

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia:

Solanaceae Juss.

Genere:

Solanum

Specie:

S. lycopersicum L.

Nome comune della varietà (come generalmente noto):

Pomodoro di Cesare

Significato del nome comune della varietà:

Il nome riprende (e rende omaggio) all'anziano agricoltore (Cesare) che ha mantenuto nel tempo questa varietà

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):

De Cesare

Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)**Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)****Dialetto(i) del(i) nome locale(i)****Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale****Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)**

Alto

Data inserimento nel repertorio

3 DICEMBRE 2018

Ultimo aggiornamento scheda

10 dicembre 2019

Ambito locale: Comune di Montecastello di Vibio (PG)

Cenni storici, origine, diffusione

Il Sig. Cesare è l'agricoltore che ha conservato e perpetuato da diversi decenni la coltivazione di questa varietà locale di pomodoro e che ne ha conservato, insieme alla moglie Ada, la memoria storica.

Il Sig. Cesare conserva ricordi della coltivazione di questa particolare accessione di pomodoro fin da quando aveva 7 anni. Allora abitava con la famiglia nel Podere "Cerasa" nel Comune di San Venanzo e questo pomodoro era comunemente coltivato sia presso la sua famiglia sia presso diverse altre famiglie di poderi vicini. Circa 50 anni fa si trasferì presso l'attuale residenza a Madonna del Piano e portò con se alcuni semi che da allora continua a coltivare presso il proprio orto. In base alla sua testimonianza questa accessione risulta coltivata da quasi 90 anni (Il Sig. Cesare ha 84 anni) senza interruzione, senza effettuare selezione e senza che sia stato mischiato con altro seme.

Il pomodoro era (ed è tutt'ora) apprezzato perché cresce in condizioni di pieno campo, con una buona produttività anche in asciutta. La tecnica di coltivazione adottata dal Sig. Cesare consiste nella semina diretta in campo, seguita da un trattamento con verderame e nulla più fino alla raccolta, che si protrae fino all'autunno nelle stagioni più favorevoli. Per l'irrigazione si interviene successivamente alla semina e, in seguito, solo se necessario con qualche intervento di soccorso. Il pomodoro era ed è tutt'ora utilizzato dal Sig. Cesare per la realizzazione di conserve e sporadicamente consumato fresco. La raccolta del seme per la risemina dell'anno successivo avviene al momento della realizzazione della conserva, raccogliendo i semi che si liberano dai frutti quando si effettua la spremitura. Per questo motivo il Sig. Cesare afferma di non aver mai operato una qualche forma di selezione sul pomodoro.

Un giovane agricoltore la cui azienda è vicina ai terreni del Sig. Cesare, ha ricevuto da questi pochi anni fa della semente con cui ha avviato una sua produzione, constatando gli aspetti pregevoli del prodotto fresco e trasformato. Da allora la coltivazione si è estesa ad alcuni agricoltori della zona che hanno dato vita ad una associazione denominata "Associazione Pomodoro De Cesare".

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

Comune di Montecastello di Vibio (PG)

Descrizione morfologica

Varietà ad accrescimento determinato.

Divisione del lembo della foglia: bipennato.

Fiore di colore giallo.

Il peduncolo del frutto presenta lo strato di abscissione.

Il frutto è di forma tondeggiate (in sezione longitudinale) e arrotondata (in quella trasversale). L'estremità è appiattita. In prossimità del peduncolo la costolatura è assente o molto lieve, così come la depressione dell'attacco peduncolare.

Il frutto misura in media 2,95 cm di lunghezza e 3,14 cm di diametro.

Il pericarpo misura 0,37 cm di spessore.

Prima della maturazione presenta il colletto verde, di piccola estensione e colore verde chiaro.

A maturazione il frutto e la polpa sono di colore rosso. Si presenta compatto.

In media ha un numero di logge pari a 2,38.

Caratteristiche agronomiche

Il Pomodoro di Cesare è conosciuto come un pomodoro resistente alla siccità ed adatto alla conservazione. Tradizionalmente veniva seminato direttamente a dimora e diradato, lasciando comunque una fittezza piuttosto elevata per permettere alla vegetazione di ricoprire bene il terreno (essendo ad accrescimento determinato), poi lasciato in asciutta per il resto della stagione, a meno di interventi di soccorso nel caso di siccità estrema.

Nella coltura in pieno campo presso le aziende dell'associazione la semina viene fatta o in maniera tradizionale (semina a dimora e diradamento) oppure in plateau verso metà marzo e trapianto intorno a metà-fine aprile, in funzione della praticabilità del terreno. Laddove trapiantata, la coltura viene pacciamata ed irrigata a goccia nelle prime fasi per permetterle di superare lo stress di trapianto a cui non è particolarmente adattata.

La pianta produce fiori scalarmente e fruttifica fino a fine settembre-primi di ottobre, a seconda dell'andamento stagionale, e la raccolta è fatta manualmente in campo. Tradizionalmente i pomodori di ottobre venivano raccolti e appesi per tutto l'inverno.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il Pomodoro di Cesare ha spessore della polpa limitato, ma è molto succoso e si presta bene per la conservazione. Tradizionalmente veniva utilizzato sia per la produzione di conserve in barattolo che per la conservazione invernale in locali ventilati (come pomodoro da appendere).

Utilizzazione gastronomica

Nelle aziende che lo hanno recuperato viene utilizzato per fare passate e pelati. Si stanno studiando preparazioni diverse come la marmellata di pomodori verdi o il pomodoro rosso essiccato a bassa temperatura.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento