

# Passione Pomodoro

---

## Il pomodoro

Il pomodoro è un sano prodotto della terra, ricco di qualità organolettiche e utilizzabile in molti modi, caratteristica che lo rende popolare. Durante tutto l'anno il pomodoro è un segmento importante nel giro d'affari dei reparti frutta e verdura. La pianta, originaria dell'America meridionale, appartiene alla famiglia delle Solanacee (*Solanum lycopersicum*).

## Qualità

Elementi rilevanti della qualità, ossia del valore gustativo del pomodoro, sono il contenuto in zuccheri, il rapporto fra zuccheri e acidità, gli aromi, la compattezza della polpa e il colore. Ogni indagine dimostra chiaramente che i consumatori desiderano **pomodori gustosi**.

## Produzione e ricerca

La ricerca e lo sviluppo di nuove varietà, molto spesso, invece di tener conto dei desideri di consumatori e addetti ai lavori, privilegia altre caratteristiche, come alto rendimento per m<sup>2</sup>, buona resistenza, trasportabilità, lunga conservazione, facilità di trattamento. In questi ultimi anni sono stati compiuti importanti progressi nella produzione di pomodori *Cherry – Datterini*. Gran parte dei frutti normali rotondi, inclusi quelli a grappoli, sono in gran parte insoddisfacenti dal punto di vista qualitativo.

Da buongustai noi siamo sempre alla ricerca di pomodori che si distinguano dal prodotto standard. Ottimi frutti, molto saporiti si trovano particolarmente in Sicilia, dove un gruppetto di coltivatori, amanti dell'innovazione, ottengono dalla loro mitica terra prodotti veramente speciali. Da anni li seguiamo e sperimentiamo. Il controllo sistematico, la registrazione e la valutazione dei valori intrinseci di ogni merce in arrivo, sono aspetti importanti del nostro lavoro. Il nostro gruppo di degustazione fiancheggia, con le sue degustazioni alla cieca, la nostra interpretazione e la nostra capacità di giudizio.

Vorremmo descrivervi in questa lettera informativa alcune varietà che, a nostro parere si distinguono dalla massa.

### Datterino Pianostella

I pomodori a forma di dattero della famiglia **Santa** sono, nella loro tipologia, un'antica varietà, che è stata riscoperta una ventina di anni fa. Una delle varietà più importanti è il **Santasian**, che si distingue per un buon equilibrio fra zuccheri e acidità. Di grande interesse è il contenuto di Licopene, che è di molto superiore alla media. Al Licopene, la medicina moderna attribuisce anticancerogene. Tale sostanza è un antiossidante e combatte i radicali liberi, in quanto è in grado di rendere innocue determinate molecole reattive nel corpo umano (fonte Wikipedia).

I Datterini di Pianostella sono coltivati nella Sicilia sud-occidentale e sono disponibili tutto l'anno. La merce è raccolta a frutto singolo e successivamente selezionato per peso e colore, di solito, Rosso Ferrari. Sono garantiti 8° Brix minimi di zucchero. Questi pomodori ricevono sempre un buon giudizio anche dal nostro gruppo di degustatori.



### Sunstream

Varietà appartenente anch'essa alla famiglia Santa, ma che è coltivata a grappolo. I grappoli sono molto regolari e sono confezionati in vaschette da 250 gr. Il grado Brix è molto alto e supera spesso i 9° La produzione è strettamente controllata dal produttore del seme e tutti i parametri sono contrattualmente definiti in tutti i dettagli. Ne risulta una produzione

qualitativamente omogenea durante tutta la stagione con consumo in notevole aumento. Il pomodoro Sunstream risulta disponibile tutto l'anno.

### Costoluto Marmande

Il Marmande è uno dei pomodori più gustosi in assoluto. Ne esistono moltissime varietà, che vengono commercializzate con nomi come Merinda, Marmandino e perfino RAF. Le differenze fra le varietà sono poche nell'aspetto, ma relevantissime nel gusto. In tutto il mondo si cerca di migliorare, ma il più saporito Marmande è tuttora quello prodotto nel sud della Sicilia, in una stretta lingua di terra fra Pachino, Marzameni e Portopalo. Qui la speciale

composizione del terreno vulcanico, ricco di sali minerali, il regime dei venti, tipico di quella zona, permettono la produzione, da febbraio fino all'inizio di maggio, di una vera prelibatezza.





### Ramato Bired

Lo scorso anno questa varietà di pomodoro a grappolo è stata, per la prima volta, coltivata in Sicilia, in buone quantità, da alcuni produttori appositamente selezionati. Bired è coltivato esclusivamente in Italia. Per quanto attiene a Brix e sapore i risultati di questa prima campagna sono stati eccellenti. Ogni grappolo è di 5-6 frutti con un rosso intenso e molto brillante ed è presentato dal bollino "Bella Italia", che ne indica la provenienza. Bired è raccolto dalla fine di novembre fino a maggio. Il contenuto in zuccheri è stato, in questa prima campagna, di 5 – 6° Brix.



### Pomodoro ciliegino a grappoli

Ai bei tempi passati si coltivava in Sicilia un'eccellente varietà chiamata Naomi. Alto contenuto in zuccheri, buon rendimento e buon sapore erano le caratteristiche di questi piccoli pomodori a grappoli. Nuove malattie costrinsero i produttori ad abbandonare questa varietà e da quasi un decennio se ne sta cercando la sostituzione. Ne esiste già qualcuna, ma uno dei loro limiti consiste nel fatto che gusto e resa hanno un picco di breve durata solo in primavera. Molto promettenti sono il Tropical, Trebus, il vero Shiren e alcune altre varietà per il momento senza denominazione. Tutti hanno in comune un rendimento inferiore confronto al prodotto di massa, che può solo essere compensato con un prezzo più alto, in ragione, secondo le varietà ed i metodi di produzione, del 10-20% rispetto ad un prodotto standard, a pari condizioni di crescita e clima. Stiamo intensamente lavorando con i coltivatori per migliorare il rapporto fra resa e valori organolettici. Siamo convinti, con particolare riguardo al nostro esigente mercato CH, così vicino alla Sicilia ed all'Italia, di riuscirvi presto.



### San Marzano

Ha una posizione relativamente modesta nella famiglia dei pomodori. Alcune nuove coltivazioni sono interessanti. Le stiamo seguendo e quando avremo trovato varietà veramente convincenti, ne presenteremo i campioni agli interessati.





### **Cuore di Bue**

Pochi specialisti coltivano in Sicilia questa particolare varietà, attraente nell'aspetto, con ancora un potenziale di miglioramento nei valori intrinseci. La campagna dura da dicembre a giugno.

**È nostro desiderio comporre con i nostri partners un assortimento di pomodori veramente attraente. Fra i fattori che possono contribuire ad ottenere lo scopo distinguiamo: la trasparenza della comunicazione, il sostegno della produzione e l'appoggio dei clienti. Molto importante è la disponibilità a sperimentare nuovi prodotti sul fronte di vendita, per ottenere il feedback dei consumatori. Elementi essenziali del progresso produttivo e commerciale.**

**Suggerimenti, consigli, sono benvenuti!**

**Cari saluti**

**BUONVICINI AG**