



# PUNTANO SULLA QUALITÀ DI MERCATO LE NUOVE VARIETÀ ROMAGNOLE

Le sperimentazioni Crpv si sono applicate alle caratteristiche merceologiche più che a quelle agronomiche. In primo piano però anche le rese produttive. Ecco le cultivar emergenti

di **Cristiano Riciputi**

**F**orma regolare, colore rosso brillante, elevato grado brix. Oppure di grossa pezzatura e polpa succosa. Ecco cosa il mercato chiede ai pomodori rossi e a quelli a bacca invariata. La conferma è venuta dal Crpv di Cesena

(Centro ricerche produzioni vegetali) che, in collaborazione con Astra, ha organizzato a fine giugnouna visita guidata con mostra pomologica alle prove di confronto varietale in coltura protetta di pomodoro insalato e a grappolo e di melone. La giornata tecnica si è svolta presso il centro serre dell'unità operativa "Mario Neri" di Imola (Bo).

L'incontro è stato programmato in un momento in cui le raccolte erano ancora in pieno svolgimento ed i dati produttivi non ancora elaborati: questo ha permesso comunque ai numerosi tecnici, operatori commerciali e responsabili delle ditte sementiere di vedere da vicino i materiali in valutazione e toccare con mano le piante ancora in produzione.

"Le prove sperimentali su pomodoro – ha spiegato il ricercatore Pier Paolo Pasotti – sono state influenzate dall'andamento climatico; basse temperature ed umidità relativa elevata fino alla metà giugno, poi caldo improvviso con temperature che all'interno delle strutture hanno sovente superato i 35 °C, nonostante la buona ventilazione degli ambienti ed i teli ombreggianti. A livello sanitario



La coltivazione sperimentale in serra.



**Parsifal (a sinistra) e Carminio.**

si sono verificati attacchi non indifferenti di aleurodidi; alcune varietà sono state notevolmente danneggiate a livello degli apparati fogliari.

### A frutto invaiato

Le prove su pomodoro raccolto a bacca invaiata sono state impostate su parcelle composte da 9 piante. Si è adottato un sesto d'impianto di 100 cm fra le fila e 40 cm sulla fila, per una superficie di 3,6 m<sup>2</sup> ed una densità di impianto di 2,5 piante/m<sup>2</sup>. I campi sono stati gestiti, dal punto di vista agronomico (concimazioni, irrigazioni, difesa fitosanitaria), sulla base delle norme previste dai Disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna.

“È sempre difficile esprimere valutazioni – precisa Pasotti – quando le prove sono ancora in corso. Sostanzialmente sembra però che le varietà inserite in 2° livello stiano confermando quanto di buono avevano mostrato lo scorso anno; si tratta, naturalmente, di valutazioni parziali che



**A confronto Aramis (a sinistra) e Uriburi**

dovranno trovare riscontro in un giudizio complessivo ben più articolato”.

Il ricercatore segnala all'interno delle prove una presenza pressoché costante di varietà “insalatate” tradizionali (a frutto tondo o leggermente appiattito) e a bacca allungata (tipo San Marzano) ed un considerevole aumento di materiali di tipologia ‘cuore di bue’.

“A una varietà “cuore di bue” – aggiunge Tisselli – si chiede non tanto la consistenza della polpa, quanto la succosità e la qualità organolettica della stessa; la bacca di forma regolare e di colore attraente migliora inoltre l'accettabilità del prodotto”.

“Tra le varietà “insalatate” a bacca tonda o leggermente appiattita, con costolatura più o meno evidente – gli fa eco Pasotti – sono presenti in prova materiali caratterizzate da frutti di grosso calibro (180-200 grammi), colore verde intenso e contrasto all'invaiaitura molto marcato; dal punto di vista cromatico alcuni ibridi presentano aspetto estremamente attraente”.

## PRIMO E SECONDO LIVELLO

A livello sperimentale le prove sono state impostate secondo un protocollo di lavoro ormai consolidato.

I nuovi materiali sono inseriti nei campi di 1° livello, mentre le cultivar che per rendimento produttivo, qualitativo e sanitario si sono segnalate in precedenti annate di prova vengono collocate nei campi di 2° livello, da cui potranno poi essere selezionate per entrare nelle Liste di raccomandazione variatale della Regione Emilia-Romagna.

“Queste attività di sperimentazione hanno un duplice obiettivo – ha spiegato Vanni Tisselli del Crpv – in quanto servono sia per verificare la validità agronomica di nuovi materiali genetici, sia di testare in modo più dettagliato le caratteristiche qualitative delle varietà ritenute più interessanti. L'attività si inserisce in un programma più ampio di sperimentazione finanziato al 70% dalla regione Emilia Romagna e al 30% dalle ditte sementiere, all'interno del quale il Crpv coordina il lavoro delle unità operative. Quasi tutte le ditte sono coinvolte e forniscono materiali per le prove varietali e vengono chiamate a visitare i campi; in tal modo si attua una sinergia fra imprese e centri di sperimentazione che aumenta la validità e l'affidabilità del lavoro svolto e rappresenta una garanzia di obiettività dei risultati finali”.

C.R.



**Pier Paolo Pasotti.**





## DOSSIER POMODORO DA MENSA

Tra i materiali già noti del 2° livello discrete indicazioni stanno emergendo per Liguria, “cuore di bue” di pezzatura elevata che sta confermando pregevoli proprietà gustative delle bacche; Oliver ed Aramis, ovaleggianti, uniformi, consistenti e caratterizzati da ottime caratteristiche di colore; Tirsa, Kerala, Anairis, Tombola, Scilla, Hilton e Corrida, a frutto tondo o leggermente piatto ed in possesso di buone caratteristiche di pezzatura e colore; Uriburi e Varenne, tra le tipologie a frutto allungato.

### Pomodoro rosso

Per l'elevato numero di materiali le prove di pomodoro per raccolta a frutto rosso sono state realizzate su parcelle contenenti 7 piante (1° livello) e 5 piante (2° livello). I sestri d'impianto erano gli stessi previsti per le prove su pomodoro a bacca invaiata. Anche in questo caso la conduzione agronomica della prova è stata effettuata secondo le norme tecniche previste dai Disciplinari di Produzione Integrata della Regione Emilia-Romagna.

Numerose sono le tipologie di frutto inserite in queste prove; tradizionali pomodori a frutto tondo, di pezzatura compresa tra gli 80 ed i 150-160 grammi, cherry (ciliegini), datterini, cultivar ovali od allungate tipo san Marzano.

Abbiamo notato – puntualizza Pasotti – un aumento dei materiali di tipologia cherry o datterino, varietà solitamente caratterizzate da frutti ben colorati, brillanti e con elevato grado Brix; per queste cultivar è ormai quasi una norma avere frutti con 10-11 gradi Brix”. Nella prova di 2° livello, proprio tra i datterini, le prime indicazioni segnalano il buon comportamento hanno confermato la validità di Dasher, Lucinda, Es 1004 e Torpedino, pregevoli per colore e uniformità.



Uno scorcio della mostra pomologica di fine giugno a Imola.

Nella tipologia frutti ovali con pezzature superiori (30-40 grammi) sembra buono il comportamento di Zucchello.

Tra i ciliegini ottime conferme giungono per ora da Carminio, Monello e Bit (di pezzatura tendenzialmente più contenuta).

Nella tipologia “Cencara”, con frutti da ovali a mezzolunghi, buone indicazioni iniziali per Parsifal, Lancelot, Royalty ed Estelle, molto regolari e, fino ad ora, tolleranti al marciume apicale.

Attualmente non si possono ancora esprimere giudizi esaurienti per le varietà con bacche tonde o leggermente appiattite e pezzature comprese tra gli 80-85 grammi ed i 150-160 grammi; per completezza, si rimanda a un successivo articolo quando saranno state completate le trasformazioni dei dati produttivi, qualitativi e morfologici. ■

Particolare della coltivazione in serra.

