

E sotto i Portici del Grano trionfa il re rosso

In mostra varietà classiche e bizzarre, come il «Coyote» messicano

Beppe Facchini

■ Pomodori di ogni forma, dimensione e colore in mostra per la «Festa d'la Tomaca», la manifestazione che ormai da tre anni vede l'Azienda Sperimentale Stuard celebrare uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura parmigiana.

«Un'eccellenza del nostro territorio con la stessa dignità del prosciutto o del Parmigiano»:



Pomodoro che passione Tanti visitatori ieri in Piazza.

così ha definito il «re rosso» l'assessore al Commercio Cristiano Casa, presente ieri pomeriggio tra i tantissimi cittadini che hanno gremito i Portici del Grano per la prima delle due giornate dedicate alle oltre 100 varietà di pomodoro coltivate con attenzione proprio nel podere nei pressi di San Pancrazio. «E in maniera biologica» puntualizza il presidente della Stuard Valerio Guareschi, spiegando come «negli anni, ci siamo impegnati non solo a recuperare varietà antiche di pomodoro, ma anche a svilupparne di nuove».

E gli esempi, in bella mostra nel cuore della città, non sono mancati: dal pomodoro «Coyo-

te» tipico del Messico e dalle tinte giallo intenso a quello chiamato «Strisce di cioccolato» per la sua particolarissima polpa color mogano, dal neozelandese e tendente all'arancio «Conte di Edgcombe» al «Brandwine», varietà pomodoro «Made in Usa» che può produrre frutti anche dal peso di 500 grammi.

Tra i pomodori esposti, ovviamente, non sono mancati i classici come il «San Marzano» e il «Riccio Grosso di Ziveri», prelibatezze che ogni giorno si ritrovano sulle tavole gli italiani. Varietà e sapori famosissimi che vengono coltivate nelle serre della Stuard con la stessa passione rispetto a quei prodotti

che, al contrario, «sono difficili da trovare nei supermercati. Si tratta - spiega infatti Roberta Mell, produttrice di pomodori che collabora da qualche anno con l'azienda - di frutti molto delicati, nati da semi conservati anche cent'anni e che vanno mangiati subito dopo il raccolto».

«Sono molto richiesti dai ristoranti per ricette particolari» aggiunge Tiziana Azzolini dell'Emporio Stuard, impegnata, subito dopo la mostra, a preparare bruschette e assaggi di succo rosso da offrire ai tanti curiosi che si sono avvicinati al tripudio di colori allestito in pieno centro.

Un piccolo paradiso per gli amanti del pomodoro reso ancora più interessante dagli scatti della giovane fotografa Laura Bucci. «Parmigiana anche lei - puntualizza la Azzolini -, perché qui è tutto a chilometro zero». ♦