



## **PREMIO**

### **Migliore ricetta creativa**

**Gaudia Campisi**

**74 anni**

**Roma**

La mia passata di pomodoro

Tutte le estati per fare la passata di pomodoro per la mia famiglia mi sobbarco un lavoro un po' faticoso (ma molto piacevole) poiché vivo in città e non dispongo di una campagna né di un giardino, ma di una normale cucina dove riesco a lavorare solo dieci chili di pomodori al giorno. Ciò nonostante mantengo questa preziosa abitudine (anzi ormai la considero una tradizione) perché la passata, nella mia versione, costituisce per la famiglia una vera e propria risorsa in quanto già condita e quindi pronta all'uso. Si possono così realizzare dei primi piatti molto buoni in maniera veloce, cosa che è particolarmente utile per chi lavora ed ha poco tempo a disposizione. Nel fare questa passata utilizzo la ricetta che mi stata tramandata dai miei genitori che a loro volta l'hanno appresa dai nonni che vivevano in paese, in una zona della Sicilia ricchissima di pomodori. Quindi è una ricetta collaudata dall'utilizzo che ne hanno fatto molte generazioni. Per 5 chili di pomodoro lavati, tagliati, messi in pentola e spremuti un po' con le mani, aggiungo gambi e foglie di basilico, 2 grosse cipolle affettate, 3 spicchi di aglio e sale. Porto a cottura per circa 40 minuti; 5 minuti prima di spegnere aggiungo almeno 3 cucchiaini di olio evo. Passo il pomodoro e valuto la consistenza della salsa ottenuta. Nel caso in cui la salsa sia poco densa la metto a restringere sino ad ottenere la densità voluta. Valuto anche il sapore e decido se insaporire ulteriormente aggiungendo basilico ed eventualmente altro sale o olio. Metto da parte le bucce. Lascio raffreddare. Invaso la salsa nei vasetti Bormioli. Chiudo ermeticamente stringendo bene i coperchi (io uso sempre coperchi nuovi) e procedo alla sterilizzazione. Avvolti i barattoli con strofinacci di cotone li pongo dentro pentole molto capienti e li copro con acqua fredda. È importante che i barattoli siano coperti dall'acqua. Faccio bollire per 50 minuti dal bollore. Li faccio raffreddare nella stessa pentola e infine li ripongo in dispensa. Le bucce che ho tenuto da parte le lascio seccare al sole, e poi le frullo per ottenere una polvere che posso utilizzare sui risotti o per ricoprire delle palline di formaggio fresco da servire come snack. Ogni anno la mia salsa ha un suo sapore dipendentemente dai pomodori che uso. In questo mi faccio guidare dalla mia esperienza. Per molti anni ho usato un misto di datterino, ciliegino e piccadilli. L'anno scorso, in occasione di una vacanza in Abruzzo, mi sono portata a casa 60 chili di cuore di bue maturi al punto giusto: ho ottenuto una passata favolosa perché quel pomodoro ha

una polpa molto saporita e avendo una buccia sottile ha anche una resa molto alta. Quest'anno ho fatto un'esperienza meravigliosa: su indicazione di una cara amica siciliana sono entrata in contatto con un contadino che le fornisce dei pomodori buonissimi che gentilmente ha spedito anche a me realizzando così il sogno della mia vita: ritrovare il sapore della passata fatta coi pomodori della mia terra. Il sapore di casa mia.