

# Nel mondo del peperoncino "Pic" ha un anno e ci racconta di Lodosa

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

La rivista "Pic" (Mondo peperoncino) compie un anno e si presenta con una nuova copertina "più bella e accattivante". Ma è sui suoi contenuti che qui vogliamo riferire, con l'attenzione affettuosa che portiamo alla rivista, anche come "Accademici" e ... consumatori del prodotto cui si rifà. Il sommario dice tutto: da "la riscossa del cacciucco" (la zuppa più vigorosa di tutti i mari) a "peperoncino e vino"; dalla "proposta del Friuli" alle vigne di Zamò; e poi: cioccolato piccante, sorpresa in cucina al peperoncino dell'astronauta; oltre alle consuete e sempre più varie Rubriche.

La rivista di Enzo Monaco, ci accompagna anche a Lodosa, in Spagna (nella parte meridionale della Navarra, 40 km dopo Pamplona) dove vivono ancora di agricoltura e "coltivano un peperoncino che chiamano «pimiento - sulle sponde del fiume Ebro - del Piguillo»" e anche in tutta la Spagna è famoso come "oro rojo", oro rosso. Sono peperoncini "poco piccanti, profumati e carnosì" e si mangiano soprattutto "arrostiti con aglio, menta e olio extra vergine di oliva". La festa di Lodosa, dura 3 giorni e viene organizzata dalla Confraternita del pimiento del piguillo, che giustamente - si fa forte delle eccezionali capacità nutrizionali del prodotto: per ogni 100 grammi, ci sono 131 mg di vitamina "C", 94 di vitamina "A" e soprattutto fosforo, magnesio, calcio e nessuna percentuale di grasso e di colesterolo. La Confraternita ha i suoi "cavalieri", che sfilano indossando toga e cappello.

"PIC" - mondopeperoncino - Dir.re Franco Monaco - Trimestrale di Gastronomia e Cultura dell'Accademia Italiana del Peperoncino - Red.capo: Sandra Onofrio - Dir.ne: Via Gullo, 1 - 87023 Diamante (CS) - Tel. 0985.81130 Fax. 0985.877721 - una copia: 7 euro; Abbon.to: 25 euro - sul Conto Corrente Postale 15531874 intestato all'Accademia.