

# Il pepe: varietà, caratteristiche e usi in cucina

scritto da Pamela Mussio | 05/12/2018



**È una delle spezie più conosciute e utilizzate in quasi tutte le cucine del mondo ma è anche apprezzato dalla medicina ayurvedica per le sue molteplici proprietà benefiche.**

Il **pepe** comune proviene dalla *Piper nigrum* L., una pianta legnosa e perenne originaria dell'India ma diffusa anche nei climi tropicali come coltura intensiva. I piccoli frutti, raccolti ancora acerbi per ottenere la versione nera e verde, vengono essiccati ed eventualmente ridotti in polvere per facilitare l'impiego in cucina mentre il **pepe bianco** si ricava dal seme del frutto maturo tolta la buccia.

## **Varietà di pepe: la differenza tra gli originali e le altre spezie**

Il pepe vero e proprio viene ricavato dalla pianta **Piper Nigrum**, la pianta i cui semi danno origine al **pepe nero**, al **pepe verde** e al **pepe bianco**. Solo queste tre tipologie possono essere considerate pepe, mentre altre vengono così chiamate per somiglianza di forma e colore.

Tra queste, vi sono il **pepe rosa** o **falso pepe peruviano**, molto gradito per la sua tonalità accesa; il **pepe grigio** o **cubebe** (Foto sotto), riconoscibile dalla presenza del piccolo rametto attaccato al

frutto; il **sichuan**, del quale si trituranò i gusci e che ha un retrogusto agrumato di limone; e i **grani del paradiso**, ricavati da una pianta della stessa famiglia del cardamomo, quindi molto profumati e aromatici.

Riconoscere il pepe vero e proprio è semplice: il **pepe verde** non è altro che la bacca acerba trattata in modo da mantenere il caratteristico colore verde. Non è piccante, né invadente e può essere commercializzato in salamoia o al naturale.

Quando il seme comincia a maturare, invece, si parla di **pepe nero** che è più piccante e intenso, reso scuro dall'essiccazione al sole. È il classico pepe che si può trovare in grani o macinato in polvere finissima.

Infine, dal seme maturo lasciato in ammollo e privato della buccia si ottiene il **pepe bianco**, consigliato a chi ama il sapore delicato e poco pungente.

## **Gli usi in cucina**

Grazie alle numerose sfumature aromatiche, il pepe trova impiego in preparazioni dolci e salate. Dal classico abbinamento con filetto e patate del pepe verde, si passa al pepe rosa sul salmone o su una bruschetta con formaggio di capra e miele, per terminare con il pepe bianco nelle salse: questa spezia dona un tocco piccantino ad ogni preparazione.

Particolarmente amato nella [cioccolateria](#), il **cubebe ben** si presta ad arricchire praline e sablè con cui stupire gli ospiti, mentre i grani del paradiso stanno bene pure accompagnati con lo zafferano.