

02 Ottobre 2015

Le Conserve della Nonna

## Conserve di pomodoro: conosciamole meglio

La nostra troupe visita i campi di Conserve della Nonna per seguire dal vivo la trasformazione artigianale dei pomodori in sughi e passate



Emilia-Romagna

Non c'è estate senza profumo di passata di pomodoro e non si può parlare di **Pianura Padana** senza pensare a **distese di piante di pomodori** che maturano al sole, il primo e indispensabile ingrediente delle migliori conserve. A Ravarino, in provincia di Modena, la tradizione delle conserve va avanti nello stesso modo da quarant'anni, con passione e attenzione per i dettagli. Grazie a questo sapere impariamo a conoscere tutti i prodotti che si ottengono dalla lavorazione del pomodoro, a partire dalla **passata**, ingrediente principe di molti piatti della tradizione italiana.

I **pomodori appena raccolti** sono lavati, passati e cotti in apposite boule fino a raggiungere la giusta consistenza e conservati sottovetro, in vasetti ben puliti e sterilizzati. Il processo è tradizionale, studiato per **mantenere le proprietà organolettiche** dei pomodori e regalare un prodotto genuino, non artefatto.

Ci spiega Sabrina Pertot, direttrice marketing di Le Conserve della nonna: «Lavoriamo solo pomodori freschi, giunti a maturazione e raccolti non più di 24 ore prima. Non utilizziamo conservanti né coloranti... non servono!». Una volta riempiti, i vasetti sono sottoposti a pastorizzazione, ovvero portati alla temperatura ideale **per ottenere il sottovuoto** e per conservarli a lungo, un po' come avviene con il metodo casalingo del bagnomaria. Ma è la **qualità della materia** prima a fare la differenza pertanto si utilizzano solo pomodori italiani per queste conserve, precisa Sabrina Pertot: «Più esattamente coltivati in Pianura Padana, un territorio fertile e argilloso che ce ne regala di rossi, dolci e consistenti?».

### Mettiamo a nudo le conserve

Si parla di bontà e anche di tutela del consumatore e dell'ambiente perché gli standard di coltivazione e

trasformazione di queste conserve di pomodoro sono tali che tutte le passate e i sughi di Le Conserve della nonna si possono fregiare del **marchio Qualità Controllata** (QC in etichetta). Le produzioni contraddistinte da questo marchio sono ottenute tramite l'utilizzo di tecniche di **Produzione integrata**, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente. Tecniche che, validate mediante anni di sperimentazione, impiegano limitate quantità di prodotti fitosanitari, fertilizzanti, preparati chimici e acqua.

**Facciamo infine un po' di chiarezza** in ambito di conserve di pomodoro, in compagnia di una vera esperta del settore. Vogliamo sapere qual è la differenza fra **la passata di pomodoro, la salsa, la polpa e il sugo**, perché ognuno di questi prodotti ha un impiego ideale e può essere scelto secondo precisi criteri di qualità.

### **Passata, salsa, polpa e sugo: qual è la differenza?**

La consistenza, per esempio, è una caratteristica importante per la **passata di pomodoro**, un elemento a cui dar peso al momento dell'acquisto. Possiamo fare la prova del tagliere, versarvi un po' di passata, inclinarlo e valutare quanto velocemente il prodotto scivola. Una passata ben consistente ha un contenuto di acqua molto basso, è **più concentrata e rende meglio in cottura**; va da sé che ne occorre meno, raggiunge la consistenza desiderata in meno tempo e fa anche risparmiare. La **polpa**, invece, è pomodoro tagliato a cubetti ed è importante che sia realizzato a partire da pomodori ben sodi, che si presentano carnosì.

Se si desidera un **condimento semplice**, dal gusto delicato, possiamo scegliere la **salsa**, che ha al suo interno anche alcune verdure oltre al basilico, perfetta per condire un primo piatto di pasta o come base di sughi più elaborati. Per avere in casa un **condimento espresso**, invece, già completo e solo da scaldare, teniamo in dispensa un **sugo**, per esempio quello all'amatriciana, preparato con la pancetta di maiale, o il ragù di carne.

Altri consigli e idee sono disponibili su [nonsolobuono.it](http://nonsolobuono.it) [1], il magazine online di Conserve della Nonna dedicato agli amanti del cibo e della cultura gastronomica. Visitatelo anche per conoscere la provenienza dei prodotti di questa azienda, come sono stati realizzati e le loro caratteristiche nutrizionali. Ricordate: per chi non ha niente da nascondere la trasparenza è un valore!

---

### **Links**

[1] <http://nonsolobuono.it/>