

23 Maggio 2019

Quando la salsa è di Pomodoro Siccagno

Piccolo tesoro della cucina mediterranea, questo pomodoro cresce senz'acqua nell'entroterra siciliano e sa dar vita a una passata perfetta per arricchire ogni piatto



Sicilia

La **passata siciliana** racchiude sempre qualcosa di speciale. Ed è ancora più vero quando alla base della ricetta si trova il **Pomodoro Siccagno**: specialità tipica dell'entroterra che si distingue per il sapore intenso e il **metodo di coltivazione** sorprendente. Già, perché questo pomodoro dall'animo siciliano è coltivato senza utilizzare acqua. Ed è proprio questa prassi, portata avanti nelle campagne dei comuni di Valledolmo, Sclafani Bagni, Alia Vallelunga e Villalba, che consente al frutto di ottenere caratteristiche organolettiche uniche.

Non essendo irrigata, la pianta si presenta con pochi frutti e relativamente piccoli. Ma non bisogna lasciarsi ingannare dalla **taglia ridotta**: nel Pomodoro Siccagno ogni elemento (tra cui vitamine e antiossidanti come il licopene) è infatti **altamente concentrato**. Come possono sopravvivere senz'acqua? La risposta è racchiusa nelle mani esperte degli **agricoltori locali** che da sempre si affidano a questa impeccabile tecnica di coltivazione. Un metodo che, nei fatti, sfrutta al meglio le caratteristiche dei terreni argillosi (e sabbiosi) della zona, particolarmente vocati all'**autoregolazione idrica** nei periodi di siccità.

A fare il resto ci pensa il **clima**. In quest'area il sole e l'escursione termica tra giorno e notte contribuiscono, insieme ai venti freschi di tramontana, a mantenere un buon livello di umidità atmosferica anche nel periodo estivo. Questo permette anche di ridurre al minimo le concimazioni chimiche e i trattamenti antiparassitari. Una volta giunto a maturazione, il Pomodoro Siccagno non solo racchiude in sé la forza del suo territorio, ma consente anche di dar vita a una **passata molto gustosa** e ricca di nutrienti, perfetta per piatti di pasta al sugo o per insaporire svariate ricette.
