

## Pecorino

La crosta è sottile e gialla la fresca, dura, rugosa, di colore giallo oro tendente al rossiccio la stagionata; il sapore è sempre intensamente aromatico, dolce quand'è fresco e leggermente piccante quando stagionato. La consistenza morbida fino alla media stagionatura.

Ottenuto dalla trasformazione di latte ovino (a volte lievemente integrato con latte vaccino) proveniente da pecore alimentati in pascoli naturali (dal sistema pascolo estensivo ancora ampiamente praticato) dell'altopiano del Poro, trova la sua forza, oltre che nella genuinità del prodotto, nei metodi tradizionali di trasformazione e di stagionatura, dalle tecniche di lavorazione e di cottura che viene realizzata in due tempi alla temperatura di 40 °, cui segue una più accurata e prolungata pressatura manuale per eliminare i residui di siero e infine l'accurata stagionatura.

A stagionatura bassa e media, sempre comunque molto aromatico e intenso al sapore, conosce anche una variante un po' più stagionata col peperoncino cosparso sulla crosta, a dare un tono lievemente piccante al gusto.

## Nduja

Salame tipico, ha origine nella zona del Monte Poro (legato nell'immaginario turistico a uno dei paesi del comprensorio: Spilinga). La 'Nduja è un preparato che si ottiene dalla lavorazione del grasso dei maiali macellati localmente con la tecnica tradizionale e dalle parti residue di carne non utilizzabili per i tagli o per altri insaccati. Il tutto viene impastato fino a produrre una crema perfettamente aromatizzata con peperoncino calabrese sia piccante che dolce. La lavorazione del prodotto avviene senza l'ausilio di conservanti o coloranti; dopo essere stato insaccato, preferibilmente nella parte di intestino corrispondente al ceco (a formare la nduja detta norba e generalmente più apprezzata) viene affumicato e stagionato al punto giusto.

