

COULIS DE TOMATES, QUELLE PASSION!

**#STR
APAS
SATA**

CAMPIONATO TRE SPADE
PASSATA DI POMODORO



**COULIS DE TOMATES,
QUELLE PASSION!**

**#STR
APAS
SATA**

CAMPIONATO **TRE SPADE**
PASSATA DI POMODORO

STRAPASSATA: la tomate, hier et aujourd'hui

Connu dans le monde entier pour sa couleur, son parfum et son goût délicieux, le coulis de tomates porte en Italie de multiples noms comme passata, salsa, pummarola, conserva, selsa ed pomdòr, chenzèrve, etc. Quel que soit son nom, le coulis de tomates incarne toujours un moment de partage, une tradition, un rituel, une fête gourmande aux mille couleurs, une occasion de célébrer le régime méditerranéen et un retour aux choses simples et savoureuses. Strapassata est le championnat organisé par Tre Spade pour célébrer la cuisine italienne et le coulis de tomates, une initiative originale consacrée à cette ancienne coutume toujours d'actualité, qui se renouvelle chaque année, en rapprochant tradition et modernité, rituels et créativité et qui s'adresse aux familles, amis et voisins de toutes les générations. Strapassata a recueilli des histoires et des recettes de coulis de tomates, nées de la plume d'amateurs de bonne chère et de convivialité, et vingt d'entre elles ont été sélectionnées dans ce livre. Un recueil exclusif dont le but est de transmettre le plaisir qu'éprouvent les Italiens à servir à table le coulis de tomates légendaire à la saveur authentique. Préparer le coulis de tomates est un geste d'amour envers soi et les autres, un rituel qui relie le passé à l'avenir, au cours duquel la vie quotidienne et le plaisir de cuisiner se mêlent à nos souvenirs, qui refont surface sous forme de délicieuses recettes et d'histoires mémorables.

Fondée en 1894 dans la campagne du Canavese, dans la province de Turin, Tre Spade est la marque de référence des amateurs et des professionnels du goût, auxquels elle offre des appareils pour la transformation et la conservation des aliments, synonymes depuis toujours de précision, de qualité et de créativité.

L'ANCIENNE FORMULE D'UN RITE QUI N'A JAMAIS DISPARU

L'été est fini, concentré dans les gestes, les parfums et les couleurs. Soleil, eau, dévouement et l'ancienne formule d'un rite qui se répète et qui a la saveur d'un temps suspendu et tout en rondeur. L'intrigue est loin d'être mince et ce que l'on voit n'est qu'un aperçu de ce qui nous attend dans la vie. Nous et ceux dont nous avons hérité la passion, nos parents et nos ancêtres qui sourient maintenant quelque part, en nous regardant faire. Nous repiquons les plants au printemps, nous les regardons pousser au cours des mois suivants et transformons leurs fruits vers la fin du mois d'août, afin d'avoir du soleil dans nos assiettes même en hiver. Quand nous les plantons dans les sillons friables, l'été et ses festivités ne sont encore qu'une promesse. L'entretien tourne principalement autour de l'arrosage, de la confiance et du temps. Quand vient le moment de la récolte, l'heure est aux préparatifs, aux souvenirs mêlés de babillages, aux verres qui s'entrechoquent dans les cuves, au bois prêt à brûler sous les chaudrons. La recette est facile. Nous laissons les tomates choisies, lavées, coupées et partiellement épépinées se dessécher dans le chaudron sans eau, en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas et en remuant rapidement. Nous les pressons jusqu'à obtenir un nectar dense, nous ajoutons du sel et remplissons les bocaux, que nous pasteurisons à haute ébullition pendant une heure et demie. Lorsque les bocaux ont refroidi, généralement après une journée, nous les rangeons dans le cellier. Deux ingrédients seulement, mais irremplaçables, si l'on considère le cœur comme un bocal qui se remplit et l'amour comme un feu à allumer.

Margherita Caserta, Forino (Avellino)



UN COULIS DE TOMATES FUMÉ

“Tout ce que la nature a de grand, tout ce qu'elle a d'aimable, tout ce qu'elle a de terrible, peut se comparer à l'Etna, et l'Etna ne peut se comparer à rien”: telle est la description passionnée du plus haut volcan actif d'Europe, née de la plume de Dominique Vivant Denon lors de sa visite en 1778, qui dans son ouvrage condense le volcan, la mythologie, la géologie, l'histoire et ses habitants. Au fil des siècles, l'Etna, avec ses éruptions, ses paroxysmes comme ceux que nous connaissons ces jours-ci, son sable et ses lapilli, a créé un sol extrêmement fertile où les plantes spontanées et cultivées ont facilement pris racine et continuent de pousser en abondance; les émissions de gaz, les vapeurs et les microparticules de métaux qui se déposent sur le sol contribuent elles aussi à la richesse de cette terre. Les habitants de l'Etna travaillent dur, surtout ceux qui vivent dans les villages situés sur ses pentes: presque chaque maison possède un petit potager qui produit une variété infinie de légumes et de fruits. Ma famille aussi en possède un. Et quand vient l'été, nous assistons à une explosion de couleurs et de senteurs. Origan, basilic, persil, thym, menthe. Mais aussi aubergines, poivrons, courgettes, oignons et tomates. Eh oui, des tomates! De nombreuses familles perpétuent la tradition des conserves de tomates: les tomates séchées, “l'astrattu” un coulis de tomates concentré séché au soleil de Sicile et, pour finir, les conserves pour toute l'année, scellées dans des bocaux en verre stérilisés dans de l'eau bouillante pendant au moins 40 minutes. Autrefois, plusieurs familles se réunissaient et préparaient les conserves y compris à l'extérieur, dans les ruelles peu fréquentées par les voitures autour des habitations. Aujourd'hui encore, ce rituel est presque sacré. Lorsque les tomates mûrissent, la famille s'arrête pendant au moins une journée et tout le monde participe à la préparation des conserves ; désormais, comme nous disposons de presse-tomates électriques et de grands réchauds

à gaz, il suffit d'une seule journée de dur labeur pour préparer les provisions pour l'année. Bien entendu, ma famille aussi a préparé des conserves traditionnelles: coulis de tomates, tomates en morceaux et tomates pelées. Aujourd'hui, en fin d'après-midi, nous avons rempli d'eau la marmite avec les bocaux prêts et nous avons allumé le feu. En attendant que l'eau commence à bouillir dans la marmite, nous nous sommes mis à nettoyer les ustensiles et à préparer un dîner rapide. Soudain, alors que nous étions en pleins préparatifs, nous avons entendu un grondement. Chez nous, un grondement ne signifie qu'une chose: “scassau a muntagna”, autrement dit “l'Etna a explosé”. Il convient de préciser que l'Etna, également appelé “Mongibello” est le seul volcan à porter un nom féminin en italien. Ce nom vient de l'union de deux appellations: l'appellation latine “mons” et l'appellation arabe “djebel”, ce qui revient à dire “montagne-montagne”, la “montagne des montagnes”. En dialecte, nous l'appelons “a Muntagna”, c'est-à-dire la “montagne par excellence”. Les grondements, suivis par l'émission de lapilli et de lave, les fumées et les vapeurs qui ont accompagné l'éruption et le feu du brasero, qui devait servir à griller des légumes et quelques côtelettes, nous ont donné l'idée de préparer un coulis de tomates différent: un coulis de tomates fumé. Sitôt dit sitôt fait, du reste, avoir un fils agronome est très utile dans ces cas-là! Nous avons déjà allumé le charbon à base de coques d'amandes, qui dégageait donc un parfum tout à la fois fort et délicat ; nous avons ensuite placé nos tomates sur les grils par ordre de grandeur: d'une part, la “riccio catanese”, la “ronde à peau lisse” et quelques “siccagno” de Valledolmo et, de l'autre, la “tomate cerise” et la “tomate datterino” que notre agronome avait rapportées quelques jours plus tôt à l'occasion d'inspections dans la province de Raguse, une région réputée pour ces produits. Nous avons saupoudré abondamment les tomates d'origan, de thym, de basilic, d'oignon rouge coupé en dés, de quelques grains de sel complet, puis nous avons mis le



tout sur le feu, en prenant soin de couvrir avec un couvercle pour que la fumée n'imprègne pas que la peau, mais aussi l'intérieur des tomates. Pour qu'il reste des tomates pour la salade, nous nous sommes arrêtés après cinq grillades. Nous avons remonté le presse-tomates électrique, que nous avons déjà lavé et séché, et avons donné le coup d'envoi au coulis de tomates fumé. La fumée de l'Etna, qui du cratère sud-est arrivait jusque chez nous, confluaient, se mêlait et se confondait avec la fumée du charbon de coques d'amandes et enveloppait dans une étreinte ardente les tomates sur le gril. Nous avons retiré certaines peaux complètement carbonisées et laissé celles séchées, mais pas entièrement brûlées, puis nous avons versé les tomates, avec les aromates et l'oignon mis précédemment, dans l'entonnoir du presse-tomates. Un délice pour les narines! Le coulis de tomates qui sortait lentement, presque comme une cascade de lave incandescente, dégageait toutes les senteurs des tomates et des fines herbes que nous avons mises, ainsi qu'une odeur de fumée intense mais agréable. Comment s'est terminée la soirée? Nous avons allumé d'autres charbons, rôti les côtelettes mises de côté, en les assaisonnant bien entendu avec un peu de coulis de tomates fraîchement préparé et un "généreux" filet d'huile d'olive vierge extra de l'Etna, et nous avons fait descendre le tout avec quelques verres de bon rouge AOP de l'Etna. Peut-être le même avec lequel Ulysse a trompé Polyphème? Qui sait! Et le reste de notre précieux coulis de tomates? Après avoir agrémenté une bonne partie de notre coulis avec une généreuse dose d'origan, nous l'avons mis en bocaux; nous le ferons bouillir demain matin, pas maintenant, trop de vapeurs se sont mélangées dans nos esprits! Et "idda", c'est-à-dire elle, l'Etna, continue de gronder et d'éclairer cette nuit de fin d'été.

Luciano Signorello, Belpasso (Catania)



LE COULIS DE TOMATES DES BATTISTA

Nos tomates viennent tout droit du potager de grand-père Gigi. Quand elles arrivent chez nous, elles sont placées dans de grandes bassines et lavées soigneusement par toute la famille ; puis commence la coupe au milieu des bavardages. Les parties abîmées sont mises de côté et jetées. Les tomates sont mises dans de grandes marmites et la cuisson commence. Il faut qu'elles cuisent bien. Lorsqu'elles sont cuites, le basilic est séché, puis mis dans les bocaux. Ensuite, l'appareil est monté, les tomates sont glissées dedans et la peau est séparée de la pulpe. Les peaux tombent d'un côté et la pulpe de l'autre. Un robinet créé par grand-père permet de remplir les bouteilles et les bocaux. Une fois remplis, les bouteilles et les bocaux sont fermés et empilés allongés, en intercalant des torchons. La marmite est remplie d'eau pour créer le vide d'air et laisser cuire pendant environ 40 minutes. Nous avons fait des pâtes maison et avons préparé la sauce bolognaise avec notre coulis de tomates et... bon appétit!

Michele Battista, Nichelino (Torino)



LA MAGIE DE LA PAILLE

Chez nous, la préparation du coulis de tomates est un rituel qui commence à la mi-avril, lorsque Franco, comme tous les ans depuis près de trente ans, se rend chez Natale, au pied du Vesuvio, pour acheter des plants de tomates. À son retour, il les repique et les “cajole” jusqu’au moment de la récolte. En attendant le grand jour, les tomates mûrissent sur un lit de paille. Elles sont ensuite triées, lavées et mises à cuire dans une grande marmite d’eau bouillante. Après avoir pressé deux fois les tomates, le coulis est mis en bouteille. Une fois que les bouteilles sont bien fermées, elles sont mises à bouillir pendant environ une heure. Bien entendu, toute la famille participe, des grands-parents aux parents en passant par les tantes, les oncles et les petits-enfants. Une équipe formidable pour un coulis de tomates résolument savoureux, synonyme d’amour, de tradition, de travail et de fête.

Rosa Rocchio, Capua (Caserta)



UN RITUEL SAVOUREUX

Pour celles et ceux qui vivent ou ont vécu à la campagne, il s’agit d’un rituel lié à des souvenirs inoubliables qui se répète chaque année en été. Enfant, on me chargeait de mettre les feuilles de basilic dans les bouteilles ou les bocaux en verre, pour ce qui est du reste, je devais me contenter de regarder. En grandissant, mon “rôle” a évolué, mais l’envie de participer a disparu, ne serait-ce que parce qu’il fallait se lever à l’aube, car en été à la campagne, toutes les activités se font “quand il fait frais”. Voici comment procéder. La veille, laver soigneusement les bouteilles et les bocaux en verre (les stériliser de préférence dans l’eau). À l’aube du jour fixé, glisser une feuille de basilic dans chaque bouteille et chaque bocal. Remplir éventuellement les bocaux à moitié de tomates cerises de Pachino. En parallèle, blanchir les tomates et, dès qu’elles sont prêtes, les mettre à égoutter dans des plateaux en bois ou dans des caisses en plastique ajourées. Ensuite, faire passer les tomates blanchies dans l’appareil pour séparer la pulpe de la peau et des graines. C’est la partie la plus rigolote, je trouve, mais c’est aussi celle où l’on se salit le plus à cause des éclaboussures qui giclent partout. À l’aide d’entonnoirs et de louches, verser la sauce tomate (à saler selon les goûts) dans les bouteilles et les bocaux propres et mettre les couvercles. Placer ensuite les bocaux et les bouteilles dans une grande marmite remplie d’eau et laisser bouillir pendant au moins trois heures. Pour éviter que les bocaux ne se cassent lors de l’ébullition prolongée, placer éventuellement de vieux journaux entre les différentes couches.

Maria Rosaria Romano, Casoria (Napoli)

UN SOUVENIR D'ÉTÉ

Originnaire des Pouilles, je vis à Parme depuis des années, mais chaque été, de retour dans ma région, je prépare les “provisions pour l’hiver” avec ma famille, autrement dit la sauce tomate. La recette de ma famille est très facile à faire et ne nécessite que peu d’ingrédients, mais tout le monde doit s’y mettre. Tout d’abord, choisir avec soin, équeuter et laver les tomates, puis faire une entaille en croix sur le dessus. Pendant ce temps, faire bouillir l’eau dans les marmites. Verser les tomates et les laisser cuire quelques minutes jusqu’à ce qu’elles remontent à la surface. Les égoutter à l’aide d’une passoire, puis les faire sécher dans des paniers en osier recouverts d’un torchon propre ou sur un plan incliné pour qu’elles perdent leur liquide. À ce stade, presser les tomates pour extraire la sauce et remplir les bocaux en verre (tous différents, bien sûr) préalablement stérilisés. Après avoir fermé les bocaux, les placer dans les marmites et les faire bouillir en prenant soin d’intercaler des torchons pour créer une épaisseur et éviter qu’ils ne se cassent. Les laisser bouillir pendant au moins 30-40 minutes, puis les sortir une fois que l’eau a lentement refroidi. Répartir les bocaux entre les membres de la famille et assaisonner la sauce tomate uniquement lors de son utilisation. Son parfum unique rappelle l’amour familial et tous les souvenirs des étés passés ensemble.

Noemi Pellegrini, Parma





COULIS ET CONCENTRÉ DE TOMATES, LE TRÉSOR DES MAÎTRESSES DE MAISON .

Enfant, il fallait tout conserver soigneusement et ne rien jeter. L'hiver était long et en été il fallait travailler dur pour avoir le plus de provisions possible. Les tomates mûrissaient sur les plants, puis étaient lavées pour enlever toute trace de bouillie bordelaise, et enfin séchées. Souvent, pour ne pas avoir trop de résidus dans le presse-tomates, les tomates étaient pelées après avoir été blanchies. Lorsque le précieux coulis de tomates était prêt, on le mettait en bouteille et on en stérilisait une partie. Une autre partie importante était transvasée dans des sacs en coton, on recyclait même les vieux sacs de riz. Ensuite, ils étaient suspendus pour égoutter. On aurait dit qu'ils saignaient et que leur existence prenait fin contre les murs blancs pour donner naissance à une autre vie. Lorsque la consistance était devenue suffisamment ferme, on sortait le concentré de tomates du sac et on le versait dans une grande marmite en terre cuite placée sur la cuisinière pour une cuisson rapide et pour la stérilisation. Pour une bonne conservation de cette précieuse préparation, on ajoutait souvent quelques grammes d'acide salicylique acheté en pharmacie, comme un médicament, accompagné des instructions pour le dosage. Pour finir, tout était mis dans des bocaux et représentait le précieux trésor des maîtresses de maison.

Mariangela Bruno, Castellino Tanaro (Cuneo)

TOMATES RIO BRASIL EN MORCEAUX

Depuis de nombreuses années, en juillet et en août, la tradition familiale veut que l'on prépare le coulis de tomates "à l'ancienne", en toute simplicité, en n'utilisant, en dehors des tomates, aucun autre arôme ou ingrédient.

D'avril à mai, nous repiquons des plants de tomates exclusivement réservés au coulis de tomates. Nous achetons des plants de tomates "Rio Brasil", car le fruit contient peu de graines et surtout très peu d'eau. Nous les cultivons d'une manière particulière: les plants sont repiqués en les espaçant d'environ 50 cm et le sol est recouvert d'un film en plastique noir pour que les tomates ne pourrissent pas au sol et pour limiter les mauvaises herbes. Les tuyaux d'arrosage goutte à goutte sont placés près des plants. Les plants sont surplombés d'un tuteur en tipi, réalisé avec des bambous et des filets en plastique, pour accompagner leur croissance. Cela permet aux plants de rester droits, aux tomates de ne pas s'entasser et, surtout, une récolte simple et propre, car les tomates ne sont pas en contact avec le sol humide. La récolte se fait au fur et à mesure, en fonction du degré de maturité des tomates. Après avoir été récoltées, les tomates sont lavées, coupées en morceaux et mises simplement dans le presse-tomates. Notre appareil est un "Tre Spade", que mon père a acheté il y a près de 40 ans. Toute la famille prend part à l'opération, des adultes aux enfants. Le coulis de tomates est ensuite versé dans des bocaux en verre, préalablement lavés et stérilisés au lave-vaisselle. Un feu de bois est préparé dans le jardin, sur lequel est placé un récipient en tôle (un vieux fût d'huile de deux cents litres) avec autour une protection pour abriter le feu du vent. Tous les bocaux de tomates sont placés à l'intérieur, immergés dans l'eau, après avoir pris soin de mettre de l'herbe au fond du récipient et des torchons en coton surplombés de



quelques briques sur les bocaux pour éviter qu'ils ne bougent lors de la phase d'ébullition, qui dure environ une heure. Grâce à cette vieille méthode, les temps sont considérablement réduits par rapport à l'utilisation de marmites sur un réchaud à gaz.

Après avoir refroidi (pendant la nuit), les bocaux en verre sont sortis du bidon et contrôlés un à un pour vérifier que le vide d'air s'est bien fait.

À la fin de l'opération, on a des bocaux en verre remplis de coulis de tomates pur (qui se présente comme une masse épaisse) et au fond 2-3 centimètres d'essence de tomate, un résidu du coulis. La quantité d'essence sur le fond dépend de la quantité d'eau initiale dans les tomates. L'essence est due au fait que nous ne faisons pas bouillir les tomates avant de les presser, car nous utilisons le peu de liquide qu'elles produisent pour préparer nos différentes sauces tomate.

Lorsque nous n'avons pas besoin de cette essence, nous l'aspirons à l'aide d'un petit tube en caoutchouc relié à une grosse seringue qui laisse le coulis de tomates intact.

Nous produisons environ 200 kilos de coulis de tomates que nous offrons à nos proches et à nos amis.

Les atouts de notre coulis de tomates sont:

1. La variété de tomate utilisée, à faible teneur en eau
2. La rapidité d'exécution
3. La simplicité du produit fini

À la fin, l'appétit est la meilleure sauce que l'on puisse avoir!

Maria Elena Del Ferro, Offagna (Ancona)

ÉPIS DE MAÏS ET SAUCE TOMATE

J'ai 32 ans et depuis l'âge de 6 ans environ, donc pratiquement depuis toujours, je participe au rituel de la préparation de la sauce tomate. Je me souviens très bien qu'enfant, grand-mère Maria, en pole position près du grand chaudron en cuivre, commençait le "rituel" en blanchissant de grosses tomates en grappe, les "San Marzano", après les avoir soigneusement lavées et nettoyées ; puis, après un temps de cuisson court, les tomates étaient mises dans des cagettes recouvertes de tissus en coton à trame large pour faire écouler le surplus d'eau. Pendant ce temps, nous, les enfants, nous nous occupions de cueillir le basilic que nous déposions au fond de chaque bouteille, puis arrivait la phase la plus excitante de toutes: le broyage des tomates. À l'époque, je me souviens que grand-mère prenait place derrière un petit appareil en aluminium qui fonctionnait avec une manivelle actionnée uniquement par la force de ses bras... et ensuite, la magie: la marmite commençait à se remplir d'une sauce d'un rouge si brillant et si doux qu'on ne pouvait s'empêcher d'y goûter! Ma mère et ma tante remplissaient les bouteilles où nous avons mis le basilic et, après les avoir fermées et cachetées, elles les faisaient bouillir au bain-marie dans le jardin. On profitait alors du feu pour faire griller des poivrons et des épis de maïs! Quel délice ces épis grillés, roussis et brûlants! À chaque fois qu'une nouvelle bouteille sera ouverte, le parfum de la terre et de la tradition emplira longtemps l'espace. Ce souvenir, vous ne l'oublierez jamais et il vous fera ressentir un "coup au cœur", une émotion forte, comme quand les bouteilles, mal placées dans le bidon plein de "mante" (couvertures), explosaient. Un "malheur" pour grand-mère qui, comme d'habitude, l'interprétait comme un mauvais présage. Voilà ce que signifie pour moi préparer la sauce tomate.

Aujourd'hui encore, quand nous la préparons, je retombe en enfance et je me perds dans mes tendres souvenirs quand tout était simple et facile!

Valentina Langone, Satriano di Lucania (Potenza)



UN RITUEL QUI RESTE TOUJOURS À LA MODE

Pour les familles d'agriculteurs napolitains, la préparation du coulis de tomates est un rituel. La pummarola (sauce tomate en napolitain) est sacrée, on la trouve dans presque tous les plats napolitains. Pour être honnête, ma famille n'est pas d'origine paysanne... au contraire! Mais j'ai eu la chance de vivre à la campagne, auprès d'une famille d'agriculteurs depuis des générations. C'est à leurs côtés que j'ai appris les vraies saveurs du terroir. Le coulis de tomates fait partie de ce bagage de souvenirs et d'émotions que j'emporte avec moi. Enfant, je me souviens de ces énormes bassines en métal remplies de bouteilles sombres, de la fraîcheur de la cave creusée dans la roche, du parfum du basilic.

INGRÉDIENTS

des tomates bien lavées
du sel
du basilic

PRÉPARATION

Couper les tomates en quartiers en ne retirant que les éventuelles traces de moisissure et parties brunes. Les faire cuire dans une marmite avec le basilic et une pincée de sel jusqu'à les faire suer et les laisser bouillir pendant 10 minutes maximum. Retirer les tomates à l'aide d'une écumoire en laissant l'eau de cuisson dans la marmite. Passer les tomates au presse-tomates. Passer les peaux une seconde fois, car il reste de la pulpe même après un premier passage. Verser le coulis de tomates dans des bocaux stérilisés jusqu'à quelques centimètres du bord, puis les fermer avec soin. Placer les bocaux dans une marmite d'eau froide et les faire bouillir pendant au moins 30 minutes pour créer le vide

d'air. S'ils sont trop proches les uns des autres, les séparer avec un torchon. Lorsque le temps est écoulé, les sortir rapidement de l'eau et les retourner pour créer le vide d'air. Les laisser refroidir pendant au moins 12 heures, puis les ranger dans un endroit frais. Quelques conseils: en tenant compte de la peau, de l'eau et des parties abîmées, le rendement des tomates est d'environ 50-55%. Vous pouvez donc calculer le nombre de bocaux qu'il vous faut! Parfois, les couvercles ne veulent rien savoir de créer le vide d'air. Il faut alors s'armer de patience et refaire bouillir les bocaux ou bien changer le couvercle. Avant la mise en bocaux, les bocaux doivent être stérilisés en les faisant bouillir pendant 30 minutes ou en les passant 3-4 minutes au micro-ondes à puissance maximale avec un peu d'eau. Quant aux couvercles, il faut les faire bouillir, car ils ne peuvent pas passer au micro-ondes. Pour un meilleur résultat, choisir des tomates juteuses. Pour que le coulis de tomates cuise plus vite, mieux vaut opter pour des marmites larges et basses plutôt que hautes. Jeter le moins possible, une tomate moelleuse est une bonne tomate! Ce coulis de tomates a été préparé avec ma famille et l'aide de ma bonne amie Manuela, qui a pris les photos. L'amitié, comme la *pummarola*, est une affaire de famille.

Jessica Di Fraia, Dozza (Bologna)



FAIRE LE BON CHOIX

INGRÉDIENTS

QS de tomates et de basilic

QS de sel fin

Pour préparer un coulis de tomates, le choix de la variété est essentiel. Dans mon village, nous avons une tomate très savoureuse, de forme oblongue, souvent cultivée près de la mer et arrosée avec de l'eau légèrement saumâtre. Cette tomate rend notre coulis particulièrement épais et savoureux. Après avoir sélectionné les meilleures tomates, les laver avec soin, les égoutter, puis faire une entaille verticale et les mettre dans une marmite pour la cuisson. Ensuite, ajouter une bonne dose de basilic et faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles suent, en les retournant de temps en temps pendant environ 30 minutes. Lorsque les tomates sont cuites, les égoutter dans de grandes passoire afin d'éliminer l'eau. À ce stade, presser les tomates à l'aide d'un presse-tomates électrique, ce qui vous facilitera grandement la tâche la plus difficile. Saler le coulis de tomates obtenu et le verser dans des bocaux en verre préalablement stérilisés. Après la mise en bocaux vient l'étape de la pasteurisation, qui vous permettra de conserver le produit plus longtemps. Prendre les bocaux, vérifier qu'ils sont bien fermés, les placer dans une marmite d'eau chaude et les laisser bouillir à petit feu pendant environ 40 minutes. Pour finir, égoutter les bocaux et les laisser refroidir. Vérifier que le vide d'air s'est bien fait et les ranger dans le cellier. Pour une utilisation à court terme, verser le coulis de tomates bien chaud, en le laissant éventuellement mijoter à feu très doux, dans les bocaux en verre, puis, après les avoir fermés, retourner les bocaux pendant environ 15 minutes pour créer le vide d'air. Vérifier que le vide d'air

s'est bien fait et conserver le coulis de tomates une dizaine de jours. Si possible, le conserver au réfrigérateur une fois que les bocaux ont refroidi. Un conseil? Faites participer les enfants, ce sera une expérience merveilleuse!

Catia Mossa, Mola di Bari (Bari)



UN COULIS DE TOMATES DANS LES RÈGLES DE L'ART

J'ai toujours préparé le coulis de tomates comme ma mère. Tout d'abord, laver les tomates mûres, les couper en deux ou en quatre si elles sont grosses, puis les laisser égoutter. Ensuite, les mettre dans une marmite pour les faire cuire en remuant régulièrement pour qu'elles ne collent pas et ne brûlent pas. Entre-temps, laver les bouteilles (moi je les lave généralement la veille, car j'en prépare beaucoup) et les faire sécher et chauffer au soleil. À ce stade, presser les tomates cuites avec l'appareil prévu à cet effet (j'ai un modèle manuel). Après les avoir pressées, placer le coulis de tomates sur le feu et le laisser cuire encore quelques minutes, juste le temps de le faire réduire un peu, en veillant toujours à remuer régulièrement. Pour finir, ajouter les feuilles de basilic après les avoir lavées et séchées avec un torchon. Préparer un grand récipient doublé d'une couverture pour mettre les bouteilles de coulis de tomates. L'heure est maintenant venue de verser le coulis de tomates bouillant dans les bouteilles, si possible, chauffées par le soleil. Personnellement, j'ai un appareil pour mettre les capsules à pression, celles en métal, mais il est également possible d'utiliser des bouchons en plastique ou à vis, ce qui compte c'est qu'ils ferment bien. Au fur et à mesure que les bouteilles pleines sont disposées dans le récipient, les couvrir avec une couverture pour qu'elles restent au chaud. Pour finir, ajouter d'autres couvertures par-dessus et laisser reposer pendant quelques jours. Elles resteront chaudes pendant quatre ou cinq jours. Une fois qu'elles auront complètement refroidi, les ranger dans le cellier. J'ai du coulis de tomates de l'an dernier qui a encore le goût des tomates fraîches. Je le prépare en mettant un peu d'huile d'olive dans une casserole avec une gousse d'ail entière (que j'enlève à la fin), je fais revenir, j'ajoute le coulis de

tomates, une pincée de sel et dès que le coulis commence à bouillir, j'assaisonne mes pâtes. Bon appétit!

Lina La Russa, Militello in Val di Catania (Catania)



POUR NE PAS OUBLIER

Tout commençait ainsi: on semait les graines de l'année précédente dans le potager et on attendait avec impatience de les voir pousser. Je me souviens que mamie dirigeait les opérations. Ici, nous sommes dans les Marches, dans l'arrière-pays d'Ascoli Piceno, et je me souviens que grand-mère y mettait tout son cœur. Les plants étaient attachés avec des genêts cueillis dans les champs et ébourgeonnés pour recevoir plus de lumière, mais dans la limite du raisonnable! Les tomates couraient toujours le risque de cuire au soleil! Et bonjour les ennuis! Quand le moment était venu, on procédait à la cueillette des tomates que l'on déposait sur des toiles de jute où on les laissait mûrir encore quelques jours. Entre-temps, on préparait tout le nécessaire. On lavait des bouteilles de bière, mises de côté au fil des ans, des bouteilles de lait en verre et de vieux bocaux de miel qui désormais auraient été remplis de tomates. On procédait à l'achat de nouveaux bouchons, on préparait l'appareil électrique fabriqué par mon oncle et la fête commençait. Puis arrivait le jour J. Les tomates étaient lavées dans un grand bac et égouttées. Pour la sauce tomate, elles étaient coupées en quartiers, équeutées et "désossées" puis légèrement pressées avant de passer directement dans l'appareil qui séparait la peau de la pulpe. Pour les tomates en morceaux, on les ébouillantait juste ce qu'il faut pour les peler, les écraser et les mettre en bocaux. Il fallait faire attention à ne pas laisser d'air! Ensuite, avec le manche d'une louche, on essayait de remplir ces espaces vides en faisant un mouvement de bas en haut, comme si on les poignardait, et on glissait toujours une feuille de basilic avec une petite branche de céleri "pour donner du goût", comme disait grand-mère. Les bouteilles de bière étaient ensuite remplies de sauce tomate, bouchées avec l'appareil prévu à cet effet et entreposées en bas,

près de la marmite, qu'entre-temps mon oncle ou mon père avait préparée pour créer le vide d'air dans les bocaux et les bouteilles. Bocaux et bouteilles étaient soigneusement placés dans ce bac en aluminium, couverts d'une toile de jute et recouverts d'eau. On allumait le feu, puis on les laissait bouillir. À la fin de l'opération, bocaux et bouteilles restaient là jusqu'au lendemain avant d'être stockés dans le grenier de la maison comme provisions pour l'année à venir. Tout ce "remue-ménage" était accompagné par la station de radio "Lattemiele" sur laquelle passait toujours une chanson que grand-mère fredonnait. Désormais, grand-mère nous a quittés, mais la tradition continue et mon père, mon oncle, ma mère et nous, les petits-enfants, avons pris sa place et procédons à sa manière. La seule différence, c'est que plus personne ne fredonne, mais le goût de la sauce tomate nous rappelle nos meilleurs souvenirs. Depuis que je vis dans le Latium, j'aide aussi ma belle-mère qui suit plus ou moins la même recette en fredonnant ou en racontant des blagues. Comme on dit: aide-toi et le ciel t'aidera! Bonne sauce tomate à tous!

Ilaria Mancini, Cittareale (Rieti)





LE COULIS DE TOMATES DE LA FAMILLE GRAZIANI

INGRÉDIENTS

2 kg de tomates poires typiques des Abruzzes, 2 carottes moyennes, 1 poireau de taille moyenne, 2 petits piments (ou "sajettini", pour les locaux), des feuilles de basilic.

J'ai récupéré la recette du coulis de tomates de la famille Graziani en remontant dans mes souvenirs d'adolescente. Fraîchement cueillies, les tomates poires étaient lavées, égouttées et équeutées, celles d'entre elles au format XXL étaient coupées en 2-3 morceaux. Tout de suite après les avoir placées sur une lèchefrite ou une plaque de cuisson, nous les mettions au four pour les faire suer. La tradition voulait que cela se fasse toujours au four à bois, car selon ma grand-mère maternelle, la "spécialiste du coulis de tomates", cela permet que les tomates restent plus charnues et plus tendres, mais aujourd'hui je les fais suer au four électrique. Venait ensuite l'étape rigolote qui consistait à faire passer les tomates (avec toute leur peau en raison des propriétés bénéfiques du lycopène) dans le presse-tomates "Tric Trac" en bois rouge à manivelle, appelé "Tric Trac" en raison du bruit unique qu'il faisait... Tout le monde voulait tourner la manivelle, habillé d'une superbe tenue: un tablier qui descendait jusqu'aux chevilles, les cheveux attachés et une casquette tactique vissée sur la tête. Venait ensuite l'heure de la mise en bouteille, le coulis était versé dans des bouteilles parfaitement stérilisées à l'aide d'un entonnoir et d'une baguette fabriquée pour l'occasion. Puis les bouteilles étaient disposées dans un maxi récipient de manière stratégique par mon père, où il les surveillait et admirait, chronomètre à la main. Voilà une recette qui résume l'une des plus belles journées de mes vacances d'été.

Elisa Graziani, Teramo

LA MALLE AUX SOUVENIRS

Parmi les traditions qui se perdent peu à peu, figure sans aucun doute celle de la préparation du coulis de tomates maison. Ce rituel est voué à disparaître, car nous sommes désormais habitués à la consommation rapide et à acheter directement le produit fini, souvent d'origine industrielle. Mes filles, comme bien d'autres jeunes, n'ont jamais assisté à ce "rituel", alors que quand j'étais enfant, l'été était synonyme de coulis de tomates maison! Vous savez quand une image, un objet vous ramène à un moment heureux de votre vie? Eh bien pour moi, continuer à préparer le coulis de tomates maison signifie me souvenir de mon enfance et revivre le bonheur pur et authentique que je ressentais lorsque ma famille et moi nous consacrons à cette activité. Les portes des maisons s'ouvraient toutes grandes et toute la famille se réunissait dans la cour, chacun avait son rôle à jouer. C'était une vraie fête, qui commençait à 6 heures du matin (à cause de l'excitation, nous, les enfants, ne parvenions pas à dormir la veille). La cour s'emplissait de babillages et de chants et les "ordres" fusaient. Nous, les enfants, passions notre temps à jouer jusqu'au moment où on nous appelait pour notre tâche habituelle, la plus facile et la moins dangereuse: mettre les feuilles de basilic et les tomates San Marzano coupées en quartiers dans les bouteilles. Les femmes de la famille lavaient, ébouillantait, égouttaient et pressaient les tomates Roi Humbert ; tante Lidia et tante Teresa remplissaient les bouteilles de coulis de tomates bouillant et les hommes les fermaient avec des bouchons en liège (remplacés par la suite par des capsules couronnes). Je conserve encore précieusement et avec "dévotion" l'ustensile en bois utilisé pour mettre les bouchons. On l'ouvrait en deux pour placer le bouchon au centre, on le fermait et un piston, que l'on plaçait sur la bouteille avant de le frapper avec un maillet, apparaissait dans l'ouverture supérieure. Ma mère, très méticuleuse, scellait ensuite le bouchon



de liège à la bouteille avec de la ficelle, en formant une croix et quelques nœuds. Après quelques heures de travail, nous faisons une pause pour le petit-déjeuner, qui consistait en une tranche de pain frais avec du coulis de tomates fraîchement préparé. Je n'oublierai jamais ces saveurs et ces parfums! On allumait ensuite un feu de bois sous les bidons, après les avoir doublés de vieilles couvertures militaires (mon père et mon oncle avaient "fait" la guerre en Afrique). Les bouteilles de coulis de tomates étaient placées à l'intérieur tête-bêche et des torchons étaient disposés autour pour les protéger contre les chocs. Pour finir, les bidons étaient remplis d'eau et couverts d'une espèce de couvercle, puis on laissait bouillir pendant plus d'une heure. Après avoir écarté les braises, on faisait griller des épis de maïs, tandis que tante Eleonora préparait un café d'orge pour tout le monde. Bref, la préparation du coulis de tomates pour l'hiver était quasiment une fête de village, car entre voisins on s'entraidait souvent. Et puis, la fête est finie, car la vie moderne et les maisons modernes n'ont pas de "place" pour ces préparations traditionnelles. Tant qu'elle l'a pu, ma mère a continué à préparer le coulis de tomates chez elle avec mon père, mais en changeant de méthode: elle mettait les bouteilles avec le coulis de tomates chaud et épais dans une malle sous les couvertures. Étant nostalgique et sentimentale, je les fais bouillir dans une casserole en aluminium sur la gazinière et j'en prépare de petites quantités, histoire de perpétuer cette tradition à laquelle je tiens tant. Chaque année, bien que je réduise toujours la quantité que je prépare, je fais attention à le faire quand mes filles, qui ne vivent plus avec moi, sont à la maison, afin que, ne serait-ce qu'en me regardant, elles puissent répéter ce rituel, cette tradition, à l'avenir dans leur propre maison. Car si les traditions ne se transmettent pas, elles se perdent, et perdre la "mémoire" est une perte irrémédiable.

Carmela Masi Liveri, Napoli

LE PARFUM DE L'ÉTÉ

C'était l'été. L'été commençait avec la radio accrochée à une branche d'olivier devant la maison, le seul endroit où on pouvait capter Radio Malta sur laquelle Jocelyn, avec son accent étranger, faisait le classement des disques les plus vendus de la semaine. Parfois, par intercession divine, on arrivait à capter une radio locale. Les senteurs de l'été emplissaient l'air et, non par sa faute, mais à cause de l'état de l'enceinte grise de la marque Geloso, Celentano fredonnait ses amours d'été en grésillant. Chez nous, l'été commençait avec le parfum des tomates et du basilic. Toute la famille se réunissait à la campagne pour préparer les conserves de tomates: i buttighi e u strattu (les bouteilles et le concentré). Chaque année, ma grand-mère sortait de la même boîte, comme s'il s'agissait d'un reliquaire, le lourd appareil à presser les tomates de la marque "Tre Spade", elle le stérilisait et le montait, c'était le coup d'envoi des opérations. Chacun avait son rôle, toujours le même au fil des ans. Personne ne pouvait abdiquer ou renoncer à ce rôle, à moins de graves problèmes de santé ou de décès prématuré. Ma mère et ma tante lavaient les tomates, mon grand-père était préposé à la manivelle, mon oncle mettait les tomates pelées en bouteille, ma sœur et moi nettoyions les bouchons, alignions les bouteilles et donnions à ma grand-mère les feuilles de basilic lavées et séchées, mon père était chargé du feu, ma grand-mère supervisait tout, de la tomate au pressage, et ensuite, si tout était parfait, elle et elle seule remplissait les bouteilles comme il faut avec le précieux liquide avant de les fermer avec la boucheuse. Le résultat était toujours parfait. C'était une semaine d'effervescence, nos vêtements étaient pleins d'éclaboussures de tomate, je me souviens des bavardages qui fusaient autour des bouteilles, des rires qui accompagnaient les blagues décalées de mon grand-père, de ma grand-mère qui le réprimandait, de ma mère et de ma tante qui bavardaient et riaient. Toute la vie, la nouvelle vie de l'été commençait comme chaque année autour des

cakeots en bois pleins de tomates fraîchement cueillies. Lorsque nous en avons fini avec la sauce tomate venait le tour du concentré, pour notre plus grande joie. Pour la recette du concentré, les tomates devaient être plus aqueuses et donc passer très rapidement dans la longue vrille de l'appareil Tre Spade. Ma mère et ma tante avaient déjà soigneusement lavé et séché les fagnotta, ces assiettes en terre cuite qui passaient de mère en fille et qui portaient les signes de ce passage: des petites fissures, des ébréchures, des rayures sur l'émail. J'adorais ces assiettes très lourdes et colorées sur lesquelles étaient peints des oiseaux, des coqs, des poissons aux mille couleurs. Les plus anciennes, qui appartenaient à mon arrière-grand-mère, étaient plus simples, jaune foncé avec des cercles bleus ou verts sur le bord. Le coulis de tomates, très liquide, était placé dans une grande marmite et ma grand-mère le remuait dans un sens puis dans l'autre, comme une sorte de rite propitiatoire. Mon père et mon oncle avaient déjà tout préparé sur la terrasse ; le concentré devait être placé en hauteur, aussi près que possible du soleil et loin de la poussière et du sol. Des planches longues et épaisses, soigneusement lavées à l'eau courante, étaient placées sur des tréteaux en fer, puis commençait la procession de tous les membres de la famille avec les assiettes, distribuées en fonction de l'âge et de la force, accompagnées par la recommandation de faire attention à bien les tenir. Une fois qu'elles étaient disposées sur les planches, les hommes allaient chercher la marmite de liquide vermeil et ma grand-mère remplissait les assiettes avec une grande louche, utilisée uniquement à cet effet. Commençait alors un long va-et-vient des femmes de la maison pour "arriminari u strattu" (remuer et mélanger le concentré). Tout au long de la journée, et surtout aux heures les plus chaudes, il fallait remuer la sauce liquide avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le soleil brûlant n'ait fait évaporer toute l'eau en ne laissant que le concentré de tomates. Le soir, toutes les assiettes étaient recouvertes d'un voile blanc. Au fur et à mesure que la sauce s'épaississait, elle devenait très sucrée et nous ne pouvions nous empêcher d'en picorer ici et là, espérant

cache le vol avec un touillage approximatif. Ma grand-mère était pire qu'un général en guerre et nous n'arrivions jamais à nous en tirer, mais nous parvenions à un compromis: une assiette rien que pour nous. Pendant que les femmes de la maison se protégeaient du soleil avec un mouchoir blanc sur la tête, nous sortions sur la terrasse avec de grandes tranches de pain sur lesquelles nous étalions le précieux concentré, meilleur que le Nutella. À la fin, les assiettes, qui au début couvraient une grande partie de la terrasse, n'étaient plus que quelques-unes. Au fur et à mesure que le concentré séchait dans les petites, on le mettait dans les grandes, jusqu'à obtenir la bonne consistance, on remplissait alors les bocaux en verre, on y glissait les feuilles de basilic, puis on les recouvrait d'huile d'olive. Tout au long de l'hiver, quelques cuillères de ce concentré seraient venues assaisonner les sauces, la viande et d'autres mets. Cet été-là, j'avais 14 ans, c'était le premier été sans grand-père Vincenzo, on me confia la tâche de tourner la manivelle... et en tournant la manivelle, je m'aperçus que je faisais des blagues décalées... ma grand-mère me réprimandait mais sans grande conviction, ma sœur riait, ma mère et ma tante se racontaient des histoires sur la vie. Tout autour, il y avait le parfum de l'été, rouge tomate et vert basilic.

Maria Carmela Miccichè, Scicli (Ragusa)



LE COULIS DE TOMATES EXTRA DE TERESA

Au fil du temps, les équipements ont changé, passant du manuel à l'électrique, mais en conservant toujours les procédures du passé, transmises de génération en génération, selon la recette locale typique! Entièrement biologiques et cultivées dans le potager familial, les tomates sont triées, lavées, coupées en deux, blanchies pendant cinq minutes et égouttées dans un panier fait main en osier ou en bois souple, selon un procédé typique, mais désormais peu connu, de certains villages de notre région ; autrefois, des "fougères", que l'on trouvait partout dans la campagne, étaient disposées au fond du panier pour empêcher que les tomates ne collent à la fine nappe et pour faciliter l'élimination de l'eau. La sauce est ensuite remuée dans le panier à l'aide d'une cuillère en bois afin d'éliminer le surplus d'eau dont les tomates sont principalement constituées. Lorsque le coulis de tomates est suffisamment dense, il est versé dans un récipient en plastique, puis mis dans des bouteilles "nce boccacci do suco e frutta", c'est-à-dire des bouteilles en verre d'un litre pareilles à celles qui autrefois contenaient du jus de fruits, d'où leur nom. Des feuilles de basilic frais ou des piments amers entiers sont ajoutés dans certaines bouteilles pour donner du goût à la sauce. Après avoir été fermées, les bouteilles sont mises à bouillir pendant une heure dans une marmite en cuivre afin de créer le vide d'air, en alternant une couche de bouteilles et une couche de nappes pour éviter qu'elles ne se cassent. Notre recette traditionnelle de la "sarza" (sauce tomate) s'achève dans le cellier où les bouteilles, soigneusement rangées, attendent de prendre place cet hiver sur nos tables et dans le cœur des personnes à qui nous les offrirons!

Valentina Gulli, Chiaravalle Centrale (Catanzaro)



LE SUPER COULIS DE TOMATES

Préparer le coulis de tomates a toujours fait partie des traditions de ma famille (nous sommes siciliens).

Au début, c'était ma grand-mère paternelle qui, dans sa maison de campagne, préparait des centaines de bouteilles de sauce tomate pour toute la famille avec l'aide de ses filles et de ses belles-filles.

Après mes grands-parents, ce fut au tour de ma mère et de mon père de préparer le coulis de tomates pour ma famille et celle de mon frère: je les revois, dans le jardin de leur maison à Palerme, se débattre avec les caisses de tomates que mon père allait chercher au village.

Les tomates étaient cuites dans de grandes marmites avec de l'oignon émincé, de l'ail, de l'huile, du sel et des tiges de basilic: ma mère disait que la vraie saveur du basilic se trouve dans les tiges.

Une fois cuites, les tomates étaient pressées et remises sur le feu pour les faire réduire à point, assaisonnées avec des feuilles de basilic, un peu de sel si besoin et une bonne pincée de sucre. La sauce tomate obtenue se consommait telle quelle.

Elle était ensuite mise chaude en bouteille et pour ce faire, une petite casserole d'eau était mise sur le feu dans laquelle était placée la bouteille qui était remplie de sauce tomate à l'aide d'un entonnoir.

Une fois bouchées, les bouteilles étaient placées dans des caisses et recouvertes de couvertures en laine jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

Lorsque ma mère et mon père sont devenus âgés, j'ai pris le relais: je ne pouvais renoncer à la sauce tomate dont je m'étais régalée pendant tant d'années.

Chaque été, je fais donc un énorme boulot, car à Rome, où je vis,

je n'ai ni campagne ni jardin, mais une cuisine ordinaire où je ne peux préparer que dix kilos de tomates à la fois. Mais le résultat en vaut la peine.

Contrairement à ce que faisaient mes parents, je verse la sauce tomate dans des bocaux "Quattro stagioni" de Bormioli de différentes tailles et je les stérilise dans l'eau.

Jusqu'à l'année dernière, je pressais les tomates à la main avec un presse-tomates en acier ; cette année, mes enfants m'ont offert un modèle électrique, ce qui m'a facilité une partie du travail.

Ma recette

Voici la recette de mon coulis de tomates, qui remporte un franc succès chez moi. Comme elle est déjà assaisonnée et prête à l'emploi, elle permet de cuisiner rapidement, ce qui est très pratique.

Pour 5 kg de tomates, lavées, coupées, mises dans une casserole et légèrement pressées avec les mains, j'ajoute des tiges et des feuilles de basilic, 2 gros oignons émincés, 3 gousses d'ail et du sel. Je fais cuire pendant environ 40 minutes, et 5 minutes avant d'éteindre le feu, j'ajoute une cuillère à soupe de sucre et de l'huile d'olive vierge extra.

Après avoir pressé les tomates, je regarde la consistance de la sauce ; si elle est épaisse, j'arrête la cuisson et je l'assaisonne encore un peu si besoin.

Je mets une petite casserole avec un peu d'eau sur le feu, je place les bocaux dedans et je les remplis de sauce en utilisant un entonnoir.

Je glisse une feuille de basilic dans chaque bocal et je les ferme en utilisant des couvercles neufs.

Lorsque les bocaux ont refroidi, je les mets dans de grandes marmites après les avoir enveloppés dans des torchons en coton et je les fais bouillir.



Pour une stérilisation complète, je calcule 50 minutes à partir de l'ébullition : je les laisse refroidir et je les range dans le cellier.

La variété de tomates

Chaque année, c'est une surprise. Pendant des années, j'ai utilisé un mélange de tomates: des tomates datterino, des tomates cerises et des tomates piccadilly, que je choisissais directement au marché local en me laissant guider par mon expérience.

L'année dernière, je suis allée en vacances sur la côte des Abruzzes et j'ai ramené à Rome 60 kilos de "cœur de bœuf", une variété produite localement: résultat, mon coulis de tomates était fabuleux, car cette tomate a une chair très savoureuse et donne d'excellents résultats grâce à sa peau très fine.

Cette année, j'ai vécu une expérience encore plus belle et inattendue: sur les conseils d'une bonne amie sicilienne, j'ai pris contact avec un agriculteur de Ribera (une région réputée pour ses cultures) qui lui fournit des tomates particulièrement bonnes et qui a accepté de m'en envoyer.

La fierté avec laquelle il m'a montré ses produits, en m'envoyant des photos de ses rangées de plants de tomates, m'a beaucoup touchée.

J'ai donc pu réaliser le rêve de toute une vie: retrouver le goût de la sauce tomate faite avec les meilleures tomates de mon terroir. Autrement dit, la saveur de mon pays.

Une curiosité: dans certains villages siciliens, la tomate est encore désignée sous son ancien nom "pumu d'amuri" (pomme d'amour) en raison de sa couleur rouge, de sa forme de cœur et, selon certaines traditions, de ses vertus aphrodisiaques.

Gaudia Campisi, Roma

LE GOÛT DE LA TRADITION 100% NATURELLE

Conserve super veloutée ANTIX de petites tomates BARONETTO ROSSO du PARTENIO.

Variété que je CULTIVE Cultivar Ultra BIO 7.17, écotype autochtone local ancestral de longue conservation n.b.

Avant d'indiquer la composition de la conserve mentionnée ci-dessus, il est nécessaire de se procurer de la poudre de petites tomates Baronetto, que l'on obtient en faisant sécher naturellement les tomates au soleil, puis en les broyant dans un mortier ; il faut aussi se procurer de petites tomates Baronetto séchées au soleil de manière naturelle et traditionnelle. Vous disposez de ces deux ingrédients supplémentaires? Alors, passons à la recette.

Prendre une grosse grappe de petites tomates Baronetto Rosso conservée à la cave depuis au moins 2-3 mois ou bien conservée sous la paille pendant la même durée.

Laver les tomates en ajoutant du bicarbonate, les sécher, puis les ébouillanter pendant quelques minutes dans une marmite. Mixer les baies, les faire cuire pendant environ 20 minutes, puis les laisser reposer pendant un certain temps.

Mixer à nouveau le mélange. Blanchir une seconde fois, puis laisser le mélange reposer et refroidir à nouveau. Entre-temps, préparer les bocaux lavés et stérilisés.

Quand le mélange a refroidi, le tamiser. L'heure est à la mise en bocaux. Placer 50 grammes de petites tomates séchées et 5 grammes de poudre de petites tomates Baronetto au fond des bocaux, puis verser 150 grammes de nectar, le tout dans des bocaux de 212 grammes.

Ensuite, fermer les bocaux avec des couvercles étanches et passer à la cuisson et au vide d'air.

Quand les bocaux sont prêts, les placer dans une marmite et les recouvrir d'eau bouillante, puis les laisser reposer jusqu'à ce que l'eau refroidisse. Une fois que l'eau a refroidi, faire bouillir les bocaux pendant environ 60-70 minutes.

Retirer les bocaux de la marmite lorsque l'eau a refroidi. Sécher les bocaux, puis les retourner pendant 5 heures et le tour est joué. Il convient de noter que pour réussir ce type de conserve, il est nécessaire d'utiliser cette variété de tomate.

Qu'elle soit fraîche/conservée ou transformée, elle est sans histamine, histidine, tyramine et nickel et possède un fort pouvoir antioxydant.

Vito Napolitano, Sperone (Avellino)



DES SOUVENIRS À CONSERVER

La sauce tomate

Appelez-la comme vous voulez, moi j'ai grandi en l'appelant sauce tomate. Tout au plus, conserve de tomates, sauce ou conserve de tomates, mais jamais coulis de tomates. Avant de vous donner ma recette, je veux vous raconter ce qui me traverse l'esprit quand je parle de sauce tomate. Jusqu'à l'âge de neuf ans, j'ai vécu en pleine campagne. J'habitais dans une maison avec un potager devant. Mes parents et moi vivions avec ma grand-mère Carmela. Ma tante, mon oncle et mes trois cousines habitaient à l'étage.

Ma grand-mère est née en 1908 et pendant de nombreuses années, elle a cuisiné pour toute la famille, une très grande famille, qui comptait jusqu'à soixante-dix personnes. Ils étaient métayers et travaillaient pour une famille noble, un métayage qui s'est achevé à la fin des années 1960. À l'époque, bien des familles nombreuses se sont séparées, chacune trouvant une maison ailleurs, parfois même dans d'autres régions.

De cette maison, ma grand-mère a conservé d'énormes marmites en aluminium avec un manche à crochet. Aujourd'hui encore, j'utilise ces marmites pour préparer la sauce tomate, cuire des légumes ou mettre les bocaux au bain-marie.

Le jour de la tomate

Enfant, tout était préparé et planifié pour le jour de la préparation de la sauce tomate. Tout tournait autour de cet événement qui célébrait l'été. Presque comme quand le cochon était tué pour célébrer l'hiver.

La sauce tomate était préparée en août, lorsque la production était abondante, les tomates mûrissaient vite et surtout il y avait

de la main-d'œuvre pour aider. Toutes les femmes de la famille participaient, de la plus âgée à la plus jeune, il y avait toujours quelque chose à faire. Il y avait aussi quelques hommes pour les tâches les plus difficiles.

Tout commençait quelques jours plus tôt, avec la récolte des tomates. Il y avait différentes variétés de tomates, des tomates rondes, genre cœur de bœuf, et des tomates "cirio" en forme de poire. Elles étaient placées sur des tables dans ce qui était à l'époque une espèce de garage-cuisine, devenu par la suite la pièce à vivre de ma tante et de mon oncle. Il s'agissait de la même pièce où la table d'abattage était installée. Les tomates étaient entreposées là jusqu'à maturation complète afin de sécher. Elles faisaient l'objet de contrôles réguliers pour éviter les moisissures ou autre. La table était toujours couverte d'une toile cirée à fleurs.

Opération bocaux

Une autre opération consistait à laver les bouteilles et les bocaux dans la buanderie. On utilisait également des bouteilles de jus d'orange, que l'on fermait avec une capsule couronne. Il y avait toutes sortes de bocaux, surtout des gros. Avec un couvercle à vis, ceux avec une rondelle étaient généralement réservés aux poivrons aigres-doux. Les bocaux étaient recyclés plusieurs fois et il fallait gratter les vieilles étiquettes.

Puis il y avait un rituel, qui, Dieu merci, n'existe plus: l'achat de l'acide salicylique. On l'achetait en pharmacie et on l'utilisait comme conservateur pour la sauce tomate. Je me souviens encore du sachet et de son odeur, qui me dégoûtait. Quelques années plus tard, j'ai d'ailleurs découvert que j'avais une intolérance à ce produit. Mes cousines se souviennent qu'il faisait une espèce de mousse dans les bouteilles et qu'il fallait jeter le dessus de la sauce



tomate. Un problème de dosage peut-être?

On l'utilisait parce qu'il permettait une longue conservation, un bocal de coulis de tomates pouvait durer quelques années. Heureusement, il a été interdit.

Le jour de la sauce tomate

Quand tout était prêt, le jour de la sauce tomate arrivait. Un mot sur les tenues: moi, je pouvais cuisiner en débardeur. La robe-tablier à fleurs de grand-mère remportait haut la main le premier prix. Les bacs avec les tomates étaient transportés jusqu'à la fontaine tandis que les derniers préparatifs battaient leur plein. On préparait une table recouverte d'une toile cirée à laquelle était fixé le presse-tomates. Un brûleur à gaz pour cuire les tomates, un bâton en bois et une "cazza a busi" (une écumoire) pour les récupérer. Des seaux bien propres pour mettre les tomates coupées, des couteaux, des planches à découper, etc.

Les ingrédients pour la sauce tomate: en plus du sel et du sachet acheté en pharmacie, il y avait du céleri et des oignons du jardin. Je me souviens qu'il y avait aussi des poivrons. Pas de basilic, à l'époque ce n'était pas une plante aromatique qui était utilisée. La marche à suivre était la suivante: les tomates lavées étaient coupées en morceaux après avoir retiré les parties abîmées et ôté le pédoncule. Elles étaient ensuite mises dans une grande marmite avec un peu de céleri et d'oignon et cuites pendant environ dix minutes en mélangeant.

Les tomates encore bouillantes passaient dans l'appareil dont la manivelle, que quelqu'un était chargé de tourner pendant des heures, faisait un bruit ridicule. Après un premier passage, les résidus étaient pressés une seconde fois, car un deuxième passage permettait d'extraire encore un peu de pulpe.

Ensuite, la sauce tomate était mise dans une grande marmite jusqu'à devenir "bea fissa" (épaisse).

Après avoir refroidi, les bocaux ou les bouteilles étaient rangés à la cave.

Les conserves de tomates étaient principalement utilisées pour la cuisson: la sauce bolognaise, le poulet et le canard en sauce. Comme la sauce tomate était bonne jusqu'en juin de l'année suivante, on l'utilisait pour toutes les cuissons à base de tomate.

La mémoire sensorielle

Ce dont je me souviens avec le plus d'émotion, et qui me fait tendrement sourire, c'est le plaisir des sens. Le parfum intense des tomates chaudes, qui descend par les narines et rassasie presque le ventre. La couleur rouge intense dont nos vêtements légers, nos pieds nus et nos bras se tachaient.

La saveur merveilleuse de la tomate mûre crue et puis le goût de la conserve dense à point quand il fallait vérifier qu'elle ne manquait pas de sel. Et enfin, le son presque imperceptible du coulis de tomates en train de mijoter et le "tloc-tloc" plus fort de l'appareil. Si je ferme les yeux, quand je m'assieds à table devant mon assiette de pâtes à la sauce tomate, je revis tout cela.

Ma sauce tomate

Que la meilleure recette du coulis de tomates soit celle de notre mère, nous le savons tous. Et chaque mère a sa propre technique, ses ingrédients, sa manière de procéder et cette recette reste indétrônable. Je dois avouer que j'ai acheté du coulis de tomates moins de dix fois dans ma vie. Ma mère en fait, hum... dans les 300-400 bocaux, de quoi nourrir tous ses enfants pendant l'hiver.

Sa sauce tomate est pure et essentielle, rien que des tomates, du sel et peut-être un peu de basilic. Elle est très liquide, mais ce qui est bien, c'est qu'on peut en faire ce qu'on veut et l'assaisonner

comme on le souhaite. Voici ma recette de coulis de tomates cerises:

Ingrédients

- des tomates cerises bien mûres
- du gros sel
- du basilic

Je mets les tomates cerises au soleil pendant une demi-journée pour qu'elles chauffent et sèchent.

Je les lave et les coupe en deux, puis je les mets dans une passoire avec une poignée de gros sel.

Une fois qu'elles ont égoutté pendant une heure, je les mets dans une casserole haute en aluminium. J'opte pour l'aluminium parce qu'il chauffe uniformément de la base aux côtés.

Il permet d'éviter la formation de vapeur et d'eau et favorise l'évaporation. Je laisse cuire pendant au moins 15-20 minutes en remuant avec une cuillère en bois. Je passe les tomates encore chaudes dans un moulin à légumes à mailles fines en ajoutant de temps en temps quelques feuilles de basilic.

Si la sauce tomate est assez épaisse, je la mets en bocaux telle quelle, sinon je la laisse cuire encore dix minutes.

Cette sauce tomate est parfaite pour assaisonner les pâtes et je prépare des bocaux de différentes tailles, comme ça quand j'en ouvre un, je le finis tout de suite. Elle est également délicieuse telle quelle avec une tranche de pain et de la stracciatella (fromage).

Et vous, quelle est votre recette?

Bon coulis de tomates à tous!

Monica Campaner, San Donà di Piave (Venezia)



IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Ma purée commencée déjà en mai... dès la plantation de chaque plant de tomate. Le soin, l'entretien et la joie quand elles commencent à virer en rouge... Sensation inestimable ! Emmener mon enfant de deux ans dans le jardin qui demande... « Je peux manger ? » En parlant des tomates cerises... mais bien sûr mon petit ! Cela me fait comprendre que la route que je trace est la bonne, et voir mon enfant cueillir involontairement ces nuances me récompense de tous les efforts faits pour arriver à ce moment. Cette année, j'ai dû opter pour une nouvelle méthode de « purée ». Dans l'impossibilité d'en produire plus d'une fois de mi-juillet jusqu'à la première semaine d'août après la récolte, j'ai lavé chaque tomate, puis je les ai séchées et mises au congélateur. Le jour fatidique venu, avec ma compagne et bien sûr le petit que nous ne pouvions certainement pas ne pas impliquer (avec toute l'attention requise), j'ai seulement dû verser les tomates encore congelées dans la marmite, poser le couvercle et les laisser sur le feu environ une heure et demie. Ensuite, nous les avons prises et égouttées pour qu'elles perdent tout l'excès d'eau, tandis qu'elles étaient réduites en purée. C'est avec un grand étonnement qu'une pulpe très ferme et très délicate est apparue. C'est vrai que j'ai perdu en quantité mais j'ai une qualité inestimable ! Une pincée de sel, et avant de fermer les pots, une feuille de basilic très frais, tâche du meilleur assistant que l'on puisse rêver. Une heure pour créer le sous-vide avec les pots sous l'eau... et j'obtiens les parfums de mon potager, même en plein hiver ! Ah, j'oubliais presque : on ne gaspille rien ! Utilisez l'eau libérée par les tomates pour « tremper le pain pour en faire du pain mou » comme on dit en Toscane, vous m'en parlerez ensuite ! Il en faut peu pour être heureux !

Francesco Lioni, Avigliana (Turin)

PURÉE DE TOMATES : FAITE MAISON, ELLE A UN TOUT AUTRE GOÛT !

Choisissez des tomates bien mûres en écartant celles qui présentent des traces de moisissure ou de pourriture. Retirez les pétiotes et lavez les tomates dans de l'eau et du bicarbonate de soude (une cuillère à café rase de bicarbonate de soude par litre d'eau). Ce procédé éliminera la poussière de surface et les produits chimiques éventuels avec lesquels les cultures ont été traitées. Faites bouillir de l'eau et versez-y les tomates préalablement lavées. Attendez que les peaux des tomates se raidissent jusqu'à ce qu'elles se fissent (cela prend généralement une minute ou un peu plus), puis retirez-les de la casserole à l'aide d'une passoire ou d'une écumoire. Mettez les tomates dans le presse-tomates et récoltez la purée. Si nécessaire, repassez les peaux sorties la première fois dans le presse-tomates car vous pourriez en extraire encore une certaine quantité de pulpe. Faites particulièrement attention à la préparation des pots qui contiendront et maintiendront la purée. Les pots doivent être soigneusement lavés et séchés. Les couvercles doivent être achetés neufs chaque année car les joints des anciens couvercles, même s'ils peuvent apparaître intacts lors d'une inspection visuelle, perdent de leur élasticité et restent écrasés par le col du pot avec lequel ils sont restés fermés, n'assurant plus une étanchéité hermétique. Attention au choix des couvercles. Les couvercles normaux se vissent dans le filetage du pot grâce à de fines languettes obtenues en repliant le couvercle en quelques points. Lorsqu'on exerce une certaine force pour bien serrer le couvercle sur le pot, elle ne se décharge que sur quatre ou cinq fines languettes qui, ayant une faible résistance, se déforment souvent. À ce stade, nous sentons le couvercle tourner à vide ou qui s'est abîmé. Faites chauffer une marmite d'eau.



Pendant ce temps, versez la purée encore chaude dans les pots, en ayant soin de remplir jusqu'à ce que vous laissiez deux centimètres du bord. Un tel coussin d'air sert à absorber la pression qui se créera au moment de l'ébullition des pots. Fermez les pots et serrez bien les couvercles. Enveloppez chaque pot avec une feuille de journal ou de vieux tissus. Ceux-ci servent à amortir les petits chocs entre les pots provoqués par l'ébullition. Placez les pots enveloppés de cette manière dans la marmite d'eau qui sera maintenant devenue tiède, en veillant à les disposer de manière aussi compacte que possible pour qu'un maximum d'entre eux rentrent, mais aussi pour limiter les mouvements pendant l'ébullition. Mettez un couvercle sur la marmite. À ce stade, la température de l'eau continuera à augmenter progressivement jusqu'à ébullition. Les pots doivent bouillir au moins une heure pour laisser le temps aux couches internes de la purée d'atteindre une température élevée. La purée contenue dans les pots, bien qu'atteignant une température de 100 degrés, ne bouillira pas car une pression supérieure à la pression atmosphérique a été créée à l'intérieur de ceux-ci et, dans ces conditions, le liquide bout à une température supérieure à celle de la pression atmosphérique. Éteignez la flamme sous la marmite et attendez quelques heures pour que la température de l'eau et des pots baisse lentement. Cela évitera que les pots ne se cassent. Séchez les pots et, si nécessaire, appuyez sur le sceau de sécurité en appuyant avec le doigt au centre du couvercle pour qu'il reste concave. Si après cinq ou six jours, le couvercle reste abaissé, cela signifie qu'il n'y a pas eu de fermentation et que nous pouvons ranger les pots. S'il y a des gonflements ou, pire, encore des traces de moisissure, jetez le pot. Les pots se conservent quelques années.

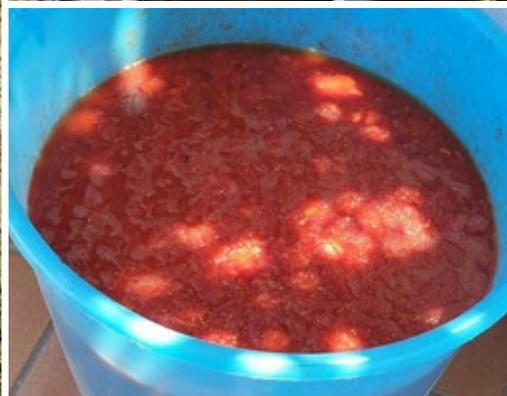
Dora Romano, Casoria (Naples)

A SARSA

La recette commence par le lavage des tomates, soigneusement sélectionnées une par une et plongées dans l'eau, en changeant souvent d'eau. Pendant ce temps, vous devez remplir la marmite avec de l'eau et la placer sur le fourneau à gaz ou – selon la tradition – au feu de bois. Ajoutez les tomates dans la marmite et cuisez pendant environ 30 minutes. Retirez les tomates de la marmite et égouttez-les dans la « cannistra », un récipient en roseaux adapté à l'égouttage. Une fois le presse-tomates assemblé, on commence à presser les tomates. Avant de remplir les bouteilles avec de la purée, vous devez ajouter une ou plusieurs feuilles de basilic dans chaque bouteille vide. Immédiatement après la mise en bouteille, placez les bouteilles dans une marmite remplie d'eau et faites bouillir pendant environ une heure. Le lendemain, les bouteilles seront retirées de la marmite et rangées. Et la purée ou, comme on dit ici, « A Sarsa », est terminée. De la Sicile et des Nébroses, c'est tout ! Je vous salue.

Antonino Natoli, Sant'Angelo di Brolo (Messine)





CERTAINES TRADITIONS NE S'ARRÊTENT JAMAIS

Voici la description de notre procédure pour les bouteilles de sauce tomate faite maison. Je dois préciser que les années passées, nous avons toujours fait de la conserve en bols, en les remplissant de tomates en morceaux, et que cette année, en décidant de les « réduire en purée », nous avons acheté un « presse-tomates » ; sur les conseils de notre commerçant de confiance de Messine, nous avons donc acheté un « Tre spade ». L'endroit où tout le processus s'est déroulé est ma maison natale dans le hameau de Quattropani de Lipari, précisément à la Contrada Serrofico. Dans le passé, c'était un motif de fête parce qu'il y avait aussi la participation des enfants qui, pour des raisons professionnelles, n'étaient pas présents cette année, et nous avons donc passé une journée entière, mon mari et moi, à tout faire : nous formons généralement une chaîne de montage qui amuse encore les enfants, même s'ils sont grands, car c'est quand même un moment de rassemblement. La procédure est la même que l'on suivait dans ma famille quand j'étais toute petite. Je conserve encore jalousement le vieux « presse-tomates » que nous utilisons, désormais vétuste. Les tomates sont récoltées la veille dans nos plantations. La préparation commence donc le lendemain matin avec la coupe des tomates en 4, 6 ou 8 morceaux, selon la taille, en ayant d'abord soin de bien les laver ; la deuxième étape est la cuisson, qui a été faite en trois fois compte tenu de la quantité (environ 90 kg) et des dimensions de la marmite. Toutes les tomates cuites, rigoureusement et écologiquement au feu de bois, sont ensuite recueillies dans une « tina » (cuve). En à peine un quart d'heure, en versant petit à petit les tomates cuites avec une écuelle, grâce à la machine « Tre spade » en action, il a été facile de tout réduire en purée, et donc on est immédiatement prêt pour la mise en bouteille.

Le remplissage des bouteilles est également rapide à l'aide de la « bassine-entonnoir » très pratique et maniable. Pour terminer, on passe à la fermeture des 185 bouteilles en appliquant les couvercles sous pression avec la machine appropriée ; une fois l'opération terminée, nous passerons à la stérilisation (deuxième cuisson) des bouteilles, toujours au feu de bois, qui se fera en remplissant un seul énorme bidon en métal en préparant le fond avec de vieux vêtements pour éviter sa rupture. Les bouteilles seront enveloppées individuellement avec du papier, toujours pour empêcher les chocs compromettants, puis bloquées avec des poids sur une étagère rigide et recouvertes d'eau jusqu'à 20 cm pour éviter qu'elle ne s'évapore trop et qu'elles restent à découvert. Une fois que l'eau a commencé à bouillir, la cuisson doit être maintenue pendant au moins une autre heure. Une fois refroidies, les bouteilles sont retirées de l'eau, placées dans des caisses et stockées dans l'entrepôt, dans l'obscurité, prêtes à l'emploi, à utiliser même en cas de plusieurs invités. Nous n'ajoutons rien aux tomates ! Beaucoup à Lipari, avant de fermer les bouteilles, insèrent un brin de basilic en le poussant à l'intérieur avec un bâtonnet. Autrefois, les couvercles à pression n'existaient pas, les bouteilles étaient fermées avec des bouchons en liège, puis scellées avec de la ficelle, et pour éviter la formation de moisissure, la purée de tomates était recouverte d'un peu d'huile d'olive. Cette année a été particulière pour les conserves car, en me replongeant dans la purée, j'ai fait revivre le bon vieux temps, évoquant les moments passés avec mes parents et mes frères et sœurs. J'espère que nos enfants continueront cette tradition. Je n'achète pas de conserves au supermarché, parce que nous nous occupons également de la culture naturelle des tomates. Nous savons donc ce que nous mangeons car nous n'utilisons pas de produits chimiques ou de pesticides.

Giuseppina Allegrino, Lipari (Messine)





LA RECETTE DE MAMIE ANGELA

Mamie Angela, 87 ans en décembre, cueille depuis toujours les tomates, chaque été, dès qu'elles sont mûres. Le réveil est à 5h00, tout le monde est prêt, on commence par les « bouteilles » ! Eh oui, c'est comme ça qu'elle les appelle ! On lave bien toutes les tomates et on les fait bouillir dans la marmite que Mamie Angela appelle « callara ». Le feu est allumé. L'oncle est depuis toujours le préposé au feu et au placement des couvercles. Une fois que l'eau bout, on cueille les tomates avec un outil métallique spécifique et on les met à égoutter rigoureusement dans le panier en osier. Quand j'étais petite, je ne pouvais même pas m'approcher de la marmite et de la machine pour réduire les tomates en purée, mais depuis 3 ou 4 ans, Mamie Angela me permet de rester près de la machine (j'ai 32 ans... ça a été une longue carrière !). Les tomates doivent être égouttées suffisamment, mais pas complètement, pour que la purée soit dense au bon point, et on procède ainsi au remplissage de la machine de tomates. D'un côté, la purée descend, de l'autre, les peaux. Mamie Angela n'y fait passer la peau des tomates qu'une seule fois. Ensuite, on passe à l'assaisonnement, deux ou trois poignées de sel, on goûte et on tourne. On passe au remplissage des bouteilles (rigoureusement de bière, gentiment offertes par le bar du village et préalablement lavées et désinfectées), avec la cuvette magique ! La sauce descend dans la bouteille, il ne faut pas la remplir jusqu'à la fin, c'est ce que dit Mamie Angela pour ne pas les faire éclater pendant la cuisson, puis on passe à la fermeture des couvercles. Pour terminer, dans un beau fût géant, on met toutes les bouteilles et on les fait bouillir pendant des heures... Pas de secret, juste de la simplicité. Mamie Angela m'a appris que si on fait les bouteilles à la maison, on peut être tranquille tout l'hiver ! Bonne sauce !

Claudia Canale, Cassino (Frosinone)

SALSA DAY !

Je me souviens encore quand on faisait la sauce quand j'étais enfant, c'était une façon de réunir la famille. Mon père et mes oncles plantaient des tomates de différents types... (le « pizzuto », le « datterino », le « insalataro », etc.), puis vers la mi-août ils effectuaient la récolte ; ils obtenaient environ 10 quintaux de tomates de chaque récolte... Quelques jours avant le grand événement - que nous avons surnommé Salsa day - ma mère et mes tantes préparaient le nécessaire : on commençait par nettoyer les pots et leurs couvercles. Ensuite, il fallait préparer tout l'équipement qui avait été stocké l'année précédente (presse-tomates, marmites, bassines, louches, paniers, seaux, bouteille de gaz, brûleur). Le jour de la préparation de la sauce, le réveil était à 4h00 du matin. Après un petit déjeuner rapide, on commençait : on enlevait d'abord le pétiole vert de chaque tomate, un par un, et on séparait les bonnes des mauvaises : on jetait les mauvaises, alors que celles qu'on pouvait sauver passaient dans les mains de mamie qui, d'un œil attentif, coupait ce qui était bon. Les caisses de tomates bonnes étaient directement retournées dans de grandes cuves remplies d'eau, soigneusement lavées, puis jetées dans un grand chaudron placé sur le brûleur, relié à la bouteille de gaz, soigneusement préparé par mon père. Les tomates dans le chaudron étaient assaisonnées de basilic et d'oignon (je me souviens encore du parfum) et laissées cuire pendant environ une heure. Puis on les égouttait dans de grands paniers troués, et on les passait au presse-tomates (plus communément appelé petite machine). On transférait de nouveau la purée dans la grande marmite, on l'assaisonnait avec du sel, puis on remplissait les pots à l'aide d'un entonnoir et d'une louche. Pour terminer, les pots devaient être mis sous vide, une procédure très minutieuse

: chaque pot doit être enveloppé dans des chiffons afin qu'ils ne se touchent pas, puis mis dans le chaudron, recouvert d'eau et mis à bouillir pendant une heure. Cette pratique est appelée bain-marie et permet la conservation de la sauce pendant des années. Aujourd'hui, je fais une petite quantité de purée mais j'utilise encore la petite machine à manivelle que ma chère grand-mère m'a laissée.

Michela Pacifico, Lucera (Foggia)





LA SAUCE DU « TRANSFÉRÉ »

Soleil, mer et sauce tomate. C'est ça l'été pour moi ! Et quand, il y a un an, j'ai été forcé de rester à Pavie à cause d'un accident, j'ai été submergé par les souvenirs et la nostalgie de mon enfance quand j'aidais ma famille à préparer les conserves. Alors, en discutant avec quelques amis de l'université, j'ai dit : « Pourquoi ne pas faire la sauce du « transféré » ? ». Au début, cela ressemblait à quelque chose d'absurde, mais ensuite, comme les meilleures improvisations, nous avons donné une nouvelle vie à la plus ancienne des traditions. Le nôtre est devenu un rendez-vous fixe. À la fin du mois d'août, lorsqu'on rentre des vacances, on veut continuer à profiter de l'été jusqu'à la fin et surtout on a besoin d'une excuse supplémentaire pour ne pas préparer les examens que l'on doit encore passer. La recette est très simple : il faut des tomates. On a généralement recours aux moins chères mais dans les cas les plus chanceux et bien organisés, on utilise celles provenant du jardin du grand-père ou de l'oncle d'un ami. Le procédé de base de cuisson et de pressage des tomates est le même mais subit chaque année quelques modifications en fonction des coutumes régionales et des souvenirs d'enfance de tous les participants. Il est essentiel qu'il y ait au moins une personne (généralement le petit ami de l'amie la plus chère, obligé de participer par amour) qui soit présente uniquement pour manger et qui s'occupe du divertissement, motivant l'équipe avec de la musique, des anecdotes, de la nourriture et quelque chose à boire... souvent, c'est aussi la personne qui, par la suite, prépare la table pour le déjeuner. Le divertissement joue un rôle fondamental dans la préparation de la sauce, car l'équilibre entre douceur et acidité de la tomate sera plus ou moins maintenu en fonction de l'humeur de chaque participant. Par conséquent,

pour obtenir une bonne purée du « transféré », il est nécessaire que tous les amis soient de bonne humeur et qu'ils s'amuse dans la préparation. Pour la mise en bouteille, on utilise des pots vides, accumulés à la maison grâce au fameux « paquet du sud », lavés avec beaucoup de savon et stérilisés, pour s'assurer que le goût original de la purée ne soit pas affecté. La purée de tomates est versée encore chaude et les pots sont scellés par le plus fort du groupe et enveloppés de chiffons avant d'être placés dans de grandes casseroles remplies d'eau. Il est nécessaire de laisser cuire les pots à feu doux pendant une trentaine de minutes et de les laisser toujours refroidir dans l'eau. Une fois froids et séchés, les pots sont répartis équitablement pour chacun des participants (l'animateur partagera le butin avec sa petite amie). Il est essentiel de se rappeler d'exclure un pot de purée du « transféré » lors de la phase de cuisson et de l'utiliser immédiatement pour enrichir un fantastique plat de pâtes qui, dans le meilleur des cas, sera dégusté vers 4 heures de l'après-midi, à la fin de l'exploit.

Simone Carbone, Pavie



COMME LA PREMIÈRE FOIS

« Bonjour ma chérie ! Lève-toi, on va faire la sauce chez mamie ! ». Cette phrase résonne dans mon esprit, chaque fois que je respire le parfum de ma purée qui bouillonne dans la casserole. Un tendre et net souvenir de quand j'étais petite et ma mère me réveillait pour aller à la campagne de mamie faire des conserves de tomates. J'avais 7 ans la première fois et ce dimanche tiède de fin août restera l'une des plus belles expériences de ma vie. À l'époque, c'était juste un jeu, fait de couleurs, de sons et de parfums... je ne savais pas encore que j'allais poursuivre cette coutume, en apprenant à préparer la purée de tomates selon l'ancienne recette de mamie Teresa. Comme le veut la tradition, la première étape est celle de l'« habillage », de la tenue en d'autres termes. Il est essentiel de porter des vêtements confortables, qui peuvent être salis et abîmés tranquillement. Je me souviens que, dès que nous arrivions à la campagne, maman nous envoyait nous changer. Nous portions de vieux vêtements, des tabliers et des chiffons que mamie avait sagement mis de côté pour nous tous. Mes sœurs et moi étions excitées et nous étions impatientes de nous mettre au travail avec le reste de la famille. Mamie était déjà prête et au travail depuis des jours, elle avait soigneusement récolté les tomates de son jardin, en sélectionnant celles qui convenaient le mieux pour la conserve de tomates pelées et celles pour la purée. Avec cet écumage, la famille se divisait également en deux équipes et je savais déjà où aller : entre ma tante qui remplissait les bouteilles avec la sauce bouillante et mon oncle qui les fermait avec des couvercles couronnes en métal, plus connus chez nous sous le nom de « tortorelle ». Mais allons-y étape par étape. Pour la préparation de la purée, il est nécessaire que les tomates soient coupées en morceaux de taille moyenne et cuites dans une casserole, dont les

dimensions varient en fonction de la quantité de pots à remplir. Il faut laisser les tomates ramollir à feu doux pendant au moins une demi-heure, en les retournant de temps en temps.

Mamie Teresa a toujours été inflexible sur cette étape de préparation, elle surveillait la cuisson de ses tomates avec soin et attention et savait parfaitement reconnaître quand elles étaient prêtes à être pressées. Nous préparions la sauce pour toute la famille et malgré la fatigue, elle était toujours précise pour que tout se passe bien. Je me souviens que j'étais fascinée en la regardant pendant qu'elle était au travail, parfois elle me faisait quelques sourires et le silence était coupé par le murmure de la sauce dans la casserole. En attendant que les tomates cuisent, on peut procéder à la préparation des pots et des bouteilles à remplir : vides et déjà lavés, ils sont disposés en rangées sur la table et une feuille de basilic est placée à l'intérieur. Le basilic est facultatif mais ma grand-mère m'a appris à ne pas m'en passer, car son parfum enrichit la saveur intense des tomates, en gardant intacte leur authenticité. Lorsque les tomates sont molles, on peut procéder à la préparation de la sauce : après les avoir salées, petit à petit, les tomates sont placées à l'intérieur d'un presse-tomates et on commence, avec soin, à remplir les pots ou les bouteilles disponibles.

Cette phase est pour moi la plus fascinante : le rouge vif d'une tradition transmise de génération en génération qui transforme la purée en quelque chose de magique et de prestigieux, à garder jalousement et à partager, au bon moment, avec les personnes que l'on aime.

Pour la cuisson des pots et des bouteilles, il est essentiel d'accorder la plus grande attention, en enveloppant les récipients dans un chiffon, avant de les placer dans une grande casserole remplie d'eau pendant au moins 30 minutes. Compte tenu de la grande production, mamie Teresa utilisait ses vieux récipients

de nourriture pour poussins, vides et en tôle, placés délicatement au-dessus du feu.

Cette ancienne méthode d'ébullition nécessitait plusieurs heures d'attente, alors nous nous réunissions tous autour du feu et notre oncle faisait rôtir du maïs sur la braise, à déguster entre une discussion et une autre, à la fin d'une longue journée de travail. Ce superbe souvenir m'a poussée à perpétuer cette tradition, en impliquant également mes enfants et mes petits-enfants dans la préparation de la purée de tomates. Pour moi, c'est chaque fois comme si c'était la première fois.

Carmina Treviso, Potence





A STORIA VERA...DA' NORMA (LA VÉRITABLE HISTOIRE DES PÂTES « À LA NORMA »)

Quand on dit « Norma », on dit Catane, et quand on parle de Catane, on ne peut pas s'empêcher de parler « da' Norma » ! Oui, bien sûr, du chef-d'œuvre de Vincenzo Bellini, mais aujourd'hui je veux vous parler d'un autre chef-d'œuvre de la cuisine de Catane : « a pasta a la Norma » ! Naturellement, le secret est dans l'assaisonnement : une délicieuse purée de tomates qui domine une belle assiette de spaghettis ou de rigatonis.

Mais procédons dans l'ordre.

Pour décrire la purée de tomates utilisée et la préparation du plat, il faut « remonter » le temps, s'arrêter à la fin de l'été 1920 et entrer dans la maison Pandolfini, située via Etna à Catane.

Jano Pandolfini, marié à Mme Rosaria D'Urso et neveu du déjà célèbre acteur de théâtre et de cinéma Angelo Musco, invita son oncle et d'autres personnages du monde du théâtre et du cinéma à déjeuner : une sorte de cérémonie de fin d'été et, dans tous les cas, toutes les excuses étaient bonnes pour organiser un repas convivial.

Angelo Musco amena un autre hôte, un homme de culture et un ami très cher : Nino Martoglio. Celui-ci, en plus d'être un bon poète et dramaturge, avait déjà écrit pour lui deux pièces qui furent ensuite portées à l'écran. Comme ces déjeuners étaient fréquents, Mme D'Urso était très souvent gênée pour le choix du menu, également parce que la première guerre mondiale n'était terminée que depuis deux ans et que l'économie peinait encore à décoller.

Quoi qu'il en soit, se débrouillant avec ce qu'elle avait à la maison, elle prépara une assiette de pâtes avec une purée de tomates qu'elle avait préparée en abondance la veille, des aubergines



turques frites, une pincée de ricotta salée et quelques feuilles de basilic. Simple dans les ingrédients, mais avec quelques astuces qui l'élevèrent au rang de plat « gourmand », dirions-nous aujourd'hui. Les convives complimentèrent Mme Rosaria, et Nino Martoglio, poète raffiné et vif d'esprit qu'il était, s'exclama : « Signura Saridda (diminutif de Rosaria), chista è 'na vera Norma », c'est-à-dire, « Madame Rosaria, ceci est une vraie Norma ! ». Oui, car à Catane tout ce qui était le meilleur, le plus savoureux et le plus beau, y compris la beauté féminine, était comparé à Norma, c'est-à-dire à l'œuvre la plus célèbre de Vincenzo Bellini ! Cette introduction sur les origines de ce plat étant faite, passons à sa description et surtout à la préparation de la purée de tomates et de la conserve relative. J'ai appris ces secrets d'un grand chef de Catane aujourd'hui disparu, Pino Correnti, qui tenait un restaurant dans une salle de théâtre, où, pendant le dîner, les exploits des paladins de France étaient représentés par les célèbres marionnettes siciliennes.

L'ingrédient essentiel est sans aucun doute la tomate. Pas n'importe quelle espèce de tomate, aussi parce qu'à l'époque on en connaissait peu et surtout il n'y avait pas de variétés hybrides, mais la tomate à côtes « rizzo catanese », de grande taille, avec peu d'eau et d'un rouge pourpre incomparable.

Pour moi, qui ai un agronome dans la famille, il n'a pas été très difficile d'obtenir cette variété de tomates. Après une brève ébullition, je les ai passées dans notre presse-tomates électrique robuste et, avant de les verser en pots et de les stériliser, je les ai traitées de manière à ce qu'elles soient prêtes pour tout l'hiver, afin de pouvoir préparer quelques plats de « pasta alla Norma » avec le goût et l'odeur des produits mûris sous le chaud soleil sicilien et non avec des tomates de serre et des variétés hybrides que l'on trouve même en hiver.

J'ai continué la cuisson de la purée en ajoutant des tiges de basilic

et quelques gousses d'ail pour donner justement l'arôme de l'été. Dans une poêle, j'ai fait frire des dés d'aubergines turques (en dés car il fallait les mettre en pot, sinon on les aurait fait frire en tranches) et j'ai gardé l'huile de friture ; bien entendu, de l'huile d'olive vierge extra « Monte Etna DOP ». En effet, revenant à ce jour de la fin de l'été 1920 et aux difficultés économiques alors en place, Mme Saridda assaisonna certainement la purée de tomates avec l'huile aromatisée en faisant frire les aubergines. Tous ceux qui le souhaitent sont invités à essayer, et ils verront la différence !

J'avais quoi qu'il en soit décidé de préparer une purée « presque prête » d'assaisonnement à la Norma, en excluant donc la ricotta salée (à saupoudrer à la fin sur les pâtes assaisonnées), que l'on peut acheter l'été et, en la mettant sous-vide, la retrouver en excellent état même en hiver. J'ai également rempli les pots avec d'abondantes feuilles de basilic parfumé, coupées avec un couteau à lame en céramique pour éviter de les noircir, ainsi que de l'huile de friture.

Je pense que pendant le rude hiver, en ouvrant un pot de cette conserve pour la réchauffer, dès que le contenu touchera le fond de la poêle chaude, la cuisine sera remplie de parfums et d'arômes qui nous ramèneront à une journée d'été ensoleillée en Sicile. Je vous assure : cela en vaudra la peine.

Ah, j'oubliais presque : Nino Martoglio était un de mes concitoyens, né à Belpasso, dans la province de Catane, comme moi !

Luciano Signorello, Catane

BONNE ODEUR

La purée de tomates est certainement la chose la plus facile à faire, mais bien entendu, il faut que vous y mettiez du vôtre ! Pour un excellent résultat, à la saveur délicate et équilibrée et à la couleur vive, je choisis toujours trois types de tomates différentes. Je les lave bien, je les mets toutes dans une grande casserole assez haute, j'ajoute le sel, les feuilles de basilic, l'oignon et une feuille de laurier. Je couvre avec un couvercle et je porte à ébullition à feu vif. Je retire le couvercle, je remue, je baisse le feu et je laisse cuire jusqu'à ce que toutes les tomates ramollissent. À ce stade, j'éteins le feu, et à l'aide d'un tamis, j'extrais ma sauce. J'écrase tout jusqu'à la fin. Pas de sucre, pas d'huile. Elle est prête ! À ce stade, il ne me reste plus qu'à décider si je vais mettre ma purée dans des bouteilles pour les stériliser ensuite au four, ou si je vais opter pour des sachets alimentaires et conserver la purée au congélateur. Si, en revanche, j'ai envie d'une bonne entrée avec de la sauce fraîche, je fais revenir une gousse d'ail avec un filet d'huile, j'ajoute ma purée de tomates, je laisse cuire quelques minutes, j'éteins et je termine le tout en ajoutant de la menthe et du poivre. Bon appétit !

Sabrina Spinuzza, Salerne



LE GOÛT DE MA MAISON

Chaque été, pour faire de la purée de tomates pour ma famille, je fais un travail un peu fatiguant (mais très agréable) car j'habite en ville et je n'ai pas de campagne ni de jardin, mais une cuisine normale où je ne peux traiter que dix kilos de tomates par jour. Néanmoins, je maintiens cette précieuse habitude. Je la considère désormais comme une tradition, car la purée, dans ma version, constitue une véritable ressource pour la famille car elle est déjà assaisonnée et donc prête à l'emploi. On peut ainsi réaliser de très bonnes entrées rapidement, ce qui est particulièrement utile pour ceux qui travaillent et ont peu de temps disponible. Pour faire cette purée, j'utilise la recette qui m'a été transmise par mes parents, qui l'ont à leur tour apprise de mes grands-parents qui vivaient dans un village, dans une région sicilienne riche en tomates. C'est donc une recette éprouvée par l'usage que de nombreuses générations en ont fait. Pour 5 kilos de tomates lavées, coupées, mises dans la casserole et pressées un peu à la main, j'ajoute des tiges et des feuilles de basilic, 2 gros oignons émincés, 3 gousses d'ail et du sel. Je laisse cuire environ 40 minutes ; 5 minutes avant d'éteindre, j'ajoute au moins 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra. Une fois les tomates devenues purée, j'évalue la consistance de la sauce obtenue. Si la sauce n'est pas très épaisse, je la réduis jusqu'à l'obtention de la densité désirée. J'évalue également la saveur et décide si je dois l'assaisonner davantage en ajoutant du basilic et éventuellement plus de sel ou d'huile. Je mets les peaux de côté. Je laisse refroidir. Je verse la sauce dans des pots Bormioli. Je ferme hermétiquement en serrant bien les couvercles (j'utilise toujours des couvercles neufs) et je procède à la stérilisation. J'enveloppe les pots avec des chiffons en coton, je les place dans de très grandes casseroles et je les recouvre d'eau froide. Il est important que les

pots soient recouverts d'eau. Je fais bouillir pendant 50 minutes à partir de l'ébullition. Je les laisse refroidir dans la même casserole et finalement je les stocke dans le garde-manger. Je laisse sécher au soleil les peaux que j'ai gardées de côté, puis je les mixe pour obtenir une poudre que je peux utiliser sur des risottos ou pour recouvrir des boules de fromage frais à servir en en-cas. Chaque année ma sauce a sa propre saveur en fonction des tomates que j'utilise. En cela, je me laisse guider par mon expérience. Pendant de nombreuses années, j'ai utilisé un mélange de variétés « datterino », « ciliegino » et « piccadilly ». L'année dernière, à l'occasion de vacances dans les Abruzzes, j'ai ramené à la maison 60 kilos de tomates « cuore di bue » parfaitement mûres : j'ai obtenu une purée fabuleuse car cette tomate a une pulpe très savoureuse et comme elle a une peau fine, elle a aussi un rendement très élevé. Cette année, j'ai vécu une expérience formidable : sur les conseils d'une chère amie sicilienne, je suis entrée en contact avec un agriculteur qui lui fournit de délicieuses tomates qu'il m'a gentiment envoyées également, réalisant ainsi le rêve de ma vie : retrouver la saveur de la purée à base de tomates de mon terroir. Le goût de ma maison.

Gaudia Campisi, Rome



TOMATES, PIMENTS VERTS ET BASILIC

Les tomates mûres sont cueillies, lavées et portées à ébullition. Ensuite, elles sont égouttées et réduites en purée dans le presse-tomates « Tre Spade » deux fois, avec les piments verts et le basilic, pour obtenir une purée pulpeuse. La purée est ensuite mélangée et embouteillée dans des bouteilles à col étroit munies de couvercles à pression, à l'aide d'outils transmis de génération en génération. Les bouteilles sont ensuite portées à ébullition lente pour assurer une longue conservation.

Emanuele Amante, Carnate (Monza)



LE PARFUM DE L'ÉTÉ SICILIEN

Août est le mois de la préparation des conserves de tomates, et ponctuellement, chaque année, le rituel se répète avec toute la famille. J'ai pris quelques idées de la recette de ma mère, mais ma sauce tomate est préparée avec quelques variantes.

Je me souviens que ma mère s'affairait, quelques jours auparavant, à se procurer tout le nécessaire pour préparer la sauce tomate : elle sortait du garage le presse-tomates à manivelle, la capsuleuse à colonne, les couvercles couronnes, les casseroles, le four à gaz et les bouteilles en verre de toutes tailles.

La journée consacrée à la production de la sauce arrivait enfin. J'étais avec ma mère et mon frère. Tous les travaux se déroulaient sur la terrasse d'où je pouvais voir les toits des maisons et la magnifique campagne avec ses douces collines.

On commençait par laver les tomates dans de grandes cuves en plastique, puis on les coupait en deux et on les salait. Dès qu'elles ramollissaient, on les réduisait en purée dans le presse-tomates à manivelle. De temps en temps, je récoltais le jus avec une louche et je le buvais, c'était le meilleur jus d'été que j'ai jamais bu. Tout était mis en bouteille avec des feuilles de basilic et scellé. Les bouteilles étaient placées dans une grande casserole, séparées par des chiffons, et la casserole remplie d'eau froide était portée à ébullition. Après 40 minutes, on l'éteignait et on la laissait refroidir.

Aujourd'hui comme à l'époque, la sagesse des gestes est celle d'autrefois, tout comme le goût authentique des tomates, mais cette sauce tomate a un ingrédient en plus, le goût du travail partagé et la joie du moment passé ensemble.

La mienne est une sauce tomate rustique, qui prévoit deux façons de préparer les tomates.

Je prépare deux caisses de tomates de 20 kg chacune. Je stérilise les pots en verre de différentes tailles de 300 ml à 1 l, en les plaçant dans une marmite remplie d'eau froide et je calcule 20 minutes à partir du début de l'ébullition. Une fois qu'elles sont froides, je les sors et je les laisse sécher. Pendant ce temps, je lave les tomates, je coupe les 20 premiers kg en deux, je les saupoudre de sel et je les laisse ramollir. Ensuite, je les presse et je les mets dans le presse-tomates électrique pour obtenir une purée de tomates très fine.

Je bouillis les 20 autres kg de tomates entières pendant quelques minutes, j'enlève la peau, je les coupe pour enlever les pépins, et je les mets à cuire dans une marmite pendant 10 minutes, puis je les mixe avec un mixeur plongeant. Les tomates doivent avoir une consistance granuleuse. Ensuite, je combine la pulpe fine avec celle hachée et je fais bouillir pendant 30 minutes, calculées à partir du début de l'ébullition. Avant de mettre la sauce dans les pots, 5 minutes avant d'éteindre le feu, je mets beaucoup de basilic préalablement lavé et séché dans la casserole, et je rajoute du sel.

Je range les pots dans une grande casserole, en position couchée, que je remplis d'eau froide en ayant soin de les recouvrir entièrement d'eau. Je les fais bouillir pendant 20 minutes, puis j'éteins le feu et je les laisse jusqu'à ce que l'eau refroidisse.

Même des mois plus tard, lorsque j'ouvre le pot, la sauce a le parfum et le goût d'une sauce tomate d'été fraîchement préparée.

Rosellina Laurianti, Caltagirone (Catane)



CONSERVE DE TOMATES TEZZE 33

De père en fils, de grands-parents en petits-enfants, la conserve de tomates Tezze 33 naît de l'amour pour la tradition familiale. Tezze 33, en effet, est le numéro de la maison où Angela et Giovanni habitent depuis les années 1960 et où, encore aujourd'hui, après une vie d'agriculteurs, ils produisent dans leur potager les tomates qu'ils utilisent pour faire des conserves. Ces ingrédients et quelques autres suffisent à donner vie à un produit partagé par au moins quatre familles (en plus de celle d'Angelina et de Giovanni, également celle de leurs trois enfants Maria Teresa, Luciano et Valeriano) et dont la recette s'est maintenant transmise à la troisième génération, représentée par sept petits-fils qui s'essayent sans cesse, avec passion et convivialité, à la production et à la création de conserves. Il existe deux variantes de la conserve de tomates. La première, classique, à base de tomates San Marzano. La seconde, plus innovante, visant à redécouvrir la culture des tomates Nasone, un écotype indigène de la région de Vénétie. Dans les deux cas, les plantes sont cultivées dans le potager de Lupia (hameau de Sandrigo, VI) en suivant au plus près les règles de l'agriculture biologique. En plus des tomates, quelques autres ingrédients sont ajoutés, tous cultivés dans le jardin : oignon, échalote, céleri, sauge, romarin et basilic, auxquels s'ajoutent, pendant la cuisson, une pincée de sel et de sucre pour contrer l'acidité des tomates. La méthode de traitement implique, une fois les tomates cueillies de la plante, deux jours de repos et de maturation des tomates sur une plateforme en bois dans un endroit sec non exposé au soleil. Ensuite, les tomates sont lavées et nettoyées. On leur enlève les pépins internes et la partie la plus aqueuse de la pulpe. La troisième phase consiste à faire bouillir

les tomates dans leur propre eau pendant environ une heure. À ce stade, les autres ingrédients et les herbes aromatiques sont ajoutés. Périodiquement, le liquide de cuisson est retiré du mélange jusqu'à ce qu'il y ait une présence consistante de pulpe. Une fois cuites, les tomates sont pressées pour obtenir le produit fini. Pour terminer le processus, la conserve est versée dans des pots stérilisés de 500 ou de 300 grammes (avec juste un filet d'huile pour couvrir l'espace entre la conserve et le couvercle) qui sont ensuite placés dans une grande casserole en aluminium, recouverts d'eau et reportés à ébullition de manière à créer l'effet de sous-vide utile à la conservation du produit. De plus, l'ébullition permet également un niveau supplémentaire de stérilisation du pot. Une fois ouverte, la conserve de tomates a une couleur rouge vif et une consistance granuleuse à la fois à l'œil et au palais. L'idée est de créer un produit de base qui peut encore être réduit ou allongé selon les besoins du plat à cuisiner.

Nicola Grolla, Vicence



LA « SARZA » DE MAMAN TERESA

Cette année, au lieu de prendre différentes photos, nous avons essayé d'enfermer notre recette « familiale » dans une petite vidéo simple. La purée de tomates, ou comme nous l'appelons ici « A Sarza », est une affaire sérieuse, un ensemble de procédés élaborés avec soin et attention qui se transmettent de génération en génération. Pour décrire la recette, je vais la décomposer en quelques étapes importantes. 1) « A Raccolta » (La récolte) : Les tomates sont cueillies et choisies une par une, car ce n'est qu'avec les plus rouges, les plus belles et les plus mûres que nous pouvons être sûrs que la sauce aura sa couleur rouge caractéristique et cette saveur délicate mais en même temps forte. 2) « Tajjati e scaddati » (Coupées et bouillies) : Une fois lavées, les tomates sont ouvertes et le pédoncule est retiré. Elles sont ensuite bouillies pendant 5/10 minutes et laissées s'égoutter dans un panier revêtu d'un linge fin afin que l'eau puisse filtrer. 3) « Macinati e sculati » (Broyées et égouttées) : Une fois que l'eau a été écoulée des tomates, nous passons au broyage. Au fur et à mesure que l'on broie les tomates, la sauce est faite « tomber » dans un « ruvaci » prévu à cet effet, qui, dans notre dialecte, est un grand récipient en plastique utilisé spécifiquement pour préparer des conserves et tout autre aliment comestible. Ensuite, on repasse les « peaux » qui sortent de l'autre côté de la machine, et c'est justement dans celles-ci que réside la partie la plus rouge et la plus dense des tomates. Une fois cette opération terminée, la sauce est remise dans le panier avec un autre linge et est agitée pendant quelques minutes, juste le temps d'éliminer l'excès d'eau. Ensuite, elle est remise « ncio ruvaci ». 4) « Nce boccacci e gujjuta » (Dans des bouteilles en verre et bouillie) : Une fois prête, la sauce est embouteillée dans

les bouteilles en verre classiques, fermée et, en alternant une couche de bouteilles avec une couche de linges, placée dans une grande marmite en cuivre et bouillie sur le feu pendant une heure pour s'assurer qu'elle est hermétiquement fermée. Voici la recette de notre « Sarza » en quelques mots, celle de maman Teresa, qui aime les traditions et encore plus qui aime pouvoir les transmettre à quelqu'un.

Valentina Gulli, Chiaravalle Centrale (Catanzaro)



MER ET « PUMMAROLA »

En été, sous le soleil brûlant, maman prépare la « pummarola » avec amour. Elle choisit soigneusement les tomates les plus mûres au marché du village jusqu'à ce qu'elle atteigne le kilo.

Les chaudes rafales de vent du sud-ouest transportent dans l'air le parfum du basilic de l'étal situé à côté du comptoir des fruits et légumes.

Elle se laisse guider par l'odeur et lorsqu'elle rejoint les plants, elle prend celui qui a les feuilles les plus vertes et les plus vitales. Pour terminer, maman achète un oignon rouge, strictement de Tropea, et tout est prêt pour sa super purée.

L'achat des meilleurs ingrédients est le secret de l'excellent résultat, ainsi que l'extrême simplicité de la procédure. Dans une casserole en acier, maman verse une bonne cuillère d'huile d'olive, achetée l'année précédente au pressoir de confiance.

C'est le produit du second pressage, plus doux et plus moelleux au palais que celui pressé à la mi-octobre qui laisse ce léger pincement typique de l'automne en bouche, du moins le premier mois. Pour en revenir à notre purée, maman hache un demi-oignon et le met dans la casserole, puis elle lave les tomates, elle les coupe grossièrement en morceaux, elle ajoute quelques feuilles de basilic et elle fait cuire le tout quelques minutes, pas plus de cinq.

Depuis la fenêtre, on peut voir l'île de Capraia, endormie comme une femme sinieuse sur la peau de la mer qui brille d'argent tandis que la préparation fraîchement cuite est versée dans le moulin à légumes et laissée là pendant toute la matinée, afin de perdre l'excès d'eau sur une soupière vide comme nos ventres.

Lorsque les voiliers rentrent au port, en milieu de journée, il est temps de jeter l'eau perdue des tomates et de filtrer la pulpe désormais sèche.

Une sauce rouge et dense se dépose lentement dans la soupière et lorsque l'opération est terminée, elle est garnie d'un dernier filet d'huile et d'un brin de basilic.

La « pummarola » est prête et la famille, sentant son arôme incomparable, attend avec impatience le moment de la déguster avec des spaghettis al dente devant le golfe qui encadre nos déjeuners d'été.

Barbara Carraresi, Florence





50 % « PICCADILLY », 50 % « DATTERINI » 100 % PUREE DE TOMATES

Ma recette préférée de purée de tomates contient les ingrédients et les étapes suivants :

- 50 % « Piccadilly » ;
- 50 % « Datterini » ;
- Oignon rouge de Tropea ;
- Basilic.

Préparation :

Après avoir stérilisé et séché les pots, je suis allée dans mon jardin et j'ai cueilli puis lavé les tomates. Les tomates sont coupées en deux et mises dans une grande casserole sur le feu jusqu'à ce qu'elles aient atteint l'ébullition. Elles sont cuites une quinzaine de minutes puis elles sont égouttées de l'excès d'eau et passées au moulin à légumes. La purée est ensuite remise sur le feu pour la faire réduire pendant encore une quinzaine de minutes ; si elle est encore trop aqueuse, on prolonge le temps de cuisson jusqu'à la consistance souhaitée. Dans chaque pot, j'ai placé une feuille de basilic où j'ai versé la sauce bouillante. Pour terminer, j'ai fermé les pots, je les ai mis à bouillir dans de l'eau pendant 30 minutes et je les ai laissés refroidir directement dans la casserole. Une fois les pots refroidis, j'ai vérifié la réussite du sous-vide. La purée est prête !

Francesca Pontecorvi, Velletri (Rome)

BOUTEILLES DE TOMATES « À LA PATTI »

La préparation pour la journée des conserves de tomates pour l'hiver commence la veille avec l'arrivée des tomates de différentes variétés : « riccio », « tubetto » et « piccadilly ». À ces bases fondamentales s'ajoutent une caisse d'oignons blancs et une de basilic frais. L'après-midi, on procède au « spiricuddamento » des tomates : armés de gants pour ne pas se salir les ongles, chacun participe à la campagne d'élimination du pétiole. Même les enfants sont encouragés à faire leur part, à condition qu'ils soient assez grands pour ne pas casser la peau de la tomate en enlevant le pétiole : le fruit deviendrait acide dès le lendemain ! C'est enfin le grand jour, tout est prêt pour la préparation de la sauce proprement dite. Tôt le matin, à 7h00, les deux brûleurs sont installés avec des marmites en cuivre. Un troisième brûleur est déjà prêt pour un moment ultérieur, lorsque la sauce déjà transformée en purée sera réduite avant la mise en bouteille. Après avoir lavé les tomates et les avoir coupées grossièrement en morceaux, on retire les parties éventuellement pourries, on épluche les oignons et on les coupe en petites tranches. Le basilic doit également être soigneusement lavé mais ensuite laissé égoutter. Seules les feuilles seront prélevées. On place dans les marmites en cuivre les tomates de différentes variétés hachées en gros morceaux, l'oignon et le basilic dans les bonnes quantités établies par l'intuition mêlée à l'émulation transmise à travers les siècles. Une fois à l'ébullition, il faut faire attention à ce que ça ne colle pas au fond. C'est pourquoi il s'agit d'une tâche habituellement réservée aux membres les plus forts de la brigade : généralement les femmes de plus de 60 ans et les garçons de moins de 30 ans. Faire de la sauce n'est pas un dîner de gala pour la famille Patti. À la mi-cuisson, il est temps d'ajouter le sel. En attendant,

les bouteilles conservées pendant l'hiver et lavées sont laissées au soleil pour les garder bien au chaud. Sur une longue table, on monte le presse-tomates – si vieux que c'est un miracle qu'il fonctionne encore – d'où passeront les tomates une fois cuites. Quand seront-elles cuites ? Quand l'oignon sera transparent, on explique aux plus petits. Une fois les tomates réduites en purée, la purée est remise dans la marmite en aluminium sur le feu. Dès que « spacca u voggio », c'est-à-dire qu'elle bout, on la réduit encore un peu et on la met en bouteille. La mise en bouteille est probablement l'aspect le plus délicat. Il ne faut pas permettre de passage d'air et il y a un art derrière l'application des couvercles avec un coup sec de la machine. Dès qu'elles sont embouteillées, en espérant qu'aucune d'entre elles n'explose car elles sont assez chaudes, les bouteilles sont aussitôt enveloppées dans du papier journal. C'est ainsi que commence le long sommeil des bouteilles de sauce. Elles ne se réveilleront que lorsqu'un membre de la famille aura envie d'un plat de sauce, en hiver.

Francesco Buscemi, Palerme



GRANDS-PARENTS ET PURÉE DE TOMATES : COMBINAISON PARFAITE !

La purée de tomates a toujours été un moment de partage, de retrouvailles en famille, un véritable rituel qui accompagne les chaudes journées de fin d'été.

Recette transmise de génération en génération, où le secret du succès est toujours le même : l'amour pour ce que l'on fait et avec qui on le fait. Hier, j'étais une petite fille chanceuse car je partageais cette expérience avec mes grands-parents. Aujourd'hui, je suis une mère chanceuse car ma fille a partagé cette expérience avec ses grands-parents.

Mamie Marcella et papy Saro ont enrichi la recette grâce à leurs expériences et compétences dans le domaine culinaire. Après avoir acheté les caisses de tomates et les avoir laissées mûrir quelques jours, on passe à leur lavage.

On les met ensuite à bouillir dans la grande marmite et on savoure l'odeur qu'elles dégagent. Ensuite, on passe à la véritable « réduction en purée » qui, grâce à la technologie, épargne aux grands-parents d'aujourd'hui force et efforts : on retire les peaux et on met la sauce dans une super cuve, puis c'est l'heure des entonnoirs... la sauce est versée dans de grandes bouteilles pour les grands de la famille, et dans de petites bouteilles pour les petits de la famille !

Dernière étape, mais non des moindres : on referme bien les bouteilles avec les couvercles et on les stérilise dans notre super marmite. Succès garanti ! Ah, j'oubliais presque : le jour de la purée de tomates, il faut absolument rester chez les grands-parents et savourer la purée fraîchement préparée !

Emily Contarino, Mascali (Catane)



LA REINE DU POTAGER

Ma recette de purée de tomates n'est rien de plus qu'un jus de leur être en toute pureté. La reine du potager.

Elle, si rouge et si brillante, qui vous éblouit dès que vous l'approchez. Elle, que vous soignez méticuleusement dès qu'elle est un petit plant, ou même une simple petite graine.

Elle, dont vous enlevez les pousses, pour qu'elle devienne forte et luxuriante, et qui laisse sous vos ongles ce parfum typique, intense et enivrant.

Sans oublier le parfum dans la maison, lorsque vous apportez vos riches paniers et que vous préparez tout pour la dernière étape : faire la sauce.

Un délice succulent qui, même en décembre, lorsque vous ouvrez le pot, vous réchauffe le cœur en vous ramenant immédiatement à la chaleur de l'été.

Cueillir des tomates est déjà un plaisir en soi, une satisfaction difficile et presque gênante à décrire.

Parce que c'est là, dans ce « tac » quand le fruit se détache du plant, que vous éprouvez une sensation si satisfaisante, le véritable fruit de votre travail, des heures passées au soleil à nettoyer les plants et à enlever les mauvaises herbes, à vérifier les feuilles et à éloigner les insectes visiteurs désagréables.

Mais n'est-il pas tout aussi excitant de presser ces petits gros bijoux et de les chérir pour les savourer petit à petit tout au long de l'année ?

Eh bien, avec une procédure simple mais méticuleuse, cela est tout à fait possible, même pour les plus inexpérimentés, pour ceux qui n'ont pas derrière eux les traditions héritées de parents du sud. Même ici, au cœur des Alpes, à quelques kilomètres de la Suisse, il est possible de produire de grandes quantités de tomates puis

de les transformer en grandes quantités de sauce.

Si tout est facilité par un allié valable comme ma machine Tre Spade (héritée, elle, de ma belle-famille), c'est encore mieux ! Le processus de traitement et de nettoyage devient encore plus simple et plus agréable.

Tiziana Brusadelli, Chiavenna (Sondrio)





DÉCOUVREZ LE MONDE DE TRE SPADE
trespade.it | store.trespade.it