

Pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale la proposta di riconoscimento del “POMODORO PELATO DI NAPOLI” IGP.

La proposta di riconoscimento della denominazione “Pomodoro Pelato di Napoli” IGP, presentata dall’Associazione dei trasformatori conservieri ANICAV (associazione che rappresenta oltre il 90% delle industrie private e tre quarti della produzione totale) è stata pubblicata, a cura del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, sulla Gazzetta Ufficiale del 13 marzo 2021 n. 62, in uno con il disciplinare di produzione.

La proposta è tesa alla registrazione di un marchio IGP per tutelare il segmento produttivo del “pelato”, tipologia di prodotto esclusiva del Mezzogiorno, comprendendo, in un’unica denominazione, l’intera produzione di pelati del distretto meridionale del pomodoro, al fine di riuscire, con maggiore forza produttiva ed economica, a proteggere questa specifica linea produttiva italiana, sui mercati europei ed extraeuropei.

Negli ultimi decenni il consumo di pomodoro pelato ha perso, infatti, considerevoli quote di mercato (quasi il 10% l’anno, arrivando, nel 2020, a rappresentare appena il 12,6% delle vendite) a vantaggio di altri prodotti, come la polpa e la passata, sia in Italia che all’estero, dove è forte il problema dell’*italian sounding*, cioè di prodotti non originali che però richiamano l’italianità.

La denominazione "Pomodoro Pelato di Napoli" è stata usata, già negli anni 50, per definire le bacche di pomodori a bacca lunga, tradizionalmente riconducibili agli ecotipi San Marzano ma poi genericamente a tutti i pomodori di forma allungata, sottoposti a spellatura per scottatura in acqua bollente e quindi posti, assieme a succo di pomodoro, in scatole di banda stagnata. La denominazione “Napoli” è da intendersi non solo come città, ma come simbolo del Mezzogiorno d’Italia e delle potenzialità che esso racchiude e anche come uno stile di vita tipico delle regioni del Bacino del Centro Sud. Basti pensare che dovunque nel mondo, volendo parlare del Mezzogiorno d’Italia, si faccia un immediato riferimento alla parola “Napoli”.

A conferma del forte legame territoriale, dal 2011 il “Pomodoro Pelato di Napoli” è stato inserito nell’elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali, istituito dal D.M. 350/99 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

Il disciplinare di produzione del “Pomodoro Pelato di Napoli” prevede parametri qualitativi minimi più restrittivi rispetto a quelli disciplinati dalla norma vigente per i pomodori pelati standard (legge 28 luglio 2016, n. 154), nel rispetto dei metodi tradizionali della zona geografica di elezione, che forniscono al prodotto quei caratteri di unicità e distintività conosciuti nel mondo.

La Campania costituisce il maggiore bacino di produzione di pomodoro trasformato, con oltre il 50% delle aziende industriali nazionali concentrate prevalentemente nelle province di Napoli e Salerno, dove sono presenti i principali gruppi del comparto a livello nazionale e comunitario. Il fatturato del settore in Campania è stimato in 2 miliardi di euro circa su un fatturato nazionale di 3,5 miliardi (1,8 dei quali dall’export), ed è da sempre leader nei derivati del pomodoro, primo fra tutti proprio il pomodoro pelato. L’agro sarnese nocerino, in particolare, ha sviluppato, in oltre un secolo, un vero e proprio distretto produttivo, con oltre 100 imprese di trasformazione, che ben presto si è specializzato nella produzione del pomodoro pelato.