

## LA MADIA DELLA NONNA » CONSERVE CHE PASSIONE

# Quando i barattoli fanno quel "clac" è come una sinfonia

Dal cavolfiore alle castagne, dall'uva ai pomodori: tutto si può mettere sottovuoto, ma rispettando le norme igieniche

di IRENE ARQUINT

Cicala e insieme formica. È questa la disposizione ideale per fare tesoro dei doni della natura, generosi in estate quando il sole splende a picco, in letargo in inverno al sicuro in una dispensa traboccante bontà. Le nonne sì che erano brave a stoccare barattolini nella vetrinetta o nella madia, in molti stanno rivalutando il pensiero da formichina.

E chi non lo ha fatto al momento opportuno, quando sugli alberi abbondavano albicocche, fichi, pesche, è ancora in tempo. Grazie ad un clima che rinunciamo a comprendere (sebbene un esamino di coscienza non ci stia male), l'orto regala ancora gli ultimi frutti: zucchine, pomodori, peperoni.

Così, mentre spippoliamo acini d'uva perfetti da mettere sotto spirito o base per confetture e gelatine, arriva il momento del cavolfiore, dei broccoli, dei funghi, delle castagne (sempre meno, a dire il vero) fin quando con l'anno nuovo torneranno i carciofi (ottimi quelli della Val di Cornia).

Certo, bisogna riacquisire dimestichezza con l'allacciatura del grembiule e soprattutto rivedere l'organizzazione del tempo. Perché come scrive Luisanna Messeri nel suo ultimo piacevole e utilissimo libro "Una famiglia in cucina, la mia" edito da Vallardi: «Cucinare meno non fa mangiare meno, fa solo spendere di più e mangiare peggio». E se è vero come sostiene l'ospite toscana della Prova del Cuoco, che la

qualità dello stare a tavola definisce il nostro approccio alla vita e dunque alla natura, incluso il buono o cattivo uso che se ne fa, «se ricominceremo a farci da mangiare, il cibo tornerà ad avere il suo giusto peso, smettendo di essere un'ossessione per ritornare ad essere una passione sana». Roba semplice, come quel gesto che dopo l'occhio solletica il naso appena il polso fa scattare il "clac".

Suono necessario, senza il quale deve sorgere il dubbio che la sterilizzazione del barattolo non sia andata a buon fine.

Conservare ciò che la natura dona e che nei momenti di esubero propone a prezzi stracciati, è un gesto doveroso. E fortunatamente sempre più frequente. Ne sa qualcosa la



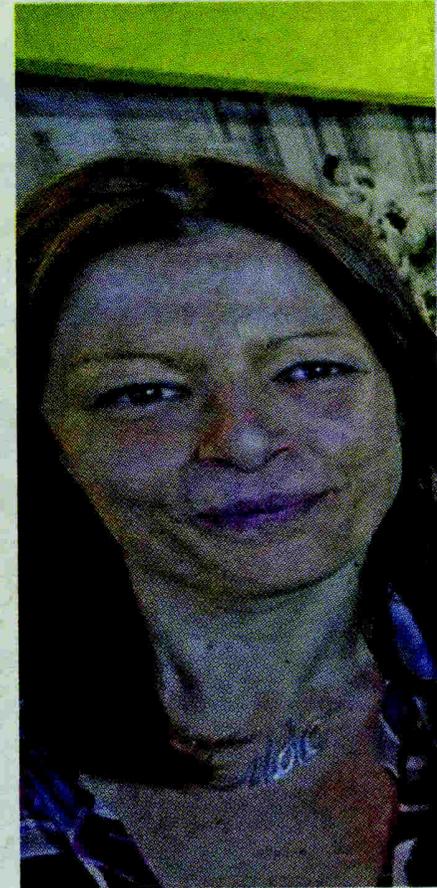
Sopra, lavorazione alla "Mediterranea Belfiore" di Cecina

mantovana Paola Calciolari, farmacista con il pallino di mostarde e confetture, che una ventina di anni fa ha fatto spalluccia alla carriera per ritirarsi in cucina a creare vere leccornie sotto vetro, oggi nelle migliori gastronomie del mondo. «Passione e un pizzico di gusto fanno il resto», commenta la titolare di Le Tamerici sintetizzando quel germoglio da cui sono nate la confettura di cipolle rosse piuttosto che la mo-

starda "riserva speciale" di mele, senape e chicchi di caffè. A cui va aggiunta l'accortezza di rispettare norme igieniche che mettano al riparo dal temuto botulino (batterio responsabile di pericolose intossicazioni alimentari che in alcuni casi possono condurre alla morte). «Non tutti i vegetali sono stoccabili - aggiunge Simonetta Ciarlo della Mediterranea Belfiore, importante azienda di Cecina specializzata in sott'oli

e conserve - Il pomodoro è il meno problematico perché già porta con sé una naturale acidità. Melanzane, peperoni, zucchine, cavolfiore, carciofo hanno bisogno di bollire in aceto. Non troppo perché prende il sopravvento, il giusto equilibrio con l'acqua». E poi via, nel vetro previamente sterilizzato.

Infine abbondante olio extravergine d'oliva che ha il pregio di isolare dal contatto con





# Dieci perle di Toscana per un trionfo di ricette

## Dalla costa all'Abetone la guida ai laboratori artigianali

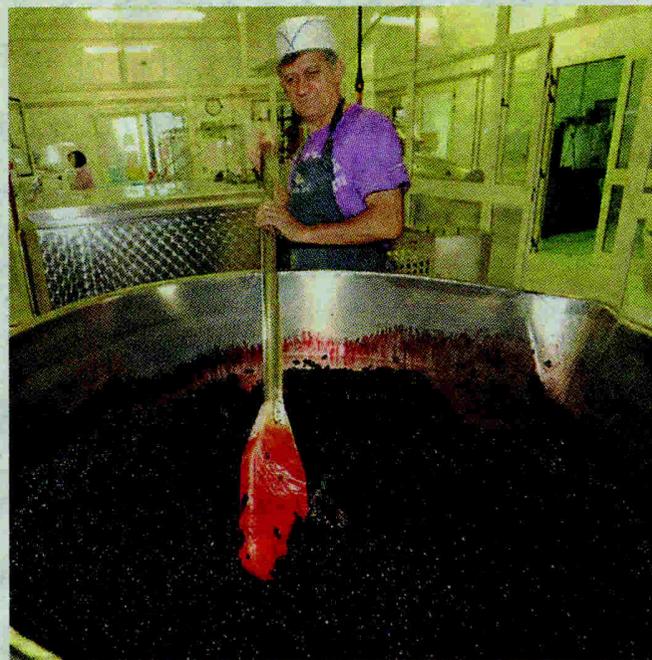
**E**cco dieci indirizzi utili in Toscana per gli appassionati dei prodotti conservati.

### MEDITERRANEA BELFIORE

Il loro punto di forza sono i pomodori: passati, interi, a pezzettoni, messi in barattolo come faceva la nonna meridionale. Quindi i carciofini e le altre verdure sott'olio, in vendita nello spaccio aziendale, costruito sui criteri della bioarchitettura. Quest'estate le sorelle Ciarlo hanno sperimentato anche le confetture: di ciliegie di Vignola, di melone retato locale, di fragole. Mediterranea Belfiore, via Guerrazzi, loc. Cinquantina, Cecina, tel. 0586.620555, [www.mediterraneabelfiore.it](http://www.mediterraneabelfiore.it)

### IL CAPEPE

L'azienda prende nome dalla collina dietro Marciana all'isola d'Elba. Nella bottega adiacente il laboratorio trovate marmellate, liquori, confetture preparate da Doriana Mangini. La sua ricerca di antichi frutti dimenticati, ha riscoperto varietà come il neruccio (S. Maria di Livo).



Il laboratorio per la lavorazione dei mirtilli al "Baggiolo" (Foto Gori)

co il suo punto di forza. Spesso ardite le confetture: zucchine e zenzero, friggittelli e mele, frangolone, fragoline di bosco.

### F.LLI CHIAVERINI

Una via di mezzo fra l'industriale e l'artigianale, le marmellate e confetture firmate

no in Garfagnana, telefono 0583.613154, [www.garfagnanacoop.it](http://www.garfagnanacoop.it)

### OFFICINA PROFUMO FARMACEUTICA S. MARIA NOVELLA

Nata nel 1221 con i rimedi medicamentosi dei monaci, l'azienda fiorentina è nota anche per le antiche ricette alimentari. Tra queste gli elisir e i liquori (molto famoso l'alkermes), le gelatine a base dei ritrovati alcolici, le composte da frutta biologica senza aggiunta di zucchero, dolcificate con succo d'agave. In vendita nelle varianti classiche: amarena, lampone, mirtillo, arancia, anche in cofanetto monoporzioné.

Sede storica: via della Scala 16, Firenze, [www.smnovella.it](http://www.smnovella.it)

### OFFICINA ALIMENTARE ITALIANA

L'azienda di Castagneto Carducci presenta più linee. Quella dei pronti (trippa alla fiorentina, sugo di pollo scappato, pesto di cavolo nero), delle gelatine (di vinsanto, di Vermicino di Toscana, di Morellino), delle confetture, della frutta candita conservata in baratte.

l'aria, oltre a quello di possedere un'eccellente stabilità termica che ne favorisce l'integrità anche dopo eventuale sterilizzazione o pastorizzazione (necessarie per annientare i batteri che sopravvivono anche senza ossigeno, gli anaerobi).

La scelta tra le diverse tecniche di conservazione è ampia. Escludendo congelamento e surgelamento, pur sempre validi, possiamo ricorrere a metodi più antichi come l'essicca-

zione, l'affumicatura, la salagione (se piace con aggiunta di spezie: peperoncino, aglio, prezzemolo, chiodi di garofano, pepe in grani a formare una "salamoia"), l'impiego dello zucchero, dell'olio, dell'alcol, dell'aceto (che crea un ambiente sfavorevole allo sviluppo dei microrganismi), la bollitura. Mescolando le tecniche all'occorrenza, per maggiore sicurezza personale.