

# Halloween è calabrese, Mi'ndujo lo ricorda con panino



Altro che dolcetto o scherzetto. Niente a che vedere con gadget, ragnatele, scheletri e vampiri, quelli sì di importazione straniera. Per la ricorrenza di Halloween, festa che nasce in Calabria e che viene esportata dagli emigrati in America, per MI'NDUJO, si salva la zucca; ingrediente principe della nuova ricetta identitaria, stagionale e a tema: MI SPAGNU.

È già tra i panini più richiesti e contribuisce a non far rimpiangere l'uscita dalle scene del MI SCIUPO, la proposta che ha dominato per tutta l'estate anche i palati più esigenti con il suo gusto croccante e leggero: con salsiccia selezione Mi'Ndujo, pancetta croccante, caciocavallo tutto latte, vellutata di zucca, funghi. Il MI SPAGNU, in edizione limitata, è disponibile nei punti vendita di Cosenza, Rende e Roma.

**PERCHÉ HALLOWEEN È CALABRESE.** Come testimonia Luigi Maria Lombardi Satriani: a San Giacomo di Cerzeto si usava intagliare le zucche, svuotarle e illuminarle con una candela; Lu coccalu du muortu, il teschio del morto, si usava a Serra San Bruno dove si girava casa per casa per chiedere “mi lu

pagate lu coccalu?”, quello che è oggi il dolcetto o scherzetto; e così a Nicotera, ad Oppido Mamertina ed in altri paesi della Calabria.

Mentre oggi la zucca di halloween è un oggetto commerciale, come lo è tutta la festa, una volta – si legge ne Alla ricerca del cibo perduto – Manuale di sovranità alimentare per la Calabria del terzo millennio di Manuelita Iacopetta e Pietro Ardito – era un simbolo, un modo, un ponte per avvicinare i bambini ai defunti. Per abituarli al sentimento della pietas di antica memoria. Un'altra tradizione alimentare, quella delle fave dei morti, risale addirittura all'antichità pagana, dove le fave rappresentavano il cibo dei morti: infatti, a Vibo Valentia e a Nicastro, si usava consumare fave abbrustolite.

**MI'NDUJO PREMIA I FEDELI DEL PANINO SANIZZO.** Con il prossimo week-end entra nel vivo anche la raccolta punti con un regalo 100% calabrese. A ricordarcelo è Noemi Spinetti, l'influencer Made in Calabria. Nei tre punti vendita di Cosenza e Rende e nei sei store di Roma, è disponibile la Carta Fedeltà grazie alla quale è possibile ottenere gustosi premi attraverso una scalata vincente di gusto e identità.

Con i primi 10 punti si avrà diritto ad una birra artigianale o dessert casaluru a piacere; con i successivi 20 punti si vince un Menù Mi'Ndujo completo; a 30 punti un'altra birra o dessert. Ma è a 40 punti che si raggiunge l'apoteosi: un paniere dal valore di 50 euro composto dai migliori prodotti della tradizione confezionato con il MEC: EVO, pasta artigianale, conserve sott'olio, pitta 'mpigliata, tocchetti al peperoncino, passata di pomodoro, ricotte stagionate, bibita alle clementine, bomba calabrese e 'Nduja.

**Fonte: MI'NDUJO CALABRIA**