

La vera origine del Pachino: il pomodoro “tipico” che in realtà è israeliano

Un pomodorino il cui nome è indissolubilmente legato alla piccola città nell'estremo sud della Sicilia dove si produce. Rosso, tondo e dolce al punto da essere diventato uno dei più apprezzati in Italia e non solo. Stiamo parlando del pomodorino di Pachino, dal lontano 2003 riconosciuto come marchio di Indicazione geografica protetta (IGP) ed emblema stesso del *made in Italy* al punto che il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, [si è spinto](#) a prendere ad esempio la sua promozione come simbolo dell'attenzione del governo italiano per «il nostro cibo» e la «sovranità alimentare». Tuttavia, quello che molti non sanno, è l'origine tutt'altro che italiana e tipica di questo pomodoro, arrivato a Pachino negli anni '80 del secolo scorso grazie alla manovra di un'azienda tecnologica israeliana, che continua ad arricchirsi grazie a questo pomodoro, di varietà quasi sterile e quindi con i semi che vengono ricomprati ogni anno dagli agricoltori.

Arrivato dall'estero



Le prime coltivazioni nella zona di Pachino, in provincia di Siracusa, datano **1925**. Negli anni '60 nascono le prime serre di copertura in polietilene, che ancora oggi caratterizzano

La vera origine del Pachino: il pomodoro “tipico” che in realtà è israeliano

queste produzioni. In quegli anni le varietà locali di pomodoro che **si coltivavano erano prevalentemente i pomodori insalatari a frutto grosso**, e il piccolo ciliegino e datterino che si coltiva oggi era invece completamente assente e sconosciuto.

E qui veniamo al nocciolo della nostra storia: come ci è arrivato in Sicilia il pomodoro ciliegino tondo e succoso? Ci è arrivato direttamente da Israele, alla fine degli anni 80 del secolo scorso. Il pomodoro di Pachino, infatti, è **nato in Israele** nel **1989**, presso una delle più importanti aziende al mondo nel settore delle ricerche genetiche in campo agricolo: la **Hazera Genetics**. Si tratta di una pianta ottenuta da incroci e ibridi di semi di diverse varietà di pomodoro, un modo velocizzato e artificiale di ricreare l'evoluzione e gli incroci delle specie, che avvengono in natura in tempi lunghi.

In pochi anni questi frutti, grazie anche ad una sapiente pubblicizzazione e agli accordi commerciali con la Grande Distribuzione, raggiungono una enorme popolarità ed entrano nelle case di tutti gli italiani e la tipologia ciliegino diventa sinonimo di «pomodoro di Pachino». Perché questo pomodoro ha avuto grande successo? Essenzialmente per alcune caratteristiche che gli sono state date dal lavoro in laboratorio dei biologi genetisti. Secondo il divulgatore e docente universitario Dario Bressanini infatti «determinante per il successo di questi pomodori è stata l'introduzione, da parte delle aziende sementiere, di **due geni chiamati rin e nor** (*ripening inhibitor* e *no ripening*), che permettono di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto per un periodo di 2 o 3 settimane dopo la raccolta.

Per potersi conservare nel tempo i precedenti pomodori da insalata dovevano essere raccolti prima che cambiassero colore dal verde al rosato. I ciliegino invece si possono raccogliere quando sono rossi e completamente maturi». In pratica, grazie alle modifiche a livello genetico sui semi dei pomodori, **il pomodoro di Pachino rimane perfettamente maturo per 2 o 3 settimane** e non marcisce nel giro di pochi giorni come fanno altre varietà più naturali e autoctone. Un altro motivo per il successo del pomodoro di Pachino è legato alla stagionalità - o meglio alla non-stagionalità - poiché si riesce a coltivarlo tutto l'anno, moltiplicando le rendite.

Semi da ricomprare ogni anno

Quello che però in pochi sanno è che i pomodori progettati dalla multinazionale israeliana Hazera Genetics danno semi che non permettono di riprodurre le caratteristiche originarie del pomodoro. Sempre secondo Bressanini «questo significa che **ogni anno gli agricoltori devono ricomprare i semi ibridi registrati**, di proprietà della Hazera, per non perdere le caratteristiche agronomiche desiderate. Anzi, ormai gli agricoltori comprano direttamente

La vera origine del Pachino: il pomodoro “tipico” che in realtà è israeliano

le piantine dal vivaio, visto il costo delle sementi». In sostanza, **non possono ripiantare le stesse piantine** cresciute nei loro campi l'anno prima, determinando così un continuo enorme business a vantaggio della multinazionale israeliana. Nei sistemi di agricoltura più naturale sono invece gli agricoltori stessi a creare nuove varietà, selezionando e incrociando i migliori esemplari trovati nei campi, derivanti da mutazioni naturali dovute al clima, al vento, al terreno.

4 tipologie diverse



La tipologia di pomodoro di Pachino chiamata «ciliegino»

Uno dei luoghi comuni più diffusi identifica il Pomodoro di Pachino IGP con la varietà detta comunemente «ciliegino», ma in realtà **il disciplinare classifica e tutela ben quattro tipologie diverse** di pomodoro. Tali tipologie sono: il «tondo-liscio», che si presenta piccolo e rotondo, di colore verde scuro, inconfondibile per il gusto molto marcato e dai frutti di forte consistenza; il pomodoro «**a grappolo**», che può essere verde o rosso e si presenta tondo, liscio, dal colore brillante, con il colletto verde molto scuro; il «costoluto», di grandi

La vera origine del Pachino: il pomodoro “tipico” che in realtà è israeliano

dimensioni, dalle coste marcate, di colore verde molto scuro e brillante e che ha conquistato il favore del consumo nazionale sostituendo nel periodo invernale (periodo ottimale per la produzione di questa tipologia) il «**tondo insalatato**»; e infine il «ciliegino», conosciuto anche come «pomodorino», varietà di piccole dimensioni, a grappolo o a frutto singolo, di colore rosso intenso, profumatissimo e dal sapore estremamente dolce e succoso. Inoltre il pomodoro di Pachino non si coltiva solo a Pachino ma nei territori comunali di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto e Ispica, quindi in un’ampia zona delle province di Siracusa e Ragusa.

Pachino al McDonald’s

Nel **2023** il pomodoro di Pachino IGP [è entrato](#) nel menù del colosso americano del fast food, grazie ad un protocollo firmato tra il Consorzio di Tutela del pomodoro di Pachino IGP e **McDonald’s Italia**. Previsto l’acquisto di **250 mila chili di pomodoro ogni anno**. Questo accordo è stato favorito dal ministro Lollobrigida e dal Ministero dell’Agricoltura italiano. Questo accordo potrebbe aiutare tutti i produttori della zona di Pachino ad avere più garanzie e un reddito più stabile e sicuro? Forse sì, ma tutto dipende alla fine da quanto viene pagato al Kg la fornitura di pomodori agli agricoltori. Se il prodotto è sottopagato, allora non sembra essere un grande affare. Ricordo che negli anni scorsi, per le stesse politiche intraprese dal ministero dell’agricoltura italiano (quando nel 2018 era ministro Maurizio Martina) i produttori di Pachino [ebbero](#) grossi **contraccolpi e difficoltà economiche** per l’importazione di pomodori dal Camerun venduti proprio nei supermercati della Sicilia, oltre che nel Nord Italia. Ad oggi però non è dato sapere quale sia il prezzo al chilo che viene riconosciuto e quali siano i reali vantaggi economici di rifornire il colosso McDonald’s (oltre ad un evidente ritorno di immagine) per i produttori della zona di Pachino. Di sicuro è **un’operazione mediatica efficace** da parte dell’attuale governo italiano, nel mostrare una propagandistica difesa e valorizzazione del *made in Italy*. Ricordo infatti che allo stesso tempo lo stesso governo promuove l’importazione di centinaia di altri ortaggi e cibi dall’estero, o per lo meno non fa nulla per limitarla, mettendo così in difficoltà le produzioni nostrane.



La vera origine del Pachino: il pomodoro “tipico” che in realtà è israeliano

Gianpaolo Usai

Educatore Alimentare, ha conseguito nel 2014 il Diploma di Nutrizione presso il College of Naturopathic Medicine (UK). Fondatore di ciboserio.it, il portale sulla spesa sana e l'educazione alimentare. Si occupa dello sviluppo di progetti di educazione alimentare in tutta Italia.