



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Pomodorino Giallo Beneventano (Vernéteco)



Areale di coltivazione

Il pomodorino Giallo Beneventano Vernéteco viene prodotto in Valle Telesina, nella zona centroccidentale della provincia di Benevento a nord del Massiccio del Taburno, in un'area che comprende i comuni di Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Pietraroja, Pontelandolfo, Casalduni, San Lorenzo, Solopaca, Ponte, San Lorenzo Maggiore e San Lupo.

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.

Non ci sono notizie certe circa le origini del pomodorino Vernéteco tipico dell'Appennino Sannita, ma quel che è certo è che si tratta di un vero e proprio "affare di famiglia" perchè la coltivazione di questa varietà è stata tramandata nel corso del tempo di generazione in generazione ed era destinata prettamente all'autoconsumo. Purtroppo, nel corso del tempo, lo spopolamento delle aree interne, la concorrenza di altre varietà e l'introduzione di nuove tecniche di conservazione ne hanno decretato un progressivo abbandono che l'ha reso, oggi, un prodotto di nicchia, sebbene ultimamente riscoperto ed apprezzato in ambito gastronomico. Dal 2017, proprio per tutelare e salvare dall'estinzione questa varietà, è Presidio Slow Food.

Descrizione

La peculiarità di questa varietà risiede in una notevole serbevolezza, cui contribuiscono fattori genetici intrinseci e una significativa consistenza del tegumento, che ne consente la conservazione all'aria aperta ed il consumo anche durante l'inverno: per questo motivo gli agricoltori lo hanno denominato "vernino" o "vernéteco". Il frutto è piccolo e tondo, lievemente schiacciato in prossimità dell'apice, anche se alcuni esemplari possono presentare, invece, forma leggermente appuntita.

La polpa, di colore rosato, è avvolta da una buccia di colore giallo-arancio, di tonalità più o meno intensa, molto croccante. È ricco di vitamina C e si distingue per il sapore gradevolmente acidulo.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione è ancora oggi completamente manuale, effettuata con o senza l'aiuto di pali di sostegno e fili. Il sesto d'impianto è a file singole distanziate 90 cm circa, con piante distanziate lungo la fila di 40 cm, per una densità d'impianto di circa 3 piante per mq. L'inizio del ciclo di coltivazione coincide con il mese di maggio e la raccolta, molto scalare, comincia in agosto per poi protrarsi sino alla fine di settembre. Non si ricorre ordinariamente all'irrigazione, limitata ad eventuali interventi di soccorso. Una volta ultimate le operazioni di raccolta, i pomodorini vengono intrecciati tra loro con dello spago e i grandi grappoli ottenuti, chiamati "penneci" vengono appesi a balconi e verande dove vengono conservati fino a primavera.

Consumo del prodotto

Il vernéteco si consuma prevalentemente crudo, sul pane o leggermente scottato; ma lo si impiega anche nella preparazione di ricette locali come zuppe, primi e secondi piatti, e come ingrediente per condire anche la pizza.





