

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

È risaputo che la **Calabria** sforna tante **originalità; 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 l'autorevole **Enciclopedia Britannica**: **la migliore qualità di liquirizia è 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 e 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 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 **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 **accompagna formaggi cremosi** con componenti acidule e strutture compatte. **La crescita, 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.cionfs.com>