



POMODORO DI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione
Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

www.agriturist.it

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Campania

Provincia: Salerno, Avellino, Napoli

Il Pomodoro di San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino fa parte della grande famiglia dei pomodori usati come pelati. Viene coltivato in vari comuni delle province di Napoli, Salerno ed Avellino. Il frutto ha una forma allungata di 60-80 mm, una buccia liscia e facilmente staccabile, di colore rosso vivo, mentre la polpa è quasi completamente priva di semi. Il sapore è tipicamente agrodolce. Una caratteristica tipica della coltivazione del pomodoro San Marzano DOP è quella dell'allevamento in verticale su pali di legno collegati da fili orizzontali. Questa forma di allevamento della pianta influisce in misura determinante sulla qualità delle bacche che, non avendo alcun contatto con il terreno, restano perfettamente integre e pulite. La raccolta dei frutti viene eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando le bacche raggiungono la completa maturazione. Ha ottenuto la DOP nel 1996.

La storia del Pomodoro di San Marzano coincide con la diffusione di questo ortaggio nella provincia di Napoli, avvenuta ad opera degli spagnoli a partire dal XVI secolo. La varietà "San Marzano" in particolare, è sicuramente presente e coltivata a partire dall'inizio del 1800.

La produzione certificata dal consorzio di riferimento parlava qualche anno fa di oltre 1.200 tonnellate di prodotto a marchio DOP. Di queste circa il 30% è destinato alla esportazione. Ingrediente principale di molti piatti nazionali e campani in particolare, questo pomodoro viene utilizzato per un gran numero di preparazioni gastronomiche.

Per saperne di più: <http://www.consorziosanmarzano.it>

Ente responsabile: Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese- Nocerino, via Piave, 120 84083 Castel San Giorgio (SA), tel. 0815161819 fax 0815162610 e mail info@consorziosanmarzano.it



POMODORO DI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione
Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Pasta al Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

Una regola aurea della cucina contadina recita "se due ingredienti legano bene non cercarne un terzo". E questo piatto ne è un esempio. Niente aglio o aromi particolari: solo pomodori, strutto e un pizzico di pepe. Per quattro persone utilizzare 400 g di pasta fatta a mano, 1 kg di San Marzano ben maturi, 50 g di strutto di maiale, sale e pepe. Per la preparazione si tagliano a metà i pomodori, eliminando con cura i semi e l'acqua di vegetazione e si mettono in una casseruola. Si aggiunge il sale e si fa bollire, prima a fuoco lento, poi più alto, fino a completa cottura. Successivamente si passano i pomodori al setaccio rimettendo nella pentola il purè ottenuto. Si aggiunge lo strutto, il pepe e si rimette sul fuoco fino a quando il sugo non sarà addensato. Una volta cotta la pasta, metterla nella casseruola con il pomodoro, rivoltare il tutto e servire.

La pizza margherita coi pomodori freschi di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

La ricetta della pasta da utilizzare è quella tradizionale. Ciò che ne fa un piatto particolare è la scelta degli ingredienti: Mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori freschi di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP. Oltre che del basilico appena colto e dell'ottimo extravergine di oliva.

Pomodori di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP essiccati

I Pomodori di San Marzano, grazie al basso contenuto di acqua di vegetazione, sono considerati i migliori per preparare i tradizionali pomodori essiccati. Per farli occorre lavare i pomodori asciugandoli con un telo pulito. Ogni pomodoro va poi diviso a metà nel senso della lunghezza e messo ad asciugare al sole sui graticci, appoggiandolo sul dorso e con la parte aperta rivolta verso l'alto. E' bene spolverarli leggermente con sale al fine di allontanare gli insetti. Ogni sera vanno ritirati per preservarli dall'umidità. Il trattamento dura alcuni giorni e deve proseguire fino a quando divengono ben secchi (devono presentarsi quasi rattrappiti!).

***Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!"
promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.***