

Pianta del mese  
*Cydonia vulgaris, Pirus cydonia*: Cotogno

di Ennio Lazzarini

Il Cotogno, probabilmente dell'isola di Creta (*cydonia* da *Cydon* antica città di Creta), coltivato e inselvaticato nelle Regioni temperate, è un piccolo albero rustico di lento sviluppo, alto 3-5 metri. Il fusto presenta ramificazioni diffuse, corte e contorte. Le foglie alterne, brevemente picciolate, ovaliformi, prive di dentatura al margine sono verdi nella pagina superiore e bianco-cotonose in quella inferiore. I fiori bianchi, soffici di rosa presentano il calice tomentoso e persistente, 5 petali subrotondi e molti stami. Il frutto è un pomo, da piriforme a globoso, tomentoso per lanuggine, da verde pallido a giallo, fragrante, asprigno anche a maturità. I semi sono conici, angolosi, bruno-rossicci. Un tempo si utilizzavano i semi come emollienti per il loro elevato contenuto di mucillagini e poi, avendo rilevato in essi la presenza di amigdalina che è un glucoside cianogenetico, si è abbandonato l'uso. Una considerazione analoga vale per le foglie, un tempo utilizzate a livello familiare per la loro azione sedativa. Ormai il Cotogno ha perso ogni valore salutare, però i suoi frutti, in cucina, sanno ancora suscitare ampio interesse.

Si lavano velocemente le cotogne, si asciugano immediatamente con un telo morbido, si sbucciano in modo che la scorza abbia pochissima polpa e si detorsolano.

Per preparare il liquore si usano le scorze. In un vaso della capacità di 1 litro si uniscono 250 g di scorza (priva di polpa) a pezzetti, 2 chiodi di garofano, 1 scaglietta di cannella di 1 cm, 4 foglie fresche intere di erba Luisa (*Lippia citriodora*), una scorzetta di 2-3 cm (solo il giallo) di limone e si riempie il vaso con l'alcool (95°) fino a 2 cm sotto il coperchio. Quindi si chiude il recipiente e si scuote. Si lascia riposare per 30 giorni e ogni 2-3 giorni si scuote. Poi si filtra per telo e si sprema bene. Quindi si fanno bollire 400 ml di acqua con 250 g di zucchero per 5 minuti, si spegne il fuoco e si lascia raffreddare. Si unisce lo sciroppo con il macerato alcoolico, si scuote e si lascia riposare per una settimana e poi si filtra per carta. Si fa riposare il liquore in una bottiglia di vetro scuro per 1 mese e si filtra di nuovo per carta.



Frutti di Cotogno (Foto di Ennio Lazzarini)

Per la gelatina e la marmellata, si tagliano le cotogne detorsolate a pezzetti (piccoli). Si mettono in una casseruola e si aggiunge tanta acqua fino a coprirle leggermente e si lasciano bollire fino a cottura completa mescolando di tanto in tanto. Quindi si prende un telo, si stende abbastanza teso sopra un recipiente e si versa la frutta cotta per separare la polpa dall'acqua, facendo in modo che l'acqua fuoriesca senza strizzare e che la polpa resti quindi sufficientemente umida.

**Per la gelatina** si pesa l'acqua così ottenuta, si aggiunge pari peso di zucchero, si mescola e si pone sul fuoco a sobbollire, si mescola

continuamente, si porta a densità filamentosa, cioè si fa cadere una goccia sopra un piatto e si inclina il piatto. La goccia deve restare ferma senza scivolare. Si allontana dal fuoco e si versa in uno stampo, poi si lascia raffreddare a temperatura ambiente.

**Per la marmellata** si pesa la polpa (rimasta sopra il telo), si aggiunge lo zucchero pari a 1/3 del peso, si mescola, si mette sul fuoco, si fa sobbollire mescolando continuamente per almeno mezz'ora e poi si inizia ad analizzare la consistenza versandone un cucchiaino sopra un piatto. Si inclina il piatto, non deve fuoriuscire dalla marmellata il liquido. Quindi si versa in uno stampo.

In entrambi i casi conviene usare stampi lunghi e stretti per ottenere una specie di lingotti da tagliare a fette e da servire come contorni. Prima di versare la gelatina e/o la marmellata negli stampi conviene foderarli con carta oleata (che si trova in vendita).

Si può abbinare la marmellata alla carne rossa arrosto e anche alla selvaggina arrosto, il tutto bagnato da un buon vino rosso.

Viceversa la gelatina si può proporre alle torte d'erbe in crosta di patate o in crosta di pasta brisé il tutto bagnato da un buon vino bianco secco.

Entrambe le preparazioni si conservano in frigorifero e in breve si devono consumare.



Telefonia Mobile Sammarinese



0549 980222

www.tms.sm - info@tms.sm