

Pomodoro San Marzano: una prelibatezza campana da salvare



Fino a vent'anni fa, i fertili terreni agricoli che circondano Napoli e l'area del sarnese-nocerino in provincia di Salerno erano quasi esclusivamente dedicati alla produzione del pomodoro San Marzano: delicato, dalla buccia sottile e bassa acidità, il sapore unico del San Marzano si mantiene per molto tempo, anche durante la conservazione; ma deve essere trattato con cura.

A causa della diffusione di alcune malattie e dei maggiori costi di produzione del San Marzano rispetto ad altre varietà, furono introdotti degli ibridi commerciali, in quanto più resistenti alle malattie e adatti alla meccanizzazione, quindi più produttivi; lo svantaggio è la qualità notevolmente inferiore e caratteristiche organolettiche peggiori. La varietà indigena rischiava addirittura l'estinzione.

Poi è arrivato Slow Food, che ha creato un presidio con lo scopo di far rinascere la produzione di questo prodotto che è sinonimo di Napoli. Un piccolo numero di produttori locali ora produce pomodori freschi e in scatola, la passata e altre conserve, seguendo tecniche tradizionali.

I pomodori San Marzano devono essere raccolti solo quando maturi e solo al tramonto. Non appena vengono raccolti, devono essere sciacquati, cotti per poco più di 10 minuti, e messi in barattoli. Non hanno bisogno di alcun additivo o conservante. E si conservano bene in barattolo per almeno un anno.

Il sugo ottenuto con i pomodori San Marzano è perfetto per la pasta, perché, come sottolineato da Slow Food nella sua pagina dedicata al presidio San Marzano, "resta letteralmente attaccato alla pasta".

La vera pizza napoletana dovrebbe essere fatta solo con i pomodori San Marzano, così come il ragù napoletano.