

GAMBERO ROSSO®

Scordammoce 'a passata

Trovare una passata
o dei pelati di qualità
è sempre più difficile.
Come orientarsi
nella scelta.

I consigli
dei grandi cuochi.
Le classifiche
dei migliori prodotti
sul mercato

GRANDI VERTICALI
Fiano
Colli di Lapio

ITINERARI GOLOSI.
L'Alto Adige. Tutti gli indirizzi
per una vacanza
fuori dagli schemi

WEEKEND GOURMET.
Campania
Calabria





Gli altri cavalieri della pummarola

Profondo rosso

Piccole industrie e laboratori artigianali fuori dalla rosa delle due classifiche. Per punteggio, sia pure di poco. Ma anche perché "fuori tema" (Campisi, che di fatto fa una salsa, eccellente, ma una salsa) o fuori commercio (CB Cotti riserva la linea top agli chef).

Campisi

PACHINO (SR)

c.da Lettieri

tel. 0931 841 166

Avrebbe meritato uno dei tre primi posti nella classifica delle passate. Ma il prodotto di Salvatore Campisi è in realtà una salsa, una salsa fenomenale fatta con il pregiato pomodoro di Pachino Igo (della varietà costoluto) con dentro una piccola percentuale di cipolla, basilico e sale. Quindi non può essere considerato un derivato "base" del pomodoro. Un nettare da bere, da accompagnare con la pasta, da gustare come una gianduia salata. 330 ml prezzo 3 euro.

CB Cotti

NOCERA

INFERIORE (SA)

loc. Casarzano

via F.lli Buscetto, 36/38

tel. 0815 179 910

Una buona produzione di pelati San Marzano, purtroppo riservata solo all'alta ristorazione, confezionata in latte da 3 chili. Li abbiamo assaggiati, hanno una bella consistenza e un gusto autentico ed

equilibrato, in cui si avverte la nota asprigna tipica del San Marzano, ma anche la dolcezza data dal pomodoro raccolto maturo. Molto buona anche la passata realizzata sempre per la ristorazione di alta fascia, saporita, dolce e concentrata. In realtà un estratto con 11-12 gradi brix. Valida la passata che si trova in commercio in negozi di specialità alimentari, meno concentrata (7-9 gradi brix). 720 ml prezzo 2 euro.

Gerardo Di Nola

GRAGNANO (NA)

via San Sebastiano, 63

tel. 0818 743 652

www.gerardodinola.it

La produzione di derivati del pomodoro firmata da Gerardo Di Nola ("quello" della pasta, a Gragnano) è rivolta a consumatori gourmet e alle migliori tavole della ristorazione italiana. Hanno tale successo che alcune conserve all'epoca della nostra degustazione (giugno 2008) erano già esaurite (i pomodori del Pienolo, la passata in aridocultura con



a cura di Mara Nocilla

sale di Mozia e i filetti di pomodoro in acqua e sale, questi ultimi usati da Gemaro Esposito, Massimo Boltura, Sadler, Amo e Nadia, tanto per fare alcuni nomi). Abbiamo assaggiato i pelati San Marzano Dop, in cui si sente molto l'acidità in rapporto al resto, e i pomodorini di collina, sempre caratterizzati dalla nota acida. 400-500 g prezzo 3-4 euro.

Cooperativa Lavoro e Non solo - Libera Terra

PALERMO
via Carlo Rao, 16
tel. 0916 101 000
www.libera.it
Onesta produzione di passata biologica, ottenuta da pomodori coltivati da cooperative sociali a Corleone, nelle terre confiscate ai boss di mafia, e trasformata da I Saponi del Giardino a San Giovanni Gemini (AG). Aspra e un po' amara nel finale. 700 g prezzo 2,20 euro.

P.A.C. Diviteliseo FONDI (LT)

via Ponte Gagliardo, 2
tel. 0771 531 005
www.pacsnc.it
Il prodotto più apprezzato e la passata: buona densità e persistenza al gusto, fresca ed equilibrata nelle sue componenti. Poi i pelati biologici, corretti e veraci, seguiti da quelli convenzionali, che migliorano con la cottura: il sapore si addolcisce e si completa. Prezzo passata 690 g 1,20 euro; pelati 600 g 1,60-2 euro.

La Pietra scartata - Madre Terra

SAN CLEMENTE (RN)
via Galvani, 3
tel. 0541 857 522
www.lamadreterra.com
Due passate biologiche, normale e rustica. Entrambe di discreta qualità, un po' acquose (il prodotto viene solo sgocciolato e non passato al concentratore) e dal sapore un po' scarico, comunque di fattura onesta e artigianale. 680 g prezzo 5,50-6 euro.

Az. Agr. Mariangela Prunotto

ALBA (CN)
fraz. Mussotto
via Osteria, 14
tel. 0173 441 590
www.prunotto.com
Due le conserve di pomodoro proposte, artigianali e da agricoltura biologica. Ci è piaciuta di più la polpa di pomodoro, poco concentrata e con un'acidità importante, ma fresca e autentica. Un po' meno la polpa "freschissima", ottenuta - come per l'olio - dalla prima spremitura del pomodoro, comunque profumata e ben fatta. 690 g prezzo 6 euro.



Strianese Conserve

STRIANO (NA)
via Foce, 180
tel. 0818 277 883
www.strianeseconserve.com
Dal' ampio assortimento di prodotti si segnalano i pelati, i Dop San Marzano e soprattutto quelli biologici (non Dop), abbastanza buoni ed equilibrati al gusto, con un buon grado zuccherino sostenuto da un' apprezzabile acidità. 500 g prezzo 2,10 euro.

La Villa TALLA (AR)

loc. Pian di Reggi, 32
tel. 0575 512 874
Una buona e onesta passata di pomodoro ottenuta da agricoltura biologica e biodinamica e attraverso una trasformazione artigianale (un chilo e mezzo di pomodori per una confezione da 990 ml). Ha un'acidità fresca, un sapore poco pronunciato ma sicuramente autentico e vicino all'ortaggio di partenza. 690 ml prezzo 4,50 euro.

P.A.C. Diviteliseo

FONDI (LT)

via Ponte Gagliardo, 2

tel. 0771 531 005

www.pacsnc.it

Il prodotto più apprezzato è la passata: buona densità e persistenza al gusto, fresca ed equilibrata nelle sue componenti. Poi i pelati biologici, corretti e veraci, seguiti da quelli convenzionali, che migliorano con la cottura: il sapore si addolcisce e si completa. Prezzo passata 690 g 1,20 euro, pelati 500 g 1,60-2 euro.