

727. MARENA

Prendete ciliege marasche vere, le quali, benché mature, devono essere molto agre. Levatene i gambi e disfatele come l'uva quando si pigia per fare il vino; poi mettete da parte una manciata di noccioli per l'uso che vi dirò in appresso e riponete le ciliege con un bel pezzo di cannella intera in luogo fresco, entro a un vaso di terra per aspettarne la fermentazione, la quale deve durare almeno quarantott'ore; ma dal momento che le ciliege hanno cominciato ad alzare, affondatele e mescolatele di quando in quando. Ora occorrerebbe uno strettoio per estrarne il sugo; ma, se manca, servitevi delle mani strizzando le ciliege a poche per volta entro a un canovaccio rado.

Il bello di questi siroppi, come vi ho detto, è la limpidezza, e però quando il sugo ha riposato decantate la parte chiara, e l'altra che resta passatela più volte per filtro di lana. Ottenuto così il liquido depurato, mettetelo al fuoco nelle seguenti proporzioni e col rammentato pezzo di cannella.

Sugo depurato, chilogrammi 6.

Zucchero bianchissimo in polvere, chilogrammi 8.

Acido citrico, grammi 50.

Per versare lo zucchero e l'acido citrico aspettate che il liquido sia ben caldo e poi mescolate spesso onde lo zucchero non si depositi in fondo e non prenda di bruciato. La bollitura dev'esser breve; quattro o cinque minuti sono bastanti a incorporare lo zucchero nel liquido.

Una bollitura prolungata farebbe perdere l'aroma al frutto, mentre che una insufficiente produrrebbe col tempo la deposizione dello zucchero. Quando levate la marena dal fuoco, versatela in vaso di terra e imbottigliatela diaccia.

Tappate le bottiglie con sughero senza catrame e conservatele in cantina dove tanto la marena che i siroppi si manterranno inalterati anche per qualche anno.

Per ultimo v'indicherò l'uso dei noccioli su ricordati, Questi asciugateli al sole, poi stacciateli e levatene grammi 30 di mandorle, le quali pesterete finissimo in un mortaio e mescolerete alle ciliege prima della fermentazione. Col loro grato amarognolo queste mandorle servono a dar più grazia al siroppo.