

RAFFAELLA QUADRETTI
ASSOCIAZIONE
IL POMODORO ITALIANO
www.ilpomodoroitaliano.it



Gusto e qualità garantiti

Tra varietà di uso comune e altre più “di nicchia”, il pomodoro italiano è uno dei prodotti più esportati. E la produzione nostrana si conferma al primo posto in tutto il mondo

Arrivato in Europa nella prima metà del 50, il pomodoro è stato impiegato per oltre un secolo come pianta ornamentale, ad eccezione dell'Italia che da subito lo ha apprezzato come alimento. Amore a prima vista, dunque! E l'intesa si è mantenuta e rafforzata nel tempo, quando l'avvio della coltivazione a pieno campo e il perfezionarsi delle tecniche di trasformazione hanno portato la produzione e l'esportazione italiane ai vertici mondiali. Attualmente sono circa 9.000 gli ettari in Italia destinati a pomodoro da mercato fresco. L'area produttiva più importante è la Sicilia con quasi 7.000 ettari e un ciclo produttivo continuo da settembre a giu-



gno. Seguono a distanza Campania, Lazio, Veneto e Sardegna che permettono la fornitura di pomodoro italiano praticamente in tutte le stagioni.

Un panorama varietale ricchissimo

Una delle peculiarità dell'offerta italiana è la grande differenziazione in forma, pezzatura, pigmentazione, sviluppo e destinazione d'uso del nostro pomodoro. L'Italia è il paese delle specialità come Belmonte, Ciliegino, Cuor di bue, Datterino, Marmande, San Marzano, Sorrentino, Vesuviano, ecc. La tipica forma a cuore e la notevole pezzatura del Cuore di bue, il gusto e il profumo della polpa del pomodoro di Belmonte, le particolari costolature del Marmande (originario della Francia ma oramai perfettamente inserito nei nostri ambienti), fino alla prelibatezza del Vesuviano, il pomodorino, sono tutti dono di una natura, qui in Italia, generosa e ricca di fantasia. Non stupisce allora un altro primato tutto nostro, cioè il consumo annuo pro capite pari a 30 chilogrammi, il più alto d'Europa.

Cosa si trova sugli scaffali

Le tipologie disponibili sul mercato consentono una scelta altrettanto ricca e variegata: dai pomodori a forma tondeggiante - come gli insalatari - agli allungati (il rinomato San Marzano in testa), dal perino all'ovale a grappolo. E ancora, il pomodoro rosso a grappolo, che si suddivide in:

Associazione Il Pomodoro Italiano

L'Associazione Il Pomodoro Italiano (ora Consorzio) è stata fondata nel dicembre 2007 dall'eccellenza del mondo produttivo nazionale. Si tratta infatti di imprenditori agricoli esperti e competenti che *sanno* coltivare i sapori tipici e autentici della penisola, attenti alla salute del consumatore e dell'ambiente e rispettosi delle più attuali certificazioni di filiera e di prodotto. Forti della loro esperienza e delle grandi dimensioni delle loro aziende, collocate in aree a vocazione strategica per la produzione del pomodoro, i soci de Il Pomodoro Italiano possono offrire la gamma completa di questo ortaggio: i classici grappolo e insalatato, il gustoso ciliegino, il tipico Cuore di bue e, soprattutto, l'esclusivo Camone e il duttile Dunne, garantiti da appositi marchi. Tutti rigorosamente nutriti dal sole... italiano!

Le attività dell'Associazione mirano da un lato a garantire la tipicità delle produzioni e il loro legame con il territorio e le tradizioni agronomiche, culturali e gastronomiche e, dall'altro lato, a sviluppare opportune strategie di interazione tra i soci. Dall'esperienza di www.cucinarericette.it, il primo blog di cucina che raccoglie e diffonde ricette e consigli culinari a base di pomodoro, l'ingrediente principe della dieta mediterranea - e della cucina italiana in particolare - grazie alla sua versatilità e alle innumerevoli possibilità di abbinamento.

Il pomodoro Camone



Foto © Bruno Tassone

Ciliegino o Cherry (con bacca fino a 35-40 grammi), Cocktail (45-70 grammi) e grappolo (sopra i 120 grammi). Tra gli insalatari, il verde tipo Camone ha preso il nome da uno dei primi ibridi coltivati in Sardegna (Vemone), le cui caratteristiche di forma, colore, pezzatura e sapore ne hanno fatto un prodotto oggi considerato tipico.

A ogni piatto il suo pomodoro!

In tutte le stagioni, il pomodoro si presta ad essere impiegato nella preparazione di tantissimi piatti ed è l'ideale per ravvivare insalate e bruschette, creare sughi e salse per mille diversi tipi di pasta e insaporire secondi di carne e di pesce. Anche gustato da solo o accostato ad alimenti semplici e naturali (un filo d'olio extravergine, una mozzarella, un uovo, una spolverata di origano) è fonte insostituibile di vitamine e componente fondamentale per una dieta bilanciata e di qualità. Creativo, versatile e gustoso, il pomodoro piace proprio a tutti! Una personalità forte che si ritrova nelle tantissime varietà disponibili, ognuna con le sue caratteristiche - di forma, gusto e consistenza - e la propria originale vocazione.

Camone: piccolo insalatario con classica "spalla" verde e croccantezza unica, è ideale per il consumo a crudo, in insalata o per accompagnare piatti di carne. Maturo, si usa per la preparazione di salse dal sapore de-

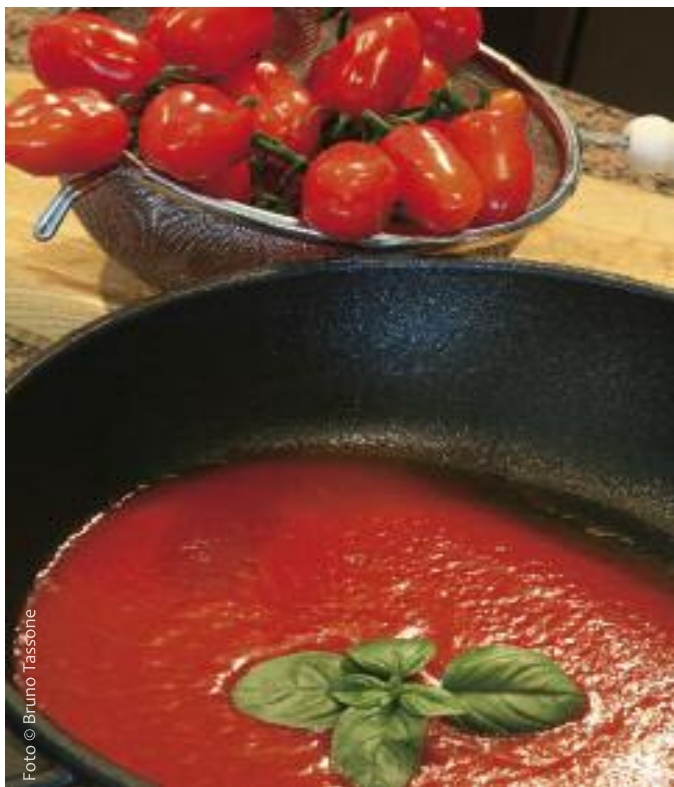


Foto © Bruno Tassone

ciso con cui condire la pasta.

Cuore di bue: è ottimo crudo, in insalata, perché lega molto bene con l'olio, ma anche maturo dà vita a salse particolarmente gustose.

Dunne: tipico mini-perino, dal gusto dolce e la consistenza croccante. Consigliato per insalate di pomodoro e salse crude con cui condire le paste fredde.

Grappolo: ideale per piatti di lunga cottura perché la bacca, ricca di pectina, esprime il meglio di sé dopo almeno 15 minuti di cottura. Ottima per le classiche salse da conservare.

Marmande: perfetto per salse (sia crude che cotte), al forno,

in graticola e in insalate. Appropriate per le classiche salse da conservare.

Mini cocktail: grazie alla consistenza croccante e al sapore deciso, è buono crudo, come antipasto o per pizze e insalate.

Perino: di grande versatilità, si mangia sia crudo che cotto. Ideale come insalatario, per piatti freddi e per salse (il classico pomodoro pelato) oppure cotto al forno, in graticola, ripieno.

Vesuviano: è indicato per salse a cottura veloce, perché la buccia leggera e poco consistente si amalgama con la polpa e non richiede di essere passata.