

La salsa è più dolce con il pomodoro Riccio

FRANCESCO DIOLAITI

Ottimo nelle insalate per la sua buccia sottile e il sapore più gradevole rispetto alle varietà in commercio. Lo ha recuperato l'azienda "Stuard" di Parma, impegnata ad aumentare la disponibilità di seme.

Non è facile immaginare una cucina italiana senza pomodoro: decine di piatti, dalla caprese alle tagliatelle al ragù, dalle lasagne alla pizza, cambierebbero completamente fisionomia e sapore. Eppure l'introduzione del pomodoro sulle nostre tavole è stata relativamente recente. Arrivato dall'America del Sud alla metà del Cinquecento, per lungo tempo è stato considerato poco più che una pianta ornamentale. Il suo aspetto era caratterizzato da un colore giallo-arancione, da cui ha mutuato il nome di "pomi d'oro".

Bisogna attendere la fine del Settecento per cominciare a vedere la sua diffusione in cucina. Diffusione che dilaga nel secolo successivo, fino ad arrivare alla nascita dell'industria conserviera, che a fine Ottocento inizia ad applicare i sistemi di produzione industriali alle tecniche di conservazione artigianali che si erano via via sviluppati per conservare il prodotto anche fuori stagione.

La culla dell'industria di conservazione sembra sia stata Parma, dove la coltivazione di pomodoro era largamente conosciuta e dove si registrava la presenza di un alto numero delle tante varietà in cui si era moltiplicato sin dal suo arrivo dal Sud America. All'inizio del secolo scorso, tra quelle utilizzate dall'industria conserviera parmense, c'era il "Riccio di Parma", una cultivar derivata dai pomodori costoluti. Forma tondeggianti appiattite e sapore dolce, aveva un colore rosso vivo, che da sempre costituisce un pregio perché dà colore alla salsa.

MATURAZIONE SCALARE

Sostituito, dopo la seconda guerra mondiale, da varietà più adeguate all'industria, il Riccio è andato molto vicino a sparizione. Un'evenienza che oggi sembra possa essere scongiurata. Infatti, come tante altre varietà a rischio, è entrato nel programma dell'azienda agraria sperimentale "Stuard" di Parma, che, tra le tante attività, è anche impegnata nel recupero degli antichi prodotti locali.

«Questa varietà - spiega **Cristina Piazza**, sperimentatrice della "Stuard" - ha un periodo di maturazio-

ne scalare, che va da luglio a settembre inoltrato. Quando è maturo va raccolto e trasformato nel giro di poco tempo, altrimenti marcisce. Per questo è stato sostituito da varietà da industria più produttive, a maturazione più concentrata e con una maggiore conservabilità».

Cristina fa parte dei tecnici della "Stuard", dove si occupa di colture foraggere, di agricoltura biologica e di progetti sulla biodiversità vegetale e animale. Da circa quattro anni l'azienda è impegnata nel recupero delle orticole, ma la sua attività nel settore della ricerca, sperimentazione e divulgazione a supporto dell'agricoltura parmense risale al 1983.

All'inizio degli anni Ottanta, infatti, la "Stuard" ereditò un'azienda sperimentale voluta addirittura da Maria Luigia a sostegno dell'Università e degli istituti ad indirizzo agrario. Un ruolo che prosegue ancora oggi, con risorse messe a disposizione dalla Provincia di Parma e da enti pubblici - in primo luogo la Regione Emilia-Romagna - e privati.



Cristina Piazza, sperimentatrice dell'azienda agricola "Stuard" di Parma, con alcuni pomodori della varietà Riccio.

Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

L'attività di recupero ha riguardato inizialmente il settore dei cereali e delle piante da frutto. Di queste ultime si occupa principalmente l'istituto tecnico agrario "Bocchialini", una scuola superiore che ha l'azienda agricola presso la sede della "Stuard", nella quale cura un campo-catalogo con centinaia di varietà di frutta antica.

L'azienda "Stuard" sta operando per aumentare la disponibilità di seme del pomodoro Riccio.

«Dopo i cereali e la frutta - continua Cristina - ci siamo dedicati alle orticole, recuperando cultivar di pomodori, meloni, zucche, patate, fagioli, peperoni e cipolle. Si tratta prevalentemente di varietà locali a rischio di estinzione o poco coltivate. Abbiamo recuperato parte delle sementi da banche del seme.



Foto Dell'Aquila

Alcune varietà, soprattutto di pomodoro, sono state conservate da appassionati o da piccole aziende agricole, che ci hanno dato il seme più che volentieri». È questo il caso del pomodoro Riccio di Parma, che ora viene valorizzato seguendo una linea nuova rispetto all'utilizzo originario.

«Ha una buccia molto sottile - spiega Cristina - ed è più dolce rispetto ai prodotti normalmente in commercio. Mangiato in insalata è ottimo, decisamente migliore per il gusto e per le qualità organolettiche rispetto ai pomodori destinati a questo consumo». Ma il Riccio non ha dimenticato del tutto la sua provenienza: c'è chi lo utilizza ancora per la trasformazione, non industriale, bensì per fare la salsa in casa.

UN PRODOTTO PER LA FILIERA CORTA

«Vista la dolcezza e la bassa conservabilità - puntualizza la sperimentatrice - riteniamo possa essere un prodotto da utilizzare nella filiera corta, interessante per le aziende agricole che fanno vendita diretta o che fanno trasformazione in azienda». La stessa "Stuard" lo commercializza direttamente presso l'azienda agricola San Pancrazio, dove ha i suoi campi sperimentali. I destinatari finali, oltre a privati cittadini, sono agriturismi e ristoranti locali. «È presto per fare bilanci - dice Cristina - ma i clienti che hanno utilizzato il Riccio sono rimasti soddisfatti».

Si tratta ovviamente di una piccola produzione, come per tutte le altre varietà di orticole che l'azienda Stuard sta cercando di salvare.

Su 50 ettari di superficie, circa un ettaro viene destinato a parcelle delle varietà a rischio. «Non facciamo produzione - precisa Cristina - perché i nostri compiti sono di ricerca finalizzata alla didattica. Di queste varietà c'è poco seme a disposizione e stiamo cercando di farne crescere i quantitativi. Appena possiamo distribuiamo piantine e semi alle aziende agricole interessate, in modo da allargare la disponibilità di seme e la produzione».

Contrariamente a quanto potrebbe far pensare ciò che abbiamo raccontato fino adesso, l'azienda "Stuard" è tutt'altro che rivolta solo alle produzioni agricole del passato. Anzi, sta guardando con attenzione e analizzando con efficacia settori che potrebbero costituire la frontiera dell'agricoltura di domani.

Nel mirino in particolare ci sono le biomasse e le energie alternative. Sono già attivi impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica e una caldaia a cippato, di tipo sperimentale, ma pienamente funzionante, che fornisce energia sia agli uffici, sia alle serre dove si salvaguarda la biodiversità. In sintesi: il passato salvato dal futuro. ■