

# PRODOTTI TIPICI

## San Marzano ambasciatore della cucina campanana

Salone del gusto di Torino: il bel mondo imprenditoriale e no, da Elkann al principe Carlo d'Inghilterra, alla corte di sua maestà il pomodoro. Un successo dall'Australia agli Usa

di Ugo Di Pace

L'ultimo Salone del Gusto di Torino ha sancito definitivamente il successo mondiale del pomodoro San Marzano. Dopo il riconoscimento, nel '97, del marchio Dop (denominazione origine protetta) rilasciato dall'Unione Europea, le rosse bacche coltivate nel territorio che sorge intorno al Vesuvio viaggiano sicure alla conquista dei buongustai internazionali. Il "pomme d'amour", come lo definivano nel Settecento gli enciclopedisti francesi, per le sue immaginarie qualità afrodisiache, è ritornato, a Torino, ai fasti regali di un tempo, suscitando l'interesse di principi e personaggi del bel mondo. Carlo d'Inghilterra - che lo stesso Petrini, il presidente dello slow food, ritiene «più sensibile a questi problemi di certa sinistra», presente negli stand del salone si è soffermato a lungo con Giuseppe Napoletano, amministratore della Solania, l'impresa familiare di San Valentino Torio che coltiva e trasforma il San Marzano.

Al Lingotto, il principe Carlo ha rivolto la sua attenzione all'etichetta della scatola di pelati che certifica nei dettagli il contenuto e le qualità biologiche e nutrizionali del prodotto. In realtà, queste informazioni, specialmente nei mercati americani e anglosassoni, sono particolarmente apprezzate come segnali di tutela e affidabilità del marchio. E, infatti, l'erede al trono della Gran Bretagna, è rimasto sorpreso per la presenza del simbolo di Legambiente e del numero progressivo impressi su ogni confezione. Anche John Elkann, erede dell'Avvocato e vicepresidente della Fiat, nella sua composta eleganza casual, ha reso

cherebbe aumentare di dieci volte la produzione attuale: si tratta solo di trovare tra le nuove generazioni un numero di contadini disponibili a questa impresa». Fino a questo momento, nei fatti, la scelta di recuperare una coltivazione ormai scomparsa dal mercato si è rivelata

un progetto vantaggioso per tutti: industriali, contadini e consumatori. Oggi i pelati di San Marzano sono richiesti nei famosi ristoranti di Sidney, in Australia, come negli Stati Uniti, e sono in bella vista nelle boutique gastronomiche delle più importanti città europee.

«Per noi industriali — spiega ancora Luigi Salvati — il ritorno sul mercato del San Marzano ha rappresentato in primo luogo il recupero di una tradizione regionale che ha caratterizzato, per circa un secolo, lo stile di vita delle nostre popolazioni». Un altro esperimento in-

teressante, destinato a una finalità sociale, dopo un'intesa sottoscritta dal comune, il centro di solidarietà «La Tenda» e il presidente degli industriali, si sta svolgendo a Mercato San Severino. L'amministrazione comunale, infatti, ha stanziato un contributo di 9 mila euro da impiegare in un fondo di un ettaro e mezzo, dove sono occupati in questo momento 10 giovani che stanno vivendo la fase di liberazione dalle sostanze stupefacenti.

L'associazione industriale, per rendere concreto il risultato dell'iniziativa, si è impegnata ad acquistare il prodotto per trasformarlo in casse di pelati. Ma il presidente dell'associazione industriale, preoccupato degli effetti che il mercato globale provoca sull'economia del nostro paese, ritiene l'impresa del San Marzano soprattutto un'operazione di marketing internazionale: la finalità è quella di diffondere nel mondo un'immagine alta dei prodotti campani. Da qui il discorso cade, come è naturale, sulla minaccia cinese che oltre al tessile e alle tecnologie elettroniche rischia di invadere anche il settore alimentare. Difatti, da anni, arrivano in Europa e in Africa milioni di quintali di concentrato di pomodoro trasformati dalle industrie cinesi, lavorati con macchinari importati dall'Italia. Al momento le importazioni, spesso illegali, non causeranno gli stessi devastanti effetti provocati nel settore tessile e nelle calzature italiane. A tal proposito il presidente dell'associazione industriale non appare per niente preoccupato e spiega ancora che con una nuova strategia la nostra industria potrà sicuramente reggere il confronto con gli asiatici. «Da alcuni anni un nostro associato ha impiantato nel Ghana un'azienda che produce con successo con-

L'ALBUM



Un attento John Jakob Elkann (a sinistra) al Salone del gusto di Torino nell'apprendere storia e successi del San Marzano. Sotto, foto d'epoca di un'antica fabbrica conserviera di Nocera. Siamo agli inizi degli anni Cinquanta

omaggio alla ricomparsa dell'oro rosso napoletano di cui avrà sentito certamente parlare dal padre scrittore, Alain, amico del fotografo napoletano Luciano D'Alessandro. Va pure detto che i pelati di San Marzano, come d'altronde tutte le diversità genetiche rare incluse nei presidi di slow food, sono prodotti costosi, riservati a pochi gastronomi e all'alta ristorazione. «D'altra parte — dice Luigi Salvati, presidente associazione nazionale industriale conserve alimentari — la coltura di questi ortaggi richiede costi molto alti: un chilo di San Marzano lo acquistiamo dai contadini a 0,30 euro, un prezzo cinque volte maggiore del pomodoro che trasformiamo normalmente». In Italia, oggi, l'industria alimentare produce cento milioni di casse, mentre i pelati San Marzano, nei diversi formati, rappresentano una quantità minima che raggiunge appena 250 mila casse.

«Per i prossimi anni, come associazione, ci siamo proposti l'obiettivo di un raccolto di 500 mila quintali che, tradotti in cifre, signifi-



A breve partirà un'operazione di marketing da un milione e mezzo di euro. L'obiettivo è quello di conquistare il possente mercato orientale

centrato di pomodoro utilizzando solo manodopera locale. Di sicuro, il discorso sulla Cina — aggiunge Luigi Salvati — è più complesso, ma l'industria italiana è capace di organizzare un progetto per conquistare il mercato orientale con la qualità dei nostri prodotti. Per l'immediato futuro, la mia associazione sta preparando con il ministro delle risorse agricole una campagna pubblicitaria nelle più popolose città cinesi: a questo scopo abbiamo previsto un investimento di un milione e mezzo di euro. Puntando sulla tipicità dei nostri cibi prevediamo di trasferire in Cina per alcuni mesi una cinquantina di cuochi e piazzaioli napoletani per far conoscere nei loro ristoranti agli oltre cento milioni di ricchi cinesi le proprietà inimitabili della nostra gastronomia. Sarà questa l'occasione giusta — conclude Luigi Salvati — perché i cinesi mettano da parte i bastoncini di legno facendo uso per qualche giorno della forchetta per gustare gli inconfondibili sapori della pizza e gli spaghetti al pomodoro».

### La scoperta scientifica

La settimana scorsa il professor Mauro Antongiovanni dell'Università di Firenze ha anticipato alla stampa i risultati di una ricerca sperimentale condotta con la sua équipe sulle qualità terapeutiche del latte di pecora. Dall'indagine è emerso che nel formaggio pecorino prodotto sulle colline del Mugello sono presenti numerosi fattori per prevenire le malattie non solo le malattie cardiovascolari ma anche alcuni tipi di tumori, come quello della mammella. I dati della ricerca saranno presentati ufficialmente il 27 luglio prossimo, a Cincinnati, (Usa), al concesso mondiale di scienze animali e del latte.

La scoperta conferma, in effetti, antiche conoscenze della civiltà pastorale mediterranea che esaltavano, seppure in maniera empirica, le qualità straordinarie delle carni e del latte dagli ovini che si nutrono di erbe fresche e selvatiche di alta montagna al posto del foraggio secco. In Campania la cultura dei formaggi ovo-caprini conserva tradizioni millenarie che cominciarono con la colonizzazione greca del VI secolo avanti Cristo. Gli

## Foce Sele, il pecorino «medicina» anti-cancro

allevamenti di ovini e caprini, diffusi in particolare nelle aree montane e collinare delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Salerno, raggiungono una consistenza di mezzo milione di capi, dove le pecore rappresentano oltre il 75%.

Nella riserva nazionale di Foce Sele e Tanagro, una località di eccezionale valore paesaggistico, troviamo ancora oggi pastori che allevano i loro greggi seguendo l'antica tradizione della transumanza.

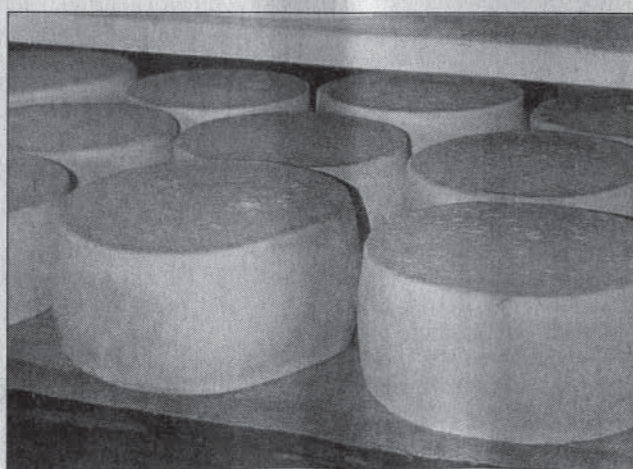
Qui si produce uno dei più profumati e gustosi pecorini italiani che, finalmente uscito dagli angusti confini locali, si è conquistato riconoscimenti internazionali confrontandosi anche con i famosi prodotti francesi. Uno dei protagonisti di questa avventura è Mariano Cappetta di Contursi, un paesino dell'Alto Sele, che agli inizi degli anni Novanta decise di

aderire al Consorzio Ater, un'associazione di pastori e di produttori che sostiene con lo slogan «adotta una pecora», la difesa del patrimonio ovino italiano. Da qui alla partecipazione ai concorsi internazionali il passo è breve. Nel 2002, Mariano Cappetta, infatti, partecipa a Saint Vincent al con-

corso dei formaggi di montagna presentando il pecorino Marzano, che prende il nome dal monte omonimo, un rilievo che raggiunge i 1.530 metri di altitudine. Alla gara partecipavano 242 tipologie di formaggi che rappresentavano numerosi paesi europei insieme con gli statunitensi e giapponesi. Tra la sorpresa di tutti allo sconosciuto pecorino di Colliano venne assegnato il primo premio e una medaglia d'oro.

Finalmente l'Alto Sele diventava una località nota tra gli esperti giurati del premio Saint Vincent che l'anno successivo ancora una volta hanno premiato Nuzio Marcellino di Contursi, concittadino di Cappetta.

Dopo una rigorosa degustazione, la giuria sceglie tra i numerosi prodotti in gara «la ricotta di pecora campana aromatizzata al ginepro». Dopo questi riconosci-



Il pecorino, preziosità per il gusto e la salute

### CorrierEconomia

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

EURO NON VENDIBILE SEPARATEMENTE DAL CORRIERE DELLA SERA

DIRETTORE RESPONSABILE

MARCO DEMARCO

REDATTORI CAPO

FRANCESCO DURANTE e MADDALENA TULANTI

a cura di PAOLO GRASSI

EDITORIALE DEL MEZZOGIORNO SRL

PRESIDENTE

MARIA LAURA CARRIERO MATTIOLI

VICEPRESIDENTE

NICOLA PUTIGNANO

AMMINISTRATORE DELEGATO

GIORGIO FIORE

Sede legale:

Vico II S. Nicola alla Dogana, 9 - 80133 Napoli

Registrazione Tribunale di Napoli n. 5066 del 21/9/99

Redazioni:

NAPOLI 80133 - Vico II S. Nicola alla Dogana, 9

Tel. 081-760.20.01 - Fax 081-580.27.79

e-mail: redaz.na@corriereedelmezzogiorno.it

BARI 70122 - Via Villari, 50

Tel. 080-576.61.11 - Fax 080-527.57.62

e-mail: redaz.ba@corriereedelmezzogiorno.it

Internet: www.corriereedelmezzogiorno.it

Stampa:

Sedi Servizi Editoriali srl

Via delle Orchidee, 1 - 70026 Z.I. Modugno

BARI - Tel. 080-585.74.39

Proprietà del marchio

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO®

RCS Quotidiani S.p.A.

Distribuito con il

CORRIERE DELLA SERA

DIRETTORE RESPONSABILE

PAOLO MIELI

U. D. P.