

Confetture “Agricola Perina Roberto & Emilio”

scritto da Enzo Radunanza | 25/11/2015



Le confetture dell’Agricola Perina Roberto & Emilio esprimono amore per la terra, profumano di natura e deliziano le papille riportandoci ai sapori di una volta.



Come si fa a produrre frutta e confetture gustose, coniugando processi produttivi tradizionali con moderne tecnologie agricole? Semplice, ci si lascia ispirare dalla genuinità, dal rispetto della natura e delle persone che dovranno mangiare i prodotti della terra e tutti i lavorati. Sono proprio questi i principi che animano l'**Agricola Perina Roberto & Emilio**, una piccola realtà a conduzione familiare che si trova a Verona dove viene gestita, con passione, da Roberto Perina e dal figlio Emilio.

Ogni anno, su un terreno di 6 ettari, l'**Agricola Perina** coltiva direttamente circa 50 quintali di ciliegie e circa 250 quintali di kiwi; il resto della frutta viene acquistato da produttori di fiducia che garantiscono un'alta qualità e un **impiego limitato di pesticidi**.

Come attività accessorie all'agricoltura, l'azienda produce legno da opera e una piccola **quantità di miele** che, nel 2015, ha vinto il prestigioso premio "**Goccia d'oro**" al concorso **Mieli d'Italia 2015** che si è svolto a Castel San Pietro Terme (BO).

Le confetture dell'Agricola Perina Roberto & Emilio

Ma le vere delizie, di cui vogliamo parlare qui, sono rappresentate dalle **pesche sciropate** e dalle **confetture artigianali** di ciliegie, albicocche e pesche confezionate in vasetti da 300 grammi che sono un concentrato di freschezza, profumi naturali e sapori antichi derivanti da un procedimento di lavorazione che, pur adoperando moderne tecnologie, segue i procedimenti delle nostre nonne.

Il sapore è quello della frutta appena raccolta, sana e genuina perchè l'unica aggiunta è costituita dallo zucchero e **non vengono impiegati addensanti, conservanti o coloranti e l'unica aggiunta è rappresentata dallo zucchero**. Le confetture sono preparate all'interno dell'azienda e questo consente di controllare, personalmente, ogni fase della lavorazione, dalla selezione del frutto al confezionamento dei barattoli.

Le Confetture artigianali dell'Agricola Perina Roberto & Emilio sono **morbide e vellutate**, quindi facilmente spalmabili su una fetta di pane o accostate a biscotti freschi. Un abbinamento particolarmente affascinante è quello con miele e formaggi di varie regioni perchè si realizza un'armonia di sapori in cui lo zucchero delle marmellate e del miele si bilancia con la sapidità e l'aromaticità del formaggio.

Le fasi di lavorazione delle confetture



Dopo la raccolta, la frutta viene conservata per un tempo brevissimo in una moderna cella frigorifera, dotata di un sistema per l'estrazione dell'etilene e con emissione di ozono per mantenere l'ambiente sterile.

La **prima fase della lavorazione** consiste nel lavaggio del prodotto in una vasca con acqua potabile addizionata con bicarbonato per eliminare eventuali residui di pesticidi. Quindi la frutta viene trasferita su un tavolo di sgrondatura e cernita manuale per i frutti di maggiori dimensioni; viene, poi, denocciolata e posta in una passatrice elettromeccanica che produce polpa di frutta.

La polpa confluisce in contenitori plastici a chiusura ermetica, conservati in cella frigorifero a 0° C e, raggiunti i 200 kg viene versata in un cuocitore sottovuoto contenente zucchero ed un apposito agitatore alla temperatura di 70° C e alla pressione di -0,2bar. Si ripetono fino a 3 o 4 cicli di cottura da 2 ore controllando e, successivamente, si passa alla fase di invasettamento della confettura ancora calda.

La fase ulteriore è quella della pastorizzazione ossia quel procedimento a bassa temperatura che serve a disattivare i micro-organismi agendo sulla temperatura dei cibi. Ciò consente di preservare la fragranza dei sapori e i colori brillanti della frutta rendendo la confettura appetitosa e naturale. Una volta pronti i vasetti sono da consumare preferibilmente entro un anno, evitando di esporli alla luce e conservandoli in luogo fresco.

Gamma di prodotti

L'**Agricola Perina Roberto & Emilio** produce e vende i seguenti articoli:

- **Confettura di ciliegie (vasetto da 300 gr):** € 3,00;
- **Confettura di albicocche (vasetto da 300 gr):** € 3,00;
- **Confettura di pesche (vasetto da 300 gr):** € 3,00;
- **Pesche sciroppate (vasetto da 300 gr):** € 3,00.

Costi e modalità di acquisto delle confetture

Ogni vasetto di confettura ha un **costo di soli 3,00 euro** e, proprio per evitare incrementi di prezzo che sarebbero determinati da diversi passaggi, i prodotti non si trovano nella grande distribuzione.

Chi desidera acquistare le confetture può:

- recarsi presso la sede dell'**Agricola Perina Roberto & Emilio**, situata a Verona in via del Pestrino n. 74, dove è stato collocato un **distributore automatico** ad accesso libero;
- **telefonare** allo 045.582318 (fax 045.582318) o scrivere a rperina@libero.it. L'azienda si occuperà di spedire i prodotti che riceverete comodamente a casa vostra.

AGRICOLA PERINA ROBERTO & EMILIO S.S.

Sede: Via del Pestrino, 74 - 37134 Verona

Informazioni e ordini: tel. 045.582318 - Fax 045.582318

E-mail: rperina@libero.it

[mappress mapid="96"]