

Le virtù dei peperoncini

scritto da Giorgio Nebbia | 14 Settembre 2021



Per la serie delle "Cose" alimentari di Giorgio Nebbia pubblichiamo questo articolo uscito per la prima volta in "ambiente-plus.it" il 13 ottobre 2014.

Szeged, la bella città dell'Ungheria meridionale, si vanta di essere la capitale del peperoncino per due motivi: uno di carattere agricolo, per le sue estese coltivazioni di questa pianta di origine americana, diffusa dal 18° secolo nella penisola balcanica, l'altro per essere stata la patria dello studioso, Albert Szent-Györgyi (1893-1986), che dai peperoncini ha estratto la sostanza identificata come vitamina C antiscorbuto, l'acido a-scorbico.

Le navi che intraprendevano i lunghi viaggi intercontinentali portavano a bordo delle scorte di succo di agrumi che conteneva una sostanza capace di evitare lo scorbuto fra i marinai. Nei primi del Novecento tale sostanza fu chiamata vitamina C, ma la sua natura chimica rimase sconosciuta fino a quando Szent-Györgyi identificò il fattore antiscorbuto come

l'acido esuronico che aveva isolato nel corso delle ricerche sul meccanismo biologico di ossidoriduzione. Per accertare che l'acido esuronico fosse effettivamente la vitamina C occorreva disporre di una quantità sufficiente che Szent-Györgyi pensò di estrarre dai peperoncini coltivati su larga scala intorno a Szeged, dove insegnava. Le prime prove di estrazione furono fatte nel 1931 quando la stagione di raccolta era alla fine e fornirono pochi grammi; l'anno dopo l'estrazione cominciò all'inizio della campagna agricola e fornì qualche chilogrammo di acido ascorbico che poté essere distribuito ad altri laboratori.

Il peperoncino appartiene al genere *Capsicum*, uno degli 85 della famiglia delle Solanacee. La specie più diffusa è il *Capsicum annum* le cui bacche essiccate costituiscono la paprica, apprezzata spezia. Il sapore piccante è dovuto alla capsaicina.

Per le sue ricerche Szent-Györgyi ebbe il premio Nobel per la medicina nel 1937. Oggi l'acido ascorbico viene prodotto artificialmente su larga scala, partendo dal glucosio, e trova impiego anche come antiossidante, oltre che in medicina. E tutto è cominciato con i peperoncini ungheresi.