

ALLE FONTI DEL SARNO LA SOLANIA HA PRESENTATO IL MIO SAN MARZANO

Publicato il 3 Agosto 2023 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Giuseppe Napoletano](#), [Paolo Gramaglia](#), [pomodoro San Marzano](#), [Solania](#)



Ritorna l'appuntamento annuale "Aspettando il Mio San Marzano"

"E di zaffiro i fior paiono, ed hanno de l'adamante rigido i riflessi, e splendon freddi e chiamano a i silenzi del verde fondo", questo un brano dell'ode carducciana "Alle Fonti del Clitumno" che ben si adatta anche alle sorgenti del nostro fiume Sarno.

Il fiume nell'antichità favorì lo sviluppo della civiltà umana per cui fu adorato come un dio. Le fonti più antiche, fra cui Virgilio che nel VII libro dell'Eneide raffigura il fiume come un vecchio seminudo con la barba, disteso su un fianco nell'atto di reggere un vaso da cui sgorga acqua. Il Parco naturalistico Fluviale "5 Sensi" che racchiude le fonti del fiume campano, è stato scelto dalla Solania per presentare il progetto "Aspettando il Mio San Marzano", fortemente voluto dall'amministratore unico della Solania, Giuseppe Napoletano. Pizzaioli e ristoratori che aderiscono al progetto possono scegliere in tal modo il lotto di coltivazione e di produzione e personalizzare l'etichetta della latta di pomodoro San Marzano con il proprio logo, con la propria immagine o con qualsiasi altro segno distintivo. Il programma risponde alle esigenze della comunità di pizzaioli e ristoratori che vogliono identificarsi in un prodotto e avere garanzia della tracciabilità circa il controllo dell'intera filiera dalla semina alla coltivazione, dalla trasformazione alla distribuzione.



La serata è stata presentata da Veronica Maya, nota presentatrice e conduttrice televisiva e da Renato Rocco Direttore de La Buona Tavola Magazine con la partecipazione di Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico de Il Mattino e del Luciano PignataroWineBlog e di Barbara Guerra co-organizzatrice della 50 Top Pizza e 50 Top Italy e Albert Sapere. Veronica Maya inoltre ha realizzato il suo primo food luxury store dedicato al made in Italy enogastronomico, in cui spiccano anche le conserve di San Marzano Solania. La festa annuale dedicata tutta al pomodoro dell'Agro Sarnese Nocerino, celebra il pomodoro San Marzano nella fase di inizio della raccolta e della trasformazione, è stata organizzata da Solania, azienda leader nel settore della coltivazione e della trasformazione del pomodoro San Marzano, con la collaborazione di Perrella Network, leader nel settore, distributore esclusivo in Campania e Molise, con il patrocinio della città di Sarno. Un ritorno a casa, in un certo senso, a Sarno, nel Parco Fluviale 5 Sensi di via Foce, lì dove le acque limpide dell'omonimo fiume fanno dimenticare decenni di polemiche e di cattiva reputazione per la salubrità del corso d'acqua. La kermesse che celebra l'inizio della raccolta dei pomodori nei campi e della sua trasformazione è stata preceduta da visite guidate, prima in fabbrica e poi tra i filari, di ristoratori, chef e pizzaioli interessati al progetto "Il Mio San Marzano".



Paolo Gramaglia

Protagonisti ai forni sono stati, fra gli altri: Sasà Martucci della pizzeria di Caserta I Masanielli - Sasà Martucci e Diego Vitagliano di 10 Diego Vitagliano a Bagnoli, entrambi reduci dalla classifica di 50 Top Pizza 2023 (Vitagliano primo classificato per la sua pizzeria in ex aequo, Sasà Martucci invece sesto classificato). *«Questo è un momento felice per l'enogastronomia campana e si rileva un trend assolutamente positivo che non va sprecato adesso, perché non ci sono più scuse dopo gli anni bui delle emergenze rifiuti e del covid»* è ciò che ha ricordato il giornalista de Il Mattino Luciano Pignataro.

Barbara Guerra con Pignataro e Albert Sapere anche quest'anno sono stati ospiti d'onore della manifestazione in quanto curatori dell'influente e importante guida di settore, punto di riferimento per l'intero mondo della pizza, 50 Top Pizza, di cui Solania è sponsor. Insieme a Vitagliano e Martucci c'erano anche Raffaele Bonetta e i pizzaioli dell'Accademia PizzaDoc con il loro presidente Antonio Giaccoli, e quelli dell'AVPN, l'Associazione Verace Pizza Napoletana presieduta da Antonio Pace. E poi gli chef, con la guest star assoluta, Paolo Gramaglia, Stella Michelin del President di Pompei, e poi Giuseppe Daddio della scuola Dolce&Salato, Vincenzo Borrelli di Salotto Carnarius, Gerardo Figliolia dell'Osteria La Pignata di Bracigliano, Marco lavazzo e lo chef "scellato" Antonio Peluso della Locanda del Baccalà di Marcianise. *«Il San Marzano è il re del pomodoro, elemento fondamentale della nostra cultura e tradizione, e celebrarlo qui, alle sorgenti di questo fiume tanto vituperato, è un fatto altamente iconico e simbolico»*: sono state le parole pronunciate da Antonio Limone, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Hanno portato il loro saluto: Antonio Crescenzo, presidente dell'Ente Parco regionale del bacino idrografico del fiume Sarno; Enzo Tropiano, direttore della Coldiretti Provincia di Salerno e l'assessore alle attività produttive del Comune di Sarno, Francesco Squillante. La torta, preparata da Aniello Di Caprio era sormontata da un grappolo di pomodoro San Marzano fresco, è stata tagliata da Giuseppe Napoletano, il quale non ha mancato di ricordare l'importanza del Sarno per l'economia dell'intero comprensorio. *«Bisogna rifiutare quell'etichetta di fiume più inquinato d'Europa che per anni è stata data a questo corso acqueo. Oggi non lo è più e la dimostrazione della sua salubrità viene proprio dallo specchio d'acqua limpido intorno al quale abbiamo dato vita a questa manifestazione - spiega Napoletano - un appuntamento fisso per gli amanti della buona cucina, per gli appassionati del San Marzano e per tutti i fedeli operatori del settore ristorativo che ci scelgono da anni come garanzia di qualità sul territorio»*. Napoletano non ha mancato di fare anche il punto sullo stato dell'agricoltura nei campi sarnesi: *«Tra maggio e giugno le forti piogge primaverili hanno comportato una perdita della fioritura del 5-10 %, ma negli ultimi 20-25 giorni, grazie al caldo, abbiamo recuperato e ci aspettiamo pertanto un'annata abbastanza regolare»*. Giuseppe Napoletano così a concluso: *«Quest'anno puntiamo l'attenzione su un elemento fondamentale per la coltivazione e per la produzione del San Marzano, rappresentato dall'acqua, e pertanto ringrazio l'amministrazione comunale di Sarno per averci permesso di organizzare l'evento lì dove nasce il fiume Sarno, dimostrandone la salubrità, cosa di cui non tutti sono a conoscenza»*.

Harry di Prisco

