

POMODORO ROSA CENTENARIO DELLA SENTINA

N° REPERTORIO: 99
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: lycopersicon

NOME COMUNE: Pomodoro
rosa centenario della Sentina

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Riserva della Sentina

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

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie della coltivazione di questo pomodoro risalgono all'immediato dopoguerra, nelle zone sia di pianura sia di media collina nell'area ecologica "Sentina" di San Benedetto del Tronto, in prossimità della foce del fiume Tronto. Questa tipologia di pomodoro era apprezzata sin dalla sua comparsa per l'elevata dimensione del frutto e per il sapore dolce caratteristico. La curiosità maggiore è il colore rosa esterno e rosso interno, inedito per la zona. La colorazione rosa è determinata dalla trasparenza dell'epidermide che nei pomodori rossi è di colore giallo. È probabilmente assimilabile alle tipologie a "cuor di bue". Il frutto veniva venduto nei mercati rionali della zona di produzione. Apprezzato e riconosciuto dai consumatori oltre che per il colore anche per la consistenza "fondente" della polpa e naturalmente per gusto e aroma. Il consumo avveniva e tutt'oggi avviene tagliato a fette molto grandi contornate di basilico oppure in insalata, spesso accompagnato con la mozzarella. La sua maturazione, non molto precoce, consentiva l'allevamento anche per raccolte ritardate. Il frutto veniva raccolto ad inizio invaiatura poiché non molto consistente e poco conservabile oltre che delicato alla manipolazione. Con la contrazione di pochi coltivatori che detenevano l'accessione e con il mutare delle abitudini alimentari dei consumatori che iniziavano a preferire frutti monoporzioni la sua diffusione si è ridotta fino quasi a scomparire. Attualmente è detenuto solo da una piccolissima azienda il cui proprietario è ultranovantenne per cui a rischio di erosione genetica.

AREA DI DIFFUSIONE: molto limitata ed esclusiva della zona Sentina di Porto d'Ascoli.

AZIENDE COLTIVATRICI: Azienda del Sig. Marini Luigi, località Sentina. Sono state individuate accessioni simili solo di aspetto nella zona Valdaso, delle quali non si conosce la similarità genetica con l'accessione descritta.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: indeterminata
- Portamento: prostrato
- Foglie: pennate
- Epoca di semina: primavera
- Tipo di semina: semente - vivaio
- Distanza di trapianto: cm 60 x 6 x 100
- Infiorescenza: composta
- Fiori: gamopetali gialli con antere disposte a cono, peristili
- Impollinazione: prevalentemente autogama

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta poco vigorosa, priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione rara caratterizzata da frutti di dimensioni molto grandi, a volte è presente un solo frutto per grappolo. Ha le esigenze tipiche dei pomodori insalatari per quanto riguarda concimazioni e somministrazioni idriche. Avendo pianta a sviluppo indeterminato la forma di allevamento è quella tipica della zona meridionale delle Marche "a conocchia", utilizzando come tutore la canna comune tipica della zona della foce del fiume Tronto.

La bacca è caratterizzata da dimensioni molto grandi, da evidente ma non forte costolatura, forma a cuore, colore rosa, attacco peduncolare molto grande con fittone generalmente poco esteso. La cicatrice stilare è presente di rado in dipendenza anche dell'andamento climatico e della corretta somministrazione idrica. Il frutto, dolce ha un ottimo aroma, evidentemente dovuto ad una ricchezza di acidi volatili. La consistenza è molto bassa ma piacevole per avere la polpa fondente alla masticazione. Il colore interno è rosso a maturazione completa. Le logge sono numerose, molto piccole e limitate alla zona periferica del frutto ne consegue una fetta omogenea compatta e con pochi succhi placentari. Pochissimo il seme contenuto nei frutti.

- Epoca di fioritura: continua
- Frutto: bacca
- Durata della produzione: continua, estiva-autunnale in pieno campo
- Seme: lenticolare appiattito rivestito di peluria (cellule essiccate)
- Conservazione del seme: sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- Germinabilità del seme: variabile superiore al 70%
- Suscettibilità: suscettibile
- Utilizzazione: frutto fresco
- Comunità erbacee naturali: rara a rischio erosione

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalatato e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.



Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria MARINI LUIGI - Parco della Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)