

M5S, il boomerang degli espulsi
 Pte LeU' al corteo Anpi: abbraccio Gentiloni-Renzi, Berlusconi: chiedere i centri sociali

Fileno Quilici
 la natura perde il libero cantore

LA SINISTRA
 UNITA SOLO IN PIAZZA

Reina, la festa che sa di addio

«Abusate dal prete esorcista anche durante i pellegrinaggi»

Ischia, la famiglia colpita dalla meningite
 Che errore la beatificazione di De André

CAPSULE O PONTI STACCATI?
 PONTIFEX

25 febbraio 2018

IL MATTINO
 Caltagirone Editore
 Tiratura: 46.000 copie



Tutto quel che avreste voluto sapere sul pomodoro e anche di più grazie a due fratelli artigiani del buono e allo chef irpino Mariconda

Casa Marrazzo, nasce a Pagani l'alta accademia dell'oro rosso

LA STORIA

Santa Di Salvo

Tutto quello che avreste voluto sapere sul pomodoro e non vi hanno mai detto, beh, tra poco lo saprete. In quel di Pagani due fratelli tenaci e uno chef irpino testardo più di loro stanno alacremamente lavorando a costituire una Scuola che insegni a leggere le varietà del nostro oro rosso al di là delle mode, San Marzano e datterino, corbarino e piennolo, il Ph e il grado Brix. Teresa e Gerardo Marrazzo sono quel tipo di imprenditori di talento con un pizzico di incoscienza di cui ha tanto bisogno il nostro Sud. Artigiani del buono per vocazione, in tre generazioni hanno costruito un'azienda agricola e ortofrutticola esemplare, contemporanea e insieme carica di quei valori tipici della conduzione familiare. Figli di Carmine e nipoti di Pasquale, dieci anni fa hanno radicalmente trasformato l'immagine aziendale spostando l'opificio dal centro alla periferia del paese e creando una piccola struttura che punta sul rispetto assoluto dell'ambiente, energia pulita, fotovoltaico, riciclo delle acque. E' nata Casa Marrazzo, che non lavora più per conto terzi ma ha oggi cento referenze di conserve di alta qualità che mantengono gli odori antichi del casolare, in tre modernissime linee destinate a diversi segmenti di mercato. Dai supermercati (Conad e

Esselunga) all'alta ristorazione, alle pizzerie, alle gastronomie. In pochi anni Casa Marrazzo è arrivata con successo in Russia, in Gran Bretagna, in Finlandia. Ma la vittoria più grande resta sempre quella che si ottiene a casa propria. Così, soprattutto per sfatare luoghi comuni, bugie e scarsa competenza legati all'uso del pomodoro, parte questa idea della Scuola. L'ha condivisa Giovanni Mariconda, chef e amico d'infanzia di Gerardo, e sta prendendo forma un corso specializzato che partirà a breve. Gerardo Marrazzo, strenuo sostenitore del San Marzano, non ne può più - dice - delle favole che circolano sul San Marzano,

simbolo strapazzato dell'Agro Nocerino-Sarnese, onnipresente anche quando non c'è, forse più rispettato fuori che da noi (non a caso il 75% della produzione va all'estero). La sua regalità ha spinto lo chef stellato Alberto Annarumma (Casa del Nonno 13) a trasformarlo in una raffinata marmellata arricchita da limone e grappa che ha farcito uno dei panettoni più venduti dell'ultimo Natale. E Teresa racconta della battaglia che ha dovuto sostenere al tempo della "terra dei fuochi" quando il suo pomodoro Napoli, nonostante gli impeccabili controlli aziendali, fu eliminato dagli scaffali della grande distribuzione, con tanto di suggerimento di cambiare nome e sede legale. «Non non svendiamo la nostra identità» fu la risposta orgogliosa. Hanno avuto ragione loro. Non solo pomodoro, si diceva. Nel nome della biodiversità, i pezzi forti tra le conserve vegetali dei Marrazzo restano i mitici peperoni grigliati che escono come appena cotti dal barattolo; le pesche scioppate; i friarielli; i carciofi interi grigliati con gambo; i ceci di Cicerale, i fagioli di Controne, le lenticchie di Villalba; il raro broccolo aprilatico di Paternopoli, anche in versione cremosa utilizzata per le pizze da Ciro Salvo. Già, perché altra caratteristica di Casa Marrazzo è quella di lavorare in sintonia con gli chef. Nel suo banco di prova personale, Gerardo sperimenta e poi realizza le nuove produzioni secondo le espressioni richieste di amici e committenti del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

26 MACRO

Casa Marrazzo, nasce a Pagani l'alta accademia dell'oro rosso

Frutto, fagottini, paccheri e maialino conditi dalla creatività di Mariisa

Che sorpresa il Fiano del Salento anche qui basta aspettare un po'

Pantalone, 150 anni di dolcezza nel cuore antico di Salento