Il San Marzano D.O.P.

written by Rivista di Agraria.org | 11 luglio 2014
di Eugenio Cozzolino

"Il pomodoro S. Marzano è lungo, nervoso, consistente. Esso l'unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore. Gli Americani, che sono degli ottimi intenditori, non chiedono che pelati ottenuti con pomodori S. Marzano. Negli "shops" e negli "stores" americani di generi alimentari i nostri barattoli sono sempre in vista e ben esposti. Gli americani tenaci consumatori dei loro prodotti nazionali, non hanno un solo dubbio nella scelta quando si tratta di pomodori. Sanno bene che deve essere un prodotto italiano, anzi un prodotto della Campania. Gli altri pomodori per gli americani sono sempre di seconda qualità".

Queste le considerazioni tratte dal reportage di Domenico Rea, che, nel lontano 1957, lo scrittore napoletano volle dedicare al Re del pomodoro, il pomodoro S. Marzano. Ad oltre cinquant'anni dal viaggio dello scrittore nel territorio campano, da Pompei a Paestum, i filari del tradizionale ortaggio, sono ritornati a rosseggiare nelle campagne dell'Agro sarnese nocerino. Re Pomodoro torna nei campi dell'Agro e con esso torna l'epopea di una pianta diventata emblema dell'economia campana di questo secolo. Il San Marzano è il "pelato" di eccellenza ed è tra i massimi artefici della dieta mediterranea. Nel libro "*Il pomodoro: una sapienza antica*" si sostiene però che solo nel 1902, a Fiano, una località tra Nocera, San Marzano e Sarno, il "*Pomme d'amour*" divenne San Marzano. Delizia dei buongustai, profumo delle domeniche dei ricchi e dei poveri. Feste comandate scandite dal rosso del sugo che copriva come una lava inebriante il bianco della pasta dei mulini di Gragnano e di Torre Annunziata. Curato, vezzeggiato come un bambino dalle famiglie contadine che lo allevavano nei caratteristici filari, tenuti sospesi con paletti e sorretti da canne o fili di ferro, tra un fogliame ricchissimo, il quale proteggeva i rossi frutti dai raggi del sole. Determinanti per la straordinaria biodiversità del Pomodoro S. Marzano, sono i terreni caldi del Vesuvio. In buona sostanza, Re Pomodoro poté fregiarsi di cotanto nome solo quando divenne S. Marzano. Nato da mirabile incrocio di tre varietà che, allora, all'inizio del Novecento erano molto diffuse a Sarno e nell'Agro: la Fiascona, la Fiaschella e la Re Umberto. Oggi il pomodoro "*San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino*", è uno dei prodotti a marchio D.O.P. oggetto di maggiori contraffazioni. E' proprio per le sue caratteristiche ben precise, come il colore rosso uniforme, la forma allungata e parallelepipeda e l'assenza di sapori e odori estranei, che ha ricevuto, nel 1996, il riconoscimento di prodotto a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). La sua coltivazione, produzione e trasformazione è territorialmente circoscritta all'area a nord della provincia di Salerno e ad alcune propaggini delle province di Napoli e di Avellino, per un totale di 41 Comuni. Alla diffusione, controllo e valorizzazione del marchio è preposto un apposito Consorzio di tutela, il "Consorzio S. Marzano", costituito nel Giugno 1999 ed incaricato dal Ministero delle Politiche agricole di svolgere funzioni di salvaguardia del prodotto. La Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e KIROS (ex Selezione Cirio 3). Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro anche linee ottenute a seguito di miglioramento genetico delle suddette varietà, sempre che, sia il miglioramento che la coltivazione, avvengano nell'ambito dei territori indicati e presentino caratteristiche conformi al seguente standard. La pianta e le bacche del pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate, ammesse alla trasformazione per la produzione del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino a denominazione di Origine Protetta "DOP" devono presentare i seguenti requisiti:

1) Caratteristiche della pianta:
– sviluppo indeterminato di qualunque statura;
– fogliame ben ricoprente le bacche;

– maturazione scalare;
– bacche acerbe con “spalla verde”.

2) Caratteristiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla pelatura:
a) bacca con due o tre logge, forma allungata parallelepipeda tipica con lunghezza da 60 a 80 mm calcolata dall’attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;
b) sezione trasversale angolata;
c) rapporto assi: non inferiore a 2,2 + 0,2 (calcolato tra lunghezza dell’asse longitudinale e quella dell’asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
d) assenza di peduncolo;
e) colore rosso tipico della varietà;
f) facile distacco della cuticola;
g) ridotta presenza di vuoti placentari;
h) pH non superiore a 4,50;
i) residuo rifrattometrico a 20’ C uguale o superiore al 4,0%;
l) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Tecnica colturale

Di norma viene adottato un sesto d’impianto a fila singola, con un’interfila di 1.5 m e con uno spazio fra le piante lungo la fila di 0.5 m, per un investimento di 13.330 piante per ettaro. Il trapianto è bene effettuarlo entro il mese di aprile. E’ buona norma ricorrere alla pacciamatura per i seguenti motivi:
– più efficace controllo delle infestanti rispetto alle modalità meccaniche;
– riduzione delle perdite d’acqua dal suolo;
– induzione di un migliore sviluppo radicale per il minor compattamento del terreno;
– anticipo colturale per l’azione termica sul terreno;
– incremento di produzione e di qualità dei prodotti;
– maggiore pulizia del prodotto raccolto;

Si possono utilizzare:
– I tradizionali teli in polietilene trasparenti, fumè o neri, di spessore 0,03-0,045 mm, che sono ancora oggi i materiali più diffusi per la loro facile reperibilità, il costo conveniente e le buone caratteristiche di elasticità e resistenza. I film trasparenti e fumè consentono un maggiore accumulo di calore nel terreno e conducono quindi a un discreto anticipo produttivo; garantiscono però un minor controllo delle infestanti e, per non essere sollevati, richiedono un solido ancoraggio al terreno.
– Le pacciamature fotoselettive, reperibili in commercio in bobine di colore, sviluppo e spessori diversi (di norma 0,25 mm), costituiscono una delle novità più interessanti del settore; permettono infatti il passaggio selettivo delle onde luminose, ostacolando la trasmissione delle bande di minor importanza fotosintetica per le piante.
– I materiali bio-degradabili in Mater-Bi®, ormai ampiamente collaudati (adattabilità ai diversi ambienti di coltivazione, facilità di messa a dimora, elasticità, resistenza meccanica, completa degradabilità, durata nel tempo, ecc.) ed in grado di garantire un soddisfacente controllo della vegetazione infestante, presentano anche affidabili requisiti di “sostenibilità” e non vanno rimossi al termine del ciclo di raccolta delle piante e possono essere incorporati al terreno attraverso una semplice fresatura.

Il piano di fertilizzazione prevede l’apporto di 150, 100 e 50 kg per ettaro rispettivamente di azoto, fosforo e potassio, preferibilmente da apportare per fertirrigazione frazionati in più interventi. E’ buona norma apportare parte dell’azoto sotto forma di nitrato di calcio per il contenimento del marciume apicale. A partire dalla seconda settimana dal trapianto e fino alla prima decade di luglio è indispensabile distribuire in fertirrigazione un prodotto a base di microelementi (Mg, Mn, Fe, Zn, B, Mo) a cadenza di 10 giorni. L’irrigazione viene effettuata secondo la modalità “a goccia” con ala gocciolante leggera T-Tape con passo a 20 cm che permette di mantenere

costantemente l'umidità del terreno a livelli ottimali per la pianta, minimizzando il lavoro che essa deve compiere per assorbirla. I volumi irrigui e il numero di interventi variano in relazione alle condizioni pedoclimatiche. In generale è una coltura esigente e si arriva a somministrare anche 2500-3000 mc per ettaro con più di 30 interventi in funzione dell'andamento climatico, della natura del terreno e della durata dei turni. Per la coltivazione del pomodoro San Marzano è assolutamente necessario fare ricorso all'utilizzo di tutori costituiti da robusti pali di legno di castagno che vengono posti sulla fila ogni 2 metri e l'intelaiatura sulla quale la pianta vegeterà costituita da fili di ferro zincato e spago.
Per ottenere un prodotto con uno standard qualitativo e di salubrità sempre più elevato (limitata presenza di residui di agrofarmaci), bisogna conoscere, in maniera sempre più approfondita le avversità che colpiscono il pomodoro e le opportunità che la ricerca mette a sua disposizione per contenerle. Nella moderna concezione di lotta alle avversità, per ottenere risultati soddisfacenti che durino nel tempo è importante non focalizzare l'attenzione su un solo mezzo di lotta, ma utilizzare tutti quelli disponibili (agronomici, fisici, biologici, fisico-meccanici, chimici) integrandoli tra loro in un concetto appunto di "strategia" che si riassume nel concetto di "produzione integrata".

Sul sito Rete Rurale Nazionale del MiPAAF, alla pagina *www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13472*, è possibile reperire tutte le notizie relative alle linee guida nazionali di difesa integrata. E' indispensabile in tutti i casi ricorrere all'impiego di piantine sane e certificate, effettuare il controllo dei vettori e procedere all'accurato controllo delle infestanti. La peronospora e le batteriosi sono le avversità più frequenti riscontrabili sul pomodoro San Marzano mentre tra i fitofagi si segnalano le nottue fogliari e carpofaghe e gli acari.
La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione. Il prodotto esente da difetti e ben maturo presenta un sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, colore rosso vivo, scarsa presenza di semi e di fibre placentari, buccia di colore rosso vivo e facile pelabilità. Queste, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, lo rendono inconfondibile sia allo stato fresco che trasformato.

Bibliografia:
http://www.consorziopomodorosanmarzanodop.it/
http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/erbacee/pdf/sanmarzano_2004.pdf

Eugenio Cozzolino, laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II" e abilitato all'esercizio della libera professione di Agronomo, lavora presso il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura-Unità di ricerca per le alternative al Tabacco. Curriculum vitae >>>

Il Maxi libro dell'Orto
Come progettare, impiantare, suddividere e organizzare il tuo orto
Autori Vari – De Vecchi Edizioni
Come progettare, impiantare, suddividere e organizzare l'orto; il calendario dell'orticoltore, mese per mese; che cosa seminare, trapiantare, raccogliere…
Acquista online >>>