



220 G.



350 G.

CONFETTURA

PERLE CHICCHI DI UVA INTERI IN CARMELLO

Storia della ricetta:

“Ai tempi della povertà, della guerra, quando non avevamo niente, mia madre usava tutto quello che aveva a disposizione per provare a farci pesare meno i morsi della fame. Non facevamo merenda ogni giorno. Non ne avevamo possibilità. Facevamo merenda con ciò che la natura ci concedeva. Arance a fette con lo zucchero, pane con lo zucchero oppure, quando disponibile, confetture di frutta fatte in casa da mamma o nonna. Ad ottobre, le uve a maturazione tardiva, avevano grappoli molto maturi e di colore giallo intenso, quasi dorato.

Ne raccoglievamo una ventina di chili e le portavamo a casa. Mamma o nonna le diraspavano, chicco dopo chicco, a mano e con infinita pazienza. Venivano messe in un grande pentolone di terracotta e cucinate a fuoco lento in una mistura di acqua, zucchero e limone. Quando eravamo fortunati, questa delizia diventava il companatico del pane di una merenda ogni tanto.” Questo è il racconto del papà di Giuseppe e Carlo, Andrea Iacovazzo.

Costui è il fondatore della nostra azienda, della nostra realtà e della nostra passione. Da qui nasce l'idea di riproporvi questo pezzo di storia. Una ricetta antica, riportata alla luce seguendo in modo dettagliato i passaggi dettati dai suoi racconti.

Dolci e croccanti, accompagnate dal tocco acido e fresco del limone, le nostre Perle d'Uva, chicchi di uva interi ed immersi nel caramello, sono ideali per sfiziarsi nella preparazione di un dolce con la ricotta, di una crostata o per mitigare il sapore forte di un formaggio stagionato. Sono tantissime le modalità d'impiego, a voi l'ingegno di deliziare il vostro palato.