Pelati, passate & co, il gusto italiano del pomodoro

pelati-evid-05fbd6ce

Pelati, cubettati, ridotti in passate più o meno fini, i pomodori in conserva sono indispensabili nella cucina di qualsiasi ristorante. Si tratta di un prodotto che caratterizza un numero infinito di specialità, dai sughi alla pizza, agli umidi e capace di rendere più succulenti carne, pesce, cacciagione, verdure e quant'altro. Ma c'è pomodoro e pomodoro: quello coltivato in Italia - dove notoriamente gli standard produttivi imposti sul campo e in fabbrica sono elevati - controllato lungo tutta la sua filiera, garantisce al professionista i migliori risultati in termini di costanza qualitativa, sapore, resa nel piatto.

Questo impegno costante, al fine di ottenere eccellenti conserve, riguarda molto strettamente i prodotti Linea Rossa Qualitaly, che devono rispondere a precisi requisiti e controlli. Dice Italo Nebiolo, presidente Cic e titolare di Noval, società di Orbassano (To) che opera nella distribuzione di specialità alimentari: «L'aspetto della qualità per Cic è fondamentale. Noi abbiamo istituito da tempo una commissione, scelta dai membri del consiglio fra le persone più esperte nei vari prodotti, che tutti gli anni si reca negli stabilimenti dei fornitori ed effettua dei controlli sui prodotti che, se ritenuti idonei, andranno sotto il marchio Qualitaly. Tengo a sottolineare che si tratta di prodotti italiani, provenienti dalle aree più vocate alla produzione, come il brindisino, il napoletano, l'Emilia Romagna: tutte le zone classiche dove la produzione di pomodori costituisce un'eccellenza». Prosegue Nebiolo: «Sono controlli che si ripetono a campione durante l'anno anche sul prodotto confezionato, per essere certi pelati 1 che corrispondano al nostro capitolato, che i fornitori della Linea Rossa s'impegnano a rispettare. Tutto questo per il ristoratore si traduce in un prodotto qualificato, colto al punto giusto di maturazione e quindi con il corretto tasso zuccherino, di acidità, di colorazione e profumo, privo di impurità, muffe o altri difetti. La Linea Rossa comprende pelati, conserva, passata e pomodoro cubettato. Prodotti che, ciascuno per la sua tipologia, è adatto a un tipo di cucina: per il pesce serve una passata leggermente più liquida, per preparare salse invece servono passate di pomodoro di taglio più "rustico" e dal maggior spessore, così da conferire a ogni piatto le migliori caratteristiche».

Quanto alle scelte del mercato in merito alle differenti referenze di prodotto c'è stato un leggero cambiamento da parte della clientela: «Una volta - spiega Nebiolo - la preferenza andava nettamente verso il pomodoro pelato intero. Oggi è più utilizzata la passata, mentre per la pizza fra i clienti riscontro una particolare predilezione dei pizzaioli per il prodotto cubettato, ad alto valore di servizio e di grande praticità d'uso». Dal canto suo Vincenzo Murgia, del Gruppo Alimentare Sardo, importante distributore Cic sul territorio di Sardegna e Corsica, sottolinea: «La richiesta del mondo catering si suddivide in parti quasi uguali fra pomodori pelati interi - e in questo caso la produzione ottimale arriva dal sud Italia - e prodotto cubettato, che trova una zona d'elezione nel nord Italia. Nella Linea Rossa le più utilizzate sono le varietà San Marzano e Roma, insieme ad altri ibridi selezionati. Da due o tre anni si sta diffondendo molto anche l'uso della passata: oltre che per l'utilizzo sulle pizze, è apprezzata anche per i piatti di pesce e adatta a realizzare sughi delicati. È importante sottolineare che la Linea Rossa Qualitaly è di produzione italiana, provenienza che già di per sé costituisce una garanzia qualitativa. Basta aprire una latta di pomodoro per capire se si tratta di prodotto di dubbia provenienza: il colore è più scuro, l'odore non è quello tipico, che noi italiani conosciamo bene e naturalmente anche il sapore cambia, tende all'amarognolo». Particolari che non sono da sottovalutare, perché poi in tavola fanno la differenza, e il cliente se ne accorge.

Tiziano Freccia, direttore commerciale della Rodolfi Mansueto, fornitore storico della Cic - una delle aziende con il maggior numero di certificazioni in Italia, dalla tracciabilità di filiera a quelle ambientali, fino a quelle kosher – sottolinea: «Siamo sul mercato da oltre 120 anni e per raggiungere la qualità ottimale puntiamo alla migliore materia prima. Selezioniamo attentamente i nostri agricoltori, per la maggior parte della provincia di Parma, che sanno esattamente a quali standard qualitativi devono rispondere. Inoltre le nostre tecnologie sono costantemente aggiornate (ad esempio la nostra linea di produzione della polpa è stata rinnovata completamente 4 anni fa). Proprio per Cic, in collaborazione con i loro tecnici, abbiamo studiato una nuova passata, indicata in modo particolare per le pizzerie: la polpa di pomodoro è passata molto finemente e viene leggermente evaporata. Questo accorgimento consente di avere un prodotto che non bagna la pizza, anche quando è utilizzata su un disco di pasta sottile; inoltre ne basta un quantitativo minore per dare un ottimo sapore. Non ultimo per importanza, il fatto che con una passata meno liquida non si avvia il processo di sineresi, vale a dire la separazione della parte solida della salsa da quella liquida, che nel forno elettrico evapora e tende a far bruciare la parte superiore delle pizze. Un prodotto (Polpa fine Linea Rossa, in latta da 5 kg) che al professionista garantisce ottimi risultati».

Gaetano Oliva di Sica, azienda salernitana specializzata nelle attività di trasformazione, conservazione e vendita di prodotti a base di pomodoro per l'horeca, è uno dei fornitori della Cic per la

Linea Rossa, nelle tipologie del pomodoro pelato intero e cubettato. Anche Oliva sottolinea: «La produzione dePelati 2lle nostre conserve è concentrata nel periodo estivo, da fine luglio a fine settembre; la qualità del prodotto si verifica a partire dai controlli fatti sul campo, per proseguire lungo tutto l'iter produttivo. Fra i tanti aspetti da curare c'è anche quello della raccolta, oggi prevalentemente meccanizzata e selettiva: un buon prodotto non deve essere schiacciato o rovinato, perché rischia di innescare muffe e marciume. Poi in azienda si fanno ulteriori selezioni e nell'arco di massimo 12 ore il pomodoro è messo in lavorazione: il rispetto di questa tempistica è importante, perché consente di avere un prodotto integro e al massimo delle sue qualità organolettiche. Sono tutte conserve lavorate da prodotto fresco, su terreni vocati, con un controllo stretto sui fitofarmaci, sui processi aziendali e la loro igiene, con verifiche a tutto tondo».

Se la qualità è un aspetto fondamentale, anche la praticità del pack riveste la sua importanza, soprattutto quando si tratta di un prodotto d'uso quotidiano in quantitativi elevati come accade per il pomodoro in conserva. Lo conferma Riccardo Ruggeri di Co.Pad.Or., società agricola cooperativa di Collecchio, fornitrice di Cic per i prodotti della Linea Rossa. «La polpa fine – dice Ruggeri – è il nostro prodotto di punta nato una quindicina di anni fa. Ha una resa molto alta, grande freschezza, garantita da svariate certificazioni, privo di Ogm e a filiera controllata. Come tutte le nostre conserve è lavorata solo da pomodori prodotti dai nostri 138 soci, in un tempo di circa 4 ore dalla raccolta. La polpa fine oggi è disponibile, oltre che in latta di banda stagnata, anche nel formato "hot filling", buste asettiche da 5 o 3 kg netti (rispettivamente in cartoni da 2 o 6 buste) che consentono una maggiore comodità e sicurezza all'apertura, facilità di smaltimento, più modulabili e che consentono a livello logistico l'ottimizzazione del trasporto».

LA RICETTA DEGLI CHEF APCI: CREMA DI POMODORO FRESCO