

# Giallo come un datterino



**Sarah Scaparone**  
"L'essenziale è invisibile agli occhi".  
(Antoine de Saint-Exupéry)

www.kiteinnepal.com

*Rosso o giallo, purché sia datterino. Dal seme al barattolo, come nasce il pomodoro sotto vetro più naturale d'Italia.*

Testi e foto: Sarah Scaparone

Sono conosciuti sul mercato per il datterino giallo, uno dei prodotti più di tendenza oggi in cucina. Questo pomodoro, di piccole dimensioni e dalla forma allungata che si distingue per l'elevato grado zuccherino e il gusto particolarmente intenso, è infatti molto richiesto dagli chef e dai pizzaioli del nostro Paese (e non solo): basti pensare all'utilizzo che ne fanno nelle loro ricette personaggi come Bruno Barbieri o come Franco Pepe, conosciuto e apprezzato per le sue pizze e la meticolosa e attenta ricerca negli impasti.

Ma in realtà il successo di Finagricola, e del brand Così Com'è lanciato nel 2011, inizia molti anni fa con le intuizioni del suo fondatore, Gerardo Palo. Siamo nel 1986 in quella piana del Sele che ancora oggi è il cuore pulsante di un'attività che negli anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento per il mercato del fresco e per il settore della quarta gamma italiana. Qui nasce Finagricola, una cooperativa che oggi conta 9 soci e che si sviluppa su una base di 31 siti produttivi dislocati nei comuni di Battipaglia, Pontecagnano, Eboli e Capaccio, Paestum. In quest'area della Campania compresa fra il Golfo di Salerno, le colline del Cilento e la pianura dell'antica Paestum, Finagricola produce, confeziona e distribuisce verdure e ortaggi freschi e, da qualche anno, anche conserve vegetali. I numeri e le lavorazioni parlano chiaro: 350 ettari coltivati sotto serra



con tecniche che seguono il metodo della "lotta integrata", ossia dell'ecosostenibilità (l'uso dei prodotti chimici, oltre a essere minimizzato e razionalizzato, viene integrato con metodi agronomici e biologici eco-compatibili); un impiego di oltre 2.400 persone che nel tempo è valso all'azienda l'appellativo di "Fiat del Sud", proprio per la valenza economica e sociale sul territorio.

Questi sono solo alcuni esempi che testimoniano la solidità di una realtà oggi guidata dai figli di Palo: Fabio,



direttore commerciale, e Massimiliano, che si occupa di tutta la parte relativa alla produzione. Ma i valori aggiunti di Finagricola, che scrive da trent'anni la storia di questo territorio e dei suoi campi, sono tanti. Basti pensare che in azienda esiste anche un vivaio: tutte le piante che crescono sotto serra nascono qui, dove ogni passaggio della filiera è controllato dal seme alla tavola. Si parla di 48 milioni di piantine trapiantate all'anno, che danno vita alle migliori varietà di pomodori sul mercato. E se anche l'attenta gestione idrica e il controllo della qualità e della quantità delle acque utilizzate per la coltivazione fanno parte di un preciso processo di lavorazione, non sono da meno la crescita delle piante sostenuta da un apposito tutore che ne permette uno sviluppo indeterminato in altezza per favorire l'esposizione al sole dei



frutti e una raccolta manuale in cassette che non superano mai i 18 kg, in modo da minimizzare il maltrattamento dei pomodori.

E uno dei plus di questa azienda è poi il fatto che la materia prima raccolta nei campi viene lavorata nel giro di 24 ore nello stabilimento di proprietà: tutto è realmente a km zero, dalla semina al raccolto, alla lavorazione e allo stoccaggio.

"La prima produzione di datterino fresco - spiega Fabio Palo - risale al 2002 ed è stata pensata per il mercato tedesco. Il prodotto, più dolce rispetto al ciliegino, è piaciuto a tal punto anche nel nostro Paese che abbiamo deciso nel 2011 di iniziare anche una produzione sotto vetro e da qui è nato il brand Così Com'è, che testimonia proprio come il prodotto che proponiamo sia quello che arriva dai campi e che è cresciuto secondo un ciclo naturale fatto di terra e di sole".

La gamma di Così Com'è si concentra solo su varietà di pomodoro pregiate e a frutto piccolo: Datterino Rosso, Datterino Giallo e Pomodoro Pizzutello.

Proprio per il fatto che i pomodori sono lavorati a

pochissime ore dalla raccolta, conservano intatte le caratteristiche nutrizionali e il gusto dolce e pieno di sole dei pomodorini freschi. "Il pomodoro - spiega ancora Fabio Palo - viene raccolto al momento giusto, quando ha in serbo le caratteristiche migliori e viene poi condotto all'interno dei magazzini e selezionato per mezzo di macchinari ottici che dividono i frutti secondo il colore - fino a 8 tonalità - e la calibratura. Il prodotto idoneo è destinato quindi alla trasformazione, che avviene entro 24 ore, proprio per evitare fenomeni di fermentazione: tutti questi fattori, insieme, definiscono il suo valore aggiunto sul mercato. La prerogativa dei nostri pomodori consiste poi nel fatto di essere frutti piccoli, a basso contenuto di acqua, cosa che li rende perfetti per una rapida cottura e un ottimale risultato gustativo".

Oltre a Finagricola, che rappresenta il brand principale del prodotto fresco, e al marchio Così Com'è, incentrato esclusivamente sul pomodoro, esiste anche il marchio Gran Gusto, che raccoglie tutte le migliori selezioni di ortaggi sia freschi che trasformati. "Finagricola - spiega Fabio Palo - segue in maniera attenta la stagionalità dei prodotti. Di conseguenza, durante l'inverno vengono coltivati prodotti a foglia, mentre in estate si prediligono gli ortaggi, in particolare il pomodoro in tutta la sua gamma e in diciotto varietà: ciliegino, cuore di bue, datterino rosso, datterino giallo, pomodoro insalatato...".

E tra i progetti in essere esiste anche la realizzazione di una nuova azienda di otto ettari e mezzo, dedicata alla biodiversità: "Abbiamo recuperato un'antica varietà di oliva, la rotondella, tipica del nostro territorio e originaria della Magna Grecia - racconta Palo -, ma all'interno dell'azienda solo il 50% è dedicato al recupero di un uliveto secolare; stiamo infatti trapiantando nuovi frutteti, perché ciò che siamo riusciti a fare nel mondo della conserva di pomodoro lo vogliamo realizzare anche nell'ambito delle composte di frutta, piantando alberi che ci diano frutti destinati fin da subito alla realizzazione di marmellate".