

**ECONOMIA.** Nuove tecniche di conservazione potranno consentire l'esportazione dell'oro rosso nel paese del Sol levante

# Nel futuro del pomodorino c'è l'Asia Accordo commerciale col Giappone

**Sebastiano Diamante**

●●● Il pomodoro con gli occhi a mandorla. Quasi a sorpresa, e in uno dei momenti storici più cupi per il comparto agricolo e per lo stesso consorzio di tutela "Igp pomodoro di Pachino", spunta l'ipotesi di un asse col Giappone per commercializzare l'"oro rosso" di Pachino nella terra del Sol Levante, grazie ad una innovativa tecnica di conservazione. Martedì nella sede di via Nuova a Marzame del consorzio di tutela, si è svolto un incontro tra i vertici del consorzio e una importante società giapponese, di Kyoto, la "Kyomocoo corporation".

La società asiatica ha individuato nel consorzio il partner ideale per definire una nuova strategia di mercato "che potrebbe avere risultati eclatanti e

ha dichiarato Massimo Pavan, vicepresidente del consorzio di tutela "Igp pomodoro di Pachino" -, per la nostra economia agricola". Pare infatti che i giapponesi abbiano perfezionato un sistema innovativo di conservazione, che permetterebbe di facilitare l'esportazione del prodotto fresco aggirando tutte le complicazioni burocratiche legate alla dogana, come la messa in quarantena del prodotto prima dell'entrata nel paese.

"Un sistema semplice - ha continuato Pavan -, che non richiede particolari investimenti, conforme ai requisiti alimentari e legislativi giapponesi, già adoperato con successo con altri prodotti alimentari simili". Così è stato stretto il legame tra il consorzio pachinese e la società giapponese e sarà avviata una forma di collaborazione e sperimentazione. Il successo dell'iniziativa potrebbe segnare la svolta agricola, commerciale ed imprenditoriale di un intero comparto che nell'ultimo decennio sta annaspando e sembra pronto per spingersi e

morire. Almeno, questo è ciò che emerge dalle chiusure delle piccole e grandi aziende che ogni giorno scompaiono spazzate via dalla crisi. E potrebbe anche essere rivalutato quel fregio "Igp" tanto criticato il mese scorso, nell'evento in cui è stato celebrato il decimo anniversario di attività. Un decennio contrassegnato da luci ed ombre. Adesso, tutto può cambiare.

"È stata concordata una sperimentazione - ha sottolineato il vicepresidente del consorzio, Massimo Pavan -, per individuare il tipo di pomodoro più adatto ai gusti del popolo del sol levante. Se i test risulteranno positivi, il passo successivo sarà quello di industrializzare il processo di conservazione per organizzare quantitativi importanti per il mercato giapponese, che conta ben 120 milioni di abitanti". (\*SEDI\*)



Lavorazione del pomodorino di Pachino

