

Scheda tecnica “Pomodoro Corleonese”

✓ **Nome comune:**

Pomodoro Corleonese



✓ **Denominazione scientifica:**

Solanum Lycopersicon esculentum Mill.

✓ **Materiale di propagazione:**

Il Pomodoro Corleonese è una cultivar siciliana, tipica della provincia di Palermo. Presenta radice fittonante ma con un'ampia rete di radici laterali più o meno superficiali. La pianta è ricoperta da peli ghiandolari, secernenti una sostanza dal caratteristico odore e ha un accrescimento semi-determinato. Il fusto è ramificato, eretto o prostrato, con foglie pennatosette, costituite da 7-11 segmenti ovali. L'apice vegetativo del fusto e quelli delle ramificazioni dopo aver prodotto un certo numero di foglie e di infiorescenze cessano di svilupparsi differenziando una infiorescenza terminale. Il frutto è una bacca e presenta uno sviluppo non regolare. Il peso medio di un frutto è generalmente di 99 grammi e la colorazione è rosso intensa; il numero di frutti per grappolo è di 4. La lunghezza longitudinale del frutto è in media di 4 cm e la lunghezza trasversale è di 7 cm. Presenta all'incirca 10 logge e il Brix° è 5.

I materiali di propagazione utilizzati da Terre del Barone s.r.l. sono conservati presso la banca del germoplasma della sezione di Ortofloricoltura del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università di Catania. Si tratta di seme ottenuto in purezza seguendo le direttive previste dalla normativa vigente Reg. (UE) 2018/848 riguardante la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici.

✓ **Area di produzione:**

La sua coltivazione interessa la provincia di Palermo.

✓ **Esigenze pedoclimatiche:**

La semina e il trapianto in pieno campo si eseguono a partire da marzo a maggio. Al momento del trapianto il suolo deve possedere una temperatura che si aggiri sui 14°C. Le temperature più favorevoli all'ingrossamento dei frutti e alla loro maturazione sono 24-26°C di giorno e 14-16°C la notte. Temperature superiori a 30°C, che restano su valori elevati sia di giorno che di notte, provocano difetti di allegazione, difetti di colorazione e di consistenza dei frutti. Il pomodoro si adatta a una vasta gamma di terreni, importante che siano ben drenati e di buona struttura, con pH compreso tra 5,5 e 8.

✓ **Impianti e tecniche colturali:**

L'impianto di coltivazione prevede la disposizione delle piantine su file semplici alla distanza 1 m tra le file e di 40-50 cm sulla fila (densità colturale di 2-3 piante m²). L'impianto deve essere avviato durante la stagione primaverile-estiva. L'irrigazione è un intervento che aumenta e stabilizza le rese anche se non sempre favorisce la qualità dei frutti. È comunque importante che l'acqua non sia in deficit durante la fase d'emergenza, durante la fioritura e durante la prima fase di sviluppo dei frutti.

Un'impropria gestione dell'acqua può produrre su varietà sensibili danni come il marciume apicale, la spaccatura dei frutti e la scottatura. Per quanto riguarda le sistemazioni idraulico-agrarie, il sistema d'irrigazione migliore risulta essere la microirrigazione che offre numerosi vantaggi sul risparmio di risorse idriche e che consente di ridurre l'umidità della parte aerea della pianta.

La nutrizione delle piante, in regime biologico, viene effettuata attraverso l'utilizzo di composti a base di amminoacidi e comunità microbiche che sostengono il miglioramento e/o il mantenimento della fertilità dei suoli. In aggiunta diversi composti biofumiganti possono essere utilizzati per il controllo dei parassiti tellurici. Il prodotto consumato sia esso foglie o altre parti eduli della pianta, non deve superare i limiti di contenuto di nitrati stabiliti dalla Direttiva 91/676/CEE.

✓ **Calendario colturale:**

Il calendario colturale del pomodoro prevede in genere la semina che può essere effettuata nei mesi marzo-maggio, a cui segue il trapianto dopo circa un mese e la raccolta scalare avviene a partire all'incirca verso l'ultima decade di giugno, prolungandosi a volte fino al mese di ottobre qualora le condizioni climatiche lo consentano, in relazione alle condizioni pedoclimatiche e al luogo di produzione.

	Calendario colturale											
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Semina												
Trapianto												
Irrigazione												
Raccolta												

✓ **Difesa:**

La difesa fitosanitaria del pomodoro viene effettuata secondo i criteri previsti dal Reg. UE 2018/848 in riferimento all'agricoltura biologica e deve tener conto dell'impatto dei principi attivi sull'ambiente, sulla salute umana e degli animali domestici. La linea di difesa per il pomodoro viene predefinita nelle sue linee generali (tipologia di malattia/fitofago, prodotti autorizzati sulla coltura e sul fitofago/patogeno, epoca dell'intervento) e non può prescindere dal monitoraggio avvalendosi di strumenti (trappole, pannelli attrattivi, previsioni meteo) o di visite in campo.

Le principali avversità parassitarie che si riscontrano in pomodoro sono: peronospora (*Phytophthora infestans*), che infesta la parte aerea della pianta e in particolare foglie, fusto e frutti; la botrite (*Botrytis cinerea*) può attaccare al colletto le giovani piantine, può colpire i frutti determinandone la marcescenza. Il controllo è affidato a trattamenti a base di prodotti rameici e zolfo. Importanti anche le malattie radicali fungine causate principalmente da *Verticillium dahliae* e *Rhizoctonia solani* di cui risulta di particolare importanza la prevenzione evitando gli eccessi di umidità e i trattamenti a base di ceppi di microrganismi utili.

Altre avversità possono essere causate dalla tignola del pomodoro (*Tuta absoluta*), la cimice verde (*Nezara viridula*) e il raghetto rosso (*Tetranychus urticae*) che determinano l'arresto della crescita della pianta, dove il controllo avviene mediante l'uso di insetticidi e corroboranti consentiti in agricoltura biologica. Non vanno dimenticati i nematodi galligeni che tendono a diffondersi quando la rotazione non viene rispettata.

✓ **Proprietà nutrizionali:**

Il pomodoro è ricco e caratterizzato da elevato contenuto in acqua, basso valore energetico e un discreto contenuto in sali minerali e vitamine. Contiene un elevato contenuto di potassio ed è ricco in vitamina A. Contiene inoltre composti antiossidanti quali i carotenoidi, licopene e β - carotene.

✓ **Legami con la cultura gastronomica locale**

Il pomodoro è un ingrediente base nella cucina europea. Nel corso degli anni si sono evolute e sviluppate tecniche di trasformazione e conservazione delle bacche. Tipiche ricette siciliane sono "il Capuliatu di pomodoro", costituisce un condimento tipico della cucina siciliana a base di pomodori essiccati al sole. La salsa di pomodoro ottenuta dalla cv. Corleonese è tradizionale dal gusto "antico".

✓ Foto del prodotto



Riferimenti bibliografici:

Barbagallo, R.N., Chisari, M., Branca, F. and Spagna, G., 2008. Pectin methylesterase, polyphenol oxidase and physicochemical properties of typical long-storage cherry tomatoes cultivated under water stress regime. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(3), pp.389-396.

Prohens, J.T., Soler, S., Tripodi, P., Campanelli, G., Sestili, S., Figliano, M.R., Casanova, C., Fonseca, R., Hascón, E., Turner, M. and Treccarichi, S., 2021, December. Selection and breeding of tomato for organic conditions. In *III International Organic Fruit Symposium and I International Organic Vegetable Symposium 1354* (pp. 95-104).

Treccarichi, S., Infurna, M.G., Malgioglio, G., Arena, D., Ruffino, A., Prohens, J.T. and Branca, F., 2021, December. Evaluation of tomato rootstock in Sicilian greenhouse growing conditions. In *III International Organic Fruit Symposium and I International Organic Vegetable Symposium 1354* (pp. 129-136).

Branca, F., and Ruggeri, A., 2002. Response of Italian tomato landraces to protected cultivation. In *VI International Symposium on Protected Cultivation in Mild Winter Climate: Product and Process Innovation 614* (pp. 711-717).