



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



## **Pomodoro Cannellino flegreo**



### **Areale di coltivazione**

È coltivato nell'area flegrea in provincia di Napoli, nei comuni di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida e Quarto. E' stato inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

### **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.

Il Cannellino Flegreo si coltiva, secondo testimonianze indirette, almeno dalla fine dell'800. La peculiarità del suo radicamento territoriale risiede nella sua capacità di adattarsi al pedoclima dell'area flegrea caratterizzato da terreni vulcanici sabbiosi e con alta capacità di drenaggio dell'acqua.

### **Descrizione**

La pianta è a sviluppo indeterminato; le foglie sono imparipennate, di colore verde intenso, con lembo piuttosto inciso. Il pomodorino Cannellino flegreo presenta frutti di forma ovale allungata con assenza di apice stilare, raccolti in racemi. Il frutto immaturo è di colore verde con una pigmentazione più accentuata in prossimità del peduncolo ("spalla verde"); a maturazione si presenta di colore rosso intenso, pesa mediamente 20 grammi.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione, realizzata tradizionalmente con l'ausilio di canne e fili per il sostegno, è interamente manuale, l'epoca di coltivazione va da aprile ad agosto, in questo arco di tempo è possibile effettuare più raccolte manuali. Il sesto d'impianto è di 80 cm tra le file e 25 cm sulla fila, con un numero di piante ad ettaro è di circa 50.000. La raccolta si effettua da metà luglio ad agosto.

## Consumo del prodotto

Il prodotto è sempre stato essenzialmente destinato alla produzione di conserve oltre che al consumo da fresco.



