AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Consumi, Coldiretti: boom peperoncino, ma solo 1 su 3 è Made in Italy*

Rieti - 30 ago 2023 (Prima Pagina News) **In Italia, la coltivazione del peperoncino è diffusa su tutto il territorio, sia a livello professionale che hobbistico, con appassionati che si scambiano semi di varietà rare e gareggiano sul filo dei gradi di piccante.**

Solo 1 peperoncino su 3 (30%) è Made in Italy mentre il resto viene importato dall'estero per un totale di quasi 3,4 milioni di chili nell'ultimo anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti che partecipa alla Fiera mondiale del peperoncino a Rieti, sulla base dei dati Istat e Crea. Il crescente apprezzamento dei consumatori e l'attenzione ai superfood, dei quali il peperoncino è uno dei campioni, offrono spazio allo sviluppo delle produzioni nazionali, soprattutto a fronte di un import che soddisfa i 2/3 del consumo nazionale e che – evidenzia Coldiretti – è aumentato del +56% in dieci anni in particolare da India, Cina, Messico ed Egitto, Paesi che non applicano gli stessi controlli e criteri di sicurezza alimentare delle produzioni Made in Italy.In Italia – afferma la Coldiretti – la coltivazione del peperoncino è diffusa su tutto il territorio da Nord a Sud, sia a livello professionale che hobbistico, con appassionati che si scambiano semi di varietà rare e gareggiano sul filo dei gradi di piccante. Si tratta di una spezia presente, in produzioni estensive, soprattutto in Calabria, dove è una componente fondamentale di molti cibi tipici, a partire dalla 'Nduja, ma anche in Lazio, Basilicata, Campania e Abruzzo.Il peperoncino è il frutto di una pianta erbacea delle Solanacee, dalla cui essiccazione si ottiene una spezia usatissima e inconfondibile. La capsaicina, alcaloide responsabile del sapore piccante, si concentra soprattutto nella parte interna che contiene i semi. Il periodo in cui normalmente vengono seminati i peperoncini va da marzo a maggio, mentre la raccolta inizia ad agosto e termina a novembre.I benefici del peperoncino derivano da un mix di sostanze antiossidanti presenti al suo interno: vitamina C, carotenoidi, polifenoli.Il peperoncino – afferma Coldiretti – fa parte della tradizione agroalimentare nazionale e della dieta Mediterranea, grazie alle sue proprietà organolettiche, ma anche protettive per l'apparato cardio circolatorio. Secondo diversi studi pubblicati, il peperoncino avrebbe un'azione antibatterica e vasodilatatoria, contribuendo a tenere sotto controllo i valori del colesterolo e della pressione sanguigna. Sulla base delle conclusioni di una ricerca pubblicata nel 2017 sull'International Journal of Food Sciences and Nutrition, il peperoncino – sottolinea Coldiretti – darebbe anche un contributo nelle diete dimagranti grazie al suo potenziale effetto positivo sul metabolismo. Nella tradizione popolare – afferma la Coldiretti – il peperoncino è da sempre considerato una specie di afrodisiaco naturale utile in ogni occasione. Ovviamente – conclude la Coldiretti – il consumo deve essere sempre condizionato dalla propria capacità di sopportare il piccante ed evitato in caso di patologie specifiche o allergie.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

(Prima Pagina News) Mercoledì 30 Agosto 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it