

QUOTIDIANO

Libero

Sabato 14 aprile 2007

ita postale

D.L. 353/2003 (com)

DIRETTORE VITTORIO FELTRI

ANNO XLII NUMERO 90 EURO 1*

TAVOLA

&

DINTORNI

Pesche di Leonforte

tommaso farina

Se volete assaggiare una delle confetture di pesca più emozionanti della vostra vita, dovete far rotta verso la Sicilia, per la precisione a Leonforte (Enna). Questo paesino siculo è patria di una delle pesche più particolari: la tardiva di Leonforte. E' una pesca che si raccoglie in settembre, bella matura. Il segreto

dei contadini del luogo? Tre mesi prima della raccolta, avvolgono i frutti in sacchetti, una per una: è un modo per non dover somministrare pesticidi. In questo periodo, la concimazione è assolutamente naturale. In settembre, le pesche sono raccolte, controllate una ad una, poi vendute. Produttore carismatico della zona è Giovanni Trovati, titolare dell'Azienda Agricola Samperi (telefono: 0935903974, 3389110383), una realtà che opera a Leonforte da quarant'anni.

Ma Giovanni, con intelligenza, fa sì che la bontà di queste pesche sia gustabile tutto l'anno: ecco quindi la confettura di pesche tardive di Leonforte. Dolce, equilibrata, senza eccessi zuccherini, non contiene pectine o altri addensanti, ottima per la crostata. Da segnalare anche le pesche sciroppate, ma Trovati fa anche un olio extravergine da oliva di cultivar moresco; inoltre coltiva le fave larghe di Leonforte, dette anche "la carne dei poveri".

