

Nduja di Spilinga,soppressata e pancetta Calabria

La Nduja di Spilinga in Calabria La famosa nduja di Spilinga informazioni e descrizione della "Regina" dei prodotti tipici calabresi. La nduja un prodotto di qualità indiscutibile basato su una ricetta antica e semplice. Tra i prodotti tipici la nduja occupa un posto singolare nella gastronomia Calabrese con un nome, la cui origini non è grecanica o araba, come a prima vista potrebbe crederci. Nduja deriva piuttosto dal francese (andouille), e significa salsiccia. Della salsiccia, tuttavia, ha solo l'aspetto ma non gli ingredienti e soprattutto il sapore. E' un prodotto prelibato della lavorazione della carne del maiale, segnalato come uno dei migliori insaccati dell'Italia. Spilinga rimane il comune di elezione della nduja, anche se adesso l'area di produzione si è estesa a molti comuni del Vibonese. Il sapore squisito della nduja è determinato dal controllo costante che inizia con la ricerca delle migliori carni suine e prosegue fino all'accurato confezionamento. E' insaccata con carne di maiale, pezzetti di grasso in modica quantità, ricavati dalla sottopancia, dalla spalla, dalla testa e dalla coscia e, comunque, non utilizzati per la sugna, le salsicce e la soppressata, e aromatizzati, poi con pepe rosso essiccato, a volte in misura considerevole che, per il sapore piccante conferitole, ha incontrato il gusto dei consumatori della genuinità. La nduja ha colorito rossastro, consistenza pastosa che non diventa mai dura, anche dopo la stagionatura e sapori piccanti che le danno "piacevoli effetti afrodisiaci". Il sapore della nduja non sorge a caso ma è la risultante di una serie di atti che solo la consumata esperienza delle nostre massaie conosce. Sulla nduja si sono fatte ricerche a carattere storico e scientifico, oggi è diventato un toccasana nelle bronchiti, nell' enfisema, nei reumatismi e soprattutto previene l'infarto. A Spilinga nel mese di Agosto, si svolge la Sagra della nduja con tanti prodotti tipici calabresi a base della stessa.

FASI DELLA PREPARAZIONE/LAVORAZIONE DELLA NDUJA DI SPILINGA IN CALABRIA La N'duja viene preparata con carne di maiale, pezzetti di grasso in piccole quantità, sale e peperoncino piccante. Tutti i componenti vengono macinati col tritacarne, all' impasto così formato si aggiunge il 3% di sale per poi essere omogeneizzato in madie di legno ed insaccato in involucri naturali, poi viene affumicato per qualche giorno e stagionato a climatizzazione naturale. La N'duja vera e propria è quella conservata nel budello cieco, detta orba (da orbus=cieco), ha colorito rossastro, consistenza pastosa che non diviene mai dura neanche dopo la stagionatura. A Capo Vaticano potete gustarla all' Hotel Ristorante " La Bussola "

Per informazioni consultare il sito web: www.albergolabussola.com Consulta il lessico dialettale calabrese sul maiale e sulla nduja di Spilinga >>>>