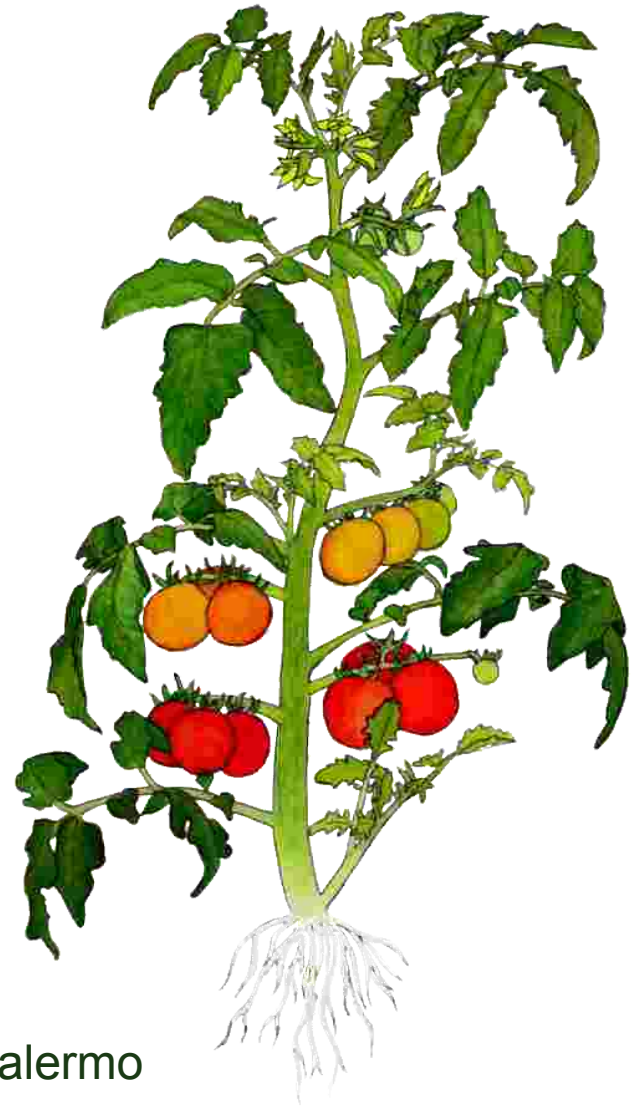


La coltivazione del POMODORO in S



Prof. Fabio D'Anna
Università degli Studi di Palermo



- **Pianta erbacea dicotiledone annuale appartenente alla famiglia delle Solanacee, che ha tendenza perennante in condizioni climatiche favorevoli (zone di origine)**

- **Genere: Lycopersicon (Miller)**
 - **Subgeneri: Eriopersicon (frutti verdi e pelosi)
Eulycopersicon (frutti rossi e lisci)**

Specie: Lycopersicon esculentu

Varietà botaniche



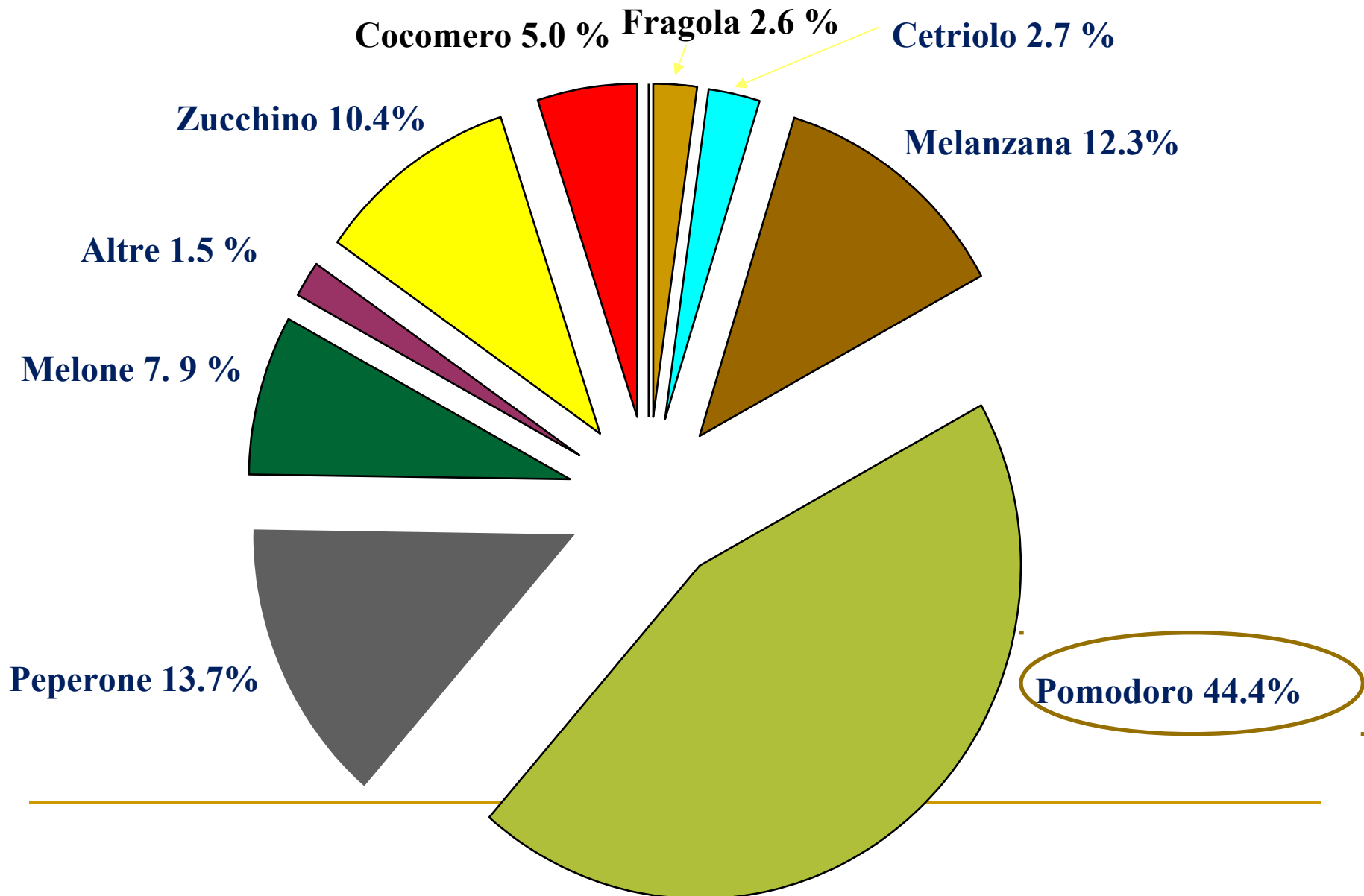
- **Cerasiforme: frutto piccolo, tondo a ciliegia**
- **Pyriforme: frutto medio a pera**
- **Comune: frutto grande, globoso**
- **Grandifolium: foglie larghe a margine intero**
- **Validum: stelo eretto e cespuglioso**

Diffusione e caratteri botanici



- **a livello mondiale si estende su una superficie superiore ai 2 milioni di ettari (50 milioni di tonnellate)**
- **I principali produttori sono Stati Uniti (oltre 10.000.000 di tonnellate), Russia (5.600.000), Italia (5.200.000), Cina (3.500.000) e Turchia (3.300.000).**
- **Nel nostro paese le regioni più interessate a questa coltura sono Campania, Puglia, Emilia-Romagna, Sicilia, Lazio e Veneto.**

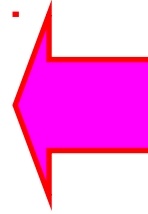
Ripartizione (%) della superficie orticola siciliana in serra



Morfologia della pianta

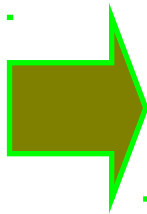
- **Portamento: originariamente espanso, strisciante e molto allungato; a seguito della selezione e del miglioramento genetico si sono ottenute forme più raccolte e a fusto eretto**





**Accrescimento
determinato**

**Accrescimento
indeterminato**



Frutti

- **Bacca di grandezza e forma molto variabile**
- **Colore rosso di varia tonalità**
- **Contorno liscio o variamente costoluto**
- **L'intervallo allegagione-maturazione varia in dipendenza del ciclo, delle condizioni colturali e climatiche. In media 45-60 giorni**



-
- **La colorazione dipende da diversi pigmenti**
 - **Inizialmente la clorofilla è responsabile della colorazione verde**
 - **In fase di invaiatura la clorofilla viene demolita e inizia l'accumulo di due carotenoidi:**
 - **Licopene (rosso vivo) 30 mg/Kg**
 - **β -carotene (giallo-arancio) 5,2 mg/Kg**
-



Caratteristiche nutrizionali

Composizione chimica	Valore per 100g di parte edibile	Composizione chimica	Valore per 100g di parte edibile
Acqua	94 g	Fosforo	25 mg
Proteine	1 g	Zinco	0,11 mg
Lipidi	0,2 g	Rame	0,01 mg
Glucidi • Amido • Solubili	3,5 g 0 3,5 g	Selenio	2,3 µg
Fibra •Solubile •insolubile	2 g 0,37 g 1,63 g	Tiamina vit B1	0,02 mg
Energia	19Kcal 79 KJ	Riboflavina vit B2	0,03 mg
Sodio	6 mg	Niacina vit PP	0,8 mg
Potassio	297 mg	Vit A retinolo	610 µg
Ferro	0,3 mg	Vit C ac ascorbico	25 mg
Magnesio	10 mg		
Calcio	9 mg		



Fonte INRAN, 2000

ESIGENZE AMBIENTALI

- Temperature ottimali:
 - Crescita 22-26°C  13-16°C 
 - Fioritura 21°C
 - Maturazione 23°C
-

POMODORO - classificazioni

- Le tipologie di prodotto si differenziano per:
 - Forma (tondo, liscio, costoluto, piatto, allungato, molto lungo, ecc.)
 - Pezzatura (da meno di 20 g a oltre 200 g)
 - Pigmentazione (rosso uniforme, verde collettato, ecc.)
 - Sviluppo (determinato, semideterminato, indeterminato)
-

POMODORO

- tipologie

Cherry o ciliegino

- ❖ Frutti riuniti in grappoli, perfettamente rotondi con diametro 15-25 mm e peso medio 10-30 g
- ❖ Grappoli singoli o biforcati
- ❖ Frutti di colore rosso intenso raccolti a grappolo a completa maturazione e così commercializzati o confezionati successivamente a frutto singolo in vaschette trasparenti



POMODORO - tipologie

Cocktail

- Frutti di buona consistenza
- Colore rosso brillante a maturazione
- Disposti in grappoli a spina di pesce
- Dimensione intermedia tra ciliegino e tondo a grappolo, peso medio 40-80 g diametro 35-47 mm
- Forma leggermente schiacciata



Figura 2.33 - Aranca (Enza Zaden).



Figura 2.35 - Picolino (De Ruiter).

POMODORO - tipologie

Cherry ovali

- Peso medio 10-40 g
- Forma variabile: a uovo, ovale con piccolo mucrone, allungato tipo S. Marzano
- Elevato grado zuccherino e contenuto di vitamina C



Figura 2.37 - Flavorino (De Ruiter).

POMODORO

- tipologie

Tondo liscio per raccolta a grappolo (ramato)

Ibridi a frutto tondo

Colore rosso intenso uniforme

Raccolti e commercializzati a grappolo

Elevata consistenza dei frutti anche a maturità completa

Carattere genetico lunga conservazione (long shelf life)

Peso medio 80-160 g

Resistenza allo stacco e contemporaneità di maturazione nel grappolo

Disposizione a spina di pesce e pezzatura uniforme nel grappolo



POMODORO - tipologie

Ovali per raccolta a grappolo rosso

Tipologia attualmente poco diffusa e limitata ad alcune regioni (Sardegna, Campania, Puglia)

Frutti consistenti ed ovali simili per forma al pomodoro da industria

Peso medio 100-130 g

Produzione abbondante ma organoletticamente non pregiata

Molto sensibili a fisiopatie



POMODORO - tipologie

Collettato

Frutti tondo globosi a volte con accenno di costolatura raggruppati in grappoli di 5-8

Vengono raccolti singolarmente all'inizio dell'invasatura

La pigmentazione aumenta nei giorni successivi alla raccolta mantenendo il contrasto tra spalla verde e colorazione rosso-rosata della parte apicale

Peso medio 120-140 g

In condizioni di salinità la pezzatura si riduce ma migliorano le caratteristiche organolettiche



POMODORO

- tipologie

Insalatari (costoluti)

Raggruppa un elevato numero di tipologie e ibridi

Prima della diffusione del ramato occupava il posto prevalente tra i pomodori da mensa

Scarsa consistenza dei frutti

Raccolta a frutto singolo (maggiore manodopera)

Medio grossi: 160-250 g
tondo schiacciati lisci o
semi costoluti

Medio piccoli: 130-180
tondo lisci colore verde
chiaro



POMODORO - tipologie

Allungati (tipo
S.Marzano)

Frutti di forma
allungata (10-15
cm) cilindro-
parallelepipedica

Possibile presenza
della spalla verde

Raccolta scalare a
frutto singolo

Peso medio 100-
200 g

