

Una gradita novità tra i prodotti tipici calabresi: la marmellata di liquirizia.

Un prodotto tipico tutto Calabria, per chi vuole deliziarsi in modo sempre nuovo e diverso. È risaputo che la Calabria sforna tante originalità e enogastronomiche provenienti dalla sua esclusiva tradizione culinaria, proposti sul mercato attraverso evoluti sistemi di commercio e/o [portali di prodotti tipici](#), raggiungendo una capillare diffusione su tutto il territorio nazionale ed oltre. Sarebbe infatti superfluo ricordare il gusto unico dei salumi della regione (la nduja, soprattutto), la schiettezza degli agrumi (le rinomate clementine della Piana di Sibari), l'eccezionale sapore della cipolla di Tropea, e tutti i vari prodotti derivati da queste peculiarità. La liquirizia rappresenta una delle particolarità del territorio, considerando che la relativa pianta (*Glycyrrhiza glabra*) è nota ed impiegata in zona da molti secoli e secondo quanto afferma autorevole Enciclopedia Britannica; la migliore qualità di liquirizia "is made in Calabria". Si tratta in particolare di una radice che nasce spontaneamente, dal gusto sorprendente e dalle innumerevoli proprietà benefiche. Dal relativo succo estratto si ricavano dei confettini neri e lucidi che tutti abbiamo assaggiato almeno una volta nella nostra vita. Il gusto eccezionale di questo prodotto e la sperimentazione di aziende locali, volta a trovare usi alternativi alla materia prima da dimostrarne tutta la versatilità; nell'uso, ha fatto sì che, particolarmente in questi ultimi anni, il prodotto avesse un utilizzo sempre più insolito e variegato. Fu così che qualche lungimirante azienda ha provveduto a proporre la marmellata di liquirizia, anche se forse un po' impropriamente si è attribuito tale denominazione, visto che per legge le marmellate sono solo di frutta, e considerando che una delle basi essenziali di questo composto è costituito, per l'appunto, dalla liquirizia: forse opportunamente si sarebbe dovuto parlare di confettura di liquirizia. In merito agli ingredienti utilizzati, infatti, si tratta di una preparazione a base di confettura di mele aromatizzata con polvere di liquirizia tassativamente calabrese, zucchero e nulla altro. Dunque un prodotto totalmente naturale, senza conservanti e/o coloranti, come il mercato dei prodotti genuini ed artigianali tassativamente impone e richiede. Ragione per la quale, a giusta ragione, annoverarsi tra le specialità selezionate dall'ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO. La sensazione gustativa iniziale che si riceve è quella di una massa corposa che svela, in quantità, l'aromaticità della liquirizia. La dolcezza della confettura viene esaltata dalla "freschezza" che evolve in bocca e che lascia un retrogusto unico al palato e alle papille. È ovvio che questa specialità alimentare può normalmente gustarsi in quanto marmellata, dunque come prodotto energetico da prima colazione, spalmata naturalmente su fette biscottate o crostini. Tuttavia, la confettura di liquirizia dimostra tutta la sua originalità; allorché la si utilizza in maniera alternativa in cucina, come suggerito nelle schede tecniche [delle aziende che propongono](#) il prodotto in rete. In fin dei conti è quanto si esige dalle originalità culinarie: stupire con delle preparazioni uniche, che sovvertono il ritmo frenetico del pranzo veloce di ogni giorno, magari rubato in tutta fretta durante una pausa lavoro. Si appalesa, infatti, tutta la sua "sciccosità" gastronomica ove accompagni formaggi cremosi con componenti acidule e strutture compatte. La crescenza, lo stracchino o anche la ricotta possono esserne l'esempio più calzante, anche facendo riferimento al bel rapporto cromatico scuro/candido, per dei fine pasto originali ed eccellenti. Qui il contrasto dolce/salato servirà a concludere in maniera eccezionale ogni pranzo, garantendo sicuro successo accordato da tutti i commensali. O, ancora, spalmandola o utilizzandola come farcitura per una semplice torta al cacao con copertura di cioccolato o zucchero a velo, appalesando l'eccezionale accordo cioccolato/liquirizia, un tocco di esclusività che non passerà inosservato, anzi sarà di certo apprezzato da grandi e piccini. Se tutto ciò serve a stuzzicare la vostra golosità, val la pena sperimentare la marmellata o confettura di liquirizia.

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.articolipubblicitari.info>