

Allegato B12_ **Aspetti della lavorazione dei frutti di pompia**

Preparazione del candito “Sa pompia intrea”.

Ingredienti: indicativamente, per un 1 frutto occorrono 400 grammi di miele

1)- lavaggio frutti; eliminazione della buccia (pelatura) ossia del flavedo, detto anche esocarpo, che può trovare impiego, con separato procedimento, nella preparazione del liquore;

2) -svuotamento della parte interna; eliminazione del l'endocarpo, con eliminazione degli spicchi, delle membrane del succo e semi, in modo tale da lasciare solo l'albedo bianco; trattasi di un'operazione faticosa che richiede perizia e grande manualità, che viene fatta praticando un piccolo foro in corrispondenza del picciolo, con l'aiuto delle dita o di un cucchiaino, cercando accuratamente di non danneggiare o rompere l'involucro che contiene gli spicchi. Alla fine dell'operazione di svuotamento, del frutto resta solo l'albedo o mesocarpo bianco che viene lessato per liberarlo dall'eccesso di acidità facendolo bollire in acqua per circa 15 minuti. Tolto dal fuoco, viene fatto intiepidire, scolato e lasciato ad asciugare per una intera notte.

3) – canditura dell'albedo; i frutti, ricoperti di miele, di solito del tipo millefiori, vengono poi cucinati a fuoco lento per circa sei ore, girandoli ogni tanto e riempiendoli costantemente di miele fino a quando assumeranno il tipico colore rosso ambrato. La canditura con il miele smorza l'acidità del frutto che tiene un sottile e gradevole sapore amarognolo.

4) confezionamento; il prodotto così ottenuto, confezionato nei barattoli di vetro o terracotta, ricoperto con la gelatina di cottura o con del miele nuovo che fa da conservante naturale, vengono conservati al riparo da fonti di luce e calore per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche; col tempo il colore tende a diventare più scuro.

5) – Ulteriori trattamenti: pastorizzazione o sterilizzazione con idonea attrezzatura; stoccaggio in locale a temperatura controllata; confezionamento ed etichettatura, guarnitura, commercializzazione e distribuzione del prodotto finito.

Preparazione de “S' aranzata”

Ingredienti: 2 frutti da 400 gr, 1 Kg di miele, 400 gr di mandorle sbiancate/pelate.

La preparazione del candito è, nella prima fase di lavorazione, identica a quella già vista per l'ottenimento del dolce di Pompia.

- 1) - la scorza sbucciata e svuotata sottoposta a bollitura per 10-15 minuti, viene poi tagliata a pezzi grossi e lasciata asciugare in appositi panni per almeno sei ore;
- 2) - preparazione dello sciroppo di cottura con acqua e zucchero/miele: 0,75 L di acqua, 1 kg di zucchero oppure 750 gr. di miele;
- 3) lo sciroppo di cottura , con aggiunta delle mandorle precedentemente pelate , viene portato ad ebollizione fino a quando queste tendono a indorarsi;
- 4) - a questo punto si aggiungono le scorze e si prosegue con la cottura per almeno tre ore avendo cura di mescolare frequentemente , fino ad ottenere una colorazione tra il giallo ed il marrone;
- 5) - si versa il contenuto su un piano di marmo per facilitare la solidificazione del prodotto che sarà poi tagliato a porzioni romboidali e guarnito con alcune mandorle sgusciate.

Preparazione del “Liquore di Pompia”

Ingredienti: scorza di 3-4 frutti, 0,5 lt di alcool puro (96%), 500 gr di zucchero.

Dei frutti viene utilizzata esclusivamente la scorza gialla (flavedo), ricca di oli essenziali, accuratamente separata dal frutto evitando di asportare l'albedo (parte bianca) di sapore amaro.

- 1) - la buccia o flavedo, viene messa in contenitori a chiusura ermetica, ricoperta con alcool puro e lasciata in infusione per circa 10 giorni;
- 2) - trascorso questo periodo si separa l'infuso alcolico con un colino e si provvede alla preparazione dello sciroppo. A tale scopo si porta ad ebollizione un quantitativo di acqua pari al doppio dell'alcool utilizzato, si aggiunge lo zucchero mescolando accuratamente avendo cura di togliere la pentola dalla fiamma per evitare la caramellizzazione del saccarosio.
- 3) - una volta raffreddato lo sciroppo si aggiunge l'infuso precedentemente separato per l'ottenimento di un liquore moderatamente alcolico (30°) dal caratteristico e intenso aroma di Pompia.