

# Rofrano: la rinascita del pomodorino giallo



Lunedì 5 novembre alle ore 11:00, presso Palazzo Mainenti, sede dell'Ente Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni, si parlerà del recupero e della valorizzazione del "pomodorino giallo di Rofrano". A raccontare il percorso che ha portato alla rinascita di questo frutto antico e unico nel suo genere saranno i due giovani agricoltori che lo hanno recuperato, **Giovanni Cavallo e Giovanni Speranza**, insieme ad alcuni degli attori della filiera che sostiene il progetto: Tommaso Pellegrino, presidente dell'**Ente Parco Nazionale del Cilento - Vallo di Diano e Alburni**, i fondatori di **DaZero - Pizza e Territorio**, Paolo Ruggiero della **Cooperativa Gustarosso**, il maestro pizzaiolo **Enzo Coccia (La Notizia - Napoli)**, il sindaco di Rofrano, **Nicola Cammarano**, e quello di Vallo della Lucania, **Antonio Aloia**.



L'incontro, attraverso immagini e testimonianze dirette, racconterà il percorso di recupero di un prodotto che sembrava scomparso e che ora invece è stato reinserito nell'elenco della biodiversità campana, come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), grazie a un esempio di sinergia tra privati, enti locali e dinamiche realtà del territorio che ne hanno fermato l'inesorabile estinzione.



La filiera è andata definendosi dopo i primi raccolti dando contemporaneamente vita al progetto di sviluppo che oggi è una realtà. A credere nel lavoro dei due giovani rofranesi ci sono stati da subito i fondatori di **DaZero**, Giuseppe Boccia, Paolo De Simone Carmine Mainenti, che seguendo la propria filosofia di valorizzazione e recupero delle eccellenze del Cilento,

hanno provato il pomodorino e iniziato a lavorare su nuove pizze.

A loro fin da subito si è affiancata la cooperativa di produttori **Gustarosso**, nota per gli ottimi risultati avuti con il rilancio del pomodoro San Marzano, che si è proposta di mettere a disposizione le proprie esperienze che porteranno alla trasformazione in conserve del buonissimo pomodorino.

Le qualità del frutto giallo di Rofrano hanno conquistato anche **Enzo Coccia** della pizzeria "La Notizia" di Napoli, il primo maestro pizzaiolo ad aver posto l'attenzione sulla ricerca di prodotti di qualità, e gli chef cilentani Davide Mea e Alessandro Feo.

A sostegno di questo circuito virtuoso ci sono anche gli Enti locali, il comune di Rofrano che intende agevolare lo sviluppo della produzione del pomodorino e il Parco Nazionale che con l'istituzione del Marchio apre alla valorizzazione dei prodotti tipici locali.

Ognuno ricoprirà un ruolo che contribuirà alla crescita del progetto negli anni.

Alla fine del racconto dell'esperienza sul campo si aggiungerà quella diretta che i partecipanti potranno sperimentare spostandosi da "Palazzo Mainenti" alla sede della pizzeria DaZero di Vallo della Lucania. Qui si approfondirà la conoscenza del pomodorino che matura conservando in sé il sapore dell'estate nei mesi invernali. Le caratteristiche organolettiche di questo frutto antico saranno esaltate dalle pizze ideate dal Enzo Coccia e Paolo De Simone che comporranno lo speciale menù con cui si concluderà l'evento.

Questo appuntamento ha un particolare valore perché preservare il pomodorino di Rofrano significa anche tutelare l'identità di un Territorio e i riti di una comunità contribuendo alla difesa della biodiversità che definisce la varietà degli elementi nutrizionali alla base della Dieta Mediterranea.

È da imprese e storie come queste di Giovanni Speranza e Giovanni Cavallo che bisogna partire per creare un circolo virtuoso che porti sempre più alla valorizzazione delle peculiarità del Cilento.