

## Il trio delle meraviglie: San Marzano, pomodorini del piennolo e corbarini



[Come promesso](#) , ecco qui la seconda “puntata” dedicata al **pomodoro**. Oggi parliamo del pomodoro a Napoli, ovvero della migliore unione possibile fra un popolo e un ingrediente!

Se non si può immaginare la cucina italiana senza il pomodoro, la cosa risulta ancora più difficile per la cucina partenopea. *Pummarola* e *maccheroni* sono infatti i due elementi che meglio simboleggiano la gastronomia di questa terra ricchissima di straordinarie bontà.

Sono tre le varietà tipiche campane che a mio parere si contendono il primato di miglior pomodoro della storia.

Cominciamo con il più famoso, il re dei sughi e delle conserve, il **pomodoro San Marzano**. Questo ortaggio dalla forma allungata e dal colore rosso fuoco riscuote enorme successo ormai da secoli, tanto da aver subito contraffazioni di ogni genere. Il suo gusto inconfondibile deriva dalla coltivazione nei terreni vulcanici della Valle del Sarno, alle falde del Vesuvio, l’habitat ideale per questa varietà. Da qualche anno i San Marzano sono tutelati dalla Dop (solo nella versione pomodoro pelato) e sono anche Presidio Slow Food. L’obiettivo di questa tutela è quello di preservare una coltivazione che ha rischiato a lungo di scomparire, decimata da un virus nel secondo dopoguerra e soppiantata da ibridi più resistenti alle malattie e in grado di reggere alla meccanizzazione dell’agricoltura.

Il San Marzano è il pomodoro perfetto per un super classico spaghetti al pomodoro.

Ecco qui una ricetta d’autore, quella della salsa di pomodoro di Alfonso e Livia Iaccarino:

“In una padella rosolate uno spicchio d’aglio in camicia con cinque cucchiaini di olio extravergine d’oliva, fino a doratura. Eliminate l’aglio, aggiungete 400 g di passata di pomodoro San Marzano e fate cuocere per cinque minuti a fuoco basso senza coprire. Aggiungete 250 g di pomodori pelati San Marzano tagliati a dadini e fate cuocere per altri 5 minuti a fuoco basso. Salate e togliete dal fuoco.”

Nel frattempo fate cuocere in abbondante acqua bollente gli spaghetti di Gragnano, conditeli con la salsa di pomodoro e terminate con foglie di basilico spezzettate.

Questa cottura rapida permette di conservare le qualità organolettiche del San Marzano, che andrà a valorizzare al massimo il gusto intenso della pasta di Gragnano.

Se il San Marzano è il pomodoro perfetto per le pelati e passate, c'è un pomodoro che si conserva in maniera "naturale" e condisce i piatti dei napoletani praticamente per tutto l'inverno. Parlo dei fantastici **pomodorini vesuviani del piennolo**. Sono pomodorini dalla buccia spessa e dalla polpa soda che vengono coltivati nella zona del Vesuvio. Dopo essere raccolti una volta raggiunta la piena maturazione, vengono attorcigliati intorno a un cordoncino di canapa in grappoli da 3-5 chili e poi appesi ad asciugare. In questo modo si conservano anche fino alla primavera, mantenendo un gusto fresco e intenso davvero unico.

Veniamo quindi alla terza eccellente varietà di pomodoro campano, il **pomodorino di Corbara**, detto anche corbarino. Sembra un San Marzano in miniatura, si può consumare fresco, ma viene destinato anche alla produzione di conserve. La sua zona d'origine è quella delle pendici dei Monti Lattari, proprio quelli da cui sgorga l'acqua purissima utilizzata per preparare la [pasta di Gragnano](#)

. E così si comprende subito che il matrimonio è di quelli felici...

Nei prossimi giorni appuntamento con un paio di ricette con pomodorini del piennolo e corbarini. Nel frattempo mi raccontate quali sono le vostre varietà preferite e le ricette del cuore con il pomodoro?