

# Comune di San Calogero

Prov. Di Vibo Valentia

(Fraz. Calimera)



**MMMM**

**SLOGAN:**

**Del piccante Maestri di Tradizione.**

**DESCRIZIONE:**

Il Salumificio Artigianale dei F.lli Pugliese rappresenta la continuità della storia di una famiglia che fin dagli anni '30 lavora con impegno e passione nel settore delle carni e dei salumi, occupandosi da sempre della produzione della famosa 'Nduja di Spilinga e della lavorazione del peperoncino, curando minuziosamente le varie fasi dell'essiccazione.

Il principale obiettivo dell'azienda è quello di mantenere viva e immutata nel tempo la tradizione alimentare calabrese con un costante e classico procedimento di lavorazione e stagionatura che, nell'ambito del rispetto delle vigenti normative in materia di certificazione di qualità, garantisce l'inconfondibile sapore che da sempre contraddistingue i salumi tipici della nostra zona.

Oltre alla linea di salumi tipici di Calabria D.O.P. che comprende soppressata, salsiccia, capocollo e pancetta, il salumificio S.A.P. si occupa della produzione di prodotti esclusivi quali lo Ndujotto®, i Diavoletti®, la Bombetta® e il Saporello®.

All'interno dell'azienda il personale SAP accoglie gli ospiti nell'angolo dedicato alla degustazione, facendo assaggiare i prodotti del salumificio e regalando i gadgets SAP.

**La nostra azienda è recensita dalla rivista "GAMBERO ROSSO"**

**IL DOMANI**

**Salumi di qualità e Dop a Calimera (VV): tradizione, innovazione, calabresità**

*(Pubblicato su "Il Domani" del 15 settembre 2007)*

Visita al salumificio Sap. Le specialità degli ndujotti e dei diavoletti, accanto a quelle più tradizionali dei capocolli, delle salsicce, della pancetta, delle soppressate e della 'nduja.

Un forte apprezzamento per la campagna d'informazione "**Consuma e spendi calabrese**".

Arriva alle porte della Piana di Gioia Tauro, fermandosi sulle colline del Vibonese, la campagna d'informazione "Consuma e spendi calabrese": fra lievi alture ricoperte di ulivi e agrumeti, appena fuori il piccolo centro abitato di Calimera (VV), si trova l'azienda che vi presentiamo oggi, dedita alla produzione di salumi Dop, convenzionali e di nduja, da quella con il gusto tradizionalmente piccante, a quella più leggera per i palati delicati. Alla tradizione e alle lavorazioni artigianali la ditta ha unito la sperimentazione di nuovi prodotti, a partire, però, da quello troppo spesso definito "re dei sapori" di Calabria, ma altrettanto di frequente "tradito", a vantaggio di concorrenti più economici: il peperoncino.

Salvatore Pugliese, che insieme al fratello gestisce l'azienda SAP - Salumi di Calabria, accanto alla produzione di salumi tipici della tradizione nostrana, cura in proprio la coltivazione di peperoncino impiegato nelle lavorazioni: «Due cose, parlando di materie prime, sono alla base di un buon salume calabrese - afferma il produttore -: la carne e il peperoncino, se viene a mancare uno dei due ne risente inevitabilmente la qualità». Questi sono due criteri da cui l'attività dell'azienda non vuole prescindere e per questo si attiene ai disciplinari della produzione Dop per realizzare capocolli,

pancette, salsicce e soppressate, ma non si ferma qui. «Faccio parte - ci spiega Pugliese - del consorzio per la tutela e la promozione del Dop, di cui purtroppo in Calabria c'è una scarsa cultura e conoscenza: dico purtroppo perché il consumatore dovrebbe sapere che dietro al Dop c'è il tentativo di difendere un territorio, che è anche il suo, un prodotto, che è anche il suo, una cultura, che è la sua». Ciò non toglie, però, che il produttore, con altrettanta oggettività e responsabilità, sappia riconoscere alcuni dei limiti che forse hanno determinato la scarsa diffusione del Dop nella nostra regione: «Forse abbiamo chiesto troppo poco al nostro Dop, avremmo potuto essere più esigenti, perché la qualità non può avere mezze misure: questo non significa, però, condannare il nostro prodotto Dop, perché c'è comunque un grosso impegno dietro, c'è un Istituto di Controllo della Qualità, migliorarlo deve essere un obiettivo di tutti i produttori ed è anche per questo che sono entrato a far parte del Consorzio. Non so - continua Pugliese - che cosa si possa fare per migliorare il disciplinare, che ha delle lacune, per esempio sui formati ammessi, ma certamente nessun controllo sulla qualità ci dirà male se la eleviamo, siamo passibili di pena se facciamo il contrario, semmai!». Partendo da questo presupposto, che restituisce a ciascuno la responsabilità del fare bene, anche perché la tradizione calabrese di metodi per realizzare salumi ne ha diversi e ognuno rimane legato al suo, pur aderendo ad un disciplinare comune, il produttore fa uso di carni suine prodotte nella nostra regione, che abbiano raggiunto almeno un anno di età e un peso determinato, come previsto dal disciplinare. Ma cosa intende il produttore quando dice che si è chiesto troppo poco ai nostri Dop? Il disciplinare, per esempio, ammette l'uso di caseinato (sostanza utilizzata per far legare la carne) e di alcuni conservanti, ovviamente nei limiti assolutamente consentiti dalla legge, e non richiede che il peperoncino utilizzato sia di produzione locale. Lo stesso produttore sceglie di prendere dal disciplinare ciò che, a conti fatti, gli permette di produrre al meglio: «In tutta onestà - afferma Pugliese - per mantenere la stabilità dell'azienda e garantire il consumatore, viste le grandi quantità prodotte, non posso permettermi di mettere a rischio la produzione per sperimentare di punto in bianco una linea senza conservanti. Il rischio è di perdere clienti di fiducia, di danneggiare il consumatore e di mettere a repentaglio la stabilità dell'azienda. Questo non toglie che la fedeltà ai principi di una produzione artigianale rimangono alla base del mio lavoro, che la mia famiglia fa da tre generazioni: quindi scelgo ottime carni, come vuole il disciplinare per la Dop, ma non uso il caseinato, perché sono garantito per l'omogeneità degli insaccati dalla qualità della materia prima; curo tutte le fasi che precedono il confezionamento con la massima attenzione, dall'affumicamento alla stagionatura, seguendo i tempi che sempre il disciplinare richiede, ma uso esclusivamente peperoncino calabrese autoprodotta, o acquistata da un'azienda agricola del Cosentino, essiccato al sole, anche se nessuno me lo impone».

Il desiderio del salumificio di Calimera di sperimentare prodotti artigianali e genuini rimane e, oltre ai prodotti Dop e a quelli convenzionali (in cui la materia prima proviene da una cooperativa del nord Italia che alleva suini di razza pesante), viene realizzata una linea interamente priva di conservanti: «Punto moltissimo su questi tre prodotti: la nduja, lo ndujotto e il diavolello. Non sono, purtroppo, coperti dalla Dop, pur essendo tradizionali e tipici delle nostre zone, e questo, come dicevo, dimostra quanto ancora ci sia da fare nel riconoscimento delle nostre tipicità - afferma Pugliese -: la nduja, lo dico a tutti i calabresi, ancora non è riconosciuta e tutelata da nessun disciplinare, e ogni volta che vedo fiumi di fondi pubblici sprecati in cene, pranzi e viaggi di rappresentanza che non si traducono in introiti, contratti commerciali, tutele e promozioni per noi che operiamo sul territorio, mi chiedo a che cosa servano queste cose e che cosa facciano i nostri politici». «Anche per questo - prosegue il produttore vibonese - considero questa vostra campagna intelligente: perché informa il consumatore calabrese, che spesso è il primo a non sapere a sufficienza le specialità che produce questa terra e a non supportarle abbastanza sul mercato; ma anche perché mette in luce realtà produttive che funzionano, a dispetto di inefficienze generali e difficoltà, che vanno dai rapporti con le banche, ai trasporti, alla gestione di un personale spesso non abbastanza consapevole dell'importanza del suo ruolo, all'isolamento e all'individualismo, dimostrando che in Calabria non è solo il malaffare a poter funzionare! L'importante è fare rete tra di noi».

## **Tante specialità di salumi, alcune delle quali con il marchio Dop**

L'azienda "SAP - salumi di Calabria" realizza la nduja, lo ndujotto e i diavoletti. La caratteristica dello ndujotto, rispetto alla tradizionale nduja piccante per palati che amano il sapore del peperoncino calabrese forte, è di essere stata pensata per palati più delicati: «Quando ho deciso di puntare su questo prodotto - racconta Pugliese - ci fu chi mi disse che non sarebbe piaciuto, che era contrario alla tradizione, che non avrebbe conquistato gli scettici del peperoncino: io invece ci ho creduto fino in fondo, facendo l'avvocato del diavolo e cercando di individuare le caratteristiche che rendevano la nduja spiacevole ad alcuni consumatori: il fatto che sia molto piccante, che contenga i semi, che sia poco spalmabile. Da qui sono partito ed è nato lo ndujotto.

Oggi è uno dei prodotti più venduti anche in Calabria, pur non avendo nessun marchio. Il segreto sta nel fatto che anziché utilizzare la varietà piccante del peperoncino detto dialettalmente dalle nostre parti "casalise", utilizzo la varietà dolce, altrettanto tipica, non metto i semi e non lascio la buccia integra. Il risultato è un prodotto spalmabile e leggermente piccante. A cambiare sono anche le proporzioni: il 70% è costituito da carne (utilizzo guanciale, lardello e un po' di pancetta, e non pezzi di scarto), il 20% da peperoncino dolce e solo il 10% da peperoncino piccante; mentre per la nduja classica utilizzo un 30% di peperoncino piccante e la stessa quantità di carne. Ora è in sperimentazione la versione iper piccante, che ho ideato partendo dallo stesso presupposto che mi ha portato allo ndujotto, ma al contrario, guardando cioè a chi non trova la nduja abbastanza piccante. Aspettiamo a lanciare sul mercato questa novità, che stiamo ancora facendo circolare solo per saggiare la risposta del consumatore». L'altra specialità del salumificio di Calimera è il diavoletto: si tratta di un particolare tipo di salsicciotto, molto piccante, che l'azienda realizza senza aggiunta di conservanti, né coloranti, come si legge sulla confezione alla voce ingredienti: «Carne di suino, peperoncino calabrese, sale. Non contiene conservanti, né coloranti». Oltre a questi prodotti, che l'azienda dei fratelli Pugliese ha lanciato puntando sulla diversificazione e sulla qualità, non manca la varietà dei salumi tipici calabresi, prodotti nella versione convenzionale e, per quelli riconosciuti dal disciplinare, in quella Dop: la salsiccia girella e la salsiccia a catena, la soppressata classica e quella cularina, il capicollo, il filetto e il fiocco, la pancetta tesa, quella arrotolata e il guanciale. I diversi prodotti dell'azienda di Calimera sono presenti in numerosi negozi di prodotti di gastronomia e anche in alcune catene della grande distribuzione, sia a livello regionale che nazionale e con qualche piccolo contatto a livello europeo.

Rosalba Paletta

## **Made in Calabria - La Rete delle Eccellenze Calabresi (Rubbettino Editore)**

***Dal volume: [Made in Calabria - La Rete delle Eccellenze Calabresi](#) - Pag. 114 - 115:***

La Sap - Salumi di Calabria si trova vicino al piccolo paese di Calimera, in provincia di Vibo Valentia, in una zona per tradizione a larga produzione agroalimentare. L'azienda si occupa della produzione di salumi calabresi, da quelli riconosciuti dal marchio Dop a quelli convenzionali, tra cui spicca la 'nduja, la regina della tavola calabrese. Alla tradizione e alle lavorazioni artigianali l'azienda ha unito la sperimentazione di nuovi prodotti, tutti realizzati con materie prime di pregio ed ingredienti naturali: cura in proprio la coltivazione del peperoncino impiegato nelle lavorazioni, per assicurare la qualità assoluta delle proprie produzioni.

L'azienda è gestita dai fratelli Pugliese e si attiene ai disciplinari della produzione Dop per realizzare capocolli, pancette, salsicce e soppressate. Per la produzione degli insaccati la Sap fa uso di carni suine prodotte in Calabria, che abbiano raggiunto almeno un anno di età e un peso determinato, come previsto dal disciplinare. La tradizione calabrese tramanda numerosi metodi di realizzazione dei salumi, anche se tutti poi sono tenuti a conformarsi al disciplinare comune, nato a garanzia del consumatore ma anche degli stessi produttori. La Famiglia Pugliese da tre generazioni

rimane fedele ai principi della produzione artigianale, scegliendo le carni migliori, curando tutte le fasi che precedono il confezionamento con la massima attenzione, dall'affumicamento alla stagionatura, e utilizzando esclusivamente peperoncino calabrese essiccato al sole, prodotto in azienda o acquistato nel Cosentino.

Oltre ai prodotti Dop e a quelli convenzionali, la Sap realizza una linea interamente priva di conservanti: la nduja, lo ndujotto e il diavoletto: prodotti che non sono coperti dalla Dop, pur essendo tradizionali e tipici della zona del Vibonese. La 'nduja infatti, pur essendo uno dei prodotti più celebrati della gastronomia calabrese e di ampio successo anche al di fuori dei confini regionali, non è ancora riconosciuta e tutelata da nessun disciplinare.

## **I prodotti della Sap**

La caratteristica principale dello 'ndujotto, rispetto alla tradizionale 'nduja piccante, è di essere stato pensato per palati più delicati. Un prodotto che punta direttamente a quella parte di mercato che trova il sapore della 'nduja tradizionale troppo forte e deciso. Lo 'ndujotto è oggi uno dei prodotti più venduti non solo fuori dalla regione ma anche in Calabria, nonostante si allontani un po' dalla tradizione della 'nduja e nonostante non abbia nessun marchio riconosciuto a supporto. Anziché utilizzare la varietà piccante del peperoncino detto "casalise" nel dialetto locale, per realizzare lo 'ndujotto ne viene utilizzata la varietà dolce, senza i semi e senza lasciare la buccia integra. Cambiano anche le proporzioni della composizione del prodotto: il 70% è costituito da carne di maiale (guanciale, lardello e pancetta), il 20% da peperoncino dolce e solo il 10% da peperoncino piccante, mentre per la 'nduja classica si utilizza solitamente il 30% di peperoncino piccante.

Il risultato è un prodotto spalmabile e leggermente piccante, dal gusto delicato e gradevole, adatto per tutte le preparazioni, dai crostini, alla pasta, alla pizza, e pronto a farsi degustare anche da chi, solitamente, mal sopporta l'eccessiva aggressività del gusto piccante. Contemporaneamente, la Sap sta sperimentando la versione iper-piccante, dedicata a tutti coloro che amano davvero i sapori forti.

L'altra specialità del salumificio di Calimera è il **diavoletto**: si tratta di un particolare tipo di salsicciotto, molto piccante, che l'azienda realizza senza aggiunta di conservanti, né coloranti. Gli ingredienti sono semplicemente la carne di suino, il peperoncino calabrese ed sale.

Oltre a questi prodotti, che l'azienda dei fratelli Pugliese lancia sul mercato locale e nazionale puntando sulla qualità ed anche sulla innovazione, la Sap produce anche la tradizionale varietà dei salumi tipici calabresi: **la salsiccia girella** e **la salsiccia a catena**, **la soppressata classica** e quella cularina, **il capocollo**, **il filetto** e il fiocco, **la pancetta tesa**, quella arrotolata e il guanciale.

***I prodotti della Sap – Salumi di Calabria si trovano in numerosi negozi specializzati nella vendita dei prodotti della gastronomia locale ed anche in alcune catene della grande distribuzione a livello regionale che nazionale, con qualche contatto a livello europeo.***

FILMATO DEL SALUMIFICIO: <http://www.youtube.com/watch?v=IP7nN5MjFWY>

# provocazioni di gusto/2

## 'Ndujotto, cuore di peperoncino

Salvatore Pugliese e i suoi fratelli si sono chiesti: come far parlare il territorio attraverso i nostri prodotti? Essendo loro calabresi, hanno pensato bene che il loro salumificio dovesse partire da un ingrediente fondamentale: il peperoncino. Così, a parte scegliere i maiali e puntare anche sui neri autoctoni, hanno piantato in campo aperto i peperoncini per poi seccarli in casa. Risultato: aroma incredibile; una fragranza unica che nello 'ndujotto in particolare – non eccessivamente piccante, come la 'nduja – risalta al meglio. In particolare se scaldato con l'apposito strumento fatto ad hoc.

'Ndujotto. Salumificio f.lli Pugliese | loc. Sorda  
Calimera (VV) | tel. 0963 366 938

prezzo 4 euro in azienda



# GAMBERO ROSSO®

## Scordammoce 'a passata

Trovare una passata  
o dei pelati di qualità  
è sempre più difficile.  
Come orientarsi  
nella scelta.

I consigli  
dei grandi cuochi.  
Le classifiche  
dei migliori prodotti  
sul mercato

GRANDI VERTICALI  
Fiano  
Colli di Lapio

ITINERARI GOLOSI.  
**L'Alto Adige. Tutti gli indirizzi**  
per una vacanza  
fuori dagli schemi

WEEKEND GOURMET  
Campania  
Calabria



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



WEEKEND GOURMET | **il salumificio** | **Salumificio Sap**

San Calogero (VV) | fraz. Calimera | loc. Sorda | tel. 0963 366 938

www.sapsalumi.it | ORARIO SPACCIO 8.30-13.00/14.30-19.30 | TESTO DI Clara Barra



## Il segreto del “naso di cane”

«HO SEMPRE AGITO in controtendenza perciò non sono mai voluto andare via dalla mia terra anzi, penso sia giusto che come me ciascuno faccia la sua parte per dare valore aggiunto al nostro territorio che ha tanto da offrire». Esordisce così, con tono battagliero Salvatore Pugliese, titolare insieme al fratello Felice del salumificio artigianale Sap, in una piccola frazione di collina a pochi chilometri dal mare ma anche dal Monte Poro, una zona con un microclima ideale per la stagionatura dei salumi. «Abbiamo alle spalle una solida tradizione familiare – racconta Salvatore – perché nostro padre aveva una bottega e faceva il salumiere e fin da piccoli lo vedevamo al lavoro: quando si è trattato di decidere insieme a mio fratello

cosa avremmo fatto “da grandi” non ho avuto dubbi, ho voluto creare un’attività per mantenere viva la tradizione, continuarla e trasmetterla».

Alla base dei salumi dei fratelli Pugliese c’è ottima carne e il tipico peperoncino essiccato in apposite serre

COSÌ NEL 1988 Salvatore, con l’aiuto di Felice, ha aperto il salumificio e ha iniziato a riprendere antiche ricette, a ricostruire e a ripercorrere il procedimento che si usava anticamente nelle case per fare i salumi, cercando di modificare qualche passaggio solo per adattarli ai palati ►►►



weekend | il salumificio

## IL PRODOTTO. Pecorino del Monte Poro un campione del Sud

Nel comune di Joppolo di solito in agosto si tiene ogni anno la Sagra del Formaggio Monte Poro, un pecorino presidio Slow Food (in dialetto *Pecurinu du Poru*) considerato a buon diritto uno dei migliori di tutto il Sud Italia. Di forma cilindrica, si ottiene dalla trasformazione di latte di pecora (a volte si aggiunge del latte di capra) proveniente da pascoli particolarmente ricchi di erbe profumate. Il latte viene portato a 37 gradi, poi si aggiunge il caglio di capretto o di agnello, dopo c'è la rottura del caglio con lo spino e la pressatura a mano. Successivamente avviene la salagione e poi la stagionatura su tavole di legno. Dopo una prima maturazione, le forme vengono unte con olio e peperoncino. Il pecorino che si consuma fresco ha una crosta sottile e gialla e un sapore dolce; la versione stagionata ha la crosta rugosa di un colore dorato tendente al rossiccio e un sapore più intenso, aromatico e leggermente piccante. Per acquistare questi prodotti basta recarsi sul posto e chiedere: ci sono diversi bravissimi casari. Raffaele Denami, affinatore e presidente del Presidio, è un riferimento in materia.

**Raffaele Denami** | via Vittorio Veneto, 58 | San Costantino Calabro (VV)  
tel. 0963 332 116



Oltre alla novità dello 'ndujotto, ci sono soppressate, crespone e cularina, 'nduja in vetro, capocollo stecato e il filettuccio, vera prelibatezza

## LA PASTICCERIA. Dove la 'nduja incontra il cioccolato

Nel cuore del capoluogo, in una strada un po' stretta e dal parcheggio difficoltoso si cela una bottega molto particolare. Lo spazio è ridotto ma le golosità sono tante, e soprattutto tanta la gentilezza nell'approccio con il cliente. A parte la produzione di tutta la gamma di dolci tipici, sempre molto richiesti, quello che sorprende è il comparto cioccolateria basato su cacao di prima qualità. Le specialità sono molteplici ed è impossibile segnalarle tutte, da non perdere i golosi "sorrisi vibonesi" – una sorta di tartufini a base di cacao nocciole e mandorle, in un guscio di cioccolato fondente – e i particolarissimi 'ndujotti con cioccolato fondente e crema di 'nduja (lo 'ndujotto della Sap). Ci sono golose praline per tutti i gusti, tavolette, snack, crema spalmabile anche al peperoncino, curiosi oggetti e tanti altri prodotti scaturiti dalla bravura e dalla fantasia di Giuseppe Mandaradoni, valente e poliedrico pasticciere, che è anche un artista nelle sculture in ghiaccio.

**Mandaradoni** | Vibo Valentia | via Terravecchia Superiore, 14 | tel. 096 345 725  
[www.giuseppemandaradonigroup.it](http://www.giuseppemandaradonigroup.it)



non senza un pizzico di orgoglio nel tono della voce. Un altro fiore all'occhiello della produzione è lo "ndujotto", nato nel 2000, una versione "soft" della 'nduja, che invece ha un calibro e un peso maggiori nonché un gusto più deciso. «Frequentando le fiere e le manifestazioni gastronomiche ci eravamo resi conto che la gente aveva dei pregiudizi nell'assaggiare la 'nduja tradizionale commentando che non se la sentivano perché era troppo piccante: così, pensa che ti ripensa, dopo tanti esperimenti abbiamo messo a punto un qualcosa di diverso. La reazione del pubblico è stata più che positiva e adesso è fra i nostri prodotti più venduti». In effetti lo 'ndujotto, a forma di piccola pera rotondeggiante, è una vera sorpresa perché, a parte il formato più contenuto, ha una consistenza cremosa e dolce che lo rende ideale sia da spalmare su fette di buon pane casereccio sia come condimento. Tra l'altro, l'estro di Salvatore ha "partorito" un divertente oggetto di ceramica a forma di maialino sul

**Il salumificio dei fratelli Pugliese, a sinistra la loro pregiata 'nduja. Nella pagina seguente, i peperoncini "naso di cane": sono loro il vero segreto dei salumi piccanti di San Calogero**

►►► moderni. Da questi studi, fatti di prove, controprove ed esperimenti di vario genere, sono nati ad esempio i "diavoletti", delle salsicette di pura carne suina tagliata a punta di coltello, peperoncino e sale, insaccate in un budello naturale senza alcun conservante o colorante e stagionate per circa due mesi. «Un tempo si usava conservarle sotto sugna per poi consumarli d'estate, anche sbriciolate nel sugo che veniva adoperato per condire la pasta fatta in casa» spiega Salvatore



**DACIA LOGAN MCV.**  
**Anche questa è una guida low-cost.**

►►► quale questo particolare insaccato si può scaldare e sviluppare così al meglio il suo profumo e il suo sapore (vedi *Provocazioni di gusto, Gambero Rosso di aprile 08*). La gamma dei prodotti è comunque molto vasta: ci sono le salsicce "catena" e "girella" (a ferro di cavallo) ricavate da spalla e pancetta di maiale macinate sottili, le soppressate "crespone" e "cularina", chiamata così perché il budello che occorre per insaccarla è quello della parte terminale dell'intestino del maiale e l'impasto è ottenuto dalla macinatura dei tagli di suino più pregiati. Non manca la già citata 'nduja, anche nella versione sottovetro, poi il capocollo, aromatizzato, legato a mano con stecche di canna di bambù e ben stagionato, la lonza filetto fiore completamente priva di grassi, così come il "filettuccio", una vera prelibatezza. Infine, ma non ultimi perché il genio di Salvatore è in continuo movimento, la pancetta (tesa e arrotolata) e il guanciale. Il segreto dell'oggettiva bontà di questi salumi sta innanzitutto nell'attenta ricerca di carni di allevamenti controllati e di fiducia, poi nell'autoproduzione di un particolare tipo di peperoncino, che qui viene chiamato "naso di cane". Si tratta di una varietà con delle caratteristiche del tutto peculiari che conferiscono ai salumi, nel giusto dosaggio, aromi inconfondibili. Questi peperoncini non vengono fatti seccare alla luce diretta del sole perché potrebbero danneggiarsi, ma vengono sottoposti a una lenta asciugatura in apposite serre in policarbonato messe a punto sempre dalla fertile mente di Salvatore. «All'inizio di questa avventura tutti mi davano contro ma non mi sono mai lasciato scoraggiare, non sono tipo da arrendermi davanti alle difficoltà, anzi i problemi mi stimolano, mi piace affrontarli per poi andare oltre, verso un nuovo obiettivo da raggiungere – conclude sorridendo Salvatore – Per me la sola cosa importante è sempre stata quella di puntare sulla qualità e i risultati piano piano sono arrivati!».



## appunti di viaggio

TRA GIOIA TAURO E IL MONTE PORO. Incredibile ma vero, anche nella Calabria più profonda gli appassionati di golf possono trovare un campo per praticarlo. Si trova a **Limbadi** e si chiama **Feudo Montalto** | c.da Feudo Montalto | tel. 096 389 000 [www.feudomontalto.com](http://www.feudomontalto.com). Il complesso comprende, oltre naturalmente al campo a 9 buche, un bell'albergo quattro stelle (doppia 80/150 euro prima colazione inclusa), piscina e ristorante. Una valida alternativa per dormire e mangiare è il **Cliffs Hotel Joppolo** | c.da San Bruno Melia | tel. 0963 883 738 [www.cliffshotel.it](http://www.cliffshotel.it) | doppia 58/130 euro prima colazione inclusa, una bella struttura nel verde di fronte al mare incontaminato. Offre camere confortevoli, piscina, tennis, giochi per bambini e ristorante. Per assaporare piatti tipici della zona a **Mileto** c'è la trattoria **Il Normanno** | via Real Badia 37 | tel. 0963 336 398 [www.ilnormanno.com](http://www.ilnormanno.com) | chiuso lunedì | prezzo medio 25 euro che mette sul piatto prodotti genuini reperiti dall'appassionato patron e poi cucinate dalla moglie. Tra le specialità, la pasta fatta in casa con ragù di maiale o di capra o con porcini e salsiccia, secondo la stagione. Fra i secondi trippa, stoccafisso e agnello. In chiusura crostate casalinghe o il famoso gelato di Pizzo. Per chi volesse portare a casa un souvenir goloso, sempre a **San Calogero** si può comprare del buon olio extravergine d'oliva di carolea e ottobratica (varietà autoctona) all'azienda **Campo Dorato** | c.da Marco Torto tel. 0963 361 044, poi ancora a **Limbadi** si può andare alla distilleria **Caffo** | via Matteotti 11 | tel. 096 385 025 [www.distilleriacaffo.com](http://www.distilleriacaffo.com)) per acquistare il famoso "Vecchio Amaro del Capo" e altri liquori, alle erbe e ai frutti, da bere caldi o con ghiaccio. Infine si può fare una capatina a **Maierato** al punto vendita di **Callipo** | s.s. 10 km 1,600 | tel. 096 399 621 [www.callipo.com](http://www.callipo.com)) o di **Sardanelli** | zona industriale lotto 20/21 | tel. 0963 253 713 | [www.sardanelli.it](http://www.sardanelli.it), valide aziende che producono tonno sott'olio.













