

VARIANTE

articolo di Giovanni A. Barraco



A lungo sono stato indeciso se fare della marmellata di cedri una puntata di questo taccuino che in generale guarda agli eventi culturali dell'Agro ericino. Non perché ci sia il rischio di andare fuori tema (parafrasando un noto slogan –, «la cucina è cultura»); e neanche perché assalito dal timore delle critiche che, certo, giungeranno da parte di chi ha maggiore competenza nell'arte delle confetture. Guardando le foto fatte nell'ultimo inverno, durante diverse preparazioni, mi sono deciso per il sì, sollecitato da una mia ex alunna, Susanna Piantoni, che vive in quel paradiso che è il Lago Maggiore sulle cui rive ho vissuto per anni.

Susanna è un'esperta nella preparazione casalinga di marmellate e di tante altre prelibatezze delle quali non manca di darmi notizia con istantanee digitali che conservo nella casella della chat. È a lei che debbo la prima informazione sulla confettura di kumquat (*Citrus japonica*, o *Fortunella margarita*, così chiamata in onore di Robert Fortune, il botanico scozzese che fece conoscere il frutto), la cui coltivazione è presente dal tardo Ottocento nel bacino del Mediterraneo e anche in Sicilia.

Nel giardino di Pino Genna, il mio vicino di casa, crescono rigogliosi due alberi di agrumi, un arancio ed un cedro i cui frutti non mi limito a guardare dai vetri di casa o a fotografare con la mia *Canon*. Nello scorso inverno la produzione di cedri è stata particolarmente copiosa. Più volte Pino ha bussato alla porta a vetri della cucina reggendo una sporta piena di

suntuosi, profumatissimi cedri. Quando si hanno a disposizione frutti freschi in gran quantità – e si è sicuri che non siano stati trattati con fitofarmaci –, come non pensare a farne marmellate?!

ph Giovanni A. Barraco



Per la preparazione indico la ricetta appresa da mia madre che confezionava la marmellata di cedri quando i miei fratelli ed io eravamo ragazzi; ricetta alla quale ho aggiunto qualche variante, come fa chi non si accontenta di eseguire, ma introduce le aggiunte che danno al prodotto un tocco di originalità.



ph Giovanni A. Barraco



ph Giovanni A. Barraco

Iniziamo dalle proporzioni: per 2 kg di cedri, impiegate 1,350 kg di zucchero fine. Ora, la preparazione. Dopo aver pelato i cedri, separate l'albedo (la parte biancastra che si trova tra la buccia e gli spicchi dell'endocarpo), aiutandovi con i pollici; immergete l'albedo in acqua bollente e fate cuocere per sei/sette minuti. Tagliate gli spicchi alla grossa, eliminando scrupolosamente i semi; metteteli in un tegame di acciaio col doppio fondo, aggiungete l'albedo sgocciolata e tagliata a dadini e poi lo zucchero fine. Portate ad ebollizione senza aggiungere acqua, mescolate spesso per circa un'ora e mezza dal momento in cui avete messo la pentola sul fuoco. Dopo la prima ora, smorzate la fiamma e completate la cottura.



Versate la marmellata ancora calda nei barattoli di vetro; fate raffreddare, prima di coprire la confettura con dischetti di carta pergamenata imbevuta di brandy o grappa. I vasi, ermeticamente chiusi, vanno conservati in luogo asciutto e fresco.





Per chiudere, aggiungo un paio di consigli dettati dall'esperienza. Nella pentola, gli ingredienti vanno disposti nell'ordine: prima gli spicchi dell'endocarpo, poi l'albedo e per ultimo lo zucchero, mai al contrario. La prova del cucchiaino di composto versato su un piattino inclinato per controllare la consistenza non è affidabile, i tempi di cottura indicati si riferiscono ad una cucina a metano; tempi che si allungano per una a GPL. Prima che i barattoli vengano chiusi, disponete uno straccio di lino che eviti il deposito di spore responsabili delle muffe. Per una lunga conservazione è consigliabile la sterilizzazione dei barattoli.

L'inverno è ancora lontano e sui rami dell'albero i cedri hanno un colore verde scuro. A Gennaio incominceranno a trascolorare tingendosi di giallo oro, annuncio dell'avvenuta maturazione. Sarà allora che Pino Genna busserà alla porta a vetri della cucina reggendo una sporta piena di sontuosi, profumatissimi cedri. So che tornerò a preparare la marmellata sperimentando qualche piccola variante.





ph Giovanni A. Barraco



ph Giovanni A. Barraco