

14 Giugno 2019

Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta MonteRé

## L'aspra dolcezza della confettura di Amarene Brusche di Modena Igp

Prodotto tradizionale del Modenese, questa dolce e acidula specialità viene prodotta dalla Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta grazie al salvataggio delle coltivazioni di ciliegio acido



Emilia-Romagna

Nelle ampie campagne modenesi, quando il sole di giugno si scalda annunciando l'ingresso dell'estate, gli alberi di **ciliegio acido** offrono i loro frutti. In questa terra emiliana che della ciliegia ha fatto un'eccellenza, l'amarena è un sapore antico, acidulo sì ma anche dolce, l'albero nel cortile di casa che accompagna i giochi dei bambini, il frutto che la nonna osservava maturare per preparare poi una deliziosa confettura, prezioso ingrediente per i dolci della tradizione.

Parlare del ciliegio acido significa soprattutto parlare di una **storia di riscossa**, perché nonostante i grandi pregi, la coltivazione delle amarene ha rischiato di scomparire. C'è voluta la passione di chi considera i frutti della propria terra una risorsa insostituibile e una deliziosa confettura per salvare questa coltura. Oggi la **confettura di Amarene Brusche di Modena vanta il marchio Igp**, conquistato nel 2009, e continua ad essere protagonista nelle pasticcerie e nelle case modenesi. Una storia che comincia grazie all'impegno del presidente della **Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta Alberto Mario Levi**.

«Venticinque anni fa ? spiega **Andrea Bernardi**, direttore della cooperativa ? la coltivazione del ciliegio acido nel Modenese stava scomparendo, nonostante la sua presenza nel territorio fosse documentata fin dal 1600. Al contrario del ciliegio dolce, questa varietà era rimasta esclusa dal mercato perché i frutti erano piccoli (5-6 grammi) e la coltivazione e la raccolta a mano considerata antieconomica. Per questa ragione oltre 10 anni fa un gruppo di associati, guidati dal presidente Levi, si organizzarono per realizzare frutteti di amarene adatti alla raccolta meccanica?».

Da questa riscossa del ciliegio acido nasce la **confettura di Amarene Brusche di Modena Igp MonteRé** [1]. Su oltre 40 ettari dei territori vocati alla produzione dell'amarena, che comprendono Spilamberto e Castelfranco Emilia, i ceraseti di amarene, che devono avere molta aria e molta luce a disposizione, sono **seguiti dagli agronomi della cooperativa** con attenzione per garantire **frutti di qualità** e un **impatto ambientale minimo**.



Nelle campagne lo spettacolo della fioritura primaverile lascia rapidamente **spazio alla crescita del frutto** che già a metà giugno è pronto per la raccolta. Il ciclo di crescita è breve e quando il **picciolo dell'amarena** da verde comincia a virare verso un colore più chiaro, è il momento giusto per mettersi al lavoro con le macchine scuotitrici.

La raccolta, precisa Bernardi, avviene quando gli indici di qualità del frutto, come la consistenza, la brillantezza della polpa e l'equilibrio tra acidità e zuccheri, sono i più alti possibili. A seguire con attenzione la maturazione dei frutti sono i coltivatori associati che offrono garanzia di qualità. Si passa quindi alla raccolta meccanica che avviene con l'ausilio di macchine scuotitrici che permettono una raccolta più rapida pur rispettando il frutto.

Le amarene, già prive di picciolo, cadono in un **recipiente colmo d'acqua fredda** per evitare che si danneggino. Per alcune ore le amarene rimangono in acqua affinché il prodotto arrivi allo stabilimento di trasformazione in condizioni ottimali per la successiva lavorazione. Il ciclo di produzione della confettura di Amarene Brusche di Modena Igp MonteRé, seguito da circa 10 anni dal tecnologo **Andrea Rustichelli**, l'esperto attento alle regole del disciplinare di produzione dell'Igp e custode dell'antica ricetta, coinvolge una decina di persone.

Dopo la **denocciatura delle amarene** si passa alla cottura che avviene in **ampie vasche aperte** con le stesse caratteristiche della grande pentola tradizionalmente utilizzata per la preparazione domestica della confettura. Ai frutti viene **aggiunto saccarosio** in una percentuale non superiore al **35% del peso del prodotto**, poi vengono lasciati riposare per **almeno 30 minuti** a una temperatura di 60-80°C allo scopo di

sciogliere lo zucchero. Per rafforzare il sapore della confettura, MonteRé ha scelto di aumentare la quantità di frutta utilizzata a 170 grammi per 100 grammi di prodotto finito, rispetto al minimo di 150 grammi previsto dal disciplinare.

«La cottura dura circa quattro ore e mezzo», aggiunge Bernardi, «e il risultato è un prodotto scuro dal sapore leggero di frutta cotta. Si distingue da altre confetture per il caratteristico sapore brusco. Stiamo parlando di un prodotto di nicchia, che però ha conquistato, primo in Europa tra le confetture, la denominazione protetta Igp. Sul mercato le amarene sono totalmente di importazione: arrivano sotto forma di pani congelati dall'Est Europa, da Romania, Bulgaria, Serbia, non c'è tracciabilità. Il nostro prodotto, rigorosamente modenese, ha invece una completa tracciabilità: elenco di trattamenti e quaderni di campagna?».

La storia della piccola amarena di Modena è stata capace di stupire tutti. Ancora oggi continua a farlo a tavola con la **confettura di Amarene Brusche di Modena Igp**, ingrediente fondamentale della tipica crostata di frutta modenese preparata con pasta frolla e dei tortelli dolci. È gustosa servita con il gelato e con i formaggi.

---

## Links

[1] <https://www.montere.it/it/>