

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL POMODORO

Buonasera;

Con il mio intervento voglio fare una panoramica sui momenti di produzione del pomodoro essendo responsabile della produzione nell'industria di famiglia.

L'oro rosso, grazie alla D.O.P., ha potuto conservare la sua tradizione antica principalmente il legame con il territorio visto che necessita dei terreni caldi del Vesuvio.

Il pomodoro San Marzano D. O.P. si coltiva su piccoli appezzamenti di terreno di circa 3000-4000 mq. La pianta del pomodoro non resiste alle basse temperature quindi il trapianto viene eseguito nella prima decade di aprile, ma può protrarsi fino ai primi di maggio. La raccolta dei frutti maturi viene eseguita completamente a mano, nel mese di agosto e fino a settembre inoltrato ma, grazie alla trasformazione in pomodoro pelato possiamo usufruire del prodotto l'intero anno.

La lavorazione del pomodoro per ottenere i pelati in scatola inizia con il lavaggio nelle vasche, per eliminare tutti i materiali estranei dalle bacche, che passano successivamente su piani di cernita che, nei complessi industriali più moderni viene effettuata tramite selezionatrici ottiche, che scarta automaticamente le bacche non idonee.

In seguito il prodotto viene riscaldato ad una temperatura di 90° per staccare, con procedimenti meccanici o termici la buccia dalla polpa, e trasferito su piani mobili, dove il personale controlla le bacche per eliminare quelle danneggiate, i piccioli ed i residui di bucce.

La linea continua della trasformazione del pomodoro prevede il riempimento dei barattoli di latta con bacche e succo pastorizzato e poi la chiusura sotto vuoto, per poi procedere alla fase della sterilizzazione che serve ad eliminare tutti i microrganismi che possono alterare il prodotto.

Per la lavorazione del concentrato che si richiama alla tradizione antica della conserva, si procede mediante triturazione della bacca. I vari tipi di concentrato si differenziano per l'aumento in percentuale del grado di concentrazione del succo.

Per i pomodori destinati alla trasformazione in polpa vengono richieste le medesime qualità previste per il pelato. Si utilizzano pomodori tondi non di origine controllata che vengono tagliati attraverso lame e, in base al tipo di taglio, si ottiene un prodotto che viene commercializzato come polpa, tritato, cubettato, fettine o filetti. Il succo e la passata, hanno una lavorazione simile a quella del concentrato però con una percentuale di concentrazione sostanzialmente inferiore.

Tutti i prodotti sono ottenuti, esclusivamente, con *pomodoro fresco* senza l'aggiunta di conservanti o antiossidanti che possano modificarne le proprietà e le caratteristiche, poiché è la stessa materia prima utilizzata ad essere naturalmente dotata di tali principi attivi che, comunque, non vengono significativamente denaturati dai trattamenti meccanici di lavorazione né tanto meno dai cicli di sterilizzazione.

❖ Dati sull'industria conserviera campana.

L'industria agroalimentare regionale e' dominata dalla presenza dell'industria conserviera. In Campania sono presenti il 22% di tutte le unità operanti nel comparto in Italia ed il 43,4% dell'occupazione complessiva dell'industria conserviera nazionale. In tale ambito l'industria del pomodoro riveste un ruolo di primissimo piano con oltre il 90% delle imprese conserviere regionali dedite principalmente o in modo esclusivo alla lavorazione del pomodoro. La tipologia di prodotto trasformato prevalente e' rappresentata dai pelati, che vengono realizzati da tutte le unità produttive e coprono il 51% in quantità del trasformato. Al secondo posto si collocano i concentrati di pomodoro con il 35% in quantità.

Gli investimenti effettuati negli ultimi anni sono serviti, servono e serviranno a migliorare la **qualità del prodotto** e a **rispettare le normative europee** sulla sicurezza e sull'ambiente.

A livello provinciale, l'agro nocerino-sarnese possiede una vera e propria filiera del settore, riferita proprio alla trasformazione della qualità più pregiata che è appunto il San Marzano, che si sviluppa, a monte, con la presenza di imprese meccaniche e metalmeccaniche per la costruzione di macchine industriali e di vuoti a banda stagnata destinati all'inscatolamento, e a valle con imprese di imballaggi in legno, plastica e cartone utilizzati nel trasporto della materia prima e del prodotto confezionato. A supporto dell'intera filiera produttiva vi sono poi numerose aziende di trasporto e di servizi.

L'industria delle conserve è il principale motore dell'economia locale. **Le imprese presenti nel territorio dell'Agro Nocerino Sarnese rappresentano l'80% dell'industria conserviera salernitana.**

Il comparto si caratterizza per la presenza di una duplice tipologia di aziende: da una parte, esiste una miriade di imprese di piccola e piccolissima dimensione a conduzione familiare e a carattere artigianale con una quota di fatturato molto limitata; dall'altra, un ridotto numero di imprese di medie e grandi dimensioni, a carattere industriale le quali producono una quota prevalente di fatturato.

Questo nostro prodotto degenerato dall'inquinamento e trascurato per alcuni anni è stato oggi giustamente rivalutato in quanto un patrimonio importantissimo per il nostro territorio. E come disse Luciano De Crescenzo: la nostra è una cucina a luci rosse per la presenza illuminante sulla nostra tavola di questo meraviglioso prodotto della natura noto a tutti come il "Pomodoro San Marzano".