

27 Novembre 2019

Cotognata essiccata: una dolce tradizione di Sicilia

Della tipica confettura solida ne abbiamo parlato con Giovanni Cannizzo, amministratore dell'azienda agricola Montelauro che in provincia di Ragusa sta riportando i riflettori su questa specialità



Sicilia

La **cotognata essiccata** in Sicilia è una dolce tradizione che si prepara seguendo i rituali d'autunno e si gusta tutto l'anno. Questa tipica **confettura solida** a base di mele cotogne ha rischiato nel tempo di essere accantonata, ma oggi pare si stia riprendendo i suoi spazi. Lo dimostrano le centinaia di alberi di cotogno curati dall'azienda agricola **Montelauro** [1] in provincia di Ragusa, e lo conferma anche l'amministratore **Giovanni Cannizzo** a cui abbiamo chiesto di raccontarci di questa tipicità e della sua riscoperta.

La cotognata essiccata, ha spiegato, è una preparazione classica che si consuma a pezzetti e si lega alle mele cotogne. Un tempo tutti ne avevano almeno un albero nell'orto e ottobre era, com'è ancora oggi, il **mese della raccolta**. Queste particolari mele diventavano quindi confetture solide o al cucchiaino, ottime per la merenda o da portare a scuola nel cestino come si usava in passato. Una **tradizione profonda** che è stata poi accantonata a causa dei mutati ritmi di vita e di nuove organizzazioni familiari. Il rituale, però, non è mai stato abbandonato del tutto, assicura Giovanni che racconta di come, dal 2002, Montelauro ha scelto di scommettere su questa specialità, piantando centinaia di alberi di **melo cotogno** nei fertili terreni ai piedi dell'omonimo vulcano inattivo.

Oggi Montelauro prepara la cotognata essiccata rispettando lo stesso procedimento di sempre. Non abbiamo cambiato nulla? chiarisce Giovanni ed è un prodotto sempre più apprezzato, anche all'estero?. Se un tempo questa bizzarra confettura era immancabile nei cestini della merenda, ora si sta ritagliando un posto d'onore anche **sulle tavole**, accanto a formaggio, salumi e dolci. Si abbina alla perfezione con formaggi molto saporiti? afferma Giovanni, aggiungendo che la cotognata essiccata è molto apprezzata anche dai ciclisti, sia per le **proprietà energetiche** che per la comodità del formato. In più, questa confettura è anche **amica dell'intestino** grazie alla grande quantità di **pectina** che contiene?. Questa caratteristica, ha concluso Giovanni, consente di portarla alla giusta consistenza, evitando l'aggiunta di addensanti. Inoltre,

utilizziamo una **quantità di zucchero limitata** per mantenere il sapore della mela il più possibile naturale?.

Links

[1] <http://montelauro.it/index.php>