

Marmellate e confetture: 30 ricette per conservare con amore

 lacucinaitaliana.it/gallery/marmellate-confetture-ricette-raccolta/

August 24, 2025



[Cucina](#)

di [Giada Bellegotti](#)

24 agosto 2025

Aleksandr Kuzmin / Getty Images

Tutto il sapore della frutta fresca di stagione si conserva a lungo e diventa ancora più goloso con marmellate e confetture. Ecco 30 ricette da provare

Qual è il modo migliore per conservare la nostra [frutta](#) preferita? Preparare **marmellate e confetture**, che ci consentono di avere a disposizione anche fuori stagione tutto il sapore della frutta fresca. Perfette da spalmare sul [pane](#), per farcire [crostate](#) o torte, marmellate e confetture hanno lunga durata e sono sempre apprezzatissime anche come piccolo regalo.

Si possono fare praticamente con tutta la frutta. Ma per marmellate e confetture davvero memorabili scegliete **frutta di stagione e matura** al punto giusto.

Qual è la differenza tra marmellata e confettura?

Dire [marmellata di albicocche](#) è errato. Nel linguaggio comune usiamo spesso i due termini come sinonimi, ma in realtà [confettura e marmellata non sono la stessa cosa](#).

- La dicitura **marmellata** è riservata **solo agli agrumi**. Quindi si parla di marmellata di arance, limoni, mandarini o pompelmo. Per essere tale, deve contenere almeno il 20% di frutta.
- La **confettura** si ottiene con **tutti gli altri tipi di frutta**. Nella confettura semplice, la percentuale minima di frutta è del 35%, mentre nella **confettura extra** sale al 45%.

La differenza principale, quindi, non sta nella consistenza o nella quantità di zucchero (anche se possono variare), ma nel **tipo di frutta utilizzata**.

Botulino? Le marmellate sono sicure

Grazie agli zuccheri, marmellate e confetture ci fanno stare tranquilli. «Il clostridio botulinico può proliferare dalle spore in particolare **nelle conserve di cibi sott'olio e sott'acqua**. Non prolifera invece nelle marmellate, perché lo zucchero impedisce la formazione della tossina, così come in conserve di alimenti quali i pomodori: l'acidità, al pari dello zucchero, ne inibisce lo sviluppo» ha spiegato **Carlo Alessandro Locatelli**, direttore del [Centro Antiveneni ICS Maugeri](#), nel nostro articolo [Botulino nel cibo: vademecum dal centro antiveneni. Per non correre rischi](#).

Confetture salate

Non solo fatte con la frutta: ci sono anche diversi ortaggi che ben si prestano a diventare golose confetture da accompagnare magari ai formaggi. Avete mai provato [cipolle](#) o [zucca](#)? Noi vi sorprendiamo anche con le patate.

30 ricette di marmellate e confetture

•

1/30



Marmellata di limoni fatta in casa

Per preparare a casa una buonissima marmellata di limoni servono soltanto due ingredienti, un pentolino e un vasetto di vetro. Provate la nostra ricetta

[Vai alla ricetta](#)

•

2/30



Confettura di albicocche

Prelibatezza di stagione: con le albicocche mature e dolci che ci regala l'estate prepariamo la confettura di albicocche. È facile, bastano 3 ingredienti

[Vai alla ricetta](#)

•

3/30



Marmellata di bucce di arance, la ricetta dello chef Bottura

Fatta la spremuta e bevuto il succo, con gli scarti delle bucce delle arance non resta che fare una marmellata: scoprite la ricetta dello chef Massimo Bottura

[Vai alla ricetta](#)

•

4/30



Marmellata di zucca speziata

E se con la zucca facessimo una confettura dolce e profumata? Ecco la ricetta della Marmellata di zucca speziata, ottima da gustare sul pane tostato a merenda

[Vai alla ricetta](#)

•

Giacomo Bretzel

5/30



Confettura dolce di patate

Scoprite questa insolita confettura, non a base di frutta ma di patate, e la storia che ha ispirato la ricetta, quella del sommergibile Cappellini, ora un film

[Vai alla ricetta](#)

•

6/30

**Marmellata di limone e altri agrumi**[Vai alla ricetta](#)

•

7/30

**Marmellata di arance**[Vai alla ricetta](#)

•

8/30

**Marmellata di cipolle di Tropea**[Vai alla ricetta](#)

•

9/30

**Marmellata di limoni fatta in casa**[Vai alla ricetta](#)

•

10/30

**Marmellata di frutti di bosco**[Vai alla ricetta](#)

•

Carassale Matteo

11/30

**Marmellata di rosa**[Vai alla ricetta](#)

•

12/30

**Marmellata di ananas**[Vai alla ricetta](#)

•

13/30

**Marmellata di fragoline**[Vai alla ricetta](#)

•

14/30



Marmellata di albicocche con le mandorle

[Vai alla ricetta](#)

•

15/30



Marmellata di lamponi

[Vai alla ricetta](#)

•

16/30



Marmellata allo scalogno

[Vai alla ricetta](#)

•

17/30



Gelatina di uva

Quando arriva il tempo della vendemmia è il momento giusto per preparare una gelatina di uva, da gustare con il cucchiaino dalla colazione all'aperitivo

[Vai alla ricetta](#)

•

18/30



Marmellata ai limoni di sorrento

[Vai alla ricetta](#)

•

19/30



Confettura di pesche alla vaniglia

[Vai alla ricetta](#)

•

20/30



Confettura di mirtilli

Oggi prepariamo la confettura di mirtilli, che ci porta al gusto autentico e al profumo di natura per la prima colazione o per la merenda, che golosità!

[Vai alla ricetta](#)

•

21/30



Confettura di pesche

[Vai alla ricetta](#)

•

22/30



Confettura di pesche e qualunque altro frutto

Trasformare la frutta in confettura è un gioco da ragazzi e bastano pochissimi ingredienti, l'importante è che la frutta sia di qualità e matura

[Vai alla ricetta](#)

•

23/30



Confettura di prugne

[Vai alla ricetta](#)

•

24/30



Confettura di pere al vino rosso

[Vai alla ricetta](#)

•

25/30



Confettura di more

[Vai alla ricetta](#)

•

26/30



Confettura di fichi

[Vai alla ricetta](#)

•

27/30



Confettura di melone e zenzero

[Vai alla ricetta](#)

•

28/30



Confettura di albicocche della Val Venosta

[Vai alla ricetta](#)

•

29/30



Confettura di pesche alla vaniglia

[Vai alla ricetta](#)

•

30/30



Confettura di prugne rosse alle spezie

[Vai alla ricetta](#)

Giornalista da 15 anni, sono cresciuta in una famiglia dove c'era sempre un po' di ragù, gli gnocchi erano rigorosamente fatti in casa e il purè era intriso di burro. Mentre facevo tanta gavetta nelle redazioni tradizionali e online di quotidiani nazionali come Il Giorno e QN ho aperto un food ... [Read More](#)



TAGS [marmellataconfettura](#)