

POMODORO CUJE

Solanum lycopersicum L.

N° REPERTORIO: 143
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: *Solanum*

SPECIE: *S. lycopersicum*

NOME COMUNE:
Pomodoro Cuje

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Folignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli ricorda che la sua famiglia acquisì per la prima volta il pomodoro Cuje negli anni '50, quando Maria Cinelli (sorella di suo padre) con il marito Francesco Formica e la loro famiglia, lavoravano i terreni dei Conti Mercatili; terreni che oggi costituiscono l'Azienda Agraria "Navicella" dell'Istituto Agrario "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno. Il "fattore" Cesaretti, che era l'amministratore aziendale dei nobili "Conti Mercatili", in accordo con l'allora negoziatore di sementi il signor Fermentini, faceva arrivare delle varietà selezionate provenienti da altre regioni con le quali produceva le piantine in semenzaio. La Sig.ra Maria prendeva di nascosto una piccola parte di queste piantine di pomodoro unitamente ad altri ortaggi come melanzane e peperoni, e le donava al fratello Vincenzo (Padre di Giuliana).

Cinelli Vincenzo e Marinelli Iride (madre di Giuliana Cinelli) hanno continuato a riprodurre il pomodoro Cuje che annualmente viene ancora coltivato con cura e passione dalla signora Giuliana e dai figli Marida ed Alfredo Corradetti. Il pomodoro Cuje in passato veniva coltivato e venduto principalmente come pomodoro da conserva grazie al "torsolo" poco presente, che determina un ridotto scarto e alla sua carnosità accompagnata da una ridotta scioltura, caratteristiche che lo hanno reso un prodotto molto apprezzato per la produzione di passate di pomodoro. Giuliana Cinelli, la figlia di nonna Iride e custode del seme da più di 20 anni, racconta di aver continuato a conservare la varietà per la buona consistenza delle bacche che conservano anche se raccolte molto mature; tanto da essere definite dalla Sig.ra Giuliana "croccanti e dense".

Attualmente la coltivazione del pomodoro Cuje vede ancora protagoniste la signora Giuliana e nonna Iride per quanto riguarda l'estrazione del seme dalle bacche e il suo utilizzo gastronomico per la preparazione di piatti prelibati, mentre il campo viene prevalentemente seguito da Marida e suo fratello Alfredo. Negli anni la coltivazione di tale accessione si è avvalsa anche di importanti migliorie tecniche, apportate dai fratelli Corradetti, i quali hanno automatizzato l'impianto di irrigazione al fine di potere attingere al pozzo naturale di tufo a ridosso dei campi in cui convogliano le acque di una sorgente naturale.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Folignano (AP). Non si è a conoscenza dell'esatto numero di aziende/famiglie coltivatrici di tale varietà ma è certo che non ci sia stato negli anni uno scambio diffuso di semi proprio in virtù della gelosia con la quale la famiglia Corradetti e pochi altri possessori della varietà la custodivano; per cui il numero complessivo dei coltivatori del pomodoro "Cuje" non è sicuramente superiore alle dieci unità.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *pianta a sviluppo indeterminato*

Portamento: *strisciante (richiede l'ausilio di tutori disposti a conocchia)*

Altezza della pianta: *2,1 - 2,2 m*

Foglie: *bipennate con 9-11 segmenti ovali*

Epoca di semina: *seconda decade di marzo*

Tipo di semina: *su plateaux alveolati*

Distanza di trapianto: *a fila binata con 70 X 60 cm sulla bina e 1,6 m tra le bine*

Fiori: con petali gialli, fasciati, con cono di antere saldato e pistillo exerto

Epoca di fioritura: dalla prima decade di giugno

Epoca di maturazione delle bacche: dalla seconda decade di luglio

Durata della produzione: circa due mesi e mezzo

Seme: piccolo, tomentoso; il peso di 1000 semi è di 3,1 g

Conservazione del seme: umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°

Germinabilità del seme: 90%

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: Non presenta particolari resistenze ed è sensibile soprattutto alla peronospora ed alla cimice verde

Utilizzazione: sia consumo fresco che trasformato

Comunità erbacee naturali o seminaturali: cultivar locali ad alto rischio erosione



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il terreno dove viene coltivato il pomodoro “Cuje” si trova in una zona di media collina, ad un'altitudine di circa 250 m s.l.m. e con giacitura leggermente declive (pendenza intorno al 20-40%), a seguito della costituzione di terrazzamenti volutamente inclinati, al fine di favorire uno sgrondo ottimale delle acque nel caso di forti acquazzoni. Il terreno risulta esposto a Sud-Est ed è di natura poco calcarea, con tessitura tendenzialmente franco-sabbiosa e con scheletro medio. Nella preparazione del letto di semina si effettua dapprima una letamazione, quindi un'aratura a 35-40 cm di profondità, seguita poi da un ripasso con erpice rotante che garantisce un giusto affinamento del terreno. Da circa 7-8 anni, subito dopo la semina, l'agricoltore è solito piazzare delle manichette forate lungo la fila, che consentono un apporto di acqua giornaliero soprattutto durante i periodi più caldi; in passato, l'acqua affluiva alle piante per scorrimento nel solco. La semina viene effettuata tra l'ultima decade di febbraio e la prima decade di marzo in semenzaio a letto freddo, su plateaux



alveolati; dopo circa un mese avviene il trapianto su telo antialga (posizionato insieme alle manichette) che, al termine del ciclo colturale, viene recuperato e riutilizzato nell'annata successiva. La messa a dimora è a fila binata con distanze di 60 cm sulla fila, 70 cm tra le file all'interno della bina ed un 1,4 m tra i centri delle bine. Dopo circa una settimana dal trapianto, le piante vengono tutorate con delle canne disposte a conocchia e legate in cima da uno spago in polipropilene. Durante il ciclo colturale vengono effettuate numerose sfemminellature e legature della pianta sul tutore, oltre che trattamenti a base di poltiglia bordolese con pompa a spalla, quando le condizioni favorevoli ad un possibile attacco di peronospora li rendono necessari. L'erogazione di acqua con manichette forate avviene nelle prime ore del mattino e la sera al tramonto. Quan-



do la pianta raggiunge un'altezza di circa 1,8 - 1,9 m, viene cimata per velocizzare la maturazione delle bacche presenti al quinto e sesto palco fruttifero. A completa maturazione delle stesse, avviene la selezione delle piante per la conservazione del seme; questo metodo

di scelta assolutamente rigoroso, avviene prelevando frutti del primo e secondo palco su 4-5 piante selezionate e perfettamente rispondenti alla tipologia di "Cuje" tramandata nel tempo. Il seme raccolto viene estratto, lasciato per circa 24 ore a fermentare per il completo distacco della placenta dal seme, quindi lavato e messo ad asciugare adagiato su piccoli telai tenuti al sole. Il seme asciutto, viene conservato in barattoli di vetro per essere riutilizzato nell'annata successiva.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli, in virtù della "croccantezza" delle bacche, ha sempre apprezzato il pomodoro Cuje tagliato crudo a fette, in preparazioni tipo caprese accompagnato quindi con della mozzarella. Il torsolo ridotto e la carnosità della bacca lo fanno apprezzare anche per la preparazione delle conserve e in particolare la Sig.ra Iride ricorda tre ricette:

"Lu strat": il pomodoro veniva cotto al forno e poi passato e steso sullo "schiefò" (una tavola di legno inclinata che veniva utilizzata per la lavorazione delle viscere del maiale durante l'insaccamento di salsicce, lonze e salami), e messo ad asciugare sotto al sole. Dopo circa due giorni veniva posto dentro a dei barattoli e "sigillato" con dell'olio di oliva, che stratificandosi nella parte

superiore lo isolava dalla penetrazione dell'aria. Al momento dell'uso, il pomodoro veniva reidratato con un po' di acqua calda.

Le tradizionali "bottiglie di pomodoro": i pomodori cotti al forno venivano passati, ribolliti con degli aromi (carota, sedano e cipolla) e imbottigliati ancora bollenti dentro a bottiglie/fiaschi, sempre sigillati con un po' di olio e chiusi con un tutolo di mais.

"Crudo": i pomodori venivano passati a crudo, lasciati a scolare in un sacco di tessuto (tipo fodera di cuscino) per circa 24h, disposti sullo "schiefò" al sole e poi riposto nei barattoli come "lu strat". La difficoltà era la necessità di disidratare velocemente la preparazione che se non raggiungeva la consistenza giusta entro il secondo giorno, doveva essere buttata .

Attualmente Giuliana è solita preparare con il pomodoro Cuje un "sugo pronto": fa bollire il pomodoro in pentola con tutta la buccia, successivamente lo passa con un passino e lo fa poi bollire nuovamente con un soffritto (olio, sedano, carota, cipolla e basilico). Una volta cotto lo imbottiglia ancora bollente chiudendo il tutto con tappo a corona.

Un'ulteriore ricetta è quella del "Pomodoro in porchetta": il pomodoro viene tagliato in due e cotto in padella con aglio e prezzemolo.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Alfredo Corradetti di Folignano (AP)

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo
sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Sestili,
Dott. Enrico Piccinini

