

29 Gennaio 2013

Le Conserve della Nonna

## Il gusto "asprigno" tipico di Modena

"Amarene Brusche di Modena? è l'unica confettura extra ad avere ottenuto il riconoscimento dell'IGP. Ecco che cosa significa



Emilia-Romagna

La lavorazione della confettura extra IGP di Amarene Brusche di Modena rispetta rigorosamente un disciplinare di produzione ed un piano dei controlli. Prendiamone in esame i dettagli principali.

**Zona di produzione:** la zona di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura è rappresentata esclusivamente dalla provincia di Modena e da 11 comuni della provincia di Bologna.

**Varietà coltivate:** sono ammesse 9 varietà di ciliegio acido per la produzione di materia prima, tra le quali le rinomate Amarena di Vignola, Amarena di Castelvetro, Marasca di Vigo.

**Frutta:** al momento della raccolta il frutto deve essere maturo, con una colorazione uniforme e caratteristiche chimiche ben precise, tra le quali un contenuto in zuccheri superiore a 16° brix e un contenuto in acidi medio-elevato.

**Consegna:** la consegna all'azienda produttiva deve essere effettuata entro le 24 ore dalla raccolta e fare impiego di processi di raffreddamento già sul posto.

**Preparazione:** sono ammesse solo le pratiche tradizionali della concentrazione per evaporazione termica del frutto. Per produrre 100 gr di confettura, il disciplinare richiede che si utilizzino almeno 150 gr di frutta (il cui peso si ridurrà naturalmente nel corso della preparazione); la percentuale di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 35% in peso del prodotto. Non è ammesso nessun altro tipo di ingrediente o gelificante (come la pectina).

**Confezionamento:** deve avvenire in linea al termine della lavorazione.

**Controlli:** valutazione di conformità sia in fase di conferimento sia sul prodotto finito, tramite autocontrollo e anche da parte dell'ente certificatore esterno CSQA.

**Sapore caratteristico:** presenta un buon equilibrio tra il dolce e l'asprigno, con sensazione di acidità.

---