

Recuperati gli ecotipi del San Marzano grazie al progetto regionale in collaborazione con il presidio gestito da Slow Food Vesuvio

Tornano nei campi agricoli gli antichi pomodori di Napoli

LA RICERCA

Carmela Maietta

In geometria sarebbe un parallelepipedo: forma allungata con due depressioni parallele, longitudinali, a base rettangolare con l'apice leggermente arrotondata, lunga da 5 a 7 centimetri e con diametro da 2 a 3 cm. Un parallelepipedo rosso fuoco che trionfa nella cucina mediterranea e che ormai ha conquistato il mondo. È il San Marzano che ha sbaragliato tutti i concorrenti dal quel lontano '600, quando dalla Spagna, ma originario dell'America Centrale, ha fatto il suo ingresso in Europa.

E Slow Food, dopo aver attivato uno specifico Presidio, mette in campo impegno e strategie per valorizzare specifiche quantità, per ora ancora limitate e che rischiavano di andare disperse, degli ecotipi provenienti dalla banca regionale del germoplasma di San Marzano: gli «Antichi pomodori di Napoli». Strappati a una fine ingloriosa grazie a un progetto finanziato alcuni anni fa dall'assessorato all'agricoltura della regione Campania, è stata riavviata la produzione degli ecotipi originali con il recupero delle varietà storiche.

Non tutti hanno la fortuna di incrociarli sul proprio cammino alimentare: i coltivatori del Presidio sono circa 10 e normalmente consegnano il loro prodotto a cooperative e artigiani che producono conserve e pelati artigiana-

li. Una autentica icona napoletana coltivata nell'agro acerrano-nolano e nocerino sarnese che Slow Food protegge e tutela con passione. «Bisogna fare tutto il possibile - fa rilevare Patrizia Spigno, ricercatrice di Arca 2010 e fiduciaria di Slow Food Vesuvio - per valorizzare, promuovere e far conoscere un ortaggio veramente unico». E non a caso nella recente campagna Slow Food dedicata all'agricoltura familiare una particolare attenzione è stata riservata agli «antichi pomodori di Napoli».

Che hanno un colore rosso vivo e un equilibrio tra acidità e zuccheri che li rende particolarmente sapidi. E un profumo inimitabile e inconfondibile. La massima espressione di utilizzo? Non poteva essere che nel ragù napoletano: chi lo ha provato ha usato l'aggettivo «sublime». E recitano la parte più importante nelle manifestazioni Slow Food. Per trovarli occorre fare una ricerca sul web, sintonizzarsi con www.slowfood.it e cliccare sui Presidi.

Nella Banca di germoplasma del San Marzano, si ricorda, attualmente sono conservati 32 ecotipi di San Marzano e inseriti nel progetto «Salve», Salvaguardia della biodiversità della Campania, che prevede appunto, il recupero, la caratterizzazione e la creazione di un data base con un sito web di ecotipi di ortaggi e fruttiferi della Regione.

Ma quando un prodotto agricolo può essere definito «tipico»? E' quello identificabile/originario di una specifica area geografica «in quanto l'ambiente pedoclimatico e l'eventuale selezione genetica determinano un prodotto esclusivo e irripetibile in qualsiasi altro ambiente di coltivazione». E naturalmente, si puntualizza con forza, non è consentito in modo assoluto l'impiego di varietà OGM. E un prodotto DOP (denominazione di origine protetta) deve seguire un disciplinare di produzione e trasformazione con precisi requisiti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



