

Aiello del Sabato, Il Poggio del Picchio e la confettura di pere mastantuono

Via Salice Cesinali, Tel. 0825.667238

Non ci posso credere/1: la vetrina di una parafarmacia piena di confetture e marmellate!

Non ci posso credere/2: uno dei vasetti contiene “Confettura di pere mastantuono”!!!!



Pere mastantuono

[Le pere mastantuono](#)!!??! Quelle buonissime di quando ero piccola, le uniche che quando si facevano nere non voleva dire che erano andate a male ma che erano mature al punto giusto. Irrompo nella parafarmacia, un cesto pieno di confetture si fa spazio sul banco tra caramelle al propoli e unguenti naturali. Tutte (inclusa, ovviamente quella delle pere preziose) sono prodotte in Irpinia, ad Aiello del Sabato, da una signora che finalmente ha potuto realizzare il suo sogno: mettere in vendita le marmellate che fa in casa da trent'anni.



le marmellate

Nella sua azienda "Il Poggio del Picchio" Fiorenza Giselico ha piantato ortaggi e alberi da frutto ormai quasi completamente dimenticati dai mercati globalizzati ed è qui che raccoglie la maggior parte della materia prima (in particolare le pere mastantuono le sottrae letteralmente alla golosità del marito): la zucca che viene lavorata insieme allo zucchero, al succo di limone, ai pinoli e all'uvetta in grappa; le mele "chianelle", cotogne e limoncelle con la menta; l'uva fragola bianca speziata con le noci; le arance con lo zenzero e la cannella e, ancora, fichi bianchi e neri, susine selvatiche, corbezzoli, sambuco. E tutto quello che ha in azienda è stato oggetto di ricerca curiosa e meticolosa, prima di finire nei suoi vasetti: la cipolla ramata di Montoro, il cedro e il peperoncino calabrese; i limoni di Amalfi, i pomodori di Sorrento, le melanzane e le mandorle siciliane.

Tutti prodotti senza conservanti o addensanti. Garantisce il palato prima ancora dell'etichetta. La frutta e gli ortaggi vengono lavorati appena raccolti, al gusto nulla vi farà pensare ad una conserva. Quello che si raccoglie a settembre si trasforma a settembre e si mette in vendita a settembre. Ogni commento sui chilometri (e sui minuti) zero è superfluo. Complimenti all'iniziativa e complimenti alla dottoressa che con convinzione ha riempito la sua vetrina post vacanziera di cose belle e buone invece

che di tristi barattoloni di bibite e pasticche dimagranti. Un pensiero, infine, va al nostro ex ministro Bersani che ha liberato il settore parafarmaceutico dalle briglie medioevali di una casta, permettendo anche questi guizzi salutistici naturali.

Virginia Di Falco