

Pomodori secchi



1° MASSERIA MIROGALLO Matera

tel. 0835 311 532
www.masseria
mirogallo.it
Un fuoriclasse, un campione di equilibrio e sapore: quello che ti aspetti dalla conserva figlia della terra e del sole. I pomodori secchi della masseria di Massimo Belfiore, nel Parco delle Chiese Rupestri, è un prodotto di filiera chiusa. Aziendali la coltivazione del pomodoro (tipo San Marzano), l'essiccazione al sole, la trasformazione e la produzione dell'olio extravergine, un ottimo blend di coratina e tarantina locale. Bella la faccia delle ciappe (disposte ordinatamente nel vaso in senso verticale e in alta concentrazione), compatta e polposa, di colore rosso ambrato ed essiccata al giusto grado. Fresco e soave il profumo, un perfetto matrimonio tra l'ortaggio e l'olio: insieme compongono un bouquet delicato e tipico, complesso e intrigante di note aromatiche (origano) e con una nota dolce quasi di pasticceria. Eccellenti le sensazioni in bocca: consistenza bella carnosa, tenace ma solubilissima, ottima materia prima essiccata a regola d'arte, condimento quel tanto che



basta per accompagnare e non coprire l'ortaggio (con un pomodoro secco così!), gusto rotondo, pulito, di grande carattere e allo stesso tempo elegante, giusta sapidità e acidità, godibilissima dolcezza. Un'esperienza, incoraggiata oltretutto dal prezzo.

VASO DI VETRO PESO NETTO
195 g PREZZO 5 euro

2° MAIDA VASTOLA Capaccio- Paestum (SA)

tel. 0828 722 975
3409 811 553
www.maidaitaly.com
Due i pomodori secchi sott'olio dell'azienda agricola Francesco Vastola di Paestum, con materia prima essiccata al sole proveniente dal proprio podere e da agricoltori locali, trasformata in masseria e conservata nell'olio extravergine maison. Difficile dire quali dei due sia migliore. Chi ama un prodotto più classico, carnoso e delicato al gusto preferirà i pomodori secchi Maida, con l'etichetta nera che fascia il bel vaso quadrotto, la linea dedicata ai sottoli classici; qui il pomodoro lungo tipo San Marzano è accompagnato dolcemente dall'aglio e da un'amabile sapidità. Chi preferisce un gusto



dolce-aspro, una maggiore complessità e intensità aromatica al naso e in bocca avrà soddisfazione con il pomodorino corbarino secco della linea Vastola, specializzata nei prodotti tipici campani e identificabile dall'etichetta bianca intorno allo stesso vaso (sorprendente l'ottimo rapporto polpa/buccia per un pomodorino). Per entrambi sono gli stessi l'ottima lavorazione, l'olio (di carattere senza essere invadente), la concia ben dosata (aglio, origano, capperi e peperoncino), la qualità e la giusta essiccazione della materia prima, la grande pulizia e freschezza, la rotondità di gusto e note aromatiche.

VASO DI VETRO PESO NETTO
180 g PREZZO 7 euro
(pomodoro lungo), 11 euro (CORBARINO)

3° PARADISO DEI GOLOSI Buonvicino (CS)

tel. 098 581 591
www.paradiso
deigolosi.it
Pomodori secchi da mangiare con il naso. Per il profumo meraviglioso, erbaceo e freschissimo, con il classico sentore di pomodoro unito a un olio dalla personalità discreta, la conserva Paradiso dei Golosi

RAPPORTO
QUALITÀ/PREZZO



vincerebbe il primo posto in classifica. L'azienda cosentina trasforma soltanto, acquista da produttori calabresi e pugliesi i pomodori tipo San Marzano già essiccati al sole e li conserva in olio extravergine della propria regione. E fa un eccellente lavoro. L'ortaggio, essiccato molto dolcemente, sotto i denti si presenta assai morbido, fresco e "nudo": il sushi del pomodoro secco! Allontanandosi però dalla tipicità della conserva: forse è una scelta aziendale per mantenere la freschezza aromatica e gustativa dell'ortaggio e distinguersi dai concorrenti. Forse. Per il resto tutto è perfetto: materia prima e olio, lavorazione, condimento bilanciato (origano, basilico), sapori e aromi delicati, puliti ed eleganti. E pure il prezzo è appetibile.

VASO DI VETRO PESO NETTO
270 g PREZZO 6 euro

4° ANTICO FRANTOIO SOMMARIVA Albenga (SV)

tel. 0182 559 222
www.oliosommariva.it
Un quarto posto frutto dell'unione tra la Riviera di Ponente e il Meridione. Nei pomodori secchi biologici del frantoio di Albenga la materia prima



arriva da un'azienda del sud Italia (tipo San Marzano coltivati ed essiccati nel Foggiano) trasformati da Sommariva e conservati nel proprio extravergine bio. Pomodori lunghi abbronzati e accartocciati dal sole che nella conservazione nell'olio (molto delicato e corretto) emanano un profumo classico e autentico dell'ortaggio essiccato. In bocca esprimono un sapore e una tavolozza aromatica non incisivi ma equilibrati nel rapporto dolcezza/sapidità/acidità, una consistenza eccellente, dalla camosità croccante ma solubile (frutto di una buona materia prima e di un'essiccazione a puntino), un mix di aromi bilanciato (capperi, spezie, piante aromatiche).

VASO DI VETRO PESO NETTO
190 g PREZZO 9 euro

5° DE CARLO Bitritto (BA)

tel. 080 630 767
www.oliodecarlo.com
L'azienda "3 foglie" (nella guida Oli d'Italia) De Carlo propone una linea di sottoli che contempla anche i pomodorini semi-dried. Il punto di forza è proprio l'extravergine aziendale ("non sprecarlo" è scritto in etichetta), che insieme a una buona lavorazione della materia prima (pomodori Pachino siciliani