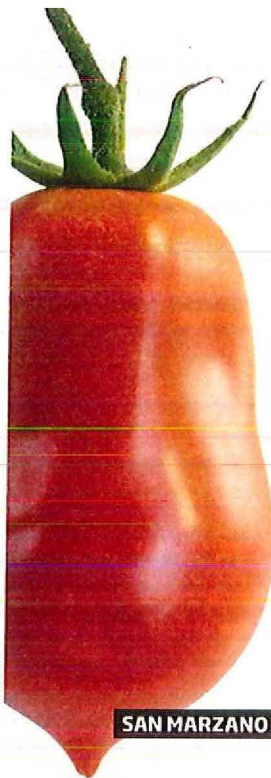


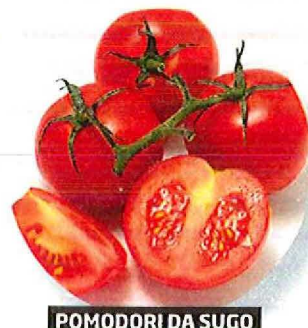
dolcevita



PACHINO



SAN MARZANO



LUNGO, NERVOSO, CONSISTENTE. NON A CASO NEGLI USA IMPORTANO DALLA CAMPANIA QUESTO **POMODORO**. CHE OGGI, GRAZIE A CONTROLLI PRECISI, È SEMPRE PIÙ BUONO

IL RE È SAN MARZANO: L'HANNO INCORONATO ANCHE GLI AMERICANI

di Raffale Niri

Da una parte i «selezionatori ottici», i macchinari creati per scartare il pomodoro, quando non è perfetto. Dall'altra 70 brave signore, che da metà luglio alla fine di settembre, come lavoratrici stagionali, ci mettono anche l'intelligenza: dove non arriva la macchina arrivano loro.

«Il business non è fare tanti pomodori, il business è fare ottimo pomodoro» dice Fabio Grimaldi, erede del Cavalier Ufficiale Pietro Grimaldi, che a inizio anni 70 iniziò con uno stuolo di parenti l'impresa. «Noi non siamo una ditta artigianale e non siamo una grande azienda: uniamo il meglio dell'innovazione tecnologica con la cura del singolo prodotto. Meno è meglio? Diciamo che il meglio è il primo obiettivo, e più "meglio" produci, meglio stai e fai stare».

È passato mezzo secolo da quando Domenico Rea dedicò a «Re San Marzano» un lungo reportage sulla scarsità (lui parlava di «difficile presenza») del prodotto «da Pompei a Paestum, nelle campagne dell'Agro sarne-



Da metà luglio a fine settembre c'è la raccolta dei pomodori

se nocerino». E da giugno del 1999 è nato il San Marzano Dop, con precisi disciplinari che prevedono una precisa area («mica puoi fare il prosciutto di San Daniele in Romania o il pomodoro San Marzano in Bulgaria»), precisi controlli, un progetto etico.

Dice Grimaldi: «Noi garantiamo per noi e per i nostri fornitori, al momento della semina sappiamo già quanti pomodori acquisteremo e quante conserve venderemo. Ci sono stagioni migliori e peggiori, ma la differenza in più o in meno può essere massimo del 15 per cento. E ciò stabilizza un'intera economia».

Per esempio, la Grimaldi produce conserve a marchio per la GDO, la grande distribuzione organizzata, che è in grado di garantire la rintracciabilità fino al campo e la produzione secondo il metodo della produzione integrata (che limita l'uso dei pesticidi nella coltivazione: il 70 per cento in meno di quanto consentito dalla legge). E la rintracciabilità sui prodotti a bacca (pelati, pomodorini, datterini e San Marzano) è tale da risalire al nome stesso del coltivatore, mentre per passate e sughi si può rintracciare il gruppo di fornitori. In un'area che è comun-

que controllata attentamente («mi fa imbestialire che della Campania si parli solo male, quando è proprio da qui che arrivano delle eccellenze alimentari» sottolinea Grimaldi), le verifiche della Grande Distribuzione prevedono 400 ulteriori campionature l'anno. Poi ci sono le certificazioni SA 8000 (divieto di sfruttamento del lavoro minorile e la salvaguardia dei diritti dei lavoratori): i fornitori firmano un documento dove accettano di rispettare i diritti del lavoro, con particolare riferimento alla sicurezza, alle modalità di assunzione, ai trattamenti salariali e all'orario di lavoro.

Ma se le 70 operatrici lavorano per la Grimaldi da metà luglio a settembre, nel resto dell'anno di cosa vivono? In genere sono impiegate nel settore agricolo: prima e dopo i pomodori lavorano per aziende che commerciano finocchi, patate, cipolle.

Come raccontava Domenico Rea, nel 1957, «il pomodoro S. Marzano è lungo, nervoso, consistente. È l'unico che non si frantuma nella lavorazione ma si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Gli americani tenaci consumatori dei loro prodotti nazionali, non hanno un solo dubbio nella scelta quando si tratta di pomodori. Sanno bene che deve essere un prodotto italiano, anzi un prodotto della Campania. Gli altri pomodori per gli americani sono sempre di seconda qualità». Almeno questo non è cambiato. ■