

# GAZPACHO

Coltivare pomodori nelle zone con climi non proprio caldi può avere dei risultati imprevedibili. Non è raro trovarsi alla fine della stagione con un sacco di foglie e frutti non arrivati a maturazione, che comunque, per fortuna, sono perfetti per preparare salse tipo chutney o per fare i famosi pomodori verdi fritti. Tuttavia, se sceglierete la varietà adatta ce la farete e riuscirete a preparare questa deliziosa zuppa rinfrescante tipica dell'estate. Perfetti sono i pomodori San Marzano: se dove abitate il clima è piuttosto freddo scegliete la varietà 'Giulietta', che cresce bene e riesce ad arrivare a maturazione anche se non fa molto caldo. Allo stesso modo, i mini cetrioli 'Rocky' si trovano bene anche alle basse temperature. Il peperone e il cetriolo aggiungono sapore e consistenza a questa particolare zuppa fredda, oltre a donare alla composizione del vaso un'altezza e un portamento che contrasta piacevolmente con il resto. Aggiungete dell'aglio per aumentare la struttura del fogliame e regalare un gustoso guizzo in più al piatto.



La combinazione di fiori di pomodoro, peperone e cetriolo è irresistibile per gli insetti impollinatori.



2 x spicchi di aglio 'Sultop'  
1 x bustina di semi di peperoni 'Corno di Toro Rosso'  
1 x bustina di semi di pomodoro 'Giulietta' F1  
1 x bustina di semi di cetrioli 'Rocky' F1  
1 contenitore del diametro di 50 cm  
terriccio universale ricco di humus  
fertilizzante vegetale organico universale

## COLTIVAMI

SEMINARE: FINE INVERNO E PRIMAVERA - PIANTARE: INIZIO ESTATE

- Se avete spazio, interrare gli spicchi d'aglio presto, già alla fine dell'inverno. Preparate il contenitore e sistematelo in un punto riparato e soleggiato.
- Piantate gli spicchi su un lato del vaso, vicino al bordo, lasciando circa 10 cm fra uno l'altro e assicuratevi che l'apice sia appena sotto la superficie del terriccio. Se non avete spazio aspettate fino all'inizio della primavera.
- All'inizio della primavera, seminate qualche seme di peperone in vasetti da 9 cm. Quando le piantine saranno abbastanza grandi da essere manipolate, diradatele. Questa pianta ha bisogno di caldo: mettetle i vasi in una serra a 21-24 °C o su un davanzale interno caldo.
- Dopo quattro settimane, seminate nello stesso modo i semi di pomodoro.

- Dopo un mese, seminate due o tre semi di cetriolo ognuno in un vasetto da 9 cm.
- All'inizio dell'estate, quando il rischio di gelate è ormai passato, trapiantate una pianta di ogni tipo nel vaso definitivo dove avete già messo l'aglio. Collocate il pomodoro sul retro, il peperone e il cetriolo davanti, ai due lati.
- Sistemate i supporti per pomodori e peperoni e togliete i germogli laterali del pomodoro non appena spuntano. Lasciate che il cetriolo si sviluppi in basso, se volete contenerne la crescita eliminate i germogli in più. Irrigate bene e concimate settimanalmente con un fertilizzante per pomodori.

## QUANDO RACCOGLIERE

Sfalsando le date di semina si riuscirà ad avere aglio e ortaggi maturi nello stesso momento; li potrete raccogliere da metà a tarda estate. L'aglio seminato in primavera potrà essere tolto anche prima di metà estate, ma i bulbi saranno un po' più piccoli di quanto sarebbero stati se li aveste lasciati in terra fin quando le foglie fossero diventate gialle, cosa che indica che l'aglio è arrivato a piena maturazione. Potrete continuare a raccogliere i frutti rimasti dal primo fino al tardo autunno.



4 PORZIONI

## INGREDIENTI

2 spicchi di aglio  
 1 cucchiaino di semi di cumino  
 1 pizzico di sale e uno di pepe  
 olio d'oliva q.b.  
 uno spruzzo di aceto di vino bianco  
 1 scalogno affettato finemente  
 1 manciata di foglie di cerfoglio finemente tritate  
 250 ml di acqua ghiacciata  
 6 pomodori maturi  
 1 peperone rosso  
 1 piccolo cetriolo pelato e tagliato a dadini  
 2 manciate di pane bianco a cubetti

## PROCEDIMENTO

- Preparate il condimento: pestate in un mortaio l'aglio, il cumino, sale e pepe. Frullateli poi con l'olio e l'aceto bianco. Aggiungete lo scalogno, il cerfoglio e l'acqua ghiacciata. Assaggiare e se necessario regolate di sale, pepe o altro a vostro gusto.
- Tagliate a fette sottili i pomodori e il peperone e condite con la salsina preparata. Marinare per dieci minuti.
- Unite il cetriolo e il pane e, se necessario, ancora un po' d'acqua.
- Prima di servire, aggiungete un paio di cubetti di ghiaccio, per essere sicuri che la zuppa sia veramente bella fredda.

