



Dave DeWitt, considerato il massimo esperto di un mondo fatto di migliaia di differenti varietà di peperoncino, ha accettato di firmare un nuovo prodotto della Grapperia “Il Montù” di Montù Beccaria realizzato in collaborazione con l'azienda biologica Niño del Lobo di Parma.

Nato da un'idea di un comune amico giornalista, **Spirit of Habanero** è un distillato che unisce l'aroma della malvasia al piccante e fruttato del principe dei peperoncini, l'habanero. L'incontro tra Riccardo Ottina, Presidente fondatore dell'Istituto Nazionale Grappa, dell'Istituto Grappa Lombarda e della Cantina Storica di Montù Beccaria, e Dave DeWitt, giornalista, cuoco e scrittore conosciutissimo in tutto il mondo, ha creato una grappa unica nel suo genere, modulata sui vari tipi di habanero utilizzati, tutti prodotti in Bellalavalle, nei pressi di Parma. Le prime due proposte sono una più secca, l'Habanero Hot Lemon, e una più fruttata, Habanero Madame Jeanette. In tutti i due i casi si possono cogliere le caratteristiche dei due prodotti utilizzati che si sommano senza annullarsi, contribuendo a creare una bevanda perfetta per gli amanti della grappa come per quelli del peperoncino.

Partendo da questa esperienza e dalla presenza in Cantina di Dave DeWitt, al Montù si metteranno a punto nuovi binomi malvasia peperoncino, in modo da ampliare la gamma degli Spirit of Habanero, andando sia verso i patiti della piccantezza assoluta, sia verso i cultori di varietà più delicate delle mitiche bacche.



La passione di **Niñe del Lobo** per il peperoncino nasce insieme al nome che l'azienda agricola porta. Sei sorelle vanno dagli USA in Messico a trovare loro padre per l'ottantesimo compleanno e un nipote fornisce loro sei magliette con scritto sopra Figlie del lupo in spagnolo (con un errore, per giunta) e una sola con scritto il lupo. Le sei sorelle si chiamano Wolf, infatti e una, Maggie, è la signora della tenuta di Bellavalle, a Contignaco, sulle colline di Parma. Negli stessi giorni suo marito, fin da ragazzo soprannominato il Lupo, cade preda della sindrome di Stendhal visitando l'orto dei peperoncini di Dario Cecchini, il poeta della bistecca, a Panzano in Chianti. Scrittore, giornalista e adesso anche malato di peperoncino torna a casa tra le colline di Parma e con l'aiuto di Maggie e delle figlie comincia a piantar semi, crescere piantine, sperimentare usi diversi dai soliti. Creato il primo prodotto (Il Vizio del Lupo, un mix di peperoncini dal sapore assolutamente particolare) con il marchio del lupo nato in onore del patriarca e incapace di misurarsi con meno del meglio, invia qualche barattolo al massimo esperto al mondo di peperoncino, Dave DeWitt, insieme ad alcuni biscotti al cioccolato preparati da Maggie con la ricetta di sua madre, arricchita da un pizzico di Vizio. E' la nascita di un'amicizia e l'inizio di una ulteriore serie di sperimentazioni. Tra le centinaia di piante della tenuta biologica di Niñe del Lobo ci sono anche gli olivi di Parma alla cui rinascita Niñe del Lobo partecipa sin dall'avvio del progetto nel 2005. Stufo dei soliti olii piccanti rancidi da pizzeria, il Lupo si rimette a trafficare in cucina, un tipo di oliva dopo l'altra, un habanero dopo l'altro, finchè non trova l'antico frantoio Ambrosini e con quegli amici mette a punto un nuovo sistema di preparazione dell'olio santo; nasce così il nettare di habanero che parte subito per gli USA e raccoglie un'accoglienza fantastica da parte di DeWitt. Qualche ulteriore consiglio e aggiustamento ed ecco iniziata la produzione cui il Pepper Pope concede il suo nome in cartellone, presentandolo alla più importante fiera mondiale di settore, ad Albuquerque, in New Mexico. Proprio dove viene annunciato un altro prodotto nato dall'antica passione per la grappa della famiglia del Lupo (un nonno in artiglieria di montagna durante la prima guerra mondiale). Il Lupo aveva scoperto il Montù con le sue grappe monovitigno ed era ripartito alla carica: un cicchetto dopo l'altro, fino ad arrivare alla scoperta della malvasia, perfetta. Stesso copione dell'olio, un habanero dopo l'altro fino a trovare i giusti accoppiamenti. Via e vai con gli USA e con il laboratorio di Riccardo Ottina fino ad arrivare a un nuovo prodotto approvato e firmato da DeWitt (in quarant'anni di attività sono i primi cui abbia mai accettato di accoppiare il proprio nome).

Mentre il vizio si diffonde, il Lupo aspetta nuove occasioni per mordere ancora.

Dave Dewitt, 66 anni, è considerato in tutto il mondo il massimo esperto di peperoncini. Ne ha scritto su libri e giornali, ne ha parlato in radio e televisione, è andato a cercarne e a raccontarne in mezzo mondo. Giornalista, cuoco, autore, ha scritto più di 30 volumi, da solo o con altri, spaziando dalle sue amate bacche alla storia americana, dalle ricette al turismo. Sta terminando in queste settimane la revisione del suo ultimo lavoro, dedicato a uno dei padri degli Stati Uniti, Thomas Jefferson ed è da poco uscita una sua storia romanzata del capo indiano Vittorio. Il suo primo grande successo, da oltre 120 mila copie, è stato il *The Whole Chile Pepper Book*, il primo libro che raccontava tutto, ma proprio tutto sui peperoncini, la bibbia degli appassionati. E' anche amante del nostro paese, dove tra non molto uscirà in edizione italiana il suo libro *Da Vinci in cucina*, ricette e invenzioni del grande Leonardo tra i fornelli, arricchito da una gran mole di ricette d'epoca e aneddoti su quel periodo storico. Gestisce il sito più seguito al mondo sui peperoncini www.fieri-foods.com e organizza da anni ad Albuquerque la più grande fiera dedicata alla sua bacca preferita dedicata, con oltre 15 mila visitatori a edizione. Sposato con Marie Jane, vive in New Mexico con lei, due dobermann, due gatti e una marea di libri.

