

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Pomodoro di Mercatello di Marsciano

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 26	
Famiglia: Solanaceae	
Genere: <i>Solanum</i>	
Specie: <i>Solanum lycopersicum</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Pomodoro di Mercatello di Marsciano	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Località Mercatello, comune di Marsciano (PG)	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).	
Data iscrizione al registro	Ultimo aggiornamento scheda
25/05/2015	18/02/2016
Ambito locale	Comune di Marsciano
Modica quantità	20 semi



Conservazione ex situ

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).

Cenni storici, origine, diffusione

Le uniche notizie su questo prodotto sono quelle riportate dalla famiglia che lo coltiva. L'agricoltore riferisce che questa varietà di pomodoro viene coltivata dalla sua famiglia da sempre, ed è chiamata "pomodoro del Vaticano" oppure "pomodoro nostro" per differenziarla dalle altre varietà di pomodoro coltivate in azienda. Il nome "Pomodoro del Vaticano" deriva dal fatto che, come l'agricoltore racconta, molti decenni fa lo zio perse il seme per un'annata sfavorevole, ma riuscì a recuperarlo tramite un compaesano a cui lo aveva donato in passato, e che nel frattempo si era trasferito a Roma per lavorare in Vaticano. L'azienda produce altre varietà di pomodoro che conferisce soprattutto a supermercati; questa varietà, invece, a causa della sua facile deperibilità, viene prodotta soprattutto per il consumo familiare o per la vendita diretta in azienda. Proprio la facile deperibilità (dovuta alla buccia sottile), assieme ad alcuni difetti fisiologici e agronomici (scarsa allegazione, deformità del frutto) fanno pensare che si tratti di una varietà molto vecchia e presumibilmente non migliorata.

L'agricoltore coltiva la varietà in parte in coltura protetta insieme alle altre varietà commerciali e in parte in pieno campo, anche se in serra dà i risultati migliori. Non effettua isolamento per la riproduzione del seme, ma seleziona il seme dalle bacche considerate vicine all'ideotipo.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La varietà è tradizionalmente coltivata a Mercatello di Marsciano (PG).

Descrizione morfologica

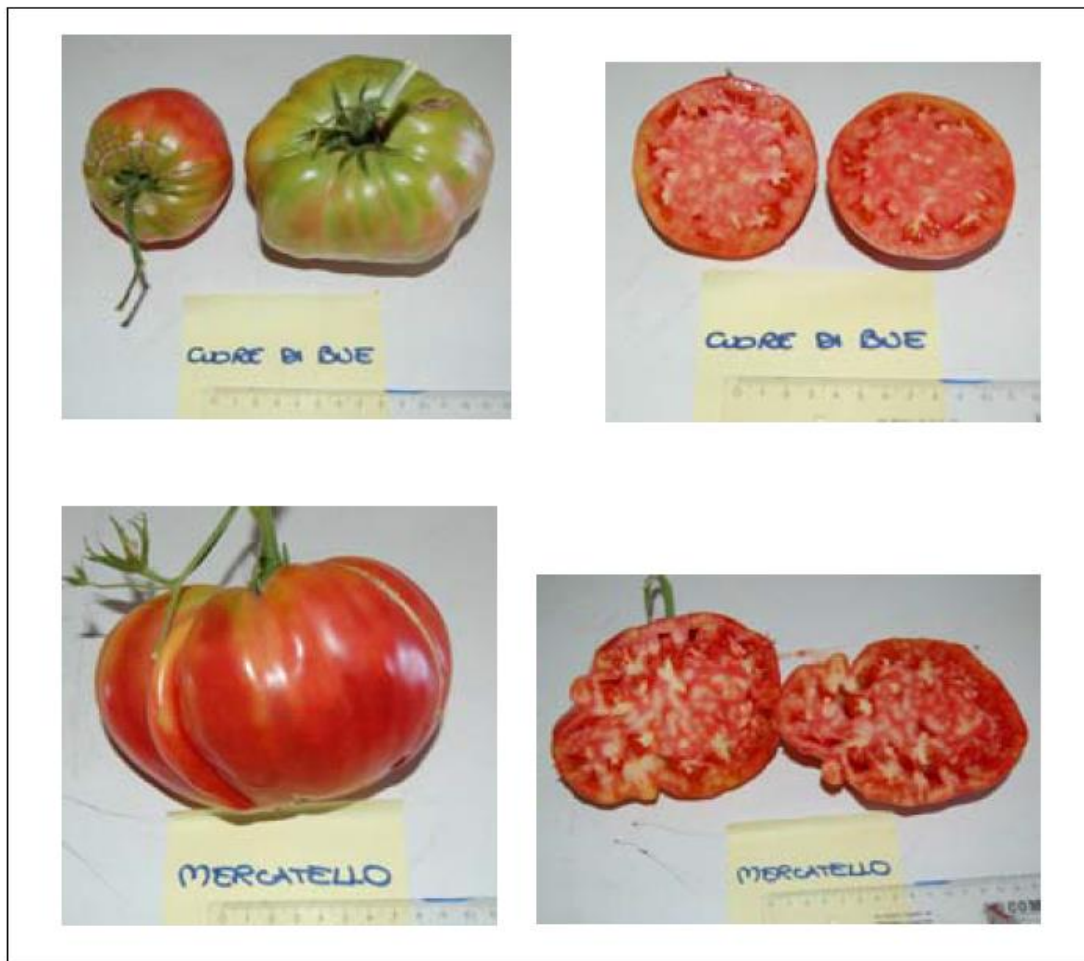
Tipo di accrescimento: indeterminato

Fogliame: medio-chiaro

Infiorescenza: multipara

Allegazione: bassa; in genere il primo palco è il più produttivo.

Frutto: medio-grande (peso medio 449,67 con frutti che possono arrivare frequentemente a 800-900 g, con punte di 1,4 kg)



Caratteristiche del frutto: forma lievemente appiattita con sezione tonda, costolatura molto forte, forte depressione all'attacco pedunculare, forma depressa dell'estremo distale, forte prevalenza del "cuore" in rapporto al diametro totale, numerose logge povere di semi, colore rosso a maturazione, rosa al momento del viraggio, polpa compatta. Alcuni frutti presentano deformità anche molto forti dovute alla persistenza dei residui della corolla nel frutto in accrescimento.

Resistenze: piuttosto resistente alle virosi (l'agricoltore riferisce di non aver mai visto virosi su questa varietà); mediamente suscettibile ai marciumi.

Epoca di fioritura: media

Epoca di maturazione: tardiva: dalla prima decade di luglio fino ad ottobre, a seconda del decorso stagionale

Produzione: circa 7-8 kg per pianta

Sensibilità a parassiti: appare piuttosto sensibile alla tignola (*Tuta absoluta*).

Caratteristiche agronomiche

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Pomodoro molto polposo, con polpa compatta e buccia sottile, soggetto a relativamente rapida deperibilità post-raccolta. A completa maturità (il momento ottimale per il consumo) è succoso, ha gusto dolce con gradevole retrogusto salino e acidità molto leggera. Per forma e dimensioni può essere considerato parte della categoria delle varietà "bistecca", pomodori appiattiti,

costoluti, di grandi dimensioni e molto polposi. Per il gusto particolare del frutto maturo si presta preferibilmente al consumo fresco, ma per la succosità e la scarsità di semi può entrare anche in preparazioni in cui se ne prevede la cottura.

Utilizzazione gastronomica

Da consumo fresco

Progetti specifici

Nel 2003 3A-PTA ha svolto un progetto dal titolo "Recupero e valorizzazione di colture tipiche locali: il pomodoro di Mercatello", finanziato dal fondo LEADER PLUS, con il GAL Media Valle del Tevere. Il progetto mirava al risanamento fitosanitario attraverso la tecnica di coltivazione in vitro e al tentativo di superamento di alcune caratteristiche sfavorevoli (scarsa allegagione, deformità dei frutti) tramite induzione di variabilità somaclonale in vitro e selezione dei somacloni prodotti.

Bibliografia di riferimento

Baccile A., 2015. Caratterizzazione morfologica del "Pomodoro di Mercatello" per l'iscrizione al Registro Regionale delle varietà locali: Tesi di laurea in Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.

Agricoltori che conservano la varietà *in situ*