

Paccheri dei Campi con pomodorini del piennolo del Vesuvio



Un buon pomodoro fresco si può mangiare anche a Dicembre. Nella zona del Vesuvio, infatti, vengono coltivati dei pomodorini dalla buccia resistente, che raggiungono un peso di 20-25 grammi e che, dopo essere stati raccolti in estate, possono essere conservati fino a inverno inoltrato. Sono raccolti a grappoli interi e appesi al soffitto con un cordoncino di canapa in locali con adeguata temperatura e umidità; per questo si chiamano **pomodorini del piennolo** (pendolo) oppure pomodorini da serbo “col pizzo”.

Ieri ho deciso di fare una pausa leggera fra Natale e Capodanno utilizzando proprio questi pomodorini che attendevano di essere consumati in una fresca cantina.

Ho preparato un sughetto semplicissimo, in modo da valorizzare i **paccheri di Gragnano** dei Campi con questi frutti dolci e aciduli allo stesso tempo, il cui sapore si intensifica man mano che si asciugano sul grappolo. Il loro gusto e profumo non ha nulla a che vedere con quei pomodori poco maturi e insipidi che si trovano in questo periodo al mercato o nei negozi di frutta e verdura.

Ho lavato i pomodorini, ho messo a soffriggere un po' di aglio in camicia schiacciato, poi ho buttato i pomodorini interi nella padella. Ho coperto con un coperchio e ho lasciato cuocere il tutto a fuoco medio. Nel frattempo ho messo a bollire molta acqua in un grande tegame (i paccheri, viste le loro dimensioni, hanno bisogno di più acqua del normale per cuocere bene senza che si rompano o si attacchino sul fondo). Ho controllato che i pomodorini non si attaccassero al tegame – visto il processo di conservazione, infatti, tendono a rilasciare pochissimo liquido, quindi può essere necessario aggiungere un po' di acqua.

Ho fatto cuocere al dente i paccheri, poi li ho scolati conservando un mestolo di acqua di cottura che ho aggiunto alla padella con i pomodorini, ho mantecato la pasta e l'ho servita ben calda.

La ricetta è a dir poco essenziale, ma che cosa può esserci di meglio di un pomodorino del Vesuvio per condire la pasta di Gragnano? Il matrimonio è praticamente perfetto!