

17 Maggio 2018

Biorganica Nuova

Quando i pomodori secchi di Puglia finiscono sott'olio

Bio, essiccati al sole e conditi secondo l'antica tradizione regionale. Ecco gli ingredienti che rendono unica questa specialità firmata Biorganica Nuova



Puglia

Sono raccolti a mano, essiccati al sole e conditi secondo l'antica tradizione. I **bio pomodori secchi sott'olio** sono una specialità dall'animo pugliese e la preparazione artigianale. Una prassi custodita nell'area di **Foggia** dall'azienda familiare **Bio Organica Italia** che - con il marchio **Biorganica Nuova** [1] - da oltre vent'anni si dedica alla produzione di antipasti biologici e biodinamici di alta gastronomia.

La ricetta per mettere i pomodori secchi sottovetro è semplice e dal fascino antico. L'**essiccazione** avviene sotto il sole, i pomodori sono quindi trattati utilizzando una percentuale di sale molto bassa perché possano mantenere il loro **sapore dolce e delicato**, anche una volta conservati. Si tratta di un'eccellenza che quest'azienda coltiva da sempre nei suoi campi: oltre duecento ettari di terreno integralmente bio sui quali nel tempo sono state consolidate tecniche colturali nel rispetto dell'ambiente, della qualità del prodotto e della biodiversità della regione.

La filiera è cortissima e composta da soli ingredienti derivanti da agricoltura biologica. I pomodori sott'olio Biorganica Nuova sono infatti **raccolti unicamente a mano** e confezionati dopo poche ore. Questo permette d'assaporare il gusto del pomodoro fresco in ogni stagione, valorizzato con il condimento dell'**antica ricetta pugliese**. Si tratta di una sapiente combinazione sott'olio di capperi, aceto di vino, sale, aglio, origano, prezzemolo e basilico. Per gustarli al meglio si possono portare in tavola tra gli antipasti, ma i pomodori secchi sott'olio sono ottimi anche come ingredienti di primi e secondi piatti, oppure d'insalate dallo sfizioso carattere mediterraneo.

Foto di: Biorganica Nuova [1]

Links

[1] <http://www.biorganicanuova.it>