

Pomodoro San Marzano



Il pomodoro San Marzano è principalmente coltivato nell'Agro Nocerino-Samense ed è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". Viene coltivato come la vite e si raccoglie in modo scalare tre, quattro volte l'anno, da luglio a settembre.

Ha un sapore tipicamente agrodolce e colore rosso vivo, la sua bacca ha forma allungata con depressioni longitudinali parallele, scarsa presenza di semi e fibre placentari; la buccia, inoltre, a completa maturazione, si stacca con grande facilità. Queste proprietà, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, rendono il pomodoro San Marzano inconfondibile sia allo stato fresco che trasformato. Si tratta di un pomodoro delicatissimo che va maneggiato con estrema cura: appena raccolto si sciaccia e si sistema nei barattoli, senza additivi né conservanti.

Un profumo autentico, grazie al materiale eruttato dal Vesuvio che ha conferito una straordinaria fertilità ai terreni dell'Agro Nocerino-Samense, determinando una nicchia ecologica in cui il pomodoro San Marzano ha potuto raggiungere un'eccellente maturazione e la pienezza delle sue caratteristiche organolettiche.

In questa oasi, Solania produce e trasforma i migliori pomodori San Marzano, consapevole della grande tradizione storica che i contadini hanno tramandato.

Nel 1996 il prodotto trasformato ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (certificazione data ai prodotti alimentari realizzati nell'ambiente geografico del luogo d'origine e le cui peculiarità e qualità del prodotto sono dovute principalmente al territorio d'origine), che IsMeCert (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare) rinnova ogni anno.

Nel 2002 Legambiente ha rilasciato a Solania il logo LAIQ – alto riconoscimento di qualità.

LEGAMBIENTE PER L'AGRICOLTURA ITALIANA DI QUALITÀ' è il 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.

Le aziende che aderiscono alla campagna di Legambiente adottano specifici disciplinari realizzati per garantire la massima sicurezza al consumatore, il minor impatto ambientale e la salvaguardia della biodiversità. I prodotti sono speciali perché vengono esclusi gli ingredienti geneticamente modificati; viene ridotto l'uso delle molecole chimiche e garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva. Legambiente contribuisce a rendere riconoscibili ai consumatori le produzioni virtuose attraverso la concessione del marchio.

Nel 2003 Slow Food – presidio per la tutela dei prodotti tipici di qualità – ha eletto Solania quale azienda di qualità nella trasformazione e produzione del pomodoro San Marzano DOP.

