

Roberto Zottar

Marmellate, confetture e gelatine casalinghe



CENTRO PER LA CONSERVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE
DELLE **TRADIZIONI** POPOLARI DI **BORGO SAN ROCCO** / GORIZIA

Siamo in primavera e le splendide fragole varietà Candonga già arrivano dalla Basilicata, sode e profumate sui banchi del nostro mercato. Tra poco arriveranno le prime ciliegie del Collio e poi le fragole nostrane. In breve poi anche altri frutti raggiungeranno l'apice di profumo e maturazione. Perché non prepararci per deliziose confetture casalinghe? Non si può certo dire che i variopinti barattoli di conserve e marmellate in bella mostra sugli scaffali dei supermercati non siano invitanti, ma a leggere l'etichetta con gli ingredienti talvolta potremmo avere qualche perplessità. Già i Greci cuocevano mele cotogne con il miele, mentre al tempo di Roma e di Apicio risalgono le preparazioni di frutta immersa in vino passito o cotto o mosto o miele. Documenti medievali attestano il consumo di composte e canditi di frutta da parte dei ceti aristocratici e ricchi che potevano permettersi il costoso zucchero, arrivato in Europa solo con le Crociate. Il primo trattato sulle confetture è del 1555 di Michel de Notre-Dame, da noi meglio conosciuto come Nostradamus, medico e astrologo della regina Caterina de' Medici. Le sue ricette per canditi o marmellate "asciutte", come lui le chiamava, e le sue tecniche per conservare con lo zucchero la frutta, senza seccarla com'era in voga all'epoca, suscitavano grande interesse. Dal XVIII secolo poi le confetture si diffusero per l'affermarsi dello zucchero e fu così anche per il termine francese *confiture* dal verbo 'confettare' usato per preparazioni destinate alla conservazione. Il termine *marmellata* è attestato dal 1579 e viene dal portoghese *marmelada*, derivato da *marmelo*



che è la mela cotogna. A fine Ottocento a Gorizia, grazie anche all'importante produzione di frutta del Collio e del basso Friuli e forse anche al consumo di frutta candita per produrre presnitz-gubane goriziane, c'erano ben 4 imprese artigiane di canditura della frutta. Veniva candito ogni tipo di frutta, tanto che il Cossar ricorda che le vetrine degli offellieri mostravano anche meloni interi canditi. Nel 1879 la famiglia Darbo, famoso marchio di confetture dei giorni nostri, iniziò proprio a Gorizia a produrre confetture, sciroppi e pregiati liquori alla frutta. L'impresa Darbo era dotata di un piccolo impianto a vapore per la lavorazione della frutta che le permetteva di ottenere prodotti di elevata qualità che venivano esportati in tutto l'Impero austroungarico. La prima guerra mondiale danneggiò seriamente gli impianti produttivi e la famiglia si trasferì a Stans in Tirolo dove riavviò l'attività e pose le basi per l'attuale successo.

In italiano popolare marmellata e confettura sono sinonimi, mentre per l'Unione europea la marmellata è un prodotto a base di soli agrumi, mentre una confettura è a base di qualsiasi altro tipo di frutta o di ortaggi. In questo testo seguiremo l'uso popolare e quindi con il termine marmellata indicheremo sia quella di frutta in genere che quella di agrumi. La genuinità delle confetture e delle conserve casalinghe, proprio come quelle delle nonne, non ha rivali, ma dal momento che non tutti possono contare su una nonna esperta in cucina, ecco alcune ricette alla portata di tutti. Le ricette di questo libretto, oltre ad arricchire la nostra tavola, ci permettono di "imprigionare" i colori e il sapore di tutte le stagioni e di goderne in ogni periodo dell'anno. Molte ricette sono ispirate a Christine Ferber, una pasticciera alsaziana molto famosa per le sue confetture e per i suoi libri che ha codificato alcune regole per realizzare delle confetture cercando di ridurre al minimo i tempi di cottura ed usando solo ingredienti naturali.

Il principio consiste in una macerazione della frutta con zucchero a freddo: questo passaggio serve ad estrarre i liquidi dalla polpa della frutta. Il metodo consiste nel portare a bollire la preparazione, poi il riposo al fresco della preparazione per una notte e una ribollitura. Due rapide cotture che mantengono inalterate tutte le caratteristiche della frutta: i colori rimangono vivi, la polpa mantiene consistenza e al palato si sprigionano i profumi della frutta fresca. Dopo la macerazione iniziale a freddo, l'aggiunta del succo di limone favorisce l'addensamento e la gelificazione della marmellata. Infatti gli agrumi, e in particolare il succo di limone (o meglio ancora di lime) ha un'altissima concentrazione di pectina, un addensante naturale che è naturalmente presente in tutti i frutti.

Le ricette sono state raccolte da ricettari privati familiari, da diversi siti e blog di cucina, tra cui coquinaria.it. Dove possibile è indicato il nome della fonte.

Principi base per una marmellata eccellente



LA FRUTTA

Utilizzare di preferenza frutta appena colta. Il raccolto va fatto al mattino dopo che è caduta la rugiada e prima che il sole diventi troppo caldo, oppure alla fine del pomeriggio. La frutta colta sotto il sole o sotto la pioggia non darà mai una buona marmellata perché o il sole ne avrà esaltato il profumo e rammollito la polpa, o sarà troppo impregnata d'acqua. La frutta è giunta a piena maturazione quando non oppone alcuna resistenza alla raccolta. In quel momento, acidità e pectina hanno un ottimo equilibrio che favorisce la presa della marmellata. Usare sempre frutta fresca, molto profumata, sana e senza ammaccature. Che sia stata colta nei boschi, nei giardini o nei frutteti, che sia stata acquistata dal produttore o al mercato, la regola è una sola: che sia bella e abbia un gusto perfetto.

L'ideale è lavorare la frutta qualche ora dopo la raccolta o al più tardi l'indomani (in questo caso, conservarla al fresco), perché perde in fretta le sue qualità. Cuocere sempre piccole quantità di frutta – non superare i 4 kg alla volta: la cottura ne preserverà il colore e la consistenza.

Per tutte le macerazioni e le cotture, usare il succo di un limone. L'aggiunta del succo di limone alla frutta e allo zucchero deve essere fatta rapidamente, così che la frutta non si ossidi e mantenga il suo colore. La punta di acidità del limone esalta il gusto del frutto e attiva il potere gelificante della pectina in esso contenuto. Le macerazioni e le cotture vanno versate in terrine e ricoperte di carta pergamena a contatto (cartaforno): in questo modo la frutta è immersa nello sciroppo e non si scurisce in superficie.

ZUCCHERO

Fare la marmellata significa innanzi tutto conservare la frutta grazie allo zucchero. È consigliabile usare quello semolato perché non altera il gusto e i profumi della frutta. Se la frutta scelta è particolarmente dolce si può abbassare la quantità di zucchero. Quanto zucchero occorre per fare la marmellata casalinga senza sterilizzazione del prodotto finale? La risposta

dipende dal tempo di cottura perché quanto più questo è lungo, tanto più l'acqua presente nella frutta evapora e più alta risulterà la percentuale di zucchero finale. Una giusta e sicura proporzione di zucchero rispetto al peso della frutta per preparare la marmellata è con rapporto 1:1 (cioè *per ogni 1 kg di frutta occorre 1 kg di zucchero*). Tuttavia, il ministero della salute, nelle indicazioni guida per prevenire tossinfezioni nelle conserve, acconsente di ridurre le quantità fino a 2/3 rispetto al peso della frutta (perciò *per ogni 1 kg di frutta è consentito utilizzare non meno di 700 grammi di zucchero*): tutto ciò deriva dal fatto che la frutta contiene già dal 10% al 30% di zuccheri e ciò dipende sia dal tipo di frutto sia dal grado di sua maturazione.

COTTURA

La preparazione migliore avviene in due fasi, normalmente in due giorni. Il primo viene dedicato alla pre-cottura con un inizio di ebollizione, possibilmente in tegami di rame; la confettura viene poi travasata in un contenitore dove può riposare coperta con cartafono/pellicola alimentare per un'intera notte. Questo è un passaggio indispensabile per estrarre al meglio la pectina presente nel frutto. Il giorno dopo si passerà alla cottura finale a fuoco sostenuto ma per il tempo più breve possibile, in modo da ottenere colore vivo e naturale. È anche possibile, per ridurre i tempi di cottura della frutta vera e propria e mantenere colori e profumi, estrarla, tenerla da parte e cuocere il solo sciroppo (consistente in zucchero e succo di macerazione dei frutti stessi) per farlo addensare e poi aggiungere e portare a bollitura anche la frutta. Il grado di concentrazione può essere controllato con il termometro. Questo tipo di cottura ha una variante che consente di mantenere la consistenza dei frutti.

Durante la seconda cottura è importante mescolare di continuo il composto, asportando con un cucchiaino le eventuali impurità che si presentano in superficie. Non usando pectina aggiunta, spesso si nota nelle ricette l'aggiunta di succo di mela, base necessaria per addensare. È inoltre fondamentale che i vasetti ed i tappi siano ben puliti, sterilizzati oltre che perfettamente asciutti. Il prodotto al momento dell'invaso dovrà avere una temperatura di circa 85°C. Il vasetto da 200 g verrà riempito quasi fino al bordo, pulendolo poi con estrema cura, prima di chiudere con il tappo. Per eseguire bene questa ultima fase è indispensabile l'aiuto di una seconda persona, in modo che il tutto sia ben chiuso prima che la temperatura della confettura si abbassi sotto a 85°C; in questo caso basta capovolgere il vasetto per ottenere un sottovuoto totale e quindi una per-

fetta sterilizzazione. Se invece il prodotto si raffredda durante l'invasamento è opportuno, per sicurezza, passare i vasetti, una volta chiusi, in forno a 100°C per circa cinque minuti. Un altro fattore molto importante è il controllo della cottura con il rifrattometro, raggiungendo di norma circa 64°Brix per le confetture (per marmellate di agrumi anche valori più alti). I vasetti devono essere mantenuti in un luogo fresco ed al riparo dalla luce. Raccomando, prima di etichettare il vaso di controllare il tappo per verificare l'avvenuto sottovuoto.

La gelatina di mela verde apporta la pectina, indispensabile per la gelificazione dei frutti che ne sono naturalmente sprovvisti come ad esempio le pere, le ciliegie e le visciole. In alcune marmellate di frutti rossi, si può usare la gelatina di ribes al posto di quella di mela verde.

E' possibile ottenere una marmellata ben rappresa semplicemente prolungandone la cottura. La marmellata risulterà più dolce, la consistenza dei frutti un po' meno bella e il colore sarà leggermente caramellato.

Per ottenere una consistenza perfetta, in caso di mancanza di un rifrattometro, può andar bene anche un caramellometro, cioè un termometro per lo zucchero, o anche un semplice termometro digitale a sonda. La marmellata deve raggiungere in genere i 105 °C.

Se non si dispone di "tecnologia" versare qualche goccia di marmellata su un piatto freddo, che era stato posto in freezer, e verificarne la consistenza valutando la velocità di scorrimento. Con la pratica, non avrete più bisogno di questi riferimenti e sarete in grado di capire con un colpo d'occhio il momento in cui la cottura è giunta al termine ed è ora di invasare: l'evaporazione diminuisce sensibilmente, non si forma più schiuma in superficie, i frutti sono immersi nello sciroppo e le bollicine diventano più piccole.

Nessuna marmellata è uguale all'altra. Da un anno all'altro, da una cottura all'altra, più liquide o più sode, saranno diverse: fa parte del loro fascino. Una marmellata è sempre una creazione!

L'ATTREZZATURA

L'ideale sarebbe disporre di una pentola di rame, bassa e larga, quelli che i francesi chiamano *bassine à confiture* che garantisce una distribuzione del calore perfetta. La pentola deve essere più larga che alta, per facilitare l'evaporazione dell'acqua dai frutti e deve essere utilizzata esclusivamente per fare le marmellate. Non lasciare mai i frutti a macerare nella pentola di rame, perché si ossiderebbero.



E' possibile utilizzare anche una pentola in acciaio inox, ma i frutti hanno la tendenza ad attaccarsi sul fondo: bisognerà vigilare due volte tanto!

La schiumarola in acciaio inossidabile serve, oltre che a schiumare, a mescolare delicatamente la marmellata, a verificare la cottura dello sciroppo, a togliere le spe-

zie dalla pentola e, alla fine di certe cotture, a prelevare i frutti che vanno distribuiti nei vasetti.

Il cucchiaino di legno deve egualmente essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di marmellate, meglio una moderna spatola in silicone

Un rifrattometro è utile per garantire la giusta consistenza finale del prodotto e in rete si trova in vendita ad un costo anche di circa 20 euro, scegliete uno con un range 0-90 % Brix.

Il mestolo in acciaio inox serve a riempire i vasi.

Un imbuto per marmellate, anche in plastica, aiuterà a versare nei vasi.



Lo spelucchino e un coltello in acciaio inossidabile sono indispensabili alla preparazione dei frutti.

I vasi per marmellate migliori sono quelli in vetro con i coperchi da avvitare che creano un sottovuoto. I vasi vanno sempre lavati e sterilizzati (basta lasciarli, dopo averli lavati, mezz'ora in forno a 150°). Lavare i coperchi e passarli con alcool a 90° prima di usarli.

Confetture & marmellate



Amarene

MARMELLATA DI AMARENE di Luisa

Snocciolare le amarene e tagliarle in due. Pesare i frutti. Aggiungere 350 grammi di zucchero per ogni chilo di frutta. Mettere la frutta in una pentola a fondo spesso e coprirla con lo zucchero. Lasciare macerare una notte e la mattina successiva iniziare la cottura e terminarla quando con la prova piattino ha raggiunto la giusta consistenza. Invasare e capovolgere.

Albicocche

CONFETTURA DI ALBICOCCHES

Per la confettura di Christine, lavate 1,200 kg di albicocche mature e sode, tagliatele a metà, denocciolatele e mescolatele con 800 g di zucchero, il succo di mezzo limone e una bacca di vaniglia aperta. Dopo una macerazione di un'ora portate quasi ad ebollizione in una casseruola di rame. Versate in una terrina, coprite e lasciate riposare per un notte in frigorifero. Volendo togliete la pelle delle albicocche. Rimettete nella casseruola e portate a bollire facendo cuocere a fuoco vivo per 5-8 minuti, rimestando e schiumando. Verificate la consistenza della confettura con la prova piattino o raggiungete i 105° C e versatela in vasi di vetro precedentemente sterilizzati. Tappate e capovolgete i vasi per creare il sottovuoto. Si può fare anche con le pesche.

CONFETTURA DI ALBICOCCHES AL MICROONDE

500 g di albicocche denocciolate e tagliate ognuna in quattro pezzi, 300 g di zucchero, una bacca di vaniglia, tagliata per il lungo. Il giorno prima, mescolare in una ciotola di ceramica/vetro le albicocche allo zucchero e alla vaniglia e lasciare in frigorifero per 24 ore coperto d pellicola. Al momento di prepararla mettere il microonde al massimo e cuocere per 20



minuti (tempo indicativo, prolungarlo se necessario. Il recipiente non deve essere troppo riempito perché cuocendo il composto di frutta e zucchero potrebbe gonfiare e fuoriuscire. Volendo uno

sciropo più denso, togliere le albicocche con una schiumarola e rimettere il liquidi nel microonde, sempre alla massima potenza, per altri 5 minuti (indicativamente). Una volta che lo sciroppo ha la densità voluta (raffreddandosi si addensa ulteriormente), reimmergere la albicocche e cuocere ancora 2-3 minuti (il tempo, di riportare ad ebollizione). Invasare e raffreddare capovolto.

CONFETTURA DI ALBICOCCHES AL CIOCCOLATO BIANCO E BOURBON

Per ca. n. 15 vasetti da g 100. 1 kg polpa di albicocche, 25 g succo di limone, un baccello di vaniglia Bourbon, 550 g zucchero, 300 g cioccolato bianco 38-40%. Miscelare tutto insieme, tranne il cioccolato bianco. Dare un primo bollore, togliere dal fuoco, aggiungere il cioccolato a pezzi, mixare, coprire e lasciare riposare per 12 ore in frigorifero. L'indomani riportare in cottura a 66°Brix. Invasare immediatamente e conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce.

CONFETTURA ALBICOCCHES ALLA VANIGLIA E AL GEWURZTRAMINER di Bruna

Ideali per questa preparazione le grosse albicocche di Romagna dolci e saporite. Curioso l'uso delle albicocche secche con risultato finale è eclatante.

1,150kg albicocche, mature ma ancora sode (snocciolate devono raggiungere 1kg di peso), 250 g d'albicocche essiccate e ammorbidite, 800 g zucchero, il succo di una piccola arancia, Il succo di 1 limone piccolo, le zeste tagliate sottili o grattugiate della buccia di una piccola arancia non trattata, 2 bacche di vaniglia 250 g di gewurztraminer (25 cl.).Tagliare le albicocche secche in bastoncini di 5 mm. di larghezza, met-



terle in una terrina e copritele con il gewurztraminer e lasciare al fresco per una notte. Lavare le albicocche, asciugarle in un panno, tagliarle a metà e snocciolarle. Mescolare con lo zucchero, il succo e le zeste d'arancia, il succo di limone, le bacche di vaniglia incise per la lunghezza e lasciatele macerare per 1 ora coperte con un foglio di carta da forno. Versare le albicocche in una casseruola di rame non stagnata e portate quasi ad ebollizione, il composto deve fremere ma non bollire. Versare in una terrina. Coprire con la carta da forno a contatto e lasciar riposare per una notte intera al fresco in frigorifero. L'indomani versare le albicocche in un colino foderato con una garza leggera, sbuciarle, tagliarle a pezzi se sono grosse e tenerle da parte. Nel frattempo versate lo sciroppo raccolto in una casseruola, portarlo a ebollizione, schiumando e proseguendo la cottura a fuoco vivace fino a 105°C (a questa temperatura comincia ad addensarsi), unire allora le albicocche secche macerate nel gewurztraminer riportando all'ebollizione e fate cuocere per 5 minuti schiumando. Aggiungere le albicocche sbucciate, riportare a bollire e far cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti rimestando delicatamente e schiumando di tanto in tanto. Eliminate la bacca di vaniglia. Verificate la consistenza della confettura con la prova piattino. Invasare e capovolgere.

Ananas

CONFETTURA D'ANANAS

Per 6 o 7 Vasi Di 220 g, 2,5 kg di ananas, o 1 kg netto di frutta, 900 g di zucchero cristallizzato, Il succo di 1/2 piccolo limone

Primo giorno. Togliere la pelle spessa degli ananas e tagliarli in quarti in lunghezza, togliere la parte legnosa del cuore e tagliare i quarti in lamelle di 2 mm di spessore. Versare le lamelle di ananas, lo zucchero ed il succo di limone nella pentola da marmellata. Portate al "fremite" prima dell'ebollizione mescolando delicatamente, versate questa cottura in una ciotola poi coprite con un foglio di carta forno e mettete al fresco in frigorifero per una notte.

Secondo giorno. Versare il tutto cottura nella pentola da marmellata. Portare ad ebollizione mescolando delicatamente. Mantenere la cottura a fuoco vivo per 10 minuti circa mescolando continuamente e schiumando accuratamente. Verificare la consistenza della marmellata depositando alcune gocce su un piccolo piatto freddo: deve gelificare leggermente. Togliere la pentola dal fuoco, invasare e capovolgere. L'aggiunta di un po' di vaniglia e di zenzero grattugiato affinano questa marmellata che può sembrare un po' zuccherata.

Arance

MARMELLATA DI ARANCE DEL PASTICCERE IGINIO MASSARI

Per il succo base di mela verde: 900 g Mele verdi, 900 g Acqua. Per la marmellata: 1 kg rondelle d'arancia dolci tagliate sottili e a metà, 300 g Scorza d'arancia a filetti, 300 g acqua, 400 g Zucchero, 1 kg succo base di mela, 500g succo d'arancia, 1,8 kg zucchero, 150 g succo di limone. Lavate le mele, tagliatele a quarti e mettetele in un recipiente con la prima parte di acqua. Cuocete per circa 30 minuti coprendole con un coperchio. Quando i 2/3 di acqua sono evaporati, il composto è cotto. Lasciate raffreddare, quindi pressate delicatamente e filtrate con un panno di maglia



sottile o con un filtro fine (questo composto è utilizzato come sostituto della più attuale pectina). Cuocete le arance a rondelle e i filetti con 400g di zucchero e l'acqua, quindi aggiungete tutti gli altri ingredienti ad eccezione del succo di limone; proseguite la cottura fino a ottenere la densità di 67 °Brix. A questo punto, aggiungete il succo di limone, riportate la densità a 67 Brix e togliete dal fuoco. Trasferite immediatamente in contenitori precedentemente sterilizzati, chiudete ermeticamente e raffreddate in velocità, ponendo i contenitori capovolti in acqua corrente fredda.

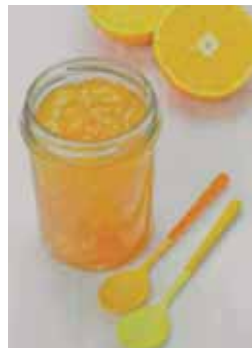
MARMELLATA DI ARANCE di Rosa

7 arance, 3 limoni, zucchero, acqua, 2 noci di burro, succo di due limoni. Primo giorno. Sbucciare a vivo la frutta, tagliare a fettine sottili ed eliminare i semi. Per ogni 500 g di frutta aggiungere 1 litro di acqua fredda. Lasciar riposare coperto per 24 ore. Poi mettere al fuoco la frutta e l'acqua e far bollire per un'ora. Togliere dal fuoco e far riposare per 24 ore. Terzo Giorno. Pesare la frutta, aggiungere ugual peso di zucchero, il succo di 2 limoni e 2 noci di burro. Bollire per un'ora esatta. Invasare e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE di Roberta (Scuola di cucina Peccati di gola)

1kg arance, 1 kg zucchero. Lavare bene le arance e metterle in pentola coperte di acqua fredda. Portare a bollire e cuocere fino a quando le

bucce non diventano tenere. 15-20 minuti circa. Scolare e passare sotto acqua corrente per raffreddare le arance. Lasciare asciugare su un canovaccio per una mezz'ora. Tagliare i frutti a rondelle e poi in 4. Raccogliere il succo che si forma. Mettere in pentola lo zucchero, il succo raccolto e coprire a livello con acqua. Passare sul fuoco e quando bolle, unire le arance. Cuocere a fuoco dolce per circa 45 minuti. Invasare e capovolgere i vasetti.



Arance amare

MARMELLATA DI ARANCE AMARE di Christine Ferber

2 Kg arance amare (che equivalgono circa a gr.500 di succo), 750 g mele granny smith, 1 kg zucchero + 200 g, 750g acqua + 200 g, 2 arance dolci non trattate, succo di un limone. Lavare, spazzolare le mele e tagliarle in quarti senza sbucciarle. Metterle in una pentola con 750 g d'acqua e portarle a bollire. Dopo circa 30 minuti togliere le mele dal fuoco e recuperare il succo scolando la frutta attraverso un colino a maglie strette. Filtrare un'altra volta il succo usando una garza e lasciarlo riposare in frigo per una notte in modo da far precipitare tutte le impurità. Tutto ciò serve a produrre pectina naturale dalle mele. Lavare e spazzolare bene le arance non trattate e tagliarle a rondelle sottili e successivamente tagliarle a metà o, se si preferisce, in quarti. Far sobbollire le arance con 200 gr. di zucchero e 200 gr. di acqua fino a quando diverranno trasparenti. Spremere le arance amare in modo da ottenere 500 g di succo. Conservare una manciata di semi e rinchiuderli in un piccolo sacchetto di stoffa di cotone chiuso con spago da cucina. Rimettere sul fuoco la pentola con le rondelle di arance non trattate, aggiungere il succo di mela eliminando l'eventuale deposito, il succo di arance amare, il succo di limone, 1 Kg. di zucchero e il sacchetto con i semi.

Portare all'ebollizione mescolando delicatamente e schiumare per eliminare le impurità dello zucchero che opacizzano la marmellata. Dopo circa 10 minuti eliminare il sacchetto con i semi e continuare a schiumare. Lasciare sobbollire fino a quando il succo non avrà la consistenza della marmellata, provate facendo colare una goccia su un piattino sollevato un po' in verticale: se la goccia si solidifica e arresta la sua caduta la marmellata ha la giusta consistenza ed è pronta.

Invasare immediatamente, chiudere con il tappo ermetico e capovolgere i vasetti su un tagliere di legno, coprendoli con un canovaccio di tela fino a completo raffreddamento.

MARMELLATA DI ARANCE AMARE di Rossanina

3 kg arance amare (arance di Siviglia), 6 kg zucchero, 1 litro abbondante di acqua Lavare con cura le arance, spazzolandole bene. Tagliate le arance a metà. Togliete i semi e metteteli in una ciotola coprendoli di acqua a filo. Tagliare le arance più sottili possibili (anche aiutandosi con un robot) e mettere il risultato in una ciotola capiente. Portate l'acqua a bollore e versate sulle arance tagliate e lasciate in infusione per 12/14 ore. Passato questo tempo, mettete tutto in un tegame e versateci sopra anche l'acqua in cui hanno riposato i semi. Fate cuocere la frutta fino a quando sarà ben cotta. Scaldare leggermente lo zucchero in forno. Aggiungetelo alla frutta e alzate la fiamma. Portate a bollore veloce e fate cuocere fino a quando la marmellata non ha raggiunto il punto di gelificazione. Invasare in vasetti sterilizzati in forno per almeno 15 minuti e ed estratti solo all'ultimo minuto e coprite con coperchi caldi ed asciutti.

OXFORD MARMALADE di Roberto Zottar

È la 'mia' marmellata di arance amare, preferita da mia moglie. Le arance amare le trovo in stagione al mercato a Gorizia (entrando da via Boccaccio il banco subito a sinistra) o a Udine in viale Palmanova, vicino la farmacia all'entrata della città. Le ho anche ordinate online direttamente dalla Sicilia.

1 kg arance amare, 2,5 l acqua, 2,1 kg zucchero. È possibile sostituire parte dello zucchero semolato con zucchero di canna scuro, se vogliamo



avere una marmellata più aromatica e leggermente più scura. Primo giorno. Spazzolare le arance sotto acqua corrente fredda, asciugarle, tagliarle a metà e spremerle. Tagliare le bucce, incluso l'albedo, a striscioline sottili e metterle in un contenitore non metallico capiente, mentre mettere da parte i semi in un contenitore più piccolo. Far bollire l'acqua e ver-

sarne 600 ml. nel contenitore con i semi e il resto in quello grande. Coprire tutto con un telo e lasciare in macerazione una notte. Secondo giorno. Mettere il contenuto della terrina più grande nel recipiente di cottura, versarvi attraverso un passino fine il contenuto della terrina più piccola, utilizzando la stessa acqua di macerazione per rimuovere (operazione facilitata con un passaggio di 30" in microonde) dai semi la gelée trasparente che si è formata nella notte, è la preziosa pectina che userete nella marmellata. Si possono utilizzare anche i semi messi in sacchetto di garza chiuso con uno spago e legato ad un manico della pentola di modo da sospendere il fagottino nel preparato in cottura. Portare a bollore e sobbollire a fiamma dolce per due ore circa mescolando ogni tanto, fino a quando le scorze saranno molto morbide. Più a lungo procederete in questa bollitura più scura risulterà la marmellata. Tenete d'occhio la consistenza e se si asciugasse troppo aggiungete altra acqua preferibilmente bollente. Regolate la fiamma a fuoco dolce e aggiungete, progressivamente, lo zucchero e mescolate con cura fino a quando non sia completamente sciolto. E' importante che il composto non raggiunga l'ebollizione prima della soluzione dello zucchero, che, in questo caso, cristallizzerebbe. Sobbollire molto dolcemente fino a quando la marmellata non raggiunga il colore desiderato, quindi alzare la fiamma e bollire fortemente per ulteriori 15-20 minuti, mescolando quando necessario fino al raggiungimento della consistenza ottimale. Invasare e capovolgere.

NB: le marmellate di agrumi giocano sempre il solito scherzo della solidificazione successiva, a voi sembra ancora liquida, la marmellata, e invece è più che pronta, non fidatevi del solo termometro da zucchero e nemmeno della prova piattino, fidatevi della vostra esperienza.

Fichi

CONFETTURA DI FICHI AL MIELE E ALLORO

1 kg di fichi neri, 700 gr di zucchero, 100 g di miele millefiori, 6 foglie di alloro, il succo di un piccolo limone. Scegliere dei piccoli fichi neri, sciacquarli e asciugarli bene. Levare i piccioli e tagliarli a fettine sottili. In una terrina mescolare i fichi, lo zucchero, il miele, l'alloro e il succo di limone. Coprire e lasciare macerare per 30 minuti. Versare la preparazione in una pentola e portare lentamente a bollore. Spegnerne e versare in una terrina, coprire e tenere in frigo per una notte. Il giorno seguente, versare il con-

tenuto della terrina in una pentola. Cuocere a fuoco vivo e schiumare per 5-10 minuti, mescolando delicatamente. Eliminate le foglie di alloro. Verificare la consistenza e invasare in vasetti sterilizzati, capovolgere e lasciare raffreddare.

Fragole

CONFETTURA DI FRAGOLE di Bruna

1 Kg Fragole (al netto degli scarti), 900 g Zucchero, 10 cl d'acqua, il succo di ½ limone.

Lavare velocemente le fragole, asciugarle in un telo, tagliarle a metà e metterle in una capiente ciotola di vetro o di ceramica. Aggiungere lo zucchero, l'acqua e il succo del limone, mescolare. Coprire con carta forno e lasciare macerare per tutta la notte in frigo. Il giorno dopo versare la frutta in una pentola e portarla ad ebollizione mescolando delicatamente. Rimettere il composto nella ciotola, far freddare e lasciare macerare tutta la notte in frigo. Il terzo giorno passare il composto in un setaccio, raccogliere il succo in una pentola mettendo le fragole in attesa in una ciotolina. Portare ad ebollizione il succo su fuoco vivo e cuocere fino a quando non



si è ristretto e si raggiungono i 105°C. A questo punto, aggiungere la frutta, riportare ad ebollizione sempre su fuoco vivace e cuocere per 5 minuti mescolando sempre.

Controllare la gelificazione con la prova piattino oppure misurando la temperatura, raggiunti i nuovamente i 105°C, la marmellata è pronta. Invasare nei barattoli ste-

rilizzati e tappare immediatamente con i coperchi sterilizzati con alcool da liquori. Capovolgere per formare il sottovuoto e rigirare quando saranno intiepiditi.

Frutta mista

CONFETTURA ANTICA Sergio Salomoni

1,5 kg uva bianca matura, 1,2 kg pere piccole (pere Martine), 1,2 kg zucchero in zollette 200 g, un limone, un pizzico di cannella in polvere. Staccare gli acini dai raspi, e cuocerli per 20' circa. Passare al colino: si dovrà ottenere circa 1,2 kg di succo. Mettere il succo d'uva a bollire in una casseruola di acciaio e lasciarlo ridurre adagio adagio finché si sarà ridotto a circa 700 g di liquido (pesare la casseruola da vuota). Intanto che il succo cuoce, sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliarle a fettine: si dovrà ottenere circa 1 kg di frutta. Quando il succo d'uva è ridotto, aggiungere le pere, lo zucchero, il succo del limone, metà scorza (solo il giallo) e la cannella. Continuare la cottura adagio, mescolando, finché la confettura sarà ridotta alla giusta densità. Levarla dal fuoco, eliminare la scorza del limone, e versare la marmellata bollente nei vasetti pulitissimi. Chiudere ermeticamente e conservarla al buio.

CONFETTURA DI FICHI, ARANCE E NOCI

1 kg di fichi neri, 800 g di zucchero + 100 g, 2 arance non trattate, il succo di 2 piccole arance, 150 gr di gherigli di noci tritate, il succo di un piccolo limone. Lavare bene le arance e tagliarle a rondelle sottili. Scegliere dei piccoli fichi neri, sciacquarli e asciugarli bene. Levare i piccioli e tagliarli a fettine sottili. In una terrina mescolate i fichi, 800 g di zucchero e il succo di limone. Coprire e lasciar macerare per un'ora. In una pentola, cuocere le rondelle di arancia con il succo d'arancia e 100 g di zucchero. Cuocerle a fuoco vivo fino a che le rondelle diventano trasparenti. Aggiungete i fichi e il loro succo e far riportare a ebollizione e spegnere. Togliere dal fuoco e versare in una terrina, coprire e tenere in frigo per una notte. Il giorno seguente, versare il contenuto della terrina in una pentola. Cuocere e schiumare a fuoco vivo da 5 a 10 minuti, mescolando delicatamente. Unite le noci tritate e lasciar bollire un minuto. Verificare la consistenza e invasare in vasetti sterilizzati. Chiudere, capovolgere e lasciar raffreddare.



CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

Per circa 4 barattoli da 375g. 1 kg di frutti di bosco (divisi in parti uguali tra mirtillo, more, fragole e lamponi), 800g di zucchero semolato, il succo di 1 limone piccolo.

La sera prima lavare e pulire la frutta, tagliare a metà le fragole e metterla in una terrina insieme allo zucchero e al succo di limone appena spremuto; lasciar marinare per circa un'ora, a temperatura ambiente. Versare tutto il composto in una pentola abbastanza capiente e appena inizia a bollire allontanare subito dal fuoco; versare adesso tutta la miscela in una terrina e coprire con della carta da forno, trasferire poi in frigorifero e lasciar riposare per una notte, almeno 12 ore. Il mattino seguente, filtrare tutto il succo e portarlo a bollire, a fuoco medio. Quando avrà raggiunto la temperatura di 110°C, unire anche la frutta, a questo punto la temperatura della confettura subirà una diminuzione. Lasciar cuocere ancora fino a quando avrà raggiunto i 105° C (103 C se si vuole una confettura più fluida): ci vorranno davvero pochi minuti. Allontanare subito dal fuoco e versare nei barattoli precedentemente sanificati; chiudete ermeticamente e capovolgere.

CONFETTURA DI PRUGNE E LAMPONI di Daniela

Per 2 vasi da 400 ml. 1,2 kg di prugne rosse, 400 g di lamponi, 600 g di zucchero, 1 limone non trattato, un rametto di rosmarino. Lavare, snocciolare e tagliare a spicchi le prugne. Metterle in una terrina con i lamponi, lo zucchero, mezzo cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, il succo e la scorza di limone a listarelle. Far macerare per 24 ore mescolando ogni tanto. Versare in una pentola e far cuocere per circa 2 ore a fuoco medio, schiumando e mescolando. Invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.

Lamponi

CONFETTURA DI LAMPONI SENZA SEMI

1,200 kg Lamponi, 850 g zucchero semolato, il succo di un piccolo limone. Scegliere i lamponi ed evitare di sciacquarli per preservarne il profumo. In una pentola di rame da marmellata, mescolare i lamponi, lo zucchero ed il succo di limone. Portare al fremito prima dell'ebollizione. Versare in una terrina, coprire con un foglio di carta forno a contatto e mettere in fresco in frigorifero per una notte. L'indomani, passare i lamponi in un passaverdura (griglia fine). Portare questa preparazione all'ebollizione in

una pentola da marmellata, schiumare e mantenere la cottura a fuoco vivo per cinque/dieci minuti mescolando delicatamente. Verificate la densità con la prova piattino. Invasare in vasi sterilizzati, chiudere e capovolgere fino a raffreddamento.

Limoni

MARMELLATA DI LIMONI GIALLI di Bruna

Per 6 o 7 Vasi di 220 g: 500 g di limoni gialli non trattati, 1,3 kg circa i limoni gialli belli che si spremeranno, o in alternativa 50 cl di succo, 1 kg di zucchero cristallizzato.

Primo giorno. Spremete 1,3 kg circa di limoni e conservate il succo. Spazzolate e sciacquate con acqua fresca 500 gr di limoni non trattati. Portate una larga casseruola di acqua ad ebollizione. Immergete lì i limoni interi e portate al bollore appena accennato. Mantenete la cottura a fuoco dolce per 15 minuti circa. Scolate i limoni, raffreddarli in acqua fredda e scolarli.



Tagliateli in rondelle di 4 mm di spessore. Versate le rondelle di limone, il succo di limone e lo zucchero nella pentola in rame per marmellata. Portate al “fremite” prima dell’ebollizione mescolando delicatamente quindi versate il tutto in una ciotola. Coprite con un foglio di carta forno e mantenete al fresco in frigorifero per una notte. Secondo giorno. Versate il composto nella pentola per marmellata. Portate ad ebollizione. Mantene la cottura a fuoco vivo per 10 minuti circa mescolando continuamente. Schiumate. Frullate finemente la marmellata. Riportate al bollore per 5 minuti mescolando. Verificate la consistenza della marmellata depositando alcune gocce su un piccolo piatto freddo: deve gelificare leggermente. Togliete la pentola dal fuoco, mettete subito la marmellata nei vasi precedentemente sterilizzati e chiudete. Variante. Per una marmellata di limoni gialli e verdi, utilizzate il succo dei limoni verdi ma preferite i limoni gialli per i pezzi da frullare. Questa marmellata si abbina bene a dolci ricchi di burro e biscotti come le gallette bretoni.

Mandarini

MARMELLATA DI MANDARINI di Rosa

1 kg mandarini, succo di 2 limoni, acqua, zucchero, una noce di burro. Sbucciare la frutta, conservare 1/3 delle bucce rispetto al numero dei mandarini. Tagliare la frutta a rondelle e togliere tutti i semi. Pesare la frutta pulita, mettere in un tegame e per ogni 500 g di frutta aggiungere 1 litro di acqua fredda; aggiungere il succo di un limone. Mettere le bucce in un pentolino, coprire d'acqua, far bollire per 5 minuti. Far raffreddare e tagliare a striscioline ed aggiungere alla frutta. Lasciar riposare il tutto per 24 ore, coperto. Procedere poi come la marmellata di arance di rosa, secondo giorno.

Mele cotogne

CONFETTURA DI MELE COTOGNE di Ada

1 kg di mele cotogne mature (peso al netto degli scarti), 500 grammi di zucchero semolato, il succo di un limone.

La preparazione della confettura di mele cotogne è molto semplice, ma visto che le cotogne sono molto dure, bisogna stare attenti quando si maneggiano. Tagliare le mele cotogne a metà e poi in quarti, pelarle ed eliminare la parte intera e fibrosa che contiene i semi. Una volta pulite, fare le mele cotogne e pezzetti, lavarle e metterle in una pentola capiente con lo zucchero e il succo di limone. Mescolare e lasciare riposare per 30 minuti. Cuocere la confettura di mele cotogne a fuoco basso, mescolando spesso perché tende ad attaccare sul fondo. La confettura, man mano che cuoce, diventa non solo più densa, ma anche più scura e lucida. E' pronta quando, versandone un poco in un piattino e inclinandolo, fatica a scorrere. Normalmente ci vogliono circa 45-50 minuti. Volendo si può frullare la confettura per renderla più liscia e omogenea. Invasare e capovolgere.

Mirtilli

CONFETTURA DI MIRTILLI DI BOSCO di Bruna

1 Kg mirtilli di bosco, 800 g zucchero semolato, il succo di un piccolo limone. Sciacquare i mirtilli sotto il getto dell'acqua fredda senza immergerli. In

una tegame basso e largo in rame, portarli “al fremito” (un attimo prima dell’ebollizione) con lo zucchero ed il succo di limone. Versare questa preparazione in una terrina. Coprire con un foglio di carta forno e porre al fresco in frigorifero per una notte. L’indomani, portare la preparazione all’ebollizione rimestando delicatamente. Mantenere la cottura a fuoco vivo per cinque/dieci minuti rimestando sempre. Schiumare accuratamente. Verificate la densità con la prova piattino. Invasare e capovolgere.

Pesche

CONFETTURA DI PESCHE

1 kg di pesche a polpa gialla al netto, 800 g di zucchero, Il succo di un piccolo limone.

Immergere le pesche minuto in una casseruola di acqua bollente. Raffreddarle in un bagno di acqua molto fredda. Pelarle, snocciarle e tagliarle in lamelle spesse.

In una pentola da marmellata, mescolare le lamelle di pesche, lo zucchero ed il succo di limone. Portare al fremito prima dell’ebollizione poi versate tutto in una terrina. Coprite con un foglio di carta forno e mettete in fresco per una notte o 12 ore. L’indomani versate il composto in un setaccio.

Fate bollire lo sciroppo raccolto schiumate e proseguite la cottura a fuoco vivo. Lo

sciroppo va concentrato fino a raggiungere i 105° al termometro. Aggiungere le lamelle di pesche e portare di nuovo a ebollizione a fuoco vivo per cinque minuti circa rimestando delicatamente schiumando ancora se serve. Verificare la densità con la prova piattino, quindi mettere la confettura in vasi sterilizzati e chiudete.



PESCHE SETTEMBRINE AL PROFUMO DI AGRUMI PASTICCERE LUCA MANNORI

Per ca. n. 15 vasetti da g 200. 1,5 kg pesche a cubetti, 100 g arancia a pelle, 100 g limone a pelle, 30 g filangé di agrumi, 1,35 kg ucchero, 30 g succo di limone. Con la scorza delle arance e dei limoni fare un filangé (tagliare a julienne, fettine sottilissima), poi tagliare gli agrumi a fette, pu-

lire e tagliare a cubetti anche le pesche, aggiungere lo zucchero e dare un primo bollore. Coprire e lasciare maturare in frigorifero per circa 12 ore. L'indomani aggiungere il succo di limone e portare in cottura a 64°Brix. Invasare a caldo e conservare in luogo asciutto e fresco al riparo dalla luce.

PERE WILLIAMS AL TÈ NERO PASTICERE LUCA MANNORI

Per ca. n. 14 vasetti da g 200.

Succo di mele per confetture: 400 g mele verdi, 400 g acqua g. Lavare le mele verdi, tagliarle a quarti, metterle in un recipiente e ricoprire di acqua. Bollire per circa 40 minuti, passare al colino cinese pressando bene, poi filtrare. Fare riposare per 12 ore ed il mattino seguente adoperare il succo lasciando sul fondo le impurità, per avere così una confettura più trasparente.

Confettura. 600 g succo di mela (ricetta di sopra), 1,5 kg pere Williams, 40 g succo di limone, 15 g tè Quai de l'Inde (o un tè scuro), 100 g acqua calda, 750 g zucchero. Mettere in infusione il tè in acqua precedentemente bollita per circa 15 minuti; sbucciare e tagliare a cubetti le pere, disporre in un tegame con il succo di mela e di limone, aggiungere lo zucchero e bollire per circa due minuti. Ritirare dal fuoco, versare il tè in un filtro e pressare fortemente, quindi aggiungerlo alle pere bollite, coprire con la pellicola e lasciare riposare per 12 ore. L'indomani togliere il filtro con il tè, pressare nuovamente e riportare il tutto a cottura a fuoco dolce, girando e schiumando di continuo per circa 10 minuti. Controllare la densità, cuocere a 64°Brix. Aggiungere delle foglie di tè essiccate ed invasare immediatamente; capovolgere e lasciare raffreddare.

Rabarbaro

Confetture di Rabarbaro

1 chilo di rabarbaro al netto degli scarti, 500 gr di zucchero, succo di 1 limone, i semi dello stesso limone (raccolti in un garza che metterete nella pentola durante la cottura per favorire la gelificazione). Nettare il rabarbaro dai filamenti come se fosse un sedano e tagliatelo a tocchetti. Mettetelo in una pentola con lo zucchero, il succo del limone, i semi avvolti nella garza, e cuocete fino a raggiungere la giusta consistenza, quindi mettete la confettura in dei barattoli precedentemente sterilizzati.

Variante 1: Confettura al rabarbaro con fragole e lamponi.
500 gr di rabarbaro, 500 gr di fragole, 400 di zucchero, il succo di un limone e i soliti semi nel solito sacchetto.

*Variante 2: **Confettura al rabarbaro con mele e gewurztraminer.*** (Che andrà bene anche per accompagnare un arrostito di maiale). 500 gr di rabarbaro, 500 gr di mele granny smith, 500 gr di zucchero, 20 cl di un buon vino gewurztraminer, il succo di un limone, i soliti semi.

*Variante 3: **Confettura al rabarbaro con mele e arance.*** 700 g rabarbaro, 700 g mele, 200 g arance non trattate, 700 g zucchero + 200 g per le arance, 100 gr d'acqua, il succo di un limone. Tagliate le arance a rondelle e rendetele traslucide in uno sciroppo di acqua e zucchero (200 zucchero e 100 di acqua). Quando saranno pronte, unitele il resto degli ingredienti e proseguite come sopra.

MARMELLATA DI RABARBARO di Lorella

1 kg rabarbaro, 650 g Zucchero, 100 g zenzero, radice fresca. Lasciare il rabarbaro tagliato a tocchetti insieme allo zucchero nella pentola per circa due ore, poi aggiungere lo zenzero tritato e mettere sul fuoco per circa 30 minuti. invasare.

Ribes

CONFETTURA DI RIBES Bruna C.

1,100 kg di ribes o 1 kg netto, 800 g di zucchero cristallizzato, il succo di ½ limone piccolo. Sciacquare il ribes con acqua fredda, sgocciolarlo e sgranarlo.

In una casseruola di rame non stagnato versare i chicchi di ribes, lo zucchero ed il succo di limone, portare all'ebollizione, quando appena freme

spegner e versare in una terrina. Coprire i frutti con un foglio di carta forno e mettere al fresco in frigorifero per una notte. L'indomani passare questa preparazione al passaverdura per eliminare le bucce ed i semi (si può anche non farlo) quindi rimettete tutto nella casseruola e riportate ad ebollizione. Mantenete la cottura a fuoco vivo per 5/10 minuti circa rimestando delicatamente e schiumando accuratamente. Ridate un bollore e verificate la densità con la prova piattino. Invasare.



Rose

MARMELLATA DI PETALI DI ROSA di Rosa

2 kg di mele pulite grattugiate, 1,5 kg zucchero, 500 g di petali di rose profumatissime, 250 g acqua, 1 limone buccia e succo. In un tegame da marmellate riscaldare le mele e il limone, aggiungere l'acqua e il petali lavati e scolati. Bollire dolcemente e aggiungere lo zucchero quando le mele sono cotte e continuare la cottura fino alla gelificazione (prova piattino). Frullare $\frac{1}{4}$ del composto e rimetterlo insieme al resto, invasare in vasi caldi e coprire con una coperta. A questa marmellata non piace essere conservata a lungo, ama essere gustata in tempi brevi.

Susine

CONFETTURA DI SUSINE

1 kg di susine pesate denocciolate, 1 kg di zucchero, 60 ml di succo di limone, la buccia di un limone (solo la parte gialla). Denocciolare le susine e, volendo anche pelarle solo per uniformità di colore, e tagliarle a dadini di 1 cm. Far macerare per un'ora in una ciotola le susine, lo zucchero, succo e buccia di limone. Trasferire in pentola e portare solo ad ebollizione. Trasferire in una ciotola e far riposare al fresco per 12 ore. Filtrare il succo e rimetterlo a cuocere per 10 minuti. Aggiungere quindi la frutta e cuocere per altri 5 minuti dal bollire. La confettura di susine deve sobbollire e non superare i 105°. Fare la prova piattino. Invasare e capovolgere.

Uva fragola

MARMELLATA DI UVA FRAGOLA di Rosetta

1kg di acini di uva fragola, 500 g di mela renetta, 700 g zucchero. Mettere uva e mela in due ciotole entrambe con lo zucchero e lasciare per una notte in frigorifero. Bollire in due pentole diverse. Quando l'uva è sfatta dopo circa 15-30' passarla allo schiacciapata e poi al passino di rete. Passare al minipimer le mele morbide. Unire i due composti e portare a cottura. Prova piattino.

Gelatine

GELATINA DI PESCHE di Eliana

Dopo aver cotto le pesche a pezzetti per circa 10 minuti, aggiungi gli aromi che più ti aggradano (ad es. succo di limone, o vaniglia, a cedro tagliato a pezzettini) e lascia a bagno ca. 12 ore. Io lo faccio alla sera, il mattino dopo procedo: ti consiglio di filtrare ben bene il succo e raccogliarlo con cura. Poi lo si pesa e si aggiunge lo zucchero gelificante (già miscelato alla pectina, si trova anche nei supermercati), su $\frac{3}{4}$ l di succo 1 kg di zucchero...e si cuoce a fiamma vivace in ebollizione per 4 minuti. Il risultato è garantito e ottimo! Buon lavoro.

GELATINA DI RIBES di Bruna C.

Si schiacciano i frutti di ribes con la centrifuga o lo schiacciapate o altro. Si misura il succo ottenuto e lo si pone a bollire in un recipiente di rame. All'inizio della bollitura si aggiunge uguale peso di zucchero o miele. Si mescola e si schiuma in continuazione fino a totale scioglimento dello zucchero. Si toglie dal fuoco e si mette nei vasi, sopra i quali sarà posta una carta oleata e quindi il coperchio ermetico.

GELATINA DI MELAGRANA di Elena

Melagrane Zucchero di canna Buccia d'arancia Scegliete melagrane ben mature, sbucciatele, apritele ed estraetene con pazienza i bellissimi semi.

Puliteli bene dalla pellicola bianca. Schiacciateli con uno schiacciapate, premendo bene per ottenere la maggior quantità possibile di succo. Pesatelo.

Unitevi dello zucchero che potrà variare dallo stesso peso a uno decisamente minore (ne metterei $\frac{3}{4}$, su 1 kg di succo, 750 g di zucchero). Aggiungete un po' di

scorza d'arancia grattugiata. Dopo aver portato a ebollizione, lasciate cuocere a fuoco piuttosto vivace fino a quando versando una goccia su un piattino freddo, vedrete che il succo si rapprende velocemente. A quel punto togliete la pentola dal fuoco, invasate la gelatina e chiudete ermeticamente.



GELATINA DI MELE COTOGNE E DI UNA PASTA DI FRUTTA

di Ada Muratore

Lavare i frutti delle cotogne e strofinarli con un panno per togliere quella specie di peluria, tagliarli a pezzi, togliere i torsoli ma non la buccia, e metterli a bagno. Mettere i torsoli con i semi in un sacchettino di garza. I semi, i torsoli e la buccia sono le parti che contengono più pectina, è per questo che non vanno buttati. Ricordo anche che una cottura eccessiva rischia di distruggere la pectina: meglio dunque preparare una piccola quantità di frutti alla volta (diciamo 6).

Mettere i frutti così preparati e il sacchettino con i torsoli in una pentola capace, coperti d'acqua: le cotogne sono poco acquose. Far cuocere fino



a che diventano teneri, raccogliarli in un panno bianco sottile sospendere il fagotto sopra una bacinella per raccogliere il succo che ne colerà, per una notte o tempo equivalente. Non buttare il contenuto del fagotto! Pesare il succo raccolto, aggiungere uguale quantità di zucchero e far bollire fino a

che una goccia, posata su un piattino, si rapprende e non cola. Fin qui la gelatina. Torniamo al contenuto del fagotto: buttare il sacchettino con i torsoli e passare il resto al setaccio, aggiungere uguale quantità di zucchero e mescolare bene: se l'impasto fosse ancora troppo acquoso, metterlo in un tegame e lavorarlo, a fuoco basso, con un cucchiaino di legno fino a che non si stacca da solo dai bordi. Si deve ottenere un impasto denso, da appiattire con il mattarello su una superficie cosparsa di abbondante zucchero semolato. Stenderlo e tagliare a quadri o losanghe, spolverare di zucchero anche la parte superiore e lasciare asciugare in forno appena appena tiepido almeno dodici ore su fogli di carta da forno. Freddi, si conservano in scatole di latta separando ogni strato con un foglio di carta da forno.

GELATINA DI MELE COTOGNA di Daniela

3 kg mele cotogne, 800 g zucchero, 1 bustina di pectina (40g)

Sbucciare i frutti e mettere nella centrifuga per ottenere 800 gr di succo. Versare il succo in una pentola piuttosto alta, unire la pectina, portare a ebollizione e far cuocere per 1 min. circa mescolando. Aggiungere gradatamente lo zucchero, far riprendere il bollore e calcolare un altro minuto di cottura mescolando. Schiumare e invasare. Versare bollente nei barattoli precedentemente sterilizzati e caldi e riempire fino ad un dito dal bordo. Chiudere subito con il coperchio e conservare al riparo dalla luce.

GELATINA DI MELE VERDI di Christine Ferber

Questa gelatina si può usare al posto del fruttapecc, 200 g se si usano le proporzioni 1 kg di frutta-1kg di zucchero.

1,5 kg di mele verdi granny smith, 1,5 l d'acqua, 1 kg di zucchero semolato, il succo di 1 limone piccolo. Lavare e asciugare le mele. Non sbuciarle, togliere il picciolo, tagliarle in quarti e metterle in una pentolona da marmellata. Coprire con l'acqua, portare a ebollizione e lasciare sobbollire per 30 minuti a fuoco dolce, le mele devono diventare morbidesime. Versare il preparato in un colino cinese e premere leggermente con il dorso del cucchiaio di legno per raccogliere il succo. Filtrare una seconda volta passando il succo in un setaccio di cotone preventivamente bagnato e asciugato. Versare 1 litro del succo così ottenuto in una pentola da marmellata e unirvi lo zucchero e il succo di limone. Portare a ebollizione, schiumare e mantenere la cottura a fuoco vivo per 5-10'. Schiumare ancora se è il caso. Ridare una bollita. Verificare la consistenza. Invasare immediatamente nei vasetti sterilizzati e chiuderli. Capovolgere i vasetti e attendere che si sia raffreddata la gelatina prima di rimetterli in piedi verificando che si sia formato il sottovuoto. Questa gelatina va aggiunta alle marmellate di pere e ciliegie, che sono povere di pectina, per facilitarne la presa.

Preparazioni con frutta



AMARENE SCIROPPATE di Cristiana

Amarene, lavate, snocciolate e pesate. Lasciar macerare la frutta per una notte con zucchero, 300 g di zucchero per ogni chilo di frutta pulita. Filtrare il succo e farlo bollire per 20 minuti, dopodiché versarlo bollente sulle amarene. Far raffreddare ripetere questa operazione (bollitura succo e versamento su amarene e raffreddamento) in totale per 3 volte. Mettere poi sul fuoco amarene e succo e far bollire a fuoco dolce per 40 minuti. Invasare bollente e capovolgere i vasetti.

AMARENE SCIROPPATE di Rossanina

Snocciolare ciliegie e/o amarene (se sono buone, anche un misto delle due è eccezionale) e farle macerare per un'ora con dello zucchero e il succo di un limone (700g. di zucchero per chilo di prodotto snocciolato). Versare in una pentola e portare al bollore e spegnere il fuoco. Travasare in un contenitore di vetro/plastica e lasciare in infusione per almeno 12 ore. Riportare poi solo il liquido a bollore e cuocere per una quindicina di minuti a fuoco alto. Aggiungere le ciliegie, due cucchiaini di liquore alla ciliegia e lascia bollire per cinque minuti. Invasare (sempre con le precauzioni dei vasetti sterilizzati etc.). Volendo, prima di chiudere i vasetti, aggiungere un cucchiaino di liquore sopra alla "marmellata/scioppata".

ALBICOCHE AL MARSALA di Anniebrook

1 Kg albicocche, 200 g di zucchero, 1 dl circa di acqua, 250 g Marsala secco, mezzo limone, un chiodo di garofano. Scaldare l'acqua con lo zucchero. Unire Marsala, scorza e succo di limone, il chiodo di garofano e fare raffreddare. Sistemare nei vasi le albicocche tagliate a metà, coprire con il liquido freddo e sterilizzare 10 minuti. Sono buonissime!

ARANCE CAMELLATE di Palmira

4 arance non trattate, 1/2 litro acqua, 700 gr zucchero. Tagliare le arance in fette sottili e lasciale immerse nell'acqua per 24 ore. Trasferire in una pentola e far bollire per circa 20 minuti, usando la stessa acqua. Aggiungere lo zucchero e far bollire per altri 40 minuti. Invasare e capovolgere fino al raffreddamento.

COTOGNATA di Carlo C.

1 kg cotogne pulite, 1 litro acqua, 1 kg zucchero, il succo di un limone. Tagliare le cotogne lavate senza sbucciarle in pezzi e lasciarle a bagno in acqua una notte. Scolare, versare la frutta in una pentola, aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Cucinare per 40 minuti, massimo un'ora. È pronta quando diventa rossa. Versare in stampini o anche in stampi d'alluminio usa-getta. La cotognata si conserva non coperta altrimenti ammuffisce.

COTOGNATA di Cindy

2 kg di mele cotogne. Lavarle, pulirle dalla peluria e tagliarle a spicchi togliendo il torsolo. Metterle a bollire con acqua e 2 limoni tagliati in 4. Appena sono diventate morbide, alla stregua delle patate lesse per intenderci, scolarle e passarle al setaccio. Per 1,4 kg di polpa circa rimetterle in pentola con 1 kg di zucchero e far cuocere per 15 minuti a fuoco vivace. Si può invasare subito come marmellata o si può cuocere ancora per alcuni minuti per far asciugare e poi versare in pirottini di silicone. Servire passando in zucchero semolato

FICHI CAMELLATI AL RUM

di Roberto Zottar

1 kg fichi, i migliori sono quelli neri, 500 g zucchero, un bicchiere di aceto al 6% di acidità, un bicchiere e mezzo di acqua o marsala. Mettere i fichi per ritto in un tegame che li contenga in un unico strato, coprirla con lo zucchero, l'aceto, l'acqua e



far bollire lentamente fino a quando il liquido non sarà sciropposo e di un bel colore ambrato. Si può anche far questa operazione al forno. Volendo aggiungere rum a piacere e invasare in vasi sterilizzati. Mangiare dopo circa tre mesi. Non serve sterilizzare successivamente i vasi sia per il contenuto di zucchero che di aceto, tutti e due ottimi conservanti. Sono molto buoni con il gorgonzola ma anche con altri formaggi sia stagionati che freschi, con il gelato oppure con una panna cotta, una mousse, panna liquida o montata. Provateli, danno dipendenza!

FICHI CAMELLATI AL RUM DI ALESSANDRO chef stellato

di Cormons

5 kg di fichi piccoli tipo nero messi in una teglia da forno, aggiungere 1 litro di acqua e 1 kg di zucchero. Coprire a metà con stagnola e far cuocere in forno per 3-4 ore. Quando lo zucchero "fa le bollicine e fila" ver-

sare 1/4 di litro di rum, invasare, coprire di sciroppo e sterilizzare i vasi in acqua.

CAMELLE GELATINE DI FRUTTA

ricetta della rivista La Cucina Italiana

250 g zucchero semolato più un po', 200 g frutta frullata e filtrata (come fragole, frutti di bosco e arance), 12 g succo di limone, 17 g pectina. Mescolate in una ciotola 50 g di zucchero con la pectina (se non avete una bilancia abbastanza precisa, calcolatene 1 cucchiaino raso). Portate a bollore in una casseruola la frutta frullata e filtrata (scegliendone soltanto un tipo) con 200 g di zucchero. Togliete lo sciroppo di frutta dal fuoco, incorporatevi il mix di zucchero e pectina, quindi riportate a bollore finché il liquido non avrà raggiunto i 108-110 °C. Spegnete, mescolatevi il succo di limone, infine distribuite tutto in stampi multipli di silicone. Attendete che la superficie si rapprenda leggermente, poi coprite con un foglio di pellicola e fate rassodare per almeno 24 ore in un luogo fresco. Passate le gelatine ottenute nello zucchero e lasciatele asciugare per altre 24 ore.

GELATINE DI FRUTTA

200 g di succo fresco di frutta, 70 g di zucchero semolato, 15 g di gelatina in fogli o 7 g di agar agar in polvere, zucchero semolato quanto basta per



spolverare le caramelle. Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10'. Lavare la frutta e preparare il succo. Va bene succo d'arancia, o volendo usare fragole, o le pesche, o i kiwi o altro tipo di frutta, frullare la frutta e passare il succo con un colino a maglie fitte. Versare il succo in una pentola e aggiungere lo zucchero e portare al bollore mescolando. Far bollire per 2 minuti, spegnere il fuoco e aggiungere la colla di pesce strizzata o l'agar agar in polvere. Mescolare per far sciogliere. Versare in stampini di silicone o in un unico stampo rettangolare con

pellicola o carta forno. Riporre in frigorifero per almeno 6 ore. Rimuovere delicatamente le gelatine di frutta dagli stampi. Avendo usato uno stampo unico, togliere la gelatina delicatamente e rimuovere la carta forno, poi tagliare a cubetti con un coltello o ricavare delle formine con un taglia pasta. Ritolare le gelatine nello zucchero semolato.

LEMON CURD AL MICROONDE di Rossanina

dessert tradizionale Inglese, una crema al limone usata in genere per farcire torte e dolcetti, oppure spalmato su fette di pane tostato o sui tradizionali scones serviti durante l'immane tè pomeridiano.

450 g zucchero, 4 uova, 100 g burro, 4 limoni non trattati scorza grattugiata e succo. In una ciotola da microonde mescolare succo e scorza dei limoni con burro e zucchero. Cuocere per 4 minuti fino a quando il burro è fuso. Mescolare bene, aggiungere le uova e rimescolare. Cuocere per altri 5 minuti mescolando ogni minuto. Lasciar riposare per 5 minuti e invasare e conservare in frigorifero.

MARMELLATA DI CIPOLLE di Roberto

1 kg cipolle (rosse, o anche bianche), 600 g zucchero, 2 cucchiaini sale, 2 foglie d'alloro, a piacere qualche granello di pepe e di ginepro, un paio di cucchiari di aceto. Pelare le cipolle, affettarle, e metterle a macerare con tutti gli altri ingredienti per 2-3 ore. Cuocere a fuoco lentissimo sino a



quanto il composto assume la consistenza di una marmellata, togliere le foglie di alloro e le altre spezie ed invasate. Volendo si può aggiungere un po' di aceto di mele durante la cottura e delle uvette (personalmente sconsiglio salvo l'aceto).

PEPERONI CAMELLATI di Fabio Fongoli

1 kg. peperoni rossi e gialli, 700 gr. di buon miele, il succo di due limoni. Lavare i peperoni e tagliarli a striscioline e metterli in casseruola insieme al miele, metterla sul un fuoco molto moderato e rimescolando abbastanza frequentemente fare cuocere fino a ridurre in modo consistente, la consistenza deve essere più compatta della normale marmellata. Si riduce molto, quindi preparate piccoli vasetti.

SUSINE SOTT'ACETO

La ricetta è tradizionale della nostra zona, ed è presente in diverse versioni in molti ricettari locali tra cui quello di Caterina Prato. Bucate in più parti con uno stuzzicadenti le susine intere. Per 5 kg di frutta si fanno bollire 2 kg di zucchero con 1,5 litri di aceto ed acqua in parti uguali, un pezzo di

stecca di cannella e alcuni chiodi di garofano. Si versa questo liquido bollente sulle susine perforate coprendole interamente. Il giorno seguente si fa ribollire il liquido e lo si riversa caldo sulla frutta. Il terzo giorno si fa bollire anche la frutta nell'aceto sciroppato e si versa in vasi di vetro sterili avendo cura che il liquido copra la frutta. Queste susine sott'aceto sono un perfetto accompagnamento di un bollito. La stessa ricetta può essere fatta con ciliegie, amarene o fichi.

Per una versione semplificata, fate alcuni buchi con uno stuzzicadenti a susine intere e lasciatele una notte a macerare nello zucchero e aceto aromatizzati con cannella e chiodi di garofano. Per 2 kg di susine, 1 kg di zucchero e 1 litro di aceto. Fate poi bollire il tutto per 5 minuti, trasferite le susine in vasi, riportate a bollire l'aceto e riversatelo bollente sulle prugne fino a coprirle.

La marmellata di cipolle, i peperoni caramellati e le susine sott'aceto sono l'accompagnamento ideale per un buon lessso o per formaggi piccanti.

Canditi

BUCCE ARANCIA CANDITE

Bucce di arancia non trattate e spesse complete dell'albedo (la parte bianca). Da ogni arancia fare 5 fette, ma è soggettivo. Lavare bene, mettere a bagno in acqua fredda e lasciare tre giorni, cambiando spesso l'acqua. Il procedimento di ammollo in acqua fredda si usa per preservare gli oli essenziali. Dopo tre giorni interi in ammollo, prendere il doppio del peso delle bucce di zucchero, 60% del peso dello zucchero in acqua, un cucchiaino di glucosio ogni 200 gr di zucchero (esempio 100 gr bucce, 200 gr zucchero, 120 gr. acqua, 1 cucchiaino glucosio o miele).



Se non si ha il glucosio, va bene anche il miele preferibilmente chiarissimo: taglio o acacia. Disporre le scorze con la parte bianca rivolta verso l'alto in un cestello per i fritti, poi in una pentola larga, preferibilmente di acciaio. Portare lo sciroppo a 110°, togliere dal fuoco e immergervi le bucce. Bisogna fare

in modo che restino sempre coperte di sciroppo, magari poggiandoci sopra una grata con un peso. Il giorno dopo, togliere il cestello con le bucce dallo sciroppo, riportare lo sciroppo ai 110° e immergere nuovamente il cestello con le arance. Si arriverà ad un punto in cui lo sciroppo potrebbe solidificarsi, quindi, per tirare su il cestello bisogna prima riscaldare per far tornare liquido. Il processo va ripetuto per almeno sei giorni, regolarsi ad occhio fino a che le bucce diventano traslucide e trasparenti. Quando pronte, disporle su una grata per colare lo sciroppo eccedente e lasciarle asciugare. Volendo, si possono passare nello zucchero semolato, ma non serve. Conservarle in una scatola ben chiusa, asciutta, perfettamente pulita, ancor meglio se sotto vuoto.

CONFIT D'ORANGE di Pinella (da *Sensations* di *Philippe Conticini*)

www.idolcidipinella.blogspot.com

È una sorta di pasta d'arance utilissima per aromatizzare pinze pasquali o altri dolci.

100 g di scorza d'arancia, 300 g di succo d'arancia, 150 g di zucchero semolato.

Lavare le arance e asportare con attenzione le scorze. Metterle in una casseruola, coprirle d'acqua e far prendere il bollore. Togliere le scorze con una schiumarola e ripetere questa operazione per altre due volte, rinnovando l'acqua, in modo da eliminare del tutto il gusto amaro-gnolo. Versare nella casseruola le scorze ben tamponate e aggiungere il succo dell'arancia e lo zucchero semolato. Far cuocere a fuoco medio finché rimarranno sul fondo della pentola solo poche cucchiainate di succo. Occorreranno dai 40-50 minuti. Passare la preparazione al mixer fino a ridurre il tutto in una sorta di pasta. Per profumare una preparazione ne occorreranno piccolissime quantità.



POMPELMI CANDITI di Marì (24 pz circa)

2 pompelmi rosa, 250 g zucchero semolato, 250 g acqua, zucchero in granna per decorare. Eliminare le due estremità dei pompelmi e ricavare degli spicchi della larghezza di circa cm 1,5 lasciando attaccata parte della polpa alla buccia. Mettere gli spicchi ottenuti in un tegame, ricoprirli di

acqua fredda, portare a ebollizione e scolare. Ripetere l'operazione per altre due volte partendo sempre da acqua fredda. In un tegame basso e largo che possa contenere tutti gli spicchi in un solo strato mettere 250 g di acqua e 250 g di zucchero semolato, scaldare per sciogliere lo zucchero e quindi aggiungere gli spicchi di pompelmo precedentemente scolati. Portare a ebollizione e far cuocere a fuoco moderato e girando ogni tanto gli spicchi per almeno mezz'ora e comunque fino a che lo sciroppo non sia stato completamente assorbito dagli spicchi, che saranno diventati lucidi e trasparenti.

A questo punto spegnere e togliere gli spicchi dal tegame; porli ad asciugare sopra a una griglia almeno per una notte. Al mattino passare ogni singolo spicchio nello zucchero in granella e sistemarlo poi in un pirottino. Si conservano in frigorifero coperti da pellicola trasparente anche per più giorni. Quando si intende usarli, toglierli dal frigo almeno mezza giornata prima, liberandoli anche dalla pellicola e lasciandoli a temperatura ambiente.



Il “Centro Tradizioni” in questa Pasqua 2021
vi propone delle golose marmellate
in previsione della bella stagione estiva
che ci porterà tanta frutta profumata
e freschissima.



Pasqua 2021

Supplemento alla rivista "Boc San Roc 32"