



E A MARSALA SI PROVA IL POMODORO DATTERINO

Una sperimentazione dei tecnici della Regione Siciliana suggerisce che in provincia di Trapani anche questa tipologia può essere coltivata con successo. E può integrare e sviluppare la più radicata produzione del costoluto

di **Gaspere Bonomo, Vincenzo Maltese, Mario Bellafiore**
Gli autori sono dell'Esa (Ente di sviluppo agricolo), Sezione operativa di Marsala, Regione Siciliana.

Alla luce delle tendenze registrate in altre realtà pomodoricole e in seguito alla comparsa sul mercato di nuove tipologie molto accette ai consumatori, la sezione operativa di Marsala (Tp) dell'Esa (Ente di sviluppo agricolo) Regione Siciliana ha ritenuto opportuno effettuare un'indagine sperimentale per verificare se in zona esistono le condizioni per introdurre, oltre alle altre tipologie di pomodoro da mensa, anche il *datterino*.

La prova dalla sezione operativa di Marsala è stata realizzata nell'ambito di un programma di attività nel settore orticolo finanziato dall'assessorato Agricoltura e foreste della Regione Siciliana. Si è operato in ambiente protetto, lungo la fascia costiera del territorio marsalese, in contrada Birgi. Un'area che per le sue caratteristiche pedoclimatiche e le qualità dell'acqua d'irrigazione presenta condizioni ideali per la coltivazione del pomodoro.

Con solarizzazione

L'apprestamento protettivo era costituito da una serra fredda di 500 m² con struttura di pali di cemento e copertura con film plastico additivato, dotata di rete antinsetto e impianto di fertirrigazione. L'indagine è stata condotta in

un'azienda che pratica la monocoltura di pomodoro e utilizza la tecnica della solarizzazione per il controllo dei parassiti tellurici.

Prima della solarizzazione il terreno è stato concimato con 100 q/ha di organico pellettato, 20 q/ha di perfosfato minerale, 10 q/ha di solfato potassico e 10 q/ha di zolfo. La solarizzazione è stata effettuata per otto settimane, dal 20.07 al 20.09.06.

Prima dell'impianto si è provveduto a pacciamare il terreno con film di polietilene nero e a disporre sotto il telo le manichette autocompensanti.

È stato utilizzato lo schema sperimentale a split plot con 4 repliche. Le tesi principali erano rappresentate dall'*innestato* e dal *non innestato*, le tesi secondarie dalle varietà: *Dasher* (De



Datterino non innestato.

Tab.1 - Caratteristiche produttive e qualitative delle varietà in prova

Varietà	Produz. commerciabile (g/pianta)			Produzione totale (g/pianta)			Scarto (%)			°Brix		
	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media
Dasher	1889,36	1953,47	1921,43 a	2103,33	2198,55	2151,19 a	10,19	11,15	10,67 d	8,77	8,57	8,67 b
Lucinda	1796,32	1820,78	1808,55 a	2071,25	2181,88	2126,57 a	13,27	16,55	14,91 c	9,12	9,63	9,38 a
Grappolino	1376,99	1385,40	1381,20 b	1711,5	1697,13	1704,32 b	19,54	18,37	18,96 b	9,20	9,22	9,21 a
Datterino	1194,81	1241,81	1218,33 c	2074,77	2094,91	2084,84 a	42,41	40,72	41,57 a	8,89	9,10	9,00 b
Media	1564,38 a	1600,37a		1990,34 a	2043,18 a		21,36 a	21,70 a		9,00 a	9,13 a	

I valori contrassegnati da lettere diverse differiscono statisticamente per $P < 0,05$ secondo il test di Duncan.



Lucinda innestato.

Ruiter Sementi), *Lucinda* (Cois'94), *Grappolino* (Seeding and Growing) e *Datterino*- ex Iride- (Peotec Seeds). Come portinnesto è stato impiegato l'ibrido di pomodoro *Beaufort*. Il trapianto è stato eseguito il 28 settembre 2006, disponendo le piante a file semplici, ad una distanza di m 0,33 lungo le file e di m 1,00 tra le file, con una densità di 3 piante/

m². Le piante sono state allevate monostelo, sostenute da un filo sintetico in polipropilene.

L'impollinazione è stata assicurata mediante arnie di bombi. La coltivazione è stata condotta con le tecniche agronomiche e di difesa fitosanitaria in uso in zona per le altre tipologie di pomodoro. La raccolta è stata effettuata a maturazione completa del grappolo; in presenza di frutti spaccati (*cracking*) veniva anticipata. Nel mese di maggio si è notata in tutte la varietà una accentuata tendenza allo sgrappolamento dei frutti. Pertanto, per evitare che il dato produttivo venisse falsato, si è deciso di tenere conto dei rilievi effettuati fino al dodicesimo grappolo.

I rilievi sono stati effettuati su 5 piante di ogni tesi e hanno riguardato i seguenti parametri:

- data di ogni raccolta;
- per ogni raccolta: numero e peso medio di frutti commerciabili e di scarto (frutti verdi e spaccati) per ogni grappolo; indice rifrattometrico (°Brix) rilevato nell'ambito di ciascuna parcella su un frutto collocato in posizione mediana su un grappolo scelto a caso.



Dasher innestato.

DA VITTORIA A MARSALA

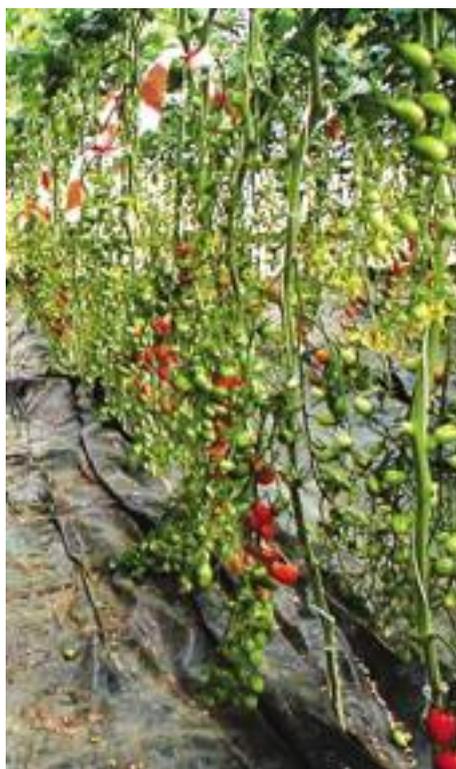
L'opportunità di coltivare il pomodoro datterino è stata studiata anche dalla sezione operativa di Vittoria (Rg) dell'Esa Regione Siciliana. La rivista "Colture Protette" ne ha dato conto con l'articolo firmato da Guglielmo Donzella e Michele Assenza uscito sul n.12.2007.

Ora dunque sulla nostra rivista è la volta dell'analogia iniziativa di Marsala. Le prove di Vittoria e di Marsala sul datterino, pur realizzate in due diversi ambienti della regione, hanno una progettazione comune; altra cosa in comune è che in entrambi gli ambienti orticoli (Vittoria e Marsala) la serricoltura ha un importante rilievo economico e sociale. I risultati delle due prove, benchè leggermente diversi come è naturale che sia, si confermano a vicenda.

C.P.



Dasher non innestato.



Datterino innestato.



Grappolino non innestato.

di frutti per grappolo (24,73). Per quanto riguarda l'influenza dell'innesto sul numero di bacche per grappolo (Tab. 2), si riscontrano valori significativamente più elevati solamente nelle bacche verdi. L'innesto ha influito significativamente anche sul peso medio delle bacche mature, 10,29 g contro 9,77 g delle tesi non innestate (Tab.3).

Lo scarto (Tab.1) è risultato della stessa entità nelle due tesi principali, mediamente 21% della produzione totale, mentre sono state riscontrate differenze significative tra le singole varietà: *Datterino* (41,57%), *Grappolino* (18,96%), *Lucinda* (14,91%), *Dasher* (10,67%). Per quanto riguarda l'indice rifrattometrico, non sono state riscontrate differenze significative fra

le due tesi principali. A livello varietale si sono distinte significativamente *Lucinda* e *Grappolino*, rispettivamente con 9,38 e 9,21 °Brix (Tab.1). Riguardo alla precocità (Tab.4), sono stati riscontrati valori significativamente più elevati nelle tesi non innestate di tutte le varietà.

Le quattro varietà

Dall'esame dei risultati della prova si può desumere che nel Marsalese, nell'area tipica della coltivazione del pomodoro *costoluto*, il pomodoro della tipologia *datterino* può essere coltivato con successo. L'impiego di piante innestate consente l'introduzione di questa tipologia di pomodoro anche nelle aziende che

Tab.2 - Il numero di bacche per grappolo

Varietà	Bacche rosse			Bacche verdi			Bacche spaccate			Bacche totali		
	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media	Non innestato	Innestato	Media
Dasher	12,74	12,04	12,39 c	2,1	1,75	1,93 c	0,45	0,48	0,47 b	15,29	14,27	14,78 c
Lucinda	14,62	14,61	14,61 a	2,64	4,23	3,44 b	0,69	0,49	0,59 b	17,95	19,33	18,64 b
Grappolino	12,5	12,26	12,38 c	3,9	4,07	3,99 b	0,93	0,84	0,89 b	17,33	17,17	17,25 b
Datterino	13,61	13,34	13,48 b	6,66	7,88	7,27 a	3,89	4,07	3,98 a	24,16	25,29	24,73 a
Media	13,37 a	13,06 a		3,82 b	4,48 a		1,49 a	1,47 a		18,68 a	19,02 a	

I valori contrassegnati da lettere diverse differiscono statisticamente per P < 0,05 secondo il test di Duncan.

Con i dati rilevati sono stati calcolati: la produzione commerciabile e di scarto per pianta; il peso medio dei frutti e la precocità (produzione commerciabile per pianta al 29 gennaio 2007). I dati sono stati sottoposti all'analisi della varianza e alle medie è stato applicato il test di Duncan.

Rese: emergono Dasher e Lucinda

La raccolta ha avuto inizio il 20.12.06 e si è conclusa il 10.5.07. Nell'insieme è emerso che l'innesto induce in tutte le varietà una maggiore produttività delle piante (Tab.1) e un ritardo nell'epoca di raccolta (Tab.4). La produzione media commerciabile/pianta delle tesi innestate (g1600,37) e quella delle piante non innestate (g1564,38) però, non si sono differenziate statisticamente.

Per quanto riguarda la produttività delle singole varietà, si sono distinte significativamente *Dasher* (1921,43 g/pianta) e *Lucinda* (1808,55 g/pianta). Sull'entità della produzione commerciabile ha influito principalmente il peso medio dei frutti (Tab.3), i cui valori sono risultati compresi tra 12,93 g (Cv. *Dasher*) e 7,54 g (Cv. *Datterino*). A livello di produzione totale (Tab.1) la Cv. *Datterino* non si è differenziata significativamente dalle due varietà più produttive, potendo contare sul più elevato numero



Grappolino innestato.

LA MIGLIOR DIFESA E' L'ATTACCO

NUOVO

Valbon

Protezione affidabile contro la Peronospora

Dalla ricerca giapponese un nuovo antiperonosporico per le viti, il pomodoro e la patata a base di bentilvalcarb-isopropil (1,75%) e mancozeb (70%).
La nuova molecola è stata sviluppata dal Gruppo Certis in Europa in partnership con il produttore Kumiel Chemical Industry Co. Ltd.

Import tolerance in USA

Accettato in tutta Europa

- Elevata efficacia preventiva e curativa
- Rapida penetrazione nella pianta e resistenza al dilavamento
- Meccanismo d'azione innovativo
- Efficace anche su ceppi resistenti a fenilamidi e strobiruline
- 3 giorni di carenza su pomodoro in serra

CERTIS

Certis Europe B.V. Filiale Italiana
www.certiseurope.it
info@certiseurope.it

* Marchio registrato e Prodotto originale. © 2006 CERTIS EUROPE B.V.



DAL COSTOLUTO ALLE NUOVE TIPOLOGIE

Nel Marsalese il pomodoro da mensa coltivato in ambiente protetto rappresentava, fino ad alcuni lustri addietro, la coltura trainante di tutta la serricoltura. L'interesse maggiore era rivolto verso il tradizionale *costoluto*, rappresentato principalmente dal Marmande, raccolto all'invaiaura.

Questa varietà, dai frutti di pezzatura medio grossa e dalle classiche costolature, veniva coltivata in un'area caratterizzata dalla presenza di terreni tendenzialmente argillosi e da acque ad elevato contenuto salino che, nell'insieme, conferivano al frutto particolari caratteristiche qualitative identificabili con la zona di produzione, molto apprezzate dai consumatori del Nord-Italia. In seguito all'interesse manifestato dai consumatori verso altre tipologie di pomodoro, i serricoltori marsalesi hanno cercato di ampliare la gamma delle tipologie coltivate, senza, però, abbandonare il *costoluto*.

Così, nel corso degli anni, alla tipologia *costoluto* a maturazione verde, si sono affiancate le tipologie a *frutti allungati*, a *grappolo rosso* e *cilieginio*. Questa nuova situazione ha aperto nuovi spazi commerciali, ma ha anche messo in luce la necessità di affrontare la competitività delle altre aree di produzione con nuovi modelli organizzativi. Purtroppo le strutture associative non hanno saputo cogliere le nuove opportunità e hanno continuato ad operare con i meccanismi del passato. Questo stato di cose ha creato notevoli difficoltà alla produzione pomodoricola del marsalese che nel tempo si è andata ridimensionando, lasciando alla fragola il ruolo di coltura trainante.

Allo stato attuale la tendenza è quella di orientare la produzione verso la tipologia a *grappolo rosso*, con un ridimensionamento della tipologia *costoluto*. Un certo interesse si riscontra anche verso la tipologia a *frutti allungati*, raccolti, a seconda dell'andamento del mercato, a maturazione verde o rossa. Nuovi spazi sembrano aprirsi verso tipologie a frutti di dimensioni ridotte, ma fino ad oggi si è puntato esclusivamente sulla tipologia cilieginio. Ma ora la sezione operativa di Marsala (Tp) dell'Esa Regione Siciliana si è applicata allo studio del pomodoro *datterino*. G.B.

praticano la monocoltura, senza temere riduzione delle produzioni per effetto dei parassiti tellurici. È importante, però, che si adottino varietà di cui si conoscono le caratteristiche produttive e qualitative.

Tab.3 - Peso medio bacche rosse (g)

Varietà	Non innestato	Innestato	Media
Dasher	12,32	13,53	12,93 a
Lucinda	10,26	10,41	10,34 b
Grappolino	9,19	9,44	9,32 c
Datterino	7,32	7,76	7,54 d
Media	9,77 b	10,29 a	

I valori contrassegnati da lettere diverse differiscono statisticamente per $P < 0,05$ secondo il test di Duncan.

Tab.4 - Precocità - produzione commerciabile al 29.01.07 (g/pianta)

Varietà	Non innestato	Innestato	Media	% sulla produzione commerciabile totale
Dasher	407,88	396,93	402,41	20,94
Lucinda	384,12	293,79	338,96	18,74
Grappolino	287,69	226,83	257,26	18,62
Datterino	281,45	196,86	239,16	19,62
Media	340,29 a	278,60 b		

I valori contrassegnati da lettere diverse differiscono statisticamente per $P < 0,05$ secondo il test di Duncan.

I risultati di questo primo anno d'indagine permettono di fornire alcune indicazioni sulle attitudini produttive e qualitative di quattro varietà rientranti nella *tipologia datterino*.

Dasher si caratterizza per l'elevata produzione commerciabile (produzione/pianta g 1921,43), l'elevato peso medio delle bacche (g 12,93), la bassa percentuale di scarto (10,67%) e per il grado Brix inferiore alle altre varietà (8,67).

Lucinda presenta una buona produttività (produzione/pianta g 1808,55), un elevato numero di bacche per grappolo (14,61), un peso medio delle bacche (g 10,34) inferiore a *Dasher*, ma superiore alle altre varietà, un elevato indice rifrattometrico (9,38) e una bassa percentuale di scarto (14,91%).

Grappolino si differenzia dalle precedenti per una minore produttività (produzione/pianta g 1381,20), un minore peso dei frutti maturi (g 9,32) e una maggiore percentuale di scarto (18,96%).

Datterino merita un discorso a parte, in quanto l'elevato numero di fiori presenti su ciascuna infiorescenza determina scalari- tà di maturazione e, se si procede alla raccolta a grappolo

come è avvenuto in questa prova, si ottiene un'elevata produzione di scarto (41,57%) e di frutti di dimensioni ridotte (g 7,54). Pertanto, per meglio valorizzare le caratteristiche di questa varietà è preferibile fare ricorso alla raccolta a frutto singolo o, per la raccolta a grappolo, alla cimatura delle infiorescenze. ■