

Marmellata di fragole – Don Matteo



Don Matteo



In *Avrò cura di te* il **Maresciallo Cecchini** si trova costretto a vendere per beneficenza delle marmellate di fragole, ciliege e albicocche fatte in casa.

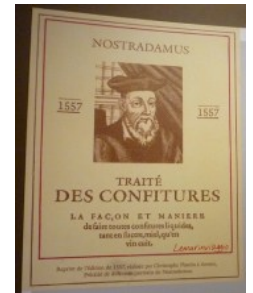
Breve storia della marmellata

La **marmellata** ha origini molto antiche. I Greci, come scriveva il gastronomo **Apicio** nel suo *De re coquinaria* (L'arte culinaria), cuocevano lentamente le mele cotogne con il miele per poterle conservare mentre i Romani preparavano confetture con frutta intera

immersa in vino passito, vino cotto, mosto o miele.

Durante il **Medioevo** le marmellate, composte e canditi erano consumate quasi esclusivamente dagli aristocratici e dai ricchi mercanti che potevano permettersi un ingrediente costoso come lo zucchero.

Il primo ricettario sulle confetture, *Traité des Fardements et Confitures*, viene dato alle stampe in Francia nel 1556 da un autore d'eccezione **Michel de Notre-Dame** conosciuto come **Nostradamus**. Medico e astrologo della regina Caterina de' Medici, divulgò in forma scritta il "segreto" della trasformazione e conservazione delle sostanze periture, nel suo libro troviamo ricette per frutti canditi o marmellate "asciutte".



Nel 1700, con le grandi importazioni di zucchero di canna dalle colonie, si diffondono le marmellate che vengono chiamate confetture, dal verbo "confettare": rivestire di uno strato di zucchero.

Si narra che la *marmellata d'arance* fu inventata da **Caterina d'Aragona**, sposa di **Enrico VIII** re d'Inghilterra, che non potendo più mangiare i frutti della sua terra chiese ai cuochi di corte di preparare una conserva d'arance. Da allora il termine *marmellata* viene usato per la composta di soli agrumi e *confettura* per quella fatta con tutti gli altri frutti.

Oggi le due parole, spesso usate come sinonimi, indicano la conserva passata al setaccio (marmellata) e quella con i pezzetti di frutta (confettura).



□ In ***Avrò cura di te***, ottavo episodio undecima stagione, mentre le indagini sono su un tentato omicidio e su una misteriosa donna ospitata da **Don Matteo**, il **Maresciallo Cecchini** suo malgrado si ritrova a vendere per beneficenza – aiutato da **Pippo** e dal piccolo **Cosimo** e di nascosto dalla sua **Capitana Olivieri** – le confetture preparate dalla moglie **Caterina** e dalla perpetua **Natalina**. Ecco la ricetta di quella di fragole.

Ingredienti per 3 barattoli di marmellata o confetture di fragole da 250 ml



1 kg e 1/2 di fragole
800 gr di zucchero
1 limone grande

In un grosso recipiente radunate le fragole tagliate, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il succo.
Mescolate e lasciate marinare per 2 h.

Travasate tutto in un pentolino dal fondo spesso, ponete sul fuoco a fiamma moderata e lasciate bollire.

Dal momento dell'ebollizione, lasciate cuocere 30'/ 40' a fuoco basso, servendovi di una schiumarola da cucina per eliminare eventuale schiuma in eccesso che si formerà in fase di cottura.



Piano piano il composto si rapprenderà.

Vi accorgete che il composto è pronto dalla prova goccia: a fine cottura, versate una goccia di marmellata su un piatto, inclinatelo, se resta ferma e non sbava è pronta.

Ottenuta la consistenza giusta, allontanate la pentola con la marmellata di fragole dal fuoco e continuate a girare.

Lasciate assestare un paio di minuti prima di procedere all'invasamento.

Riempite i barattoli sterilizzati in precedenza e chiudete con il coperchio. Lasciate i barattoli capovolti e avvolti in una coperta. Dopo una giornata la marmellata di fragole della nonna sarà pronta per essere consumata.

Consigli

- Lasciate il composto sul fuoco incustodito. La frutta va coccolata e seguita con attenzione. Non deve bruciare, Non deve attaccarsi e il fuoco deve mantenersi sempre dolce.
- Passate le fragole con un passino a fori medi per ottenere una marmellata uniforme
- Potete utilizzare qualsiasi tipo di agrume

