



MACRO

www.ilmattino.it  
macro@ilmattino.it

La kermesse

Outlet Cilento, la cultura del pescato con Alfonso Crisci

Questa settimana "FashionFood. Gusto & Tradizione in passerella" ospita, nella piazza centrale del Cilento Outlet Village (Eboli), «Pescato. Tante proposte dal crudo ai cucinati», con lo show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro



Vesuviano (Na), in programma per domani. I momenti di musica sono affidati alle tribute band Queen of Bulsara (sabato) e Nero a Metà che mette in scaletta i più grandi successi di Pino Daniele (domenica). La ricchezza del buon pescato italiano è la protagonista di questa settimana, che intende

valorizzare il pescato locale e sostenere l'attività dei pescatori e di tutte le varietà ittiche della zona. Venerdì prima dello show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro Vesuviano (NA) previsto alle ore 19.30, i più piccoli potranno divertirsi, alle 19, con "educational", legato

al tema del pescato, in compagnia di Helga Liberto e lo staff degli "Chef dei grani". Sabato a partire dalle 20.30 la Tribute band Queen of Bulsara regalerà agli ospiti del Cilento Outlet Village i più grandi successi del Queen. Domenica dalle 20.30 tutta la musica dell'inimitabile maestro Pino Daniele sarà riproposta dalla tribute band Nero a Metà

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro  
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Il rilancio della qualità grazie a piccoli produttori che ci hanno creduto quando nessuno ci pensava come Giovanni Marino o Sabatino Abbagnale. Il ritorno alla terra consente di valorizzare antiche proprietà di famiglia come nel caso di Marianna D'Auria impegnata nell'orto a ridosso della Reggia di Quisisana a Castellammare. E sul Vesuvio c'è grande fermento

# Giovani pomodori crescono

LA GUIDA

Luciano Pignataro

**C**osa fare quando la tua famiglia è legata alla terra da almeno cento anni e tu hai un diploma di ragioniera che ti assegna di questi tempi, una vita, nel migliore dei casi, prevedibile e noiosa? Semplice, reinventarsi il lavoro, anche perché parliamo di tre ettari sulla collina di Castellammare da dove si gode una vista spettacolare sul Golfo e il Vesuvio. Era l'orto di Re Ferdinando quando veniva in questa Reggia costruita per dar sfogo alla sua passione di cacciatore di quaglie, una fissa reale a cui Capri e la Costiera devono molto. Marianna è un trentenne figlia della sua generazione, single, tanta energia, aiutata che Dio di aiuta, immancabili il tatuaggio e i ray ban da pilota in stile anni '70. E così ha proposto al padre Dino, anche lui appassionato cacciatore come il Re Borbone, di riqualificare completamente la loro produzione di pomodori, lampadine e pendolino tipiche dell'area stabiese, trasformandoli ed etichettandoli. Un successo, il marchio è Dama, acronimo del suo cognome e nome, e quest'anno si passa da quindicimila a trentamila piantine. La troviamo in piena raccolta con il padre, la mamma Maria e nonna Cardella (lo scagnanome che ha sin da piccola perché canta e non stai mai ferma), una roccia dall'alto dei suoi 86 anni, generazioni di ferro. E poi ha inserito anche qualche nido d'ape, proprio come ha fatto Peppino Fortunato di Contrada Salandra a Pozzuoli. Tutto è armonioso, alberi da frutta, altri ortaggi, il terreno

non trattato chimicamente viene diserbato solo a mano, come tutto qui. Insomma il barattolo spunta 2,5 euro, i pomodori freschi un euro, ma è tutto ancora molto sotto il suo valore potenziale. Trentamila piantine farebbero sorridere qualsiasi industriale del pomodoro. Ma sono queste storie di piccoli artigiani che hanno riqualificato una materia prima che era completamente sputtanata sino a una decina di anni fa. Tante

**BRUNO SODANO E VINCENZO EGIZIO SONO RIFERIMENTI SUL VESUVIO**



story-telling, si dice così adesso, piccole ma che messe insieme fanno massa, orientano, riescono a parlare alla platea dei social molto meglio di qualsiasi campagna pubblicitaria organizzata dal costoso studio di marketing con sede a Milano, ufficio a Londra e conto in banca alle Bermuda. Come quella di Paolo Ruggiero che ha organizzato un San Marzano Day a 45 gradi all'ombra tra i casali di Sarno: anche lui si inserisce sulla scia del lavoro del padre Eduardo che ha creduto in questo biotipo, proprio mentre tutti lo avevano abbandonato, incentivando invece i contadini a produrlo. E Paolo, come Marianna, anche lui trentenne, è attivo sui social, ci fa vedere quando raccoglie, quando riceve ospiti stranieri affascinati dalla storia del san Marzano. Il suo marchio, Gustarosso, adesso è nella dispensa dei pizzaioli e dei cuochi che contano e sono sensibili alla qualità come biglietto da visita.

Il precursore di questo movimento adesso ha più di 50 anni: Giovanni Marino con il suo Casa Barone è stato il primo a credere fermamente nel pomodoro del Piennolo fino ad ottenere il presidio Slow Food. Il suo esempio è stato seguito da altri bravi artigiani della terra come Giannina Manfellotto e a suo fratello Raffaele. Sono giovani che hanno investito nell'agricoltura puntando sulle eccellenze e fondando Terramia a Santa Anastasia o Angelo Di Giacomo, anima di Gioli, a San Giorgio a Cremano. O, ancora, a Portici l'azienda Sapori Vesuviani condotta da Pasquale



**S. Anastasia** Giannina Manfellotto A sinistra, Marianna D'Auria Pascale con Egizio e Sodano



**IN GRANDE SPOLVERO ANCHE IL POMODORINO DEL PIENNOLO**



Imperato che si trova alle pendici del vulcano. Storiche e consolidate altre due realtà: ad Acerra Francesco Pirolò è l'amministratore unico della Coop Agrigenus che associa i produttori e inscatola il Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese Dop nonché gli Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food. Realizzano anche una passata rustica. Pochi sanno che la maggior parte di campi di pomodoro San Marzano si coltiva proprio qui. Molto conosciuta nel circuito Slow Food è l'azienda di Sabatino Abbagnale a Sant'Antonio Abate che dedica tutte le sue energie alla coltivazione e all'inscatolamento degli Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food con il nome «Il Miracolo di San Gennaro». Come a Pomigliano fa Bruno Sodano coltiva i suoi orti a Pomigliano D'Arco. Nel suo paniere, tra un impegno didattico e l'altro con gli studenti che adottano i progetti di Carlo Petri, ci sono anche i pomodorini gialli che conservano questo colore per tutta la loro durata invernale, le papacelle e le più famose verdure tradizionali come le torzelle. Nello stesso areale, ma conosciuto soprattutto per le papacelle, c'è Vincenzo Egizio a Bruscianno che insieme a Francesco Sposito ama fare le conserve di pomodoro d'autore. Insomma agricoltura artigianale di precisione concentrata sul prodotto simbolo della Campania. Il rilancio del reddito in campagna e il ritorno dei giovani alla terra è impreziosito da queste piccole grandi storie, magari fuori dagli algoritmi di Google, ma non per questo meno importanti.



**PAOLO RUGGIERO DI DANICOP HA ORGANIZZATO UNA GIORNATA DEDICATA AL SAN MARZANO**

L'iniziativa

## Nola, prima raccolta di San Marzano al «campo vetrina» sperimentale

Il primo campo vetrina dell'area nolana ha raccolto i suoi frutti: sono i pomodori di San Marzano coltivati in un territorio che ha deciso di scommettere sull'antica vocazione agricola per risollevarne le sorti dell'economia e per offrire una

possibilità ai giovani della zona. Prodotti di qualità ritirati da un'azienda di Striano, l'Agriconserv Rega, che ha sottoscritto nel mese di gennaio scorso un protocollo d'intesa promosso dall'Agenzia locale di sviluppo della quale

fanno parte 18 Comuni del Nolano, 9 dei quali, da Cimitle a Palma Campania e da Nola a Marigliano, rientrano nell'areale di produzione del San Marzano DOP. «Con i sindacati che sostengono l'iniziativa - ha spiegato

Il passo falso - I cancelli del cielo - del 1980 l'amministratore della società pubblica, Giovanni Trichese - puntiamo a creare condizioni di crescita puntando sulla riscoperta di una tradizione che qui ha rappresentato una solida fonte di reddito».