

La gelatina di fiori di Sambuco

La ricetta : "La gelatina di fiori di Sambuco"

di Fausto Delegà

Raccogliere i fiori di Sambuco è un gesto che da grande gioia e riempie il naso di un profumo intenso ed unico. La magia si compie poi nella possibilità di trasferire profumo e aromi in tutte le preparazioni nelle quali i fiori di Sambuco possono essere usati. Una specie di eternizzazione della primavera che si può far riesplodere ogni mattina a colazione, in ogni pranzo o cena sposando questa gelatina con i formaggi.

Attenzione: *la pianta del Sambuco, esclusi i fiori e i frutti, è una pianta tossica.*

Anche i frutti sono da evitare crudi, per la loro alta proprietà lassativa che conservano in parte anche da cotti, sotto forma di marmellata, per altro squisita. Scurissima, con colore intensissimo e che marca in modo quasi indelebile ogni cosa che tocca. Attenzione anche a *non confondere il Sambuco normale con l'ebulus*, erbaceo dai frutti più grossi, immangiabili e tossici, veri purganti micidiali.

Chiudo con qualche curiosità...

- Il nome generico Sambucus potrebbe derivare da uno strumento musicale a fiato, in latino noto come "sambuca".
- Dal frutto si ottiene un colorante blu e un inchiostro.
- Il succo della radice è utilizzato per tingere i capelli neri.

La gelatina di Sambuco

A maturazione completa raccogliere 20 fiori di Sambuco possibilmente in giorni assolati, caldi e asciutti.

Metterli a bagno in un litro d'acqua con il succo di un limone biologico per tre giorni, quindi filtrare con apposita carta e unire al liquido, filtrato e profumato, un kg di zucchero gelificato per litro. Far bollire a fuoco medio per 8 minuti.

Togliere la schiuma bianca che in genere si forma un po' in superficie, e poi invasettare a caldo.

Tappare subito, lasciar raffreddare e conservare a temperatura ambiente. Si otterrà una perfetta gelatina che tappata, e sottovuoto, si conserverà anche un anno. Una volta aperta tenere in frigorifero.

