



POMODORO PERA GIALLO

N° REPERTORIO: 104
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: lycopersicum L.

NOME COMUNE: Pomodoro pera giallo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Porto Recanati (Mc)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma presso CREA

Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaiismo Monsampolo del Tronto (AP)

Az. Agricola Terra e vita Coop. Agricola e Agriturismo - Contrada Chiarino - Recanati (MC)

CENNI STORICI

I fondatori della cooperativa agricola Terra e Vita coltivano questa cultivar di pomodoro da quando hanno intrapreso l'attività di agricoltori e dichiarano di averne ricevuto il seme da un anziano contadino proprietario di una azienda limitrofa alla loro.

Questo pomodoro, dalla classica forma a pera e dal colore giallo-arancio molto intenso, è stato inserito nell'avvicendamento culturale dell'azienda a fasi alterne in base, naturalmente, anche alle diverse richieste del mercato. Sembra che inizialmente abbia suscitato, soprattutto per il suo colore, un interesse incerto venuto ad aumentare con il passare degli anni man mano che, attraverso il passa parola, le sue caratteristiche di sapidità sono venute a conoscenza dei consumatori alla ricerca di prodotti particolari e di elevata qualità.

La bacca presenta pochi semi, ha polpa consistente e sapida. Trova il suo impiego ottimale nella preparazione di sughi di pesce. Le sue caratteristiche lo propongono come eccellenza in abbinamento con il tonno di cui sposa la consistenza e ne esalta il sapore.

AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende (tra cui Azienda Terra e Vita Coop. sociale) comprese nel territorio del comune di Recanati lo coltivano nelle aree di fondovalle.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** prostrato
- **Foglie:** composta irregolarmente pennatosetta
- **Epoca di semina:** primavera
- **Tipo di semina:** semenzaio/vivaio
- **Distanza di trapianto:** cm 60 x 6 x 100
- **Infiorescenza:** composta
- **Fiori:** gamopetali gialli con antere disposte circolarmente.
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama
- **Epoca di fioritura:** ultima decade di maggio/ prima decade di giugno

- **Frutto:** bacca
- **Durata della produzione:** continua per circa 20 gg in pieno campo
- **Seme:** forma lenticolare appiattita rivestito di peluria (cellule essiccate)
- **Peso 100 semi :** 0.5 g
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22° C con umidità 9%
- **Geminabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** frutto fresco
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):** rara

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Pianta di media vigoria priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione caratterizzata da bacche di medio/grandi dimensioni e distribuite maggiormente nei palchi intermedii. Le esigenze agronomiche sono tipiche dei pomodori della stessa tipologia (Pera d'Abruzzo o Cuor di Bue) coltivati negli areali limitrofi a quello d'origine. La pianta ha uno sviluppo indeterminato e il sistema d'allevamento che viene adottato è quello tipico della zona meridionale delle Marche "a conocchia" utilizzando come tutore la canna comune, specie quest'ultima, che vegeta in abbondanza sul greto dei fiumi marchigiani.

La bacca, di medio-grande dimensioni, è caratterizzata dalla classica forma a pera e da un colore giallo uniforme, più o meno intenso in base al grado di maturazione. La costolatura non è molto evidente, l'attacco peduncolare di dimensioni medio-piccole di conseguenza poco esteso, caratteristica molto apprezzata. La cicatrice stilare è raramente presente. Il frutto è dolce e presenta un ottimo aroma, probabilmente da attribuire ad un buon contenuto di acidi volatili. La polpa ha consistenza apprezzabile, fondente alla masticazione. La bacca si presta bene ai diversi tipi di cottura e quindi sia alla preparazione di salse che di arrostiti. Il licopene di questa tipologia di frutto è assimilabile per l'uomo anche a crudo contrariamente al licopene rosso assimilabile solo da cotto. Questa caratteristica è importantissima in quanto



consente una superiore assunzione di una importante sostanza antiossidante anche quando il pomodoro viene mangiato crudo o in insalata. Mediamente rappresentati sono i succhi placentari e non rara la scatola. Questa cultivar garantisce un medio-lungo periodo di conservabilità, naturalmente se il prodotto, sano al momento della raccolta, verrà conservato a temperatura e umidità controllata.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalatato e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.

Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaiismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:

Az. Agricola Terra e vita Coop. Agricola e Agriturismo Contrada Chiarino - Recanati MC