

# CONFETTURE&CONSERVE L'estate dentro un barattolo

di Valeria Arnaldi

Intervista allo Chef Giuliano Brenna pubblicata su "il Giornale", La Capitale del gusto, Roma Cronaca, 22 settembre 2008

## CONFETTURE&CONSERVE L'estate dentro un barattolo

Valeria Arnaldi

● Un assaggio d'estate da conservare in dispensa: confetture e composte sono solo alcune delle preparazioni usate da chef, pasticceri e buongustai per godere, anche d'inverno, i sapori della bella stagione. Dalla colazione alla cena, in questo modo la frutta estiva diventa - forse, sarebbe meglio dire rimane - protagonista in cucina, pure nei mesi freddi, rallegrando tavola e palato. Gli ingredienti delle ricette sono semplici - acqua, zucchero e frutta - ma ottenere un buon risultato non è scontato come si potrebbe pensare. A suggerirci trucchi e segreti è Giuliano Brenna, chef dell'Asino Cotto, che propone in menù originali accostamenti tra confetture, carne e pesce (via dei Vascellari 48; 065898985).

Iniziamo dalle definizioni: i termini «confettura» e «composta» sono spesso usati come sinonimi, quali sono le differenze?

«Le confetture sono fatte di frutta e zucchero, ai quali qualcuno, a volte, aggiunge pectina, mentre bisognerebbe avere la pazienza di atten-

dere che si scioglia quella naturale della frutta. Nelle composte ci sono pure altri ingredienti, come la senape. Sono differenti, inoltre, le percentuali di zucchero - nelle seconde se ne usa meno - e i tempi di conservazione, più lunghi per le prime».

Passiamo alla preparazione: come si sceglie la frutta?

«Deve essere matura e integra, come fosse da mangiare subito. Mai troppo matura, che dà un gusto fermentato. Poi si fa bollire lentamente, almeno un'ora e mezzo, fin quando non si riduce insieme allo zucchero. La percentuale di quest'ultimo varia a seconda del frutto scelto. Di solito, il rapporto è un chilo per un chilo. Per le composte il procedimento è lo stesso, si dimezza però la quantità di zucchero e si aggiungono semi di senape schiacciati o radice di rafano grattugiata».

Come si capisce quando confetture o composte sono pronte?

«Si fa la prova del piattino. Si mette una cucchiata del composto che sta bollendo su un piatto e lo si inclina. Se il prodotto scivola, non è pronto».



Come si conservano?

«In barattoli in vetro sterilizzati. Basta bagnarli con acqua e metterli ad asciugare in forno. Quando sono caldi, si riempiono, badando bene che siano pieni fino all'orlo. Per assicurarsi la chiusura, ci sono piccoli trucchi. Mia nonna faceva sciogliere la carta a creare una sorta di sigillo. Alcuni usano la carta oleata. L'importante è ridurre la presenza di aria. Poi si conservano al buio».

Quanto si mantengono?

«Le marmellate tutto l'inverno, le composte un paio di mesi».

Gi sono altre ricette per conservare la frutta e impreziosire la tavola?

«Il chutney indiano. Si fa stufare la frutta con spezie, cipolla, zucchero e aceto in una casseruola abbastanza larga, in modo da stendere il composto in uno strato sottile. Dopo un'ora si passa una spatola di legno sul fondo. Se il chutney si divide, è pronto. Si può fare con ogni tipo di frutta e con pomodori, zucchine e zucche».

Anche verdure, quindi.

«Si fa un'ottima marmellata con i pomodori acerbi. In una bacinella coperta, in frigo, si lascia riposare per una notte un chilo di pomodori a pezzi, con un quarto del loro peso in zucchero e un bicchiere di succo di limone. Il giorno dopo si fanno bollire e si ottiene una marmellata densa».

Altre tecniche?

«Lemon curd e gelatine. La prima si prepara facendo bollire lentamente o a bagnomaria succo di limone con zucchero, buccia di limone grattugiata, uova, latte e burro. La gelatina si fa con il succo di frutta cotto, è una marmellata filtrata».

Ci suggerisca un menù interamente realizzato con composte e confetture.

«Per antipasto proporrei un'insalata di coniglio con marmellata di pomodori verdi, poi tortelloni di zucca con mostarda, gamberi al bacon con marmellata di fichi e, per dolce, una crostata».

Un assaggio d'estate da conservare in dispensa: confetture e composte sono solo alcune delle preparazioni usate da chef, pasticceri e buongustai per godere, anche d'inverno, i sapori della bella stagione. Dalla colazione alla cena, in questo modo la frutta estiva diventa - forse, sarebbe meglio dire rimane - protagonista in cucina, pure nei mesi freddi, rallegrando tavola e palato. Gli ingredienti delle ricette sono semplici - acqua, zucchero e frutta - ma ottenere un buon risultato non è scontato come si potrebbe pensare. A suggerirci trucchi e segreti è Giuliano Brenna, chef dell'Asino Cotto, che propone in menù originali accostamenti tra confetture, carne e pesce (via dei Vascellari 48; 065898985).

*Iniziamo dalle definizioni: i termini «confettura» e «composta» sono spesso usati come sinonimi, quali sono le differenze?*

«Le confetture sono fatte di frutta e zucchero, ai quali qualcuno, a volte, aggiunge pectina, mentre bisognerebbe avere la pazienza di attendere che si scioglia quella naturale della frutta. Nelle composte ci sono pure altri ingredienti, come la senape. Sono differenti, inoltre, le percentuali di zucchero - nelle seconde se ne usa meno - e i tempi di conservazione, più lunghi per le prime».

*Passiamo alla preparazione: come si sceglie la frutta?*

«Deve essere matura e integra, come fosse da mangiare subito. Mai troppo matura, che dà un gusto fermentato. Poi si fa bollire lentamente, almeno un'ora e mezzo, fin quando non si riduce insieme allo zucchero. La percentuale di quest'ultimo varia a seconda del frutto scelto. Di solito, il rapporto è un chilo per un chilo. Per le composte il procedimento è lo

stesso, si dimezza però la quantità di zucchero e si aggiungono semi di senape schiacciati o radice di rafano grattugiata».

*Come si capisce quando confetture o composte sono pronte?*

«Si fa la prova del piattino. Si mette una cucchiata del composto che sta bollendo su un piatto e lo si inclina. Se il prodotto scivola, non è pronto».

*Come si conservano?*

«In barattoli in vetro sterilizzati. Basta bagnarli con acqua e metterli ad asciugare in forno. Quando sono caldi, si riempiono, badando bene che siano pieni fino all'orlo. Per assicurarsi la chiusura, ci sono piccoli trucchi. Mia nonna faceva sciogliere la cera a creare una sorta di sigillo. Alcuni usano la carta oleata. L'importante è ridurre la presenza di aria. Poi si conservano al buio».

*Quanto si mantengono?*

«Le marmellate tutto l'inverno, le composte un paio di mesi».

*Ci sono altre ricette per conservare la frutta e impreziosire la tavola?*

«Il chutney indiano. Si fa stufare la frutta con spezie, cipolla, zucchero e aceto in una casseruola abbastanza larga, in modo da stendere il composto in uno strato sottile. Dopo un'ora si passa una spatola di legno sul fondo. Se il chutney si divide, è pronto. Si può fare con ogni tipo di frutta e con pomodori, zucchine e zucche».

*Anche verdure, quindi.*

«Si fa un'ottima marmellata con i pomodori acerbi. In una bacinella coperta, in frigo, si lascia riposare per una notte un chilo di pomodori a pezzi, con un quarto del loro peso in zucchero e un bicchiere di succo di limone. Il giorno dopo si fanno bollire e si ottiene una marmellata densa».

*Altre tecniche?*

«Lemon curd e gelatine. La prima si prepara facendo bollire lentamente o a bagnomaria succo di limone con zucchero, buccia di limone grattugiata, uova, latte e burro. La gelatina si fa con il succo di frutta cotto, è una marmellata filtrata».

*Ci suggerisca un menù interamente realizzato con composte e confetture.*

«Per antipasto proporrei un'insalata di coniglio con marmellata di pomodori verdi, poi tortelloni di zucca con mostarda, gamberi al bacon con marmellata di fichi e, per dolce, una crostata».