

# VIACIALDINI

## Parma, il pomodoro della Food Valley

**Il pomodoro della Food Valley è una storia di successo. Parma, il Tomaca Festival coinvolge tutti. Una storia da raccontare, da conoscere per un prodotto principe della cucina mediterranea, il pomodoro.**

Redazione



Scoprire un prodotto lanciato a Parma più di un secolo fa: il pomodoro ha dato origine alla Food Valley, modello economico e produttivo ineguagliato, cambiando le sorti del Made in Italy. Il Tomaca Festival nel weekend del 31 agosto - 1 settembre, coinvolge tutti, produttori, agronomi, contadini, nutrizionisti, chef, ed è l'occasione per assaggiare le tante varietà e preparazioni del "distretto del pomodoro" italiano.

L'eccellenza italiana in cucina? Nasce con il classico "effetto valanga". Solo che al posto dell'iniziale palla di neve c'è un pomodoro. Rotolando ha trainato con sé tutte le altre filiere, le conserve, i salumi, i latticini, la pasta e via dicendo, in un crescendo che ha cambiato il volto - e soprattutto le tavole - del Paese. Questa storia avvincente e ricca di colpi di scena non poteva che svolgersi nel territorio di Parma, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, capitale dell'agroalimentare italiano.

Viaggio nel distretto del pomodoro Made in Parma, per fare la conoscenza di chi oggi porta avanti il settore: dalle grandi aziende, come Rodolfi, Pagani, Pezziol, alle piccole realtà, come la Stuard, che fa ricerca sulle varietà e gestisce una filiera completa, o ancora, l'Azienda Agricola Ca' d'Alfieri, situata a Bardi, specializzata in orticoltura biologica in serra e a pieno campo, che produce passate di pomodoro e salse, entrambe membri del Club di prodotto Parma City of Gastronomy.

Dal pomodoro alla nascita della Food Valley

E l'effetto palla di neve citato prima? È una storia troppo interessante per essere taciuta. Per raccontare cosa lega indissolubilmente il pomodoro a Parma - più che ad altre realtà della Campania e del Sud Italia, tradizionalmente associate a questo prodotto - bisogna fare un passo indietro.

Arrivato in Italia nel '500 sulla scorta dei conquistadores, il pomodoro ha scontato un'iniziale diffidenza durata almeno due secoli, in quanto considerato non commestibile: utilizzato alla stregua di pianta ornamentale, curiosità esterofila da orto botanico, viene finalmente "scoperto" come ingrediente a fine '700. Cuocendolo per ore lo privavano dell'acqua fino a trasformarlo in un composto solido come stucco, la "conserva nera", una sorta di dado che insaporiva e colorava i piatti. Tutto bene, finché in Emilia non accade

l'impensabile: il disastroso crollo del prezzo del grano - dovuto al "dumping", ovvero le importazioni a basso costo da oltreoceano - costringe gli ostinati contadini emiliani a trovare un'alternativa più redditizia. D'altronde, per ogni crisi c'è un'opportunità da cogliere. Siamo all'inizio del '900, si affrontano due scuole di pensiero: se il direttore della Scuola Agraria Carlo Rognoni propone la barbabietola da zucchero da raffinare previo accordo con gli zuccherifici, il direttore della "cattedra ambulante" di Agricoltura Antonio Bizzozero parteggia per il pomodoro, da trasformare direttamente. Sul lungo periodo vince il secondo, il resto è storia.

Con le prime scatole di latta inventate in Francia nasce la produzione di conserve, aprono ben 72 fabbriche: i fabbri locali si specializzano e danno impulso all'industria meccanica agroalimentare che vede Parma leader mondiale ancora oggi. Ma soprattutto il pomodoro "mette tutti in riga", crea un sistema di filiere cugine o sorelle, che lavorano in sintonia. Chi in estate coltiva il pomodoro in inverno fa salumi, chi produce il Parmigiano Reggiano conferisce il siero ai primi, per nutrire i maiali. Quanto alla filiera della pasta, altra produzione regina del territorio, inutile dire come si sposi bene con il pomodoro - e una generosa spolverata di formaggio grattugiato. È la nascita della Food Valley, così ben raccontata dai Musei del Cibo che sorgono intorno a Parma, membri del Club di Prodotto Parma City of Gastronomy.

**Il prossimo Tomaca Festival, nel weekend del 31 agosto - 1 settembre**, è l'occasione per raccontarla e viverla. [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)

Redazione  
(02/08/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)