

Una golosità tutta calabrese: la liquirizia Amarelli.

In rete vi sono vari [siti di commercio elettronico](#) che propongono **prodotti tipici calabresi**, ma scavando piú, approfonditamente alcuni di loro fanno della **liquirizia Amarelli una apposita famiglia di prodotto**, per **l'amore che li lega a quella regione, la vicinanza con la fonte di approvvigionamento, la possibilità di scelta** nelle varie proposte che l'azienda produttrice offre. **La pianta della liquirizia** (*Glycyrrhiza glabra*) è conosciuta ed **impiegata da molti secoli e cresce in molti paesi**, ma – secondo quanto afferma **l'autorevole Enciclopedia Britannica** – la **migliore qualità di liquirizia è made in Calabria**.
La **storia della relativa trasformazione** è molto antica. **La famiglia** dei Baroni Amarelli si dedica all'estrazione del succo di liquirizia **già dal 1500**, alternando alla cura del proprio patrimonio agricolo anche un forte impegno militare e culturale. **Nel 1731 viene fondato l'attuale concio Amarelli**, alla cui attività fu dato particolare impulso **nel 1800 con il miglioramento dei trasporti marittimi e con i privilegi e le agevolazioni fiscali concesse dai Borbone a queste industrie tipiche**.
Dal 1840 in poi vi è testimonianza dell'attività di Domenico Amarelli e dei suoi discendenti, fino a giungere a Nicola, che nel 1907 ammodernò la lavorazione con due caldaie a vapore. Da allora la Amarelli ha incrementato sempre piú la sua attività, rimanendo erede pressoché unica di una tradizione tipica della Regione Calabria. **La gamma dei prodotti** comprende tutto quanto si può ricavare dalle radici di liquirizia, svariando e stimolando la curiosità e il palato dei loro internauti: si va, dalla liquirizia pura e dal profumo naturale, in tozzetti grossi (**Medaglie**) o a pezzetti di piccole dimensioni, da tenere sempre con sé per qualunque evenienza (**Spezzata e Spezzatina**); con l'aggiunta di aroma di anice (**Rombetti**) o di menta (**Favette**); alle liquirizie gommosi profumate all'arancia della Calabria (**Morette**); oppure agli accattivanti **bottoncini** aromatizzati alla violetta (**Senatori**), un gusto unico che si dirama per tutto l'ambiente circostante; o, ancora, ricordando i pastigliacci a forma di macchinine, di pesciolini o altre strane forme, di una infanzia o meno lontana (**Assabesi**); ed infine, delizie per i piccini, la liquirizia confettata (**Bianconeri**), o quella celata in opportune pietruzzine di mare (**Sassolini**).
E che dire, poi, **se il gelato fatto in casa, o da specializzate gelaterie**, utilizza la **polvere di liquirizia Amarelli**, da farne una preparazione originale, dal gusto sincero della vera liquirizia calabrese; ovvero utilizzarne un po' in svariati usi di cucina (ad esempio il risotto allo zafferano, o il classico liquore alla liquirizia), con un connubio dolce/amaro di tutto riguardo?? A **richiesta puó essere commissionata** presso gli stessi portali, e disponibile in virtú di una forte tradizione meridionale, secondo la quale **non si butta via nulla**, neanche gli scarti della lavorazione. La particolare attenzione che la famiglia Amarelli ha dedicato al prodotto ha portato alla inaugurazione di un apposito **Museo della liquirizia** di Giorgio Amarelli, inserito in un antico fabbricato di famiglia opportunamente restaurato. Ne è stata voluta fortemente la realizzazione, nel desiderio di **presentare al pubblico una singolare esperienza imprenditoriale, nonché la storia di un prodotto unico del territorio calabrese**: in mostra preziosi **cimeli di famiglia, utensili agricoli, una collezione di abiti antichi e, infine, macchine per la lavorazione della liquirizia, documenti d'archivio, libri e grafica d'epoca**. Interessante ed allettante la visita che si può svolgere alla struttura, visto che è consentito **assistere a buona parte della filiera**, dalla estrazione della radice, alla creazione dei filati di liquirizia, alla concreta produzione oltre che, naturalmente, avere opportuna notizia della storia aziendale e delle modalità di coltivazione della radice. Una eventuale opportuna passeggiata in loco denota come si sia creato **un riuscito connubio di artigianalità e tecnologia** in tutte le fasi di trasformazione, a partire dalla materia prima fino al prodotto finito, considerando che buona parte della stessa avviene **nell'antico concio**, luogo tradizionale di produzione, supportando la stessa con **reparti ormai sofisticatamente computerizzati**, ma sempre sotto la **supervisione del mastro liquiriziano**, il quale sorveglia opportunamente il giusto grado di solidificazione dei filati di liquirizia. La pasta densa, lucidissima assume le svariate forme, mediante macchinari **uopo creati sulla scorta dell'esperienza aziendale, e delle esigenze del mercato**. Se ci serve a stuzzicare la vostra golosità, val la pena **ridimensionare la nomea secondo la quale la liquirizia fa aumentare la pressione sanguigna**: pur vero, ma come per tutti gli alimenti, **basta essere moderati negli usi!!** E poi che dire delle sue **proprietà terapeutiche contro influenza e raffreddore??** Provare per credere…

About the Author

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

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