

Domenico Rea "Re Pomodoro"

L'industria conserviera del "SAN MARZANO DOP", è una conseguenza di un'antica usanza popolare sviluppatasi nei primi anni del novecento. A causa degli inverni rigidi si è sempre cercato di adoperare vari sistemi di conservazione (sottolio, sottaceto, sotto sale, sotto spirito, essiccazione) per avere a disposizione tutto l'inverno i prodotti che la terra aveva regalato durante la bella stagione: sembra che l'idea di imbottigliare i pomodori fu di un certo Ciro Perna, capocuoco di una nobile famiglia di Portici.

Quest'usanza è tuttora viva nelle famiglie che conoscono la differenza tra un prodotto, conservato con le proprie mani e (secondo un metodo ben preciso) e un prodotto confezionato industrialmente. Nell'opera letteraria dal titolo "RE POMODORO", scritta da "Domenico Rea" (Napoli 1921-1994), uno dei maggiori autori del novecento italiano, ha esordito con *Spaccanapoli* (Milano, Mondadori 1947), per poi finire la carriera letteraria con *Ninfa plebea* (Milano, Leonardo 1992) vincendo il *Premio Strega*. Nella geografia letteraria di "Domenico Rea", il territorio di "Nofi" corrisponde al grande territorio a sud di Napoli, che dalle falde del Vesuvio arriva a Paestum.



"RE POMODORO", viene dato alle stampe per la prima volta nel 1957, pubblicato in *Prospettive Meridionali* una <<inchiesta saggio>>. "RE POMODORO" potrebbe essere inserito anche in un <<inchiesta socio-economica>>, infatti viene raccontata la storia della coltivazione e della lavorazione del pomodoro, dalle iniziali produzioni familiari e artigianali, alla più ampia scala della lavorazione industriale, nella valle del Sarno, fino alla valle del Sele.

Nel racconto "RE POMODORO" l'autore inizia rivolgendosi ai viaggiatori che, in un periodo preciso dell'anno, tra giugno e ottobre, si trovano a percorrere un tratto viario molto noto negli itinerari di storia classica campana; confusi in mezzo a carrette trainate da cavalli e pesanti autotreni. In questo regno del pomodoro che visto dall'alto ha le sembianze di un formicaio, tutto vive in funzione di quell'ortaggio pieno di sole rosso che è il pomodoro, la fonte vitale di questa parte della Campania. Si parte dal microcosmo domestico, dove si identificano le prime tracce della reverenza per l'amatissimo Sovrano; i Piennoli messi ad essiccare sui balconi e sui terrazzi delle case; i cortili trasformati in stabilimenti rudimentali affollati di donne e di ragazzi occupati a Passare e imbottigliare i pomodori da conservare "freschi, odorosi e vitaminicamente attivi per l'inverno".

L'estratto imbottigliato è l'antesignano della moderna industria dell'Agro Sarnese-Nocerino, dove cresce un tipo di pomodoro unico al mondo: il Pomodoro San Marzano, è lungo, nervoso e consistente. Esso è l'unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore. Per spiegare l'importanza e la preziosità di questo meraviglioso ortaggio, "Rea" chiama a testimonianza gli ottimi intenditori americani, che diventano i maggiori importatori di del pomodoro della Campania. (E qui nasce il paradosso: in Italia fino al 1700, non esistevano pomodori, fu grazie al Vicerè del Perù che nel 1770 per fare cosa gradita al Re di Napoli portarono come dono sia pomodori che semi del prestigioso ortaggio; gli scienziati di corte, estasiati dalle qualità del pomodoro, cercarono a lungo un luogo dove poterlo coltivare. Questo luogo fu individuato a San Marzano sul Sarno, paese ad Ovest della provincia di Salerno che sorge lungo l'omonimo fiume). Non solo in America ma anche nel Nord Europa e Sud Africa l'esportazione del pomodoro pesa parecchio sull'economia del Formicaio, così lo chiamava "Rea" quel continuo via-vai di carrette e autotreni che intasavano le strade di "Nofi".

Siano essi padroni, operai, contadini, carrettieri, autotrenisti, lattonieri e igraffatori; devono indistintamente sottostare alle inflessibili leggi del tempo della lavorazione. Un ciclo stagionale, tra Agosto e settembre, di giornate lavorative che arrivano pure a venti ore; <<chi non riesce a lavorare in quei due mesi in cui tutti possono fare qualcosa intorno ai pomodori è un uomo spacciato, è un rifiuto sociale>>.

E' la certezza della ciclicità della lavorazione stagionale a garantire il primo ingresso in fabbrica dall'adolescenza alla vecchiaia; in termini economici e sociali, l'attuazione del più articolato circolo vitale: fidanzamenti e nozze, corredi e doti, la possibilità di potersi fare il primo abito nuovo, acquistare le prime sigarette, dare il primo concreto aiuto alla madre e alle sorelle. Occorre sottolineare che grazie a questo grande ortaggio, molti terreni incolti e malarici sono stati ripristinati a coltivazione, e come per magia anche nella piana del Sele, per esempio, si viene a creare un altro pezzo di quel Formicaio che "Rea" cita nel suo racconto, dove ci tiene molto a precisare, che dopo la piana del Sele c'è la Lucania e la Calabria con terreni aridi e rocciosi adatti solo per la coltivazione dell'ulivo. In riferimento al romanzo di Carlo Levi "Cristo si è fermato ad Eboli". In esso Carlo Levi denuncia le condizioni di vita disumane di quella popolazione contadina, dimenticata dalle istituzioni dello Stato, alla quale <<neppure la parola di Cristo sembra esse mai giunta>>.

Secondo "Rea", se non fosse esistito il "frutto rosso pieno di sole", probabilmente Carlo Levi avrebbe fatto fermare Cristo a Napoli.



Il viaggio di “Rea”, nel regno del “**RE POMODORO**” giunge al termine citando <<Cumpà Gabriele Gambardella>>, “Rea” lo presenta vecchio e curvo appoggiato a un bastone contadino per poter camminare, in mano la <<mappatella>> di pomodorini grossi e duri come noci, egli li aveva raccolti nelle sue campagne ed erano l’ingrediente principale – con l’aggiunta di origano, basilico e pane di grano duro – della sua frugale cena fino all’età di ottant’anni.

Quell’uomo aveva avuto l’idea di fondare gli stabilimenti che, nell’anno del reportage narrativo di “Rea”, davano lavoro a più di millecinquecento operai. Per questo la **DANI COOP** – una cooperativa composta da oltre cento soci iscritta all’albo delle fattorie didattiche della regione Campania e alla coldiretti di Salerno, e ha come Presidente: Edoardo Angelo Ruggiero, il quale è stato anche Presidente del “Consorzio di tutela del **San Marzano DOP**” - ha inserito tra i suoi slogan, la dicitura “raccolto da Nonni Italiani”, riferendosi ai **San Marzano DOP** inscatolati a marchio GUSTA ROSSO (un’azienda cooperante della **DANI COOP** che si occupa di inscatolare e commercializzare i **San Marzano DOP** della **DANI COOP** in tutto il mondo).

=====
La **Velotto Food Broker** è un rivenditore di:

- prodotti a marchio **GUSTAROSSO**;
- prodotti freschi (es. **verdure e ortaggi di stagione**);
- **frutta esotica e frutta secca**;
- ortaggi per conserve (**Pomodori, Peperoni, Melanzane ecc...**);