

POMODORO SCATOLONI

Solanum lycopersicum L.

N° REPERTORIO: 144
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: *Solanum*

SPECIE: *S. lycopersicum*

NOME COMUNE:
Pomodoro Scatoloni

SINONIMI: Scatolò

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
nell'areale compreso
tra i Comuni di Belmonte (FM)
e Montegiorgio (FM)

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



CENNI STORICI

Gabriele Nunzi ha iniziato a lavorare nell'orto di suo suocero Vincenzo nei primi anni '80 dove, per la prima volta, coltivò insieme alla famiglia di sua moglie Maria il pomodoro Scatoloni. Suo suocero Vincenzo gli narrava che quel pomodoro lo coltivava già suo padre Giovanni quando era un ragazzo, intorno agli anni 1920-25, presso i terreni adiacenti la loro vecchia abitazione.

Quest'ultima era una casa colonica distante poco più di 300 m dall'attuale residenza di Gabriele e si trova tra i comuni di Belmonte e Montegiorgio, ai piedi di una vallata sita a 500 m dal fiume Tenna.

Il Sig. Gabriele non è in grado di ricostruire la modalità di acquisizione del seme da parte del Sig. Giovanni, visto che è passato un secolo, ma ritiene che molto probabilmente, sarà stato uno scambio di favore tra agricoltori che in quel periodo erano soliti condividere la fatica dei campi aiutandosi l'un con l'altro nel momento del bisogno.

Per il Sig. Gabriele il legame con questa varietà va oltre una semplice coltivazione, soprattutto dopo la dipartita della moglie avvenuta 3 anni fa, con la quale condivideva la passione per l'orto.

Racconta che spesso il tempo passato ad "accudire" le piantine scandiva le loro giornate fatte di fatica ma anche di tanta soddisfazione al momento del raccolto con il quale, nel mese di agosto potevano preparare le conserve che sarebbero state in parte spedite alla loro unica figlia residente in un'altra regione per motivi di lavoro.

Il Sig. Gabriele confessa di essere un po' "geloso" del pomodoro Scatoloni che lui chiama "Scatolò", tanto che l'unica persona con la quale attualmente condivide il suo "tesoro" è il barbiere del paese Adelmo, al quale ogni anno cede circa una quindicina di piantine per il suo orto ma che, a suo dire, per motivi di tempo non è in grado di autoriprodurre il seme.

AREA DI DIFFUSIONE

Presso l'abitazione di Nunzi Gabriele che si trova ai piedi di una vallata tra i comuni di Belmonte e Montegiorgio a 500 m dal fiume Tenna.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminato*

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

Altezza della pianta: *2 m circa*

Foglie: *Pennatosette con 9 segmenti ovali*

Epoca di semina: *fine febbraio*

Tipo di semina: *semenzaio a letto freddo*

Distanza di trapianto: *a conocchia con distanza di 1,4 m tra le file e 70 cm sulla fila*

Fiori: *il fiore ha un calice a 5 sepali parzialmente concresciuti, pelosi esternamente e con una corolla di 5 petali gialli parzialmente fusi; un cono di antere fuse assieme di colore giallo e pistillo inserito.*

Epoca di fioritura: *a partire dalla terza decade di maggio*

Epoca di inizio raccolta delle bacche: *prima decade di luglio*

Durata della produzione: *circa tre mesi e mezzo*

Seme: *appiattito e leggermente tomentoso, il peso di 1.000 semi è di 2,8 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: *è suscettibile all'attacco di peronospora, nottue ma soprattutto mar-*

ciumi apicali, ecco perché dal periodo di inizio allegazione in poi sono necessari un paio di interventi fertilizzanti a base di nitrato di calcio

Utilizzazione: *consumo fresco e sottoforma di conserva.*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio di erosione*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il terreno di coltivazione per lo più pianeggiante presenta una tessitura di medio-impasto. Dato che nel periodo invernale ed anche primaverile sono molto frequenti le gelate, il Sig. Gabriele ha dovuto mettere a punto dei sistemi di protezione dei semenzai, finalizzati ad attenuare le temperature minime di almeno 3-4 °C. La procedura con la quale avviene la semina è una sorta di rituale che vede alcuni passaggi quali:

- Semina su 2-3 vasi di grandi dimensioni riempiti di terriccio e posizionati all'interno di una piccola serra con sostegni in ferro e copertura con telo di tessuto non tessuto. Su questi vasi, le piantine nate vi rimarranno sino allo stadio di terza-quarta foglia.



- Trasferimento delle singole piantine in plateaux da 40 fori con terriccio posizionati sempre all'interno della serra

- Trapianto in campo con piantine alte intorno ai 20 cm.

Una parte delle piante, circa 20, vengono trapiantate all'interno della serra mentre le restanti 50-60 vengono trapiantate in campo. Lo scopo di questa diversificazione è quella di garantire una buona resa anche con eventuali ritorni di freddo che potrebbero compromettere la produzione nei primi palchi fioriferi, come infatti è accaduto nella primavera di questo 2021.

Il terreno viene preparato nei mesi di gennaio-febbraio con una vangatura seguita dall'erpicazione con erpice rotante per l'affinamento del terreno. La concimazione di fondo viene fatta con stallatico nei mesi di ottobre-novembre e con nitrophoska a basse dosi subito prima del trapianto. L'irrigazione viene effettuata tramite manichetta forata grazie all'acqua proveniente da un pozzo di raccolta che si alimenta dal canale di Bonifica. La selezione per il mantenimento del seme è considerata dal Sig. Gabriele una sorta di rituale nel quale le

piante vengono accuratamente scelte sulla base della inconfondibile forma delle bacche di pomodoro Scatoloni caratterizzate dall'aver al posto dell'umbone una rientranza di circa 2-3 cm.

La raccolta delle prime bacche invaiate e pronte per essere mangiate come insalata inizia già dai primi giorni di luglio, mentre quelle mature, utilizzate dal Sig. Gabriele soprattutto per preparare le conserve, vengono raccolte fino alla fine di ottobre.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il pomodoro Scatoloni viene prevalentemente consumato fresco sia con bacca puntata che completamente matura. In entrambi i casi è solitamente condito con olio, sale ed un pizzico di pepe per la preparazione di insalate o per la classica "Caprese". Molto gradito al signor Gabriele è anche arrostito in padella con aglio tritato a pezzettini e rosmarino, mangiato da solo o con peperoni. Da "cotto" viene moltissimo utilizzato sotto forma di passata, per il condimento di pasta, carne in umido e fettine di manzo tagliate a pezzettini.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Nunzi Gabriele di Montegiorgio (FM)

Scheda elaborata da:

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

