Insalataro, ciliegino o costoluto… ecco il re pomodoro

In Italia la campagna del **pomodoro**, stando ai dati di **Coldiretti** inerenti al 2018, ha stimato una produzione di circa 4.750.000 tonnellate. Di certo un buon quantitativo che però ha evidenziato anche una resa per ettaro inferiore rispetto alle annate precedenti, diminuzione dovuta a diversi fattori come i problemi di siccità e un aumento dell'import del prodotto dai Paesi stranieri.

La coltivazione del pomodoro è un'altra delle eccellenze del made in Italy: un settore importante con **una filiera composta da circa 7mila imprese agricole, oltre 100 aziende addette alla trasformazione e più di 10mila operai**, con l'aggiunta di 2 miliardi di euro di derivati dal pomodoro esportato nel mondo. Con questi dati alla mano, se ne può dedurre che, a buon titolo, **l'Italia è il primo Paese produttore in Europa** con un'offerta annua che si aggira attorno ai 5,5 milioni di tonnellate, primeggiando anche dal punto di vista della lavorazione e della trasformazione della materia prima, con un ottimo posizionamento pure del pomodoro da mensa.



Stando sempre alle cifre di Coldiretti, gli italiani, tra i diversi condimenti per la pasta, pizza o altri piatti, prediligono il pomodoro, con un consumo di circa 30 kg pro-capite. Segno evidente di una lunga tradizione culinaria che ha visto questo "frutto", arrivato dalla lontana America, collocarsi tra gli immancabili della tavola antica ma anche di quella moderna.

Un ingrediente amato, utilizzato e trasformato nelle maggiori cucine: dalla deliziosa pasta al pomodoro alle ricette più ricercate degli chef pluripremiati. Merito delle molte qualità dell'ortaggio, versatile e adattabile, ricco di sane proprietà ma merito anche delle tante tipologie che permettono una scelta

assai ampia, così da soddisfare gusti ed esigenze, con significative coltivazioni nelle regioni italiane come Emilia Romagna, Campania, Puglia, Sicilia e pure Lombardia.

SU TUTTE LE TAVOLE

Tra i maggiori impegni dell'Italia nei confronti del pomodoro, c'è quello della **difesa dalle frodi e dai prodotti scadenti d'importazione** che, in molti casi, vengono spacciati e venduti come nazionali. Una lotta che si pone l'obiettivo della salvaguardia alimentare, della tavola e delle tre qualità certificate: **il Pomodoro Pachino Igp di Sicilia, il Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese – Nocerino, e il Pomodorino del Piennolo Vesuviano Dop**.



Nonostante negli ultimi 8-10 anni i dati dell'import siano quasi raddoppiati se confrontati con quelli dell'export, i pomodori italiani restano i più amati e ricercati, fonte certa di qualità per tutti coloro che scelgono una tavola di livello, a prescindere che sia pizzeria, ristorante o trattoria. E il canale Ho.Re.Ca., affiancato da una fondamentale presenza nella Gdo, si fa portavoce del costante "successo" del pomodoro e della continua richiesta per preparazioni: dalla salsa alla passata, dai pelati al prodotto utilizzato fresco o con una minima lavorazione.

Il sapore delle diverse tipologie è ormai una certezza sulle tavole di tutti i giorni, da quello 'insalataro' a quello a grappolo, dal cuore di bue al costoluto: ogni varietà si contraddistingue per proprietà organolettiche, per il gusto e la consistenza della polpa.

DALLA PARTE DEI PRODUTTORI

Tra i pomodori più richiesti dal mondo Ho.Re.Ca. il Pachino Igp è tra i preferiti visto che lo si può consumare in differenti modi. A dare conferma del trend positivo il presidente del Consorzio di Tutela Pachino Igp **Salvatore Lentinello**: "Il 2018 è stato un anno importante, abbiamo raggiunto un nuovo traguardo con circa 10 milioni di kg commercializzati. Anche le coltivazioni stanno aumentando, orientandosi su quelle sostenibili per avere un prodotto di qualità sotto ogni aspetto. L'insieme di tutti questi fattori ci porta a una presenza sempre più intensa nel canale della ristorazione per il quale mettiamo a disposizione personale qualificato che, in base alle zone e alle città, illustra e spiega da

vicino le peculiarità del Pachino Igp”.

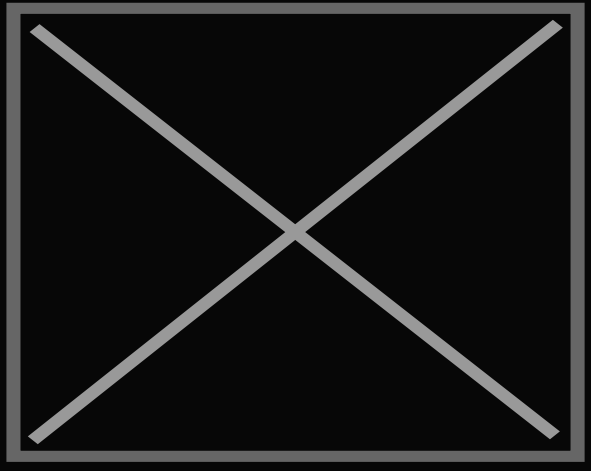


Il consumo tradizionale resta senza dubbio quello più diffuso ma, seguendo le richieste e i nuovi progetti, il canale della ristorazione lo sta proponendo anche come **snack**: “E' una modalità di consumo alternativa e diversa, apre altri panorami e dimostra come il pomodoro Pachino sia sempre al passo con i tempi – continua il presidente -. Stanno arrivando molte sollecitazioni per inserirlo, a tutti gli effetti, tra gli snack salutari di veloce consumo, packaging compreso”.

PIZZA DA CAMPIONE

Dalla produzione all’utilizzo… uno dei piatti nei quali il pomodoro la fa da padrone è la **pizza**, declinata in gusti e farciture, da quelle classiche alle più estrose. “La prima cosa da tenere in considerazione è la temperatura e il tempo di cottura – inizia **Pasquale Moro**, vincitore del titolo mondiale nel 2016 di pizza in pala –. **Inevitabilmente andrà a influire sul risultato finale**. Giusto per fare un esempio: si consiglia di tenere il San Marzano
ad alte temperature con una cottura che oscilla tra i 60 e i 90 secondi, questo perché la gradazione, in così poco tempo, non arriva al cuore e non ne danneggia le qualità. Questa è la modalità di preparazione della pizza tipica del sud; io, di contro, tenendo una temperatura attorno ai 300° per circa 3 minuti di cottura, prediligo un pomodoro dalla polpa più consistente come il Pachino. Si tratta di conoscenze tecniche che si acquisiscono con l’esperienza… adoro entrambe le tipologie, come adoro tutti gli ingredienti di qualità: bisogna saperli usare e abbinare nel modo giusto”.

[caption id="attachment_169563" align="alignright" width="300"]



La Pizza Basilico di Pasquale Moro[/caption]

E se le pizze gourmet sono molte, Pasquale Moro ne propone una composta da ingredienti semplici ma in perfetto accostamento, la **Pizza Basilico**: “Si fa una crema di basilico e la si stende come fondo, si mette del Pachino sbollentato a pezzetti e, in uscita, mozzarella di bufala e qualche foglia fresca di basilico”.