

## ÍSLENSK TÓMAT-SÚPA

Nel Sud dell'Islanda, a circa 90 km dalla capitale Reykjavík, è visitabile un'enorme serra per la coltivazione dei pomodori ramati.



Essa fa parte dell'azienda agricola chiamata "Friðheimar" (Pace), dove vengono coltivati anche altri ortaggi, fiori, e allevati cavallini islandesi. Apposite api provvedono all'impollinazione:



Nello spazio gradevolmente allestito per ricevere i visitatori, è possibile acquistare preparati prodotti con gli ortaggi delle serre, tra cui la zuppa calda di pomodoro, servita con panini multicereali



o diversamente, nelle occasioni più eleganti (cene, pranzi):



La ricetta della zuppa è ovviamente ‘segreta’; viene rivelato soltanto che gli ingredienti sono cinque. Tolti 1. l’acqua e 2. il sale, ne rimangono tre. In my opinion, oltre ai 3. pomodori (bolliti, frullati e passati grossolanamente affinché accanto alla polpa ne rimanga, a mo’ di garanzia di qualità, qualche pezzettino di buccia e qualche seme), la zuppa conteneva 4. qualche filo di basilico e 5. un addensante (amido ecc.) che ne rendeva rosato il colore. Ricostruisco quindi così la ricetta, aggiungendo qualche innovazione tra parentesi:

Si fanno bollire (nell’acqua salata, 1-2) 3. i pomodori, non troppo (insieme con 4. un po’ di cipolla o di aglio). Si frullano e si passano senza eliminare del tutto la buccia e i semi. Il passato si addensa sul fuoco con 5. l’addensante che si preferisce e che lo rende cremoso; tolto dal fuoco si aggiunge (6. un pizzico di zucchero,) 7. un’idea di basilico tritato, pianta altrettanto esotica in Islanda quanto lo è il pomodoro (oppure di prezzemolo tritato, 8. qualche goccia di olio d’oliva crudo).

Gli ingredienti sono così diventati otto.

**N.B. Le foto provengono dalla rete; cercare con “Friðheimar”.**