

POMODORO PALLE DI SOMARO



Solanum lycopersicum L.

N° REPERTORIO: 145
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: *Solanum*

SPECIE: *S. lycopersicum*

NOME COMUNE: Pomodoro
Palle di Somaro

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Servigliano (FM)

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

CENNI STORICI

La coltivazione del pomodoro “Palle di Somaro” da parte della famiglia Marziali risale ai primi anni del ‘900. Il primo a coltivarlo fu il Sig. Agostino, nonno del Sig. Argeo, seguito dal figlio Vincenzo (Padre di Argeo) e quindi da Argeo stesso che all’età di 82 anni continua ancora a lavorare nell’azienda di famiglia

Il Sig. Argeo non è in grado di riferire come questa cultivar sia stata acquisita per la prima volta dal nonno, ma ricorda che sin da bambino si occupava della scacchiatura e dell’estrazione del seme da questi pomodori che lui ricorda profumati e pieni di polpa densa e succosa.

La passione per la coltivazione di questa biodiversità è stata quindi tramandata di padre in figlio anche per l’elevata produttività della pianta, di grande importanza per l’economia familiare.

All’età di 25-30 anni, il signor Argeo, iniziò la vendita di piantine del pomodoro “Palle di Somaro” presso i mercati di Servigliano con grande successo per la sempre crescente richiesta ed interesse da parte dei consumatori e agricoltori locali. La produzione delle piantine avveniva grazie alla costituzione di semenzai a letto caldo nel mese di febbraio, costituiti da uno strato di letame basale, che produceva calore con la sua fermentazione, ed uno strato superiore di terriccio su cui venivano messi a germinare i semi.

Una volta ottenute le piantine, il Sig. Argeo e la madre le “ammazzettavano” senza terra a radici nude e le portavano così al mercato per la vendita.

Argeo racconta che il papà Vincenzo allevava bovine, maiali, pecore ed animali da cortile e ciò garantiva letame sufficiente per fertilizzare tutte le colture che ogni anno coltivavano.

L’azienda negli anni è stata divisa in egual misura tra il Sig. Argeo e suo fratello Enrico.

La parte del Sig. Argeo è costituita da 7 ettari che lui coltiva da solo insieme alla moglie Mariangelo Maria Pia di 80 anni.

Oltre a questa biodiversità i coniugi Marziali coltivano il pomodoro “Romanello” che utilizzano insieme al pomodoro “Palle di Somaro”, per la preparazione delle conserve.

Oltre a queste cultivar nell’azienda sono presenti olivi, girasoli e moltissime piante da frutto come mele, pere, ciliegi, susine, peschi e fichi.

L’amore per la “sua terra” e la passione per l’agricoltura fanno che si che il Sig. Argeo, a parte qualche aiuto sporadico del figlio che ha un negozio di prodotti per la verniciatura, riesca da solo a mantenere i suoi campi in uno stato strabiliante per pulizia, precisione e salubrità delle colture.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Servigliano (FM). Ogni anno il signor Argeo cede ad un paio di agricoltori coetanei di conoscenza un po’ di seme per la costituzione di piante ad uso familiare.

Gli stessi però non sono soliti riprodurre il seme. Complessivamente si può asserire che al di fuori dell’azienda Marziali vengono coltivate al massimo 100 piante ogni anno.

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 - 2,1 m*

Foglie: *pennatosette con 7-9 segmenti ovali*

Epoca di semina: *terza decade di febbraio*

Tipo di semina: *semenzaio a letto freddo*

Distanza di trapianto: *a fila singola tutorata verticalmente con 1,2 m tra le file e 0,8 m sulla fila*



Fiori: *Il fiore ha un calice a 5 sepali parzialmente cresciuti, pelosi esternamente e con una corolla di 5 petali gialli parzialmente fusi; un cono di antere fuse assieme con pistillo lievemente exerto*

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

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

Durata della produzione: *circa due mesi e mezzo*

Seme: *appiattito e leggermente tomentoso, il peso di 1.000 semi è di 3,2 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: *mediamente tollerante nei confronti di carenze idriche, è suscettibile all'attacco di peronospora, nottue e tende a mostrare spaccature sia peduncolari (più marcate) che radiali (molto superficiali con bacche pienamente mature)*

Utilizzazione: *consumo sia fresco che sottoforma di conserva*

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

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il signor Argeo racconta che nel mese di dicembre effettua un'aratura dopo aver distribuito letame di pollina derivante dalla pulizia della sua stalla.



A marzo, in prossimità del trapianto o quando le condizioni climatiche favoriscono la presenza di un terreno in tempera, procede con il ripasso ed affinamento dello stesso usando un erpice rotante così da poter, verso l'inizio del mese di aprile, procedere al trapianto delle piantine precedentemente seminate in un semenzaio rappresentato da un tunnel artigianale, dove vengono sistemati i plateau seminati per proteggere le piccole piantine dalle basse temperature.

L'irrigazione del campo avviene attraverso il posizionamento di manichette forate alimentate dalla presenza di un pozzo profondo circa 40 m.

L'acqua proveniente dal pozzo ha una temperatura molto più bassa rispetto a quella ambientale, pertanto il Sig. Argeo è solito, prima di erogarla alle piante, farla accumulare in grandi contenitori di plastica posti all'esterno per farla riscaldare, così da evitare stress dovuti a sbalzi termici durante l'irrigazione soprattutto nelle giornate più calde. La selezione delle piante da cui estrarre il seme per la semina degli anni successivi viene effettuata in maniera rigorosa avendo cura di scartare ogni pianta, a detta del Sig. Argeo rarissima, che non rispetti perfettamente la forma e la pezzatura delle bacche del pomodoro "Palle di somaro".

Il seme estratto viene poi conservato in barattoli di vetro e il quantitativo non utilizzato per la semina, viene tenuto da parte a garanzia degli anni successivi.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il pomodoro "Palle di Somaro" viene consumato dalla famiglia Marziali, sia puntato che maturo arrostito in padella con olio sale e rosmarino.

Molto frequente è l'uso di questa accessione per la preparazione delle fettine di manzo in "pizzaiola" o come ingrediente del tradizionale "Frecandò" insieme al peperone dolce, patate e altri ortaggi.

Un'altra ricetta descritta dalla Sig.ra Maria Pia prevede la cottura del pomodoro tagliato a metà a 180 gradi con pane grattugiato, aglio e prezzemolo.

Nel mese di agosto i pomodori maturi vengono passati per la produzione di conserve da utilizzare tutto l'anno per preparare il ragù o sughi con ossa di manzo o maiale come condimento della pasta.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Marziali Argeo di Servigliano (FM)

Scheda elaborata da:

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

