

Polpe, pelati, passata e concentrato: sono tutte invenzioni del genio italiano. Una tradizione che ha rinsaldato nel tempo i rapporti tra agricoltura e industria, anticipando il valore del concetto di origine. La concorrenza internazionale è però sempre più agguerrita: il pomodoro trasformato avrà un futuro? Dipende anche da noi e dalla nostra capacità di riconoscerne la qualità

LORENZO TOSI,
LORENZO ANDREOTTI



Il passato del Pomodoro

«**S**auce», ovvero semplice e generica salsa. Il modo con cui gli anglosassoni chiamano i sughi a base di pomodoro è ben poca cosa se paragonato alla nostra ricchezza: polpe, pelati, passata, concentrato, filetti e cubetti. Il ketchup (orrore) non conta: l'ingle-

se ha preso questo termine in prestito dal malese *kecap*, che in origine era una salsa a base di pesce (soprattutto acciughe) fermentato.

E il paragone non è migliore con il vocabolario francese, spagnolo o tedesco. Come ha fatto l'italiano a diventare la lingua ufficiale di questo ortaggio venuto da Ovest?

Cristoforo Colombo era dei nostri, ma

ha lavorato per altri, si sa. Sono stati Spagna, Portogallo, Inghilterra a spartirsi i tesori del Nuovo mondo, oppure no?

«Loro del nuovo mondo è un'isola non trovata.

Invano le galee panciute a vele tonde, invano le caravelle armarono la prora, con pace del Pontefice l'isola si nasconde e Portogallo e Spagna la cercano tuttora».

Ci vuole il disincanto del crepuscolare Guido Gozzano per capire che la rivoluzione della scoperta dell'America non era nelle grandi ma nelle piccole cose. Buona parte dei lingotti dell'El Dorado giacciono infatti nel fondo dell'Atlantico e quelli giunti nelle corti castigliane non hanno impedito il precoce collasso del regno dove non tramontava mai il sole.

LA DOTE DI COLOMBO

La dote del grande navigatore genovese risplende invece ancora nel suo Paese natale: il vero oro del Nuovo mondo era racchiuso in un piccolo seme a forma di cuore. Sono stati gli orticoltori italiani a svelare il segreto del pomodoro: bacche prima gialle come il metallo prezioso (da cui il nome), poi rosse come il sangue arterioso.

È stato proprio questo colore acceso a convincere i pionieri dei bollitori a inventare alla fine dell'800 l'arte del pomodoro trasformato, 4 secoli dopo l'avventura di Colombo.

Oggi l'offerta delle migliori industrie del settore della trasformazione è sempre più evoluta e differenziata: passate di varia granulometria, polpe dense di vario taglio, succhi da bere, sughi ad alto potere «condente». Il tutto in bottiglie di vetro, lattine di alluminio con l'interno smaltato, brick di cartone multistrato a basso impatto ambientale, forme e contenuti innovativi per venire incontro alle diverse esigenze dei consumatori.

Sembra normale per il Paese della «pumarola», della pizza e degli spaghetti, invece è stata una lenta conquista. «Il passato del pomodoro» è una storia di coraggio e di ostinazione, raccontata da Pier Luigi Longarini nel suo recente libro. Un'evoluzione che ha avuto due epicentri: la campagna parmense e l'agro nocerino-sarnese.

LE «BOLLE» DEL NORD

Al Nord è stato Carlo Rognoni, presidente del Comizio agrario di Parma e titolare della cattedra di agronomia del locale Istituto tecnico, a studiare per primo la coltura in pieno campo del pomodoro tondo liscio rosso, fino a quel momento

presente solo negli orti liguri. A Pannocchia, a ridosso dell'Appennino parmense, fondò nel 1874 una società di agricoltori per la preparazione della «conserva nera», o sestuplo concentrato di pomodoro. Veniva preparata in bollitori all'aria aperta e poi ulteriormente essiccato al sole. La consistenza era quella del burro, la sicurezza sanitaria ancora lontana. Fino agli inizi del 900 era però considerato superfluo produrla. Il metodo di conservazione migliore era infatti la bollitura in bottiglia, praticata già in quel periodo da un gran numero di famiglie, soprattutto nel Sud. La qualità dei prodotti industriali

invece lasciava ancora a desiderare: conserve troppo cotte, troppo diverse nel sapore, nel profumo e nel gusto rispetto al pomodoro fresco. È stato l'arrivo negli anni 20 a Parma delle *boules* o «bolle» a cambiare tutto. Consentivano di preparare concentrati sotto vuoto a basse temperature, evitando così la caramellizzazione degli zuccheri e l'imbrunimento del prodotto. Numerose industrie sono nate grazie a queste apparecchiature (Longarini ne ha descritte un centinaio), alcune di queste aziende sono protagoniste anche oggi. Dalle *boules* sono passate ai concentratori a multiplo effetto, che



TECNICA DI LAVORAZIONE

Concentrato. La prima fase di lavorazione dopo accettazione, lavaggio e cernita è la triturazione a caldo che ha lo scopo di agevolare il distacco della buccia nella successiva fase di estrazione. La lavorazione a temperature tra 60 e 75 °C mantiene attivi gli enzimi pectolitici, producendo derivati di scarsa consistenza. Per inattivare gli enzimi prima che esplicino la loro azione demolitrice, si ricorre al trattamento *hot break*, ovvero a un riscaldamento sopra la temperatura di disattivazione di 82 °C. La fase di passatura-raffinazione mira a separare le bucce e i semi ed eliminare materiale estraneo. La concentrazione avviene tramite evaporazione che viene effettuata a pressione ridotta per mantenere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pomodoro e per ridurre i consumi di energia. Si opera a temperature variabili da 40 a 85 °C. Il concentrato viene poi condizionato (operazione che comprende una stabilizzazione termica e il confezionamento finale). La pastorizzazione, fondamentale poiché distrugge i microrganismi alterativi (batteri lattici, lieviti e muffe), viene realizzata portando il prodotto a una temperatura superiore agli 85 °C per alcune decine di secondi (*hot filling*).

Passata. Viene concentrata a un residuo massimo fra i 7 e i 12 °Brix. La tecnica di preparazione è simile a quella dei concentrati. Per ottenere una migliore capacità di aderire come condimento alla pasta senza perdita indesiderata di siero si ricorre a un'estrazione *cold-break*. Alcune aziende possono usare l'innovativo sistema *flash cooler*, una tecnologia che favorisce l'evaporazione dell'acqua e la sterilizzazione del prodotto diminuendo il contatto con il calore e preservandone le caratteristiche organolettiche.

CONCENTRATI

Conservare preparate mediante eliminazione di una parte dell'acqua dal succo polposo ottenuto triturando i frutti freschi e setacciando il triturato. In base al residuo secco minimo (al netto del sale aggiunto) vengono così classificati: semiconcentrato di pomodoro (minimo 12%); concentrato di pomodoro (minimo 18%); doppio concentrato di pomodoro (minimo 28%); triplo concentrato di pomodoro (minimo 36%); sestuplo concentrato di pomodoro (minimo 55%). Negli ultimi anni, con l'arrivo massiccio del concentrato cinese, si è ridotta la produzione italiana di questo prodotto.

PASSATA

Base pronta per la preparazione rapida di condimenti. È peculiarità tutta italiana: si ottiene mediante schiacciamento e filtratura della polpa e poi rapida cottura. Industrialmente si ottiene da succo di pomodoro non sottoposto a raffinazione spinta e parzialmente concentrato. Il ricorso a varietà idonee di pomodoro, a elevato contenuto in pectina, e le accortezze nella lavorazione assicurano una migliore capacità di aderire come condimento alla pasta senza la separazione della fase liquida da quella solida. Una legge recentemente presentata dal Governo Berlusconi prevede che la denominazione «passata di pomodoro» sia riservata al prodotto ottenuto in via esclusiva «dalla spremitura diretta del pomodoro fresco» e stabilisce i termini per «l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza»: un provvedimento che mira a evitare la prassi di utilizzare concentrati cinesi. Anche perché l'utilizzo di questi materiali non tradizionali altera il colore e il sapore della passata.

PELATI

Conservare preparate con i pomodori interi delle varietà a forma allungata, privati della buccia. La lavorazione per l'ottenimento del pelato inizia con la cernita delle bacche raccolte oggi con selezionatrici ottiche. In stabilimento, dopo il lavaggio, il prodotto viene velocemente scottato a una temperatura di 90 °C e inscatolato con aggiunta di liquido di governo o di succo di pomodoro San Marzano crudo, semicotto e parzialmente concentrato a pressione atmosferica o sottovuoto. Un'alternativa diffusa nel Meridione è la conserva di pomodorini tondi di collina, ottenuta più o meno alla stessa maniera, partendo però da varietà tonde.

POLPE, CUBETTI, FILETTI E TRITURATI

Sono conserve preparate con pomodori non interi, privati della buccia con aggiunta di succo o succo concentrato di pomodoro. La prima confezione di polpa è stata messa in commercio da Mutti negli anni 70. Derivano da pomodori tondi e per questo sono particolarmente diffusi nelle industrie del Nord Italia. I triturati sono polpe a grana più o meno grossolana, ottenute da pomodori che vengono contemporaneamente pelati e spremuti; le polpe vengono ottenute da pomodori preventivamente pelati; i cubetti, le fettine e i filetti sono ottenuti da pomodori preliminarmente pelati e poi tagliati con forme e dimensioni predeterminate. Sono i prodotti dove si è registrata la maggiore crescita commerciale negli ultimi anni.

BASI «RUSTICHE»

La passata rustica, salsa di pomodoro setacciata a trama larga, è nata negli anni 80 per differenziarsi in un mare di passate «lisce» e per offrire un prodotto dal sapore antico, come quello dei sughi fatti in casa e caratterizzato da una consistenza molto diversa dalle altre passate. La Cirio, prima fra tutte a lanciare sul mercato questa tipologia «ibrida» di passato di pomodoro, invita infatti da sempre i propri clienti a saggiarne la «polposità» cogliendola con la forchetta.

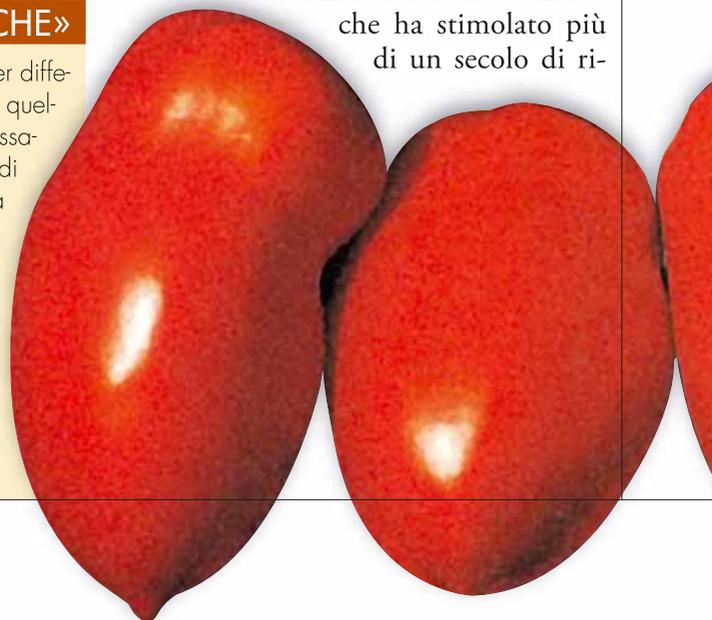
Fiore all'occhiello del gruppo Cirio-De Rica, la rustica ha fatto scuola e ha avuto anche dei figli. I rustici, ad esempio, sono sughi di diverse tipologie (al basilico, all'arrabbiata, alle olive, ecc.) pronti al consumo; ma la vera erede è la salsa rustica, unione della passata rustica con cipolla, basilico e olio e imbottigliata previa cottura di 4 minuti.

È probabilmente il prodotto industriale che meglio incarna il desiderio di chi non vuole rinunciare agli spaghetti al sugo fatto dalla nonna, ma che, sempre più spesso, non ha il tempo per prepararlo da sé.

preservano maggiormente le caratteristiche dei trasformati. Il pomodoro tondo da industria del Parmense e del Piacentino si caratterizza infatti per qualità e resa. Nel Sud la forma allungata del San Marzano ha invece ispirato lo sviluppo di altre attività di trasformazione.

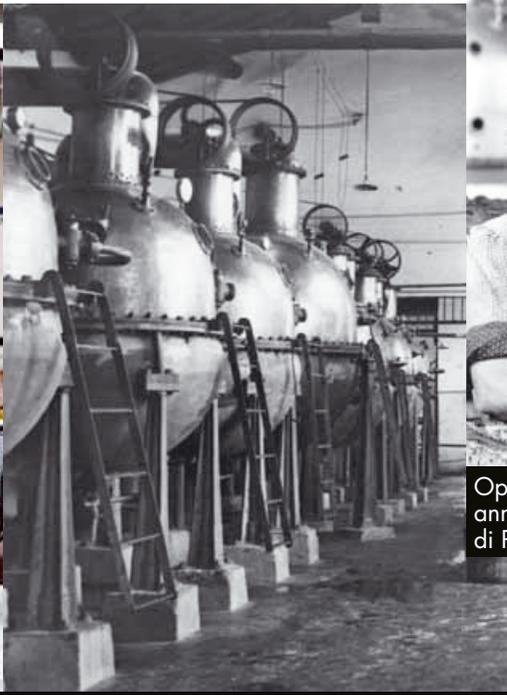
IL PELATO DEL SUD

Non è stato il Vicerè del Perù a donare al Re di Napoli Carlo III il primo seme del San Marzano, come vuole la fantasia napoletana. Anche perché si ha solo dal 1902 la prova certa della presenza, tra Nocera, San Marzano e Sarno, di questa tipologia di pomodoro, frutto di una mutazione naturale o di un incrocio spontaneo tra due varietà locali, la Fiaschella e la Fiascone. La sua sapidità deriva dalle caratteristiche vulcaniche del terreno, la sua bontà dal benefico influsso del mare. Ma il pomodoro San Marzano ha legato la sua fortuna anche alla facilità di pelatura, che gli ha accordato la preferenza ai primi del Novecento da parte della nascente industria di conservazione. Francesco Cirio produceva il suo famoso «pelato da salsa» a San Giovanni a Teduccio, presso Napoli. Oggi il suo nome è ancora sinonimo di pomodoro in molte regioni e il suo pelato emblema del Mezzogiorno. L'attività di Cirio però non nasce a Napoli: piemontese di Nizza Monferrato, la sua industria di Borgo Doria a Torino produceva sì conserve, ma di piselli e di tartufi neri. La produzione di conserve di pomodoro Cirio parte soltanto dall'inizio del 1900. La pelatura conferisce una migliore conservabilità e una facilità d'uso in cucina e che ha stimolato più di un secolo di ri-





Gli odierni concentratori a multiplo effetto



Le boules utilizzate negli anni 20



Operai addette alla cernita della materia prima negli anni 20 (foto da «Il passato del pomodoro» di Pier Luigi Longarini)

cette a base di pummarola. Oggi per tutelare questa tipicità è nata anche una denominazione di origine protetta. Il Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino si coltiva su piccoli appezzamenti di terreno di circa 3-4.000 m² in alcuni centri delle province di Salerno, Napoli e Avellino, un'area fertile, ricca di acqua, caratterizzata da clima mediterraneo con terreni vulcanici soffici, ben dotati in sostanza organica e in fosforo e potassio.

La pianta non resiste alle basse temperature e quindi il trapianto viene eseguito dalla prima decade di aprile fino anche ai primi di maggio; la bacca viene raccolta, esclusivamente a mano, da agosto a settembre inoltrato. Il sapore tipicamente agrodolce, la forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, il colore rosso vivo, la scarsa presenza di semi e di fibre placentari (la parte commestibile, superiore al 96%, è molto alta; buccia, semi e una parte fibroso-legnosa costituiscono solo un misero 4%) e la buccia di colore rosso vivo e di facile pelabilità sono le caratteristiche che rendono inconfondibile il San Marzano.

Il prodotto immesso al consumo deve presenta-

re caratteristiche ben precise: colore rosso uniforme; forma allungata e parallelepipeda, con lunghezza da 60 a 80 millimetri.

TIPICITÀ E TRADIZIONE

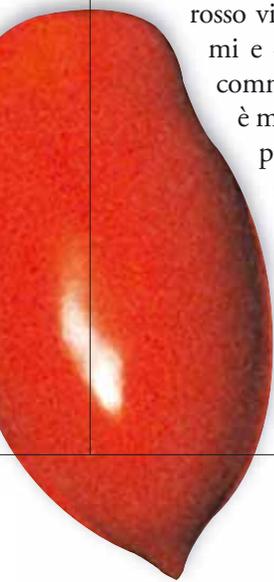
I pomodori tondi del Nord invece sono ormai quasi tutti ibridi, frutto dell'attività di miglioramento genetico soprattutto d'oltreoceano. Dal secondo Dopoguerra a oggi sono state infatti selezionate tipologie più adatte alla raccolta meccanizzata, ma anche varietà con un più alto «potere condente» (ovvero più residuo ottico e più consistenza, capace di legarsi meglio alla pasta) e migliore uniformità di colore. È per questo forse che nessuno finora ha pensato a una dop. Le varietà sono straniere, ma l'Italia è comunque leader per qualità, tradizione e immagine: basta a garantire la tipicità di queste produzioni? La ricerca della qualità ha infatti incentivato lo sviluppo di un intenso sistema di relazioni tra parte agricola e parte industriale. Chi produce bene viene premiato dall'industria,

chi trasforma bene viene premiato dal consumatore. Il Belpaese vanta il record nella produzione di polpe e passate, ma da qualche anno il segreto dell'isola non trovata è stato svelato. Non solo al Re di Spagna, diventata nostro principale competitore, ma anche all'Imperatore della Cina. Il concentrato cinese costa poco, viene mescolato con il prodotto italiano e finisce sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo come made in Italy. La tutela dell'origine è così diventata l'unico modo per difendere il nostro oro. Anche perché diventa sempre più raro produrre in casa passate e condimenti a base di pomodoro, senza partire da prodotti pronti o semilavorati dell'industria. Ancor più raro trovare ristoranti e gourmet impegnati nella salvaguardia di quello che è il

I NUMERI DEL SAN MARZANO

L'area di potenziale coltivazione del San Marzano si estende su oltre 16.000 ettari, anche se il prodotto destinato alla dop, nel 2004, ha riguardato un totale di 102 ettari impegnando 228 aziende agricole, con una produzione di fresco di oltre 61.000 quintali destinati alla trasformazione in pelato. Nello stesso anno è stata certificata una produzione trasformata pari a 39.100 quintali di pelati (per un totale di oltre 6.170.000 pezzi), realizzata da 12 conservifici ubicati nell'area dop.

Per informazioni: Consorzio di tutela del pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino - Via Piave, 120 - 84083, Castel San Giorgio (Salerno) - Telefono 081.5161819 - Fax 081.5162610 - Presidente: Fabrizio di Giacomo - www.conorzio-sanmarzano.it



nostro condimento più tipico. La sua tutela è quindi delegata a produttori e trasformatori.

GRANDI PRODUTTORI

Il Cio, Consorzio interregionale ortofruttili di Parma, ha attivato la tracciabilità dell'intera filiera. È la più importante aop (associazione di organizzazioni di produttori) europea specializzata nel settore del pomodoro da industria: oltre 1.100 aziende agricole associate delle province di Parma, Piacenza e Cremona, 20.000 gli ettari coltivati, 1 milione e 200.000 tonnellate di pomodoro fresco prodotto (ovvero il 25% della produzione italiana; il 14% di quella europea). Per verificare l'origine di questa importante fetta della produzione italiana basta collegarsi al sito www.traccio.it. «Perché oltre a saper fare – afferma Marco Crotti presidente di Cio – oggi occorre saper controllare. Verificare l'intera filiera, dal seme al prodotto finito, per garantire la massima qualità di tutta la produzione». Il settore italiano della trasformazione è invece diviso quasi equamente tra aziende private e strutture cooperative. Tra queste ultime spicca Conserve Italia, fondata nel 1976, è il primo gruppo conserviero d'Europa. Raggruppa 64 cooperative, 15.000 soci, 11 stabilimenti. Produce pelati, polpa e passata di pomodoro e sughi pronti con i marchi Valfrutta e Cirio-De Rica. Tra i marchi privati Mutti è invece un'altra azienda che ha fatto la storia del pomodoro trasformato. Artefice del lancio, nel 1951, del primo concentrato di pomodoro in tubetto d'alluminio. Il cavaliere Marcello Mutti, attuale presidente, ha contribuito a un'altra tappa innovativa: la creazione agli inizi degli anni Settanta della prima polpa di pomodoro. Oggi sulle confezioni troneggia il logo che garantisce l'origine italiana dei prodotti Mutti, certificata da

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Nel pomodoro trasformato in salsa, passata o pelato, la vitamina C, ben rappresentata nel prodotto fresco, è ovviamente ridotta. Questa vitamina, infatti, per sua natura è piuttosto sensibile ai trattamenti termici. I caroteni (precursori della vitamina A) rimangono al contrario largamente disponibili anche nei prodotti conservati e come noto, hanno proprietà antiossidanti e protettici dell'organismo. Recentemente si sono scoperte e sperimentate le proprietà antiossidanti e antitumorali del licopene, un altro dei pigmenti del pomodoro. Studi condotti presso la Harvard School of Public Health (Usa) hanno accertato ad esempio che il licopene riduce del 45% il rischio di tumore alla prostata. Il licopene è termostabile e si trova quindi in abbondanza anche nel pomodoro cotto e ovviamente nella salsa per la pasta o la pizza.

Paolo Pigozzi

Medico nutrizionista



Il primo tubetto di concentrato (1951) e un manifesto di un'industria di inizio 900 (foto Longarini)

un ente terzo (il Check fruit di Bologna).

INNOVATIVI TRASFORMATORI

Un modo per ribadire il legame di fiducia e trasparenza costruito in poco più di un secolo con i consumatori. «Ma non è una reazione all'invasione cinese – dice Mutti – perché non c'è stata. Almeno non nelle passate». La reidratazione del triplo concentrato (o quasi triplo) importato dalla Cina per ricostruirle è una pratica non ammessa. Per assicurarsi la preferenza del consumatore occorre quindi preoccuparsi di produrre qualità. Le passate devono avere un aroma fresco e la capacità di condire, ovvero di addensarsi sulla pasta.

Il segreto è quello di impiegare materia prima di qualità e di utilizzare processi di trasformazione delicati. Dall'applicazione della tecnologia *hot break* (utilizzata da alcune industrie italiane, ma tipica della produzione di semilavorati

per salsa ketchup) derivano infatti prodotti sì densi, ma che non aderiscono alla pasta: condimenti... lenti. I raccolti di Mutti vengono invece cerniti prima dell'ingresso negli stabilimenti. Il Pomo d'Oro è il premio che viene conferito ogni anno al produttore che ha più rispettato gli standard produttivi richiesti (nel 2005 è andato a un'azienda della provincia di Mantova). In questo modo le sue passate hanno un residuo ottico medio del 9% (ben superiore alla media), un bel colore vermiglio e un profumo fresco e invitante. Sensazioni che rimandano alla passata fatta in casa dalla mamma: un ricordo da mantenere vivo il più a lungo possibile. Altrimenti il nostro oro rischia di dileguarsi proprio come l'isola non trovata, «che se il pilota avanza rapida si dilegua come parvenza vana, tingendosi d'azzurro, color di lontananza».

Lorenzo Tosi

Lorenzo Andreotti

La giusta consistenza e colorazione della polpa

