

scritto per "Fatto in casa da Benedetta"

Coop Origine: la salsa di pomodoro

Quando andiamo a fare la spesa, la cosa che ci chiediamo sempre è: cosa portiamo davvero sulla tavola? Come annunciavo nello scorso articolo, ho iniziato una collaborazione con Coop proprio per avere una risposta sicura a questa domanda e condividerla con voi. Coop, infatti, ha la Linea Coop Origine che include una serie di prodotti a tracciabilità totale e filiera controllata tra i quali quello di cui voglio parlarvi oggi: la Salsa di Pomodoro.

Non esagero se dico che una delle basi della cucina italiana è il pomodoro, io stessa lo uso moltissimo nelle mie ricette e sapere da dove arriva, come è stato coltivato e in quali condizioni è davvero importante. La Linea Coop Origine ci permette proprio questo: conoscere la storia di ogni singolo prodotto in ogni momento della filiera produttiva vale a dire che, nel caso della Salsa di Pomodoro Coop Origine, sappiamo in quali campi siano stati coltivati i pomodori e come, il metodo di raccolta, la lavorazione e la tipologia di produzione. Insomma, è tutto chiaro dalla piantina fino alla nostra tavola. Questo percorso così trasparente si chiama tracciabilità totale e ha permesso a Coop di ricevere la certificazione dal Bureau Veritas Italia e il CSQA.

Distinguiamo tra salsa, passata e concentrato

.....

Il pomodoro entra in casa mia sotto diverse forme: lo uso fresco, dal mio orto, oppure come salsa, concentrato e passata. È importante capire la differenza perché per ogni ricetta bisogna usarne una specifica. La salsa ha una cottura molto lunga e spesso si aggiungono degli odori, il basilico soprattutto. Il concentrato ha una lavorazione simile a quella della passata ma poi, a seconda della concentrazione da ottenere, si eliminano le parti acquose. È molto denso e indicato per ragù, spezzatini e bolliti.

La passata è quella più liquida, i pomodori sono completamente triturati e mantengono la loro acqua; sono già cotti quindi potete solo scaldarla.

È dolce e cremosa e io la uso soprattutto nei primi, tipo l'amatriciana.

Mi raccomando, fate attenzione alla conservazione e ricordate che la data di scadenza sulla confezione si riferisce sempre al prodotto integro, non aperto. Se vi capita di usarne

solo un po' e di mettere il resto in frigo, considerate che può durare al massimo 2/3 giorni. Poi può fare la muffa e allora dovete buttarla.

Passata di pomodoro Coop Origine: tracciata, italiana e sostenibile



E della Passata di pomodoro Coop Origine cosa possiamo sapere? Che Coop, come abbiamo detto prima, la controlla lungo tutta la filiera produttiva, dal campo alla vendita, e si assicura che i metodi di coltivazione rispettino l'ambiente e i lavoratori. In più, è italiana al 100% e ha residui chimici di molto inferiori a quelli stabiliti dalla legge. Conoscenza, sicurezza e qualità, non mi resta che aprire un vasetto e ricettare subito un bel primo piatto.

Intanto vi lascio una curiosità sul pomodoro e vi anticipo che nel prossimo articolo parleremo dell'Olio Extra Vergine d'oliva Coop Origine, non mancate!

Lo sapevate?

I primi pomodori, arrivati in Europa dal Perù nel 1400, erano piccoli e gialli. Qualcuno li chiamò “Mele auree” da cui il più semplice “Pomo d'oro” e poi “pomodoro”.