



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Pomodoro Giallo di S. Bartolomeo



Areale di coltivazione

E' coltivato tradizionalmente nelle aree collinari dell'alto beneventano.

Notizie storiche

Il pomodoro è originario dell'America Centrale, Sud America e della parte meridionale del Nord America, zona compresa oggi tra i paesi del Messico e del Perù. Arrivò in Europa nel 1540 quando lo spagnolo Hernan Cortés rientrò in patria e ne portò gli esemplari; ma per la sua coltivazione e diffusione si attese fino alla seconda metà del XVII secolo. E' arrivato in Italia nel 1596.

E' una varietà tradizionale, coltivata nelle aree interne della Campania; gli agricoltori lo hanno denominato "pomodoro vernino" per l'attitudine alla lunga conservazione; secondo tradizione vengono conservati "appesi" in luoghi riparati quali balconi e tettoie.

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Solanacee. E' una pianta erbacea, annuale, con sviluppo indeterminato e ramificazioni dicotomiche numerose. I frutti sono piccoli e tondi leggermente schiacciati in prossimità del picciolo, di colore giallo più o meno intenso all'esterno, mentre la polpa è di colore rosato; alcuni frutti presentano un apice stilare appena accennato. È ancora coltivato per la conservazione "a piennolo" ed il successivo consumo durante l'inverno.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali di sostegno e fili, è interamente manuale; l'epoca di coltivazione va da aprile a settembre, e in questo arco di tempo è possibile effettuare più raccolte manuali. Il sesto d'impianto è di 1,3 m tra le file e 0,5 m sulla fila, con un numero di piante ad ettaro è di circa 15.500. La raccolta si effettua tra agosto e settembre, e, considerata la sua resistenza alla sovraturazione, può essere raccolto anche fino ad ottobre inoltrato.

Consumo del prodotto

Storicamente il suo consumo era associato al pane di mais (“scagliuzzo”); di recente, grazie alle azioni di valorizzazione condotte dalla regione Campania, è stato ritenuto anche da parte di chef esperti, ideale per preparazioni in abbinamento con piatti di pesce.

