



Tropea

Prodotti tipici di Calabria lungo la **Costa degli Dei: 55 km** di litorale che **da Pizzo Calabro** arriva fino a **Nicotera**. Una delle zone più belle della **Calabria**, dove le spiagge sabbiose si alternano a coste frastagliate e baie da sogno dal mare cristallino. Un itinerario turistico, naturalistico e paesaggistico sicuramente, ma anche culinario, grazie ad alcuni prodotti tipici che fanno di queste terre la patria di sapori inconfondibili. Il **Tartufo di Pizzo**, la **Cipolla di Tropea** e, con una piccola deviazione verso l'interno, la **'Nduja di Spilinga**. Tre splendide mete che rappresentano anche **tre tappe per una sosta all'insegna del gusto**.



Tartufo di Pizzo tra i prodotti tipici di Calabria

Il nostro itinerario comincia da **Pizzo Calabro**, una delle cittadine più belle del Vibonese, **nel cuore del golfo di Sant'Eufemia**. Il borgo è arroccato sul pendio di un promontorio che si erge a picco sul Tirreno e domina, da un lato la costa frastagliata, dall'altro una spiaggia sabbiosa dall'acqua trasparente. Da vedere l'imponente **Castello Aragonese**, oggi monumento nazionale, dedicato a Gioacchino Murat che qui trascorse i suoi ultimi giorni.

Davvero caratteristica è poi la **Chiesetta di Piedigrotta**. Si scende lungo una gradinata che porta alla scogliera e si

raggiunge una **grotta scavata nel tufo** divisa in tre ambienti, con al suo interno una serie di statue religiose scolpite nella roccia. Una mescolanza di arte, religione e cultura molto suggestiva.



spiaggia di Pizzo

Una curiosità: Pizzo è anche la **città dell'amore**. Le foto dei baci più famosi del cinema e della letteratura adornano infatti una ripida scalinata nel centro storico, scelta come **vicolo del bacio!**

Ma la specialità che rende unica la cittadina è il celebre **Tartufo di Pizzo**. Il gelato prodotto artigianalmente ha la caratteristica forma tondeggiante e **l'irresistibile cuore di cioccolato fuso**. Una specialità che soddisfa i palati più esigenti! **Ingredienti naturali di qualità**, dosati secondo una ricetta segreta, danno vita a questo particolare dessert, da gustare in diverse versioni, dal classico nero a quello bianco, passando per nocciola e pistacchio.



foto di Elena Cogo

Prodotti tipici di Calabria: Cipolla di Tropea

Da Pizzo scendiamo lungo la **Costa degli Dei** fino a raggiungere **Tropea, la perla del Tirreno**. Forse la località turistica più

nota della Calabria, Tropea sorge su un terrazzo a circa 70 metri sul mare offrendo uno splendido affaccio sul blu, che permette allo sguardo di spaziare fino alle Eolie e alla Sicilia. Protagonista del panorama è però lo **spettacolare isolotto che ospita la Chiesa di Santa Maria dell'Isola**, simbolo della città, nonché uno dei luoghi più fotografati. Una ripida scalinata ricavata nella roccia permette di raggiungere il santuario, circondato da uno splendido giardino mediterraneo.



Tropea, foto di Elena Cogo

Le **spiagge sottostanti** meritano sicuramente una tappa! La sabbia bianca, il mare cristallino e il panorama ne fanno una delle località più belle.

Tropea è una di quelle città che **d'estate non dorme mai** e, a qualsiasi ora la si visiti, si troverà sempre gente che passeggia per il suo caratteristico centro storico, anche in piena notte!



Come ci si addentra nella via centrale, salta subito all'occhio il prodotto tipico per eccellenza che la rende famosa: **la Cipolla Rossa di Tropea IGP**, intrecciata e appesa alle bancarelle. Tra le caratteristiche che la rendono inconfondibile: **il suo gusto dolce e il colore rosso intenso**.

Peculiarità queste che le vengono dal microclima e dal

territorio. Dalla caratteristica **forma a trottola**, un po' allungata ai lati e tondeggiante al centro, è facilmente digeribile e apprezzata anche cruda in insalata, grazie alla polpa carnosa e croccante.



spiaggia di Tropea

'Nduja di Spilinga tra i prodotti tipici di Calabria

L'itinerario del gusto lungo la Costa degli Dei prosegue per **Capo Vaticano** e fa tappa a **Spilinga**, la patria della 'nduja. E' forse il prodotto gastronomico che caratterizza maggiormente la regione e meglio rappresenta la **cucina piccante calabrese**. Salame morbido e spalmabile, la 'nduja è fatta con carne di maiale, un po' di grasso e molto peperoncino, a cui si deve il tipico colore rosso. D'altra parte **il peperoncino è un altro degli ingredienti protagonisti della gastronomia calabrese**. Il suo gusto, squisito e piccante insieme, è inconfondibile rispetto a qualsiasi altro tipo di salume.



ndujasandonato.it

Il modo migliore per assaporarla: semplicemente **spalmarla su crostini di pane**, perfetta per un antipasto sfizioso. Oppure accompagnarla ad altri piatti, primi o secondi, o ancora sulla pizza. Chi sopporta poco il piccante la può provare con la ricotta, che ne ammorbidisce il gusto.

Molte sono le aziende artigianali dedicate alla produzione di 'nduja e tra queste, proprio a Spilinga, si trova **'Nduja San Donato della famiglia Pugliese**. Appena varcata la soglia, si sente l'aroma del peperoncino che aleggia nell'aria, forte e deciso, ma bastano pochi minuti e i sensi si abituano. Sono **centinaia le forme di 'nduja** appese ai soffitti ad "asciugare". Ma andiamo con ordine.



antico acquedotto di Spilinga, ndujasandonato.it

Fasi di lavorazione della 'nduja, tra i prodotti tipici di Calabria

Come ci spiega **Rocco Colaci**, che ci accompagna durante la visita, le fasi di lavorazione sono ben precise. Si inizia dalla selezione delle carni, rigorosamente italiane, e del peperoncino, naturalmente calabrese: la **qualità delle materie prime** è la parte più importante. Si prosegue poi con **la macinatura e l'insaccamento**, solo dopo aver lasciato riposare la carne per qualche ora per l'ossigenazione. Il lavoro di insaccamento e legatura avviene ancora oggi **a mano secondo le antiche tecniche della tradizione**, si tratta infatti di fasi molto delicate per il risultato finale.

Acquistato ormai l'aspetto tipico, **la 'nduja viene appesa all'aria** in apposite stanze, pronta per essere **affumicata** in ambienti naturali attraverso i fumi della combustione di ceppi o trucioli di legno non resinosi e non chimicamente trattati. Dopo qualche giorno al fumo, la 'nduja viene trasferita negli appositi locali adibiti alla **stagionatura**.



ndujasandonato.it

*“È questo il momento determinante per la qualità del prodotto – ci spiega Colaci – Stagioniamo i nostri salumi lentamente, senza l’ausilio di alcun metodo alternativo per accelerare la produzione”. Insomma tutto **“comu si facìa ‘na vota”** (come si faceva una volta)!*

Il periodo di stagionatura dipende dal peso e dalle dimensioni, si va **da un minimo di 50 giorni** per le forme più piccole **fino addirittura a 18 mesi** per quelle più grandi.

Stiamo parlando di forme veramente grandi, che **raggiungono i 40 kg di peso**, realizzate per occasioni speciali o su richiesta. Oltre ad essere venduta in **“orba”**, la ‘nduja si trova **anche in vasetto**, pronta per essere spalmata.



foto di Elena Cogo

Ricetta delle penne con ‘nduja di Spilinga

Il nostro itinerario non poteva che concludersi con una ricetta da provare a casa per **assaporare un pezzo di Calabria!** Tra i diversi prodotti tipici e i piatti succulenti della regione, abbiamo scelto un grande classico: **le penne con ‘nduja di Spilinga.**

Ingredienti per 4 persone: 500gr di penne rigate, un peperone giallo di piccole dimensioni (o 1/2 se troppo grande), una cipolla (meglio se Rossa di Tropea), un bicchiere di vino

bianco secco, pomodori pelati, un pizzico di zucchero, 250gr di **'Nduja San Donato**, pecorino, olio e sale.

Preparazione: scaldare in una padella l'olio e saltare un po' il peperone tagliato a pezzetti insieme alla cipolla tritata. Aggiungere la **'Nduja San Donato** e mischiare velocemente il tutto, aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare. Unire il pomodoro riducendolo grossolanamente a pezzetti, aggiungere lo zucchero, abbassare la fiamma e lasciare cuocere mescolando di tanto in tanto per un quarto d'ora. Cuocere nel frattempo le penne e scolarle al dente. Versare le penne nella padella del sugo e saltare un po' guarnendo con il pecorino.

di Elena Cogo



Capo Vaticano, foto di Elena Cogo

INFORMAZIONI

<https://calabriastroordinaria.it/>

<https://www.ndujasandonato.it/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/calabria-da-scoprire-profumo-di-cedro/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/calabria-portata-di-mano-per-lestate/>