

Corriere del Mezzogiorno - Campania - Mercoledì 25 Giugno 2025

San Marzano Dop, al via la raccolta Si prevede un calo della produzione

Romano (Consorzio di Tutela): «Minori consumi e pratiche commerciali scorrette»

Un paradosso: un'eccellenza diventata (quasi) un lusso. Lancia l'allarme il Consorzio di tutela del Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino Sarnese Dop: alla vigilia dell'inizio della raccolta delle preziose bacche che saranno trasformate in prodotto a denominazione protetta, le previsioni descrivono uno scenario di decrescita. Un calo che è tutto nelle premesse. Mentre infatti gli ettari messi a coltura nel 2024 sono stati 350 con una materia prima conferita in trasformazione di 22.444.844 chili, le stime per il 2025 sono di circa 320 ettari coltivati con una produzione prevedibile di 19.000.000 chili. Una flessione dovuta al rallentamento delle vendite formato retail (al consumo) a causa dell'inflazione che spinge le famiglie ad acquistare prodotti convenzionali più economici.

Questo il dato emerso l'altra sera nel corso di una riunione organizzata nella sede dell'organismo di tutela presso Villa Lanzara a Sarno proprio per fare il punto della situazione e per studiare strategie di valorizzazione di un prodotto di alta qualità che rischia di subire oltremodo i danni determinati dall'inflazione che spinge le famiglie ad acquistare prodotti convenzionali più economici e dalle azioni di concorrenza sleale, messe in campo da aziende estere. A questo proposito occorre ricordare, come è stato ribadito nel corso della riunione, che il pomodoro che può fregiarsi della denominazione San Marzano, riconosciuta nel 1996, è esclusivamente il prodotto trasformato e messo in scatola come pelato o filetto. Inoltre per avvalersi della Dop il pomodoro San Marzano deve essere prodotto solo da aziende agricole (compresi i vivai) e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nell'area che comprende i 41 comuni delle province di Salerno, Napoli e Avellino.

Rigorosamente definito anche il procedimento di produzione. Si parte dalla coltivazione di un pomodoro, ottenuto dalle varietà San Marzano 2 e Kiroso di linee migliorate. La sua coltivazione non può essere meccanizzata. Tutte le operazioni sono manuali, dal trapianto all'ultima fase del raccolto. Dopo la raccolta, il pomodoro viene selezionato a mano e lavato accuratamente. Successivamente viene sbucciato e posto in barattoli di vetro o di banda stagnata e sottoposto a sterilizzazione per garantirne la conservazione nel tempo.

«Coltivare seguendo un disciplinare — spiega il presidente del Consorzio Tommaso Romano — ci mantiene in connessione con il nostro territorio, è espressione della nostra tradizione e del nostro amore per la terra. Attraverso queste pratiche agricole preserviamo il senso di una comunità e generiamo valore».

Come si è ricordato, uno dei pericoli principali che incombono su questa eccellenza campana è rappresentato dalle pratiche commerciali scorrette che si fondano sul sounding .

Con quest'ultimo termine si indica il ricorso a termini assonanti rispetto a quelli che identificano una denominazione: l'esempio più conosciuto è quello del parmesan che cerca di sfruttare la scia del Parmigiano reggiano. Si stima che queste scorrettezze commerciali tolgano valore (fino al 30 per cento) a una filiera che risente anche dei rincari delle materie prime.