

05 Aprile 2019

Le Due Valli

Il pomodoro di Bondeno diventa una passata densa e ricca di sapore

Il prodotto firmato "Le Due Valli" è frutto della collaborazione di un gruppo di produttori che valorizzano il territorio



Emilia-Romagna

Nel cuore delle Valli del Mezzano, 18mila ettari di territorio incontaminato nella Provincia di Ferrara, si produce una **passata di pomodoro** dalle caratteristiche organolettiche uniche. Merito del progetto di un gruppo di agricoltori locali fermamente intenzionati a valorizzare il prodotto sicuro e di qualità coltivato nei loro campi. È nata così l'azienda **Le Due Valli** che, nel 2000, con il prodotto biologico del territorio vallivo ha cominciato a produrre una passata dal **sapore intenso e ricca di licopene**, il pigmento che colora di rosso il pomodoro, che rende più o meno densa la passata, e che soprattutto rappresenta un ottimo alleato per la salute grazie alle sue capacità antiossidanti. Un prodotto che **Coop Alleanza 3.0** ha voluto inserire a scaffale anche per valorizzare l'impegno di una rete di produttori che, collaborando tra loro, offrono un'eccellenza del territorio.

Ed è proprio così: la passata di pomodoro Le Due Valli nasce nella provincia tra le più grandi produttrici di pomodoro in Italia, leader in quella della produzione biologica. Qui il microclima generato dalla **vicinanza al Po** fa crescere un prodotto d'eccellenza, dal sapore intenso e particolarmente versatile in cucina.

La passata è ottenuta da pomodoro passato e concentrato, poi confezionata in bottiglia di vetro per garantire una conservazione ottimale. Dopo la raccolta nei campi di Bondeno, il **pomodoro fresco di tipo tondo** viene tritato, raffinato e concentrato aggiungendo sale per produrre una salsa di pomodoro dal colore rosso intenso e dal sapore caratteristico e fresco. Il profumo è avvolgente e dolce e una volta cucinata esalta tutte le sue caratteristiche arricchendo numerose preparazioni della dieta mediterranea famosa nel mondo anche grazie al suo fedele alleato: il pomodoro.

La passata è un prodotto estremamente versatile, protagonista dei piatti della cucina italiana. È l'ideale per la

preparazione di **sughi per la pasta**, da quelli più semplici con verdure a quelli più ricchi che con carne tritata o salsiccia diventano ricchi ragù. I condimenti più utilizzati da aggiungere al sugo di pomodoro sono l'olio extravergine di oliva, l'aglio, la cipolla, il sedano e le carote. Ma per dare un carattere più deciso alla morbida passata si possono aggiungere anche peperoncino, pepe nero o erbe aromatiche.

Dagli antipasti ai secondi la passata di pomodoro non manca mai e diventa l'elemento caratterizzante di numerose specialità come le lasagne, la parmigiana o la pizza. Si accompagna alla pasta, alle uova, alla carne, al pesce, ai formaggi e alle verdure. Bastano 100 grammi di passata per dare sapore a un piatto di pasta. Questo ingrediente ha reso la cucina italiana famosa in tutto il mondo. Un modo per dire che il pomodoro ha grandi meriti, soprattutto se di qualità certificata, e non può certo mancare in dispensa: con lui la creatività ai fornelli si moltiplica.
