



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.ILCAMONE.IT.
INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO
PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO
QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**



È un pomodoro tondo e liscio per il consumo a crudo che si distingue dalle altre varietà di pomodoro per la bellezza e il suo colore. Non è un semplice pomodoro. È IL Pomodoro. Prezioso e unico come un gioiello. Si chiama **iLcamone - Quello vero**, come recita il payoff del brand - ed è un pomodoro dalle origini antiche, che sarebbe stato destinato a scomparire se non fosse stato per il lavoro di una società sementiera leader del "breeding varietale", ovvero specializzata nella messa a punto di nuove specie di ortaggi, che insieme a un gruppo di aziende della Sicilia e della Sardegna ha rilanciato questo pomodoro italianissimo sul mercato, valorizzando sui banchi di fruttivendoli e supermercati la sua unicità. Il logo ha la forma sferica del pomodoro Camone; il sole, a simbolo della sua endemica italianità. Ha la naturale imperfetta pennellata verde che il pomodoro camone sembra vestire sulla sua spalla; l'immersione della pianta nella terra dalla quale nasce. Il pay off (quello vero) per distinguerlo da tipologie simili ma totalmente diverse a livello qualitativo.

Per riconoscere iLcamone, quello vero, e distinguerlo da altre varietà di pomodoro solo apparentemente simili, bisogna cercare sempre il marchio iLcamone sulle cassette e sulle confezioni che si trovano nei punti vendita. Solo la presenza di questo marchio garantisce che il pomodoro che si acquista sia autentico, prodotto esclusivamente dalle aziende agricole selezionate, qualitativamente garantito e totalmente tracciabile. Diciture generiche (es. "pomodorino sardo"), così come alterazioni o storpiature del nome, sono un campanello d'allarme sulla reale identità e originalità del prodotto.

Il brand nella sua essenzialità esprime bene le caratteristiche del prodotto: l'articolo "iL" sottolinea che il prodotto che si sta acquistando è IL pomodoro, non un pomodoro qualsiasi; i colori riprendono la cromia del pomodoro; il sole è il valore aggiunto e la caratteristica delle terre italiane dove viene coltivato; e da ultimo c'è il pay off, "quello vero".



il
Pomodoro
iLcamone
quello vero.

La sua origine? ilCamone, quello vero, viene coltivato solo in Italia e solo dai produttori di comprovata abilità e autorizzati in Sardegna e Sicilia, che ne garantiscono la qualità superiore e la totale tracciabilità. Viene raccolto esclusivamente a mano, una volta raggiunto il perfetto livello di maturazione, e quindi inviato nei migliori supermercati e negozi di ortofrutta di tutta la Penisola.



Questo pomodoro si riconosce sui banchi per la sua forma tonda, per la pelle liscia e le dimensioni medio-piccole. Ma soprattutto per il suo colore unico: rosso scuro (aranciato scuro), con striature verde intenso. La parte verde può risultare più o meno estesa a seconda del grado di maturazione del frutto, ma deve essere sempre ben evidente, ed è ciò che differenzia ilCamone da altre varietà di pomodoro tondo da insalata.

È un pomodoro che ha grande gusto e grandi virtù. Addentando la sua polpa soda e croccante, il palato viene colpito dal perfetto equilibrio tra note fresche, dolci e salate.

Le sue caratteristiche ne fanno un **protagonista assoluto in cucina**, ideale sia per insalate che per piatti freschi, che per preparazioni che vogliano giocare con sapori, colori e consistenze.

Il pomodoro Camone è anche un prezioso alleato per una dieta sana ed equilibrata, perché contiene vitamina C, carotenoidi e potassio. **È anche ricco di antociani (o antocianine), pigmenti naturali dal forte potere antiossidante e anti-aging.**

Ma facciamo qualche passo indietro. **Come e quando viene scoperto questo pomodoro?**

Negli anni '80 un genetista di un'azienda sementiera avviò un progetto in Sardegna per selezionare nuove varietà di tondo liscio per il mercato nazionale. Tra le varietà che furono sviluppate sul territorio sardo, una in particolare riusciva a resistere alle elevate condizioni di salinità dell'acqua conferendole una dimensione contenuta e un colore marcato. Inoltre, il sapore all'assaggio, era unico sul mercato. E così alle fine degli anni '80 che nacque ilCamone. Questa varietà si è legata saldamente alla sua terra di nascita diventando un prodotto dalla forte connotazione territoriale. Nel corso degli anni '90 seguì il primo sviluppo della varietà e la diffusione sul mercato di questo pomodoro tondo liscio, tanto apprezzato dai consumatori grazie alle sue caratteristiche qualitative, uniche e originali. Nel tempo, tuttavia, questa coltivazione è stata minacciata virus e malattie della pianta in molte zone di produzione.



il
Pomodoro
ilCamone
quello vero.

Per questo Per questo è stato messo mano al progetto di selezione varietale per individuare nuove tipologie di Camone ugualmente buone ed esclusive ma anche più resistenti all'ambiente esterno. Sono nati quindi nuovi ibridi della stessa famiglia, con gli stessi tratti organolettici del Camone, ma più resistenti e performanti, che conservano le caratteristiche esclusive di questo pomodoro.



Partendo dal pomodoro Camone messo a punto dall'azienda sementiera, il mercato ha quindi cominciato a identificare la "Tipologia Camone": da qui la volontà di riaffermare l'originalità e la paternità del prodotto nato da un progetto di tanti anni fa e ancora oggi di grande attualità. L'alto gradimento da parte del consumatore ha infatti creato un mercato estremamente variegato, dove è sempre più difficile distinguere il vero Camone dai fake messi in commercio.

Dal 2018 con la nascita del progetto iLcamone - Quello vero, realizzato in partnership con tre aziende - Agricola Campidanese in Sardegna, Aurora Società Agricola Cooperativa OP di Pachino e Moncada Società Agricola Cooperativa OP di Ispica in Sicilia - ha riportato sui banchi e sulle tavole degli italiani tutta l'autenticità del vero pomodoro di Sicilia e di Sardegna.

Il progetto è sostenuto da un'importante campagna di comunicazione rivolta al grande pubblico, mirata ad aumentare la conoscenza delle caratteristiche distintive del prodotto e che si avvale di un testimonial autorevole e conosciuto come **Sonia Peronaci**. La popolare cuoca, scrittrice, amata presentatrice e blogger con centinaia di migliaia di follower ha realizzato una serie di contenuti dedicati a iLcamone pubblicati, oltre che sul sito ufficiale del prodotto (www.ilcamone.it), anche sul sito www.soniaperonaci.it/speciale/pomodoro-camone/ e sul settimanale Gente. Sonia Peronaci ha anche realizzato un video tutorial nei luoghi di produzione e coltivazione che racconta come iLcamone arriva dal seme sulle nostre tavole. La nota blogger ha realizzato numerose video ricette per valorizzare al meglio il prodotto in cucina. Tutti i contenuti sono stati ripresi sui suoi canali social.

Il pomodoro nella storia dell'arte e nella letteratura è un ortaggio molto evocativo. Il poeta

Pablo Neruda ha dedicato a questo prodotto perfino un sonetto, "Ode al pomodoro"

(La strada / si riempì di pomodori, / mezzogiorno, / estate, / la luce / si divide / in due / metà / di un pomodoro, / scorre / per le strade / il succo).



Nemmeno l'arte si è dimenticata di omaggiare il pomodoro. Tralasciando i testi di botanica che lo raffigurano per primi, esistono diverse opere che lo citano o rendono omaggio a questo ortaggio, anche in senso simbolico. È presente ne "La primavera" di Arcimboldo, nella "Natura morta con ventaglio e pomodori" di Mario Mafai o nel salone delle udienze di Palazzo Vecchio a Firenze, dove c'è quella che viene definita la prima rappresentazione artistica del pomodoro in Italia, opera di Francesco Salviati Dè Rossi. Come dimenticare poi una delle più iconiche opere della pop art, la Campbell's Soup Cans di Andy Warhol, la serie iperrealistica di varie lattine di zuppe Campbell's tra cui c'è anche quella al pomodoro: pelato, sì, ma sempre della stessa famiglia dell'ortaggio principe della tavola di tutto il mondo.