

13 Gennaio 2018
Le Conserve Daune

Il sugo di pomodoro ciliegino conquista grandi e piccini con la sua dolcezza

Sempre più ricercato e apprezzato per la cucina di tutti i giorni, il grande classico della cucina mediterranea si arricchisce di sapore con il piccolo e tondo ortaggio molto coltivato in Puglia



Puglia

Il sugo di pomodoro è un ingrediente irrinunciabile della **dieta mediterranea**, ma non è sempre uguale perché il suo sapore cambia a seconda del pomodoro utilizzato. In Puglia tra le varietà di pomodoro disponibili non c'è che l'imbarazzo della scelta, ma il **pomodoro ciliegino** è sempre più apprezzato non solo per il consumo fresco ma anche per preparare il sugo.

Questo piccolo pomodoro dalla forma tonda, proprio come una ciliegia, cresce a grappoli e ha un **sapore particolarmente dolce** che ben si adatta, sia fresco che cotto, ad accompagnare molti piatti. Dal colore rosso squillante e dalla buona consistenza e resistenza, oggi la coltivazione del pomodoro ciliegino, sempre più richiesto soprattutto tra i consumatori più giovani, è cresciuta in maniera significativa.

Il sugo dolce di pomodoro ciliegino può essere preparato in casa o acquistato **già pronto per l'uso**. In entrambi i casi il gusto dell'ortaggio del sud si mantiene e viene esaltato dagli aromi sapientemente aggiunti. Come vuole la **tradizione pugliese**, nel mese di agosto si raccoglievano i pomodori per preparare il sugo, si lavavano e si procedeva con la cottura in grandi quantità in modo da avere a disposizione il prodotto per tutto l'anno. Era un appuntamento collettivo che **riuniva**

tutta la famiglia, grandi e piccini. Per conservare meglio il sugo e proteggerlo dalla luce capace di modificare le caratteristiche dell'alimento, si utilizzavano bottiglie dal vetro scuro come quelle della birra. Una tradizione che ancora oggi vive ed è portata avanti anche dai grandi produttori che hanno fatto conoscere il **sugo del pomodoro ciliegino pugliese** in tutta Italia.

Grazie al sapore dei pomodorini, **dolci e succosi**, si ottiene con pochi ingredienti un sugo molto profumato e gustoso. **Basta un classico soffritto** con carote, cipolla, sedano e olio extra vergine di oliva con l'aggiunta di foglie fresche di basilico e il gioco è fatto. Si prepara rapidamente e il risultato è davvero eccellente. Proprio per la sua **dolcezza e la bassa acidità** del pomodoro ciliegino questo sugo piace particolarmente ai bambini e arricchisce con leggerezza molti piatti, dai primi piatti di pasta ai secondi di carne, pesce e verdure. È perfetto per preparare stuzzicanti crostini e dense zuppe. Provate anche a preparare una leggera vellutata con qualche rametto di timo, basilico, alloro e un po' di formaggio cremoso: vi stupirà.
