

Pomodoro San Marzano



Anche gli ortaggi più celebri possono rischiare di scomparire. Tant'è vero che è nato addirittura un Presidio del San Marzano.

Tutto è iniziato con la semina a Sant'Antonio Abate di 100 grammi di semi dell'ecotipo "padre" (proprietà della Regione Campania e conservato nelle celle climatizzate dal centro Ciro Ricerche, ma non più coltivato da molti anni). Il primo raccolto non è stato molto ricco (100 quintali sui 250 previsti), ma i pomodori erano straordinari e sono stati subito apprezzati e acquistati a prezzi estremamente remunerativi da ristoratori e da semplici consumatori. Così i primi tre produttori si sono trasformati da contadini velleitari in pionieri di una riscoperta e molti altri li hanno seguiti.

Il loro lavoro contribuirà a recuperare il vecchio San Marzano, ma anche i terreni ancora salvi, quei pochi risparmiati dal cemento (e pensare che l'agro nocerino-sarnese era definito dai Romani *Campania felix*). Un lavoro difficile: il San Marzano autentico si coltiva come la vite e si raccoglie in modo scalare: sette, otto volte ma anche di più, da luglio a settembre. Soltanto se è ben maturo e soltanto quando cala il sole. È un pomodoro delicatissimo, che va maneggiato con cura: appena raccolto si sciacqua e si sistema nei barattoli. Poi si fa cuocere 60 minuti, nient'altro. Nessun additivo, nessun conservante. Si manterrà benissimo per almeno un anno. Il Presidio, dunque, sta lavorando per ottenere un prodotto finale sano e di qualità eccellente e, nel prossimo futuro è prevista una collaborazione con il Consorzio del San Marzano, per coinvolgere un maggior numero di produttori.

A tavola

Entrare in un campo di San Marzano maturo è un'esperienza unica, si resta come tramortiti dagli aromi che salgono dalla terra: profumi di erba appena falciata e di spezie che questo pomodoro sprigiona già quando è verde. E parte di questi aromi si avvertono ancora nel prodotto inscatolato. Ma è nel piatto che il San Marzano rivela tutta la sua personalità: il sugo ottenuto con questi pomodori resta letteralmente attaccato alla pasta. E non trasmette acidità al cibo.

Il San Marzano è indissolubilmente legato alla autentica pizza napoletana (la Margherita) ed è ingrediente di una preparazione che a Napoli è un rito: il ragù. La ricetta arriva dal popolo e cambia, di famiglia in famiglia. Ma ci sono due aspetti che accomunano tutte quante: il ragù si prepara solo per le occasioni speciali e cuoce lentamente. La salsa deve *pippiare*, ovvero sobbollire a fuoco dolcissimo in un *tiano* di terracotta almeno cinque o sei ore. Altrimenti è semplice carne con il pomodoro.

Area di produzione

Comuni di Sant'Antonio Abate e Santa Maria La Carità (provincia di Napoli).



I PRODUTTORI

Angelo Abagnale
Santa Maria la Carità (Na)
Via Pontone, 3
Tel. 081 8741628

Ferdinando Ruocco
Santa Maria la Carità (Na)
Via Nocerelle, 65
Tel. 081 8741768

Solania
San Valentino Torio (Sa)
Via Provinciale, 36
Tel. 081 9371027

Sabato Abagnale
Sant'Antonio Abate (Na)
Via De Luca, 25
Tel. 081 3903300
347 1135440

Alfonso Russo
Sant'Antonio Abate (Na)
Via Ugo Foscolo, 17
Tel. 081 8797182

PRESIDIO SOSTENUTO DA

Provincia di Napoli, Guido Berlucci

RESPONSABILE DEL PRESIDIO

Sabato Abagnale, tel. 081 3903300-8735300 - 347 1135440 - ab.sabato@tiscali.it