

Scheda tecnica “Pomodoro pizzutello”

✓ **Nome comune:**

Pomodoro Pizzutello

✓ **Denominazione scientifica:**

Solanum Lycopersicon esculentum Mill.

✓ **Materiale di propagazione:**



Il Pomodoro pizzutello è una cultivar tipica siciliana, diffusa nelle province di Trapani e Agrigento. È una pianta erbacea dicotiledone e presenta una radice fittonante ma con un’ampia rete di radici laterali. Il fusto è ramificato, eretto o prostrato, con foglie pennatosette, costituite da 7-11 segmenti ovali, incisi in modo grossolano, intercalati da segmenti più piccoli. La pianta è ricoperta da peli ghiandolari, secernenti una sostanza dal caratteristico odore.

Lo sviluppo della pianta è indeterminato, cioè il meristema apicale mantiene per tutta la vita della pianta la capacità di formare foglie e infiorescenze all’ascella di queste. Il frutto è una bacca e la forma dello stesso è tonda con un caratteristico pizzetto alla base e generalmente ha 6-7 frutti per grappolo; il peso medio di un frutto è di 30 grammi e la colorazione è rosso intensa. Il frutto ha una lunghezza longitudinale di 3,90 cm e una lunghezza trasversale di 3,70 cm. Presenta inoltre °Brix 5,5. Il numero di logge è di 3 per frutto.

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.

✓ **Storia**

Il pomodoro pizzutello è una varietà della forma obovata e cuoriforme tipica delle regioni del Sud Italia come la Campania, la Puglia, la Calabria e la Sicilia. Tradizionalmente i grappoli vengono raccolti allo stadio di maturazione ed intrecciati a partire dal loro asse principale (il rachide) oppure mediante fili di lino. Gli agricoltori delle regioni Sud Italia erano avvezzi alla propagazione in orti familiari della suddetta cultivar perché molti piatti tipici sono fortemente legati ad essa.

✓ **Area di produzione:**

La sua coltivazione interessa le regioni della Campania, la Puglia, la Calabria e la Sicilia. In Sicilia, particolarmente, interessa le province di Trapani e Agrigento.

✓ **Esigenze pedoclimatiche:**

La semina e il trapianto in pieno campo si eseguono a partire da aprile a maggio. Al momento della semina 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, oche restano su valori elevati sia di giorno che di notte, provocano difetti di allegagione o 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 chioma.

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 ragnetto 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.

✓ **Innovazione di prodotto:**

✓ **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., Figliola, 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).



The BRESOV project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 774244.