I PALATI*NATI*

Editore : I Palatinati

Direttore : Stefania Nebuloni

NEWSLETTER – N. 10/2022 OTTOBRE

In questo numero:

Editoriale

Curiosità in cucina: pomodori conservati

La degustazione di vini cura di Piero Franco Rebuffo

Editoriale

Carissimi Associati,

è arrivata la Newsletter di Ottobre 2022 nella quale troverete la consueta curiosità in cucina e la degustazione di vini del nostro Vice Presidente Piero Franco Rebuffo

Buona lettura!

Stefania Nebuloni – Presidente, Direttore Marketing e Comunicazione

I PALATI*NATI*

Curiosità in Cucina:
pomodori conservati*

Ormai siamo abituati a trovare al supermercato pomodori tutto l'anno.

Il pomodoro, però, è un prodotto stagionale, che ha il suo picco di produzione nel mese di agosto.

È stato quindi fondamentale, nei secoli scorsi, trovare metodi per conservarlo il più a lungo possibile. E infatti, nel settore del supermercato dedicato alle conserve vegetali, la sezione dei pomodori è di solito una delle più ampie: sono presenti moltissimi prodotti e spesso non sappiamo quale scegliere. Ci sono i pomodori pelati, la passata di pomodoro, le polpe e i triturati di vario ge-nere, almeno tre tipi di concentrati e poi altre conserve. Questi prodotti sono regolamentati da varie leggi e decreti ministeriali e, in maniera diversa, hanno tutti subito un trattamento termico per permetterne la conservazione, in modo che si mantengano stabili a temperatura ambiente. Vediamo i principali.

Requisiti di qualità

I pelati sono pomodori di tipo lungo privati della buccia - da cui il nome - e devono essere ottenuti da un frutto fresco, sano, maturo e privo di macchie necrotiche di qualunque dimensione nella polpa. Va da sé, quindi, che solo i pomodori migliori possono essere inscatolati come pelati. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60 per cento del peso netto, e possono esservi aggiunti del succo di pomodoro, sale, un correttore di acidità (di solito acido citrico) ed eventualmente qualche foglia di basilico. Niente altro.

Il succo di pomodoro puro, di solito, non lo ne si trova facilmente in questa sezione del supermercato, perché è utilizzato direttamente come bevanda o per preparare cocktail.

È però lo stesso liquido polposo, separato da una bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro, aggiunto ai pelati prima di chiudere la latta e cuocerli.

La passata - o passato - di pomodoro si ottiene dal succo di pomodoro, concentrandolo parzialmente. È molto utilizzata per la preparazione di sughi, salse e condimenti casalinghi. Non è consentito alle aziende di preparare la passata diluendo un succo concentrato e vi sono caratteristiche precise di acidità e contenuto di zuccheri che la passata deve rispettare per poter essere venduta. A differenza della procedura regolamentata dei pelati, alla passata si possono aggiungere anche spezie, erbe e vari tipi di estratti.

Tra gusto e nostalgia

Vi sono poi vari prodotti dove il pomodoro è stato triturato dopo essere stato pelato, con parziale eliminazione dei semi. Li trovate con vari nomi: pezzettoni, polpa, cubetti e così via.

Anche in questo caso, il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60 per cento. Se il succo di pomodoro è sottoposto a un processo di concentrazione possiamo avere il concentrato, il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non è inferiore al 18 per cento.

Il doppio concentrato ha un residuo secco non inferiore al 28 per cento mentre per il triplo concentrato è non inferiore al 36 per cento.

Li si trova solitamente nei tubetti. La legge prevede anche un sestuplo concentrato, con residuo non inferiore al 55 per cento.

In Italia in molte regioni persiste la tradizione estiva di preparare la salsa di pomodoro per imbottigliarla a partire da pomodori acquistati apposta, o coltivati nell'orto.

È difficile però in casa avere la giusta combinazione di dolcezza e di acidità, combinate con un sapore di pomodoro intenso perché della varietà giusta e raccolto all'apice della maturazione.

** Fonte: Le scienze di ottobre 2022*

La degustazione di vini

(rubrica a cura di Piero Franco Rebuffo)

Questo mese vi voglio parlare di un vino che ho riscoperto dopo tanti anni, lo **Schioppettino** e di due novità presentate al mercato recentemente: **l'Ornellaia bianco** ed il **Nebbiolo di Rivoli**.

Lo **Schioppettino** è un vitigno a bacca nera, autoctono, del Friuli-Venezia Giulia.

Le origini di tale vitigno risalgono al Medioevo e viene citato per la prima volta in documenti del 1200 che ne confermavano la presenza sulle tavole dell'aristocrazia udinese.

E' anche conosciuto con i nomi di Pocalka e di Ribolla nero.

E' un magnifico vino rosso prodotto sui Colli Orientali del Friuli, con una antica storia alle spalle che ci porta nell'area di Prepotto.

Il nome "Schioppettino" deriva dal suo antico nome, in friulano "Scopp", dovuto probabilmente alla croccantezza dell'acino oppure, in alternativa, al fatto che la sua elevata acidità provocava la fermentazione in bottiglia con conseguente esplosione del tappo.

Ha un profumo riccamente speziato e fruttato dai sapori di ciliegia e di anguria. E' "asciutto" e si sentono i tannini, con un sapore finale piacevolmente amaro.

Lo Scioppettino è perfetto abbinato a piatti di carne dai sapori decisi e forti come la carne di selvaggina o i bolliti con le salse e a contorni come le patate al forno e le verdure fritte.

Noi lo abbiamo abbinato ad una saporita peperonata cucinata con i gustosi peperoni di Carmagnola e con i tradizionali bolliti misti piemontesi: personalmente l'ho trovato ottimo.

La novità del Nebbiolo di Rivoli: il "Nibiol"

Il sig.Pierro, dopo aver abbandonato gli studi di ingegneria, è diventato agricoltore in Val di Susa, nel pinerolese ed ha creduto nella possibilità di coltivare il vitigno del nebbiolo in un area che sin dal 1250 aveva tra i suoi vitigni il "Nibiol".

Documenti dell'epoca ne magnificano il sapore ed i profumi.

Quest'anno le bottiglie prodotte sono solo 600, ma dal prossimo anno saranno oltre duemila.

La possibilità di trovare una bottiglia di "Nibiol" di quest'anno sono scarsissime, ma ci tenteremo, altrimenti ci prenotiamo per il prossimo anno.

Chi lo ha già assaggiato parla di un vino profumato e robusto che ricorda il barbaresco delle Langhe.

Il sig.Pierro ha anche ripiantato vecchi vitigni come la Brunetta di Rivoli ed il Baratuciat della Val di Susa. Li presenterà il prossimo anno.: da ricordare!

La novità dell'Ornellaia bianco

Dalla terra dei grandi rossi di Bolgheri come Sassicaia, Massetto, Ornellaia, oggi arriva anche la versione bianca di quest'ultimo.

Dopo anni di studi e di composizioni si è finalmente trovata la giusta miscela per produrre un vino bianco di eccelsa fattura.

L'Ornellaia bianco, 90% sauvignon e 10% Viogner, fermentato in barrique, evitando la fermentazione malolattica, ma con 10 mesi sui propri lieviti e poi altri sei in vetro, è un vino incantevole.

Il profumo è di erbe aromatiche, susine gialle, resina di pino. Il colore è tendente al verde smeraldo leggero. Al palato è armonico, fresco, con un finale lungo e con ritorni vigorosi di resina e di iodio. Come scrivono bene questi esperti!

E' da abbinare a pesce, a carni bianche speziate e a cucina vegetale.

Chi lo ha provato lo ha abbinato a spaghetti al granchio con gamberetti crudi. Un abbinamento perfetto!

Lo Schioppettino di Prepotto, Riserva DOC Colli Orientali del Friuli 2013 Cantina La Viarte costa circa 25,00 Euro.

Il Nibiol non è stato ancora prezzato ma lo si pensa sui 20,00-25,00 Euro.

L'Ornellaia bianco viene proposto a più di 200 Euro a bottiglia.

I Palatinati