

Marmellate in casa La stagione è ora

Sapori estivi Ricette, trucchi e consigli per realizzarle
Di fichi, anguria, pere, ma anche con le patate e la liquerizia

Valentina Conti

■ Marmellata di anguria, di arance e cannella, di peperoncini, di fichi, allo zafferano, persino di patate. Sapori di un tempo che, a casa nostra, tornano ad affascinare i palati, anche dei turisti. Una moda in fatto di gusto che si re-inventa, e che sta spopolando dal Nord al Sud dello Stivale. Storie contagiose. Prendiamo Paolo Cherubini, il fruttivendolo modello monteclarese giudicato nel 2013 il più bello d'Italia insieme ad altri diciannove ragazzi, patron del «Mundial Poppy», l'evento calcistico che ogni anno organizza in memoria del papà Ottorino, storico fruttivendolo della città. Ecco, lui ha sorpreso ancora. E stavolta con una linea di confetture distribuite negli Stati Uniti che porta il nome del suo negozio. A Tonno in

Valbrevenna, in provincia di Genova, invece, casalinghe, artigiani, professionisti, studenti insieme hanno dimostrato che con i prodotti di una terra ritrovata e valorizzata si può riuscire a fare finanche una gara di confetture casalinghe. Pomodori, peperoni, zucchine, ma anche prugne, pesche, succose albicocche: del resto, l'estate è un trionfo di colori. E il momento ideale per fare le conserve. Abbinare con formaggi d'eccezione, poi, esce fuori un matrimonio «certificato».

Sono tante le ricette di marmellate con frutta di stagione. Farle in casa le marmellate non è complicato, ma bisogna rispettare le ricette e le quantità indicate di frutta e zucchero. Anche la pentola per prepararle è importante: deve essere capiente e avere il fondo spesso per evitare che i composti si brucino. Cosa si possono fare con le marmellate handmade? Numerosissimi dolci squisiti: crostate, biscotti o rotoli. Le si

può mangiare spalmate sul pane o sulle fette biscottate, farcire i cornetti o si possono aggiungere nello yogurt, una prelibatezza. Il bello è che possiamo mettere in un barattolo tutti i sapori dell'estate e portarli in tavola per tutto l'anno. Esiste addirittura la marmellata di liquirizia (la base su cui si lavora sono mele, zucchero e acqua. E naturalmente liquirizia a tocchetti, che viene usata anche per il liquore). Per quanto concerne il procedimento di esecuzione, al fine di rendere la marmellata densa e compatta, spesso si ricorre alla pectina. Una sorta di colla che, in realtà, non sempre deve essere aggiunta perché parecchi frutti ne contengono già a sufficienza.

Nelle arance di Siviglia, ad esempio, basta fare tesoro dei semi e della buccia, racchiuderli in un sacchettino di garza e aggiungerli nella pentola. Chi mangia la marmellata di mirtillo, vede meglio. La marmellata di limone fa impazzire i buongustai, da Sorrento alla Sicilia. Ottima per una colazione salutare se spalmata su qualche fet-

IL TEMPO

ta di buon pane tostato, accompagnando il tutto con una bevanda quale latte, caffè, orzo, tè, succo d'arancia, oppure per farcire un dolce fatto in casa per una merenda genuina. Sfiziosissima la marmellata di patate, insaporita con la vaniglia, che si prepara con l'uvetta in am-

mollo dentro al rum, e che può essere utilizzata in diverse occasioni. Ce n'è proprio per tutti i gusti.



In dispensa Con le marmellate ci si può sbizzarrire facendole con tutti i frutti estivi