

L'oro rosso ha la forma ed il sapore del "Datterino del Fortore"

scritto da Celestino Agostinelli | 20/05/2024



Con la forma simile al dattero, la buccia spessa e la polpa dolcissima, i datterini della Val Fortore sono diventati la dimostrazione che, attraverso nuovi modelli imprenditoriali, fare rete permette di raggiungere risultati soddisfacenti per tutti

Il "**Pomodorino del Fortore**", ormai noto come "**Datterino**", è un prodotto dall'accattivante intensità cromatica che spazia tra il giallo, il verde e il rosso dorato con una vivacità variabile a seconda dell'esposizione, della natura del terreno e della pratica di coltivazione seguita.

Da qualche decennio, quest'"**oro rosso**" ha interessato la Val Fortore, l'area dell'entroterra campano lungo la dorsale della Daunia, dove l'agricoltura viene praticata scandendo ritmi legati a una sapienza contadina tramandata nei secoli. Baciato dal sole e accarezzato dalla brezza estiva, il **datterino** è capace di tenere testa alla siccità e rappresenta l'ortaggio a chilometro zero per antonomasia, pronto e versatile in cucina.

Tornando indietro nel tempo era l'ingrediente principale **pasta alla Lanzarella**, il piatto veloce di chi lavorava nei campi dalla mattina alla sera. Bastava un filo d'olio o di sugna, uno spicchio d'aglio e il pomodorino che troneggiava impavido su una pasta realizzata con farina e acqua. Ad arricchire il tutto, quando possibile, del formaggio grattugiato.



La preparazione della pasta con farina e acqua.

Caratteristiche del Datterino del Fortore

Dalla classica forma a dattero e dal sapore dolcissimo, il **Datterino del Fortore** viene confezionato a grappolo, il cosiddetto "*piennolo*" o "*n'zerta*", in base all'antica usanza di appendere tutto al soffitto, dalla frutta agli ortaggi, dagli aromi alle spezie. Era l'**arte della conservazione alimentare** che, ovviamente, non contemplava i moderni frigoriferi e offriva anche una chiara idea su chi abitava la casa.

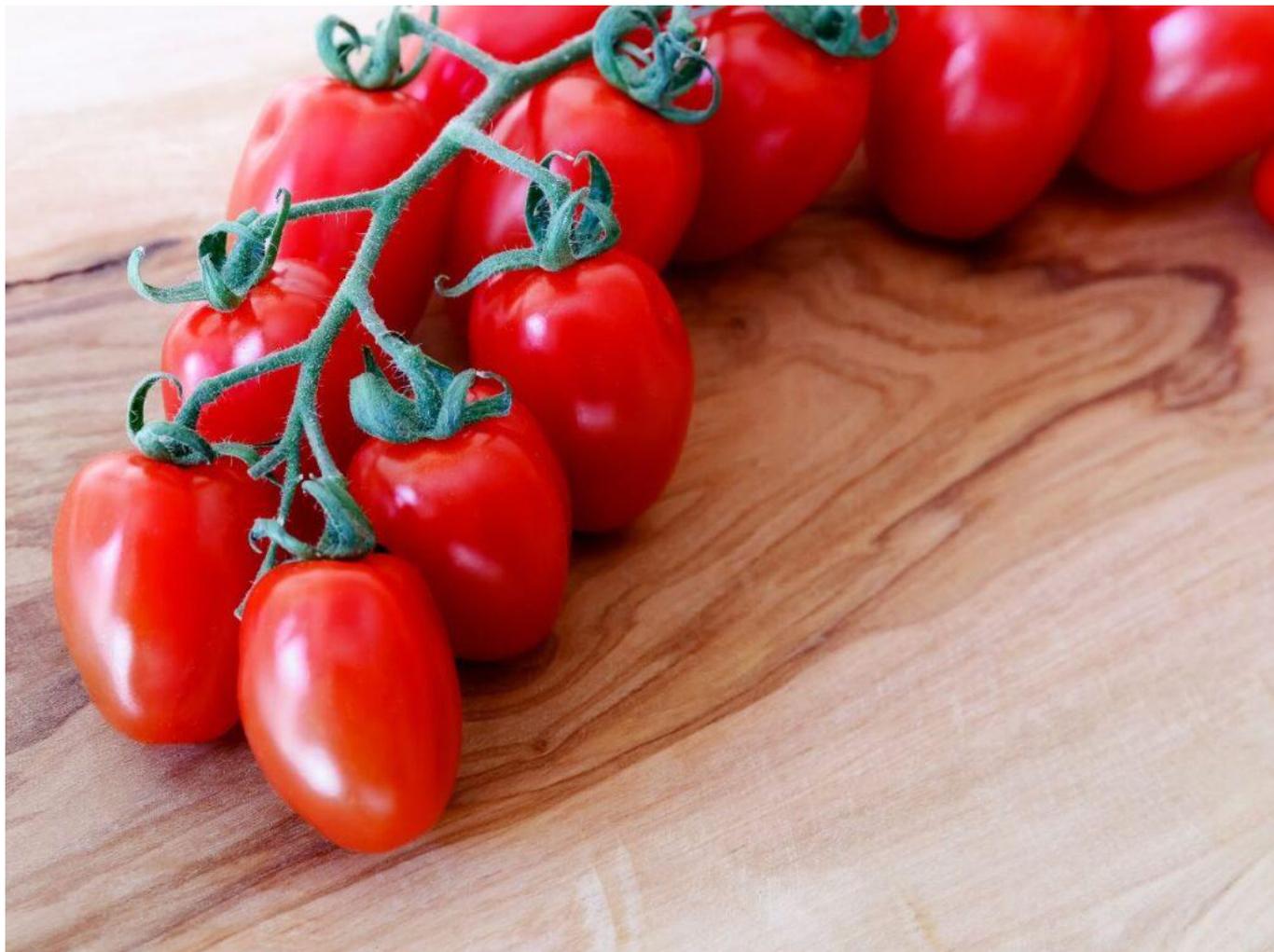


Il "piennolo", la tipica forma di conservazione dei datterini (Foto © Celestino Agostinelli).

La Valle del Fortore, dall'omonimo fiume che l'attraversa, ha avuto in **Mario Monaco** un pioniere dell'**agricoltura alternativa** ossia quella che vede il sole, il terreno drenante e il microclima temperato come elementi naturali in grado di imprimere peculiarità uniche ai prodotti agricoli. Imprenditore e fondatore della cooperativa SCAF, insieme a **Michele Circelli**, il **Monaco** ha individuato nel pomodorino una varietà particolarmente adatta all'esposizione e composizione argillosa dei suoli della Valle del Fortore.

Una persona dalle larghe vedute, un precursore che sa vedere vicino, ma anche lontano verso le innovazioni, con un consapevole altruismo, teso alla cooperazione, da lui sempre definita la forza dell'agricoltore. E del pomodorino, o datterino o ciliegino del Fortore, ne ha favorito la conoscenza.

Il suo connubio con aziende leader nella trasformazione e commercializzazione, come [La Rosina](#), ha generato un tipo di agricoltura rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, per ottenere un prodotto integro e dalle evidenti caratteristiche organolettiche.



Un grappolo di pomodorini.

I Datterini del Fortore alla ricerca di una meritata tutela

I **datterini del Fortore** sono diventati la dimostrazione che, attraverso nuovi modelli imprenditoriali, fare rete permette di raggiungere risultati soddisfacenti per tutti, comprendendo e affrontando al meglio il mercato. La si potrebbe definire una vera lezione, la produzione del pomodorino ormai collaudata che ha coinvolto anche questa parte del Sannio. Ora si punta alla tutela di questo prodotto, e poter contare su un valore aggiunto quale potrebbe essere un consorzio come sostiene da sempre lo stesso Mario Monaco:

«In un mercato globalizzato, ormai invaso da prodotti provenienti da molte altre parti del mondo, abbiamo la necessità di garantire che il nostro pomodorino venga prodotto nella nostra zona e nel rispetto di un disciplinare redatto da noi. Va dato un marchio a questo prodotto allo scopo di tutelare anche le aziende produttrici, quindi fare in modo che si partecipi attivamente all'adozione di determinate strategie, sia per produzione che per promozione e poter incidere sulle politiche tese alla valorizzazione del territorio».

La trasformazione e distribuzione dell'azienda La Rosina

C'è un altro imprenditore che ha avuto un ruolo importante nella storia dell'agricoltura locale ed è **Giovanni Russo**, anch'egli molto attento alla tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori. A lui si deve la fondazione dell'azienda La Rosina, leader nel settore della lavorazione e trasformazione del pomodoro per l'industria, secondo la logica di filiera produttiva selezionata: la "linea oro". Il

motto dell'azienda, oggi gestita dai nipoti del suo fondatore, **Giovanni e Carmine Russo**, è «**non quantità ma qualità e consenso**».

I Russo hanno saputo affrontare la sfida che il sistema agroalimentare e i cambiamenti negli ultimi decenni hanno lanciato al settore, risolvendo ogni criticità, conciliando la tradizione con lo sviluppo di tecnologie applicate alla conservazione. La politica della Rosina, rispecchia a pieno la sua mission: tracciabilità, controllo della catena produttiva e distributiva, in sinergia con consorzio del calibro di **APOC Società Agricola Cooperativa** di Salerno.



Oggi La Rosima è guidata da Giovanni e Carmine Russo (Foto © Celestino Agostinelli).

Oggi i prodotti firmati Rosina, da Pomogold, passando per il datterino con annessa la sua passata e il pomodorino giallo, sono un tripudio di sapori, sapienza, selezione e cura, che giunge sulle tavole dei consumatori conservando tutta la fragranza di un territorio e la sua storia scritta grazie a saperi, modelli, linguaggi, espressione di stili di vita, scelte morali, terra e responsabilità. E quando si ha la fortuna di poter inforcare uno spaghetti condito con il datterino della Rosina, senza alterarne l'essenza, allora si può gioire, perché se si vuole osare nel modificare il risultato del lavoro dei Russo, vale il detto secondo cui: «**Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi**».