PASSATA,
CHE PASSIONE!
#STRAPASSATA
CAMPIONATO TRE SPADE
PASSATA DI POMODORO
TRE SPADE
ACADEMY

PASSATA,
CHE PASSIONE!

#STR
APAS
SATA

CAMPIONATO **TRE SPADE**
PASSATA DI POMODORO

STRAPASSATA:
pomodoro prima e dopo

Conosciuta in tutto il mondo per il suo colore, il suo profumo e la sua bontà, in Italia è anche nota con il nome di salsa di pomodoro, pummarola, conserva, selsa ed pomdòr, la chenzèrve... Con qualsiasi nome la si voglia chiamare, la passata di pomodoro rappresenta sempre e comunque un momento di condivisione, una tradizione, un rito, una festa saporita dai mille colori, un ritrovo in cui celebrare la dieta mediterranea e un ritorno alla semplicità delle cose buone. Strapassata è il campionato che Tre Spade ha pensato per celebrare la cucina italiana e la passata di pomodoro con un'iniziativa originale dedicata a questo rito, antico ma sempre attuale, che si rinnova anno dopo anno, mettendo a confronto tradizione e modernità, rituali e creatività, e coinvolgendo in famiglia, tra amici e vicini di casa, tutte le generazioni. Strapassata ha raccolto storie e ricette sulla passata, condivise dagli amanti del gusto per la buona tavola e la convivialità, e venti di esse sono entrate a far parte di questo libro. Una raccolta esclusiva che ha l'obiettivo di trasmettere la gioia degli italiani nel portare a tavola il vero sapore della mitica passata di pomodoro. Prepararla, è un gesto d'amore verso se stessi e gli altri, un rituale che lega il passato con il futuro, dove la quotidianità e il piacere della cucina si plasmano ai nostri ricordi, riaffiorando sotto forma di ricette squisite e storie memorabili.

Tre Spade nasce nel 1894 nel verde Canavese, in provincia di Torino, e da allora è il marchio di riferimento per appassionati e professionisti del gusto, ai quali propone attrezzature per la lavorazione e la conservazione degli alimenti realizzate ogni giorno con cura, impegno e fantasia.

L'ANTICA FORMULA DI UN RITO MAI PASSATO

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.

Margherita Caserta, Forino (Avellino)

UNA PASSATA AFFUMICATA

Tutto ciò che la natura ha di grande, tutto ciò che ha di piacevole, tutto ciò che ha di terribile, si può paragonare all'Etna e l'Etna non si può paragonare a nulla: è questa l'appassionata descrizione del vulcano attivo più alto d'Europa, scritta da Dominique Vivant Denon durante la sua visita nel 1778, condensando, in questo scritto, il vulcano, la mitologia, la geologia, la storia e le sue genti. E l'Etna, con le eruzioni, i parossismi come quelli in atto in questi giorni, la sabbia e i lapilli, ha creato nei secoli terreni fertilissimi, nei quali hanno attecchito con facilità e continuano a crescere, rigogliose, piante spontanee e coltivate; anche le emissioni di gas, i vapori e le microparticelle di metalli che si depositano sul suolo offrono il loro contributo per la ricchezza di questa terra. La gente dell'Etna è laboriosa, in modo particolare quella che vive nei paesi adagiati sui suoi fianchi: quasi ogni casa ha il suo piccolo orto che produce una varietà infinita di ortaggi e frutti. Anche la mia famiglia ha l'orto. E quando arriva l'estate, è una esplosione di colori e di odori. L'origano, il basilico, il prezzemolo, il timo e la menta. E poi, le melenzane, i peperoni, le zucchine, le cipolle e i pomodori. Già, i pomodori! Moltissime famiglie continuano la tradizione delle conserve di pomodoro: i pomodori secchi, "l'astrattu", che è un concentrato di passata di pomodoro asciugato al sole siciliano e, infine, le conserve che serviranno per tutto l'anno, chiuse dentro a barattoli di vetro, sterilizzati in acqua bollente per almeno 40 minuti. Una volta si riunivano più famiglie e le preparavano anche all'esterno delle case, nelle strade secondarie poco frequentate dalle automobili. Anche oggi, questo rito è quasi sacro e, quando maturano i pomodori, almeno per un giorno, la famiglia si ferma e tutti contribuiscono alla loro lavorazione per le conserve; attualmente, avendo a disposizione

gli spremipomodoro elettrici e grandi fornelli a gas, basta un solo giorno di lavoro intenso per preparare la riserva annuale. Ovviamente anche nella mia famiglia abbiamo fatto le conserve classiche: passata, "a pezzettoni" e pelati. Nel tardo pomeriggio di oggi abbiamo riempito d'acqua il pentolone con i barattoli pronti e abbiamo acceso il fuoco. Il tempo successivo l'abbiamo impiegato per pulire le attrezzature da utilizzare e preparare una cena "fugace", in attesa che l'acqua del pentolone cominciasse a bollire. Mentre mettevamo a punto ogni cosa, all'improvviso si sentì un boato. Un boato, dalle nostre parti, significa solo una cosa: "scassau a muntagna", cioè "è esplosa l'Etna". Va precisato che l'Etna è l'unico vulcano con nome femminile, è chiamata anche "Mongibello". Questo nome deriva dall'unione di due denominazioni: quella latina, "Mons", e quella araba, "gebel"; è come dire "monte-monte", "monte dei monti". In dialetto la chiamiamo "a Muntagna", cioè il "monte per eccellenza". I boati e la successiva emissione di lapilli e di lava, i fumi e i vapori che hanno accompagnato l'eruzione e il fuoco del braciere che doveva servire per arrostire ortaggi e qualche costata, ci ha fatto balenare l'idea di preparare una passata diversa: "a passata affumicata". Detto fatto, anche perché avere un figlio agronomo ti aiuta parecchio, in questi casi! Avevamo già acceso la carbonella realizzata con le bucce delle mandorle, quindi con un aroma deciso e delicato allo stesso tempo; abbiamo quindi sistemato sulle griglie, separatamente e in ordine di grandezza, i nostri pomodori: il "riccio catanese", il "tondo liscio" e qualche "siccagno" proveniente da Valledolmo in una griglia e nelle altre il "ciliegino" e il "datterino" che l'agronomo di casa aveva portato un paio di giorni prima quando era andato a fare dei sopralluoghi in provincia di Ragusa, zona di eccellenza per queste produzioni. Sopra i pomodori, a cascata, abbiamo fatto "piovere" origano, timo, basilico, una cipolla rossa a dadini, qualche grano di sale

integrale, e poi tutto sul fuoco, avendo cura di mettere sopra un coperchio per far sì che i fumi impregnassero anche l'interno dei pomodori e non soltanto le bucce. Dopo cinque grigliate, ci siamo fermati altrimenti non avremmo avuto disponibili i pomodori per l'insalata. Rimontato lo spremipomodoro elettrico che avevamo già lavato e asciugato, eravamo già pronti a dare il via alla passata affumicata. I fumi dell'Etna, che dal cratere di sud-est si allungavano fino alle nostre case, si incrociavano, si mescolavano e si amalgamavano col fumo emanato dalla carbonella di bucce di mandorle ed avvolgevano, in un abbraccio focoso, i pomodori che si arrostivano. Abbiamo eliminato alcune bucce completamente carbonizzate, mentre abbiamo lasciato quelle essiccate, ma non completamente bruciate, e assieme agli aromi e alla cipolla che avevamo precedentemente messo sui pomodori, abbiamo fatto cadere tutto dentro l'imbuto dello spremipomodoro. Una goduria di profumi! La passata che usciva lentamente, quasi una cascata di lava incandescente, emanava tutti gli odori dei pomodori e delle erbe aromatiche che avevamo messo, oltre ad un intenso, ma piacevole, odore di affumicato. Com'è finita la serata? Abbiamo riacceso altra carbonella, arrostito le costate che avevamo messo da parte, ovviamente condite con una parte della passata appena realizzata e con un filo "abbondante" di olio evo dell'Etna, ed innaffiato il tutto con qualche bicchiere di buon rosso Etna doc. Forse lo stesso con il quale Ulisse ingannò Polifemo? Non lo sappiamo! E il resto della preziosa passata? Una buona parte l'abbiamo arricchita con una generosa dose di origano e l'abbiamo messa nei barattoli; la metteremo a bollire domani mattina, ora no, troppi fumi si sono mescolati nelle nostre menti! E "idda", cioè Lei, l'Etna, continua a brontolare e ad illuminare questa notte di fine estate.

Luciano Signorello, Belpasso (Catania)

LA PASSATA DEI BATTISTA

I nostri pomodori arrivano direttamente dall'orto del nonno Gigi. Una volta che i pomodori arrivano a casa vengono raccolti, disposti in bacinelle capienti e lavati con cura da tutti i famigliari; dopodiché si iniziano a tagliare e nel frattempo si chiacchiera. Gli scarti che ricaviamo vengono messi da parte e buttati via. Si mettono i pomodori in pentole capienti e inizia la cottura. Devono cuocere per bene. Una volta cotti si asciuga il basilico e si mette nei barattoli. Poi si monta la macchina, si mettono i pomodori al suo interno e viene divisa la buccia dalla polpa. Le bucce cadono da una parte, mentre la polpa dall'altra. Da un rubinetto creato dal nonno si riempiono le bottiglie e i barattoli. Una volta riempiti si chiudono e si dispongono sdraiati stratificandoli con dei canovacci all'interno di una grande pentola. Si riempie con dell'acqua per creare il sottovuoto e si fa cuocere per circa 40 minuti. Dopo si tolgono le bottiglie e i barattoli e si lasciano raffreddare. Oggi abbiamo fatto la pasta fatta in casa e con la nostra passata abbiamo fatto il ragù...buon appetito!

Michele Battista, Nichelino (Torino)

LA MAGIA DELLA PAGLIA

La preparazione della nostra passata è un rito che inizia a metà aprile, quando Franco, come fa da circa trenta anni, va da Natale, alle falde del Vesuvio, a prendere le piantine. Le mette poi a dimora e le "accarezza" fino alla raccolta. I pomodori si mettono a maturare su un letto di paglia fino al giorno della preparazione della salsa. Si scelgono, si lavano e si mettono a bollire in un gran pentolone. Si passano poi due volte e la salsa così ottenuta è imbottigliata. Le bottiglie ben tappate si fanno bollire per circa un'ora. Naturalmente è tutta la famiglia che partecipa, nonni, genitori, zii e nipoti. Una bella squadra per un sugo dal sapore eccezionale, che sa di amore, di tradizione, di fatica, di festa.

Rosa Rocchio, Capua (Caserta)

IL RITO DEL GUSTO

Per chi abita o ha abitato in campagna è un rito estivo che si ripete ogni anno, a cui sono collegati ricordi indimenticabili. Da piccola mi piazzavano a mettere le foglie di basilico nelle bottiglie o nei vasetti di vetro, per il resto potevo solo guardare. Crescendo poi, cresceva anche il "ruolo", mentre si annullava la voglia di partecipazione, se non altro per la sveglia all'alba, in campagna tutte le attività estive si fanno "col fresco". Ecco come procedere, passo dopo passo. 1) Il giorno prima si lavano per bene le bottiglie e i vasetti di vetro (meglio sterilizzarli in acqua). All'alba del giorno stabilito, in ogni bottiglia e vasetto va messa una foglia di basilico. I vasetti si possono anche riempire per metà con pomodorini pachino. In contemporanea si fanno sbollentare in acqua i pomodori e, appena pronti, si mettono a scolare in "scife" di legno oppure in cassette di plastica forate. I pomodori sbollentati vanno passati nella macchina che separa la polpa dalla buccia e dalle sementi. Questa è la parte più divertente, secondo me, ma anche quella in cui ci si sporca maggiormente per gli schizzi che arrivano ovunque. Con l'aiuto di imbuti e mestoli si versa la salsa (da salare secondo i gusti personali) nelle bottiglie e nei vasetti puliti da chiudere con i tappi. I vasetti e le bottiglie vanno poi messi in una grande pentola piena d'acqua da lasciar bollire sulla fiamma almeno tre ore. Per evitare che durante l'ebollizione prolungata si rompa qualche vasetto, tra uno strato e l'altro, si possono posizionare dei vecchi fogli di giornale.

Maria Rosaria Romano, Casoria (Napoli)

UN RICORDO D'ESTATE

Sono una ragazza pugliese che vive a Parma ormai da anni ma, tutte le volte che torno a casa d'estate, insieme alla mia famiglia prepariamo le "scorte per l'inverno": la salsa. La ricetta della mia famiglia è semplicissima e richiede pochissimi ingredienti ma l'impegno di tutti. Per prima cosa si scelgono accuratamente i pomodori, si staccano i piccioli, si lavano bene e poi si incidono a croce in alto. Nel frattempo, si porta a bollore l'acqua messa precedentemente nei pentoloni. Si versano i pomodori e si fanno cuocere qualche minuto finché non vengono a galla. Con l'aiuto di un colino si scolano e si mettono ad asciugare nei cestini di vimini con sotto uno strofinaccio pulito, oppure su un piano inclinato, in modo tale che perdano la loro parte liquida. A quel punto si può procedere a passare i pomodori per estrarre la salsa con cui si riempiranno i barattoli di vetro (ovviamente tutti diversi) precedentemente sterilizzati. Una volta chiusi, i barattoli vanno messi nei pentoloni e fatti bollire, avendo l'accortezza di sistemare tra di essi degli strofinacci per creare spessore e non rischiare di far rompere i barattoli. Devono bollire per almeno 30-40 minuti e vanno tolti dai pentoloni solo dopo che l'acqua si è lentamente raffreddata. I barattoli si distribuiscono poi tra i membri della famiglia e si condiscono solo all'utilizzo. Il suo profumo è unico e racchiude al suo interno l'amore per e della famiglia e tutti i ricordi dell'estate e di quelle precedenti.

Noemi Pellegrini, Parma

PASSATA E CONCENTRATO, IL TESORO DELLE MASSAIE.

Ero molto piccola quando tutto doveva essere conservato con cura, cercando di non buttare nulla. L'inverno era lungo e bisognava lavorare molto in estate per avere poi una scorta il più ampia possibile. I pomodori venivano fatti maturare sulle piante, poi lavati per eliminare ogni traccia di verderame, e quindi asciugati. Spesso, per eliminare troppi residui nella macchinetta per passarli, si procedeva alla spellatura, dopo averli immersi in acqua calda. Ottenuta la preziosa passata, la si imbottigliava e sterilizzava in parte. Un'altra parte consistente veniva travasata nei sacchetti di cotone, si riciclavano anche quelli che avevano contenuto prima il riso. Poi venivano appesi a scolare. Sembravano sanguinare e finivano la loro esistenza contro i muri bianchi per trasformarsi in altra vita. Quando la consistenza diventava abbastanza solida, si estraeva il concentrato dal sacchetto, e lo si travasava in una grossa pentola di terracotta, posta sulla stufa, per una rapida cottura e sterilizzazione. Per essere poi sicuri che il prezioso prodotto si conservasse a dovere, spesso venivano aggiunti alcuni grammi di acido salicilico, acquistato in farmacia, come una medicina, con le istruzioni per il dosaggio. Il tutto veniva poi messo in barattoli e formava il prezioso tesoro delle massaie.

Mariangela Bruno, Castellino Tanaro (Cuneo)

RIO BRASIL A PEZZETTONI

Da molti anni, durante i mesi di luglio e agosto, è tradizione di famiglia realizzare la passata di pomodoro alla "vecchia maniera", con estrema semplicità, senza utilizzare aromi o ingredienti ulteriori al di fuori del solo pomodoro.

Nel periodo aprile-maggio vengono piantati pomodori utilizzati esclusivamente per la passata. Noi acquistiamo le piantine di pomodoro "Rio Brasil", perché il frutto ha pochi semi, ma soprattutto contiene poca acqua. Anche il metodo di coltivazione è particolare: le piantine vengono posizionate a terra a circa 50cm fra loro e il terreno viene ricoperto da un telo di plastica nera, per non fare infradiciare i futuri pomodori a terra e per limitare le piante infestanti. Si posizionano in prossimità delle piantine i tubi per un'irrigazione goccia a goccia. Al di sopra delle piantine c'è una struttura piramidale, costruita con canne e rete di plastica, tale da imbragare le piantine durante lo sviluppo. Ciò consente alle piante di rimanere verticali, ai pomodori di non affollarsi e soprattutto permette una raccolta facile e pulita, perché i pomodori non toccano mai il terreno bagnato. La raccolta avviene gradualmente, a seconda della maturazione degli stessi. Una volta raccolti, i pomodori vengono lavati, quindi tagliati a pezzettoni e semplicemente introdotti nella macchina spremipomodoro. La nostra apparecchiatura è una gloriosa "Tre Spade", acquistata da mio padre circa 40 anni fa. A questa operazione partecipa tutta la famiglia, adulti e bambini.

La passata viene poi messa in vasi di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati in lavastoviglie. In giardino si prepara un fuoco a legna, sopra il quale si colloca un contenitore di lamiera (un vecchio fusto di olio da due quintali), con intorno una copertura per riparare il fuoco dal vento. All'interno vengono posizionati tutti

i barattoli di pomodoro, immersi in acqua, avendo l'accortezza di mettere sul fondo del contenitore dell'erba e sopra ai barattoli dei teli di cotone con alcuni mattoni, che consentano ai vasetti di non muoversi durante la bollitura che dura circa un'ora. Con questa vecchia modalità, i tempi si sono notevolmente ridotti rispetto all'utilizzo di pentole sul fornello a gas.
Dopo il raffreddamento dei barattoli in vetro (durante la notte), essi vengono recuperati dal bidone e controllati singolarmente, per verificare che sia stato fatto il vuoto all'interno.
A fine procedura si ottengono dei vasetti in vetro che contengono la passata di pomodoro pura (che si presenta come una massa densa) e sul fondo 2-3 centimetri di liquido di vegetazione, residuo della passata. La quantità di liquido presente sul fondo dipende dalla quantità di acqua iniziale contenuta nei pomodori. Ciò avviene perché noi non facciamo bollire i pomodori prima di passarli, perché utilizziamo quel poco liquido da loro stessi prodotto per preparare i vari sughi a base di pomodoro.
Quando invece non abbiamo necessità di questo liquido, lo aspiriamo dal fondo tramite un tubicino di gomma collegato ad un siringone, lasciando intatta la passata di pomodoro.
Vengono prodotti circa 2 quintali di passata di pomodoro, che viene distribuita tra parenti e amici.
I punti di forza della nostra passata sono:

1. Il tipo di pomodoro utilizzato, a basso contenuto di acqua
2. La velocità di esecuzione
3. La semplicità del prodotto finito

Alla fine di tutto questo comunque, l'appetito è la Migliore Salsa che ci sia!

Maria Elena Del Ferro, Offagna (Ancona)

SUGO E PANNOCCHIE

Ho 32 anni e da quando ne avevo più o meno 6, praticamente da una vita, ho partecipato al rito della preparazione della salsa di pomodoro. Nei miei nitidi ricordi di bambina, Nonna Maria in pole position vicino al grande calderone di rame iniziava il "rito" con lo sbollentare quei grossi pomodori ramati, i cosiddetti San Marzano, dopo averli accuratamente lavati e puliti; quindi dopo una breve cottura, si ponevano in cassette ricoperte da teli di cotone a trama larga per far scorrere l'eccesso di acqua. Noi, piccoli di casa, nel frattempo, ci dedicavamo alla raccolta del basilico che mettevamo alla base, in ogni bottiglia e quindi si passava alla fase più emozionante del tutto: la macinatura dei pomodori. All'epoca, ricordo nonna dietro ad una piccola macchinetta di alluminio che funzionava con una manovella azionata dalla sola forza delle braccia... da lì, la magia: il pentolone che iniziava a riempirsi di quella salsa di un rosso così brillante e così dolce che non potevamo non assaggiare! Quindi mamma e zia riempivano le bottiglie preparate col basilico e dopo averle tappate e sigillate, si passava alla bollitura a bagnomaria, fatta assolutamente in giardino, e si approfittava del fuocherello per arrostire peperoni e pannocchie di mais! E che gusto quelle pannocchie arrostite, bruciacchiate e super calde!
Ogni volta che verrà aperta una bottiglia si sentirà forte l'odore della terra e di un'identità, difficile da cancellare. Un ricordo che ti accompagnerà ovunque e ti farà venire un "colpo al cuore", un'emozione forte come quando esplodevano le bottiglie che non erano state sistemate alla perfezione nel bidone pieno di "mante" (coperte). Una "disgrazia" per la nonna che, come al solito, lo interpretava come un cattivo presagio.
Per me questo significa fare la salsa di pomodoro; ancora oggi,

quando la prepariamo ritorno un po' bambina e mi perdo nei dolci ricordi d'infanzia in cui tutto era semplice e facile!

Valentina Langone, Satriano di Lucania (Potenza)

UNA CERIMONIA CHE NON PASSA MAI DI MODA

Fare la passata di pomodoro, per le famiglie contadine napoletane, è un rito. La pummarola è religione, viene usata in tutti o quasi i piatti partenopei. Son sincera, non vanto tradizioni contadine in famiglia...anzi! Ma ho avuto la fortuna di vivere nelle prime campagne, accanto ad una famiglia di contadini da generazioni. Ho imparato i sapori veri della terra accanto a loro. La passata di pomodoro fa parte di questo bagaglio di ricordi e di emozioni che porto con me. Ricordo da bambina queste grandissime bacinelle di metallo ricolme di bottiglie scure, il fresco della cella scavata nella roccia, il profumo del basilico.

INGREDIENTI
pomodori ben lavati
sale
basilico

ISTRUZIONI
Tagliate i pomodori a spicchi eliminando soltanto eventuali segni di muffa o parte scura. Metteteli a bollire in una pentola con basilico e un pizzico di sale, fino a quando non tireranno fuori l'acqua e lasciateli bollire al massimo 10 minuti. Tirate su i pomodori con una schiumarola lasciando nella pentola l'acqua di cottura. Passate i pomodori in uno spremipomodoro. Passate una seconda volta soltanto le bucce perché tratterranno polpa, nonostante il primo passaggio. Invasate la passata in vasetti sterilizzati fino a due dita dal tappo, chiudete bene. Fate bollire i vasetti per almeno 30 minuti partendo dall'acqua fredda per fare il vuoto. Se troppo vicini separateli in acqua con un canovaccio. Una volta trascorso il tempo, toglieteli velocemente dall'acqua e

metteteli a testa in giù per favorire il vuoto. Lasciate raffreddare almeno 12 ore e metteteli via al fresco. Alcune dritte: considerando le bucce, l'acqua e lo scarto, la resa dei pomodori è di circa il 50% - 55%. Potete così calcolare quanti vasetti vi serviranno! A volte i tappi decidono di non fare il vuoto. Armatevi di pazienza e rifate il procedimento dell'ebollizione dei vasetti oppure cambiate tappo. I vasetti vanno sterilizzati anche prima di accogliere la passata di pomodoro facendoli bollire per 30 minuti o passandoli al microonde per 3/4 minuti alla massima potenza con un goccio d'acqua. I tappi invece vanno fatti bollire perché non possono andare in microonde. Scegliete dei pomodori succosi e la resa sarà migliore. Meglio pentole basse e larghe che alte perché così la passata cuocerà più in fretta. Scartate il meno possibile, un pomodoro morbido è un pomodoro buono! Questa passata è stata fatta con la mia famiglia e l'aiuto della mia cara amica Manuela, autrice delle foto. L'amicizia, come la pummarola, è famiglia.

Jessica Di Fraia, Dozza (Bologna)

IL POMODORO È IMPORTANTE

INGREDIENTI
Pomodori Basilico q.b.
Sale fino q.b.

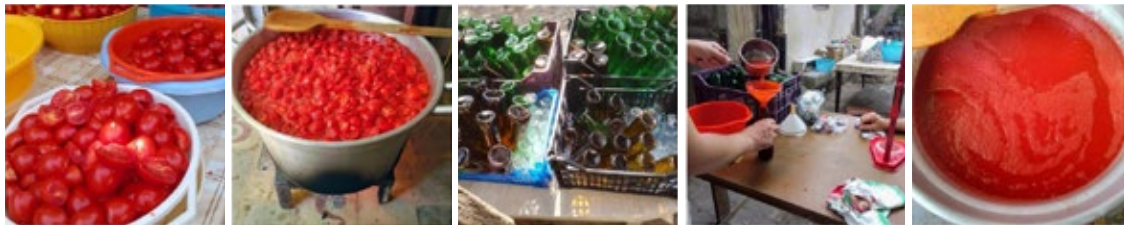
Per preparare la passata di pomodoro, è fondamentale la scelta del pomodoro. Qui nel mio paese abbiamo un pomodoro molto saporito dalla forma oblunga, coltivato spesso in prossimità del mare ed innaffiato con acqua leggermente salmastra. Questo pomodoro rende la nostra salsa particolarmente densa e saporita. Dopo aver selezionato i pomodori migliori, è necessario lavarli con cura, successivamente scolarli, praticare un taglio verticale e riporli in un pentolone per la cottura. Una volta eseguita l'operazione aggiungere abbondante basilico e mettere in cottura fino a farli appassire a fuoco lento, girandoli di tanto in tanto per circa 30 minuti. Terminata la cottura far colare i pomodori negli scolapasta capienti, in modo da separarli dall'acqua. A questo punto passate i pomodori utilizzando uno spremipomodoro elettrico, che renderà questa fase, la più faticosa, molto più agevole. La passata così ottenuta dovrà essere salata e versata in contenitori di vetro precedentemente sterilizzati. Terminata la fase di imbottigliamento si passerà alla fase della pastorizzazione che vi consentirà di conservare il prodotto più a lungo. Prendete dunque i contenitori, assicurandovi di averli chiusi perfettamente, metteteli in un pentolone con acqua calda e lasciateli bollire a fuoco lento per circa 40 minuti. Scolate infine i contenitori e lasciateli raffreddare. Assicuratevi che il sottovuoto sia avvenuto e riponeteli in dispensa. Se volete utilizzare la conserva nel breve periodo potete versare la passata ben calda, magari lasciandola sul fuoco a fiamma bassissima, nei contenitori di vetro e dopo averli chiusi capovolgeteli per circa 15 minuti in modo che si formi il sottovuoto. Assicuratevi che il sottovuoto sia avvenuto e conservate per un periodo breve anche dieci giorni. Se potete anche in frigo, dopo che i contenitori si sono raffreddati. Vi consiglio di coinvolgere i bambini nella preparazione, sarà un'esperienza bellissima!

Catia Mossa, Mola di Bari (Bari)

UNA PASSATA A PROVA DI MAMMA

La passata di pomodoro l'ho fatta sempre così, come la faceva mia mamma. "Prima di tutto si lavano i pomodori ben maturi, si tagliano a metà o in quattro se sono grossi, poi si fanno sgocciolare un po', dopodiché si mettono in un pentolone a cucinare e si devono mescolare spesso per non farli attaccare e bruciare. Nel frattempo, si possono lavare le bottiglie (di solito io le lavo il giorno prima perché ne faccio una grande quantità) mettendole poi al sole ad asciugare e a riscaldare.
A questo punto i pomodori già cucinati, si passano con l'apposito attrezzo (io ho quello manuale). Dopo averli passati, si mette la passata sul fuoco e si fa cucinare ancora un po', giusto il tempo di restringere un pochino, facendo sempre attenzione a mescolare spesso. All'ultimo, aggiungere le foglie di basilico, lavate e asciugate con un panno.
Preparare un recipiente grande foderato con una coperta, servirà per mettere la salsa imbottigliata. A questo punto arriva il momento di imbottigliare la salsa che deve essere bollente, si verserà nelle bottiglie riscaldate dal sole, possibilmente, io ho l'attrezzo per mettere i tappi a pressione, quelle di latta, ma si possono usare anche quelle di plastica o quelle che si avvitano, l'importante è che chiudano bene. Man mano che le bottiglie piene si sistemano, coprire sempre con una coperta per non fare perdere il calore, alla fine si metteranno altre coperte sopra e si lasceranno ferme per un paio di giorni, si manterranno calde per quattro, cinque giorni. Si porranno in dispensa solo quando saranno completamente fredde. Ho della salsa dell'anno scorso che ancora ha il sapore del pomodoro fresco. La uso mettendo un po' di olio d'oliva in un pentolino con uno spicchio d'aglio intero, (che alla fine toglierò) soffriggo, aggiungo la salsa, un pizzico di sale, al primo bollore la salsa è pronta per condire la pasta. Buon appetito!

Lina La Russa, Militello in Val di Catania (Catania)



UNA SALSA PER TUTTI, INSIEME PER RICORDARE

Si iniziava così, si faceva l'orto interrando i semi dell'anno precedente e si aspettava con trepidazione che nascessero le piantine. Mi ricordo che si occupava di tutto la mia nonnina. Qui siamo nelle Marche, nell'entroterra di Ascoli Piceno e mi ricordo che nonna ci metteva tutta se stessa. Si legavano le piantine con le ginestre raccolte nei campi e si "scacchiavano" per avere più luce, ma attenzione a non oltrepassare il limite! I pomodori potevano esser cotti dal sole! E dopo sarebbero stati guai! Una volta arrivati i pomodori, li raccoglievamo, li adagiavamo su delle "balle" di iuta e li lasciavamo maturare ancora per qualche giorno. Ci si preparava, nel frattempo, tutto l'occorrente. Si lavavano le bottiglie di birra, messe da parte negli anni, le bottiglie di vetro del latte e tanti vasi, dove prima c'era del miele e che da quel giorno avrebbero accolto i pomodori. Si compravano i tappi nuovi, si preparava la macchina elettrica costruita da mio zio e si iniziava la festa. Ed ecco arrivare il fatidico giorno. Si lavavano i pomodori nella grande vasca, si facevano scolare e, se facevamo la salsa, li spaccavano in quattro, togliendo il picciolo e "l'osso", si spremevano un pochino e poi dritti nella macchina che separava la polpa dalle bucce. Se facevamo il pomodoro a pezzi, si faceva bollire il pomodoro, tanto il giusto per "spellarlo", spaccarlo e metterlo nei vasi. Guai a lasciare buchi con l'aria...! Quindi con il manico di una "cucchiarella" si cercava di riempire quei vuoti con un movimento dal basso verso l'alto, come se li stessi pugnalando, e nel mezzo si metteva sempre una fogliolina di basilico con un piccolo rametto di sedano, "così s'insaporisce" diceva nonna. Poi riempivano le bottiglie di birra con la salsa, si sigillavano i tappi con l'attrezzo apposito e si portavano sotto, vicino al "callare" che nel frattempo mio zio o mio padre preparavano per far fare il sottovuoto ai vasi e alle bottiglie. Questi ultimi venivano ben messi in questo bidone di alluminio, venivano coperti da una balla di iuta e sommersi di acqua. Si accendeva il fuoco e si facevano bollire. Una volta finito si lasciavano fino al giorno dopo per poi essere ripresi e stipati nella soffitta di casa per le provviste dell'anno a venire. In tutto questo "tram tram" la radio era sempre accesa su "Lattemiele" e c'era sempre qualche canzone che nonna canticchiava. Ora però nonna non c'è più, ma la tradizione continua e al suo posto c'è mio padre, mio zio, mia madre e noi nipoti che abbiamo lo stesso "modus operandi". L'unica differenza è che non si canticchia più, ma il sapore della salsa ci fa rituffare nei ricordi più belli. Ora che vivo nel Lazio, aiuto anche mia suocera che più o meno fa alla stessa maniera mentre canticchia o fa qualche battuta. Come si dice: gente allegra, Dio l'aiuta! Buona salsa a tutti!

Ilaria Mancini, Cittareale (Rieti)

LA PASSATA DI CASA GRAZIANI

Versione Abruzzo

INGREDIENTI
2 Kg di pomodoro a pera tipico abruzzese, 2 carote medie, 1 porro di media grandezza, 2 peperoncini piccoli detti anche sajettini, foglie di basilico

Girovagando fra i miei ricordi di adolescente, ecco la ricetta della passata di pomodoro di Casa Graziani. Si lavavano i pomodori a pera appena raccolti, si facevano sgocciolare, e poi si privavano del "picciuolo" e per quelli XXL, si tagliavano in 2/3 pezzi. Li disponevamo su di una leccarda o teglia e via subito in forno ad appassire. La tradizione voleva inesorabilmente nel forno a legna, perché a detta del "guru della passata", ovvero mia nonna materna, rimangono più carnosi e più morbidi, ma oggi io li faccio appassire nel forno elettrico. Si procedeva al divertente step del passare i pomodori, (passati con tutta la buccia per via delle proprietà benefiche del licopene) nel "Tric Trac" di legno rosso con manovella, detto "Tric Trac" per l'inconfondibile rumore che rilasciava.... E tutti ambivamo a girare la manovella con tanto di splendido outfit: grembiulone fino alle caviglie, capelli legati e berrettino tattico. Si procedeva all'imbottigliamento, nelle bottiglie sterilizzate a dovere con tanto di imbuto e bastoncino creato per l'occasione. Poi, nel maxi-recipiente, disposte strategicamente dal mio papà e da lui sorvegliate, cronometrate e ammirate. Ecco raccontata una ricetta che racchiude una delle giornate più felici delle mie vacanze estive.

Elisa Graziani, Teramo

IL BAULE DEI RICORDI

Tra le tradizioni che man mano si stanno perdendo, c'è sicuramente quella di preparare in casa la passata di pomodoro. Un rito che va sempre più scomparendo perché siamo abituati, ormai, al consumo veloce, ad acquistare direttamente il prodotto finito, spesso industriale. Le mie figlie, così come tantissimi altri giovani, non hanno mai assistito a questo "rituale", mentre quando io ero bambina, non era estate senza la passata fatta in casa! Avete presente quando si lega un'immagine, un oggetto ad un momento felice della propria vita? Beh, per me, continuare a preparare la passata di pomodoro in casa significa ricordare la mia infanzia e rivivere la felicità pura e genuina che provavo quando insieme alla mia famiglia ci dedicavamo a quest'attività. I portoni dei palazzi si spalancavano e nel cortile si radunava tutta la famiglia, ogni componente con un compito. Era proprio una festa, che cominciava alle 6 del mattino (dall'eccitazione, la notte prima, noi bambini non riuscivamo a dormire), il cortile si riempiva di voci e "comandi", si cantava, noi bambini giocavamo finché non ci veniva assegnato il solito compito, che era il più facile e meno pericoloso: mettere nelle bottiglie le foglie di basilico e i pomodori S. Marzano tagliati a spicchi. Le donne della famiglia lavavano, scottavano, colavano e passavano i pomodori fiasconi; zia Lidia e zia Teresa riempivano le bottiglie con la passata bollente, gli uomini, invece, le chiudevano con i tappi di sughero (poi sostituiti con i tappi a corona). Custodisco ancora con cura e "devozione" l'attrezzo di legno utilizzato per mettere i tappi, si apriva in due e al centro si posizionava il tappo, si richiudeva e dal foro soprastante compariva uno stantuffo che si posizionava sulla bottiglia, per poi batterlo con un martelletto. Mia mamma, da precisina quale era, sigillava, poi, il tappo di sughero alla bottiglia con lo spago, facendo una croce ed un

paio di nodi. Dopo qualche ora di lavoro, si faceva una pausa per la colazione che consisteva in una fetta di pane fresco con la passata appena preparata. Non dimenticherò mai quei sapori e quegli odori! Subito dopo si accendeva la legna sotto ai bidoni, che venivano precedentemente foderati con delle coperte militari usurate (mio padre e mio zio avevano "fatto" la guerra in Africa) e si posizionavano all'interno le bottiglie di passata secondo lo schema testa-coda; per proteggerle dagli urti, si inserivano degli strofinacci. Infine, i bidoni si riempivano d'acqua e si coprivano con una sorta di coperchio per essere poi lasciati a bollire per più di un'ora. A seguire, si allargava la brace e si iniziavano ad arrostire le spighe, mentre zia Eleonora preparava l'orzo per tutti. Insomma, preparare le passate di pomodoro per l'inverno corrispondeva quasi ad una festa di Paese, perché spesso tra vicini ci si aiutava. Poi la festa è finita, perché la vita moderna, le case moderne non offrono "spazi" per queste preparazioni tradizionali. Mia mamma, finché ha potuto, ha continuato a prepararle in casa con papà, cambiando però il metodo: metteva le bottiglie ancora con la passata bollente e densa in un baule sotto le coperte. Io, nostalgica e sentimentale, le faccio bollire nella pentola di alluminio sul fuoco della cucina a gas e ne preparo piccole quantità, giusto per portare avanti questa tradizione a cui sono tanto legata. Ogni anno, pur riducendo sempre la quantità che preparo, sono ben attenta a farlo quando ci sono a casa le mie figlie che vivono fuori, affinché, anche solo guardando, possano, domani ripetere questo rito, questa tradizione, nelle loro case. Perché se le tradizioni non si tramandano, si perdono, e perdere la "memoria" è una perdita irrecuperabile.

Carmela Masi Liveri, Napoli

IL PROFUMO DELL'ESTATE

Era estate. L'estate iniziava con la radio appesa a un ramo dell'ulivo davanti casa, l'unico posto dove riusciva a prendere Radio Malta con Jocelyn e il suo accento straniero che stilava la classifica dei dischi più venduti della settimana, talvolta per intercessione divina, si riusciva a captare qualche radio locale. Celentano gracchiava, non per sua colpa ma per la condizione dell'altoparlante della "Geloso" grigio, i suoi amori estivi e gli odori dell'estate erano ovunque. Da noi, l'estate iniziava con l'odore del pomodoro e del basilico. Tutta la famiglia si riuniva in campagna per fare la conserva di pomodoro: i buttighi e u strattu (le bottiglie e l'estratto). Ogni anno mia nonna tirava fuori dallo stesso scatolo, come da un reliquiario, la macchina per passare il pomodoro, quella pesante, marca "Tre spade", la sterilizzava e procedeva al montaggio, era la battuta d'inizio. Ciascuno aveva il suo compito sempre uguale nel corso degli anni. Nessuno poteva abdicare o cedere il proprio ruolo, tranne per gravi motivi di salute o per premorienza. Mia mamma e mia zia lavavano i pomodori, mio nonno era addetto alla manovella, mio zio imbottigliava i pelati, io e mia sorella pulivamo i tappi, allineavamo le bottiglie e porgevamo a mia nonna le foglioline di basilico già lavate ed asciugate, mio padre era l'addetto al fuoco, mia nonna supervisionava ogni cosa, dal singolo pomodoro alla spremitura, poi, se tutta la filiera era perfetta, lei e solo lei, riempiva le bottiglie fino all'altezza giusta del prezioso liquido e le sigillava con la macchinetta per i tappi. Il risultato era sempre ottimo. Era una settimana di fermento, i vestiti di tutti erano schizzati di pomodoro come le chiacchiere attorno alle bottiglie, le risate per le battute ironiche di mio nonno, mia nonna che lo rimbrottava, mia mamma e mia zia che chiacchieravano e ridevano, tutta la vita, la nuova vita estiva, che cominciava come ogni anno, attorno

alle cassette di legno colme di pomodori appena raccolti. Finita la salsa di pomodoro, si procedeva con l'estratto, la gioia di tutti noi. Per fare l'estratto bisognava che i pomodori fossero più acquosi e di conseguenza passassero dalla vite senza fine della Tre Spade molto velocemente. Mia mamma e mia zia avevano già lavato e asciugato con attenzione, i fagnotta, i piatti di terracotta che passavano di madre in figlia e che del passaggio recavano i segni, piccole crepe, sbeccature, ragnatele sullo smalto. Adoravo quei piatti pesantissimi e colorati, c'erano, dipinti sul fondo, uccelli, galli, pesci, tutti coloratissimi, quelli più antichi invece erano più grezzi, di un giallo scuro con dei cerchi blu o verdi sul bordo, erano della bisnonna. La passata, molto liquida veniva messa in una pentola grande, mia nonna la girava in un senso e poi nell'altro, come una specie di rito propiziatorio. Mio padre e mio zio avevano già sistemato una base d'appoggio in terrazzo, l'estratto doveva stare in alto, più vicino possibile al sole e lontano dalla polvere e dalla terra. Sui trespoli di ferro venivano posizionate delle lunghe e spesse tavole, venivano lavate per bene con l'acqua corrente e poi partiva la processione di tutti i componenti della famiglia con i piatti che venivano distribuiti in base all'età, alla forza e con la raccomandazione di stare attenti a reggerli con cura. Sistemati sulle tavole, gli uomini, andavano a prendere la pentola con il liquido vermiglio e mia nonna con il mestolo grande, usato solo per quello scopo, riempiva i piatti. Da quel momento sarebbe cominciato un lungo andirivieni delle donne di casa per "arriminari u strattu" (girare e mescolare l'estratto). Per tutto il giorno e specialmente nelle ore più calde, bisognava andare a girare con un cucchiaio di legno quella salsa liquida finché il sole cocente non avrebbe fatto evaporare tutta l'acqua lasciando solo il concentrato o estratto di pomodoro. La sera tutti i piatti venivano coperti con un velo bianco. Man mano che si addensava, la salsa, diventava dolcissima e non potevamo proprio fare a meno di rubarla di qua e di là, sperando

di confondere la ruberia con una mescolata approssimativa. Mia nonna era peggio di un generale in assetto di guerra e così non riuscivamo mai a farla franca, ma arrivavamo a un compromesso: un piatto solo per noi. Mentre le donne di casa si proteggevano dal sole con un fazzoletto bianco sulla testa, noi andavamo in terrazzo con grandi fette di pane dove spalmavamo il prezioso estratto, meglio della Nutella. Alla fine, i piatti che all'inizio coprivano buona parte del terrazzo, erano rimasti pochi, via via che si asciugava da quelli piccoli, veniva messo in quelli grandi, fino a quando si arrivava alla consistenza giusta, quindi si riempivano i vasetti di vetro, si mettevano le foglie del basilico e poi si coprivano di olio d'oliva. Qualche cucchiaiata di quel concentrato avrebbe insaporito sughi, carne, e pietanze varie per tutto l'inverno. Quell'estate, avevo 14 anni, la prima estate senza nonno Vincenzo, mi fu assegnato il compito di girare la manovella... e girando la manovella mi accorsi di fare battute ironiche... mia nonna mi rimbrottava ma con poca convinzione, mia sorella rideva, mia mamma e mia zia si raccontavano la vita. Attorno c'era il profumo dell'estate, rosso di pomodoro e verde di basilico.

Maria Carmela Micciché, Scicli (Ragusa)

LA STRAPASSATA DI TERESA

Ha cambiato col tempo l'attrezzatura, dalla manuale a questa elettrica pur mantenendo sempre i procedimenti di un tempo, tramandati di generazione in generazione, seguendo la ricetta tipica del posto! Pomodori unicamente coltivati biologicamente nell'orto di casa, che una volta "adijuti" (scelti) vengono lavati, tagliati a metà, "scaddati pe cinqu minuti" (sbollentati per cinque minuti) in acqua bollente, "sculati ncia na cofhina cu filici e na tuvajja" vengono poi fatti scolare in una cesta artigianale fatta di vimini o legni flessibili, con una lavorazione tipica ma ormai poco conosciuta che fanno in alcuni paesini della nostra terra; sul fondo della cesta un tempo si mettevano le "felci" in quanto erano "piante" che si trovavano dappertutto in campagna e facevano si che i pomodori non si attaccassero alla tovaglia sottile, in modo tale che l'acqua potesse filtrare meglio. "A sarza vena quindi manijata" a questo punto con la salsa nella cesta viene girata e rigirata con un cucchiaio in legno per far scolare bene l'acqua in eccesso di cui i pomodori sono principalmente composti, una volta raggiunta la giusta densità viene spostata in un recipiente in plastica e si passa all'imbottigliamento "nce boccacci do suco e frutta", vengono chiamate ancora così tradizionalmente le bottiglie in vetro in cui imbottigliamo la salsa, in quanto, un tempo i succhi di frutta si trovavano in bottiglie di vetro da un litro. In alcune bottiglie si aggiungono delle foglie di basilico fresco, o dei peperoncini amari interi, per insaporire il sugo al momento dell'utilizzo. Una volta tappate bene le bottiglie vengono poste "ncia na coddara" (un pentolone di rame) dove si alterna uno strato di bottiglie ad uno di tovaglie per evitare che si rompano, e "si gujjia pe na ura" (e viene fatta bollire per un'ora) cosicché da essere sicuri si crei l'effetto ermetico del tappo. Finisce così la nostra ricetta tradizionale della "Sarza", con le bottiglie riposte accuratamente in dispensa, pronte a riempire le tavole in inverno e i cuori delle persone a cui le regaliamo!

Valentina Gullì, Chiaravalle Centrale (Catanzaro)

LA PASSATA IN GAMBA

Fare la passata di pomodoro rientra nella tradizione della mia famiglia da sempre (noi siamo siciliani).
Prima, era la mia nonna paterna che nella casa di campagna, aiutata dalle figlie e dalle nuore, preparava centinaia di bottiglie di salsa di pomodoro per tutta la famiglia.
Dopo i nonni è toccato a papà e mamma preparare la passata per la mia famiglia e per la famiglia di mio fratello: me li ricordo ancora, nel loro giardino della casa di Palermo, alle prese con le cassette di pomodoro che mio padre andava a procurarsi in paese.
Il pomodoro veniva messo a cuocere nei pentoloni con cipolla affettata, aglio, olio, sale e i gambi del basilico: mamma diceva che il vero sapore del basilico sta nei gambi.
Una volta cotto, il pomodoro veniva passato e rimesso sul fuoco per essere ristretto al punto giusto, insaporito con foglie di basilico, ancora sale se necessario e una buona presa di zucchero. La salsa così ottenuta era pronta da mangiare.
A quel punto veniva imbottigliata calda e per farlo ponevano sul fuoco un pentolino con dell'acqua a bollore dentro cui mettevano la bottiglia che riempivano di salsa servendosi di un imbuto.
Una volta tappate, le bottiglie venivano adagiate dentro le cassette avvolte nelle coperte di lana fino a raffreddamento.
Quando papà e mamma sono diventati anziani il testimone è passato a me: non potevo rinunciare al piacere della salsa di pomodoro che mi aveva deliziato per tanti anni.
E così tutte le estati mi sobbarco un lavoro faticosissimo, perché a Roma, dove vivo, non dispongo né di una campagna né di un giardino ma di una normale cucina dove riesco a fare solo dieci

chili di pomodori per volta. Il risultato però mi ripaga di tanta fatica.
Contrariamente a quanto facevano i miei, invaso la salsa nei vasetti "4 stagioni della Bormioli" di diversa capienza e sterilizzo in acqua.
Fino all'anno scorso passavo il pomodoro a mano con l'apposito spremipomodoro di acciaio; quest'anno i miei ragazzi me ne hanno regalato uno elettrico che mi ha risparmiato parzialmente il lavoro.

La mia ricetta

Ecco la ricetta della mia passata di pomodoro che a noi piace molto. È anche molto comoda perché si presta ad un utilizzo veloce in quanto è già condita e pronta all'uso.
Per 5 kg di pomodori 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 un cucchiaio di zucchero e olio evo.
Dopo avere passato il pomodoro, valuto la consistenza della salsa; se è risultata densa non la rimetto a cuocere ma finisco solo di insaporirla, se serve.
Metto sul fuoco un tegamino con un po' d'acqua e metto dentro i vasetti che riempio di salsa, aiutandomi con un imbuto.
Dentro a ciascun vasetto metto una foglia di basilico e chiudo usando sempre coperchi nuovi.
Quando i barattoli sono freddi li metto dentro a dei pentoloni dopo averli avvolti negli strofinacci di cotone e faccio bollire.
Per sterilizzarli alla perfezione calcolo 50 minuti dal bollore: li faccio raffreddare e conservo in dispensa.

Che pomodori uso

Ogni anno la mia salsa è una sorpresa. Per anni ho usato un misto di pomodori: datterino, ciliegino e piccadilly, scegliendoli direttamente al mercato rionale e facendomi guidare dall'esperienza.
L'anno scorso, in occasione di una vacanza sulla costa abruzzese, mi sono portata a Roma 60 chili del "cuore di bue" che si produce localmente: ne è risultata una passata favolosa perché quel pomodoro ha una polpa molto saporita e rende moltissimo grazie alla buccia molto sottile.
Quest'anno ho fatto un'esperienza ancora migliore e inaspettata: su indicazione di una cara amica siciliana sono entrata in contatto con un contadino di Ribera (zona di colture pregiate) che le fornisce dei pomodori particolarmente buoni, che ha accettato di spedire anche a me.
Mi ha conquistato anche per l'orgoglio con cui mi ha mostrato i suoi prodotti mandandomi le foto dei filari con le piante in crescita.
Ho potuto allora realizzare il sogno della mia vita: ritrovare il sapore della salsa fatta con i più buoni pomodori della mia terra. Il sapore di casa mia.

Una curiosità: in alcuni paesi della Sicilia il pomodoro viene chiamato ancora oggi con il suo nome antico "pumu d'amuri" (pomo dell'amore); infatti è rosso, ha la forma del cuore e secondo alcune tradizioni ha poteri afrodisiaci.

Gaudia Campisi, Roma

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE TUTTA NATURALE

Conserva Super Vellutata ANTIX di Pomodorino BARONETTO ROSSO del PARTENIO.
Varietà da me COLTIVATA Cultiva Ultra BIO 7.17, Autoctona Ecotipo Locale Ancestrale da Serbo N.b.

Prima di procedere alla composizione della su citata conserva, occorre la disponibilità di polvere di Pomodorino Baronetto ricavata da essiccazione naturale al sole del Pomodorino e poi macinato a mortaio, occorrono ancora pomodorini Baronetto essiccati sempre in modo naturale e tradizionale al sole. Ottenuta la disponibilità dei 2 ingredienti aggiuntivi, passiamo alla ricetta.
Preleviamo dalla cantina un grande grappolo o piennolo di pomodorini Baronetto Rosso stagionato minimo 2/3 mesi o in variante stagionati sotto paglia con lo stesso minimo tempo di stagionatura. Lavati bene i pomodori con aggiunta anche di bicarbonato, passiamo ad asciugarli, per poi passare a scottare le bacche per qualche minuto in una pentola, successivamente si procede a frullare le bacche, eseguita questa fase, si lascia cuocere per circa 20 minuti, allorché, lo si fa riposare per qualche tempo. Passato il tempo di riposo procediamo a frullare di nuovo il composto. Dopo si passa alla seconda scottatura, sviluppata quest'ultima fase, si lascia riposare e freddare ancora una volta il composto. In attesa di quest'ultima fase, prepariamo i barattoli, prima puliti e sterilizzati. Freddato il composto si passa a setacciare la materia. Arrivati a questa fase passiamo alla fase di invasamento. Prima di riporre il nettare nei vasetti, sul fondo dei barattoli riponiamo 50 grammi di pomodorini secchi, 5 grammi di polvere di pomodorino Baronetto, per poi versare 150 grammi di nettare, il tutto in un vasetto capienza 212 grammi. Fatto questo, chiudiamo il tutto con tappo a tenuta e passiamo alla fase di cottura e sottovuoto. Preparati i vasetti, il mettiamo in una pentola, e versiamo, fino a coprirli, acqua bollente e li lasciamo a riposo fino a quando l'acqua non si raffredda. Freddata l'acqua passiamo a bollire il tutto per circa 60-70 minuti dall'ebollizione. I vasetti vanno estratti dalla pentola quando l'acqua si è raffreddata. Prelevati i vasetti, li asciughiamo e li lasciamo per 5 ore con il tappo rivolto verso il basso e il gioco è fatto. Si fa presente che per fare questo tipo di conserva alla perfezione bisogna utilizzare questa varietà di pomodoro, che allo stato fresco-stagionato o trasformato è privo di allergeni istamina istidina tiramina e nichel, con un potentissimo potere antiossidante.

Vito Napolitano, Sperone (Avellino)

RICORDI DA CONSERVARE

La Salsa di Pomodoro

Chiamatela come volete, ma io sono cresciuta chiamandola: salsa di pomodoro. Al limite conserva, mai passata a casa mia, salsa o conserva. Prima di dirvi come la faccio io, voglio raccontarvi cosa c'è nella mia mente se parlo di salsa di pomodoro. Quando ero bambina, fino ai nove anni, vivevo in mezzo ai campi. Abitavo in una casa con l'orto davanti. In casa con me e i miei genitori, viveva anche mia nonna Carmela. Sopra abitavano i miei zii e le mie tre cugine.

Mia nonna era del 1908 e per moltissimi anni è stata la cuoca della famiglia; famiglia molto numerosa che arrivava fino a settanta persone. Erano mezzadri di una famiglia nobile, mezzadria che finì alla fine degli anni Sessanta. In quel momento molte famiglie così numerose si divisero, trovando ognuna casa in altri luoghi, a volte anche in altre zone.
Da quella casa, mia nonna portò via alcuni pentoloni giganti in alluminio con un manico a gancio. Quei pentoloni ancora oggi vengono usati a casa mia per la salsa di pomodoro e per altre preparazioni, come la verdura cotta o il bagnomaria dei vasetti.

Il giorno del Pomodoro

Il giorno in cui si faceva la salsa, quando ero bambina, era un giorno programmato e preparato. Tutto ruotava intorno a questo evento che celebrava l'estate. Quasi come il giorno dell'uccisione del maiale che celebrava l'inverno.

La salsa di pomodoro si faceva in agosto, quando la produzione era abbondante, i pomodori venivano in fretta e soprattutto

c'era manodopera per aiutare. Tutte le donne della famiglia erano coinvolte, dalla più grande alla più piccola, qualcosa da fare c'era. Anche qualche uomo per i lavori più pesanti.

La prima fase era la raccolta dei pomodori, che iniziava qualche giorno prima. I pomodori di qualità diverse, tondi tipo cuor di bue e a peretta chiamati "cirio". Venivano stesi sui tavoli, in quello che era una specie di garage-cucina, poi diventato la taverna degli zii. La stessa stanza dove veniva allestito il tavolo per la macellazione. Dovevano stare lì a finire di maturare, ad asciugarsi e venivano costantemente controllati se ci fossero marciumi o altri difetti. La tavola aveva rigorosamente una cerata a fiori.

Operazione vasetti

L'altra operazione da fare era quella del lavaggio delle bottiglie e dei vasetti, nella stanza della lavanderia. Venivano usate anche bottiglie di aranciata, che poi venivano tappate con il tappo corona. Vasetti di ogni genere, grandi per lo più. Con il tappo a vite, quelli con la guarnizione di solito si usavano per i peperoni in agrodolce. Vasetti che venivano riciclati più volte, ai quali venivano grattate via le etichette vecchie.

C'era poi un rito, che grazie a dio non si usa più: l'acquisto del famoso acetilsalicilico. Si comprava in farmacia e aveva la funzione di conservante della salsa di pomodoro. Io ricordo ancora le bustine e l'odore che mi faceva ribrezzo. Ho scoperto poi dopo qualche anno avere anche un'intolleranza a questo.

Le mie cugine si ricordano che faceva una specie di schiuma nelle bottiglie e che una prima parte della bottiglia di salsa veniva buttata via. Forse le dosi sbagliate?

Veniva usato perché conservava a lungo, cioè poteva durare anche qualche anno la passata in vasetto. Per fortuna è stato proibito.

Il dì della Salsa di Pomodoro

Tutto pronto arriva il giorno della salsa. Una parola va detta sull'outfit: per me si può cucinare in canottiera. Vince su tutto la vestaglietta a fiori della nonna. Mentre qualcuno porta verso la fontana i mastelli con dentro i pomodori, altri preparano l'allestimento. Tavolo con cerata al quale veniva appesa la macchinetta per passare il pomodoro. Bruciatore a gas per mettere su le pentole di pomodoro, con bastone di legno e "cazza a busi" (schiumarola), per raccoglierlo. Secchi puliti per mettere il pomodoro tagliato, coltelli, taglieri e via.

Ingredienti della salsa di pomodoro: oltre al sale e alla bustina farmacologica c'erano sedano e cipolla dell'orto. Io ho ricordo di una parte anche con il peperone. Niente basilico, non è un'erba aromatica che si usava in quegli anni. I passaggi erano i seguenti: lavati i pomodori, si tagliavano a pezzi, togliendo picciolo e altri scarti. Da qui venivano buttati dentro al pentolone grande con un po' di sedano, cipolla e fatti bollire per una decina minuti e mescolati.

I pomodori ancora bollenti andavano nella macchinetta che faceva un rumore assurdo, dove qualcuno era addetto a girare la manovella per ore. Dopo il primo passaggio, gli scarti venivano ripassati una seconda volta, perché il secondo passaggio estraeva ancora della polpa.

Dopo di che, tutta la salsa veniva messa in un pentolone grande e fatta diventare "bea fissa" (densa).

In vaso o bottiglia, lasciata raffreddare, veniva poi stipata in cantina.
La conserva di pomodoro si usava soprattutto per le cotture: ragù, pollo e anatra in umido. Tutte le cotture che richiedevano pomodoro, quello era buono fino a giugno dell'estate dopo.

La memoria sensoriale

Quello che più mi piace ricordare e mi emoziona ancora, facendomi aprire in un sorriso dolce, è la gioia dei sensi. Dal profumo intenso di quel pomodoro caldo, che scende dal naso e quasi sazia la pancia.
Il colore rosso intenso, che ritrovavi sugli abiti leggeri, sui piedi scalzi e sulle braccia.
Il gusto meraviglioso del pomodoro maturo crudo e poi l'assaggio della conserva se era giusta di sale, densa al punto giusto. E infine il gorgoglio quasi impercettibile della passata e poi il suono più forte della macchinetta. Sedendomi a tavola davanti al piatto di pasta al pomodoro, se chiudo gli occhi, rivivo questo.

La mia Salsa

Sulla ricetta della passata di pomodoro sappiamo tutti che quella buona è quella della mamma. E ogni mamma ha la sua tecnica, i suoi ingredienti i suoi passaggi e quella rimane di certo la più buona in assoluto. Faccio outing e vi dico che io nella mia vita avrò comprato meno di dieci volte la passata di pomodoro pronta. Mia mamma ne fa, boh, credo 300-400 vasetti che bastano per tutto l'inverno per tutti i figli.
La sua è una salsa di pomodoro pura ed essenziale, senza niente dentro, solo pomodoro, sale e forse un po' di basilico. Rimane molto liquida, ma la cosa bella è che la puoi fare diventare quello vuoi e condirla come più ti piace. Vi do la mia ricetta della passata di ciliegino:

Ingredienti

- pomodoro ciliegino molto maturo
- sale grosso
- basilico

I pomodori ciliegini li metto al sole a scaldarsi e asciugarsi per mezza giornata.
Li lavo e li taglio a metà, li metto in uno scolapasta con una manciata di sale grosso.
Fatti scolare per un'oretta, li metto nel tegame alto, rigorosamente di alluminio. Scelgo l'alluminio perché scalda in modo uniforme dalla base e lungo le pareti.
Questo permette che non si formi ulteriore vapore e acqua, ma invece tenda ad asciugarsi.
Faccio cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, per almeno 15-20 minuti.
Ancora caldi, i pomodori li passo con il passaverdure con la maglia fine, inserendo delle foglie di basilico ogni tanto mentre spremo.

Se la salsa è già abbastanza densa la metto già nei vasi così, altrimenti la faccio cuocere altri dieci minuti.
Questa salsa è perfetta per condire la pasta e io faccio vasetti di diverse misure, così apro un vasetto e lo finisco direttamente. È buona anche da mangiare così con una fetta di pane e un po' di stracciatella di latte.

E voi come la fate?
Buona passata a tutti!

Monica Campaner, San Donà di Piave (Venezia)

BASTA POCO PER ESSERE FELICI

La mia passata comincia già a maggio... dalla messa a dimora di ogni singola pianta di pomodoro. La cura, la manutenzione e la gioia di quando cominciano a colorarsi di rosso. Impagabile sensazione. Portare il mio bambino di due anni nell'orto che ti chiede... "Mangio?" Riferendosi ai pomodori ciliegini... ovviamente sì piccolo mio. Questo mi fa capire che la strada che sto tracciando è giusta, e vedere lui che ne coglie, involontariamente, queste sfumature mi ripaga di ogni fatica fatta per arrivare fino a quel momento. Quest'anno ho dovuto optare per un nuovo metodo di "passata". Impossibilitato dal farne più mandate da metà luglio fino alla prima settimana di agosto dopo la raccolta, ho lavato ogni singolo pomodoro, asciugato e messo in congelatore. Arrivato il fatidico giorno, assieme alla mia compagna e ovviamente al piccolo che non potevamo certo non coinvolgere (con le dovute attenzioni), ho dovuto solamente versare i pomodori ancora congelati nel pentolone, chiudere il coperchio e lasciarli sul fuoco circa un'ora e mezza. Quindi li abbiamo presi e scolati in modo che perdessero tutta l'acqua in eccesso, mentre i pomodori venivano passati. Con grande stupore è venuta fuori una polpa molto soda e delicatissima. È vero ho perso in quantità ma ho una qualità impagabile! Un pizzico di sale, e prima di chiudere i barattoli una foglia di basilico freschissimo, compito del miglior aiutante che potessi chiedere. Un'ora per creare il sottovuoto con i barattoli sotto l'acqua... e ho i profumi del mio orto anche in pieno inverno! Ah, quasi dimenticavo: non si spreca niente! L'acqua che hanno rilasciato i pomodori, usatela per "inzuppare il pane per farci il Pan molle" come si dice in Toscana, mi saprete dire poi! Basta poco per essere felici!

Francesco Lionti, Avigliana (Torino)

PASSATA DI POMODORO: FATTA IN CASA, HA TUTTO UN ALTRO SAPORE!

Scegliere i pomodori ben maturi scartando quelli con tracce di muffe o marciume. Togliere i piccioli e lavare i pomodori in acqua e bicarbonato di sodio (un cucchiaino raso di bicarbonato ogni litro di acqua). Questo procedimento eliminerà la polvere superficiale e gli eventuali prodotti chimici con cui sono state trattate le colture. Far bollire dell'acqua e versare dentro i pomodori precedentemente lavati. Attendere che la buccia dei pomodori raggrinzisca fino a formare fessure (in genere impiegano un minuto o poco più), quindi toglierli dalla pentola con l'aiuto di uno scolapasta o una schiumarola. Mettere i pomodori nella macina e raccogliere la passata. Se necessario ripassare nella macina le bucce uscite la prima volta perché da esse si potrebbe estrarre ancora una certa quantità di polpa. Prestare particolare cura nella preparazione dei barattoli che conterranno e manterranno la passata. I barattoli vanno lavati accuratamente e asciugati. I coperchi vanno comperati nuovi ogni anno perché le guarnizioni dei vecchi coperchi, anche se a un'ispezione visiva possono apparire integre, perdono elasticità e restano schiacciate dal collo del barattolo con cui sono rimaste chiuse, non assicurando più una tenuta ermetica. Attenzione alla scelta dei coperchi. I normali tappi scorrono nella filettatura del barattolo grazie a sottili linguette ricavate ripiegando in pochi punti il tappo. Quando si esercita una certa forza per serrare bene il tappo al barattolo, essa si scarica solo su quattro o cinque sottili linguette che, avendo scarsa resistenza, spesso si deformano. A questo punto sentiamo il tappo girare a vuoto o che si è spanato. Mettere a scaldare un pentolone di acqua.
Nel frattempo, versare la passata, ancora calda, nei barattoli,

avendo cura di riempire fino a lasciare due centimetri dal bordo. Tale cuscino di aria serve ad assorbire la pressione che si creerà al momento della bollitura dei barattoli. Chiudere i barattoli e serrare bene i coperchi. Avvolgere ogni barattolo con un foglio di giornale o vecchi tessuti. Questi servono ad attutire i piccoli urti tra i barattoli provocati dalla bollitura. Mettere i barattoli, così avvolti, nel pentolone di acqua che ora sarà diventata tiepida, avendo cura di sistemarli nel modo più compatto, per farne stare il più possibile ma anche per limitare il movimento durante la bollitura. Poniamo un coperchio sul pentolone. A questo punto la temperatura dell'acqua continuerà a salire gradualmente fino alla bollitura. I barattoli devono bollire almeno un'ora per dar tempo agli strati interni della passata di raggiungere l'alta temperatura. La passata all'interno dei barattoli, pur raggiungendo la temperatura di 100 gradi, non bollirà perché all'interno di essi si è creata una pressione maggiore di quella atmosferica e in queste condizioni il liquido bolle a temperatura maggiore rispetto a quella a pressione atmosferica. Spegnere la fiamma sotto al pentolone e attendere alcune ore in modo che la temperatura dell'acqua e dei barattoli scenda lentamente. Così si eviterà che i barattoli si rompano. Asciugare i barattoli e se necessario premere il sigillo di sicurezza facendo pressione con il dito al centro del tappo in modo che esso resti concavo. Se dopo cinque o sei giorni il coperchio rimane abbassato vuol dire che non sono avvenute fermentazioni e possiamo mettere via i barattoli. Se ci sono rigonfiamenti o peggio ancora tracce di muffa, gettare via il barattolo. Le conserve si mantengono per alcuni anni.

Dora Romano, Casoria (Napoli)

A SARSA

La ricetta comincia con il lavaggio dei pomodori, accuratamente selezionati uno ad uno e messi a bagno, cambiando spesso acqua. Nel frattempo, bisogna riempire il pentolone con acqua e riporlo sul fornellino a gas o – come da tradizione – sul fuoco a legna. Aggiungere i pomodori nel pentolone e cuocere per circa 30 minuti. Togliere i pomodori dal pentolone e scolarli nella "cannistra", recipiente fatto di canne adatto per la scolatura. Una volta assemblata la macchina spremipomodoro, si inizia a passare i pomodori. Prima di riempire le bottiglie con la passata, bisogna aggiungere in ogni bottiglia vuota una o più foglie di basilico. Subito dopo imbottigliare per bene e in conclusione posizionare le bottiglie in un pentolone pieno d'acqua e far bollire per un'ora circa. Il giorno dopo si provvederà a togliere le bottiglie dal pentolone e a sistemarle. E la passata o come si dice qui "A Sarsa" è conclusa. Dalla Sicilia e dai Nebrodi è tutto. Un saluto.

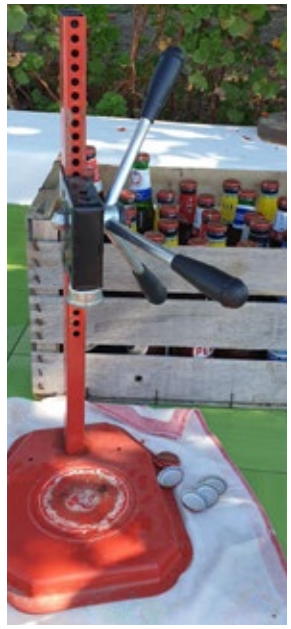
Antonino Natoli, Sant'Angelo di Brolo (Messina)

ALCUNE TRADIZIONI NON FINISCONO MAI

Questa è la descrizione del nostro procedimento per le bottiglie di pomodoro fatte in casa. Premetto che negli anni passati abbiamo sempre fatto la conserva in bocce, riempendole di pomodoro a pezzi, e che quest'anno, decidendo di "passarle", abbiamo acquistato uno "spremipomodoro"; dietro consiglio del nostro negoziante di fiducia di Messina, abbiamo quindi acquistato una "Tre spade". Il posto dove si è svolto tutto il processo è la mia casa natia nella Frazione di Quattropani di Lipari, precisamente in Contrada Serrofico. In passato era un motivo di festa perché c'era anche la partecipazione dei figli che, per motivi lavorativi, quest'anno non erano presenti e quindi ci abbiamo impiegato un'intera giornata, io e mio marito, a completare tutto: di solito formiamo una catena di montaggio che diverte tuttora i ragazzi, anche se grandicelli, perché è comunque un momento di aggregazione in comune. Il procedimento è lo stesso che sin da piccola si usava fare nella mia famiglia. Conservo ancora gelosamente il vecchio "spremipomodoro" che usavamo, ormai vetusto. I pomodori vengono raccolti la sera prima dalle nostre piantagioni. La preparazione inizia, quindi, la mattina seguente con il taglio dei pomodori in 4, 6 o 8 pezzetti, secondo la grandezza, avendo prima cura di lavarli bene; il secondo passaggio è la cottura, che è stata fatta in tre volte vista la quantità (circa 90 kg) e la grandezza del pentolone. Tutto il pomodoro cotto, rigorosamente ed ecologicamente su fuoco a legna, viene poi raccolto in una "tina". In appena un quarto d'ora, versando a poco a poco il pomodoro cotto con una scodellina, grazie alla macchinetta "Tre spade" in azione è stato facile passare tutto e quindi si è subito pronti per l'imbottigliamento.

Veloce è anche il riempimento delle bottiglie per mezzo della “bacinella-imbuto” molto comoda e maneggevole. Infine, si passa alla chiusura delle bottiglie, ben 185, applicando i tappi a pressione con l’apposita macchinetta; una volta completata l’operazione passeremo alla sterilizzazione (seconda cottura) delle bottiglie, sempre su fuoco a legna, che avverrà riempiendo un unico enorme bidone in metallo preparando il fondo con vecchi indumenti per evitarne la rottura. Le bottiglie verranno avvolte singolarmente con la carta, anche questa per evitare urti compromettenti, e poi fermate con dei pesi su un ripiano rigido e ricoperte con acqua fino 20 cm oltre per evitare che evapori troppo e che restino scoperte. Una volta iniziata l’ebollizione dell’acqua, la cottura si dovrà tenere almeno per un’altra ora. Una volta raffreddate le bottiglie vengono tolte dall’acqua, poste nelle cassette e riposte in magazzino, al buio, pronte per l’uso, da usare anche in caso di più invitati. Non aggiungiamo nulla al pomodoro! Molti a Lipari, prima di tappare le bottiglie, inseriscono un rametto di basilico spingendolo dentro con un bastoncino. In tempi andati, non esistendo i tappi a pressione, le bottiglie venivano chiuse con tappi di sughero e poi sigillate con lo spago, e per evitare che si formasse muffa la passata di pomodoro veniva coperta con un po’ d’olio di oliva. Quest’anno è stato particolare per le conserve perché, proprio perché tornati alla passata, ho rinverdito i vecchi tempi, ricordando i momenti con i miei genitori e i fratelli. Spero che i nostri figli continuino questa tradizione. Io non compro conserve in supermercato, ancora meglio perché curiamo anche la coltivazione in modo naturale dei pomodori, e quindi sappiamo cosa mangiamo perché non usiamo prodotti chimici o pesticidi.

Giuseppina Allegrino, Lipari (Messina)



LA RICETTA DI NONNA ANGELA

Nonna Angela, 87 anni a dicembre, da tutta una vita, ogni estate, raccoglie i pomodori volta per volta, appena son maturi. Sveglia alle 5, tutti pronti, si inizia con le "bottiglie"! Eh sì, proprio così le chiama lei! Si lavano per bene tutti i pomodori e si mettono a bollire nel pentolone che Nonna Angela chiama "callara". Fuoco ardente, lo zio da sempre l'addetto al fuoco e al mettere i tappi. Una volta che l'acqua bolle si raccolgono i pomodori con un attrezzo specifico di metallo e si mettono a scolare rigorosamente nella cesta di vimini. Da piccola non potevo neanche avvicinarmi al pentolone e alla macchinetta per passare i pomodori, ma da 3 o 4 anni Nonna Angela mi permette di stare vicino alla macchinetta (ho 32 anni... è stata una carriera lunga!). I pomodori devono essere scolati abbastanza, ma non del tutto, affinché la passata sia densa al punto giusto e così via a riempire la macchinetta di pomodori. Da un lato scende la passata, dall'altro le bucce. Nonna Angela ci fa passare solo una volta la buccia dei pomodori. Poi si passa al condimento, due o tre manciate di sale, si assaggia e si gira. Si passa a riempire le bottiglie (rigorosamente di birra, gentilmente offerte dal baretto del paese e precedentemente lavate e disinfettate), con la conca magica! La salsa scende nella bottiglia, non si deve riempire fino alla fine, così dice Angela per non farle scoppiare in cottura, e poi si passa alla chiusura dei tappi. Infine, in un bel fusto gigante, si mettono tutte le bottiglie e si bolle per ore... Nessun segreto, solo semplicità. Nonna Angela mi ha insegnato che se le bottiglie le fai in casa, per tutto l'inverno puoi stare tranquillo! Buona salsa!

Claudia Canale, Cassino (Frosinone)

SALSA DAY!

Ricordo ancora da bambina quando si faceva la salsa, era un modo per riunire la famiglia. Il mio papà e i miei zii piantavano i pomodori, vari tipi... (il pizzuto, il datterino, l'insalataro, ecc ecc) poi verso la metà di agosto provvedevano al raccolto; da ogni raccolto venivano fuori circa 10 quintali di pomodori... La mia mamma e le mie zie qualche giorno prima del grande evento - da noi soprannominato Salsa day - preparavano l'occorrente: si iniziava con la pulizia dei barattoli e dei loro coperchi. Poi bisognava preparare tutta l'attrezzatura che era stata conservata l'anno prima (spremipomodoro, pentoloni, bacinelle, mestoli, cestini, secchi, bombola del gas, bruciatore). Il giorno della preparazione della salsa sveglia alle 4 del mattino, una colazione veloce e si cominciava: prima cosa rimuovere il picciolo verde da ogni pomodoro, da guardare uno per uno, si separavano i buoni dai cattivi, i cattivi si buttavano, quelli salvabili passavano dalle mani della nonna che, con occhio attento, tagliava il buono. Le cassette di pomodori buoni andavano direttamente capovolti in grandi vasche piene d'acqua, lavati accuratamente e poi gettati in un grande calderone piazzato giù sul bruciatore, collegato alla bombola del gas, già preparato accuratamente dal mio papà. I pomodori nel calderone venivano conditi con basilico e cipolla (ricordo ancora il profumo) e si lasciavano cuocere per circa un'ora. Poi si facevano scolare della loro acqua in grandi cesti forati, e si passava allo spremipomodoro (chiamata più comunemente macchinetta). Il passato si trasferiva di nuovo nel grande pentolone, si condiva di sale e poi si provvedeva a riempire i barattoli con l'aiuto di imbuto e mestolo. Infine, ai barattoli bisognava far fare il sottovuoto, procedura molto attenta: ogni barattolo bisogna avvolgerlo con degli strofinacci in modo tale da non farli toccare tra loro, metterli nel calderone, ricoprirli di acqua e far bollire per un'ora. Questa pratica viene chiamata bagnomaria e permette la conservazione della salsa per anni. Oggi, io faccio un quantitativo minore di passata ma uso ancora la macchinetta a manovella che mi ha lasciato la mia cara nonna.

Michela Pacifico, Lucera (Foggia)

LA SALSA DEL FUORISEDE

Sole, mare e salsa di pomodoro. Questa è l'estate per me! E quando, un anno fa, sono stato costretto a restare a Pavia per un infortunio, sono stato sommerso dai ricordi e dalla nostalgia di quando ero piccolo e aiutavo la mia famiglia nella preparazione delle conserve. Così, chiacchierando con alcuni amici dell'università, ho detto: "Perché non facciamo la salsa del fuorisede?". All'inizio sembrava qualcosa di campato in aria ma poi, come le migliori improvvisate, abbiamo dato una nuova vita alla più antica delle tradizioni. Il nostro è diventato un appuntamento fisso, a fine agosto, quando rientri dalle vacanze, vuoi continuare a goderti l'estate fino alla fine e soprattutto hai bisogno di una scusa in più per non preparare gli esami che devi ancora sostenere. La ricetta è molto semplice: occorrono dei pomodori, di solito si ricorre a quelli meno costosi ma in casi più fortunati e ben organizzati, si utilizzano quelli provenienti dall'orto del nonno o dello zio di qualche amico. Il procedimento base di cottura e spremitura dei pomodori è lo stesso ma subisce ogni anno qualche modifica in base alle usanze regionali e ai ricordi d'infanzia di tutti i partecipanti. È fondamentale che ci sia almeno una persona (di solito il fidanzato della amica più cara, costretto a partecipare per amore) che sia presente solo per mangiare e che si occupi dell'intrattenimento, motivando il team con musica, aneddoti, cibo e qualcosa da bere... spesso, è anche colui che, successivamente, apparecchia la tavola per il pranzo. L'intrattenimento gioca un ruolo fondamentale nella preparazione della salsa, perché l'equilibrio tra dolcezza e acidità del pomodoro sarà più o meno mantenuto a seconda dello stato d'animo di ogni partecipante. Pertanto, per ottenere una buona passata da fuorisede è necessario che tutti gli amici

siano di buon umore e che si divertano nella preparazione. Per l'imbottigliamento, si utilizzano dei vasetti vuoti, accumulati in casa grazie al famoso pacco da giù, lavati con abbondante sapone e sterilizzati, per fare in modo che non venga intaccato il gusto originale della passata dei fuori sede. La passata di pomodoro viene versata ancora calda e i vasetti vengono sigillati dal più forte del gruppo e avvolti con strofinacci prima di essere sistemati in ampie pentole riempite d'acqua. È necessario lasciare cuocere i vasetti a fuoco lento per una trentina di minuti e farli raffreddare sempre in acqua. Una volta freddi e asciugati, i vasetti vengono distribuiti equamente per ognuno dei partecipanti (l'intrattenitore condividerà il bottino con la sua ragazza). È fondamentale ricordarsi di escludere un vasetto di passata dei fuorisede dalla fase di cottura e di utilizzarlo subito per impreziosire un fantastico piatto di pasta che, nel migliore dei casi, sarà gustato intorno alle 4 del pomeriggio, a conclusione dell'impresa.

Simone Carbone, Pavia

COME LA PRIMA VOLTA

"Buongiorno amore! Alzati, così andiamo da nonna a fare la salsa!". Questa frase echeggia nella mia mente, ogni volta che respiro il profumo della mia passata che bolle in pentola. Un tenero e nitido ricordo di quando ero piccolina e mia madre mi svegliava per andare in campagna di nonna a fare le conserve di pomodoro. Avevo 7 anni la prima volta e quella tiepida domenica di fine agosto resterà una delle esperienze più belle della mia vita. All'epoca era solo un gioco, fatto di colori, suoni e profumi... non ero ancora consapevole del fatto che avrei portato avanti questa usanza, imparando a preparare la passata di pomodoro secondo l'antica ricetta di nonna Teresa. Come da tradizione, la prima fase è quella della "vestizione", dell'outfit per intenderci. È fondamentale indossare abiti comodi, che possano essere tranquillamente sporcati e rovinati. Ricordo che, appena arrivata in campagna, mamma ci mandava a cambiare. Indossavamo dei vecchi vestiti, grembiuli e strofinacci che la nonna aveva sapientemente messo da parte per tutti noi. Io e le mie sorelle eravamo emozionate e non vedevamo l'ora di metterci all'opera con il resto della famiglia. Nonna era già pronta e al lavoro da giorni, aveva raccolto con cura i pomodori dal suo orto, selezionando quelli più adatti per la conserva di pomodori pelati e quelli per la passata. Con questa scrematura, anche la famiglia si divideva in due squadre e io sapevo già dove andare: tra mia zia che riempiva le bottiglie con la salsa bollente e mio zio che le chiudeva con i tappi metallici a corona, da noi meglio conosciuti come tortorelle. Ma andiamo per gradi. Per la preparazione della passata, è necessario che i pomodori siano tagliati a pezzi di media dimensione e cotti in una pentola, la cui grandezza varia a seconda della quantità di vasetti da

riempire. Bisogna lasciare appassire i pomodori a fuoco basso per almeno una mezz'oretta, girandoli di tanto in tanto.
Nonna Teresa è sempre stata inflessibile su questa fase di preparazione, vigilava con cura e attenzione sulla cottura dei suoi pomodori e sapeva perfettamente riconoscere quando essi fossero pronti per la spremitura. Preparavamo la salsa per tutta la famiglia e nonostante la stanchezza, lei era sempre precisa affinché tutto andasse nel verso giusto. Ricordo che mi incantavo ad osservarla mentre lei era all'opera, a volte mi rivolgeva qualche sorriso e il silenzio veniva tagliato dal borbottio del sugo in pentola. Nell'attesa della cottura dei pomodori, si può procedere con la preparazione dei vasetti e delle bottiglie da riempire: vuoti e già lavati, essi vengono posizionati a schiera sul tavolo e al loro interno viene riposta una fogliolina di basilico. Il basilico è facoltativo ma mia nonna mi ha insegnato a non farne a meno, perché il suo profumo arricchisce l'intenso sapore dei pomodori, mantenendo intatta la loro autenticità. Quando i pomodori sono appassiti, si può procedere con la preparazione della salsa: dopo averli salati, poco alla volta, i pomodori vengono inseriti all'interno di una macchina spremipomodoro e si inizia, con cura, a riempire i vasetti o le bottiglie a disposizione. Questa fase è per me la più affascinante: il rosso vivo di una tradizione tramandata di generazione in generazione che trasforma la passata in qualcosa di magico e prestigioso, da custodire gelosamente e da condividere, nel momento giusto, con le persone che ami.
Per la cottura dei vasetti e delle bottiglie è fondamentale prestare la massima attenzione, avvolgendo i contenitori in un panno, prima di riporli in una grande pentola piena d'acqua per almeno 30 minuti. Data la grande produzione, nonna Teresa utilizzava i suoi vecchi contenitori di mangime per i pulcini, vuoti e in lamiera, appoggiati delicatamente sul fuoco.

Questo antico metodo di bollitura richiedeva diverse ore di attesa, così ci riunivamo tutti attorno al fuoco e sulla brace zio arrostiva qualche pannocchia, da gustare tra una chiacchiera e l'altra, alla fine di una lunga giornata di lavoro. Questo bellissimo ricordo mi ha spinta a portare avanti questa tradizione, coinvolgendo anche i miei figli e nipoti nella preparazione della passata di pomodoro. Per me, ogni volta è come la prima volta.

Carmina Treviso, Potenza

A STORIA VERA...DA' NORMA
(LA VERA STORIA DELLA PASTA ALLA NORMA)

Quando si dice "Norma" si dice Catania e quando si parla di Catania non si può fare a meno di parlare "da' Norma"! Sì, certamente, dell'opera "maestra" di Vincenzo Bellini, ma io oggi voglio parlarvi di un altro capolavoro della cucina catanese: "a pasta a la Norma"! Naturalmente il segreto è tutto nel condimento: una buonissima passata di pomodoro che troneggia su un bel piatto di spaghetti o di rigatoni.
Ma andiamo in ordine.
Per descrivere la passata di pomodoro utilizzata e il confezionamento della pietanza, bisogna "tornare" indietro nel tempo, fermarsi alla fine dell'estate dell'anno 1920 ed entrare a casa Pandolfini, sita in via Etnea a Catania.
Jano Pandolfini, sposato con la signora Rosaria D'Urso e nipote del già celebre attore teatrale e cinematografico Angelo Musco, invitò a pranzo lo zio ed altri personaggi del mondo del teatro e del cinema: una sorta di cerimonia di fine estate e comunque ogni scusa era buona per organizzare un conviviale.
Angelo Musco, portò un altro ospite, uomo di cultura e carissimo amico: Nino Martoglio. Questo, oltre ad essere un bravo poeta e commediografo, proprio per lui aveva già scritto due commedie che furono successivamente portate sullo schermo.
Siccome questi pranzi erano frequenti, la signora D'Urso era molto spesso imbarazzata per la scelta del menu, anche perché la prima grande guerra era finita da appena due anni ed ancora l'economia stentava a decollare.
Comunque, arrangiandosi con quello che aveva in casa, preparò un piatto di pasta con una passata di pomodoro che aveva preparato in abbondanza il giorno prima, melenzane

turche fritte, una spolverata di ricotta salata e alcune foglie di basilico. Semplice negli ingredienti, ma con alcuni accorgimenti che la elevarono a piatto "gourmet", si direbbe oggi.
I commensali si complimentarono con la signora Rosaria e Nino Martoglio, da poeta sopraffino e arguto quale era, esclamò: "Signura Saridda (diminuitivo di Rosaria), chista è 'na vera Norma", cioè, "Signora Rosaria, questa è una vera Norma!". Sì, perché a Catania si paragonava alla Norma, cioè all'opera più famosa di Vincenzo Bellini, tutto quanto fosse il migliore, il più buono e il più bello in assoluto, compresa la bellezza femminile!
Fatta questa premessa sulle origini di questa pietanza, passiamo alla descrizione della stessa e soprattutto, alla realizzazione della passata di pomodoro e relativa conserva. Questi segreti li ho appresi da un grande cuoco catanese ormai scomparso, tale Pino Correnti, che aveva un ristorante in una sala teatro, dove durante la cena si rappresentavano le gesta dei paladini di Francia con i famosi pupi siciliani.
L'ingrediente fondamentale è indubbiamente il pomodoro. Non una varietà qualunque, anche perché a quel tempo se ne conoscevano poche e soprattutto non c'erano varietà ibride, ma il pomodoro costoluto "rizzo catanese", di grandi dimensioni, poca acqua e di un rosso porpora ineguagliabile.
Per me, che ho un agronomo in famiglia, non è stato molto difficile procurare questa varietà di pomodori. Dopo una bollitura breve, li ho passati con il nostro robusto spremipomodoro elettrico e, prima di invasarli e sterilizzarli, ho riservato un trattamento tale, da poterli conservare pronti per tutto l'inverno, e poter preparare così qualche piatto di "pasta alla Norma", con il sapore e l'odore dei prodotti maturati al sole caldo di Sicilia e non con pomodori provenienti dalle serre e da varietà ibride che si trovano anche in inverno.
Ho continuato la cottura della passata, aggiungendo gambi

di basilico e qualche spicchio di aglio per dare proprio l'aroma dell'estate. In una padella ho fritto dei cubetti di melenzana turca (a cubetti perché dovevamo invasarli, altrimenti li avremmo fritti a fettine) ed abbiamo conservato l'olio di frittura; naturalmente olio evo "Monte Etna DOP". Questo perché tornando a quel giorno di fine estate del 1920 ed alle ristrettezze economiche allora in atto, la signora Saridda sicuramente condì la passata di pomodoro con l'olio aromatizzato dalla frittura delle melenzane. Chi vuole è invitato a fare una prova, e vedrà la differenza!
Io, comunque, mi ero prefissato di preparare una passata "quasi pronta" di condimento alla Norma, quindi escludendo la ricotta salata (da spolverare alla fine sulla pasta condita), che si può comprare in estate e, mettendola sottovuoto, ritrovarla in ottimo stato anche in inverno, ho riempito i vasetti anche con abbondanti foglie di profumato basilico, tagliuzzate con coltello a lama di ceramica per evitare l'annerimento delle stesse e l'olio di frittura.
Penso che durante il rigido inverno, aprendo un barattolo di questa conserva per riscaldarlo, appena il contenuto toccherà il fondo della padella caldissimo, la cucina si riempirà dei sentori e degli aromi che ci riporteranno ad una assolata giornata dell'estate siciliana. Vi assicuro: ne varrà la pena.
Dimenticavo: Nino Martoglio era un mio concittadino, nato a Belpasso, in provincia di Catania, come me!

Luciano Signorello, Catania

PROFUMO DI BUONO

La passata di pomodoro è sicuramente la cosa più semplice da fare, ma ovviamente devi mettere del tuo! Per un risultato eccellente, dal sapore delicato ed equilibrato e dal colore brillante, scelgo sempre tre tipi di pomodori diversi, li lavo per bene, li metto tutti in pentola larga e abbastanza alta, aggiungo il sale, le foglie di basilico, la cipolla e una foglia di alloro. Copro con un coperchio e a fiamma alta porto ad ebollizione. Tolgo il coperchio, mescolo, abbasso la fiamma e lascio cuocere finché tutti i pomodori appassiscono. A questo punto, spengo la fiamma e con l'aiuto di un passino, estraggo la mia salsa. Giro fino ad esaurire il tutto. Niente zucchero, niente olio. È pronta! A questo punto devo solo decidere se mettere la mia passata nelle bottiglie per poi sterilizzarle in forno, oppure se optare per i sacchetti per alimenti e conservare la passata in freezer. Se invece ho il desiderio di un buon primo con salsa fresca, soffriggo uno spicchio d'aglio con un giro di olio, aggiungo la mia passata, cuocio per pochi minuti, spengo e finisco il tutto aggiungendo menta e pepe. Buon appetito.

Sabrina Spinuzza, Salerno

IL SAPORE DI CASA MIA

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 e ha poco tempo a disposizione. Nel fare questa passata utilizzo la ricetta che mi è 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 cucchiai 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 piccadilly. 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.

Gaudia Campisi, Roma

POMODORI, PEPERONCINI VERDI E BASILICO

Si raccolgono i pomodori maturi, si lavano e si mettono a bollitura. Da qui si scolano e si passano nella macchina passapomodori “Tre Spade” per ben due passate, insieme ai peperoncini verdi e al basilico, ottenendo una passata polposa. La passata viene poi mischiata e imbottigliata in bottiglie a collo stretto con tappo a pressione, utilizzando strumenti tramandati da generazioni. Le bottiglie vengono poi messe a bollitura lenta per garantire una conservazione duratura.

Emanuele Amante, Carnate (Monza)

IL PROFUMO DELL’ESTATE SICILIANA

Agosto è il mese della preparazione della conserva del pomodoro, e puntualmente, ogni anno, il rituale si ripete con tutta la famiglia. Della ricetta di mia madre ho preso alcuni spunti, la mia salsa di pomodoro viene preparata con qualche variazione.
Ricordo mia madre che si affaccendava, pochi giorni prima, nel prendere tutto quello che serviva per la preparazione della salsa di pomodoro: usciva dall’autorimessa lo spremipomodoro a manovella, la tappatrice a colonna, i tappi a corona, le pentole, il fornellone a gas e le bottiglie di vetro di tutte le dimensioni.
Finalmente arrivava il giorno dedicato alla produzione della salsa. Eravamo io, mia madre e mio fratello. Tutto il lavoro si svolgeva sulla terrazza dalla quale scorgevo i tetti delle case e la meravigliosa campagna con le sue dolci colline.
Si iniziava con il lavaggio dei pomodori in grandi vasche di plastica, poi venivano tagliati in due e salati, appena si ammorbidivano si passavano nello spremipomodoro a manovella. Ogni tanto io con il mestolo raccoglievo la spremuta e la bevevo, era la spremuta estiva più buona che avessi mai bevuto. Tutto veniva imbottigliato con le foglioline di basilico e chiuso. Le bottiglie venivano adagiate in un grande pentolone divise da canovacci, e il pentolone riempito di acqua fredda si portava a bollore, dopo 40 minuti si spegneva e si lasciava sino a raffreddamento.
Oggi come allora la sapienza nei gesti è quella di una volta e così il sapore genuino del pomodoro, ma questa salsa di pomodoro ha un ingrediente in più, il sapore del lavoro condiviso e la gioia del momento passato insieme.

La mia è una salsa di pomodoro rustica, che prevede due modalità di preparazione del pomodoro.
Preparo due cassette di pomodori da 20 kg ciascuno. Metto a sterilizzare i barattoli di vetro di varie dimensioni dai 300 ml a 1 lt, mettendoli in un pentolone pieno di acqua fredda e calcolo dall'inizio del bollore 20 minuti, una volta freddi li prelevo e li faccio asciugare. Nel frattempo, lavo i pomodori, i primi 20 kg li taglio in due li cospargo di sale e li lascio ammorbidire, poi li strizzo e li metto nello spremipomodoro elettrico ottenendo una passata di pomodoro molto fine.
Gli altri 20 kg di pomodoro li sbollento interi per pochi minuti, tolgo la pellicina li taglio per eliminare i semi, e li metto in un pentolone a cuocere per 10 minuti e poi li frullo con il minipimer ad immersione. Il pomodoro deve avere una consistenza granulosa. Quindi unisco la polpa fine con quella a pezzetti e faccio bollire 30 minuti, calcolati dall'inizio del bollore. Prima di mettere la salsa nei vasetti, 5 minuti prima di spegnere il fornello, metto nella pentola abbondante basilico precedentemente lavato e asciugato e aggiusto di sale.
Sistemo i vasetti in una pentola capiente, in posizione coricata, la riempio di acqua fredda, avendo cura di ricoprirli interamente d'acqua. Li faccio bollire per 20 minuti, poi spengo il fornello e li lascio sino a quando l'acqua si raffredda.
Anche dopo mesi quando apro il barattolo la salsa ha il profumo e il sapore di una salsa di pomodoro estiva fatta sul momento.

Rosellina Laurianti, Caltagirone (Catania)

CONSERVA DI POMODORO TEZZE 33

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 è 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 così 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 dolio 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 così 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 è quella di realizzare un prodotto base che può essere ulteriormente ridotto o allungato in base alle esigenze del piatto che si vuole cucinare.

Nicola Grolla, Vicenza

LA “SARZA” DI MAMMA TERESA

Quest’anno anziché scattare varie foto abbiamo provato a racchiudere la nostra ricetta di “famiglia” in un semplice e piccolo video. La Passata di pomodoro o come la chiamiamo noi qui “A Sarza” è una cosa seria, un insieme di procedimenti fatti con cura e attenzione che si tramandano di generazione in generazione. Per descrivere la ricetta, la suddividerò in pochi ma importanti passaggi. 1) “A Raccolta” (La raccolta): I pomodori vengono raccolti e scelti uno ad uno, perché solo con quelli più rossi, più belli e maturi si sicuri che la Salsa avrà quel suo caratteristico colore rosso e quel sapore delicato ma al tempo stesso deciso. 2) “Tajjati e scaddati” (Tagliati e sbollentati): Una volta lavati i pomodori vengono aperti e viene rimosso il peduncolo, vengono poi fatti sbollentare per 5/10 minuti e lasciati scolare in una cesta rivestita da una tovaglia sottile cosicché possa filtrare l’acqua. 3) “Macinati e sculati” (Macinata e sgocciolata): Una volta scolata l’acqua dai pomodori, si passa alla macinatura, man mano che si macinano la salsa viene fatta “cadere” in un apposito “ruvaci” che nel nostro dialetto è un grande contenitore in plastica usato appositamente per preparare conserve e quant’altro di commestibile, le “bucce” che escono dall’altro lato della macchina le ripassiamo anche un’altra volta, ed è proprio in quelle che risiede la parte più rossa e densa del pomodoro. Una volta completata quest’operazione la salsa viene rimessa nella cesta con un’altra tovaglia e viene mescolata un paio di minuti, giusto il tempo di togliere l’acqua in eccesso e viene rimessa “ncio ruvaci”. 4) “Nce boccacci e gujjuta” (Nelle bottiglie in vetro e bollita): Una volta pronta la salsa viene imbottigliata nelle classiche bottiglie in vetro, tappata e alternando uno strato di bottiglie ad uno di tovaglie e viene messa in un grande tegame in rame e fatta bollire sul fuoco per un ora, così da essere sicuri della chiusura ermetica. Ecco in poche parole la ricetta della nostra “Sarza” quella di mamma Teresa, che ama le tradizioni e ancor più ama poterle tramandare a qualcuno.

Valentina Gullì, Chiaravalle Centrale (Catanzaro)

MARE E PUMMAROLA

In estate, sotto il sole cocente, la mamma prepara con amore la pummarola. Sceglie con cura i pomodori più maturi al mercato del paese fino a raggiungere il chilo.
Le folate calde di libeccio che arrivano da sud trasportano nell'aria il profumo di basilico proveniente dal banco accanto a quello dell'ortofrutta.
Lei si lascia guidare dall'odore e quando raggiunge le piantine prende quella con le foglie più verdi e vitali. Infine, la mamma acquista una cipolla rossa, rigorosamente di Tropea e tutto è pronto per la sua super passata.
L'acquisto degli ingredienti migliori è il segreto dell'ottimo risultato, insieme all'estrema semplicità della procedura. In una pentola di acciaio la mamma versa una generosa C di olio d'oliva, acquistato l'anno precedente al frantoio di fiducia.
È il prodotto della seconda frangitura, più dolce e morbido al palato di quello franto a metà ottobre che lascia in bocca, almeno il primo mese, quel lieve pizzicorino tipico d'autunno.
Tornando alla nostra passata, la mamma trita mezza cipolla e la mette in pentola, poi lava i pomodori, li taglia grossolanamente a pezzi, aggiunge qualche foglia di basilico e cuoce il tutto per pochissimi minuti, non più di cinque.
Dalla finestra si vede l'isola di Capraia, addormentata come una donna sinuosa sulla pelle del mare che brilla d'argento mentre il preparato appena cotto viene versato nel passaverdura e lasciato lì per una mattinata, a perder l'acqua in eccesso sopra una zuppiera vuota come le nostre pance.
Quando le barche a vela rientrano in porto, sul mezzo del giorno, è l'ora di buttare via l'acqua persa dai pomodori e di passare la polpa ormai asciutta.

Una salsa densa e rossa si deposita lentamente nella zuppiera e a operazione conclusa viene guarnita con un ultimo schizzo d'olio e un ciuffo di basilico.
La pummarola è pronta e la famiglia, annusandone l'aroma inconfondibile, aspetta con ansia l'ora di gustarla con gli spaghetti al dente davanti al golfo che fa da cornice ai nostri pranzi estivi.

Barbara Carraresi, Firenze

50% PICCADILLY, 50% DATTERINI
100% PASSATA DI POMODORO

La mia ricetta preferita di passata di pomodoro ha i seguenti ingredienti e passaggi:
-50% Piccadilly;
-50% Datterini;
-Cipolla rossa di Tropea;
-Basilico.

Preparazione:
Dopo aver sterilizzato ed asciugato i barattolini mi sono recata al mio orto ed ho raccolto e poi lavato i pomodori. I pomodori si tagliano a metà, si mettono in una capiente pentola sul fuoco fino a quando avranno raggiunto il bollore. Si fanno cuocere per circa una quindicina di minuti poi si scolano dall'acqua in eccesso e si passano al passaverdure. Si mette la passata di nuovo sul fuoco per farla restringere per altri 15 minuti circa; se si presentasse ancora troppo acquosa si prolunga la cottura fino alla consistenza desiderata. In ogni barattolino ho disposto una fogliolina di basilico dove ho versato la salsa bollente. Ho infine chiuso i barattoli e li ho messi a bollire in acqua per 30 minuti e lasciati raffreddare direttamente nella pentola. Una volta che i barattolini si sono raffreddati ho verificato il corretto sottovuoto. La passata è pronta!

Francesca Pontecorvi, Velletri (Roma)

BOTTIGLIE DI POMODORO ALLA PATTI

La preparazione per la giornata delle conserve di pomodoro per l'inverno comincia il giorno prima con l'arrivo del pomodoro misto: riccio, tubetto e piccadilly. A queste basi fondamentali si aggiungono una cassetta di cipolle bianche e una di basilico fresco. Nel pomeriggio si procede allo spiricuddamento del pomodoro: armati di guanti, per non sporcarsi le unghie, tutti partecipano alla campagna di rimozione del picciolo. Anche i bambini sono incoraggiati a fare la loro parte, purché siano grandi abbastanza da non rompere la pelle del pomodoro al momento della rimozione del picciolo: il frutto farebbe in tempo a inacidirsi il giorno dopo! Finalmente è il grande giorno, tutto è pronto per la preparazione della salsa vera e propria. Di buon mattino, alle 7, si installano i due bruciatori con annessi pentoloni di rame. Un terzo bruciatore è già pronto per un secondo momento, quando la salsa già passata si farà restringere prima dell'imbottigliamento. Lavato il pomodoro e tagliato a pezzi in maniera grossolana, si eliminano eventuali parti marce, si mondano le cipolle e le si tagliano in piccole fette. Anche il basilico va lavato con cura ma poi lasciato a scolare. Se ne prenderanno solo le foglie. Nei pentoloni di rame si mette il pomodoro misto a pezzettoni, cipolla e basilico nelle giuste quantità stabilite da intuito misto a emulazione tramandata nei secoli seculorum. Una volta portato ad ebollizione, bisogna stare attenti a non farlo appigliare cioè a farlo attaccare al fondo. Ecco perché questo è un compito di solito riservato alle componenti più forti della brigata: solitamente donne sopra i 60 anni e ragazzi sotto i 30. Fare la salsa non è un pranzo di gala per la famiglia Patti. A metà cottura è il momento di aggiungere il sale. Nel frattempo le bottiglie conservate durante l'inverno e lavate sono lasciate al sole perché siano belle calde. In un tavolo lungo, si monta il passapomodoro così vecchio che è un miracolo funzioni ancora da cui passerà il pomodoro quando cotto. Quando cotto? Quando la cipolla è trasparente, si spiega ai piccoli. Una volta passato il pomodoro, si mette nel pentolone di alluminio di nuovo sul fuoco. Appena spacca u vogghio, cioè bolle, si fa stringere un altro poco e si imbottiglia. L'imbottigliatura è forse l'aspetto più delicato. Non bisogna permettere alcun passaggio d'aria e c'è un'arte dietro l'applicazione dei tappi con un colpo secco della macchina. Appena imbottigliate, sperando che nessuna scoppi perché calde a sufficienza, si avvolgono immediatamente le bottiglie nei fogli di giornale. Comincia così il lungo sonno delle bottiglie di salsa. Si sveglieranno solo con il suono di cavatappi, quando a qualcuno della famiglia verrà voglia di un piatto di salsa, in inverno.

Francesco Buscemi, Palermo

NONNI E PASSATA DI POMODORO: BINOMIO PERFETTO!

La passata di pomodoro è sempre stato un momento di condivisione, famiglia riunita, un vero e proprio rito che accompagna le calde giornate di fine estate.
Ricetta tramandata di generazione in generazione, dove il segreto della buona riuscita è sempre lo stesso: l'amore per ciò che si fa e con chi si fa. Ieri ero una bambina fortunata perché condividevo questa esperienza con i miei nonni, oggi sono una mamma fortunata perché la mia bimba ha condiviso questa esperienza con i suoi nonni.
Nonna Marcella e nonno Saro hanno arricchito la ricetta grazie alle loro esperienze e competenze in ambito culinario. Dopo aver comprato le cassette di pomodoro e averli fatti maturare per qualche giorno, si passa al lavaggio di quest'ultimi.
Si mettono poi a bollire nel maxi pentolone e se ne assapora l'odore che emana. Poi, si passa alla vera e propria "passata", che grazie alla tecnologia, risparmia ai nonni di oggi forza e fatica: via le bucce e la salsa dentro una super vasca, poi forza con gli imbuti... salsa nelle bottiglie grandi, per i grandi della famiglia e salsa nelle bottiglie piccole, per i piccini della famiglia!
Ultimo passaggio, ma non per questo meno importante: chiudere bene le bottiglie con i tappi e farle sterilizzare dentro il nostro super pentolone. Successo assicurato... Ah dimenticavo... il giorno della passata di pomodoro è d'obbligo rimanere a casa dei nonni e assaporare la passata appena fatta!

Emily Contarino, Mascali (Catania)

IL RE DELL'ORTO

La mia ricetta per la passata di pomodoro non è altro che una spremuta del suo essere in tutta purezza. Il re dell'orto.
Lui, così rosso e sfavillante, che ti abbaglia non appena ti avvicini.
Lui che curi meticolosamente fin da quando è una piccolissima piantina, o anche un solo e semplice semino.
A cui togli le femminelle, per farlo crescere forte e rigoglioso, e che ti lascia sotto le unghie quel tipico profumo, intenso e inebriante.
Per non parlare del profumo in casa, quando porti le tue ricche ceste e ti accingi a preparare il tutto per la fase finale: fare la salsa.
Dolce delizia, che anche a dicembre, quando stappi il barattolo ti scalda il cuore riportandoti di botto al calore dell'estate.
Cogliere i pomodori è già di per sé una gioia, una soddisfazione che è difficile e quasi imbarazzante da descrivere.
Perché è lì, in quel "tac" quando si stacca il frutto dalla pianta che provi una sensazione così appagante, il vero e proprio frutto del tuo lavoro, delle ore spese sotto il sole a pulire le piante e togliere le erbacce, a controllare le foglie e allontanare sgradevoli insetti visitatori.
Ma ancora, non è altrettanto entusiasmante spremere questi piccoli grandi gioielli e farne tesoro da assaporare un poco alla volta durante tutto l'arco dell'anno?
Be', con un semplice, ma meticoloso procedimento questo è possibilissimo anche per i più inesperti, per chi non ha alle spalle tradizioni ereditate da stirpi di parenti del sud.
Anche qui, nel cuore delle Alpi, a pochi Km dalla Svizzera, si riescono a produrre grandi quantità di pomodori per poi trasformarli in grandi quantità di salsa.

Se il tutto è facilitato da una valida alleata come la mia macchinetta Tre Spade (questa sì, ereditata dai suoceri!) tanto meglio! Il procedimento di lavorazione e pulizia diventa ancora più semplice e divertente.

Tiziana Brusadelli, Chiavenna (Sondrio)

MADE IN ITALY SINCE 1894

SCOPRI IL MONDO TRE SPADE
trespade.it | store.trespade.it