

C'è un ministero lontano da scartoffie e burocrazia

Scritto da Administrator

Mercoledì 10 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:45

E' quello della Pizza in via dei Campani 65 a San Lorenzo. La cucina è calabrese e qui il direttore generale si chiama 'nduja. Di Valeria Bordi



C'è quello degli Esteri, quello dell'Interno, della Pubblica Istruzione, dell'Economia e Finanza ma il più apprezzato dai cittadini romani è quello che sta in via dei Campani 65 a San Lorenzo ed è il Ministero della Pizza, una vera e propria istituzione che chiude solo il lunedì.

Le tre E di efficienza, efficacia ed economicità qui le puoi trovare davvero!!!!

In questo dicastero dai buoni profumi potrete scegliere tra una quarantina di tipi di pizza ma quella più caratteristica è quella affumicata (pomodoro, mozzarella, scamorza e prosciutto crudo) che se la gioca alla pari con quella calabrese (pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi e olive). Eh già, perché qui il ministero è di impronta calabrese: difficile resistere agli stuzzicanti salami e funghi della Sila, alla rara sardella (che fa bere un bel pò!), alle ricette ioniche a base di pesce ed ai celeberrimi medaglioni di pasta fresca, tonno e rucetta impreziositi dallo stemma del Ministero. Ottimi anche i primi piatti, speciale il salmone marinato. Atmosfera simpatica ed informale. Strepitose le polpette alle melanzane tipiche della zona orientale della Calabria. Da considerare, ovviamente, 'nduja e mozzarella. Molto buono il rapporto qualità-prezzo; consigliata la prenotazione (Tel: 06/490217). Si spende dai 17 ai 30 euro. Una sessantina i coperti in un locale al quale il proprietario Maurizio Scaglione ha voluto dare un tocco di mediterraneo con pareti giallo arancio e pavimento a quadri.

Cos'è la nduja? La nduja è uno dei più famosi, se non il più famoso, tra i prodotti alimentari tipici calabresi. La nduja (attenzione: nduja, non nduia!) è un salame morbido, spalmabile, piccantissimo. E' tipica del Monte Poro: Spilinga è il comune d'elezione, ma l'area di produzione è estesa a molti comuni del vibonese. Il nome nduja deriva dal francese "andouille", che vuol dire "salsiccia". Non è tuttavia una salsiccia, per quanto possa assomigliarci. La nduja è fatta con carne di maiale, un pò di grasso, e molto peperoncino piccante. Ed è proprio per l'abbondante peperoncino che la nduja è molto piccante. Non a caso qualcuno potrebbe preferire una versione "light". La nduja ha un colore tendente al rosso - neanche a dirlo - dovuto alla presenza del peperoncino, e una consistenza che neanche dopo la stagionatura diventa dura. E' quasi superfluo sottolineare come la nduja, grazie al gusto squisito e al piccante dovuto a tanto peperoncino, viene da alcuni considerata afrodisiaca. Si può anche essere scettici al riguardo, ma sicuramente la nduja ha benefici effetti sul sistema cardiocircolatorio.