



## **PREMIO**

### **PREMIO Migliore ricetta tradizionale**

**Margherita Caserta**  
**Forino (Av) - Campania**  
**65 anni**

#### **Ricetta**

L'estate è passata, concentrata nei gesti, nei profumi e nel colore. Sole, acqua, dedizione e l'antica formula di un rito che si ripete, che ha il sapore di un tempo sospeso e rotondo. La trama non è affatto esile e ciò che si vede è solo un indizio, di quando ci ritroviamo immersi nella vita. Noi e quelli di cui abbiamo assorbito la passione, che erano genitori e antenati e adesso sorridono da qualche parte, vedendoci fare. Coltiviamo le piantine a primavera, assistiamo alla loro crescita nei mesi successivi e ne trasformiamo i frutti sul finire di agosto, per avere la luce nel piatto anche d'inverno. Quando le interriamo nei solchi friabili, l'estate e la sua festa sono ancora soltanto una promessa. La cura è costituita principalmente di innaffiature, fiducia e tempo. Arrivato quello del raccolto, è il fermento dei preparativi, dei ricordi rimescolati alle chiacchiere, dei vetri che tintinnano nei tini, della legna pronta per bruciare sotto i paioli. La ricetta è semplice. Lasciamo che il pomodoro scelto, lavato, tagliato e in parte deprivato dei semi, appassisca nel calderone senz'acqua, avendo cura che non bruci, rimestando con prontezza. Lo strapassiamo fino ad averne un nettare corposo, uniamo il sale e ne riempiamo i barattoli, che pastorizziamo per un'ora e mezza ad alta ebollizione. Quando sono freddi - solitamente dopo un giorno- li riponiamo in dispensa tutti ordinati. Solo due ingredienti, ma se pensiamo al cuore come a un vaso che si riempie e all'amore come a un fuoco da accendere sono anche insostituibili.