

Pomodoro, l'antico "Ciettàicale" resiste di più alla SOVRAMATURAZIONE ed al TRASPORTO



Michele Catalano
Giuseppe Mele

IN QUESTO NUMERO
PROSEGUE LA RUBRICA "BIODIVERSITÀ",
PER PRESENTARE CON "SCHEDE"
DI FACILE LETTURA LE CARATTERISTICHE
DELLE VARIETÀ VEGETALI LOCALI
MERITEVOLI DI RECUPERO E TUTELA.

Origine e diffusione. Arrivato dall'America centro-meridionale in Europa nel 1500, il pomodoro era considerato inizialmente una specie ornamentale, ma diventò poi un ingrediente irrinunciabile della cucina mediterranea. Oggi l'Italia ne vanta una produzione estremamente ampia e diversificata, con innumerevoli selezioni locali. E tale è il valore di questa biodiversità, che il Cnr (Consiglio nazionale delle ricerche) sta lavorando a una mappatura genetica dei pomodori italiani presso l'Istituto di genetica vegetale di Portici. Il pomodoro "Ciettàicale" è una selezione locale di *Lycopersicon esculentum* (sinonimo di *Solanum lycopersicum* L.) che può essere coltivato in ambienti aridi e privi di sistemi irrigui. Viene prodotto nell'Alto Bradano, e in particolare a Tolve (PZ), dove è nata e vissuta l'agricoltrice custode da cui prende il nome il pomodoro: Lucia Aicale, dedita all'orticoltura sin dagli anni '30 e deceduta nel 1976. Lucia selezionò e moltiplicò in purezza questo pomodoro e ne conservò i semi in una credenza; dopo diversi anni i suoi eredi li hanno rinvenuti e trapiantati.

Caratteristiche morfologiche

È una pianta della famiglia delle Solanacee a sviluppo indeterminato con foglie alterne, lunghe 15 – 25 cm, di colore verde scuro; infiorescenza inserita sull'internodo. I fiori di colore giallo sono ermafroditi e l'impollinazione è autogama. La forma del frutto è oblunga, simile ad una lampadina o a pera, il peso medio della bacca è di 40 – 60 grammi. Il diametro medio nel punto più largo è di 3 – 5 cm, la lunghezza è di 4,5 – 7 cm. La buccia è arancione con aloni e sfumature verdognole nella parte peduncolare, a maturazione diventa arancione/rosso acceso e lucido; l'interno presenta una leggera costolatura; la polpa è soda, di colore rosso vivo. La collettatura (aree di colore differente nella zona intorno al picciolo) è evidente anche nei frutti maturi.

Coltivazione

La tecnica tradizionale prevede che la semina sia effettuata nella Settimana Santa in aprile (a meno che non capiti troppo bassa, cioè a marzo), e che i semi, dopo essere stati avvolti in un panno umido per 3 – 4 ore, siano posti direttamente a dimora sul terreno (non interrati), "a postarelle" di 8 – 10 semi, e subito coperti con un sottile strato di letame bovino ben maturo.

Con questa tecnica non si irriga neanche all'impianto, cosa inevitabile se si ricorre al trapianto. Dopo circa 20 giorni, quando le piantine hanno raggiunto i 10 cm di altezza, si selezionano 3 – 4 più robuste, eliminando le altre. Il sesto d'impianto è di 50 – 100 cm tra le fila e di 40 – 50 cm sulla fila.

Periodicamente le piante vanno rincalzate per proteggere l'apparato radicale dagli stress idrici. Altra operazione è quella di eliminare le "femminelle", i getti secondari all'ascella delle foglie, per evitare di indebolire la pianta e ottenere una migliore fruttificazione.

La coltivazione di questo pomodoro avviene con l'utilizzo di piante fertilizzanti come l'ortica che viene sotterrata fresca o, meglio, ancora, dopo alcuni giorni di ammollo in acqua, poste in buche lungo i filari. Grazie al contenuto di potassio organico e di azoto, che cedono in maniera lenta ed equilibrata, migliorano sensibilmente la polpa del pomodoro e lo proteggono efficacemente dai parassiti. Questo ecotipo locale risulta ideale per la coltivazione "in biologico". L'ambiente di montagna e le tecniche culturali sopra descritte lo rendono poco suscettibile alle malattie ed agli attacchi di insetti dannosi.

Caratteristiche merceologiche di pregio

Il sapore è dolce, la polpa soda per niente acquosa dal sapore intenso e aromatico, e la buccia sottile. L'endocarpo è a 2 logge e, tagliandolo trasversalmente, si può esporre completamente la polpa al sole. Rispetto alla varietà contemporanee, presenta una maggior resistenza alla sovraturazione e al trasporto. Queste caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo alla produzione del pomodoro secco sott'olio, prodotto iscritto nell'elenco dei Prodotti tradizionali della regione Basilicata. ■

michele.catalano@alsia.it
giuseppe.mele@alsia.it