

### **‘Nduja (Calabria)**

Gli ingredienti principali della ‘nduja (o ‘nduglia, o ‘ndugghia, o nnugghia, o nnuglia) sono: suino, peperoncino rosso piccante, sale; dove “suino” sta ad indicare sia la carne più pregiata del maiale che quella di scarto (o recupero o cascame). La legge non fa distinzioni, e i produttori che vogliono distinguersi da altri “poco seri” dovranno indicare, sempre, gli ingredienti sulle loro etichette.

La ‘nduja nasce “povera”, perché l’“enorme” quantitativo di peperoncino facente parte dell’impasto ha dato, da sempre, l’impressione di voler “coprire” gusti non accattivanti, seguendo l’uso dei “paesi caldi” di aggiungere spezie a carni contro l’eventuale superamento della... frollatura. Nella versione originale e tradizionale, la ‘nduja è un insaccato prodotto prevalentemente con le parti grasse del suino e residui della lavorazione del maiale con aggiunta di fegato e polmoni. Per ogni chilogrammo di questa... “carne suina” si aggiungono da 200 a 500 g di peperoncino tritato e sale per circa il 3%.

Il grande studioso di dialetti meridionali, Gerhard Rohlfs, fa derivare il nome ‘nduja (con tutte le sue varianti già segnalate) all’epoca della denominazione francese sotto il regno di Gioacchino Murat; deriverebbe dal francese “andouille” o “andouillette”, che nel paese d’oltralpe significa semplicemente “salsiccia” oppure “salame di trippa”. Questa etimologia è la più accreditata, ma “andouille” significa pure “stupido”, e i denigratori dell’insaccato in questione considerano tale etimologia la più pertinente.

Altri ricercatori antropologi affermano addirittura che la ‘nduja sia giunta in Calabria al seguito dell’avvento spagnolo nel secolo XVI, quando gli iberici introdussero il peperoncino portato dalle Americhe, ed anche perché nelle loro zone esistevano da sempre salumi composti con abbondante peperoncino.

La preparazione consiste nell’impastare le parti non nobili del maiale, prelevate da suini calabresi di razza pesante italiana o addirittura dal raro suino nero di Calabria, con il peperoncino assolutamente originario della Calabria (*Capsicum annum* L.). L’impasto viene fatto riposare in madie di legno per qualche giorno, poi viene insaccato nel “budello cieco” e si lascia affumicare per circa 10 giorni con essenza resinosa ed aromatica. Dopo circa un anno di stagionatura (per la ricetta originale) si può utilizzare in vari modi.

Il sapore forte e piccante fa rimanere senza fiato al primo impatto, poi gli effetti vasodilatatori del peperoncino, daranno loquacità ed una maggior lucidità mentale. Il gusto

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

del salume fa allegria e di conseguenza richiama il vino, con esso il buon umore è scontato.