

# Il volontariato, la ricerca, il commercio e la tecnica si associano per la salvaguardia del pepe selvatico del Madagascar



Associazione di volontariato per la tutela delle foreste del Madagascar

TsiryParma - via Masotti n°3 Baganzola 43126 Parma, IT  
tel : 335 6906737 e-mail: tsiryparma@gmail.com  
web : www.tsiryparma.org



Maggio, 2016



## La pianta è una liana che cresce solo in foresta naturale

.....è una specie di pepe che solo da una decina di anni è stata conosciuta dalla cucina gastronomica europea. Le popolazioni autoctone invece la utilizzano da più anni ma solo recentemente ne hanno compreso l'importanza economica. Viene chiamato in Madagascar "Tsiperyfery" oppure "Sakayala" letteralmente tradotto con il termine di peperoncino di foresta.

La pianta è una liana che cresce quasi esclusivamente sotto copertura forestale. Nella fase giovanile predilige umidità e ombra ma per la produzione, in fase adulta, ricerca le zone soleggiate negli strati alti della volta forestale. E' una piperacea, fa parte del genere *Piper* ma a livello di specie non ha ancora un nome, ossia non è ancora stata classificata. Come specie è endemica del Madagascar, ossia si trova solo sull'isola rossa, ma ha una consimile all'isola della Réunion, già studiata e classificata sotto il nome di *Piper borbonense*.



## Che dimensioni raggiunge ?

Nella foto a fianco Ndrema, tecnico di Tsiryparma è seduto sopra una liana di pepe selvatico di circa 10 cm di diametro ed un'altezza di 25 m perdendosi tra il fogliame della pianta tutrice che la sostiene. Difficile è stabilire che età potrebbe avere questa liana.....



## Peperoncino di foresta

*I locali la chiamano Sakayala che letteralmente si traduce in “peperoncino di foresta” ma in realtà si avvicina più al pepe che al peperoncino e presenta caratteristiche organolettiche uniche secondo i gastronomi occidentali*

Non avendo ancora un nome preferiamo definirlo comunemente come pepe selvatico del Madagascar! Pepe perché fa parte del genere *Piper*, selvatico perché attualmente cresce naturalmente e si può trovare solo in ambiente forestale. Le bacche sono piccole, leggermente ovali circa 5-6 mm con attaccato il caratteristico picciolo e di color marrone scuro a maturità. Sapore leggermente dolce, aromatico, pungente con note fruttate persistenti in

particolare di limone. Non troppo piccante né troppo aromatico. Odore boscoso, di frutta e di fiori, piccante, molto fresco.

Presenta caratteristiche organolettiche uniche secondo i gastronomi occidentali ed è classificato come un pepe di alta qualità. Molto adatto al pesce e ai crostacei. Si sposa con la carne rossa, il maiale e l'agnello, con l'anatra e il “foie gras”. Adatto anche ai piatti agro dolci (con miele). Delizioso anche con insalate e

frutti rossi (come lamponi, fragole, cramberry) e dessert al cioccolato fondente.



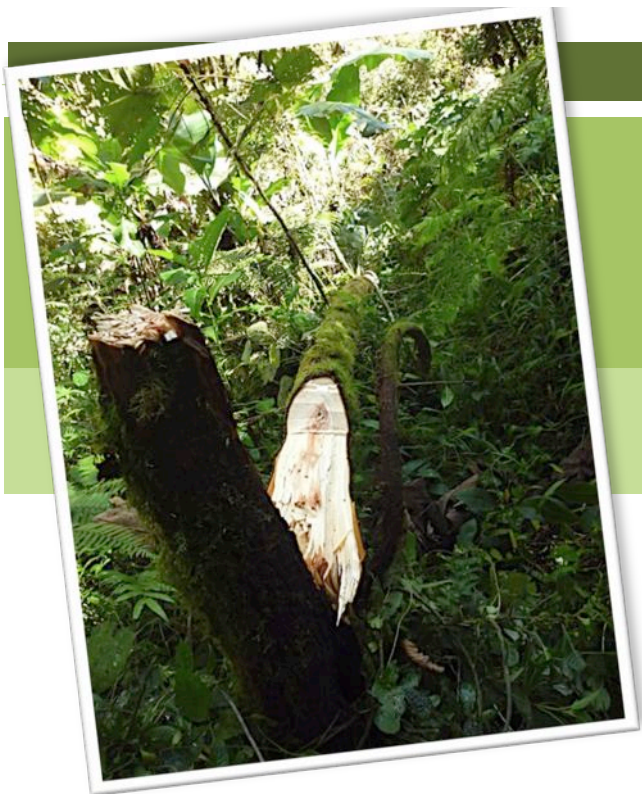
### Un pepe con il picciolo

Rispetto agli altri pepi si riconosce da secco perchè conserva ancora attaccato il caratteristico picciolo. Sapore leggermente dolce, aromatico, pungente con note fruttate



# La specie è a rischio d'estinzione

Nonostante la sua importanza economica e sociale, la sua utilizzazione è distruttiva e la specie è a rischio d'estinzione ancor prima di avergli affidato un nome



Il metodo di raccolta consiste principalmente nello strappare le liane e nell'abbattimento degli alberi tutori per poter raccogliere grandi quantità di pepe con il minimo sforzo. La liana infatti può raggiungere diametri alla base anche di 15 cm e si arrampica sull'albero tutore fino ad altezze di 20-30 metri dal suolo, dove solitamente, in presenza dei raggi del sole, i rami più giovani producono le bacche rosse in grappoli più o meno numerosi. Un'unica liana può arrivare a produrre in una stagione produttiva da poche centinaia di grammi di prodotto fino a 4-5 chilogrammi. Non tutti gli anni però si notano produzioni ed in base all'andamento ciclonico o ad altri fattori ancora non del tutto conosciuti, vi possono essere stagioni in cui il prodotto è estremamente scarso o addirittura assente.

L'Associazione ONLUS Tsiryparma che da circa una decina di anni s'impegna sul territorio Malgascio per la salvaguardia delle foreste naturali, un'equipe di ricerca del Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e

e dell'Ambiente (DISPAA) dell'Università di Firenze, la società Sambava Epices che opera in Madagascar nel campo delle spezie e la Società Tozzi Green specializzata in soluzioni, servizi e progetti per lo sviluppo di impianti e per la generazione di energia da fonti rinnovabili e che rappresenta il maggiore investitore italiano in Madagascar, da circa un anno stanno lavorando insieme e a fianco della popolazione locale, con l'obiettivo di rendere la pianta coltivabile e di promuovere tecniche di raccolta sostenibile del prodotto. In questo modo si potrebbero salvare le piante selvatiche e nel frattempo soddisfare le richieste del mercato.

*“Per la domesticazione - spiega Gandolfi Nicola responsabile di Tsiryparma - stiamo cercando di identificare i diversi morfotipi della specie per poter selezionare quelli più adatti alla coltivazione. Per la raccolta stiamo studiando e valutando tecniche di arrampicata per poter raccogliere il prodotto in quota, tenendo in considerazione la sicurezza degli arrampicatori e creando il minor impatto possibile per la sopravvivenza delle liane e delle piante tutrici.*

*D'altra parte è fondamentale informare e sensibilizzare la popolazione locale per frenare l'assalto indiscriminato alla risorsa e coinvolgerli nelle attività di domesticazione e raccolta sostenibile. Abbiamo già perso una battaglia di questo tipo - continua amareggiato Nicola - a riguardo dell'albero di palissandro (*Dalbergia monticola*) utilizzato in falegnameria e arte scultoria, a tal punto che oggi è difficile trovare semi per la moltiplicazione della specie.*



Per fare più velocemente i raccoglitori preferiscono abbattere la pianta tutrice e raccogliere il pepe direttamente al suolo...

*Ma in quel caso eravamo soli, noi piccola Associazione di Tsiryparma, che si opponeva alla volontà degli artigiani, falegnami, affaristi, mercenari e politici corrotti. Ora per questa battaglia non siamo più soli ma accompagnati da nomi importanti quali l'Università di Firenze e due rinomate società come Sambava Epices e la Tozzi. L'obiettivo è salvaguardare la specie di pepe selvatico, proteggere la foresta e fornire nuove entrate di denaro per la popolazione prossima alla foresta. Se tutto procede secondo i nostri piani, le zone di foresta in cui lavoriamo rappresenteranno siti per la gestione e produzione sostenibile del pepe selvatico e arriveremo per primi a domesticare la specie sia in zone di foresta sia nelle fasce più periferiche".*

Gli studi genetici e botanici degli individui raccolti in foresta porteranno a breve alla caratterizzazione della specie a cui verrà affidato un nome scientifico nuovo. Per questo Michele Rongato studente dell'Università di Firenze sta eseguendo uno stage in Madagascar di 5 mesi per il campionamento di materiale

da portare in Italia al suo ritorno il quale verrà sottoposto alle dovute analisi.

Aggiunge il ricercatore Enrico Palchetti del Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) dell'Università degli Studi di Firenze "...il primo lavoro di caratterizzazione genetica della specie, effettuato mediante la metodologia del barcoding, è sufficientemente solido per affermare che il pepe selvatico del Madagascar è una specie distinta dagli altri Piper conosciuti, incluso il *P. borbonensis*. Ma la ricerca necessita del fondamentale supporto dell'analisi tassonomica classica per un definitivo inquadramento sistematico. Ci stiamo peraltro interessando alla caratterizzazione chimico-analitica della specie con il duplice obiettivo di aggiungere un ulteriore tassello alla caratterizzazione della specie e di individuare i rapporti tra le componenti aromatiche e l'ambiente di coltivazione e/o sviluppo.

*Per quanto concerne inoltre la domesticazione della specie l'obiettivo è individuare, in aree prossime*

*all'ambiente naturale di sviluppo, le tecniche agronomiche che possano garantire una produzione di qualità senza incidere sulla risorsa foresta".*

Nel 2011, dati di esportazione della spezia, riferivano che circa 45 tonnellate di prodotto secco sono esportati ogni anno. Gli esportatori parlano di cifre più modeste intorno alle 10 tonnellate. Non sono comunque dati certi per il fatto che il prodotto viene raccolto da filiere informali non autorizzate e non viene dichiarato a livello delle amministrazioni forestali competenti.

La domesticazione della specie e la raccolta sostenibile della spezia in foresta sono attività che richiedono risorse ed investimenti iniziali notevoli ma forniscono d'altra parte anche opportunità per la salvaguardia della foresta e per aiutare le popolazioni povere che vi vivono attorno, due temi a cui Sambava Epice e Tozzi Green hanno particolarmente a cuore.

## Prima di tutto: sensibilizzazione e formazione alla popolazione locale

Si cerca prima di tutto di sensibilizzare gran parte della popolazione locale dei differenti villaggi più prossimi alla foresta in modo da avere uno scambio di opinioni e cercare di percepire chi veramente è interessato ad aderire al progetto di raccolta sostenibile.

Dopo di che una volta selezionati i gruppi di persone veramente interessati si procede

alla formazione in aula sui metodi di essiccazione e in foresta sui metodi di raccolta. Gli vengono così affidati gli strumenti per la raccolta quali corde, cinture di sicurezza, guanti, moschettoni, ecc ed i materiali per l'essiccazione: reti per costruire telai e sacchi per riporre il prodotto in casa durante la notte.





## Tecniche di treeclimbing per arrampicare le piante

Dare in mano corde, cinture di sicurezza, ramponi, guanti e altri materiali a quei ragazzi che vivono in foresta e che da sempre sono stati abituati a salire a mani e piedi nudi non è un'impresa facile



Come primo impatto preferiscono salire a mani e piedi nudi

Ma poi cerchiamo di convincerli che è importante imparare ad usare tali strumenti sia per la loro sicurezza ma anche per velocizzare la raccolta.



*“Il pepe selvatico insieme alla vaniglia verde - spiega Andrea Brandimarte di Sambava Epices - rappresentano le due spezie “chic” della nostra gamma di produzione a cui teniamo in modo particolare. Abbiamo contatti con Chef e Gastronomi italiani a cui abbiamo presentato il prodotto e subito se ne sono interessati in modo particolare. Essendo selvatico è un pepe assolutamente naturale, senza utilizzo di alcun prodotto chimico, la produzione è molto limitata e come per quasi tutti gli altri prodotti Sambava Epices lo importa via aerea per ridurre i tempi tra la raccolta e la tavola di chi lo consuma”.*

Alessandro Berti Director Meneger della Tozzi Green aggiunge, *“Il pepe selvatico è un prodotto incredibile che ha suscitato dalla sua scoperta (2009) notevole interesse nelle tavole degli chef stellati mondiali. Il nostro interesse però è focalizzato sulla salvaguardia di questa specie. Essendo infatti distributori del pepe selvatico nel mondo siamo molto attenti a rendere questa domanda di prodotto sostenibile nel tempo. Il nostro sforzo non si concentra solo sulle aree di nostra competenza ma vogliamo estendere la nostra filosofia di raccolta sostenibile per tutto il Madagascar per poter continuare per sempre a poter utilizzare questa spezia e sperando di essere da modello per gli altri operatori del settore”*



## Il trattamento a cui viene sottoposto il pepe una volta raccolto

incide profondamente sulla qualità del prodotto finale che raggiunge le tavole dei consumatori

Prima di essere portato al centro di trasformazione il pepe selvatico viene fatto essiccare di giorno su reti poste al sole e di notte viene riposte nelle capanne dove può assorbire odori di fumo, escrementi di pollame, muffe o altro. La formazione è indispensabile per evitare tutto questo.



## Un vivaio in piena foresta per la domesticazione del pepe selvatico

*Si attua prelevando delle parti della liana in ambiente forestale e trapiantarle a mò di talee nei sacchetti neri pieni di terriccio. Si moltiplicano sia individui femmina sia maschi e si cerca di selezionare i morfotipi migliori come sapore ma anche come risposta positive alla moltiplicazione.*

*L'obiettivo ultimo è individuare, in aree prossime all'ambiente naturale di sviluppo, le tecniche agronomiche che possano garantire una produzione di qualità senza incidere sulla risorsa foresta.*



In passato, è successo per quasi tutte le spezie che oggi noi consumiamo sulle nostre tavole, che prima di essere coltivate e addomesticate, crescevano in uno stato spontaneo in natura. Il pepe selvatico del Madagascar, nascosto nel fitto e nelle parti alte della vegetazione forestale, ha tenuto, fino ad oggi, nascosto il suo sapore ed il suo profumo. Ma ora che il suo segreto è stato svelato la corsa è: la raccolta indiscriminata verso l'estinzione della specie e la distruzione della foresta oppure la sua domesticazione e il suo utilizzo sostenibile nel rispetto della foresta e delle popolazioni che la abitano? Non è ancora chiaro chi arriverà per primo ma un aiuto del consumatore a diffidare dei pepi selvatici del Madagascar di provenienza incerta ci può aiutare ad uscirne vincitori!!!!



Per informazioni: [tsirypama@gmail.com](mailto:tsirypama@gmail.com)

Per contribuire al progetto:  
**Conto corrente: 001011317433**  
**IBAN: IT29a0760112700001011317433**