



Distretto Eubiotico del Vesuvio Le eccellenze nolane



Un distretto Eubiotico del Vesuvio. Una selezione di terreni coltivati solo esclusivamente con tecniche agricole ecosostenibili, senza diserbanti né additivi chimici, nei quali sono stati impiantati semi autoctoni del territorio. E' quello che è stato presentato ieri da Eccellenze Nolane, la cooperativa agricola presieduta da **Giovanni Trinchese**, nel corso di una serata che si è svolta al Museo Archeologico di Nola, durante la quale i riflettori sono stati accesi su questo nuovo modo di fare agricoltura. Non più biologica. Non solo autoctona, ma che fa bene alla vita. E' il concetto di Eubiotico, sui quali per primi si sono messi al lavoro i soci della cooperativa che ha sede a Nola e i cui campi sono ubicati tra Cimitile e Camposano. Antico pomodoro di Napoli, zucchine San Pasquale, Zucca lunga di Napoli, papaccelle napoletane, Torzella, Melanzana cima di Viola, sono solo alcune delle varietà autoctone coltivate con una cura estrema all'ambiente, al terreno, alla natura. Il risultato è stato fatto provare "live" sia con l'osservazione diretta del raccolto e dei suoi derivati, sia attraverso la degustazione del Ragù del Cullatore elaborato, dallo chef Paolo Barrale, stella della Cucina Italiana così come si faceva una volta nelle case del comprensorio nolano quando questo piatto serviva a rifocillare, appunto, i cullatori del Giglio. "Si è trattato di un lavoro impegnativo che abbiamo impostato - ha detto Giovanni Trinchese - secondo i principi dell'eubiotica: nessun fertilizzante chimico, nessun diserbante, solo concimazioni organiche". E i risultati sono stati sottoposti a verifica anche da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto da

Antonio Limone, per permettere ai prodotti quella tracciabilità e affidabilità che il QR code può garantire. Ma il lavoro sul pomodoro era già stato ritenuto Eubiotico da Luigi Montano, uroandrologo e coordinatore del progetto "Eco Food Fertility". "L'Antico Pomodoro di Napoli ha fatto grande l'Italia nel mondo. Noi - ha proseguito Trinchese - ne siamo i custodi, lo abbiamo recuperato, coltivato e lo stiamo mettendo a regime. E' un pomodoro come quello di una volta. E' il pomodoro originale del nostro territorio con il quale otteniamo un ragù speciale perché riproduce gli antichi sapori di Napoli". Nel corso di un'esclusiva serata presso il museo Archeologico di Nola, Trinchese ha illustrato l'iter seguito nella realizzazione del progetto di Agricoltura Eubiotica, sottolineato il valore di un impegno intenso partito "dalla volontà di recuperare i pomodori sugosi e profumati che a cinque anni raccoglievo nei campi della mia famiglia per mandarli in America" e proseguito ampliando le coltivazioni autoctone con la custodia di semi antichi. Un progetto partito dal basso ma che ha un obiettivo ambizioso: rilanciare l'economia dell'Agro nolano secondo i canoni della tradizione nel rispetto della salute dell'uomo e della natura. In questo senso Eccellenze Nolane ha già vinto una grande sfida: **Ciro Iovine** a New York City, nella celebre pizzeria **Song 'e Napule** (la migliore fuori dall'Italia secondo **Gambero Rosso**) sta utilizzando proprio l'Antico Pomodoro di Napoli. Come un cerchio che si chiude, l'ortaggio prezioso portato in Europa dalle Americhe e coltivato con passione nel Mezzogiorno d'Italia, torna dall'altro lato dell'oceano e lo fa per mano dell'erede di una lunga tradizione conserviera come **Giovanni Trinchese**. "Merci e cibo - ha ricordato non a caso l'autorevole giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro** - viaggiano oggi da una parte all'altra dell'oceano come non accadeva dalla scoperta dell'America. Si registra - ha detto reduce proprio da un viaggio a New York - una consapevolezza nuova: prima si cucinava il cibo e si dava per scontato che facesse bene, ora non è più così. L'attenzione non è solo per quello che si mangia o non si mangia, ma anche per come il cibo viene prodotto. Quando il ragù del cullatore viene fatto con il pomodoro tracciato e si è sicuri che non ci sia stato alcun intervento della chimica, sicuramente quel ragù oltre che allo spirito fa bene anche alla salute". "Il pomodoro - ha detto **Antonio Limone**, direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno - è un grande prodotto. Ha la sua capacità nutraceutica (neologismo, i nutraceutici sono principi nutrienti contenuti in alimenti che hanno effetti

benefici sulla salute, ndr). E trova in questa terra una sua collocazione importante. Viene prodotto in modo molto intenso: questa è una terra di Mezzo (di tolkieniana memoria, ndr) e vi risiede un pomodoro di alta qualità, un pomodoro che sposa la tradizione. Non a caso il ragù del cullatore era abbinato a un rito di processione penitenziale come quello dei Gigli. Il ragù rifocillava i cullatori, quelli che trasportavano obelischi di legno pesanti. Possiamo dire che rappresenta in modo identitario una terra poiché è senza dubbio un elemento significativo di questa realtà. Anche il ritmo stesso con cui lentamente si prepara il ragù è lo stesso ritmo che accompagna i Gigli portati a spalla. Sono momenti in cui si fondono le tradizioni” Ricco il parterre che ha visto alternarsi Giacomo Franzese, guida operativa del Museo Storico Archeologico di Nola, Lorenzo Vecchione, presidente della Fondazione Festa dei Gigli, Riccardo Riccardi, agronomo, nonché il neoeletto sindaco di Nola, Gaetano Minieri, il primo cittadino di Camposano, Franco Barbato, l'onorevole Pasquale Sommese e il vicepresidente della Città Metropolitana, Iovino.

Interessante la degustazione curata da Gianfranco Iervolino, maestro pizzaiolo oggi titolare di "450°" la pluripremiata pizzeria con sede a Pomigliano D'Arco e dallo chef Paolo Barrale che ha proposto una cucina Eubiotica proprio a base dei prodotti coltivati da Eccellenze Nolane.

Grande successo di critica per la campagna di comunicazione firmata dalla Bc Communication Services (www.bccommunication.it) per Eccellenze Nolane il cui protagonista è il piccolo Eubios, il seme che fa bene, una mascotte stilizzata che guida il consumatore grazie a un racconto, semplice ma efficace, descrivendo - anche attraverso i canali social - le caratteristiche dell'agricoltura eubiotica.

Riprendendo il significato primario dal greco Eu+Bios, “buono” e “vita”, la giornalista **Brunella Cimadomo**, che ha moderato il confronto con gli esperti, ha salutato augurando a tutti “Buona vita a tutti”.