

Fresco o inscatolato vanta un sapore e un profumo unici al mondo e proprietà anticancro.

SUA MAESTÀ IL SAN MARZANO DOP

È l'imperatore della tavola. È il prodotto agricolo o industriale (quando inscatolato) più conosciuto, imitato, taroccato, amato, ricercato, assaporato, profumato e salutare al mondo: è insomma tra "i più" del Made in Italy. È il "San Marzano Dop", il pomodoro grande protagonista della tavola italiana, esportato in tutto il mondo, preferito dagli chef internazionali e che riscuote continui successi. È raro che una cena o un pranzo di gala nel Belpaese non abbia un piatto condito dal sugo fatto con questo eccezionale pomodoro. Il San Marzano Dop è un gioiello prezioso, coltivato come una vite in una piccola area a sud del Vesuvio, per la maggior parte esteso nell'Agro nocerino, e si raccoglie in modo scalare, tre, quattro volte l'anno, da luglio a settembre.

Le sue proprietà organolettiche sono frutto dei terreni di origine vulcanica e di un microclima particolare che creano un mix unico sul pianeta. Il San Marzano Dop ha un sapore tipicamente agrodolce e un colore rosso vivo, la sua bacca ha forma allungata con depressioni longitudinali parallele, scarsa la presenza di semi e fibre placentari, e la buccia, quando è maturo, si stacca facilmente.

Ma c'è qualcosa che è indescrivibile, il suo profumo inebriante. Ed è anche un alimento con notevoli proprietà antiossidanti e utile per la prevenzione di alcune patologie neoplastiche. Insomma, il San Marzano Dop fa bene al palato e alla salute, e quando viene inscatolato non perde le sue proprietà

Grazie ai terreni vulcanici e al microclima dell'Agro nocerino nasce il pomodoro eccellente al palato e per la salute



organolettiche. Sia fresco che in scatola questo particolare pomodoro è inconfondibile per sapore e profumo, oltre che per i suoi effetti benefici sulla salute umana. Tanta buono ma tanto delicato: questo tipo di pomodoro va maneggiato con estrema cura, appena raccolto si sciacqua e si sistema nei barattoli, senza additivi né conservanti per mangiarlo quasi come se fosse colto al momento. A sua tutela è stato creato un consorzio per la Dop con un apposito marchio per evitare le imitazioni e le truffe a danno dei consumatori, purtroppo frequenti, specialmente all'estero. Proprio per la presenza di questo eccezionale tipo di "oro rosso", durante il secolo scorso, nell'Agro nocerino si sono sviluppate numerose aziende conserviere. E alla storia della coltivazione e trasformazione del San Marzano Dop, l'azienda Solania srl, tra i leader nella coltivazione e inscatolamento di questo prezioso pomodoro, ha dedicato un museo.

Presso i locali della azienda, in via Provinciale a San Valentino Torio in provincia di Salerno, si possono ammirare numerose fotografie e una eccezionale raccolta di etichette d'epoca in ricordo della grande tradizione contadina e industriale dell'Agro nocerino, una storia che ha visto raggiungere eccezionali traguardi produttivi grazie alla collaborazione tra i due settori economici e alla ricerca della qualità, favorita dalla presenza di un pomodoro semplicemente "divino".

Produzione di San Marzano Dop certificato e con il marchio di qualità di Legambiente

SOLANIA... fatto con Passione!

La passione diventa impresa. Solania, azienda di produzione e trasformazione di pomodoro, in 14 anni è riuscita a raggiungere traguardi inimmaginabili per i suoi prodotti, ottimizzando la tradizione agricola e industriale dell'Agro nocerino con le nuove tecnologie, diventando tra i leader nella coltivazione e trasformazione di sua maestà il "San Marzano Dop".

Il suo patron, Giuseppe Napolitano, è riuscito a creare un gioiello aziendale partendo dagli insegnamenti dei contadini dell'Agro nocerino nel coltivare il San Marzano e riuscendo a produrre il re o meglio l'imperatore dei pomodori freschi e a trasformarli e inscatolarli.

Un pomodoro coltivato nell'Agro nocerino che ha affascinato grandi chef del mondo, come l'inglese Heston Blumenthal, venuto fin nei campi di coltivazione di Solania e nell'industria di trasformazione della stessa azienda per seguire tutte le fasi di raccolta e lavorazione del San Marzano Dop, e realizzare una trasmissione del secondo canale della Bbc. I pomodori in scatola di Solania conservano intatti le proprietà organolettiche, i sapori e i profumi del San Marzano Dop, il più apprezzato "oro rosso" al mondo, che vanta

l'azienda cura l'"oro rosso" dalla coltivazione alla trasformazione

tanti tentativi di imitazione. L'azienda è gestita dalla famiglia Napolitano che ha voluto stringere un rapporto particolare con i migliori produttori di pomodoro San Marzano da oltre 30 anni. Nel 1996, il prodotto trasformato ha ottenuto il riconoscimento Dop, Denominazione di Origine Protetta (certificazione data gli alimenti realizzati nell'ambiente geografico del luogo d'origine e le cui peculiarità e qualità sono dovute principalmente al territorio originario), che l'Is.Me.Cert. (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare) certifica ogni anno. E la ricerca della qualità, vera mission aziendale, è continuata e prosegue ancora oggi verso sempre nuovi traguardi. Nel 2002 Legambiente ha rilasciato a Solania il logo LAIQ, alto riconoscimento di qualità.

Un importante traguardo per la ditta visto che "Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità" è un progetto dedicato alle filiere del settore agroalimentare che adottano metodi

e pratiche produttive che si muovono nella direzione della qualità, della sicurezza, della compatibilità ambientale e dell'eticità. E Solania ha aderito a questa campagna di Legambiente adottando come d'obbligo specifici disciplinari di produzione realizzati per garantire la massima sicurezza al consumatore, il minor impatto ambientale e la salvaguardia della biodiversità. I prodotti così ottenuti sono davvero speciali perché vengono esclusi gli ingredienti geneticamente modificati, viene ridotto l'uso delle molecole chimiche ed è garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva. Legambiente contribuisce a rendere riconoscibili ai consumatori le produzioni virtuose attraverso la concessione del marchio.

"Azienda di qualità nella trasformazione e produzione del pomodoro San Marzano Dop" è un altro importante titolo attribuito a Solania nel 2003 da Slow Food "presidio per la tutela dei prodotti tipici di qualità". Tutti questi riconoscimenti sono una garanzia di affidabilità per il pomodoro San Marzano prodotto da Solania. In Campania, il San Marzano Dop coltivato e inscatolato da Solania si può trovare presso tutti i supermercati Despar e Interspar.

