FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
«L'Europa investe nelle zone rurali»

Région Autonome Vallée d'Aoste

Regione Autonoma Valle d'Aosta

Corso di "cuisine rurale valdôtaine"

Lezione del 24 Settembre 2014

LA PREPARAZIONE CASALINGA DEL FORMAGGIO PRIMOSALE

LE CONFETTURE E LE CONSERVE FATTE IN CASA

www.saveurscampagnardes.it
info@saveurscampagnardes.it
+39 329.2782068 / +39 339.1290742

Giovanna Ruo Berchera
Vincenzo Atzei

Sommario

Reblec, tomini e primosale fatti in casa 3

Confetture e conserve tra passato e presente 4

Come sterilizzare la frutta sciroppata, le confetture e le conserve di verdura 5

Come “invasare a caldo” senza procedere alla cottura a bagnomaria 6

Alcune indicazioni generali riguardanti le confetture 6

Antipasto agrodolce di verdure 8

Antipasto di verdure 9

Zucchine in marinata delicata 11

Frutta cotta mista in succo d’uva 12

Pere sciroppate alla cannella 14

Confettura di pere/mele con noci e cioccolato 15

Reblec, tomini e primosale fatti in casa

Fino a una trentina di anni fa, in Valle d'Aosta, moltissime famiglie, non solo quelle contadine, avevano l'abitudine, di tanto in tanto, di fare in casa formaggi di piccole dimensioni da consumare freschi (tomini o reblec). Il formaggio primosale, a livello casalingo, si può preparare facendo cagliare il latte al naturale, lasciandolo inacidire a temperatura ambiente oppure, facendolo cagliare aggiungendo ad esso qualche goccia di caglio di pellette di vitello (liquido o in polvere). Comunemente, questo tipo di caglio si può acquistare nelle vecchie drogherie o nei negozi di agraria. Talvolta è anche disponibile nelle farmacie, ma in esse, il caglio spesse volte, è di tipo chimico e non ricavato dallo stomaco del vitello. Sul mercato esistono anche cagli di tipo vegetale ricavati dal carciofo o da altri vegetali. Per ridurre il quantitativo di caglio da utilizzare, si può aggiungere al latte una piccola quantità di siero inacidito proveniente dalla cagliata precedente. Ciò è possibile solamente se si effettua la caseificazione con regolarità. Utilizzando latte appena munto si può cagliare alla temperatura di mungitura mentre se si acquista latte fresco dal distributore del latte (non va bene quello pastorizzato omogeneizzato) occorre farlo scaldare leggermente portandolo a una temperatura di almeno 22-28 °C se si desidera effettuare una cagliata con coagulazione molto lenta oppure a una temperatura di 30-39 °C se si vuole fare cagliare il latte più rapidamente. Superando i 32 °C di calore e utilizzando una dose più alta di caglio, la coagulazione avviene in poco più di un'ora (2-3 grammi per 10 litri di latte), ma in tal caso il formaggio indurirà molto rapidamente e dovrà essere consumato nel giro di 24-48 ore al massimo. Se invece si mantiene una temperatura al di sotto dei 32 °C utilizzando poco caglio, la coagulazione avverrà in un tempo maggiore e il formaggio che ne deriverà si manterrà molto più morbido. Mantenendo il latte a una temperatura di 22-24 °C e mettendo pochissimo caglio (0,5-1,5 grammi per 10 litri di latte), possono addirittura trascorrere fino a 12 ore prima che avvenga la coagulazione. In tal caso, il sapore del formaggio, sarà leggermente acidulo. Qualora si desideri preparare un formaggio con cagliata acida, invece, basta lasciare il latte appena munto a temperatura ambiente per 36-48 ore circa (dipende dalla temperatura ambiente).

In entrambi i casi, quando il latte coagula completamente raggiungendo la consistenza di un budino, si può depositare a grossi pezzi direttamente in piccole fascere forate senza rompere la cagliata. Il siero fuoriuscirà lentamente dai fori nel giro di alcune ore. Il reblec, viene preparato senza rompere la cagliata. Nel caso dei tomini, invece la cagliata viene rotta prima con un taglio a croce e poi si frantuma in modo da ottenere dei coaguli delle dimensioni di una noce, di una nocciola o addirittura di un chicco di riso, secondo le abitudini e il risultato finale che si vuole ottenere. Qualora la cagliata tendesse a non precipitare bene, per favorire la separazione del siero, si può

aggiungere un poco di acqua calda. Dopo 15-20 minuti, si scola un poco di siero e si preleva la cagliata con una schiumarola depositandola nelle fascere per lo spurgo. Normalmente il formaggio viene salato in superficie nel momento in cui le fascere vengono capovolte sul vassoio di portata. I tomini, un tempo, si facevano anche stagionare facendoli asciugare all'ombra in luogo arieggiato.

Testo di Giovanna Ruo Berchera

Confetture e conserve tra passato e presente

Le confetture e le conserve, iniziarono a diffondersi a livello popolare tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. Esse nacquero dall'esigenza di conservare l'eccedenza di verdure presenti nell'orto soprattutto tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. In quegli anni, infatti, il metodo Appert, scoperto più di un secolo prima, era diventato abbastanza conosciuto anche tra la gente comune. Nei decenni precedenti gli autori di ricettari di cucina avevano iniziato a parlare di conservazione a bagnomaria, ma per via dell'analfabetismo, la sua diffusione era stata molto lenta. La loro grande diffusione però è avvenuta dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso. Alcune tipologie di conserve e confetture venivano preparate esclusivamente a livello famigliare. Tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta, molte aziende agricole hanno iniziato a produrre confetture e conserve particolari anche per la vendita al pubblico. Prodotti realizzati con caratteristiche differenti rispetto a quelli della grande industria conserviera.

Sabato 6 Settembre 2014 durante un'intervista a Enrica Clapasson, nata ad Aosta nel 1921, maestra e donna di grande cultura, un'autentica miniera di informazioni riguardanti la Valle del Gran San Bernardo, si parla, tra i vari argomenti, anche di conserve fatte in casa. E' a questo punto che la proprietaria del Bar dove ci siamo incontrate, Rina Junet, sentendo i discorsi, mi fa vedere un quaderno di ricette di sua nonna Giulia Vallet, scritte in perfetta calligrafia. Sfogliando il quaderno mi rendo conto che numerose ricette appartengono alla cucina piemontese e alcune di esse sono state copiate nel 1917 da ricettari pubblicati a Torino tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento. Ricettari che all'epoca erano seguiti dalle famiglie nobili e borghesi del Piemonte e che non tutti potevano permettersi di acquistarli e di realizzare le ricette in essi contenute perché troppo costose. La Signora Junet subito rimane un po' stupita dalle mie osservazioni; ma, poi, la Signora Clapasson le ricorda che la sorella di Giulia visse per anni a Torino in quanto lavorò come infermiera all'Ospedale Molinette. Molte delle ricette contenute sul quaderno, quindi, le erano state trasmesse dalla sorella. Giulia era una sarta che cuciva prevalentemente abiti da sposa mentre sua suocera andava a cucinare nelle famiglie dove si celebravano i matrimoni. Famiglie generalmente benestanti che potevano permettersi anche

qualche piatto diverso e dolci particolari. Sul quaderno sono infatti presenti diverse ricette di dolci classici e di base che la suocera preparava per i banchetti. Con la stessa calligrafia, su un foglio a parte scopro una ricetta di "peperoni all'agrodolce" che la Signora Clapasson asserisce essere una ricetta portata probabilmente dalla Provenza da un'altra parente emigrata in Francia per lavoro. In Valle, però, si preparava molto un antipasto di verdure all'agrodolce che si consumava in inverno con il bollito. Da tutti questi discorsi si ha la conferma di come, da sempre, la cucina valdostana si sia evoluta subendo contaminazioni da parte di popolazioni provenienti da altre zone e di diversa cultura.

A proposito di conserve, per esempio, prima dell'arrivo in Valle d'Aosta di numerosissime famiglie dal Sud Italia, in particolare pugliesi e calabresi, già ai tempi del fascismo, la giardiniera/antipasto di verdure, era completamente senza pomodoro e ancora oggi, le famiglie valdostane più conservatrici preparano questa conserva "in bianco".

Un tempo, con metodi piuttosto empirici, in grosse anfore o in damigiane dal collo largo si conservavano anche rape in salamoia con eventuale aggiunta di aceto o vinacce, bianco delle coste sott'aceto e mele in "composta" fatte fermentare nelle vinacce.

Testo di Giovanna Ruo Berchera

Come sterilizzare la frutta sciroppata, le confetture e le conserve di verdura

Quando preparate la frutta sciroppata, lo sciroppo va sempre aggiunto freddo alla frutta prima di chiudere i barattoli. Nel caso di verdura al naturale, la soluzione di acqua e sale (o altro) deve essere fatta bollire a parte e lasciata raffreddare. Se dovete sterilizzare della salsa di pomodoro o della confettura di frutta, sistematela nei vasi, copriteli con un canovaccio e coperchiateli solamente quando il contenuto sarà completamente freddo per evitare che si formi del vapore sotto il coperchio. In tutti i casi bisogna sempre lasciare un paio di centimetri liberi sotto la chiusura per permettere la formazione del vuoto sotto il tappo. I coperchi, i tappi a corona per bottiglie o le guarnizioni in gomma devono sempre essere nuove. Se il prodotto da conservare può rilasciare acqua procedete ugualmente alla sterilizzazione anche se il liquido di governo è l'aceto o l'olio (es. peperoni cotti al forno o scottati in acqua ed aceto e poi messi sott'olio). Per procedere alla sterilizzazione sistemate sul fondo della pentola ed intorno ai vasi degli stracci o della carta resistente in modo che questi non risultino a diretto contatto con la fiamma e non si tocchino durante la cottura. L'acqua del bagnomaria deve superare di alcuni centimetri il tappo. Se durante la cottura

l'acqua consumasse, aggiungetene altra in ebollizione, mai fredda. Se i vasi sono leggeri ponete sopra una griglia con un piccolo peso per ¬vitare inclinazioni o galleggiamenti. Il tempo di sterilizzazione si calcola da quando l'acqua inizia a bollire e varia dai 20 minuti all'ora, secondo le dimensioni dei vasi e secondo il prodotto. Estraete i barattoli dal bagnomaria solo quando l'acqua risulta completamente fredda. Prima di riporli in dispensa verificate sempre che la capsula si sia abbassata al centro o che, nel caso di vasi con chiusura a morsetto e guarnizione in gomma, sollevando il gancio, il coperchio rimanga bloccato, segno che il sottovuoto si é formato.

Come “invasare a caldo” senza procedere alla cottura a bagnomaria

Questo procedimento è consigliato solo a persone esperte e meticolose in quanto richiede la massima attenzione in ogni operazione, altrimenti si rischia che il prodotto non si conservi. Inoltre, se il prodotto mal conservato inavvertitamente viene consumato, si rischiano anche intossicazioni.

Mettete i vasetti ben lavati e asciugati nel forno riscaldato a 100 °C in modo che risultino bollenti. Invasate la vostra marmellata tenendo il vasetto con un guanto da forno e mantenendo la pentola su fiamma medio-bassa. A mano a mano che riempite i barattoli avvitate subito il tappo (nuovo) e sistemateli in una bacinella sul cui fondo avrete posto una coperta. A operazione ultimata coprite con gli angoli della coperta o un’altra coperta di lana. Tenete i vasi nella bacinella finché risulteranno completamente freddi. Prima di riporli in dispensa in luogo fresco e al buio verificate che si sia formato il sottovuoto e non vi siano vuoti di aria (capita se la marmellata è troppo densa). Si conservano per 8-10 mesi. Al momento del consumo verificate sempre che la confettura non sia fermentata, non abbia segni di muffa e il tappo non sia gonfiato, altrimenti buttate tutto.

Alcune indicazioni generali riguardanti le confetture

Per la realizzazione di tutte le confetture é preferibile lasciare macerare la frutta (ben pulita e perfettamente privata da parti rovinate e marciumi) per circa 2-3 ore con lo zucchero; in questo modo si scioglie meglio e attacca di meno durante la cottura.

Se la confettura deve essere passata al setaccio per eliminare eventuali semi o noccioli, lo zucchero può essere unito successivamente, nella purea passata e fredda o tiepida poiché se si aggiunge lo zucchero quando essa bolle si possono formare dei cristalli.

Personalmente non amo le confetture troppo dolci e dense; conseguentemente aggiungo pochissimo zucchero tenendo conto del grado di dolcezza dei vari tipi di frutta. Per esempio: 10-15% (rispetto al peso della frutta pulita pronta per la cottura) in quella di fichi; 15-25% in quella di pesche, mirtilli o mele; 25-35% in quella di susine

o di lamponi. Per riuscire a conservarle, pertanto, è necessario, una volta cotte, procedere alla sterilizzazione a bagnomaria oppure all'"invasamento a caldo" sopradescritto.

Testo di Giovanna Ruo Berchera

Peperoni all'agrodolce

(ricetta scritta nel 1917 da Giulia Vallet di Gignod)

Ingredienti

1 kg di peperoni

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di sale

1 bicchiere di aceto

Tagliate i peperoni a pezzettini rettangolari, metteteli in un recipiente con tutti gli altri ingredienti, mescolate e lasciate riposare per 2-3 ore mescolando ogni tanto

Trasferite i peperoni nei vasetti, chiudeteli ermeticamente e fate sterilizzare a bagnomaria per mezz'ora.

Nota di Giovanna Ruo Berchera: all'epoca in cui è stata scritta la ricetta l'olio era un lusso, ma se insieme all'aceto si aggiunge anche un bicchiere di olio extravergine di oliva il risultato finale è decisamente migliore.

Antipasto agrodolce di verdure

(ricetta tipica valdostana)

Preparazione 2 h

Cottura 1 h

Ingredienti per 6 – 8 vasetti

300 g di cipolline

300 g di fagiolini

300 g di carote

1 costa di sedano

1 cavolfiore

2 zucchine medie

alcune grattate di noce moscata

2-3 chiodi di garofano

2 cucchiai di sale grosso

2 cucchiai di zucchero

1 bicchiere di olio extravergine di oliva

1,5 litri di aceto di vino bianco

Tagliate le verdure a dadini e mettetele in una casseruola (tranne le zucchine), unite il sale, lo zucchero, l'olio e l'aceto e mescolate il tutto. Mettete la pentola sul fuoco e fate cuocere per circa un quarto d'ora. Aggiungete le zucchine e cuocete ancora per qualche minuto. Lasciate raffreddare, aggiungete la noce moscata grattugiata oppure due-tre chiodi di garofano.

Disponete le verdure nei vasetti chiudeteli e cuocete a bagnomaria per 20 minuti dalla ripresa del bollore.

Ricetta di Vincenzo Atzei, chef del Ristorante "Il ritrovo" di Saint Vincent

Antipasto di verdure

(ricetta di origine piemontese oggi diffuso anche in Valle d'Aosta)

Preparazione 4 h

Cottura 2 h

Ingredienti per 8-10 vasetti da 4 dl

4 kg di pomodori da conserva tipo San Marzano

300 g (*) di cipolline (possibilmente piatte tipo Borettane o di Ivrea)

300 g (*) di fagiolini (cornetti)

300 g (*) di carote

200 g (*) di sedano bianco a coste piene o anche verde

150 g (*) di peperoni rossi tipo "quadrato" dalla polpa molto spessa

150 g (*) di peperoni gialli tipo "quadrato" dalla polpa molto spessa

350 g (*) di cimette di cavolfiore

2 bicchieri e mezzo di olio extra vergine di oliva

2 bicchieri di aceto di vino bianco (o di mele)

3 cucchiai di zucchero

2 pugnetti di sale grosso

12 foglie di prezzemolo

12 foglie di basilico

qualche fogliolina di santoreggia

2 chiodi di garofano pestati

1 pizzico di cannella

alcune grattate di noce moscata

(*) I pesi delle verdure si intendono già pulite, lavate e perfettamente asciugate.

Tagliate i pomodori in metà, cuoceteli per circa 20 minuti, lasciateli intiepidire e passateli al passapomodoro per eliminare semi e bucce. Rimetteteli nella pentola (in acciaio e mai in alluminio o in rame) e cuoceteli per circa un'ora a fuoco dolce in modo da fare addensare il passato e non appaia più acqua in superficie. Pesatene 2,2-2,5 kg, salate e profumate con il garofano, la cannella e la noce moscata grattugiata.

Tagliate i fagiolini a pezzetti lunghi 2-3 centimetri, le carote a rondelle non troppo sottili, il sedano a tocchetti, i peperoni a rettangoli, il fungo a cubetti e suddividete il cavolfiore a piccole cimette.

Iniziate ad aggiungere le verdure nel passato di pomodoro in ebollizione cominciando con i fagiolini, le carote e il sedano. Cuocete per 3 minuti dalla ripresa del bollore e unite le cipolline. Fate riprendere l'ebollizione, cuocete per 2 minuti, unite i cavolfiori, cuocete per 2 minuti e aggiungete i peperoni e le erbe aromatiche tritate. Versate subito l'olio, l'aceto e lo zucchero e riportate a ebollizione cuocendo per 3 minuti. Spegnete e fate raffreddare velocemente immergendo la pentola in acqua e ghiaccio cambiati un paio di volte (abbattimento di temperatura casalingo). E' importante raffreddare il composto per evitare che le verdure cuociano troppo (bisogna tenere conto che con la cottura a bagnomaria le verdure cuociono ancora). Fate la massima attenzione affinché gocce d'acqua non vadano dentro le verdure.

Quando le verdure saranno completamente fredde, riempite i vasetti perfettamente puliti e asciugati, chiudeteli ermeticamente con i tappi nuovi e procedete alla cottura a bagnomaria. In alternativa alla cottura a bagnomaria potete procedere all'invasamento a caldo (mentre l'antipasto continua a bollire) seguendo MOLTO ATTENTAMENTE le regole indicate del capitolo introduttivo.

Si può consumare come contorno per bollito o altre carni, ma è ottimo come antipasto aggiungendo, al momento di servirlo, del tonno sott'olio o delle uova sode. Se avanzate del bollito, tagliatelo a cubetti e aggiungetelo alle verdure. Il vasetto, dopo l'apertura va conservato in frigorifero e consumato entro 4-5 giorni.

Ricetta di Giovanna Ruo Berchera

Zucchine in marinata delicata

(ricetta tipica rivisitata)

Preparazione:1 h

Cottura: 50’

Ingredienti per 5-6 vasetti da 500 ml

2,5 kg di zucchine

6 dl di vino bianco secco

6 dl di aceto di mele

3-4 cipollotti

6 spicchi d’aglio

1 rametto di salvia

2-3 rametti di santoreggia

1 bicchiere di olio extravergine di oliva

sale e pepe in grani

Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele a bastoncini delle dimensioni di un dito pollice. In due larghe padelle, scaldate alcuni cucchiai di olio con 2 spicchi d’aglio diviso in metà, 2 foglie di salvia e un rametto di maggiorana poi fatevi saltare le zucchine per alcuni minuti. Salatele, eliminate aglio e salvia, coprite la padella e cuocete per non più di 5 minuti. Fatele saltare di tanto in tanto. Toglietele dalla fiamma quando sono ancora semicrude e sistematele nei vasetti perfettamente puliti e asciugati.

Affettate il restante aglio e mettetelo in un tegame con la salvia rimasta e i cipollotti o la cipolla tagliati a rondelle. Fate rosolare leggermente il tutto facendo attenzione a non farlo colorire. Versate l’aceto e il vino bianco, portate a ebollizione, salate, aggiungete qualche grano di pepe e cuocete per 3-4 minuti. Lasciate raffreddare.

Versate la marinata sulle zucchine fino a coprirle completamente lasciando uno spazio libero di circa due dita dal bordo. Chiudete ermeticamente con tappi nuovi e procedete alla sterilizzazione a bagnomaria per 30 minuti calcolati dalla ripresa del bollore. Potete iniziare a consumare dopo un mese. Si conservano per 5-6 mesi.

Ricetta di Giovanna Ruo Berchera

Frutta cotta mista in succo d'uva

(ricetta tipica rivisitata)

Preparazione 2 h

Cottura 1 h e 30'

Ingredienti per circa 10 vasetti da 5 dl

2,5 kg di uva nera (preferibilmente aromatica)

4-5 pesche bianche mature ma ben sode

4-5 pesche gialle mature ma ben sode

4 mele

6 pere di media grandezza, non troppo mature

700-800 g di prugne a maturazione tardiva (se ci sono)

7-8 fichi bianchi o neri ben sodi (se ci sono)

1 limone

1 kg di zucchero di canna

E' un buon modo per conservare la frutta ammaccata che non si conserverebbe. Ritorna utile quando si rimane senza frutta.

Lavate l'uva, staccate gli acini dal grappolo, metteteli in una pentola, schiacciateli con le mani e poneteli a cuocere a fuoco dolce per una ventina di minuti. Lasciate intiepidire, passate il tutto attraverso un setaccio e raccogliete il succo in una pentola a fondo molto largo per evitare di rompere la frutta che verrà aggiunta successivamente.

Sbucciate le pesche, le mele e le pere e tagliatele a spicchi. Lavate le prugne, fatele asciugare e tagliatele in metà o in quarti eliminando il nocciolo. Lavate i fichi, asciugateli, eliminate il picciolo e divideteli in quarti.

Unite lo zucchero al succo di uva passato, aggiungete tutta la frutta tagliata tranne i fichi e cuocete per 8-10 minuti a fuoco dolce (calcolati dall'inizio dell'ebollizione). Aggiungete infine i fichi e cuocete per altri 3-4 minuti. Togliete dalla fiamma e fate raffreddare velocemente immergendo la pentola in acqua ghiacciata facendo attenzione a non far entrare gocce d'acqua nella frutta.

Quando la frutta sarà completamente fredda, riempite i vasetti perfettamente puliti e asciugati e procedete alla cottura a bagnomaria per mezz'ora. In alternativa alla cottura a bagnomaria potete procedere all'invasamento a caldo (mentre la frutta continua a bollire) seguendo MOLTO ATTENTAMENTE le regole indicate del capitolo introduttivo.

E’ consigliabile consumare la frutta così preparata nel giro di 3-4 mesi. Dopo l’apertura si conserva in frigorifero per 4-5 giorni.

Nota: la frutta cotta mista (con o senza succo d’uva) è ottima anche consumata al momento, fredda o tiepida. In tal caso è consigliabile cuocerla qualche minuto in più dato che non c’è la seconda cottura a bagnomaria. E’ un buon metodo per non fare deperire la frutta con ammaccature o principi di marciume. In frigorifero chiusa in un contenitore a chiusura ermetica o in un recipiente in vetro o in acciaio si conserva per 3-4 giorni.

Ricetta di Giovanna Ruo Berchera

Pere sciroppate alla cannella

(ricetta creativa)

Preparazione 2 h

Cottura 50’

Ingredienti per 10 vasetti da 5 dl

6 kg di pere di dimensioni medie leggermente indietro di maturazione, ben sode ma non eccessivamente dure

1 kg di zucchero di canna

1 l di acqua

2 limoni non trattati

1,5 dl di rhum

2 stecche di cannella da 5 cm ciascuna

Versate l’acqua, lo zucchero e il succo dei limoni in una pentola, unite la cannella e la scorza pelata di mezzo limone, portate a ebollizione, cuocete per 10 minuti, aggiungete il liquore, spegnete e lasciate raffreddare completamente.

Sbucciate le pere, dividetele in metà ed eliminate il torsolo. Sistematele man mano nei vasetti perfettamente puliti e asciugati.

Versate sulle pere lo sciroppo preparato fino a raggiungere la base dell’imboccatura del vasetto. Sistemate sopra gli appositi dischetti in plastica e chiudete ermeticamente. Sterilizzate a bagnomaria per 30 minuti (calcolati dall’inizio dell’ebollizione) seguendo le indicazioni descritte nel capitolo introduttivo.

Nota: se preferite fare uno sciroppo con un vino aromatico, bollite 1 kg di zucchero semolato con 4 dl di acqua, 7,5 dl di vino, il succo di un limone e la cannella.

Ricetta di Giovanna Ruo Berchera

Confettura di pere/mele con noci e cioccolato

(ricetta creativa con prodotti del territorio)

Facile

Preparazione 1 h

Cottura 1 h – 1 h e 30’

Ingredienti per 6 – 7 vasetti da 250 ml

3 kg di pere/mele mature

6-7 cucchiai di cacao amaro in polvere

200 g di noci sgusciate

1 bicchierino di rhum

500 g di zucchero (anche di canna)

Lavate le pere o le mele, lasciatele sgocciolare bene, sbucciatele, dividetele in quarti, privatele del torsolo e tagliatele a pezzetti o a fettine utilizzando eventualmente la lama tagliaverdure del mixer o di un altro elettrodomestico. Dovreste avere 2-2,2 kg di pere pulite.

Mettete le pere in una pentola in acciaio a triplo fondo o antiaderente, unite lo zucchero e mescolate. Lasciate macerare per circa un’ora.

Portate la pentola a ebollizione mescolando di tanto in tanto. Lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa un’ora, rimestando spesso. A questo punto le pere dovrebbero essere completamente disfatte e la confettura leggermente addensata (dipende dalla tipologia di pere utilizzate). Se le pere non fossero disfatte, passatele al disco grande del passaverdura. Aggiungete le noci tritate grossolanamente e il cacao in polvere fatto scendere da un setaccio mentre mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi, cuocete ancora per alcuni minuti, versate il rhum, mescolate e spegnete.

Riempite i vasetti ben lavati e perfettamente asciugati con la confettura calda senza coprirli con il coperchio ma mettendo sopra un telo pulitissimo. Quando saranno completamente freddi, chiudeteli con coperchi nuovi e sterilizzateli a bagnomaria procedendo come descritto nel box introduttivo. Se siete meticolosi ed esperti potete effettuare “l’invasamento a caldo” anziché procedere alla sterilizzazione a bagnomaria.

Variante: in questa confettura potreste aggiungere delle mandorle tritate fini o degli amaretti pestati dopo quasi un’ora di cottura. In tal caso quindi la confettura va cotta di meno poiché entrambi gli ingredienti vanno ad addensarla.

Ricetta di Giovanna Ruo Berchera