

La Nduja di Spilinga, fenomeno commerciale degli ultimi anni, diventata icona

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



La Nduja di Spilinga, fenomeno commerciale degli ultimi anni, diventata icona e patrimonio di tutta la Calabria

SPILINGA (VV) 17 -Lungi da me il voler essere accademico ed esaustivo con questo scritto sulla Nduja, ma la Nduja per quanto ormai rinomata in tutto il mondo rappresenta un mondo misterioso, tutto da conoscere ed esplorare.

A partire dalle sue origini, dove le scuole di pensiero sono diverse e spesso contrastanti, l'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, che ho l'onore di presiedere, e nello specifico l'Accademia della Nduja, costituita all'interno come gruppo di studio dal 2013, ha da qualche anno intrapreso un'attività di ricerca proprio su questo salume.

A proposito: salume, preparato o condimento? Il mistero si infittisce.

Certo è che qualcosa di simile, molto simile, esiste in Spagna e che tra l'altro si fregia del riconoscimento comunitario come IGP: è la Sobrasada de Mallorca IGP e la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro IGP, si legge tra l'altro in un sito dell'isola di Maiorca: "En 2010, la sobrasada fue declarada Patrimonio Inmaterial Universal de la Humanidad, por la UNESCO".

Salume, che nella forma (*insaccato nella Muletta o Orba in Calabria o ancora intestino cieco*) è del tutto identico alla Nduja tradizionale di Spilinga.

Anche il colore è del tutto identico ed è dato dal peperone rosso.

Proprio la presenza del peperone, però può darci una prima certezza: il peperone e il peperoncino, come altre verdure e frutta che mangiamo regolarmente, sono originarie dell'America. Vi è traccia scritta di come Cristoforo Colombo ne fece dono ai monaci cattolici nel 1493, nel monastero di Guadalupe.

Sarebbero stati i Frati Geronimiti di Yuste e Guadalupe a iniziare la loro coltivazione, e da lì la coltivazione si estese rapidamente soprattutto nell'area mediterranea.

Per cui la Nduja del Poro e la Sobresada spagnola nella loro configurazione attuale non può avere un'origine precedente.

È altrettanto certo che la soppressata, cioè la carne di maiale, ridotta a trito all'interno del budello nasce prima.

È durante il periodo dell'Impero Romano che si diffonde in tutto il Mediterraneo questa tecnica di conservazione, raggiungendo anche il Medio Oriente.

Alcuni studiosi fanno risalire l'origine della sobresada, il cui nome è di indiscutibile origine italiana e viene da soppressata, agli inizi del 1400: infatti, nel 1403 il re Martino I d'Aragona fece una nota per la spesa, destinata alla corte siciliana in cui includeva l'acquisto della soppressata.

Grazie agli scambi di merce esistente nel XVI secolo, questo insaccato si diffonde per la penisola iberica, arriva a Valencia e poi alle isole Baleari, in Francia e nell'area Mediterranea.

Della Nduja, invece, se ne inizia a parlare molto dopo, e sulla nduja gli storici si dividono: c'è chi ne fa risalire la nascita al 1500, portata in Italia dagli spagnoli assieme al peperoncino, cosa acclarata dall'Accademia, mentre altri legano la tradizione all'arrivo dei francesi nella penisola all'inizio del 1800.

Dobbiamo scindere temporalmente, però, l'esistenza di questo insaccato dalla sua denominazione.

Quasi certamente all'origine esisteva, ed esiste ancora in tutta la Calabria ma non solo, un insaccato fatto con frattaglie di maiale, parti cartilaginee, trippa, cuore, polmoni, carni rosse sanguinolente, qualche cotica e altri tagli appartenenti al quinto quarto, finocchietto e peperoncino abbondante, anche in questo caso l'insacco era "nell'orba", termine dialettale per indicare l'intestino cieco o muletta, il nome di questo salume che si consuma dopo brevissima stagionatura e che ha al suo interno anche parti sottoposte a cottura preventiva, è "NNuglia".

Le due diverse denominazioni, "NNuglia" e "Nduja", come si evince, sono molto prossime.

La presenza francese in quella parte di territorio compreso tra Pizzo e Vibo, che degrada con l'altopiano del monte Poro fino quasi a Rosarno, vide la presenza di Gioacchino Murat.

Questa ha probabilmente contribuito a denominare "Nduja" quel tipo di insaccato, che nel territorio del Poro, rispetto ad altri, aveva una triturazione più fine e un'aggiunta di pepe rosso e peperoncino maggiore.

È peraltro noto che i francesi chiamano andouille, un insaccato realizzato con la trippa di maiale, e distribuito a quanto pare da Murat ai Lazzari napoletani e nei porti dove approdava.

Anche in Piemonte esiste un termine simile, il "salam d'la duja", ma il taglio delle carni è ben altro.

Il territorio dove però si diffonde e si produce la 'Nduja è prevalentemente quello dell'altopiano del Poro e del piccolo paese di Spilinga, a pochi chilometri dalla più blasonata Tropea, anche se ormai è prodotta in tutta la regione ed è diventata patrimonio di tutta la Calabria.

Oggi, il trito finemente sminuzzato è composto prevalentemente da pancetta, lardo e carne e da una parte consistente che è rappresentata da peperone secco e peperoncino che possono raggiungere il 30-40 per cento della massa totale.

La "NNugglia" continua ad esistere come pure la Nduja, che però è diventato un insaccato di grande successo.

I caratteri distintivi della Nduja sono in primis la piccantezza, gli odori soprattutto del peperone e dell'affumicatura con essenze locali, il suo colore rosso pieno, la sua consistenza e le sue sfumature che ci trasportano ai sapori di una volta, a quelli di una gastronomia tradizionale che persiste nel tempo e nella cultura di un territorio compreso tra mare e monti.

La Nduja è un salume versatile, ricco di sfumature, con un grande valore nutrizionale e, soprattutto, con un grande valore emotivo e coinvolgente: oggi, oltre a essere un salume, ha acquisito anche il valore di ricercato condimento, arricchendo pizze, con le quali ha conquistato Londra, arancini, ripieni vari e anche piatti a base di pasta.

È indubbio che oggi la Nduja è un fenomeno, dal fatturato di diversi milioni di euro, cibo dei contadini un tempo oggi ricercatissimo quasi salame-condimento.

Oggi, presentato pure in vasetto, assume le caratteristiche di una sorta di Nutella rossa, tanto per citare la più famosa delle creme spalmabili: rossa e piccante per certi versi anche afrodisiaca e coinvolgente, anche per via del calore dato dal piccante e degli odori che sprigiona messa all'interno dei sempre più diffusi calda Nduja, una sorta di mini camino del XXI secolo intorno al quale di discute, si beve, si stringono amicizie.

È in una di queste serate che l'Accademia, partner di diverse iniziative con ONAS (Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) lancia alla sua Presidente Bianca Piovano, un'autorità riconosciuta nel mondo della norcineria nazionale, la proposta di inserire questo salume spalmabile, nell'ambito dei salumi di interesse ONAS, che significa individuare dei descrittori oggettivi per addivenire nel futuro a un'eventuale profilazione sensoriale della Nduja.

Passaggio obbligato per ogni salume che vuole aspirare a ottenere un riconoscimento anche nell'ambito delle certificazioni comunitarie, coinvolgendo necessariamente anche il consorzio di tutela dei Salumi DOP di Calabria e la sua Presidente Stefania Rota, per l'apporto che potrebbe dare, in termini di esperienza e di valorizzazione.

Giorgio Durante - Presidente Accademia Tradizioni Enogastronomiche di Calabria