

20 Dicembre 2019

Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta MonteRé

Quando le prugne secche di Modena diventano Prugnata

Un viaggio per scoprire le origini di una confettura extra dal carattere unico. Dall'albero all'essiccatoio per giungere infine al vasetto nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni



Emilia-Romagna

A prima vista può sembrare una semplice confettura, ma la **Prugnata di prugne secche** firmata dalla Cooperativa modenese Monte Ré [1] è qualcosa di molto più emozionante. Sarà perché le susine destinate ai vasetti sono coltivate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione, oppure sarà per il gusto unico che sanno offrire. Fatto sta che questa Prugnata ha qualcosa di speciale. Si tratta innanzitutto di una confettura di **prugne essiccate**. Inoltre, si può definire **extra** (che per legge indica quelle che contengono almeno il 45% di polpa di frutta), ma anche di più se si considera che la Prugnata è prodotta con un minimo di 180% di frutta, ovvero vengono utilizzati 180 grammi di prugne per ottenere 100 grammi di confettura extra.

Se poi si vuole sbirciare nei dettagli di questa specialità, allora non resta che seguire passo dopo passo il **ciclo delle prugne** che crescono in provincia di **Modena**. La coltivazione di susine per l'essiccazione avviene in impianti specializzati realizzati da produttori che scelgono di dedicarsi principalmente a questa coltura. Come si legge nel sito della Cooperativa: "Tutte le prugne da essiccazione, derivano da un'unica varietà originaria della zona di Agen (Francia). Anche le prugne secche della California e le nostre italiane sono cultivar o cloni della stessa varietà". I tecnici della Monte Ré seguono ogni fase della **vita del susineto/frutteto**, dalla messa a dimora delle piantine fino alla raccolta, rispettando disciplinari di tutela dell'ambiente, del coltivatore e del consumatore.

Durante l'inverno i rami delle piante vengono modellati con **potatura manuale**. All'inizio della primavera si lascia spazio alla **fioritura**: il momento più affascinante della stagione. Durante questa fase, bombi e altri insetti, con la complicità di una giusta brezza, trasportano il polline da un fiore all'altro, garantendo una buona fruttificazione. Le susine matureranno così durante l'estate per essere raccolte tra la **fine di agosto** e l'**inizio di settembre**. I frutti saranno ben maturi e quindi **ideali per l'essiccazione** in appositi centri. Questo

passaggio ha una durata media di trenta ore e servono circa 3 kg di prugne fresche per ottenere 1 kg di secche che diventeranno protagoniste della Prugnata. Ecco perché questa ricca e gustosa **confettura extra** di prugne secche modenesi è perfetta per la prima colazione o una golosa merenda, ma anche per la farcitura di torte e dolci.

Foto: Cooperativa modenese Monte Ré [1]

Links

[1] <https://www.montere.it/it/il-ciclo-delle-prugne/>