

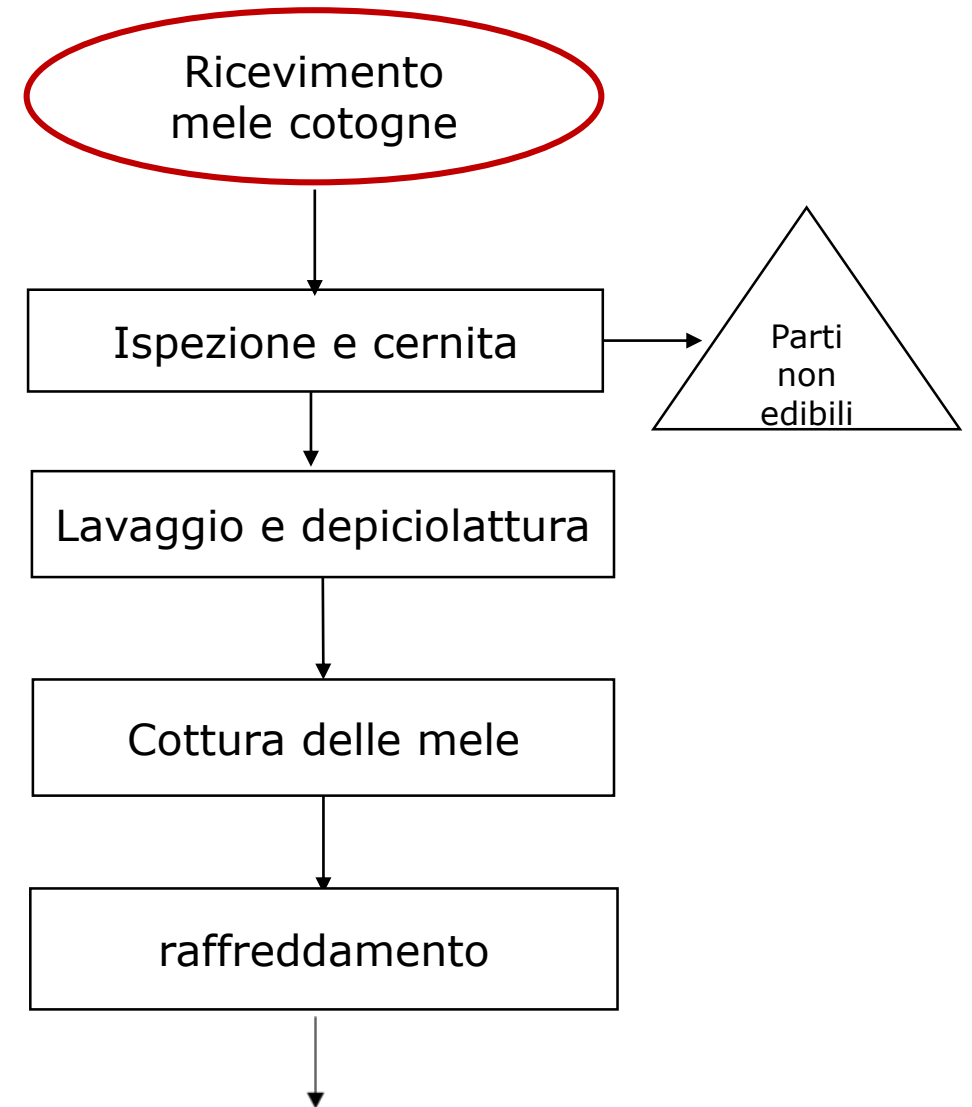
Produzione confettura di mele cotogne

Ingredienti: mele cotogne, zucchero e succo di limone.

La mela cotogna era considerata dagli antichi greci simbolo dell'amore e della fecondità; dal colore giallo oro, delicatamente profumata non è mangiabile appena raccolta, ma cotta e zuccherata si trasforma nella gustosissima "Cotognata" ben nota al mondo contadino di tutte le regioni d'Italia. La nostra confettura è indicata per crostate, dolci e frittelle ma anche con formaggio pecorino.



Flow sheet della confettura di mele cotogne





Pelatura e cernita

Setacciatura della polpa
di mele cotogne

Aggiunta di zucchero e
succo di limone

Cottura della polpa





Composizione chimico-fisica di confetture e marmellate

La lavorazione e gli zuccheri aggiunti modificano sostanzialmente la frutta che, come confettura, marmellata o gelatina, mostra un valore nutrizionale e degli impieghi notevolmente diversi rispetto al prodotto fresco.

Le caratteristiche chimico-fisiche di una confettura sono mediamente le seguenti: contenuto in solidi solubili 50-82 (°Brix), pH 2,8-3,6, attività dell'acqua (a_w) > 0,55.



Ricetta confettura mele cotogne

- In una pentola capiente fate bollire l'acqua e aggiungete poi le mele cotogne a cui avrete tolto il picciolo. La cottura ha la funzione di inattivare gli enzimi, per evitare alterazioni indesiderate.
- Quando la buccia comincia a screpolarsi, toglietele dal fuoco, fatele raffreddare un poco, sbucciatele, togliete i semi e passatele al setaccio. Conservate l'acqua di cottura.
- Sciogliete poi lo zucchero in un po' dell'acqua tenuta da parte (circa 200 ml) e mescolate fino a quando il liquido è diventato limpido.
- Mettete i vasetti lavati e vuoti in forno a 160° per circa mezz'ora. I tappi, invece, dopo averli lavati e sciacquati, metteteli in un pentolino, copriteli di acqua fredda e portate a bollore per cinque minuti.
- Aggiungete alla purea di cotogne lo sciroppo di zucchero e il succo di limone, mescolate e fate cuocere a fuoco basso fino a quando la marmellata si è gelificata.



Ricetta confettura mele cotogne

- Quando la marmellata è pronta invasate nei vasetti ancora caldi e avvitate il tappo.
- Adagiate i vasetti in un tegame e riempite di acqua fino a ricoprire totalmente i barattoli. Fate sobbollire fino a creare il sottovuoto per circa 30 minuti.
- Conservate in luogo asciutto e buio fino al momento del consumo.



La cotognata

La cotognata, marmellata in cubetti ricoperti di zucchero, deve il suo nome alle mele cotogne e dunque è dolce tipico delle zone di produzione del frutto. I codognesi ne attribuiscono l'origine al proprio territorio dove, in passato, la coltivazione del melo era ampia: proprio il cotogno, con una lupa, è il simbolo della città.

Agli inizi del secolo, ai primi di ottobre, in tempo di raccolto, la mela con lo zucchero e il gelificante venivano amalgamati e cotti in ampi paioli di rame. Oggi si usano caldaie in acciaio, ma la produzione resta artigianale.

