

LA CALABRIA



GASTRONOMIA

Morzeddu , Cirò , suppressata, torroni di Bagnara, susumelli, mustazzoli, nduja

PRODOTTI TIPICI

Cipolle di Tropea, peperoncino, patate della Sila

DA VISITARE

Parco della biodiversità, Parco della Sila, Aspromonte, bronzi di Riace, geoparco delle grotte di Calabria, parco marinaro di giovino, Ponte Bisantis, la statua del Cavatore

PERSONAGGI ILLUSTRI

Pitagora

MITOLOGIA

Scilla e Cariddi

DIALETTO

GASTRONOMIA



Il morzeddu è un piatto tipico catanzarese a base di interiora di vitello (trippa, origano, peperoncino piccante e foglie di alloro) considerato un vero e proprio simbolo della città di Catanzaro. Per molto tempo, tra il 1800 fino al 1970 circa, il morzeddu era lo spuntino mattutino di manovali, operai e studenti.



Questo "divino" rosso calabrese deriva dalla selezione delle migliori uve Gaglioppo, vitigno storico del Ciro'. Viene messo in commercio

dopo un affinamento di 12 mesi. Dal colore rosso brillante ha un aroma intenso delicatamente speziato. Ha un sapore secco, caldo, armonico di buona tannicità. Adatto a piatti succulenti ed arrostiti di carne rossa e cacciagione, accompagna bene formaggi a pasta dura e stagionati.



La vera soppressata calabrese è nata con l'aggiunta di **peperoncino piccante**, ottimo conservante, specie alle calde temperature del Sud. Oggi quasi tutti i produttori hanno tre tipologie del salume: la bianca, solo con **pepe nero**, quasi sempre in grani, la rossa dolce, con **peperoncino dolce** e la rossa piccante, con **peperoncino piccante**. Di solito questa si riconosce perché legata con filo rosso. C'è anche chi mescola un po' di peperoncino dolce col piccante per ampliare la fascia di mercato. Ultimamente qualche produttore sta sperimentando altre ricette, ad esempio aggiungendo aglio, prezzemolo e vino bianco, oppure un poco di olio extravergine di oliva, in ricordo di come si conservavano una volta (senza frigorifero), sott'olio, e un pochino del grasso esterno insaporiva il prodotto.



Il Torrone di Bagnara IGP è un dolce tipico della tradizione calabrese ottenuto dalla lavorazione di zucchero, mandorle tostate, miele, albume d'uovo, cacao amaro, oli essenziali e spezie in polvere. A seconda della copertura, di zucchero in grani o di cacao amaro, si distingue nelle due varietà Martiniana o Torrefatto glassato.

La zona di produzione del Torrone di Bagnara IGP interessa il solo territorio del comune di Bagnara Calabria, in provincia di Reggio Calabria, una cittadina a pochi chilometri dallo stretto di Messina, nella regione Calabria.



Le susumelle sono un dolce tipico calabrese, specialità della zona di Reggio Calabria, Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia. Sono "biscottini di pasta dolce", tipicamente dalla forma di panetti ovali di circa 10 cm che possono essere ricoperti di miele o cioccolato



I **Mustazzoli Calabresi**, chiamati anche 'Nzuddi, sono dei biscotti tipici della cittadina di Soriano Calabro, un piccolo paese dell'entroterra calabrese, in provincia di Vibo Valentia. Essi prendono il nome dall'antica usanza di aggiungere all'impasto del mosto. Si tratta di biscotti preparati con ingredienti semplici: farina bianca, miele, tuorli d'uova, strutto e, talvolta, anice (o vino caldo oppure mosto cotto). Alcuni aggiungono all'impasto anche un cucchiaino di lievito per dolci. I Mustazzoli sono il punto di forza della pasticceria locale, delle fiere di paese e delle feste padronali. Soprattutto grazie a quest'ultime i Mustazzoli sono usciti fuori dai confini di Soriano, diffondendosi e facendosi apprezzare in tutta la Calabria e non solo. Modellati e sagomati a mano dai maestri "mastazzolari", i mustazzoli vengono realizzati in più di 50 forme diverse ed abbelliti con pezzetti di carta stagnola variamente colorata, inseriti negli intagli.



Ma cos'è la 'nduja? Si tratta di un particolare tipo di insaccato dalla consistenza morbida, cremosa e dal colore rosso acceso dovuto all'alta concentrazione di peperoncino piccante. Una specialità tutta calabrese ma dalle origini poco chiare, come accade per moltissime pietanze della cucina contadina.

PRODOTTI TIPICI

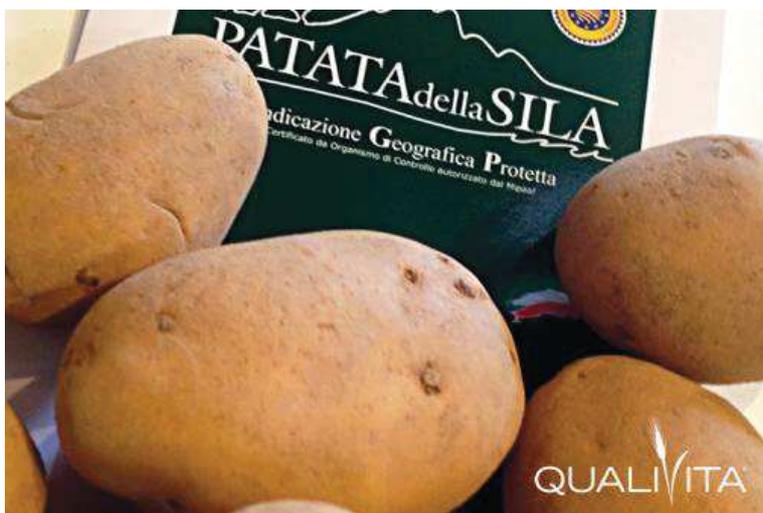


La cipolla rossa di Tropea è il nome dato alla cipolla rossa coltivata tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia, e Campora San Giovanni, nel comune di Amantea, in provincia di Cosenza, e lungo la fascia tirrenica. Viene prevalentemente prodotta tra Briatico e Capo Vaticano.



Il peperoncino calabrese è il nome comune di una serie di cultivar di peperoncino della Calabria, in Italia.

Appartengono alla specie *Capsicum annuum*, e hanno una piccantezza media intorno ai 30 000 Il peperoncino calabrese è il nome comune di una serie di cultivar di peperoncino della Calabria, in Italia. Appartengono alla specie *Capsicum annuum*. Il peperoncino calabrese è il nome comune di una serie di cultivar di peperoncino della Calabria, in Italia. Con tutta probabilità la coltivazione e l'uso del peperoncino giunsero nel Sud Italia proprio grazie alle influenze dei popoli arabi. Trovò da subito largo impiego: fu molto apprezzato per il suo gusto, ma anche per le virtù antisettiche e la sua utilità nella conservazione dei cibi, preziosissime nei paesi a clima caldo. Il clima del nostro meridione era inoltre tra i più adatti alla sua coltivazione, in particolare delle varietà discendenti dalla specie *frutescens*. In Italia il primo a parlarne in un trattato fu, nel 1635, Tommaso Campanella: non a caso era proprio di origini calabresi. Già nel 1811 era diventato un prodotto di primo piano: Vincenzo Padula scrisse che era impiegato praticamente in ogni pietanza. La sua importanza andò aumentando in quanto unico mezzo per condire e dare sapore ai cibi. Si diffuse anche l'abitudine di utilizzarlo come merce di scambio.



La patata della Sila è una varietà di patata coltivata sull'altopiano della Sila, in Calabria. Dal 30 aprile 1998 fino al 9 ottobre 2010 ha fatto parte dell'albo dei prodotti agroalimentari tradizionali calabresi, ed è stata in seguito riconosciuta come prodotto IGP conquistando il marchio europeo