

La versione aggiornata di un articolo ormai *classico* scritto da Lonewolf.

La storia dei Naga



Il mondo e' piu' piccante!

1. Dal Naga Jolokia al Bhut Jolokia

Naga Morich, Dorset Naga, Bih Jolokia, Bhut Jolokia ...

Le variet  di peperoncini piccanti conosciute come "Naga" hanno spodestato dal trono il mitico Habanero Red Savina che solo fino ad un paio di anni fa era, dall'alto della sua piccantezza record di 577.000 shu, il re dei peperoncini.

La storia dei Naga e' affascinante.

Le prime notizie relative a queste variet  risalgono all'agosto 2000.

In un articolo pubblicato sulla rivista scientifica indiana Current Science scienziati del Defence Research Laboratory riportano i test di piccantezza di alcune variet  di peperoncini indiani.

<http://www.iisc.ernet.in/currsci/aug102000/scr974.pdf>

Tra questi spicca una variet  indicata nella tabella riassuntiva come Tezpur (dalla citt  di provenienza, nella regione dell'Assam nel nord est dell'India) e meglio identificata nel testo come Capsicum frutescens variet  Nagahari.

La piccantezza e' eccezionale, 855.000 shu.

L'articolo e' ripreso dalla stampa locale e poi da vari siti europei, in particolare da Dave DeWitt:

http://www.fierce-foods.com/dave/assam_chile.html

L'articolo di DeWitt riporta la foto di un trafiletto dell'Herald Tribune del 6 settembre 2000 in cui il peperoncino e' indicato con un nome non presente nell'articolo originale su Current Science: Naga Jolokia, cioe' peperoncino (jolokia) dei Naga, una tribu' di fieri guerrieri che abita le Naga Hills, una zona collinosa prossima all'Assam.

In seguito Dave DeWitt pubblica alcuni aggiornamenti:

http://www.fierce-foods.com/dave/assam_chile1.html (novembre 2002)

http://www.fierce-foods.com/dave/assam_chile2.asp (marzo 2003)

Nel secondo compare finalmente una foto pubblicata originariamente da un giornale giapponese, purtroppo di pessima qualita'.

Anche su un sito relativo ai progetti completati dal Defence Research Laboratory indiano, compare (verso la fine della lunga pagina) una foto, un peperoncino rosso a forma conica e appuntita:

<http://drdo.nic.in/labs/dls/drl/achieve.shtml>

Da queste foto appare chiaro che il peperoncino in questione e' un C.Chinense, non un C.frutescens, ma ci sono pochi altri elementi chiarificatori.

Nelle fonti indiane la varieta' e' ancora indicata come Nagahari, ma in occidente il "mostro" e' ormai per tutti "Naga Jolokia".

Purtroppo dopo queste notizie per molto tempo mancano dati certi sul Naga Jolokia.

Un successivo articolo del Defence Research Laboratory pubblicato nel maggio 2005 su Current Science (relativo agli effetti sulla piccantezza delle condizioni agroclimatiche della zona di Gwalior nel Madhya Pradesh), contribuisce a creare ulteriore confusione perche' Naga Jolokia e Nagahari sono trattati come due diverse varieta', la piccantezza dei Nagahari (giallognoli e non rossi) e' ridimensionata e i Naga Jolokia sono superati anche da un'altra varieta' normalmente poco piccante, il Pusa Sadabahar.

<http://www.ias.ac.in/currsci/may252005/1545.pdf>

Negli anni successivi semi e frutti di Naga Jolokia sono in vendita un po' dappertutto, con forme e colori diversi e anche sotto altri nomi (per esempio Indian PC-1), ma non sono disponibili test di laboratori occidentali e nessun appassionato segnala una piccantezza realmente eccezionale per queste varieta'.

Pian piano si diffonde la convinzione che il Naga Jolokia sia un'invenzione, una "bufala".

Nello stesso periodo appaiono altre tracce di peperoncini ultrapiccanti, sempre provenienti dal nordest dell'India o regioni vicine.

Un sito che ospita il mercato virtuale di societa' indiane pubblicizza un peperoncino ancora diverso e ancora piu' piccante:

http://www.alibaba.com/catalog/11197294/wo...est_chilli.html

La varieta' denominata Bhut jalakia o Raja mirchi o Bih Jolokia (cioe' peperoncino spettro o reale o velenoso) e' sempre originaria dell'Assam, e' prodotta e venduta (secca o in polvere) da Frontal Agritech Pvt. Ltd. e vanta una misurazione HPLC di 1.041.427 shu (!) nel 2004.

C'e' anche una foto, abbastanza chiara: e' il classico Chinense conico e appuntito, rosso.

Su vari forum di appassionati si parla di altre varieta' notevoli.

Nell'agosto 2005 sul forum www.virtualpepper.org Tina Brooks (amministratrice del forum canadese www.thehotpepper.com e titolare della societa' produttrice di salse PepperMaster) descrive una pianta regalatale da un amico di una varieta' denominata "Mr.Naga".

I frutti di questa pianta sono i piu' piccanti che le siano mai capitati tra le mani.

Il post contiene anche una foto con un paio di peperoncini rossi con la tipica forma a cuneo appuntito.

http://www.virtualpepper.org/phpBB2/viewto...um_lang=english (link non piu' attivo)

Nello stesso topic Mark McMullan (DarloChileman) descrive e documenta con molte foto una varieta' che sta coltivando, originaria del nord del BanglaDesh.

Il nome e' Naga Morich; i frutti sono simili al Mr.Naga, ma arancio a maturazione, e sono di gran lunga i piu' piccanti con cui ha avuto a che fare.

In seguito si scoprira' che il colore arancio e' dovuto ad una incompleta maturazione nel clima inglese non favorevole.

Mark pubblica anche un articolo sul suo sito: http://www.thechileman.org/naga_morich.php

E' nel 2006 che finalmente i Naga richiamano prepotentemente l'attenzione di tutti gli appassionati. Il 1° aprile 2006 (giorno non tra i piu' opportuni!) vari media e siti Internet riportano la notizia pubblicata il giorno precedente sul Bridport News, un giornale locale della contea di Dorset in Inghilterra.

Michael e Joy Michaud, due agronomi inglesi titolari della societa' Sea Spring Farm nel villaggio rurale di West Bexington nel Dorset e del sito di vendita per corrispondenza www.PeppersByPost.biz, hanno reso pubblici i risultati dei test di piccantezza di una particolare varieta' da loro selezionata e denominata Dorset Naga.

I risultati, certificati da due laboratori statunitensi, sono strabilianti: 876000 e 970000 shu !

<http://www.peppersbypost.biz/dorsetnaga/Biolabs.pdf>

<http://www.peppersbypost.biz/dorsetnaga/Ce...Certificate.pdf>

Qual'e' l'origine del Dorset Naga ?

Questa volta il quadro e' abbastanza chiaro e completo.

Tutto inizia nel nord del BanglaDesh, non lontano dalla regione indiana dell'Assam.

La popolazione locale consuma abitualmente frutti (prevalentemente immaturi, verdi) di un peperoncino estremamente piccante e stranamente pressoché sconosciuto in occidente: il Naga Morich.

Come diranno i Michaud in una successiva intervista: "Il Naga Morich e' uno dei segreti meglio mantenuti al mondo, noto solo a noi e a un milione di abitanti del BanglaDesh".

Alcuni importatori riforniscono con questa varieta' i negozi etnici inglesi frequentati da immigrati del BanglaDesh.

In uno di questi negozi, Makkah Oriental Food Stores di Bournemouth, i Michaud sentono parlare di questi frutti e sono attratti dalla possibilita' di una raccolta anticipata di frutti verdi.

(anche i Naga Morich di Mark McMullan provengono dallo stesso importatore fornitore di questo negozio).

Nell'inverno 2001 i Michaud comperano dei frutti da cui ottengono semi e poi 6 piante; altre 2 piante sono comprate direttamente nel negozio in maggio o giugno.

Inizia un periodo di selezioni con l'intento di ottenere piante e frutti piu' grandi a maturazione precoce (la selezione NON e' mirata ad incrementare la piccantezza).

Le piante sono 70 nel 2003, 140 nel 2004 e il raccolto e' ormai omogeneo e con caratteristiche migliori rispetto ai Naga Morich iniziali; incidentalmente i peperoncini sono anche piccantissimi (ma non e' chiaro se sono PIU' piccanti degli originali Naga Morich).

E' nata una nuova varieta': il Dorset Naga.

Nel 2005 i Michaud inviano campioni a due laboratori per effettuare il test HPLC.

I risultati sono sorprendenti e il Dorset Naga diventa famoso.

Nasce anche un sito ben documentato: www.dorsetnaga.com con molte foto dettagliate (finalmente!).

Le caratteristiche della nuova varieta' sono ben definite:

Piante cespugliose e dense, alte oltre 1 metro.

Foglie verde pallido.

Fiori multipli per nodo, corolla verdognola.

Frutti inizialmente verdi, rossi a maturazione, lunghi 4-6 cm e larghi 3-4 cm, a forma di cuneo appuntito; superficie esterna rugosa, tre loculi interni, polpa molto sottile.

Nel loro sito i Michaud ipotizzano che Naga Morich e Dorset Naga possano essere collegate al Naga Jolokia e Nagahari, ma concludono che una conferma definitiva e' impossibile.

In riferimento al Bhut Jalakia o Bih Jolokia da oltre un milione shu pubblicizzato su http://www.alibaba.com/catalog/11197294/wo...est_chilli.html suggeriscono la possibilita' di contattare la societa' produttrice per approfondire la questione ...

Alcuni appassionati hanno seguito il suggerimento e contattato la Frontal Agritech Pvt. Ltd., ottenendo facilmente informazioni di prima mano.

Ms Leena Saikia, managing director della societa', ha scritto:

"Tutti questi peperoncini sono originari del nord est dell'India e appartengono alla specie C.chinense In realta' Naga jolokia, Nagahari e Bhut jolokia (noto anche come Bih jolokia or Borbih jolokia) sono lo stesso peperoncino, ma denominato in modi diversi in luoghi diversi.

Per esempio la comunita' Assamese lo chiama Bhut jalakia (probabilmente a causa del suo morso "spettrale" o per la sua provenienza dal Bhutan, jalakia significa peperoncino in Assamese), Bih jalakia o Borbih jalakia (peperoncino velenoso), naga jalakia (a causa della estrema piccantezza che ricorda il temperamento aggressivo della vicina comunita' Naga).

Nei territori dei Naga e nel Manipur e' conosciuto come Raja Mircha o Raja chilli (re dei peperoncini). Nei principali dialetti indiani (bengali e hindi), il peperoncino e' conosciuto come Mirch o mircha. "Moresh" potrebbe essere una versione distorta di mirch.

Queste varietati' potrebbero essere migrate in altri paesi e stati vicini inclusi Bangladesh and Srilanka dove questi peperoncini sono conosciuti come Naga Mircha (Naga Moresh?)."

Leena Saikia ha anche diffuso un interessante opuscolo sui Bih Jolokia:

<http://www.eureka-sas.it/temp/bihjolokia.pdf>

In questa storia non poteva mancare un ruolo per il Chile Pepper Institute della New Mexico State University, l'Eden dei peperoncini.

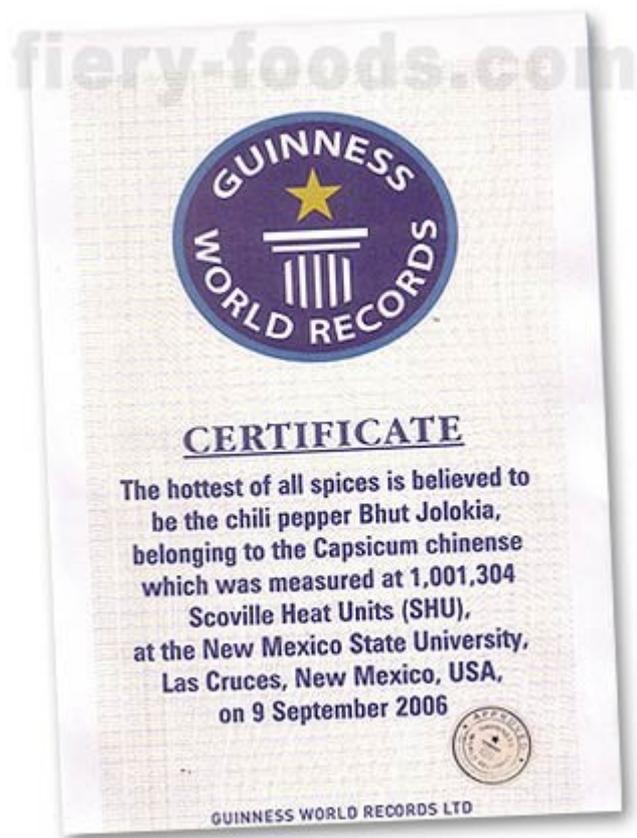
Gia' nel 2001 il dottor Paul Bosland, il maggior "guru" mondiale, ottiene semi di Bhut Jolokia raccolti da un suo collaboratore durante un viaggio in India.

Sono necessari alcuni anni per produrre abbastanza semi per poter effettuare un test approfondito su una coltivazione in campo.

Nel test condotto nell'estate 2005 il Bhut Jolokia segna una piccantezza media (su 25 frutti di 10 diverse piante) di 1.001.304 shu !

Altre varietati' coltivate nelle stesse condizioni per confronto ottengono valori tra 350.000 shu (Habanero orange) e 250.000 shu (H.Red Savina), lasciando aperta la possibilita' che una coltivazione "perfetta" come quella del Red Savina da 577.000 shu possa generare in proporzione Naga di piccantezza prossima ai 2.000.000 shu ...

La piccantezza misurata per il Bhut Jolokia e' riconosciuta dal Guinness World Records nel 2006; la notizia e' annunciata dal dottor Bosland nel febbraio 2007 alla New Mexico Chile Conference; il Bhut Jolokia e' ufficialmente "la piu' piccante di tutte le spezie" !



Tutte le storie degli ultimi anni convergono dunque alla fine su un unico piccantissimo peperoncino.

Un punto fermo sull'argomento e' la pubblicazione (sulla newsletter di Dave DeWitt del 17/11/06) dell'ormai storico articolo "Saga Jolokia" di Harald Zoschke

http://www.fiery-foods.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2363:saga-jolokia&catid=127:other-stories-about-growing-chile-peppers&Itemid=147

Harald riassume in modo esemplare tutta la storia.

Anche un appassionato italiano pubblica su un forum una esaustiva ricerca all'inizio dell'estate 2006.

Nell'estate/autunno 2006 solo pochi fortunati hanno potuto coltivare e/o assaggiare questi meravigliosi frutti, grazie soprattutto ai semi venduti o regalati da Mark McMullan (The Chileman) e alla disponibilita' di Leena Saikia (Frontal Agritech) a inviare frutti secchi, polvere e anche alcuni frutti freschi.

Nell'inverno 2006/2007 i semi sono stati resi disponibili da varie fonti commerciali e da appassionati che li hanno coltivati nel 2006:

<http://www.chileseeds.co.uk> per Bih Jolokia, Bhut Jolokia e Naga Morich

<http://www.reallycoolseeds.co.uk> per Dorset Naga

<http://spectre.nmsu.edu/dept/academic.html?i=1251> per Bhut Jolokia

La stagione 2007 in Italia e' stata particolarmente favorevole, il raccolto abbondante e piccantissimo ...

Dopo una intera estate di assaggi e confronti, e' ora possibile una comparazione tra i vari Naga.

Le diverse varieta' presentano piccole, ma evidenti differenze nel colore dei frutti immaturi, nella modalita' di viraggio al rosso (piu' o meno uniforme su tutto il frutto), nella rugosita' dell'esocarpo, nella forma e dimensioni.

Complessivamente tuttavia tutti sono facilmente riconoscibili come appartenenti ad un'unica tipologia di peperoncini.

L'aroma e' intenso, con un sentore di agrumi.

La piccantezza e' una costante per tutti ed e' veramente eccezionale; non solo il livello, ma anche le sue caratteristiche sono diverse rispetto agli habanero (per esempio H.Red Savina, H.Orange e H.Chocolate), probabilmente a causa di componenti attivi secondari.

I Naga sono piu' "pungenti" e hanno un maggior effetto anestestizzante, ma piu' concentrato sulle mucose di lingua, labbra e palato.

Gli habanero sono piu' "brucianti" e hanno piu' spesso effetti collaterali anche su esofago e stomaco.

I Naga hanno un effetto "lento", cioe' la sensazione del piccante in bocca non e' immediata, ma arriva dopo alcuni secondi e tende a crescere nel tempo; al contrario gli H.Orange hanno un effetto istantaneo e altri Habanero hanno caratteristiche intermedie.

La maggior piccantezza ottenuta nei test HPLC dai Naga si puo' spiegare, oltre che con un maggior contenuto di principio attivo, anche considerando che i campioni sono preparati utilizzando frutti interi. Rispetto all'assaggio di una piccola quantita' di placenta, in questo caso diventa rilevante la percentuale di placenta, polpa e semi presenti nel frutto.

Da questo punto di vista i Naga sono avvantaggiati per la polpa sottile, il basso numero di semi e le enormi quantita' di placenta dei frutti.

In molti casi la parete interna dei frutti e' interamente rivestita di tessuto placentale.

La quantita' di capsaicina in questi frutti e' incredibile, indicativamente intorno al 6% in peso (secco) !

Nell'effettuare assaggi e confronti non bisogna peraltro dimenticare che la piccantezza e' fortemente influenzata dalle condizioni di coltivazione (terreno, condizioni agroclimatiche, irrigazione, concimazioni, situazioni particolari di stress della pianta ecc) e da eventuali ibridazioni.

Ora, al termine di una entusiasmante stagione, i Naga sono una stupenda realta' ...

Il mondo e' PIU' piccante!

Bih Jolokia



Bih Jolokia Assam #1, strain with light-green immature pods



Naga Morich

2. Trinidad Scorpion e Seven Pod

La conferma dell'esistenza di peperoncini piu' piccanti degli habanero ha contribuito a porre sotto una nuova luce alcune variet  originarie di Trinidad, la cui eccezionale piccantezza e' stata descritta in dettaglio da P.Umaharan e altri gi  nel 2003.

<http://www.cardi.org/publications/proceedi...pepper/4.5.html>

Dopo l'esperienza negativa del Naga Jolokia queste notizie non erano state prese in seria considerazione, ma ora ...

Trinidad Scorpion e Seven Pod, variet  poco conosciute, diventano improvvisamente i peperoncini piu' ambiti.

Nell'inverno 2006/2007 piu' fonti distribuiscono semi di T.Scorpion: l'immancabile Mark McMullan, Guy Holmann, Chris Phillips ...

Molto piu' elusivo il Seven Pod; praticamente solo una la fonte, Allen Boatman (Florida) che ottiene semi in modo fortunoso direttamente da Chaguanas, Trinidad, tramite la sorella di un immigrato addetto alla manutenzione nell'organizzazione dove Allen lavora.

Pochi fortunati hanno coltivato queste due variet  nel 2007 ... e le promesse sono state mantenute ! Entrambe si sono rivelati piccantissime, sicuramente al livello dei Naga e forse piu'.

Foto dai Data sheet delle variet  (CARDI)



Sorprendente soprattutto il Seven Pod; , a giudizio di molti, aroma e gusto "potenti" rendono ancora piu'

temibile la sua elevatissima piccantezza.

Lo Scorpion e' caratterizzato da una "coda" piu' o meno pronunciata, presente nella maggior parte dei frutti (a volte assente).

Il Seven Pod ha una forma piu' tondeggiante e un colore piu' chiaro quando immaturo.

Entrambi hanno pareti dei frutti molto sottili e rugose e all'interno relativamente pochi semi e tantissima placenta.

La caratteristica delle pareti interne rivestite di tessuto placentale e' ancora piu' evidente che nei Naga; un concentrato di capsaicina!

(e' nella placenta che risiede la maggior parte delle ghiandole che la producono).

Ci sono poche informazioni in Internet su queste varieta', ma pian piano il mistero inizia ad essere svelato. Scorpion e Seven Pod sono varieta' locali coltivate a Trinidad e Tobago da molto tempo, ma le continue ibridazioni hanno generato una situazione un po' confusa con decine di varieta' e sottovarieta', note collettivamente come "Congo peppers".

Pathmanathan Umaharan (University of West Indies), alla guida di un gruppo di lavoro che ha svolto 7ricerche filogenetiche sui C.Chinense dei Caraibi, ritiene che ci siano relazioni genetiche tra le due varieta' e che tra i coltivatori locali siano presenti tutte le possibili variazioni intermedie.

Poiche' l'America centrale e i Caraibi in particolare sono sicuramente il luogo di origine dei peperoncini piu' piccanti, e' possibile che ci sia una relazione filogenetica anche con i Naga, forse importati in India proprio da quest'area.

Negli ultimi anni alcune organizzazioni caraibiche (CARDI, UWI e INRA) hanno dedicato molte risorse allo studio delle specie e varieta' di peperoncini allo scopo di dare nuovo impulso alla produzione e commercializzazione.

Il dottor Herman Adams, dal 2003 alla guida dell' "Hot pepper project" del Caribbean Agricultural Research and Development Institute (CARDI), ha raccolto campioni di Scorpion e altre varieta' in diverse localita' e fattorie in tutta Trinidad e Tobago, li ha coltivati, ha selezionato e isolato le piante migliori, le ha riprodotte tramite autoimpollinazione fino ad ottenere piante con un alto grado di uniformita', in particolare nella forma e qualita' dei frutti.

Ad oggi otto linee pure d'eccellenza sono il risultato di questa attivita'.

Queste linee pure presentano caratteristiche interessanti per la commercializzazione:

maggior produttivita', piccantezza piu' elevata, aroma e gusto piu' intensi, frutti piu' grandi e di aspetto piu' invitante, maggior tolleranza a malattie e insetti, resistenza al confezionamento, trasporto e immagazzinaggio.

Tra tutte spicca lo Scorpion, oltre il milione shu in vari test di piccantezza.

Il dottor Adams, senza dubbio il maggior "pepper guru" della regione, e' certo che la "coda" dello Scorpion pungera' presto il record di piccantezza ...



"I piu' coraggiosi tra i coraggiosi osano mangiare lo Scorpion puro, ma i suoi effetti si ricordano a lungo"

La sezione su Scorpion e Seven Pod e' stata scritta con la collaborazione di Herman Adams, Kadeem Mohammed (CARDI) e Pathmanathan Umaharan (UWI).
3. Nuovi super-hot

Nel 2007 e ancor più nel 2008 molti appassionati hanno coltivato le varietà ormai note come super-hot. A causa delle impollinazioni incrociate, volute o casuali, sono comparsi tutta una serie di ibridi e varianti. In alcuni casi i risultati sono notevoli perché sono state mantenute alcune caratteristiche tipiche (come la piccantezza, la rugosità dell'esocarpo, il rivestimento di placenta sulle pareti interne), ma le varianti hanno forme e/o colori nuovi molto interessanti.

Si sono visti Scorpion e 7Pod gialli, ibridi tra Scorpion e 7Pod, super-hot di color chocolate ecc. Tra tutti meritano una citazione il Morouga Blend (probabile ibrido Scorpion/7Pod) e il Trinidad Douglah (super-hot chocolate con una quantità incredibile di placenta)

C'è grande attesa per il Bhut Jolokia chocolate, selezionato da Frontal Agritech. I semi sono disponibili solo da poco, sicuramente per molti sarà la prima scelta per la semina 2009.

Trinidad Douglah



Morouga Blend



Bhut Jolokia-Habanero chocolate cross



© Lonewolf

<http://www.pepperfriends.com>

<http://www.pepperfriends.com/forum/index.php?showtopic=55>

La sezione su Scorpion e Seven Pod è stata scritta con la collaborazione di Herman Adams, Kadeem Mohammed (CARDI) e Pathmanathan Umaharan (UWI).

© foto Guinness World Record certificate: Harald Zoschke, www.fierly-foods.com

© foto Data sheet Scorpion/7Pod: CARDI.

© foto articoli su Scorpion: Sunday Guardian 9/9/07 e Life Today 25/8/07

© foto nuovi super-hot: Chris Phillips (T.Douglah) e Talas (BJ/Choc cross)

Nota:

Alcuni link inseriti nell'articolo non sono più attivi.

Se possibile saranno a breve sostituiti da altri link o documentazione equivalente