PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto "ABC", CUP B24I19000380009

Pomodoro S. Marzano - selezione20 SMEC

Areale di coltivazione

È diffuso in coltura nell'area D.O.P. e in particolare nell'agro acerrano-nolano e nell'agro nocerino-sarnese.

Notizie storiche

Secondo le fonti più accreditate già nel 1554 vi era la presenza del pomodoro in Italia. Il viaggio dal Perù all'Italia iniziò presto, ma solo nel '700 si diffuse la coltivazione in numerose aree del Regno di Napoli. Il pomodoro San Marzano compare nei primi anni del XIX secolo e sembra derivare da un'ibridazione naturale tra le varietà Fiaschella e Marzanella nel territorio compreso tra Sarno e Nocera Inferiore o addirittura da una mutazione spontanea apparsa in una popolazione di pomodoro locale denominata Lampadina. Si è subito caratterizzato per le elevate valenze organolettiche e qualitative grazie alle condizioni pedoclimatiche ideali, che vanno dalle caratteristiche vulcaniche del suolo al clima, che risente del benefico influsso del mare. Successivamente si è diffuso nell'agro di San Marzano prendendone il nome. Assunse grande importanza dal punto di vista gastronomico verso la fine '800 quando sorsero le prime industrie di trasformazione, ad opera di Francesco Cirio, che produceva il famoso "pelato" da salsa. Da allora e fino alla prima metà degli anni '80 il pelato è stato prodotto quasi esclusivamente con il pomodoro proveniente dalla varietà San Marzano.

E' la principale popolazione di pomodoro San Marzano che viene coltivata dai produttori del Presidio Slow Food "Antichi pomodori di Napoli".

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Solanacee, pianta erbacea, annuale, con sviluppo indeterminato e ramificazioni dicotomiche numerose; le foglie sono imparipennate, di colore verde più o meno intenso, con ampia lamina. I fiori, gialli, sono raccolti in racemi singoli e/o doppi. Il frutto ("bacca") immaturo presenta una spalla verde marcata, ed è biloculare; la forma è un parallelepipedo allungato, abbastanza uniforme sui diversi palchi; la lunghezza media è di 80 mm; rapporto assi non inferiore a

2,2 mm; il colore è rosso vermiglio tipico della varietà. Il frutto presenta, inoltre, un facile distacco della cuticola, un apice stilare evidente, un peso medio di 60-70 gr, una consistenza media e la presenza di depressioni laterali. Nota distintiva dei frutti di questa popolazione sono il perfetto equilibrio dolce-acidulo, l'aroma persistente e l'intensità del colore rosso del frutto.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione è realizzata con l'ausilio di pali di sostegno e fili; l'epoca di coltivazione va da aprile a fine ottobre; la maturazione è scalare, pertanto la raccolta si può effettuare esclusivamente a mano. In generale il periodo di raccolta è compreso tra la prima decade del mese di agosto alla prima metà del mese di ottobre. Il numero di piante ad ettaro varia a seconda dell'area di coltivazione: nell'agro nocerino-sarnese raggiunge anche le 20000 piante ettaro mentre nell'agro acerrano-nolano non supera le 16000 piante.

Consumo del prodotto

Tradizionalmente è impiegato in cucina come condimento per pasta (si presta particolarmente per il tipico "ragù napoletano") e in abbinamento con altre pietanze a base di ortaggi tradizionali.

20 SMEC