

Passione giallo-rossa

COME LE DUE NUANZE DEI POMODORINI CAMPANI CHE CON LA LORO **DOLCEZZA** HANNO CONQUISTATO CUOCHI CREATIVI, PIZZAIOLI D'AVANGUARDIA E SOCIAL MEDIA

A CURA DI SARA TIENI

TRADIZIONI DI FAMIGLIA

SOTTO: l'imprenditore Fabio Palo, socio di *Così Com'è*, marchio del gruppo Finagricola, che fa capo a tre famiglie campane, tra cui la sua.



“Il pomodorino del momento? Giallo e dolcissimo”

Fabio Palo

Dalla terra alla rete

“La mia passione a tavola? Lo scarpariello! È un classico napoletano: pasta condita con sugo di pomodoro fresco, aglio, olio, pecorino e dadini di mozzarella di bufala filante: non c'è niente di più buono”.

Forse nasce proprio da questo piatto verace la passione dell'imprenditore Fabio Palo per i pomodori. Palo, 41 anni e un'inflessione napoletana quasi contagiosa, è infatti socio e direttore marketing di *Così Com'è*, brand specializzato in pomodori conservati di alta qualità appartenente a Finagricola, leader nel settore orticolo fresco, 350 ettari coltivati.

Così Com'è nasce nel 2011: al tempo non era un settore già troppo inflazionato, in Italia, quello delle conserve di pomodoro?

Mancava un prodotto più sofisticato, che conservasse la fragranza e l'aspetto di quello fresco. L'intuizione è nata dall'ossessione di mio padre per la qualità e la trasparenza. Tanto che abbiamo deciso di mettere i nostri pomodori sotto vetro, per valorizzarne la genuinità.

Che cos'hanno di speciale?

Una grande dolcezza naturale, comune alle tre varietà da noi selezionate: pizzutello, datterino rosso e datterino giallo. Altri punti di forza? La filiera completa. Produciamo tutto nei nostri

vivai, a partire dal seme. E rispettiamo i cicli di maturazione naturale del pomodoro. Per questo la raccolta avviene, a mano, in 6-7 tempi diversi anziché in un unico passaggio, come accade nelle altre realtà industriali, e il prodotto lavorato in poche ore.

Vi definite un'azienda bio ma coltivate in serra: non è una contraddizione?

La nostra in realtà è una “coltura protetta”.

I nostri pomodori godono del sole della Piana del Sele, angolo fertilissimo della Campania che costeggia il percorso del fiume Sele, in provincia di Salerno: mettiamo reti di protezione proprio per coltivare naturalmente.

Reti di protezione?

Grazie alle reti teniamo fuori gli insetti nocivi e impieghiamo quelli utili, come le coccinelle, al posto dei pesticidi. E così, riusciamo a usare i bombi, sorta di api che, volando di fiore in fiore, impollinano naturalmente.

Qual è il vostro prodotto bandiera?

Il datterino giallo: i cuochi lo scelgono perché l'alto contenuto di zuccheri lo rende adatto alle cotture veloci. E poi per il colore, che permette loro di sbizzarrirsi con preparazioni esteticamente fantasiose.





Il notissimo chef Bruno Barbieri è vostro testimonial: come è nata questa collaborazione?

Con la prima stagione di *MasterChef Italia*. Eravamo al debutto e volevamo farci conoscere da un pubblico attento alle materie prime e appassionato di cucina, così ci siamo proposti alla produzione della trasmissione televisiva come fornitori, con successo.

La collaborazione con Bruno è stata una naturale conseguenza: è venuto anche in azienda a vedere come coltiviamo. Per noi si esibisce in seguitissimi show cooking e prepara, assieme ad altri cuochi, ricette che poi vengono pubblicate sul nostro sito.

Il vostro ricettario è amplissimo: qual è il suo piatto del cuore, oltre al famoso "scarpariello"?

Gli spaghetti conditi con tonno fresco scottato e datterini gialli, con una grattugiata di scorza di limone. È un piatto che sprigiona l'energia del sole e del mare. Unisce simboli della gastronomia italiana, che ci invidiano nel mondo.

E voi? Esportate anche all'estero?

Certo, attraverso Eataly siamo presenti in molti paesi. Ma ci hanno scelti altre importanti catene, come la texana Heb.



1



2

LA RACCOLTA AVVIENE IN 6-7 MOMENTI DIVERSI PER RISPETTARE I VARI TEMPI DI MATURAZIONE

SPIRITO BIO E QUALITÀ DA MASTERCHEF

1 - Un bombo: viene utilizzato per garantire un'impollinazione totalmente naturale.

2 - Un momento della raccolta, manuale.

3 - Il testimonial dell'azienda: Bruno Barbieri, chef e giudice di *MasterChef Italia*.

4 - La novità: il ketchup giallo, ideato per le hamburgerie di qualità.

Tornando in Italia, anche Antonio Pepe, "re" dei pizzaioli napoletani, usa i vostri pomodorini.

Con lui abbiamo realizzato un ricettario molto interessante. Ha contribuito a lanciare l'idea della "pizza d'autore", con combinazioni di sapori e ingredienti d'alta cucina: è stato un piacere scoprire che usava i nostri prodotti. Collaboriamo anche con altri maestri panificatori come Gino Sorbillo e Antonino Esposito.

Sul vostro sito vengono pubblicate le ricette di alcuni food blogger e siete presenti sui maggiori social, da Facebook a Pinterest.

È un modo per coniugare modernità e tradizione e comunicare velocemente con i consumatori, a cui insegniamo a usare al meglio il nostro prodotto, con cotture brevi per non snaturarne il sapore. Abbiamo anche una "Sala del Gusto".

Che cos'è?

Una cucina ipertecnologica, dentro l'azienda, dove i cuochi che lavorano con noi possono essere seguiti, in certe occasioni, anche in diretta streaming da casa. Qui vengono elaborati inoltre i nuovi prodotti. Come il ketchup di datterino giallo, andato esaurito in soli due mesi.

Come si spiega questo successo?

Tra le tendenze della ristorazione c'è da tempo l'hamburger da gourmet: mancava una salsa che fosse all'altezza. Il ketchup poi è molto amato anche dai bambini, e i genitori sono contenti di poterne trovare in commercio una versione genuina.

Progetti?

Abbiamo da poco rilevato un'azienda di oltre 6 ettari, dove verrà creato un frutteto. Non solo: tutti i fabbricati saranno in legno, ci sarà un biolago, con un ecosistema il più simile possibile a quelli naturali, e una fattoria didattica.

Per che cosa la userete?

Per produrre marmellate, naturalmente di alta qualità. Vede? Quella per la qualità è proprio un'ossessione.



3



4

