

PRUNEAUX D'AGEN [PRUGNE DI AGEN] - FRANCIA -



Le Pruneaux d'Agen recano la denominazione protetta solo se sono prodotte nel dipartimento di Lot-et-Garonne, ad eccezione del distretto di Houilles e nei dipartimenti limitrofi di Gironde, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne e Gers.

Storia e curiosità



Si presume che la prugna sia arrivata in Europa dalla Cina attraverso la Via della Seta con l'aiuto dei Greci e dei Romani. Già allora si era a conoscenza del fatto che il frutto conservasse il suo valore nutrizionale dopo essere stato essiccato al sole o in un forno per il pane. I Romani piantarono alberi di susine nella provincia della Gallia Narbonensis (Narbona) fino all'attuale Quercy, al confine con la regione dell'Agen.

Nel XII secolo, i monaci benedettini di ritorno dalla Terza Crociata ebbero l'idea di innestare piante di Damasco su alberi locali esistenti. A questa nuova varietà di frutta venne dato il nome di «Prune d'Ente», dall'antico termine francese per «innestare». I frutti si rivelarono molto adatti al clima e al terreno del Sud-Ouest (sud-ovest) ed avevano un sapore squisito. Nacque così quella che più tardi prese il nome di Pruneaux d'Agen.

Storicamente, un prodotto prendeva spesso il nome dal porto in cui era tassato. Durante questo periodo, i frutti venivano trasportati dalla città di Agen attraverso la Garonna, a Bordeaux: dove venivano caricati su grandi navi marittime.

Cuciniamo insieme



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con lo squisite Pruneaux d'Agen: TARTARE DI MANZO CON INSALATA DI ARACHIDI E CETRIOLI E CHUTNEY PRUGNE CON TÈ AL GELSOMINO!

INGREDIENTI

Per il chutney di prugne con tè al gelsomino

- 200 g di pruneaux d'Agen denocciolate e tagliate a dadini
- 70 g di miele
- 140 g di aceto di sidro
- 2 cucchiaini di tè al gelsomino in una bustina da tè

Per la salsa tartara

- 1 tuorlo d'uovo
- 20 g di olio di semi d'uva
- 80 g di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di sherry

- 5 gocce di Tabasco
- 10 gocce di salsa Worcestershire
- sale e pepe

Per la tartare di manzo

- 400 g di scaloppina di manzo
- ¼ di mazzetto di coriandolo
- 1 lime
- sale e pepe

Per l'insalata di arachidi e cetrioli

- 1 cucchiaino di marmellata di limone
- 1 cucchiaio di aceto di calamansi (o aceto di agrumi)
- 3 cucchiari di olio d'oliva
- 1 cetriolo, varietà Noa (o 250 g di cetrioli sottaceto)
- 50 g di arachidi fresche
- 1 noce di burro
- sale e pepe
- un pizzico di peperone dolce Nora (o un altro peperone dal sapore intenso e affumicato)

PREPARAZIONE

Porre tutti gli ingredienti per il chutney di prugne in una pirofila coperta e cuocerli in forno a 180 °C per 20 minuti. Togliere la bustina di tè.

Preparare la salsa tartara come una maionese: aggiungere gli ingredienti nell'ordine sopra indicato.

Tagliare la scaloppina di manzo a cubetti. Tritare finemente il coriandolo e aggiungere alla carne 4 grandi cucchiari di salsa tartara e il succo di lime. Condire a piacere con sale e pepe. Mescolare bene il tutto e mettere la tartare all'interno di un coppapasta in un piatto fondo per darle forma, quindi togliere il coppapasta.

Mescolare la marmellata, l'aceto di calamansi e l'olio d'oliva per ottenere una vinaigrette.

Sbucciare e affettare il cetriolo.

Arrostire le arachidi in forno con il burro, il sale e il pepe.

Condire il cetriolo con la vinaigrette, il sale e il peperone Nora.

Mettere l'insalata di cetrioli in un pirottino con al centro una quenelle di chutney di prugne. Cospargervi sopra le arachidi arrostate e coriandolo fresco.