

Campionato italiano del peperoncino SuperHot, l'abruzzese Alessia Pierbattista batte tutti a Jesolo

4 Ottobre 2023



AVEZZANO – Uno dietro l'altro, senza fermarsi mai, assaggiando i più piccanti del mondo. Così, dopo aver mangiato 10 peperoncini infuocati, **Alessia Pierbattista**, ristoratrice di Avezzano (L'Aquila), si è aggiudicata la seconda tappa del campionato italiano SuperHot che sarà valida per la finale del campionato italiano di mangiatori di peperoncino in programma il prossimo anno a Jesi (Ancona) durante il festival Pikkanapa.

La piccantissima gara si è svolta sabato scorso a Jesolo (Venezia), nell'ambito di M'illumino di spezie, il festival dedicato alle spezie organizzato da Veneto a Tavola. La gara, condotta dal riconfermato campione europeo **Jack Pepper Giancarlo Gasparotto**, ha visto dieci sfidanti trovarsi ad assaporare dieci varietà di peperoncini piccantissimi. Durante la competizione, otto hanno abbandonato la gara, sorseggiando il bicchiere di latte presente in postazione, gesto per dichiarare la resa. In due sono arrivati di fronte al terribile Carolina Reaper, ma solo Alessia Pierbattista ha concluso la gara, mangiandoli tutti e 10.

“Amo i peperoncini, li metto in qualunque piatto, fin dai tempi della scuola”, racconta a *Virtù*

Quotidiane Alessia, titolare insieme al marito del ristorante di Avezzano Ciccia House e che alla gara indossava, neanche a dirlo, orecchini e collana a forma di peperoncini in vetro di Murano. “Quando vado in giro cerco sempre di acquistare, tra fiere e fruttivendoli, qualche peperoncino nuovo. Fresco o in polvere. Mangio peperoncini in quantità e li porto sempre con me in borsa, perché se vado a pranzo o a cena fuori e non ci sono, non mangio felice”.

I peperoncini erano nella borsetta persino a Jesolo, dove aveva con sé la varietà del Carolina Reaper, in polvere, acquistata su Amazon nei giorni prima “per assaggiarlo e prepararmi alla gara. Non sapevo dell’esistenza di queste sfide, finché questa estate non mi è capitato di vederne una sul web. Ho cominciato a informarmi e così sono incappata in questa in programma a Jesolo. Durante la gara si è creata una adrenalina importante e poi di fronte a me c’era mio figlio di 9 anni che mi incoraggiava. Non potevo deluderlo”.

Alessia si è aggiudicata la coppa, ingurgitando, come fossero bicchieri d’acqua, dieci diversi tipi di peperoncini: Aji White Fantasy delle Canarie, Jalapeno del Messico, Cayenna della Guiana, Jamaican Scotch della Giamaica, Habanero Red del Messico, Habanero Chocolate del Messico, Lava Yellow degli Stati Uniti, Testanera dell’Italia, Scorpion Red del Tobago e Carolina Reaper Red della Carolina del Sud.

“Non ho sofferto per nulla, man mano che andavo avanti sapevo che ci sarei riuscita. Alla fine della gara ho bevuto un po’ di latte, solo perché tutti me lo hanno consigliato, ma mi sentivo benissimo ed ero felice. Ovviamente conclusa la sfida, ho acquistato tutti i peperoncini e li ho riportati a casa. Il primo delle Canarie non sapeva davvero di niente, il Jalapeno lo trovo antipatico da mangiare, perché è spesso, pieno di semi ed è pure dolciastro. Gli Habanero non mi fanno impazzire perché hanno un gusto fruttato e non si digeriscono nemmeno facilmente. Il Cayenna è il mio preferito, penso che tutti dovrebbero mangiarlo perché fa bene alla salute. Gli ultimi due, lo Scorpion Red e il Carolina Reaper mi hanno stupito. Erano terrificanti e infuocati”.

LE FOTO







