

12 Settembre 2012

Le Conserve della Nonna

Successo a quadretti

Una volta produceva solo pomodoro. Ma già dal 1995 Conserve della Nonna vanta un assortimento di più di 100 prodotti



Emilia-Romagna

Oggi i prodotti "a quadretti" hanno raggiunto quota 150. Anche il pomodoro di una volta si è evoluto: ci sono i sughi classici freschi, all'arrabbiata o al basilico, ma anche la ricetta napoletana Condoro con ortaggi misti e Lampomodoro, pronto per essere aggiunto alla pasta in un batter d'occhio.

Conserve della Nonna **mette sotto vetro** anche i legumi, tra cui i ceci di grosso calibro, i sottolii e i sottaceti. Perché il mondo non è cambiato: è sempre quello delle conserve vegetali, di prodotti al naturale senza additivi e conservanti, spesso dopo essere stati coltivati e selezionati in prossimità dell'azienda. Un caso tipico è la serie di confetture lavorate dal fresco, come la prugna tipo Modena, l'amarena la ciliegia di Vignola, oppure la cotognata. Non mancano nemmeno le confetture extra di pesche, albicocche, lamponi e fragole.

Nell'ambito delle verdure, **l'azienda non finisce di stupire con ricette speciali tipiche** come il *Pepic anelli*, peperoncini rossi piccanti raccolti in settembre e tagliati ad anelli, quindi scottati nell'aceto e conservati in olio, ottimi per guarnire pietanze, insalate e bruschette. O ancora i pomodori essiccati, i carciofi alla contadina, i funghi e le melanzane grigliate, i contorni verdi e rossi, i peperoncini ripieni. La *rezdora* di Ravarino non dorme mai!

Glossario

Confettura e Confettura extra: termini che si applicano alle preparazioni ottenute da tutti tipi di frutta (tranne gli agrumi), presenti in una percentuale minima di frutta pari al 35% (45% per la confettura extra), con l'aggiunta di zucchero e se necessario pectine, fino a raggiungere una giusta consistenza gelificata.

Marmellata: secondo le direttive CEE, questo termine è riservato al prodotto ottenuto dagli agrumi, le cui polpa, purea o succo (presenti come minimo al 20%) sono mescolati con acqua e zucchero. Il nome viene però usato comunemente nel linguaggio corrente per indicare qualunque tipo di confettura di frutta.

Amarene, visciole, marasche, ecc?: nomi diversi per un unico tipo di frutta, il cosiddetto ciliegio acido, varietà diversa rispetto alla comune ciliegia dolce. Si usa un termine piuttosto che un altro a seconda delle regioni italiane in cui ci si trova.
