

Prodotti tipici calabresi

Prodotti tipici calabresi : LA GASTRONOMIA IN CALABRIA La Calabria è anche conosciuta per la sua impareggiabile cucina, rinomata per l' impiego di alimenti semplici ma dal gusto forte e deciso, quali: aglio, l' immancabile peperoncino piccante, la cipolla di Tropea, verdure e funghi, molto rinomato il porcino della Sila. Vera peculiarità di questa gastronomia sana e nutriente, oltre alle zuppe e alle minestre "maritate", è la pasta fatta in casa: ancora oggi abilmente impastata e lavorata a mano, insaporita con sughi di carne conditi tutti rigorosamente con olio d' oliva. La carne è molto apprezzata sia essa di agnello, vitello, bovino, o di maiale. Quest' ultima viene usata per numerose lavorazioni, tra cui i salumi che, prodotti in abbondanza in tutta la Calabria sono delle vere e proprie specialità. I prodotti tipici della Calabria sono: gli eccellenti capicolli, le soppressate, le salsicce, molto rinomata la nduja di Spilinga, salame tipico della zona del Poro e di Crotona, i caciocavalli, e i butirri della Sila, squisite anche le ricotte fresche o affumicate. Particolare attenzione meritano: la preparazione dei dolci tipici anche artisticamente decorati, è legata alle ricorrenze. Quelli tipici di Natale sono: la pignolata, pitta nchiusa,nacatole; quelli di Pasqua cuzzupe e cuddurre. I vini sono di ottima qualità, sia rossi che bianchi, alcuni dei quali hanno ottenuto il marchio D.O.C. tra questi ricordiamo: il Melissa, il Cirò, il Savuto, il Lamezia, il vino di Brattirò e il greco di Bianco.