

La “crema” di uva e il Gelato di uva Fragola bianca e Moscato

Non saprei dire quanti tipi di uva esistano, ma di certo amo tutto ciò che compone il loro universo. I loro colori, i loro profumi e la magia delle tradizioni, del buon vivere che da sempre hanno rappresentato. Così tra le piante che mio nonno aveva piantato diversi anni fa, non solo trovo l'antico è sublime CLINTO con i suoi micro chicchi di un viola intenso e straordinario aroma, quasi pungente, ma anche del buon MOSCATO e dell'UVA FRAGOLA BIANCA. Altri aromi davvero straordinari, così intensi e zuccherini da avvertirne il profumo solo passando tra le fila della vigna. La maturazione è giunta al termine, la vendemmia che conclude questa estate torrida è precoce e il mio olfatto danza felice tra tanti profumi. Mentre raccolgo i grappoli proprio non resisto ed assaggio qualche chicco, alternandone i sapori, forte del fatto che sono uve coltivate senza nessun trattamento ed inizio a pensare a nuove ricette, perché non so fare il vino e si tratta solo di poche piante, ma nulla vieta di esaltare tutta la loro bontà in cucina.

INGREDIENTI PER LA CREMA DI MOSCATO e UVA FRAGOLA:

- 1/2 kg di uva Moscato al netto degli scarti
- 1/2 kg di uva fragola bianca al netto degli scarti
- 350 g di zucchero
- il succo di 1/2 limone

INGREDIENTI PER IL GELATO DI MOSCATO:

- 250 ml di panna fresca
- 200 ml di crema di moscato
- 3 cucchiaini di zucchero

PROCEDIMENTO:

Lavare bene e sgranare i grappoli di uva, fino ad ottenere 1 kg di chicchi, sani e maturi, al netto degli scarti.



Versarli in una pentola a pareti alte, aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Amalgamare bene e portare a bollore, poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per Circa 1 ora o fino a quando i chicchi d'uva avranno ceduto il proprio succo ed il composto inizierà ad addensarsi con una consistenza simile ad uno sciroppo.



Spegnere la fiamma e lasciare raffreddare completamente. Dopo circa 2 ore riprendere il composto e lavorarlo con il passaverdura, per separare il succo e la polpa dalle bucce e dai semi. Otterremo una crema molto morbida, quasi liquida.



Passiamo, ora alla preparazione del gelato. In un contenitore amalgamare bene 200 ml della crema di uva Moscato e uva fragola bianca ottenuta, ben raffreddata, con 3 cucchiari di zucchero e la panna fresca. Otterremo un composto uniforme e denso. Versare il tutto nel cestello della gelatiera e avviare il ciclo. Dopo circa 30 minuti il gelato è pronto.



CONSIGLIO: la crema ottenuta potete conservarla sotto vetro come le normali confetture, versandola in vasetti e sterilizzandoli per 15-20 minuti, secondo il formato del vasetto scelto. Nei mesi successivi potrete utilizzare questa crema in tantissimi modi, dai piatti dolci, come il gelato o per farcire una torta ad esempio, ai piatti salati, per una salsa d'accostamento ad arrostiti e selvaggina. Le spiccate note aromatiche di queste uve antiche ben si adattano a molti sapori, perciò non resta che scatenare la fantasia.

