

## CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE DI CERTALDO: UNA CONSERVA DA PRESIDIO SLOW FOOD



La nostra ricetta della Confettura di cipolle rosse di Certaldo, pochi, selezionati ingredienti per racchiudere in un vasetto di vetro tutto il sapore e la dolcezza della cipolla di Certaldo. Cipolle di Certaldo, foglie di alloro, aceto balsamico per aromatizzare, succo di limone e zucchero uniti assieme danno vita ad una confettura unica ed inimitabile.

La confettura di cipolle rosse di Certaldo è una confettura dal sapore agrodolce che ben si accompagna ai formaggi, soprattutto se stagionati come il pecorino toscano, e alle carni cotte alla griglia. Preparata con la cipolla rossa di Certaldo, dal sapore intenso e dolciastro, emblema della cittadina toscana che diede i natali al Boccaccio.

La cipolla rossa di Certaldo



Il clima mite e l'ambiente collinare hanno favorito fin dai tempi più antichi la coltivazione della cipolla di Certaldo nei terreni intorno al borgo medievale toscano. Così scriveva Giovanni Boccaccio nel suo Decamerone nel VI libro:

*"Certaldo, come voi forse avrete potuto udire, è un castel di Val d'Elsa posto nel nostro contado... Nel quale usò un lungo tempo d'andare ogn'anno una volta, un de' frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò sia cosa che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana."*

La figura della cipolla, presente nell'odierno stemma comunale, appare anche nell'antico emblema di Certaldo del XII quando il paese faceva parte del feudo dei Conti Alberti. La cipolla spiccava sul campo bianco dell'emblema diviso in due campi un rosso e l'altro bianco, con il motto:

*"Per natura sono forte e dolce ancora e piaccio a chi sta e a chi lavora"*. La cipolla rossa di Certaldo può essere quindi considerata simbolo della tradizione contadina e dell'identità cittadina degli abitanti di questo borgo.

[Certaldo alto](#) dal satellite





## Confettura di cipolle rosse di Certaldo presidio Slow Food

Grazie al sostegno del Consorzio Certaldo 2000, la cipolla di Certaldo è divenuta presidio Slow Food, se ne è così rilanciata la coltivazione e sviluppato e migliorato il sistema di raccolta e commercializzazione.

Di cipolla di Certaldo ne esistono due qualità: la statina che si semina da fine Giugno a fine Agosto e che si consuma fresca nei mesi estivi e la vernina, seminata tra Ottobre e Gennaio e raccolta tra agosto e Ottobre, per essere poi consumata durante tutto il periodo invernale. La statina più dolce e succosa dal colore viola chiaro e dalla forma tondeggiante. La vernina dal rosso più acceso e dal sapore più pungente e dalla forma leggermente più schiacciata ai poli.

Per la preparazione della nostra confettura abbiamo utilizzato, visto il periodo dell'anno, la statina che ben si presta per il suo sapore più dolce a preparazioni di questo genere. Pochi altri ingredienti, alloro e aceto balsamico per aromatizzare, succo di limone e zucchero uniti assieme danno vita ad una confettura deliziosa che esalta il gusto dei formaggi toscani senza coprirne l'aroma, perfetta su crostini di pane e in abbinamento, come si diceva a carni arrostiti o lasciando spazio alla fantasia per creare originali finger food. Ottima anche come idea regalo per i vostri amici buongustai.



Ingredienti per la confettura di cipolle rosse di Certaldo. Per due vasetti da 250 ml.

- 1 kg di cipolle rosse di Certaldo (Il peso si riferisce alle cipolle una volta mondare)
- 400 gr di zucchero
- 4 foglie di alloro
- 40 ml di aceto balsamico
- il succo di 1/2 limone
- un pizzico di sale



## Preparazione della Confettura di cipolle rosse di Certaldo

Per prima cosa mondate le cipolle e tagliatele a rondelle. Versate in una pentola le cipolle con lo zucchero. Unite anche l'aceto balsamico, un pizzico di sale e le foglie d'alloro. Mescolate tutto insieme e lasciate macerare per almeno un'ora.

Trascorso il tempo di riposo ponete la casseruola sul fuoco e portate tutto ad ebollizione. Successivamente abbassate la fiamma e fate cuocere ancora per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Unite quindi il succo di limone e cuocete altri 10 minuti. Trascorso questo tempo la vostra confettura di cipolle avrà raggiunto la giusta consistenza: versate un po' di confettura su un piattino freddo, se questa scivola lentamente aderendo al piatto rimanendo compatta la confettura è perfetta e pronta. Se invece scivola via e non rimane compatta continuate la cottura per il tempo necessario mescolando col cucchiaino.

Versate la confettura ancora calda nei barattoli di vetro, precedentemente sterilizzati, fino ad un centimetro dal bordo e richiudete i vasetti con i loro coperchi ermetici. Capovolgete i barattoli a testa in giù per circa 5' minuti per creare il sottovuoto.

Fate quindi raffreddare completamente i vasetti, e riponeteli in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal

sole.



## Suggerimenti per preparare e gustare al meglio la vostra Confettura di cipolle rosse di Certaldo

Aggiungete delle bacche di ginepro nella fase di macerazione della vostra confettura, che eliminerete prima di porre il composto sul fuoco, ciò arricchirà la vostra confettura di una nota aromatica in più.

Provate ad arricchire i vostri dessert ai frutti di bosco con un tocco di confettura di cipolle rosse di Certaldo.

Info i produttori della Cipolla di Certaldo: Orto di Fogneto di Francesco Carpitelli a Gambassi Terme, Orto di Paglione di Alessandro Benucci a Certaldo, l'Orto di Luca Rosetti a Certaldo, Casa Bassa a Certaldo, Bel Colle di Luigina D'Ercole a Certaldo.

### La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete la ricetta della "Confettura di cipolle rosse di Certaldo" vi invitiamo a condividerla con noi, usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople, sui nostri canali



social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le foto più belle verranno ripostate su instagram [www.instagram.com/tuscanypeople](http://www.instagram.com/tuscanypeople)

Sei un Eccellenza Toscana? Raccontaci la tua Storia.

Scopri come diventare "[Ambasciatore di TuscanyPeople](#)" ed essere premiato.



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople