



Cannoli alla liquirizia con mandorla e olive nere

Da sempre preziosa per la regione, apprezzata anche per le proprietà diuretiche, antinfiammatorie e digestive, la Liquirizia di Calabria DOP è un ingrediente versatile in cucina. Ecco una ricetta davvero originale e semplice da riprodurre



Cannoli alla Liquirizia di Calabria, mandorle e olive nere (Foto © Celestino Mauro).

La **Liquirizia di Calabria** è presente sul suolo di gran parte della regione fin dalla metà del 1700, come testimoniano diversi documenti dell'epoca, e ha costituito per anni un'enorme fonte di reddito nonché un vanto a livello internazionale. A tal proposito l'enciclopedia Britannica, nel 1928, elogiava la liquirizia calabrese per il suo sapore più dolciastro e più profumato rispetto a quella di Russia.

La denominazione "**Liquirizia di Calabria**" nasce nel 1903 proprio per differenziarla rispetto ad altre varietà diffuse nell'Europa sud-orientale ma si dovrà aspettare il 2011 perchè l'Unione Europea riconoscesse la sua specificità e il legame col territorio attraverso la Denominazione di origine protetta.

Liquirizia di Calabria Dop e i prodotti ottenuti

La liquirizia è la radice di piante coltivate o spontanee, appartenenti alla famiglia delle "*fabaceae*" che, in Calabria, sono presenti nella varietà nota come "**Cordara**".

Dopo l'estrazione dal terreno, le radici vengono tagliate, calibrate e lavate per poi procedere all'essiccazione o all'estrazione del succo. Nel primo caso si procede ponendo le radici in luoghi soleggiati e areati, oppure in forni ventilati avendo cura di non superare i 50 gradi; nel caso dell'**estrazione del succo**, invece, le radici vengono tagliate, schiacciate e sfibrate e poi bollite con acqua. Il succo estratto viene chiarificato e ridotto ulteriormente fino ad ottenere un composto

pastoso, che viene poi modellato e confezionato.



Liquirizia di Calabria DOP.

Cenni storici sulla liquirizia calabrese

Dopo secoli di splendore, la produzione di liquirizia ha vissuto una grave crisi dopo la Seconda Guerra Mondiale, fino a conoscere il suo punto più basso negli anni '90 dello scorso secolo, quando la scarsa coltivazione costrinse alla chiusura definitiva di molti concii, i laboratori di lavorazione ed estrazione.

Solo negli anni 2000, grazie ai fondi Europei per lo sviluppo rurale, la produzione di [Liquirizia in Calabria](#) è stata incentivata e rilanciata, portando a 1000 ettari le piantagioni, con una **produzione media annua di circa 2500 tonnellate di radici.**

Proprietà terapeutiche

Oggi, grazie alle sue proprietà diuretiche, antinfiammatorie e digestive, la liquirizia riscuote un grande successo anche in campo medico: nel 2012 è stata eletta “**pianta medicinale dell’anno**”. Ottima per i problemi di ipotensione, negli anni è sempre utilizzata sempre di più nelle cucine della regione e non solo: l’**infusione di una radice in un brodo di carne** apporta carattere, sapidità e note di anice e caramello. Capace di esaltare il gusto di melanzane, pesce e maiale, trova particolare affinità anche con l’[aglio nero](#).

Cannoli alla Liquirizia di Calabria con mandorla ed olive nere

Ecco una **ricetta golosissima** che impiega questa portentosa eccellenza calabrese. Un finger food da servire come antipasto o aperitivo. Seguite tutte le istruzioni.

Data di creazione

06/05/2021

Autore

celestino-mauro