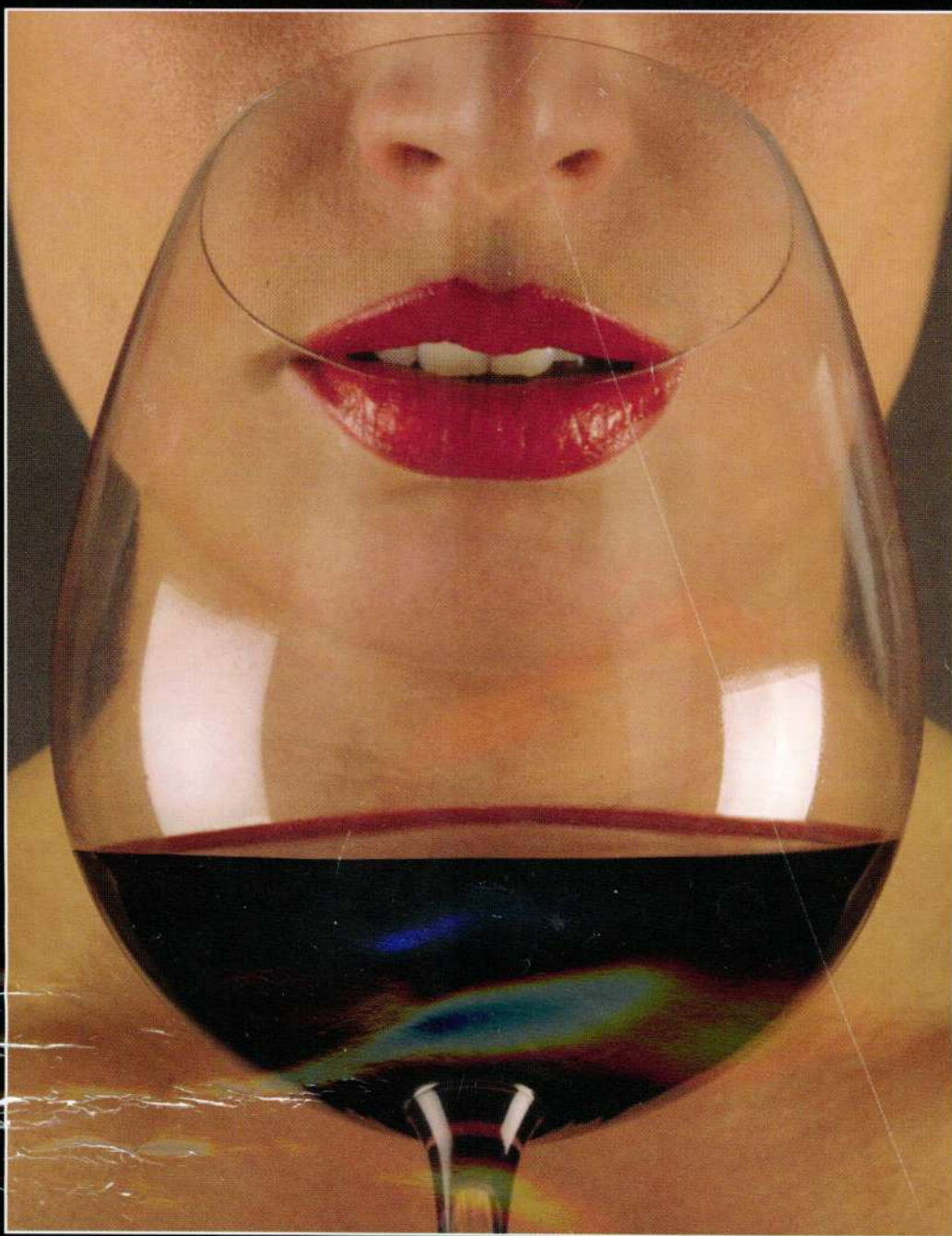


GENNAIO 2004 - € 4,00
SPED. ABB. POST. 43% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Filiale di Milano - BERE - VIA ASIAGO, 45 - 20128 MILANO - ANNO 2 - NUMERO 1

BERE

GUIDA AI SOTTILI PIACERI DELLA VITA



IL CONFRONTO
10 PINOT NERO
DELLA BORGOGNA

LA SORPRESA
IL GRANDE SYRAH
DI D'ALESSANDRO



NATURALI

Marmellate e confetture: i migliori produttori usano la frutta colta direttamente da piante di loro proprietà e non aggiungono conservanti e addensanti.

LE CONSERVE DI NOSTRADAMUS

Le confetture sono considerate da secoli una **delizia** per i palati più raffinati e ci sono decine di libri dedicati alle ricette per prepararle. Anche il medico e astrologo Michel De Notre-Dame, meglio conosciuto col nome di **Nostradamus**, nel 1555 **pubblicò** un libro sulle confetture dal titolo **"Traité des confitures"** in cui consigliava numerose ricette e dava suggerimenti sull'utilizzo del miele e dello **zucchero** **per conservare la frutta.**

mento. Le confetture di ribes, mirtillo o altri frutti con un gusto leggermente brusco si possono inoltre accostare a formaggi freschi e dolci come il mascarpone, il caprino e la ricotta, creando un contrasto di sapori molto gradevole.

Gusti di altri tempi

Che la usiamo per guarnire un gelato o per accompagnare un formaggio, l'importante è che ogni confettura mantenga tutto il profumo e il sapore dei frutti con cui è fatta. Il gusto naturale della frutta si sente solo nei migliori prodotti artigianali. Per ottenerlo, infatti, la frutta deve essere lavorata quando

è ancora molto fresca. Per questo i migliori produttori di conserve e marmellate artigianali hanno "i loro" frutteti. Questo non solo permette di lavorare la frutta quando è stata appena colta, ma anche di sceglierla direttamente, selezionando solo quella migliore che ha raggiunto la giusta maturazione. La produzione artigianale ha anche un altro vantaggio su quella industriale. Le grandi aziende lavorano decine di chili di frutta alla volta, gli artigiani, invece, solo pochi chili. In questo modo la frutta riesce a cuocere meglio mantenendo di più il suo sapore. Infine, nei prodotti artigianali di qualità non viene usato nessun ti-

po di conservante o di addensante, cioè prodotti che permettono di far durare la marmellata o la confettura più a lungo o di renderla più densa quando è troppo liquida. Sulle etichette troviamo scritte solo frutta, zucchero e qualche volta spezie come la vaniglia, la cannella o lo zenzero. Spesso infatti i produttori artigianali ci propongono, accanto alle tipiche conserve o marmellate di un solo frutto, ricette più elaborate in cui vengono mischiati i gusti di più frutti o di frutti e spezie. Possiamo trovare per esempio confetture di pere e zenzero, pere e noci o mele e uvetta. Queste ricette si ispirano a quelle tipiche dell'Ottocento, quando preparare le confetture era considerata una vera arte.

I prodotti artigianali sono più costosi di quelli industriali: un vasetto da circa 400 grammi di confettura o marmellata industriale costa in media meno di 2 euro, mentre la stessa quantità di un buon prodotto artigianale costa tra i 6 e gli 8 euro. La differenza di qualità, però, giustifica la spesa.