

Limoni semicanditi...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog



Ingredienti per “Limoni semicanditi”:

gr 500 Acqua
gr 250 Zucchero semolato
gr 75 Buccie di limone tagliate a julienne

Procedimento:

Portare ad ebollizione acqua, zucchero e la buccia di limone tagliata a julienne, evitando di tagliare la parte bianca del limone. Raggiunto il bollore, mantenere a fuoco lento per ancora 10 minuti e lasciare freddare in un contenitore. Conservare in frigorifero.

Informazioni utili:

Ottimo prodotto per chi non ama particolarmente la frutta candita. Questa ricetta fa sì che il prodotto rimanga semicandito e molto meno dolce rispetto al processo di canditura. Lo sciroppo che si ottiene può essere usato per bagnare una classica torta al limone diluendo tutto con un pò di acqua. Si può ottenere una bagna alcoolica aggiungendo una parte di limoncello.

La Coltivazione:

I limoni sono coltivati in tutto il mondo in innumerevoli varietà che probabilmente neanche i botanici riescono a registrare correntemente. Le differenze tra di esse sono infatti riscontrabili prevalentemente nell'aspetto esteriore, mentre rimangono praticamente invariate sia le loro qualità alimentari che la relativa importanza economica. Il limone infatti, ben raramente viene consumato come frutto fresco, per cui cambiamenti minori di gusto non sono molto importanti. Per la lavorazione industriale vanno bene tutte le varietà, con l'esclusione forse di quelle poche che per il precoce deterioramento vengono consumate sul luogo di produzione. Sono così quasi ignote le varietà del **limone rosso** e del **limone dolce** che danno frutti sempre agri, ma nel contempo abbastanza dolci da poter essere mangiati come frutta fresca. Quando questi limoni giungono a maturazione si deteriorano nel giro di due o tre giorni, per cui logicamente vengono consumati dalla popolazione locale e rimangono sconosciuti su un mercato più vasto. Spesso si fa distinzione tra limoni **gialli** e quelli **verdi**, ma si tratta di una distinzione meramente commerciale, in quanto i due tipi crescono sullo stesso albero. Il limone verde è il prodotto della fioritura estiva, la quale viene spesso indotta artificialmente con l'assoluta privazione di irrigazione della pianta nei mesi di giugno e luglio. In questo modo si ottengono frutti dalla sottile buccia verde e dalla polpa molto succosa. Possono rimanere immagazzinati per lungo tempo e sopportano bene trasporti e sbalzi di temperatura, per cui vengono esportati in tutto il mondo, mentre i loro "fratelli", i normali limoni invernali, coprono il fabbisogno dei mercati interni. Questo tipo di forzatura dell'albero ne abbrevia la vita, ma si tratta di una pratica molto vantaggiosa economicamente, per cui generalmente adottata in tutte le piantagioni.

Mario Ragona- “Pasticcere”

Visita il sito: www.marioragona.it/blog