

Piennolo giallo, fischello battipagliese e fiascone in Costa d'Amalfi  
la tutela della biodiversità affidata a giovani agricoltori lungimiranti

# Dal Cilento all'Agro Nocerino tornano gli antichi pomodori

## IL PRODOTTO

**Antonella Petitti**

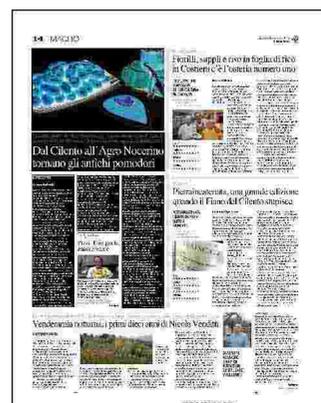
La biodiversità è divertente oltre che sana, perchè ci regala colori e forme nuove, varianti organolettiche e pezzature meno scontate. A tenere banco in questo periodo di conserve in vista dell'inverno sono i pomodori. Rossi e gialli, con parenti importanti e storie curiose, i pomodorini antichi rappresentano il nuovo tesoretto dell'agricoltura campana. In particolare nel salernitano negli ultimi anni diverse le storie che spingono dal basso per dare nuova linfa alla terra, partendo da quei coltivatori custodi che permettono alla cucina gourmet di dilettarsi con prodotti di nicchia. In un tour virtuale si potrebbe partire dal Cilento, nell'areale che va da Casalvelino a Novi Velia, tutt'attorno a Vallo della Lucania. Qui sta crescendo il recupero più

giovane, grazie all'impegno del Centro regionale di ricerca per l'orticoltura di Pontecagnano rappresentato da Rosa Pepe e dei diversi contadini che hanno scelto di ricominciare a coltivare l'antico pomodoro giallo cilentano, ovvero i piennoli antichi gialli. Uno su tutti Gino Fedullo che ha già iniziato a conservarlo in piennolo così com'era abitudine fare nella tradizione. «In un discorso di piccole economie locali - spiega Rosa Pepe, - il piennolo giallo potrebbe diventare un'interessante alternativa alle conserve per quest'area e la sua vivacità ristorativa. Siamo in un territorio in cui non manca nulla, basterebbe dare importanza a ciò che già possediamo». Dal sapore acidulo e la polpa spessa, questi pomodori venivano usati sia per la loro capacità di resistere bene alla siccità che per la bontà che regalava all'acquasale o all'insalata con le alici salate. Nella Piana del Sele, invece, è il Fiaschello battipagliese a

inorgoglire molti piccoli agricoltori. Varietà recuperata grazie all'Associazione Arkos - che ha avviato un progetto di crowdfunding per sostenersi - e che dopo quarant'anni di oblio ha ricominciato a vivere grazie a molti contadini custodi ed un'avviata attività di trasformazione e distribuzione del prodotto. Non a caso è rientrato tra le cinquanta eccellenze campane censite e raccontate nel Rapporto «Banca delle Qualità Campane» promosso dalla Fondazione Symbola. Ed anche in Costa d'Amalfi, sui terrazzamenti di Tramonti, è merito di un'associazione se è tornato a raccontare la sua lunga storia il pomodoro Re Umberto, ovvero il Fiascone. Ed è ancora una volta il crowdfunding promosso da Acarbio, sostenuta dall'attività di ricerca del CREA Ort di Pontecagnano, a permettere l'avvio di quest'altro miracoloso recupero. Un nome regale che si ispira - evidentemente - ad Umberto I Re d'Italia ed alla sua prima visita a Napoli ed al

territorio circostante, che si svolge nel 1878. Un ottimo pomodoro da conserva, coltivato in Italia per oltre un secolo e da cui pare abbia avuto origine l'attuale San Marzano, particolare che lo rende ancora più prezioso. Dalla pianta vigorosa e dalla produzione generosa, il Fiascone trova conferme in importanti testimonianze, come le illustrazioni ad esso dedicate e presenti presso il Museo della Reggia di Napoli, firmate dall'Istituto di Agronomia Generale dell'Università degli Studi partenopea. Ad oggi la superficie interessata raggiunge a stento l'ettaro e mezzo. Tre antiche varietà recuperate e rubate all'oblio, tre storie e territori differenti, ma allo stesso tempo simili nella capacità di lavorare al fianco dei seed savers, ovvero i conservatori di semi, e degli altrettanto preziosi contadini custodi che mettono a disposizione terra e lavoro in nome del desiderio di non perdere una biodiversità unica al mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.