

Pomodoro, scippo del San Marzano

LA POLEMICA

Luciano Pignataro

Allora, immaginate che l'Unione Europea affermi che è possibile produrre Champagne fuori dalla Champagne. Probabilmente la Francia uscirebbe subito. Più o meno la stessa assurdità è stata pronunciata, in sede ufficiale su pomodoro San Marzano. Lo ha scritto il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan: «La varietà di pomodoro San Marzano - ha sostenuto rispondendo a una interrogazione

dell'euro parlamentare Maria Bizzotto della Lega Nord - può essere coltivata al di fuori dell'aria geografica delimitata e non è appannaggio dei produttori italiani». La curiosità della leghista era dovuta alla vendita di pomodori prodotti in Belgio e commercializzati sotto la denominazione «San Marzano». Nella risposta Hogan spiega che «sulla base delle informazioni a sua disposizione, la Commissione europea non può constatare se le etichette di pomodori prodotti fuori dall'Italia, commercializzati in Belgio ed etichettati San Marzano, costituiscono una evocazione irregolare della denominazione Dop italiana, o un utilizzo lecito del nome della varietà. Appartiene essenzialmente alle autorità competenti degli Stati membri, far rilevare eventuali irregolarità al momento dei controlli effettuati». Uno schiaffo in casa, dunque, che segue alla denuncia del New York Times sulla truffa del San Marzano in Usa dove, non essendo tutelato, diventa sinonimo di pomodoro. Per capire come la nostra agricoltura stia combattendo a mani nude contro i carri armati legali, dovete pensare che i legali della Gallo, il colosso californiano del vino, hanno intimato al professore Luigi Moio di cambiare il nome Giallo d'Arles al suo Greco di Tufo perché la pronuncia poteva creare confusione. Analogo intervento del colosso Veuve Clicquot contro il viticoltore Ciro

Picariello per il colore scelto in una etichetta a 1200 bottiglie. In questo caso l'Europa sembra smentire se stessa perché la denominazione di origine protetta «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» è registrata nell'Ue dal luglio 1996, e da allora - secondo il regolamento Ue - viene tutelata contro tutte imitazioni, usurpazioni, evocazioni e tutte altre pratiche che possono indurre in errore il

IL COMMISSARIO EUROPEO HOGAN «NON È UNA PREROGATIVA ITALIANA»



consumatore rispetto al vero prodotto d'origine. Ma non basta, perché l'attacco al San Marzano viene all'interno dello stesso mondo prouttivo: ci sono industriali infatti che vorrebbero produrlo in Puglia e tutelarlo con una igp. Una proposta concreta che praticamente sancirebbe la fine di questo biotipo in nome del business commerciale. Uno dei tanti suicidi dell'agroalimentare italiano che vede prosciutti prodotti con carni di maiale importati dall'est, olio d'oliva comprato in Africa del Nord, concentrato cinese diluito e rivenduto come passat made in Italy all'estero e via di questo passo. Emblematica la storia del San Marzano, un tempo la varietà più diffusa all'ombra del vesuvio poi abbandonata dall'industria conservieri per il tipo Roma, più affidabile e resistente oltre che meno complicata da coltivare. Stava sparendo quando fu ripresa grazie all'iniziativa di alcuni cuochi custodi, primo fra tutti Raffaele Vitale che iniziò a produrlo e a proporlo. Il San Marzano attualmente una goccia nel mare di pomodoro prodotto in Italia, 70mila quintali su 54 milioni. Ma il rilancio dovuto all'opera dell'alta ristorazione lo ha valorizzato e indotto molti contadini a fare sforzi per seminarlo di nuovo dopo anni di abbandono e rischio estinzione. Cuochi come Gennaro Esposito lo hanno iniziato a vendere in bottiglie arricchite da un design molto bello mentre la rinascita di



La testimonianza

«La qualità della gastronomia comincia pagando bene chi coltiva»

Pasquale Torrente, eclettico patròn del Convento di Cetara, famoso per le friggitorie a Eataly e al mercato di Firenze quest'anno non ha avuto dubbi e ha acquistato direttamente sul campo i pomodori

che poi si è fatto lavorare dalla Danicoop a Sarno. «Il food cost non cambia in modo significativo se si fa qualità quando si hanno i numeri. Vale per l'olio nelle pizze come per i pomodori.

Quest'anno sono orgoglioso di poter utilizzare un prodotto che ho visto nascere nella terra e i clienti possono essere sicuramente più contenti di mangiare una filiera tracciata. Il segreto è sempre la qualità».



PASQUALE TORRENTE HA COMPRATO IL PRODOTTO DAI CONTADINI E COME ALCUNI CHEF AIUTA I COLTIVATORI

Le conserve di pomodoro

LA CAMPANIA

	Stabilimenti
70	su 120 presenti sul territorio italiano
	Addetti stagionali
12.000	che si aggiungono ai 3.000 fissi
	Lattine/Anno
1 miliardo	per la produzione di derivati del pomodoro
	Contenitori/Mese
12.000	movimentati dai porti di Salerno e Napoli
	Valore di Export
1 miliardo	su 1.4 miliardi
	Export
64%	del fatturato generato dal comparto



Fonte Anicav

centimetri

ALCUNI INDUSTRIALI VORREBBERO PORTARLO IN PUGLIA

mondo della pizza ha contribuito al suo consumo. Pizza al san Marzano e spaghetti al pomodoro San Marzano sono i due piatti simbolo che lo hanno rilanciato. E i risultati sono chiari quando si spunta sul prezzo: 8 centesimi al chilo per il pomodoro, 40 centesimi per il San Marzano. Insomma, la rivincita del lavoro artigianale su quello su scala industriale e, come sempre succede, adesso c'è tanta voglia di rimetterci le mani per sfruttare l'onda lunga del nome, almeno sino al prossimo sputtanamento commerciale. A parte Paolo de Castro, che ha parlato di rischio per tutte le nostre

denominazioni, non sono molte le voci che si sono levate in difesa del San Marzano dopo le dichiarazioni stranianti di Phil Hogan. L'Italia inizia a scrivere un altro capitolo della resa alle lobby che comandano l'agricoltura a Bruxelles?