

Un peperoncino esplosivo

Valerio
Lucarelli



Adoro la cucina indiana. Purtroppo i ristoranti sorti nella penisola in taluni casi propongono piatti troppo vicini ai nostri gusti, tradendone l'idea originale.

Ma tra le mie amiche annovero chi l'arte della cucina indiana ce l'ha nelle mani e nella mente, e così, di volta in volta, ho il privilegio di scoprire sapori del tutto inediti. In un florilegio di spezie piccanti e stuzzicanti, la cucina indiana, insieme a piccoli e naturali effetti collaterali, garantisce l'appagamento del palato più esigente e benefici

all'intero apparato digerente. Per non parlare poi delle innate potenzialità afrodisiache delle spezie. I vertici militari indiani si sono però spinti oltre, utilizzando un peperoncino per la messa a punto di una granata. Nella costruzione dell'arma gli indiani si sono avvalsi del Bhut Jolokia, ossia peperoncino serpente, una spezia il cui grado di piccantezza raggiunge vette difficilmente eguagliabili nella scala Scoville, la scala di misura usata per determinare la po-

tenza di un peperoncino. I gas prodotti risulterebbero insuperabili per disperdere adunate non gradite o per immobilizzare soggetti pericolosi. Il Bhut Jolokia finora era stato adoperato come repellente per mosche e zanzare o per tenere lontani gli elefanti. In ogni caso, l'arma non risulta essere tossica. Non c'è rischio, dunque, che Obama debba monitorarne l'accumulo o invadere l'India per salvaguardare il mondo.

*Scrittore, info@valeriolucarelli.it