

19 Aprile 2019

Fattorie Malatestiane

Fragoline Caramellate: una dolce tradizione romagnola

La ricetta prevede fragole intere e zucchero da far bollire molto lentamente, come si faceva un tempo. Ne abbiamo parlato con Gabriele Bacchi, presidente di Alac a cui appartiene il marchio Fattorie Malatestiane



Marche

Che succede quando le fragole di Cesena incontrano i segreti di una dolce tradizione? La risposta si trova nei vasetti di **Fragoline Caramellate** che racchiudono il gusto di una specialità tutta romagnola, evocando ricette antiche e cucine di campagna. A raccontarci questa storia è **Gabriele Bacchi**, presidente di **Alac ? Associazione lavoratori agricoli cesenati**. Attiva da quasi cinquant'anni sul territorio, a partire dal 2008 Alac ha aggiunto alle attività nella sede di Gattolino di Cesena anche quella di trasformazione di prodotti locali, curando l'intero processo produttivo e firmandoli con il marchio **Fattorie Malatestiane** [1].

Le Fragoline Caramellate seguono una ricetta che appartiene alle **usanze romagnole** ha spiegato Bacchi. Il procedimento è complesso: necessita di molta esperienza e di grande attenzione in **fase di cottura**. In breve, occorre avere la stessa pazienza e il proverbiale intuito delle donne che, per tradizione, le preparavano in casa. Ed è proprio a quest'arte che Alac ha voluto rendere omaggio. La ricetta prevede **fragole intere e zucchero** da far bollire molto lentamente. Il frutto deve infatti avere il tempo di rilasciare la sua stessa acqua, ma senza perdere forma e consistenza. Una filosofia dei giusti tempi, dunque, da mettere in atto con cura. Le Fragoline vengono quindi messe nei vasetti e pastorizzate senza l'aggiunta di alcun conservante o additivo ha chiarito.

Questa dolce specialità nasce in un territorio unico, cuore della **fragolicultura romagnola**. Si prepara in primavera ma si può gustare lungo tutto l'anno. Per portarle **in tavola** non c'è una regola, assicura Bacchi, sono ottime come dessert anche da sole, oppure accompagnate ad altri dolci: alla panna cotta, al gelato, ma anche allo yogurt?. Per chi ama i dettagli più ricercati, infine, non resta che inserirle nei menù accanto a formaggi morbidi dal sapore fresco e delicato?.

Links

[1] <http://www.lefattoriemalatestiane.it/lfm/index.php/it/>