

Marmellata di pomodori verdi, vecchia ricetta di Montecolombo

Attualità - 03 ottobre 2007 - 16:40



Dai ricordi e dalle chiacchiere delle nonne di Montecolombo, un comune dell'entroterra riminese, Pietro Allevi, agricoltore e imprenditore agrituristico, ha riscoperto e riprodotto una serie di ricette per conservare anche nel periodo invernale i sapori della stagione estiva. Tra queste spicca la marmellata di pomodori verdi. "E' un'antica ricetta della nostre zone - dice Allevi - che, con qualche variante, si ritrova anche in altre parti d'Italia, in particolare in Sicilia. Era un modo per utilizzare prodotti dell'orto anche non maturi in una versione diversa dalla solita, dolce invece che salata". La ricetta è di una semplicità francescana perché gli unici ingredienti sono pomodori verdi e zucchero, senza coloranti o conservanti, proprio come si faceva un tempo. "Noi utilizziamo pomodori verdi piuttosto rustici tipici della nostra zona - spiega Allevi - ma se ne possono usare vari tipi, anche maturi, benché in questo caso il risultato sia leggermente inferiore". La produzione si fa principalmente dalla fine di luglio ai primi di settembre. La marmellata si gusta appieno sui crostini, sul pane, sulle fette biscottate. Inizialmente prodotta per gli ospiti dell'agriturismo 'Il Capannino', gestito da Allevi, dove viene utilizzata anche per fare crostate, la marmellata di pomodori verdi ha raggiunto oggi anche negozi di gastronomia, ristoranti e alberghi di Rimini e Riccione. E' possibile trovarla anche al castello di San Savino, nella cui torre è stato allestito un centro di promozione vendita di prodotti dell'agricoltura riminese.).