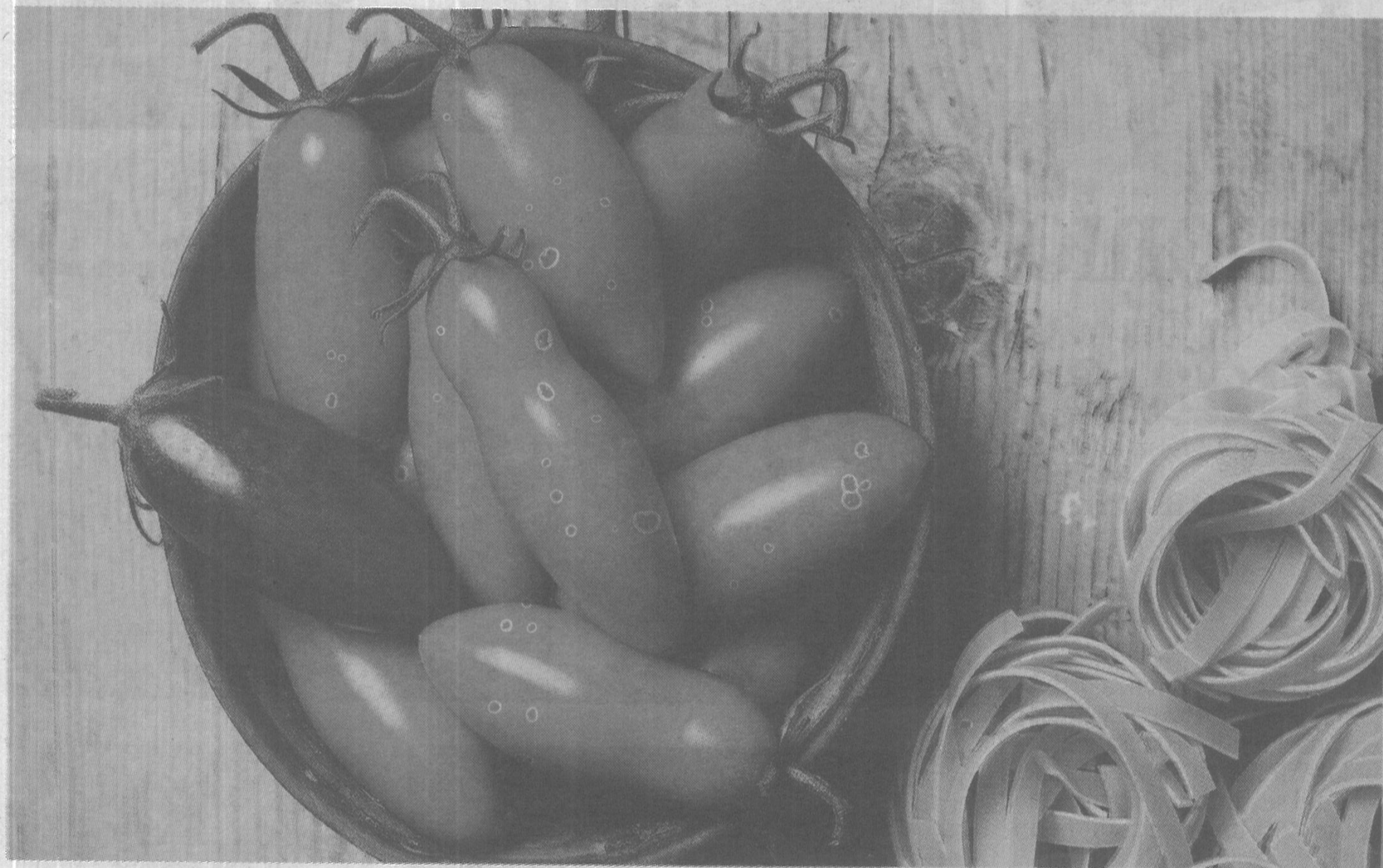


Al Torpedino «The WineHunter Award», Si tratta di un premio che le commissioni di degustazione assegnano ogni anno alle migliori eccellenze enogastronomiche italiane



Il trionfo del Torpedino Un pomodoro eclettico

Il premio Il mini San Marzano di Fondi vince al Merano Wine Festival
Dichiarato una tra le migliori eccellenze enogastronomiche italiane

Al Merano Wine Festival il Torpedino, il mini San Marzano che si coltiva nella piana di Fondi-Sperlonga, conquista il prestigioso «The WineHunter Award». Si tratta di un premio che le commissioni di degustazione «The WineHunter» assegnano ogni anno alle migliori eccellenze enogastronomiche italiane. Il pomodoro pontino ha vinto nella categoria «Award rosso», dando prova, nella cornice della «Chef Arena, della sua versatilità. Rosso, verde e conservato in vetro: così gli esperti l'hanno assaporato. «È un onore per noi - ha affermato Mariano De Vito, amministratore della Mafalda di Fondi, la società che detiene l'esclusiva in Italia dei suoi semi - essere stati insigniti di tale riconoscimento, anche perché ci è stato attribuito da un gruppo di esperti. In pratica, è una nuova conferma della qualità di un lavoro avviato nel 2009 grazie anche al supporto di Conad Pac 2000, che ci ha

permesso di essere a Merano». A colpire gli esperti del «Wine Hunter» è stato «il suo gusto intenso e irresistibile - ha sottolineato De Vito - la cui ricchezza deve essere ricercata proprio nel ricordo evocativo di un sapore antico e familiare di penetrante armonia. Colori, profumi e sapori di un territorio di cui il Torpedino si è fatto interprete riuscendo a trasferire nel consumatore tutte le emozioni e l'attrazione esercitata dalla meraviglia di questa terra del basso Lazio, da sempre vocata alla coltivazione e alla lavorazione del pomodoro». Il Torpedino è un ibrido di piccola taglia e dalla forma tipicamente strozzata, a siluro. 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. È 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 avvia la sperimentazione della sua coltura nella piana di Fondi-Sperlonga. E dopo tre anni, nel 2011, inizia a commercializzarlo.●

Rosso, verde
e conservato
in vetro:
così
gli esperti
l'hanno
assaporato