



PREMIO

Migliore ricetta tradizionale e famiglia

Nicola Grolla

34 anni

Vicenza

Di padre in figlio, di nonni in nipoti, la ricetta della conserva di pomodoro Tezze 33, nasce dall'amore per la tradizione di famiglia. Tezze 33, infatti, il civico in cui Angela e Giovanni vivono dagli anni 60 e dove, ancora oggi dopo una vita da contadini, producono nel proprio orto i pomodori che servono a realizzare la conserva. Bastano questi e pochi altri ingredienti per dar vita a un prodotto condiviso da almeno quattro famiglie (oltre a quella di Angelina e Giovanni, anche quella dei tre figli Maria Teresa, Luciano e Valeriano) e la cui ricetta passata ormai alla terza generazione rappresentata da sette nipoti maschi che si cimentano costantemente, con passione e in modo conviviale, nella produzione e creazione della conserva. Due le varianti della conserva di pomodoro. La prima, classica, realizzata con pomodori San Marzano. La seconda, più innovativa, punta a riscoprire la coltivazione del pomodoro Nasone, ecotipo autoctono della Regione Veneto. In entrambi i casi, le piante sono coltivate nell'orto di casa a Lupia (frazione di Sandrigo, VI) seguendo quanto da più vicino possibile le regole dell'agricoltura biologica. Oltre ai pomodori, vengono aggiunti pochi altri ingredienti tutti coltivati nell'orto: cipolla, scalogno, sedano, salvia, rosmarino e basilico a cui, in cottura, si aggiungono un pizzico di sale e di zucchero per contrastare l'acidità del pomodoro. Il metodo di lavorazione prevede, una volta colti i pomodori dalla pianta, due giorni di riposo e maturazione del pomodoro su un bancale di legno in un luogo asciutto e non esposto al sole. Dopodiché, si passa alla lavatura e alla pulizia del pomodoro, a cui vengono tolti i semi interni e la parte più acquosa della polpa. La terza fase prevede la bollitura dei pomodori nella propria acqua per circa un'ora. In questa fase vengono aggiunti gli altri ingredienti e le erbe aromatiche. Periodicamente, al composto viene sottratto il liquido di cottura fino a ottenere una consistente presenza di polpa. Una volta cotti, i pomodori vengono pressati cos da ottenere il prodotto finito. Per completare il processo, la conserva viene travasata in barattoli sterilizzati da 500 o 300 grammi (con giusto un filo d'olio a coprire lo spazio fra conserva e tappo) che successivamente vengono posti in una capiente pentola di alluminio, coperti d'acqua e fatti nuovamente bollire cos da creare

l'effetto sottovuoto utile alla conservazione del prodotto. La bollitura, inoltre, permette anche un ulteriore livello di sterilizzazione del barattolo. Una volta aperta, la conserva di pomodoro risulta di colore rosso acceso e di una consistenza granulosa tanto all'occhio quanto al palato. L'idea quella di realizzare un prodotto base che può essere ulteriormente ridotto o allungato in base alle esigenze del piatto che si vuole cucinare.