

Autorizzazione del Tribunale di Campobasso n° 1/2016 del 15/03/2016
Direttore Responsabile - Giacomo Picone
Website
www.molisebiodiversita.it

LE PERE NATALE SOTT'ACETO: una ricetta tradizionale di Riccia. Ancora più buona se l'aceto è di vino Tintilia.

Dopo aver recentemente affrontato, in un articolo precedente, le caratteristiche principali di alcune varietà di pere a maturazione invernale coltivate nel Molise, si torna a parlare in particolare delle pere Natale per descrivere l'interesse che questa varietà di pere ricopre nella nostra gastronomia locale.

Per la loro polpa molto soda e asciutta e per via del sapore un po' aspro, le pere Natale non sono forse gradite a tutti come frutta da mangiare fresca, ragione per cui si consumano cotte, o ancora si conservano in cantina aspettando che la maturazione le ammorbidisca. Molti cittadini molisani originari di Riccia (CB) inoltre raccontano di conservarle sott'aceto seguendo la ricetta tradizionale tramandata dagli abitanti del posto. Le pere Natale infatti sono piccole, e quindi adatte per essere conservate deponendole tutte intere negli appositi barattoli, al fine di arricchire la dispensa di casa con delle buone provviste invernali.

Di seguito si riporta la ricetta tradizionale delle pere Natale così come riferita da alcuni cittadini originari di Riccia.

Ingredienti

Pere Natale appena raccolte (o comunque pere locali di piccolo formato)

Aceto di ottima qualità (vi proponiamo quello di vino Tintilia).

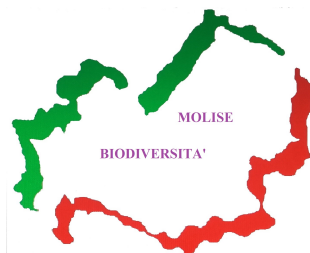
Preparazione

La preparazione delle pere Natale sott'aceto è davvero veloce, dato che non è necessaria alcuna cottura: le pere crude si depongono con il rispettivo picciolo in un ampio barattolo di vetro oppure, per seguire la tradizione alla lettera, in un recipiente di terracotta smaltato all'interno, chiamato in dialetto locale "runcella".

Sebbene siano a base di frutta, le pere Natale



Pera Natale sotto aceto



Website
www.molisebiodiversita.it

possono considerarsi anche una pietanza salata, da servire insieme agli antipasti: dopo averle estratte dal barattolo quindi, condire a piacere prima di servire in base alle esigenze.

Il consiglio

Riporre prodotti ortofrutticoli (magari quelli raccolti nel proprio orto personale) all'interno della dispensa di casa conservandoli sott'aceto o sott'olio è un modo semplice per avere una scorta invernale di ortaggi, ma è necessario che tutti gli ingredienti siano scelti con cura: oltre alla stessa frutta o verdura che si desidera conservare quindi, anche l'olio o l'aceto in cui immergere gli alimenti devono essere di ottima qualità. Rimanendo coerenti al concetto di cucina genuina, la scelta di olio e aceto qualitativamente apprezzabili e possibilmente di produzione locale (se non addirittura di produzione propria) garantisce effettivamente un'adeguata conservazione di quei prodotti che non sono destinati al consumo immediato.



La pera Natale può considerarsi una pietanza salata da servire insieme agli antipasti

Per preparare le pere Natale sott'aceto ad esempio vi proponiamo di scegliere l'aceto di vino Tintilia, un eccellente prodotto locale che può diventare l'ingrediente segreto in grado di conferire un gusto particolare a tante ricette tradizionali molisane come questa.

L'aceto di vino Tintilia si ricava ovviamente dalla nota varietà di uva nera coltivata nel Molise, da cui si ricava un vino da pasto dal gusto molto deciso, e che è stata riconosciuta come una varietà di uva DOP. La vite di Tintilia è da tempo coltivata in Molise, dove si è adattata perfettamente al clima e alla posizione geografica della regione, dando il meglio di sé. Solo i vini Tintilia prodotti in Molise quindi sono riconosciuti come prodotti DOC. Da un vino così non può che derivare un aceto di altissima qualità.