortaggio.

Senza scoraggiarsi (veniva da una precedente esperienza di riuso e riciclo del centro Remida di Rovereto), ha sparso la voce che stava cercando dei campi incolti, a costo zero, nel territorio vicino alla propria abitazione. La ricerca ha subito dato esito positivo: gli è stato offerto un appezzamento "a fratte" incolto da 20 anni ma con l'acqua, in località Folaso nel comune di Isera. E' stato subito amore a prima vista: si è iscritto alla Coldiretti, ha fondato un'azienda agricola e nel 2015 è iniziata l'avventura del Peperoncino Trentino con una zappa, una sega da legno, i semi da piantare e con la precisa volontà di arrivare a coltivare un prodotto biologico.

Dopo aver portato i semi in un vivaio bio, ha bonificato il terreno estirpando vecchie radici di acacia, lo ha fatto fresare con l'aiuto dei contadini confinanti, ha aggiunto dell'ammendante, del concime organico ed infine ha messo a dimora le piantine ormai cresciute.

Erano e sono 26 le varietà presenti e coltivate nei primi 2 campi.

Il lavoro doveva proseguire, non erano sufficienti 2 campi; ha cercato altri appezzamenti, soprattutto per la rotazione dei terreni, (il biologico ha le sue regole), e ne ha trovati altri. Uno in particolare è situato sopra il tetto di una parte della cantina sociale di Mori e l'altro, sempre incolto nella proprietà della cooperativa Gruppo 78 al Mas del Gnac (Isera).

In tutto è arrivato ad avere più di 7500 mq da coltivare secondo le regole del biologico; vista la qualità del prodotto sono arrivati contatti con importanti aziende trentine: l'Agraria di Riva del Garda produttrice di olio, il caseificio di Sabbionara (Avio) e di Cavalese con i formaggi al peperoncino e la Ha sviluppato progetti di collaborazione con cooperative sociali del territorio (Le Formichine e Gruppo 78), con la scuola professionale alberghiera di Rovereto e con piccole aziende di trasformazione alimentare. Ha coinvolto e convinto altri "proprietari" a coltivare peperoncino bio ed ora, con la prospettiva di recuperare altro territorio "dall'incuria umana" sta cercando di allargare il campo produttivo a giovani volenterosi nulla-tenenti, facendo loro da capo fila.

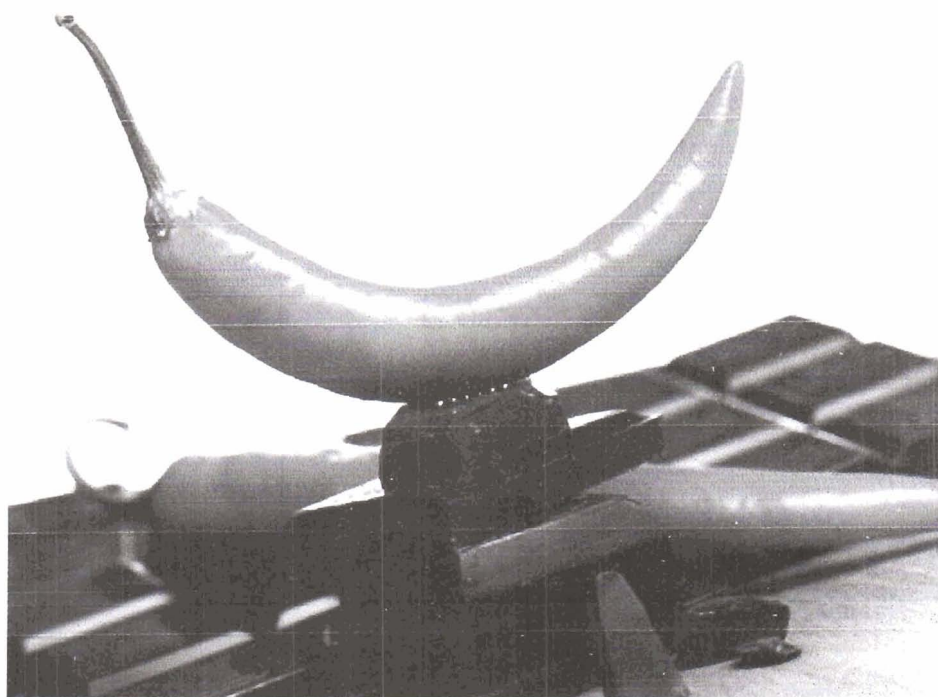
Nel 2018 in collaborazione con il Muse di Trento ha allestito una mostra con 550 varietà di peperoncino affiancata da manifestazioni quali la strog Pepper e un convegno medico-scientifico con 5 specialisti (oncologo, chirurgo, nutrizionista, neurologo e cardiologo) sul tema del cibo legato alla salute, show cooking con prodotti a Km 0. ha accolto sui "suoi" campi turisti tedeschi, olandesi e norvegesi accompagnandoli col racconto della sua storia.

ha avuto riprese con tv private (RTTR e TCA) e pubbliche (Rai 3) articoli su riviste e a coronare questa sua attività di recupero e di cultura del cibo sano in estate arriverà per un servizio sul "luogo del delitto" la prima rete tv tedesca das Erste.

Il peperoncino

Non chiedere al ristorante se c'è peperoncino: chiedi se c'è peperoncino Trentino!

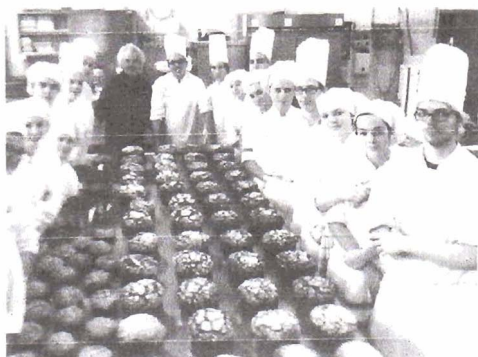
Il nostro ospite al mese è il peperoncino, il tanto richiestissimo e apprezzato ai mercatini di Natale di Rovereto, il "peperoncino", il tradizionale peperoncino natalizio a cui sono stati aggiunti canditi al peperoncino "mattoli" per i quali nomi e informazioni sul fondente della ditta e naturalmente al peperoncino.



L'idea è venuta a Maurizio Zanghelli e Andrea Vergari, fondatori dell'Associazione Peperoncino Trentino. A riceverla e a sfornarla sono stati invece i ragazzi dell'"Arte bianca" del quarto anno dell'Istituto alberghiero di Rovereto, coadiuvati dal loro professor Eliseo Bertini che, già dal mese di ottobre si erano messi al lavoro per creare i canditi con il peperoncino Jalapeño di Folasco nel comune di Isera. È in questa località che, in un terrazzamento soleggiato, da maggio a fine ottobre, guidati dal perito agrario Antonio Girardelli, l'Azienda Agricola Zanghelli ha avuto l'idea di coltivare peperoncini dei cinque continenti rappresentati da 30 tipologie di peperoncino. Peperoncini freschi, secchi e in polvere possono finalmente essere un prodotto al Km giusto anche in Trentino con il valore aggiunto dell'esclusione termica che

rizzo Zanghelli, e dei fondatori della Associazione Peperoncino Trentino: è una vera e propria passione per questo prodotto che ha ottime qualità salutistiche oltre ad un discreto impiego nel campo enogastronomico. Maurizio, oltre a essere Presidente dell'Associazione, che conta oltre 200 associati, è anche delegato della sezione trentina dell'Accademia Italiana del Peperoncino che ha sede a Diamante in Calabria.

In cucina il peperoncino viene usato molto, sia fresco, sia essiccato e anche con il cioccolato. Il suo sapore richiama la cucina mediterranea, sono conosciuti in tutto il mondo gli spaghetti, aglio, olio e peperoncino e la pasta all'arrabbiata. Il peperoncino si utilizza anche per aromatizzare formaggi e salumi, tra i più conosciuti l'andara calabrese. Non tutti però amano il gusto piccante che le persone tollerano in



appuntamenti, incontri e attualità trentina

euro 2,00
www.trentinomese.it

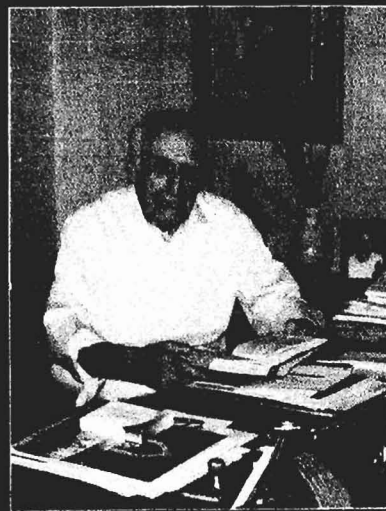
ANNO XXIII
N. 283
SETTEMBRE 2015

trentinomese

PICCANTISSIMO TRENTINO

PER TRADIZIONE, PLACIDA
TERRA DI VIGNETI E MELETI,
**IL TRENTINO POTREBBE
DIVENTARE** IN UN FUTURO
MOLTO PROSSIMO ANCHE
**TERRA DI VIVACI PEPERONCINI
PICCANTI!** TRA COLTIVAZIONI
E TECNOLOGIA...

**IL SILENZIO
DELLE CASE CHIUSE
TRENTO E ROVERETO
PRIMA E DOPO
LA "SVOLTA" DEL 1958**



**GIUSEPPE
NICCOLINI:**
"ECCO COME
HO VESTITO
IL '900"

**BRUXELLES, TRA I GIOVANI
ECONOMISTI EMERGENTI
C'È UNA GIOVANE TRENTINA**

**LA CALDA ESTATE
DEL TENENTE MUSIL**

CAYENNA

DI MONTAGNA

*Cultivare
il peperoncino
in Trentino*

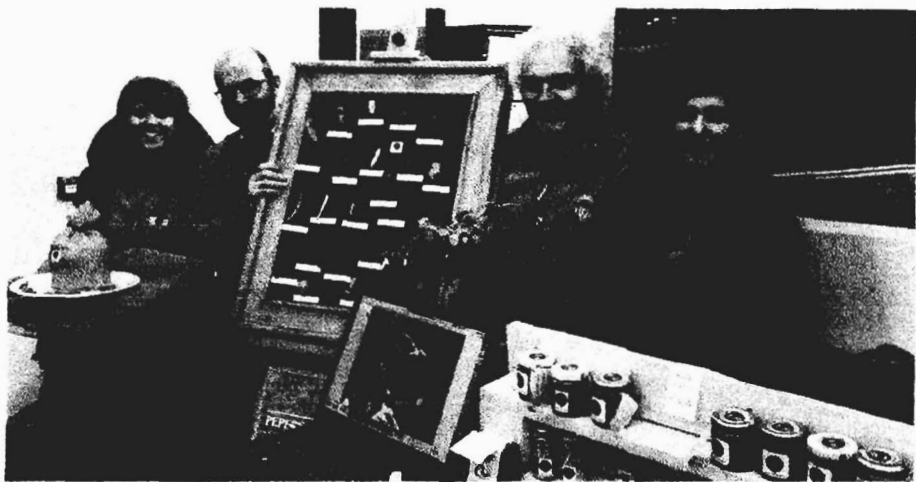
di Antonio Girardelli

Se in principio, era il 2013, i membri pionieri della coltivazione del "Peperoncino Trentino®", Andrea Vergari e Maurizio Zanghielli, appassionati di piccante da sempre, un'idea che a molti già sembrava balzana nei suoi stadi primordiali, avevano suscitato ilarità e scarso interesse, oggi possiamo affermare, a distanza di quasi tre anni dalle prime esperienze per così dire "domestiche", che non è più così. Dal seme alla produzione il passo è stato breve, tenendo peraltro conto che passare dal terrazzo di casa alla produzione di pieno campo – su un appezzamento incolto reperito l'anno successivo, nel 2014, a Folaso, sul conoide sovrastante Isera e la zona del Mossano – le operazioni di messa a coltura avrebbero richiesto una buona dose di impegno e tenacia. Non più vasetti quindi, basta coltivazioni domestiche sui balconi e terrazzi e negli orti, ma un campo aperto, idealmente proteso a Est-Sud Est, come di meglio non si poteva trovare. E quei semi, di oltre quaranta varietà del poco conosciuto *Capsicum annum*, hanno costituito la base di partenza di quella che sarebbe di lì a poco diventata un'associazione, con oltre 220 membri, che ogni anno rice-



vono in cambio sei piantine di cultivar differente per il proprio uso, un marchio registrato, un logo, altri campi, dei prodotti trasformati, una App, la presenza costante e seguitissima sui social (www.facebook.com/Peperoncino-Trentino-), il sito www.peperoncino.trentino.it ma soprattutto l'interesse da parte di persone diverse, per estrazione, cultura, provenienza, professione, accomunate dall'intento di fare del peperoncino una occasione di crescita colturale, culturale, culinaria e, per qualcuno, anche professionale. Stabilite dunque, di comune accordo, le

regole di coltivazione (il metodo dell'agricoltura biologica, senza escludere l'osservazione di eventuali pratiche biodinamiche), ci si è attivati per trasferire a Folaso queste 40 varietà, rappresentate forse più da cultivar o ecotipi di seme reperiti in tutto il mondo, e qui poterne testare la reale adattabilità climatica che è condizionata in special modo dalla latitudine. Si sono quindi attentamente valutate, di conseguenza, esposizione e quote, consentendoci di individuare alcune varietà, tra quelle inizialmente introdotte, considerate poco soddisfacenti sotto l'aspetto della produttività o della maturazione. Varietà legate indissolubilmente anche al



intervista
RAI 3



**GENTE
D'IMPRESA**

*Peperoncino
Trentino*

Maurizio Zanghielli ne coltiva 35 varietà. Una passione che a Mori è oggi diventata un'azienda di nicchia per il mercato gourmet

Il business piccante nei campi incolti

CHIARA TURRINI

L'argomento è piccante e fa bene alla salute, ma non si pensi male, anzi. Con tanto di certificazioni biologiche e collaborazioni con gli chef regionali, l'azienda agricola Peperoncino del Trentino, nata due anni da Mori, coltiva 35 varietà, prodotti di nicchia e alta qualità per un mercato gourmet che non conosce crisi.

L'impresa nasce dalla passione di Maurizio Zanghielli, che all'età di 61 anni, nel 2014, decide di trasformare la sua passione in attività lavorativa. Oggi insieme ai figli, Lorenzo e Umberto, e alla moglie Mia Elisabetta, si occupa di circa 6.000 metri quadrati di terra: «Io però non possiedo neanche un metro, è tutto in comodato d'uso gratuito - dice il titolare - terreni concessi perché incolti o abbandonati. In questo modo ci prendiamo cura del territorio, che è una risorsa fondamentale». Il Peperoncino Trentino si coltiva a Folaso, Pannone, e sul tetto della Cantina Sociale di Mori, che collabora con l'azienda di Zanghielli anche nella produzione di salse speciali, a base di vino e peperoncino. «L'idea mi è venuta perché io sono un grande consumatore di peperoncini» spiega Zanghielli, che porta avanti l'azienda grazie all'aiuto del perito agrario Antonio Girardelli e del socio Andrea Vergari, dentista che condivide la passione per il piccante. In realtà



Maurizio Zanghielli nel campo dove produce peperoncini. In alto, i cuochi del «paneroncino»

Zanghielli ha alle spalle una lunga attività in materia di sensibilizzazione nei confronti delle tematiche ambientali. Una passione per la natura che non lo ha abbandonato mai, nemmeno mentre lavorava nelle ferrovie («Sono stato l'ultimo macchinista di treni a vapore in Trentino» confida). Ora la sua azienda ha

trovato un modo di produrre su terreni dismessi che concilia l'interesse per la salvaguardia dell'ambiente. «Coltivo peperoncini da quando ero ragazzo, tenevo le piante sul balcone, avevo anche 50 varietà» racconta. Quella di Zanghielli è una passione diffusa anche in Trentino. Sono tanti i coltivatori

amatoriali di questa pianta, considerata anche ornamentale, visto che i suoi frutti hanno diverse forme e colori. Un hobby dalla valenza anche estetica. Bellezza e bontà, visto che il peperoncino è un toccasana per la salute. Ha infatti potere antiossidante, aiuta ad alzare la soglia del dolore e pulisce le arterie con

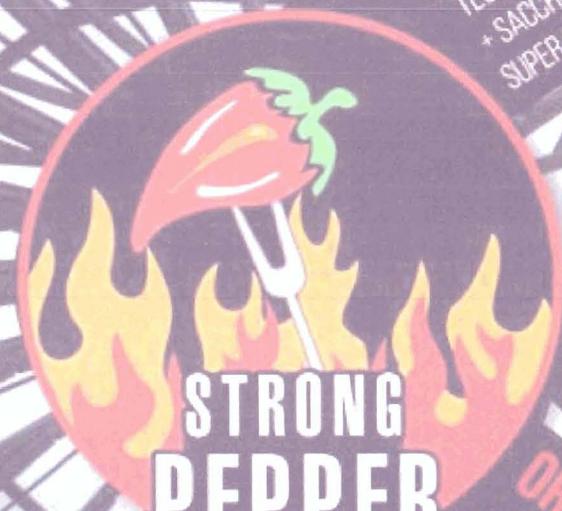
effetti benefici contro il colesterolo, spiega Maurizio. Se consumato crudo mantiene intatta la carica di vitamina C, che lo rende una spezia utile in vista dei malanni invernali. «La capseicina, ossia la componente chimica che conferisce il gusto piccante, fa bene alla circolazione - continua l'imprenditore - e



in caso di punture d'insetto, strofinando un peperoncino tagliato sulla parte lesa il prurito passa, perché l'afflusso di sangue "pulisce" la concentrazione di veleno».

Peperoncino Trentino sta collaborando con l'associazione Cuochi Trentini di Stefano Goller per elaborare una ricetta per ciascuna specie di pianta, mentre per le mostarde si lavora insieme alla cooperativa sociale Le Formichine di Rovereto. L'Istituto alberghiero di Rovereto ha realizzato il «paneroncino», panettone con ingredienti trentini, tra cui l'olio del Garda, arricchito con il cioccolato al peperoncino prodotto dalla locale Cisa, ditta cioccolatiere rovetana, che si avvale dei prodotti di Zanghielli. Ora l'obiettivo sul fronte commerciale è ampliare la rete di contatti e collaborazioni, mentre in campo produttivo si punta a convertire l'intero raccolto in biologico. L'anno prossimo arriveranno le certificazioni. Nel 2017 l'Agraria di Riva del Garda porterà sugli scaffali l'olio piccante con il Peperoncino Trentino, la cui spremitura avverrà tra un mese.

«Sono venuti da noi anche alcuni chef norvegesi, loro fanno anche il sale al peperoncino. Ci hanno trovati attraverso la tradizione del baccalà dei frati, il Vulnerabile Stofiss del Frati, ricetta tipica, di cui sono priore... Ma questa è un'altra storia» dice Maurizio. «Abbiamo tanti progetti in divenire, stare a vedere. Da cosa nasce cosa».



**STRONG
PEPPER
2015**

ORE 20.00 RITROVO AL MART PER LE FORMALIZZARE LE ISCRIZIONI
TESSERAMENTO ALLA PEPERONCINO TRENINO + MAGLIETTA
+ SACCHETTO DI PEPERONCINI + INFO SUL MONDO PICCANTE: 15 EURO
SUPER COCKTAIL AL PEPERONCINO: 5 EURO

STRONG PEPPER

ROVERETO - 18 SETTEMBRE - ORE 20.00

ORE 20.30 HOT COCKTAIL COMPETITION
ORE 21.00 INAUGURAZIONE DEL PEPPER MEETING POINT
IN BIBLIOTECA
ORE 21.00 STRONG PEPPER

Peperoncino questo s...conosciuto

19 settembre, ore 17.30

Convegno medico-scientifico
e aperitivo al MUSE Café

The logo for MUSE, consisting of the letters 'MUSE' in a stylized, bold, sans-serif font. The letters are white and appear to be floating or attached to a dark, textured background that resembles a plant or a wall. The 'M' and 'S' are particularly prominent.

Relatori

- Antonio Girardelli, perito agrario
Peperoncino trentino un cultivar di montagna aspetti agronomici e culturali
- dott.ssa Giovanna Ioi, angiologa chirurgo vascolare
Peperoncino e salute: tra mito e realtà
- dott. Emanuele Capodieci, angiologo
Peperoncino e Cuore: proprietà benefiche cardiocircolatorie
- dott. Carlo Pedrolli, nutrizionista
Peperoncino: la spezia della salute
- dott. Giovanni Ambrosini, oncologo
Peperoncino e proprietà antitumorali
- dott. Sandro Feller, neurologo
Peperoncino ed effetti sul sistema nervoso centrale

Dalle 19.30 aperitivo scientifico aperto a tutti presso il Bar MUSE durante il quale le persone potranno dialogare con gli esperti.

Ciao Maurizio,

come promesso ti mando questa mail che riassume quanto ci siamo detti ieri mattina e aggiungo alcune informazioni avute nel frattempo:

INAUGURAZIONE ORTI:

Data: 22 giugno ore 18.30

Dove: orti e zona prato limitrofa (big void in caso di maltempo)

Persone attese: 100-150 persone (cifra stimata)

Discorsi ufficiali: Michele Lanzinger

Maurizio Zanghielli

Costantino Bonomi (per la parte scientifica)

Chiara (per spiegare le attività per il pubblico collegati al tema peperoncini)

Cerchiamo di capire se potrebbe essere presente anche una figura politica.

Degustazione e, contemporaneamente, visita agli orti: i prodotti da degustare saranno forniti da te. Per la somministrazione al pubblico dicevi te ne saresti occupato tu con tuo figlio.

Per i prodotti "smorza piccantezza" (tipo formaggio, pane, latte, yogurt) ho parlato con la collega e mi ha detto che taralli e grissini li abbiamo mentre non ha nessun prodotto fresco o pane.

Ti chiediamo quindi, di prendere contatti tu stesso con i caseifici e i panifici di cui ci parlavi ieri e di gestire la cosa. Per questioni di politica interna di regolamentazione degli sponsor (e di tempistiche strette) troviamo sia meglio agire in tale modo.

Possiamo garantire loro di inserire i loghi nei cavalieri sul tavolo (non stand o striscioni eccessivamente visibili).

I prodotti da degustare avranno 6 diversi gradi di piccantezza (corretto?) che verranno esplicitati al pubblico insieme ad altre informazioni più scientifiche.

Vendita piantine

Ci informiamo internamente come gestire questo punto.

In quest'occasione proviamo noi a capire se possibile, sulla base di permessi SIAE e fattibilità tecnica, avere un sottofondo musicale rock durante la degustazione.

È importante esporre peperoncini per favorire la parte scientifica (facciamo noi).

Chiederemo la possibilità di avere 3 volontari del musco per il supporto generale dell'evento e l'eventuale suddivisione in sottogruppi per la visita alle piantine in caso di forte affluenza.

STRONG PEPPER:

Data: 31 agosto dalle 18 alle 22.00

Dove: prato MUSE (in caso di maltempo lobby)

L'evento verterà in particolare in una sfida di resistenza al piccante per i finalisti di un contest che organizzerai durante l'estate (2-3 eventi di preselezione). Quella al MUSE sarà, in sostanza, la finalissima.

Oltre a mangiare peperoncini, i concorrenti dovranno superare delle prove (in totale saranno 5) che dovranno avere non solo una natura ludica, ma avranno altresì anche un apporto scientifico.

Si pensava, per esempio, al riconoscimento delle varie specie di peperoncini partendo dalle immagini dei relativi fiori, piuttosto che al mettere in ordine alcuni peperoncini sulla base della loro piccantezza.

La giornata potrebbe svolgersi in questo modo (per il momento è solo un'ipotesi):

- Dalle 18.00 alle 19.00 attività da stabilire (se non è possibile pensiamo ad un'alternativa)
- Dalle 19.00 alle 20.30 circa musica col gruppo rock "The Virgin": da capire il pagamento dei diritti SIAE e chiediamo che l'impianto lo portino loro. Da valutare insieme la questione palco ecc.

Preciso che, essendo ente pubblico, per il pagamento del compenso siamo soggetti a fatturazione elettronica.

In questo lasso di tempo si potrebbe chiedere al Bar di preparare dei piatti piccanti (tipo aglio olio e peperoncino/pasta all'arrabbiata ecc.).

- 20.30 introduzione alla sfida da parte di Enzo Monaco (Presidente dell'Accademia italiana del peperoncino) il quale potrebbe parlare del peperoncino da vari punti di vista (curiosità, origini ecc.)
- Dalle 21.00 alle 22.00 sfida (da stabilire chi, oltre a E. Monaco, sarà in giuria)

CONVEGNO MEDICO-SCIENTIFICO

Data: 19 settembre

Dove: Sala conferenze

Per l'orario attendiamo da te riscontro. Noi consigliamo il pomeriggio (orario indicativo 14.00-18.00) in quanto il convegno sarà aperto a tutti e non solo per addetti ai lavori.

Chiediamo che uno dei relatori parli del peperoncino nell'ambito della maternità (periodo della gravidanza e in quello dell'allattamento) per un collegamento col tema infanzia.

12/6/2018

WebMail Aruba - Posta in arrivo

A seguire aperitivo scientifico (terrazza bar MUSE) al quale parteciperà qualche relatore per rispondere alle domande del pubblico. Capiremo poi come vogliamo strutturare nello specifico questa parte.

In tale evento è previsto anche uno show cooking (Alfio Ghezzi? Gianfranco Grisi? Attendiamo da te riscontro!).

Per la promozione abbiamo bisogno urgente del logo in vettoriale da girare alle colleghe dell'ufficio comunicazione.

URGENTE; abbiamo bisogno in tempi strettissimi di capire la stima dei costi suddivisa per singole voci e per singolo evento per procedere con l'organizzazione. Senza questa valutazione ci risulta molto difficile procedere!

Ci aggiorniamo quanto prima.

Intanto ti auguro un buon pomeriggio e buon lavoro,

Chiara