

24 Settembre 2012

Cooperativa Modenese Essiccazione Frutta MonteRé

Confettura di famiglia... prodotta in azienda

Spieghiamo il processo produttivo di un prodotto che sembra fatto in casa.



Emilia-Romagna

- **Raccolta:** la raccolta delle amarene avviene nel mese di giugno attraverso un sistema meccanico che facilita l'arduo lavoro di campagna. Le piante vengono abbracciate da una macchina che le scuote e permette ai frutti di cadere in contenitori; quindi si aggiunge acqua e ghiaccio per mantenerli perfettamente integri fino alla lavorazione.
 - **Consegna in azienda:** i frutti devono essere consegnati entro le 24 ore dalla raccolta, al fine di evitare fermentazioni che danneggerebbero il risultato finale.
 - **Pulitura:** una volta raccolte, le amarene vengono portate in stabilimento, dove possono essere denocciolate e depicciolate.
 - **Cottura:** il prodotto è rovesciato in caldaie senza copertura, che lo cuociono per circa 4 ore e 50 minuti secondo il tradizionale procedimento di cottura svolto in famiglia. Alle amarene viene aggiunto soltanto lo zucchero.
 - **Confezionamento:** consiste nell'invasettamento (in barattoli di vetro o di latta) ed etichettatura della confettura, che può così essere inviata al sistema di distribuzione.
-