

Nduja calabrese: altro che il solito salame.

La nduja ` la bandiera dei salumi Calabresi, senza dubbio uno dei più originali, più sanguigni, più accesi, focosi e irresistibili dei prodotti tipici calabresi. Forte e decisa, ma al tempo stesso carezzevole, la nduja Calabra, insaccata a mano in budello naturale, ` preparata con un trito finissimo di carni scelte di suino sapientemente aromatizzate. Colpisce per il **caratteristico profumo di peperoncino ed il colore rosso acceso**. Il sapore ` dapprima dolcissimo e poi esplose in tutta la forza del peperoncino calabrese. Parla del Meridione d’Italia e d` allegria, passione e buonumore. Si tratta di un prodotto davvero gustoso, forte e piccante ma allo stesso tempo delicato. **In tale “concerto di sapori” il peperoncino bilancia perfettamente la parte grassa**. Secondo antica ricetta, **viene fatta con frattaglie e parti grasse del maiale**, impastate con il peperoncino (…molto!), **insaccate, fatte affumicare** in un primo momento e poi stagionate. Risponde appieno ai principi della **economia domestica calabrese (povera!!)**, secondo la quale **“del maiale non si butta via nulla”**. **A differenza degli altri salumi tipici calabresi**, compatti e solidi per via della loro stagionatura, **la nduja mantiene nel tempo il suo carattere “morbido” per consentirne il suo uso spalmabile**. Le ipotesi **sull’origine del nome “‘nduja”** sono molte: probabilmente deriva **dal francese “andouille”**, (salsiccia), e potrebbe essere stata importata nel periodo della **dominazione napoleonica** nel Regno di Napoli, di cui la Calabria faceva parte. **I calabresi l’hanno ovviamente reinterpretata e personalizzata**, aggiungendo l’ingrediente più importante della loro gastronomia, il peperoncino. E' quasi superfluo sottolineare come la **nduja**, grazie al gusto squisito e al piccante dovuto a tanto peperoncino calabrese (**scherzosamente detto "il viagra calabrese"**), viene da alcuni considerata afrodisiaca. Si puo' anche essere scettici al riguardo, ma sicuramente la nduja ha **benefici effetti sul sistema cardiocircolatorio**. Certo, **la distribuzione di tipo ordinaria** (tradizionale o moderna che sia), volta alla ricerca di referenza che facciano “volume” a discapito del “sapore” **non sempre dispone di questa ghiottoneria** culinaria, dunque non sempre c’` la possibilità di deliziarsene “liberamente ed a piacimento”; per cui occorre sovente far capo alla rete, **ricorrendo ad affidabili siti di commercio elettronico**, i quali offrono un prodotto certificato e dalle eccellenti qualità, offerto sia nella specifica **in budello naturale** (che ` quella di cui alla tradizionale preparazione calabrese) **ovvero in vasetto**. Qualunque sia la modalità di acquisto, **l’importante ` che si tratti di un referenza “tassativamente” prodotta in Calabria**, secondo specifica di **tipo artigianale**, preferibilmente nei mesi invernali, allorquando ` di **consuetudine per i calabresi macellare il maiale** (si tratta di vere e proprie sagre di vicinato), **utilizzando solo carne di suini allevati localmente** secondo le antiche tecniche di alimentazione, **e peperoncino tipico calabrese**. Riguardo **all’uso della nduja**, si parte da quello più scontato, ovvero **spalmata su fette di pane o crostini**, per farne gustosi, stuzzicanti ed originali antipasti; ad **usi molto più complessi e/o sofisticati**. A tal proposito questi stessi **portali di commercio** elettronico, infatti, offrono nelle **scheda prodotto innumerevoli soluzioni** a riguardo, per **deliziarsi in modo veramente diverso, ovvero sorprendere con originalità i propri commensali**: in ciò la nduja dimostra tutta la sua **versatilità** in cucina. Un motivo in più per il quale **la nduja ` stata introdotta fra i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food**, progetto nato per il **recupero e la salvaguardia di piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate** dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

About the Author

Giorgio Candia ` il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>