

## Indice

- p. IX Introduzione
- xvii Avvertenze e ringraziamenti
- 3 I. In forma di assaggio. Il luogo, il peperoncino ed io
- 25 II. Il piccante prima del peperoncino  
Pepe nero, pepe bianco, pepe lungo
- III. La scoperta del peperoncino
- 31 1. La pianta, il frutto e il nome
- 33 2. Il primo incontro degli europei con il peperoncino
- 36 3. L'antica familiarità col peperoncino nel Nuovo Mondo
- IV. La rapida diffusione del «pepe d'India»
- 41 1. Alla conquista del Vecchio Mondo
- 42 2. La fortunata accoglienza nei trattati cinquecenteschi  
di botanica e di medicina
- 45 3. L'arrivo del peperoncino nei ricettari e nei libri di cucina  
a partire dal Settecento
- 49 4. La diffusione alimentare e rituale del peperoncino a livello  
mondiale
- 55 5. La differente fortuna del peperoncino nelle regioni italiane
- V. Tommaso Campanella, il senso delle cose  
e la scoperta del «*piper rubrum indicum*»
- 59 1. L'Utopia sociale e alimentare di Campanella
- 62 2. L'eredità delle concezioni dietetiche dell'antichità  
e del medioevo
- 65 3. Il senso delle cose e il senso del pepe
- 69 4. Piper, pianta alimentare e medicamentosa

- 70 5. Piper e piper indicum rubrum: virtù alimentari  
medicamentose
- 74 6. Il peperoncino e la terapia delle malattie sessuali
- 77 7. La farmacopea erotica di Campanella
- 80 8. Il passaggio dall'antico al Nuovo Mondo
- VI. L'America nel Mezzogiorno d'Italia e in Calabria
- 83 1. L'arrivo degli americani e il rinnovamento dell'antica dieta
- 86 2. Il grano turco
- 93 3. I pomodori: la nuova salsa universale
- 99 4. La patata
- 104 5. Il pepe sovrano
- 110 6. Conservazione e rinnovamento dell'antico modello  
mediterraneo
- 115 7. La coltivazione e la conservazione
- VII. Il nome, le cose e le metafore
- 121 1. Il pepe e il ceraso
- 124 2. Il diavolicchio
- 127 3. Cancaricchiu: il volto inquietante del peperoncino
- 128 4. Le metafore del peperoncino: sveltezza e mobilità
- 129 5. Bellezza, forza, potere seduttivo:  
le metafore erotiche del peperoncino
- 134 6. Il diavolo in corpo: il peperoncino e l'immaginario erotico
- VIII. Peperoncino: come si inventa un'identità
- 147 1. Peperoncino, concezioni mediche e immagini della salute
- 149 2. Il peperoncino, la malaria, la melanconia
- 152 3. L'impiego di tipo terapeutico: tra confusione,  
necessità e nuova mitologia medica
- 155 4. Medicina popolare e mitologie mediche
- 156 5. Il dolore del peperoncino
- 159 6. Il peperoncino negato, il peperoncino conquistato
- 163 7. Peperoncino: realtà, mito e costruzione dell'identità
- IX. La Calabria in America
- 179 1. La nostalgia alimentare e il ritorno del peperoncino  
in America
- 185 2. Il peperoncino e il Carnevale Realizzato
- 189 3. L'America nei paesi
- 191 4. Nuovi comportamenti alimentari e mutamenti antropologici,  
fisici e culturali
- 195 5. Il paese doppio: la costruzione dell'identità etnica  
e l'invenzione di una nuova cultura alimentare

- 201 6. La forza dell'ombra  
 204 7. La fine dell'ombra  
 207 8. Postemigrazione e arrivo degli altri in Calabria
- X. La 'nduja di Spilinga
- 211 1. La 'nduja, un insaccato grasso piccante, antico e moderno  
 212 2. La centralità del maiale  
 214 3. L'uso degli scarti e l'invenzione del gusto  
 217 4. La 'nduja, il nome e le metafore  
 218 5. La rossa cipolla di Tropea  
 222 6. La cultura della 'nduja e l'orgoglio dell'appartenenza
- XI. La sardella: piccante di mare e di terra
- 225 1. La neonata e il peperoncino  
 225 2. Luogo di terre e di mari  
 228 3. I calabresi e il mare: un problematico rapporto  
 229 4. La discesa lungo le marine e la pesca  
 231 5. L'invenzione della sardella  
 233 6. Le donne e la sardella  
 233 7. La preparazione di un'eccellente sardella  
 236 8. La sardella e il vino  
 238 9. Il vino: realtà e desiderio  
 243 10. Sardella, salute, eros
- XII. Il morzello di Catanzaro
- 247 1. La città delle tre v e del morzello  
 248 2. Il senso del luogo e del cibo  
 250 3. Le componenti alimentari e culturali del morzello  
 253 4. La presenza della carne nella dieta tradizionale  
 256 5. La carne, i dijuneddhi, il digiuno  
 257 6. Il digiuno scelto, il digiuno obbligato. Il digiuno religioso  
 261 7. Il rovesciamento e il rifiuto del digiuno  
 264 8. I dijuneddhi come raccordo tra carne e digiuno  
 267 9. L'illustrissimo morzello: trionfo e declino  
 di un piatto povero e raffinato  
 271 10. Mobilità culturale e dinamicità alimentare  
 278 11. Trionfo e declino del morzello
- XIII. Tipicità, nuove cucine, nuovo folklore
- 283 1. Il peperoncino postmoderno  
 284 2. Antiche e nuove mescolanze  
 289 3. Il peperoncino e l'Eden  
 294 4. Un nuovo senso per il peperoncino

297	5. Forza della tradizione e revival gastronomico
307	6. Il peperoncino di Diamante e quello di Soverato
311	7. Il peperoncino globale: moda, gadget, confraternite
314	8. Le cucine del territorio, un antidoto alle «piccole patrie» alimentari
XIV. Paesaggi, profezie, acque e meraviglie alimentari	
319	1. La Calabria e l'America
325	2. Orti: piantagione, raccolta, conservazione
337	3. Verso i luoghi dell'abate Gioacchino
341	4. Gioacchino da Fiore e Cristoforo Colombo: il viaggio e l'acqua
344	5. Mangiare con i defunti
XV. La fortuna del peperoncino	
349	1. Biologia e cultura
357	2. Tra biologia e cultura, tra piacere e dolore
362	3. Le ragioni concrete e culturali di un successo
XVI. Il peperoncino e la storia di un'identità controversa	
373	1. Identità culturale e identità alimentare: realtà, retoriche e invenzioni
378	2. Immagini del luogo Calabria: verità, parzialità, ambiguità
380	3. Lontano da dove?
382	4. Negazioni esterne e senso dell'appartenenza
384	5. Il rovesciamento delle immagini esterne: il brigante
386	6. Diavolicchio e identità
391	7. Meraviglie e limiti dell'identità... e dell'uso del peperoncino
399	8. Commiato
403	Ricettario
409	I. L'arrivo del peperoncino nei ricettari. Le ricette classiche
413	II. Il peperoncino nei ricettari popolari: fra tradizione e innovazione
433	III. Ristoranti, locande, osterie
Apparati	
451	Elenco delle illustrazioni
455	Bibliografia
485	Indice dei nomi