

Ecco «Torpedino», pomodoro di Fondi

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Da insalata e da sugo. E' questa la principale caratteristica del pomodoro «Torpedino», «Mini San Marzano» che si coltiva nella piana di Fondi-Sperlonga. E' un ibrido di piccola taglia e dalla forma tipicamente strozzata, a siluro. Bello insomma a vedersi. Lungo dai quattro ai sei centimetri, con il colore della spalla di un bel verde scuro, quando matura diventa rosso scuro tendente al mattone. Grazie alla notevole tenuta dei frutti sul rachide, è particolarmente adatto per la raccolta a grappolo. Ma viene commercializzato anche singolarmente, con i sepali attaccati. Pesa in media dai venti a venticinque grammi e ha un sapore deciso e delicato allo stesso tempo, con un perfetto equilibrio tra il dolce e l'acidulo e note aromatiche che ricordano lo «Spagnoletta di Gaeta», un'antica varietà di pomodoro costoluto tra le più sapide coltivate in Italia. Il loro sapore si avvicina però soltanto quando quest'ultimo viene raccolto invaiato. Entrambi nascono nello stesso territorio: il comprensorio tra il Parco degli Aurunci e Ausoni e la Riviera d'Ulisse. E probabilmente è anche questo uno dei motivi per cui hanno aspetti del gusto simili. Si tratta di due pomodori profondamente diversi, a partire ovviamente dalla forma: lo «Spagnoletta di Gaeta» ha un diametro di quattro-cinque centimetri ed è piatto, arricciato

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Profilo olfattivo di medio-alta intensità, con note prevalenti tipiche di pomodoro. Gusto di medio-alta dolcezza e bassa acidità. Aroma erbaceo medio-basso e aroma di pomodoro medio-alto. La polpa risulta molto consistente e croccante e anche di medio-alta succosità, carnosa non pastosa. Al taglio la bacca libera abbastanza succo. La buccia è di medio-alta consistenza alla masticazione e la polpa tende a rimanere adesa alla buccia. Sono questi i risultati dell'analisi sensoriale del «Torpedino» realizzata dall'Astra, l'Agenzia per la sperimentazione tecnologica e la ricerca agroalimentare di Forlì. Anche le sue proprietà salutistiche sono state studiate. A farlo è stato il Laboratorio di analisi del Centro agroalimentare di Fondi. Ebbene, è risultato avere una quantità doppia di licopene rispetto alle altre varietà di pomodori e valori molti alti di luteina e betacarotene. In parole povere, è ricco di antiossidanti. Ma più che per queste sue proprietà, è il sapore il segreto del suo successo. «Quel sapore – afferma Mariano Di Vito, amministratore della Mafalda – che negli ultimi anni s'era un po' perso per via della spasmodica ricerca della quantità a discapito della qualità. Ecco perché è un pomodoro molto ricercato dagli chef».

e tutte coste. La sua polpa poi è molto più deliquescente di quella del «Torpedino». Anche lo spessore delle loro pelli li differenzia: quella dello «Spagnoletta» è sottilissima e perciò, mar-

cendo facilmente, va consumato nel giro di qualche giorno dalla raccolta; quella del «Torpedino» invece è più doppia e ciò gli consente di scrocchiare in bocca e avere un'eccezionale con-

**È UN IBRIDO
CHE SI COLTIVA SOLTANTO
DA QUALCHE ANNO
E VIENE
COMMERCIALIZZATO SIA
VERDE SIA ROSSO**

servabilità: dura anche un mese senza spaccarsi né ammuffire. Anzi, con il passare dei giorni la sua dolcezza aumenta. Quella straordinaria dolcezza tipica del pomodoro «San Marzano»,

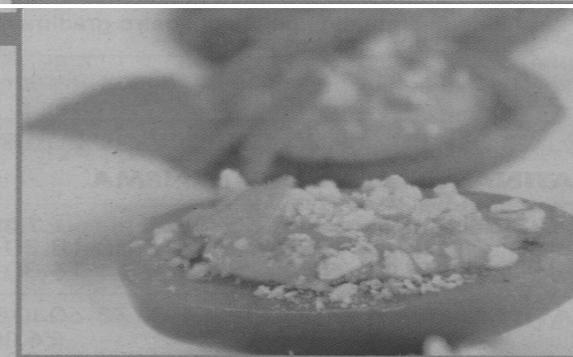


una delle varietà più adatte per preparare pelati e conserve. E conservato - sia inscatolato sia invasato - il «Torpedino» viene prodotto dalla Mafalda srl di Fondi, la società che detiene l'esclusiva in Italia dei suoi semi. Un'altra sua caratteristica è la versatilità in cucina. A favorirla è la sua duplice attitudine, ossia che può essere consumato per l'appunto sia verde sia rosso. Anche quando è acerbo, a differenza di tutti gli altri pomodori che sono aciduli, è dolcissimo. E' per questo motivo che quando viene utilizzato per arricchire le altre insalate s'integra perfettamente contribuendo all'equilibrio dei sapori. E si esalta quando in queste insalate vengono impiegati altri prodotti del territorio. Così come dà il meglio di sé quando insaporisce i piatti della cucina tradizionale in cui predomina la qualità. Ma riesce anche a rendere uniche le ricette di quegli chef che scelgono di impiegarlo nelle loro nuove creazioni.

STORIA, COLTIVAZIONE E MERCATO

E' un pomodoro sviluppato dalla De Ruyter, l'azienda di sementi olandese passata nel frattempo alla Monsanto, per gli areali mediterranei. La sua coltivazione è iniziata nel 2007 in Sicilia, per la precisione a Licata, in provincia di Agrigento. Ma è a Fondi, in un territorio dell'Agro Pontino tra i più vocati all'orticoltura, che poi ha avuto un vero e proprio sviluppo produttivo e commerciale. Grazie alla Mafalda srl che, operando - sin dal 1948 nel campo del commercio ortofrutticolo - lo scopre casualmente e decide di puntare su di esso con l'obiettivo di farlo diventare un prodotto legato al territorio». Chiama a raccolta i coltivatori e le cooperative agricole locali e insieme con loro - e il sostegno del Conad e la consulenza di Roberto Della Casa, docente dell'Università di Bologna - avvia nel 2008 la sperimentazione della sua coltura nella piana di Fondi-Sperlonga. E dopo tre anni, nel 2011,

inizia a commercializzarlo. Nel frattempo in Sicilia gli agricoltori del posto buttano la spugna: il «Torpedino» è un pomodoro con un livello basso di produttività (550-600 quintali per ettaro contro, per esempio, i 700 del «Datterino» e i quasi mille del «Ciliegin») . Ma fu proprio questo «handicap» a non far desistere la Mafalda e gli agricoltori fondani, convinti che meno produttività volesse dire più gusto e un pomodoro più gustoso avrebbe potuto essere più apprezzato dai consumatori e dai ristoratori. E così è stato. «Col 'Torpedino' - sottolinea Mariano Di Vito - abbiamo scoperto un nuovo modo di fare agricoltura». Sono ventidue i produttori, trentotto i lotti coltivati con 182 mila piante e 4 mila e 300 i quintali annui prodotti. Di queste ventidue aziende una è siciliana: opera in provincia di Ragusa e garantisce il prodotto (15% del totale) da dicembre ad aprile, nel periodo in cui il raccolto a Fondi è fermo. Il



55% dei «Torpedino» raccolti viene venduto nel Lazio e il restante 45% in Lombardia, Campania, Veneto, Emilia Romagna, Umbria e Liguria. Si trovano nei mercati della grande distribuzione. E si trovano anche confezionati in vaschetta, accompagnati da una delle ventuno ricette elaborate da altrettanti chef della provincia di Latina.