

*N° REPERTORIO:* **61 inserita il 11.10.2011** 

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro di Monte San Vito

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

### AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:

areale dei Comuni di Monte San Vito, Jesi, Montemarciano, Chiaravalle, Monsano, San Marcello, Morro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

### **CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE**

Questa varietà di pomodoro e stata ritrovata presso un contadino a Monte San Vito, nella primavera del 2007 lo stesso ha ceduto una parte di semi a Eduardo Lo Giudice con la preghiera di non perdere quel pomodoro perche lui data l'età non riusciva più a coltivarlo.

#### **AREA DI DIFFUSIONE**

La diffusione di questa varietà è limitata a Monte San Vito e a tutti i paesi limitrofi (Jesi, Montemarciano, Chiaravalle, Monsano, San Marcello, Morro, ecc...) dove veniva coltivato dal secondo dopo querra.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): indeterminato
- Portamento: pianta rampicante → incannata
- Altezza della pianta:2,00 m
- Foglie: composta
- Epoca di semina: marzo-aprile

- Tipo di semina: postarella
- Distanza di semina: 40 cm sulla fila e 60 cm tra le file
- Fiori: colore giallo
- Epoca di fioritura: maggiogiugno
- Taglia della pianta: distanza 1°palco dal colletto: 20 cm distanza fra i palchi: 15-20 cm numero fiori per palco: 7 numero frutti per palco: 7
- Frutto: tondo; peso medio= 45 g, biloculare (2 logge

- seminali per frutto); grado zuccherino: tendenzialmente dolce; consistenza: scarsa, risulta farinoso.
- Epoca di maturazione: agosto (quando il frutto vira dal colore verde all'arancione)
- Conservazione del seme: si taglia il grappolo e si conserva appeso in cantina; qui da novembre inizia a maturare e il frutto diventa rosso dall'interno verso l'esterno.
- Germinabilità del seme: 85%
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: pianta rustica; resistente alle fitopatie senza trattamenti.
- Utilizzazione: raccolti i grappoli a fine agosto si conservano in cantina per tutto l'inverno sodi senza asciugarsi.
  Anche se il sapore risulta discreto, il vantaggio è sicuramente quello di essere fresco in inverno

# CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Le caratteristiche sono la maturazione e la conservabilità in inverno; raccontano gli anziani agricoltori che appeso in cantina si conservava tutto l'inverno, sodo senza asciugarsi come il pendolino.

Il recupero è iniziato 4 anni fa presso l'associazione culturale ORTO ANTICO di Chiaravalle e continua grazie all'attività dell'agricoltore Eduardo Lo Giudice che lo coltiva reintroducendolo nel territorio. È in previsione l'organizzazione della prima manifestazione sul pomodoro di Monte San Vito, cercando di coinvolgere la Comunità montana, gli Enti pubblici e Slow food .







### Scheda elaborata da:

**Dott. Ferrari V.** - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto **Dott.ssa Micheletti A.** - A.S.S.A.M.

AGRICOLTORE CUSTODE: EDUARDO LO GIUDICE - Senigallia (AN)