Piment d'Espelette

Gorria ist eine Chili-Sorte (Capsicum annuum) die baskische Seefahrer im 16. Jahrhundert nebst Maispflanzen aus Mexico ins französische Baskenland brachten. Gorria bedeutet in der baskischen Sprache "der Rote". Der kommerzielle Anbau ist seit 1650 belegt. Das von den französischen Behörden geschütze und überwachte AOC-Anbaugebiet umfasst heute zehn Gemeinden mit dem Zentrum Espelette, aber auch in anderen Teilen des Baskenlandes hat der Anbau von Gorria Tradition.

Piment d'Espelette schmeckt mässig scharf und besitzt eine ausgeprägt fruchtige Note, die von einem feinen Raucharoma begleitet wird. Im Baskenland wird das Gewürz nicht nur in Fleisch- und Fischgerichten verwendet, sondern auch Konfitüren, pikanten Gelees (ähnlich den Chutneys) und Süssspeisen mit Schokolade zugegeben.