¥

CANESTRINO DI LUCCA REDDITO DALLA TRADIZIONE

È una vecchia varietà che negli ultimi anni ha suscitato grande interesse nei consumatori toscani. Una produzione di nicchia e locale, ma che permette di sottrarsi alla concorrenza proveniente da altre zone orticole.

Luca Incrocci*, Alessandro Farnesi**, Alessandro Natalini*, Riccardo Pulizzi*, Alberto Pardossi*

*Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie, Università di Pisa, Pisa.

** Azienda Ortovivaistica Falorni, Colignola, San Giuliano Terme (Pisa). a globalizzazione che ha interessato anche i mercati ortofrutticoli, la coltivazione su larga scala degli ibridi F1 e l'avvento della grande distribuzione hanno portato alla quasi estinzione le vecchie varietà locali di ortaggi, che pur avendo produttività inferiori e scarsa resistenza alle malattie, avevano, spesso, interessanti qualità organolettiche.

Tuttavia negli ultimi anni si sta assistendo ad una inversione di tendenza: la maggiore richiesta di prodotti tipici del territorio da parte dei consumatori, supportata dall'azione promozionale di alcune regioni (prime fra tutte la Toscana con le sue leggi regionali N°59/1997 e 64/2004 sulla salvaguardia delle razze e varietà locali di interesse) ha favorito il ritorno alla coltivazione di alcune vecchie varietà da parte di coltivatori locali medio-piccoli, anche per sottrarsi alla concorrenza esercitata da produttori di altre zone orticole (spesso all'estero).

Sotto: coltivazione commerciale di pomodoro fuori suolo allevato su sacchi di cocco/perlite, presso l'azienda Fontana di Ponte Buggianese (Pt).



DOSSIER POMODORO DA MENSA

I PRINCIPALI DIFETTI DEL POMODORO CANESTRINO

In alto a sinistra: marciume apicale, causato da calcio-carenza. L'andamento stagionale e una cattiva gestione delle pratiche irrigue e di concimazione può causare importanti perdite produttive.

In alto a destra: spaccatura dei frutti. La varietà è sensibile a fenomeni di spaccatura radiale e/o longitudinale, che si accentua in condizioni di salinità e di squilibri idrici abbinati a condizioni climatiche di bassa umidità relativa.

In basso a sinistra: mancata allegazione con disformità dei frutti. Il problema si verifica in condizioni di basse (inferiori a 10°C) o alte temperature (superiori a 30-32 °C) e la varietà risulta assai più sensibile delle varietà ibride, limitando lo sfruttamento commerciale in serra nei mesi estivi. La mancata allegagione comporta una marcata disformità di pezzatura sul palco con relativo declassamento commerciale.

In basso a destra: pianta attaccata da *Fusarium* spp. Il Canestrino è abbastanza sensibile alle principali fitopatologie radicali (fusariosi, verticillosi, radice suberosa e batteriosi) che ne limitano di fatto la coltivazione intensiva. Il problema può essere superato mediante l'uso di moderne tecniche di coltivazione (innesto, coltura fuori suolo ecc.).



Un rilevante esempio delle potenzialità offerte dalle vecchie varietà di pomodoro è quello del pomodoro Canestrino di Lucca, la cui coltivazione si è recentemente estesa anche alle province limitrofe di Pisa, Livorno e Pistoia, dove può anche arrivare a coprire fino al 50%-70% del pomodoro da mensa coltivato in queste zone.

La diffusione della coltivazione è supportata anche dalla regione Toscana che ha finanziato un progetto specifico per la caratterizzazione e la valorizzazione del pomodoro Canestrino di Lucca.

Il pomodoro Canestrino appartiene alla categoria dei pomodori da mensa costoluti: le sue caratteristiche peculiari sono la forma tipica a "canestro" e la marcata "spalla" verde presente in fase di maturazione, la buccia sottile, la polpa soda, non acquosa, caratterizzata da una bassa acidità ed un alto contenuto zuccherino. Il successo del Canestrino è dovuto sia alla elevata qualità organolettica delle bacche, sia alla sua notevole versatilità; infatti, questo tipo di pomodoro può essere usato fresco per preparare insalate e piatti di pasta, oppure per conserve e sughi pronti; inoltre, per il contenuto d'acqua (relativamente) scarso, si presta anche alla congelazione.

La coltivazione e i problemi

In genere, nelle aziende toscane si effettuano due cicli produttivi all'anno: uno primaverile, con trapianto a fine febbraio-inizio marzo e raccolta da fine aprile fino alla fine di giugno;

l'altro in estate-autunno, con trapianto alla fine di luglio e raccolta nel periodo autunnale. Le produzioni per singolo ciclo produttivo sono comprese fra 7 e 9 kg/mq (densità di 3 piante/mg con cinque grappoli ciascuna).

I principali difetti che la varietà presenta sono: 1) una forte vigoria vegetativa della pianta (che va scapito della produttività), non di rado associata ad una scarsa allegagione dei fiori, soprattutto nella stagione più calda; 2) la scarsa resistenza alle malattie radicali quali fusariosi, verticillosi e batteriosi; 3) la disomogeneità dei frutti, la scarsa resistenza alla sovramaturazione, la loro sensibilità al marciume apicale, alla spaccatura e alla maturazione irregolare o a chiazze (blotchy ripening). Le prime due fisiopatie sono riconducibili spesso a squilibri idrici e/o termici, mentre l'eziologia della terza è assai più complessa e spesso non è facile identificare la vera causa (né tantomeno la cura!) dell'incidenza particolarmente elevata di questo disordine.

Negli ultimi anni la messa a punto di alcuni sistemi di coltivazione, quali la coltura fuori suolo o l'innesto erbaceo su pomodoro o su altri ibridi interspecifici di pomodoro maggiormente resistenti alle malattie radicali, ha permesso di poter coltivare in serra il pomodoro Canestrino con interessanti risultati economici. Normalmente il pomodoro Canestrino viene innestato a spacco su portinnesti quali Beaufort F1 e Maxifort F1 (De Ruiter), Energy F1 (Syngenta), He-Man F1 e Integro F1 (Vilmorin).



DOSSIER POMODORO DA MENSA

Palco con frutti di canestrino in fase di maturazione. Si noti la omogenea pezzatura e le caratteristiche peculari della varietà: la forma a cestino, la marcata collettatura verde che persiste anche in fase di invaiatura e la pronunciata costolatura.

Il costo di una piantina di Canestrino franco piede si aggira sui 0,20 €, mentre il costo di una piantina innestata oscilla intorno ai 0,70 €. Da tenere presente che, con un adeguata concimazione, la pianta innestata può essere allevata a due steli, dimezzando così il numero di piante trapiantate per unità di superficie; inoltre, non è più necessaria la costosa pratica della disinfezione chimica del terreno, con i suoi inevitabili riflessi ambientali.

L'utilizzo della tecnica fuori suolo permette il superamento di alcune importanti malattie radicali quali la fusariosi e la verticillosi e contemporaneamente permette un migliore controllo della nutrizione minerale con il risultato di un prodotto di buone qualità organolettiche e con minore incidenza del marciume apicale e della spaccatura dei frutti, come confermato da un noto orticoltore di Ponte Buggianese (Pt), Luca Fontana.

La coltivazione fuori suolo del pomodoro Canestrino può essere effettuata in sacchi o in vasi (diametro 18-24) riempiti con substrato a base di torba, fibra di cocco, pomice, perlite o miscugli di questi materiali.

Negli ultimi anni alcuni agricoltori toscani hanno utilizzato anche substrati

ottenuti dalla tostatura di cereali (grano, orzo). Il substrato viene riutilizzato per almeno 2-3 anni e alla fine è utilizzato come materiale ammendante dei terreni.

Serve miglioramento genetico

In conclusione, il caso del Canestrino prova come le vecchie varietà di pomodoro, come di altri ortaggi, siano una risorsa per l'intero comparto orticolo, ancora più preziosa per le piccole aziende che sono quelle che meno riescono a competere sul mercato dei prodotti ortofrutticoli freschi.

Le spiccate caratteristiche organolettiche del Canestrino,



e il risvolto culturale che evidentemente si associa alla preferenza accordata a questo tipo di pomodoro da una fascia sempre crescente di acquirenti, sono però controbilanciati da numerosi "difetti" di natura agronomica (in primis, la ridotta produttività causata da numerosi fattori) che solo uno specifico lavoro di miglioramento genetico e selezione sembrano poter eliminare. L'adozione di alcune tecniche colturali, quali la coltura fuori suolo e l'uso delle piante innestate, può comunque contribuire in modo significativo a ridurre l'incidenza di alcune problematiche quali quelle legate alla stanchezza del terreno.