

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

**Pomodoro del Cento**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero di iscrizione:</b> 106	
<b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i> Juss.	
<b>Genere:</b> <i>Solanum</i>	
<b>Specie:</b> <i>S. lycopersicum</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Pomodoro del Cento	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Fa riferimento alla numerosità dei grappoli tipica della varietà	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Dialetto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Alto	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> Comune di Orvieto (TR)	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione presso 3A-PTA a Pantalla di Todi (PG)	
<b>Data iscrizione al registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
12/11/2025	
<b>Ambito locale</b>	Comune di Orvieto
<b>Modica quantità</b>	40 semi



### Conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione presso 3A-PTA a Pantalla di Todi (PG).

### Cenni storici, origine, diffusione

Il nome si lega alle dimensioni del grappolo ben fornito di bacche e rimanda all'idea di una varietà molto produttiva.

Un tempo apprezzato in particolare per la sua capacità di conservarsi per diversi mesi dopo la raccolta. Per favorirne la conservabilità i grappoli si raccoglievano ancora immaturi (a metà invaiatura circa) e si legavano tra loro formando dei grappoli ancora più grandi. Li si teneva poi appesi all'interno di stanze o locali dove fosse possibile assicurare la circolazione di aria per evitare lo sviluppo di muffe. In questo modo i pomodori completavano il processo di maturazione e potevano conservarsi per diversi mesi, anche fino a marzo.

La varietà era un tempo nota localmente e ricercata proprio per questa sua caratteristica. Nei ricordi del Sig. Costantino Pacioni la varietà circolava nella zona di Orvieto già negli anni '50 del XX secolo, dal momento che suo padre lo coltivava sia per casa (autoconsumo) sia per la vendita al mercato. Il Sig. Pacioni non esclude la possibilità che potesse essere presente anche da prima.

La varietà era consumata anche fresca, ma soprattutto la si coltivava per la possibilità di disporre di pomodori non trasformati durante tutto l'inverno. All'occorrenza potevano essere ridotti in conserva, anche se per questo prodotto si preferiva usare pomodori di maggior calibro e consistenza (come i pomodori "terraioli", così chiamati perché a sviluppo determinato e lasciati crescere in modo naturale senza sostegno).

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

L'area di diffusione tradizionale è il Comune di Orvieto.

L'ambito locale è il Comune di Orvieto.

### Descrizione morfologica

**Tipo di accrescimento.** Indeterminato.

**Stelo.** Pigmentazione antocianica assente.

**Foglia.** Lembo bipennato, fogliole molto piccole, portamento del peziolo semieretto, colore verde di intensità media, brillantezza debole, bollosità lieve con bolle di taglia piccola, lunghezza  $20,61 \pm 2,51$  cm.

**Infiorescenza.** Multipara, con fiori di colore giallo.

**Frutto.** Peduncolo lungo in media  $12,94 \pm 2,77$  mm con presenza dello strato di abscissione. Peso medio  $25,57 \pm 6$  grammi, lunghezza media  $42,9 \pm 3,7$  mm, larghezza media  $33,3 \pm 3,52$  mm, rapporto lunghezza/larghezza (valore medio)  $1,3 \pm 0,17$ , °BRIX  $6,69 \pm 0,83$ .

**Caratteristiche del frutto.** Forma in sezione longitudinale generalmente ovata, ma sono presenti frutti con forma obcordata, la costolatura all'attacco peduncolare è per lo più assente, la forma in sezione trasversale è arrotondata, la depressione in corrispondenza dell'attacco peduncolare è lieve o assente e la cicatrice del peduncolo è piccola; la taglia dell'attacco pistillare è media mentre l'estremo distale si presenta da depresso ad appiattito. La taglia del cuore è media, il pericarpo è spesso. Il numero delle logge è variabile tra 2 e 4. Il colore della buccia come della polpa, a maturazione, è rosso. Frutti compatti. Il colletto verde è presente, di grande estensione con colore verde da medio a scuro. Il colore verde del frutto è di intensità chiara.

**Produzione.** Buona produttività.

### Osservazioni fenologiche

La fioritura avviene all'incirca a un mese dal trapianto.

La maturazione e la raccolta iniziano a partire dal secondo mese dopo il trapianto e si protraggono per diverse settimane in funzione della stagione.

### **Osservazioni fitopatologiche**

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo, se non quelle abitualmente riscontrabili sulla specie; nello specifico non è stato possibile mettere in luce resistenze o sensibilità particolari durante il periodo della prova di campo nelle condizioni della stagione agronomica 2025 e nel luogo di coltivazione.

### **Caratteristiche agronomiche**

Pomodoro a grappolo caratterizzato da buona allegagione e buona produttività.

Per quanto riguarda la tecnica colturale si era soliti, un tempo come oggi, dopo aver lavorato e preparato il terreno, realizzare dei solchi. Su un lato del solco, in posizione rialzata rispetto al fondo, si trapiantano le piantine fatte germogliare in semenzaio e si procede alle irrigazioni a scorrimento sul solco stesso. Successivamente all'attecchimento e dopo un certo sviluppo delle piante, nello spazio dell'interfila si realizza un nuovo solco che, andando a ricoprire il precedente, ha la funzione di rincalzare le piante al colletto e di "spostare" lo spazio di irrigazione ad una certa distanza dalla pianta stessa, accompagnandone lo sviluppo. A questo punto, per le piante a sviluppo indeterminato, si procede a "incannarle", ossia mettere dei tutori formati da canne comuni (*Arundo donax* L.) raccolte in primavera dai margini dei fossi dove crescono abbondanti (le canne possono essere utilizzate per alcuni anni prima di dover essere sostituite). La tecnica consiste nel mettere una canna per pianta e nel far convergere le estremità superiori di quelle opposte, che vengono legate tra loro e poi fissate a quelle successive tramite una canna disposta secondo la lunghezza del solco.

### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

Di piccola taglia, con polpa compatta e buccia di medio spessore, buona conservabilità post-raccolta. A completa maturità è mediamente succoso, con un gusto dolce e gradevole (grado Brix medio pari a 6,7). Tradizionalmente lo si conserva in grandi grappoli appesi al soffitto in locali aerati che ne garantiscono la conservazione per diversi mesi.

### **Utilizzazione gastronomica**

Adatto sia al consumo fresco da insalata o per sughi con pomodorini tagliati a pezzi (tipo ciliegino e datterino), sia trasformato per conserva.

### **Progetti specifici**

### **Bibliografia di riferimento**