



Viaggi e Sapori

Luglio 2002

Viaggio tra i buoni produttori

DELIZIE ROSSE IN BARATTOLO

La versatilità del pomodoro permette di utilizzarlo come base per tante altre sfiziose preparazioni, in compagnia di capperi, acciughe, fichi e persino mandorle e nocciole.

Vero jolly del palato, il pomodoro non esaurisce le sue potenzialità nel consumo fresco o nei derivati tradizionali. La fantasia e la professionalità degli artigiani ha saputo valorizzare, nel nostro Paese, questo ortaggio in un'infinità di altre preparazioni, radicate nella tradizione locale, oppure decisamente innovative, accomunate, sempre, da un gusto piacevolissimo, tutto da scoprire.

POMODORI SECCHI

Ne esistono due versioni: quelli semplicemente seccati al sole e appesi a grappolo, buoni per insaporire il brodo oppure per fare salse rapide, e quelli spaccati a metà salati e seccati al sole, quindi lavati con aceto, messi in barattolo in vetro e coperti di olio di oliva. Questo secondo tipo di pomodori secchi è squisito come antipasto o anche come ingrediente di insalate di pasta e riso. Una variante decisamente gustosa è quella dei pomodori secchi ripieni con gli ingredienti più tipici del mediterraneo, come acciughe e capperi.

L'orto di Lucania – Tempalvano loc. Dogana, Montescaglioso (MT), Tel. 0835.200054 – 0835.202195