



I trasformati rappresentano la fase finale della lavorazione della frutta, coltivata con sistema integrato (metodo a basso impatto ambientale che integra l'agricoltura tradizionale con le moderne tecniche di controllo dei parassiti e delle fitopatologie).

Usiamo frutta di 1° qualità, appena raccolta e al giusto grado di maturazione, alla quale aggiungiamo solo ed esclusivamente zucchero di canna, senza alcun tipo di addensanti o conservanti, che ne potrebbero alterare il sapore.

Attraverso un procedimento di cottura sottovuoto (con una temperatura di circa 65°) riusciamo a concentrare il prodotto (facendone evaporare l'acqua, come facevano le nonne una volta) e a mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche, il colore e il genuino sapore.

Ricordiamo che, per legge, la confettura per chiamarsi "Extra" può contenere minimo 45gr di frutta su 100gr di prodotto. Noi arriviamo da 100 a 150gr, con risultati quantitativi non altissimi, ma eccellenti dal punto di vista qualitativo.

Ai gusti classici e tradizionali che vanno a rispecchiare il nostro territorio, via via nel tempo abbiamo aggiunto i gusti dei frutti dimenticati, quali cotogne, corniole, rosa canina, nespole e gusti particolari nati dal connubio della frutta con profumi o sapori speziati e quindi particolarmente intriganti negli abbinamenti con carni e formaggi.

Seguendo poi le ricette della nonna Gemma, ci siamo dedicati anche alla produzione di sciroppi, in particolare di Sambuco, Ribes, Ciliegia e Amarena.

Abbiamo anche imparato dai consigli della zia Ester come conservare la frutta sotto grappa.

Ed infine il nostro fiore all'occhiello: il succo di Mela, premiato nel marzo 2005 all'AGRIFOOD di Verona. Si tratta della spremitura a freddo del frutto, senza aggiunta nè di acqua, nè di zucchero.

Nel berlo, si ha la sensazione di mangiare una fetta di mela.  
Eccellente come dissetante o come aperitivo se abbinato a un buon spumante. Ottima colazione per i nostri figli.