



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



Pomodoro Quarantino piccolo



Areale di coltivazione

Aree interne collinari dell'Avellinese, in particolare nella comunità montana dell'Ufita.

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. Come per la maggior parte dei pomodori coltivati nelle aree interne non si conosce l'origine di questa varietà locale, ma, per le buone caratteristiche organolettiche e la sua predisposizione alla trasformazione, si è tramandato di generazione in generazione per consumo fresco e per le conserve “familiari”.

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Solanacee. E' una pianta erbacea, annuale, di medio vigore, a sviluppo determinato e ramificazioni dicotomiche numerose. I fiori, gialli, sono raccolti in racemi, i frutti sono piccoli, tondo globosi, con apice stilare ("pizzo") appena accennato, lieve costolatura e "spalla verde," evidente anche a maturità del frutto che si presenta di colore rosso. La polpa si presenta di colore rosso intenso e ha un buon sapore.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da maggio a settembre, in questo arco di tempo è possibile effettuare un paio di raccolte manuali. Il sesto d'impianto è di 1 m tra le file e 0,4 m sulla fila, con un numero di piante ad ettaro è di circa 25000. La raccolta si effettuata tra agosto e settembre.

Consumo del prodotto

Destinato a conserva di pomodoro viene consumato come condimento per la pasta ed in abbinamento con altre pietanze a base di ortaggi tradizionali.

