



**Settimana
della
Biodiversità
Pugliese**
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**20-26
MAGGIO
2023**



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



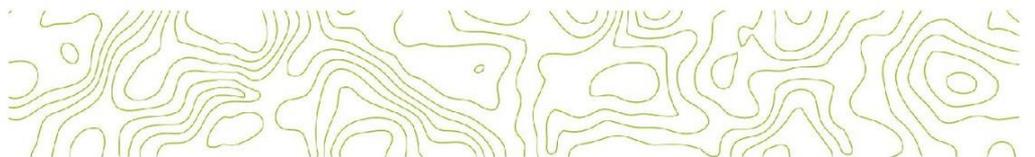
**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI - DISS.FA.

settimanabiodiversitapugliese.it



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

GENOTIPI DI POMODORO
DELL'AGRO-
BIODIVERSITA' PUGLIESE

Dott.ssa Maria Gonnella,
Dott.ssa Lucia Bonelli, Dott. Giuseppe Di Cuia





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Genotipi di pomodoro dell'agro-biodiversità pugliese

La Puglia possiede un enorme patrimonio di risorse genetiche di specie orticole, selezionate nel tempo e accuratamente custodite dagli agricoltori su tutto il territorio. Questo lavoro ha consentito la conservazione fino ai giorni nostri di una parte consistente del patrimonio di agro-biodiversità, nonostante il rischio di erosione genetica, cioè di estinzione dei genotipi, sia sempre elevato a causa della perdita di continuità del lavoro degli agricoltori custodi e della 'concorrenza' dei genotipi commerciali più produttivi ed uniformi.

Il progetto "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (BiodiverSo), finanziato dal PSR della Regione Puglia e coordinato dall'ex-Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali (Disaat) dell'Università di Bari, nella figura del Prof. Pietro Santamaria, ha condotto negli ultimi anni un imponente lavoro di recupero e valorizzazione di varietà e accessioni. Il pomodoro rappresenta una delle specie più rappresentate nel patrimonio recuperato. Sono decine le varietà caratterizzate su tutto il territorio regionale, con l'aiuto degli stessi agricoltori e di appassionati di conservazione di risorse genetiche agrarie.

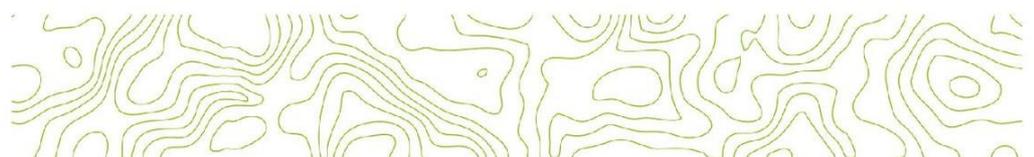
Il lavoro effettuato è iniziato dal recupero di semi e di informazioni da indagini bibliografiche e territoriali, volte ad accertare la presenza delle varietà sul territorio e le conoscenze sulla coltivazione, le caratteristiche peculiari, le tradizioni e gli usi alimentari e il mercato interessato. È continuato con la caratterizzazione delle varietà dal punto di vista agronomico, morfologico, genetico e qualitativo-nutrizionale. La caratterizzazione agronomica è basata sulla coltivazione delle varietà in campi catalogo che hanno consentito anche di effettuare i rilievi sui caratteri morfologici importanti per identificare e classificare i genotipi, attraverso i descrittori morfologici e un ricco archivio fotografico. Il prodotto è stato quindi caratterizzato per gli aspetti qualitativi e quelli nutrizionali.

In queste schede sono sintetizzate le informazioni disponibili per alcune delle varietà recuperate e caratterizzate, alcune in modo completo, altre ancora solo parziale.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Pomodoro Regina

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

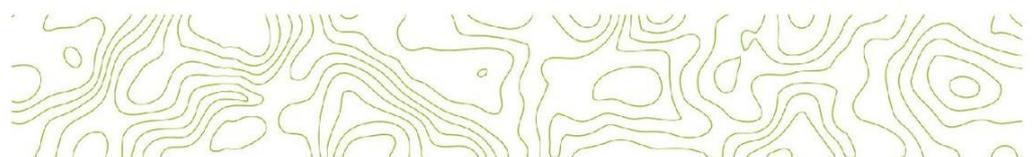
Pomodoro a duplice attitudine: da mensa e da serbo, il cui nome si ispira alle caratteristiche del peduncolo a forma di corona. È PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni) della Regione Puglia dal 2012 e Presidio Slow Food dal 2011.

Adatto alla coltivazione su terreni in vicinanza del mare, con utilizzo di acque irrigue salmastre. Pianta ad accrescimento determinato, con foglie pennate. Può portare 4-5 palchi fiorali con infiorescenza principalmente unipara. Grappoli costituiti da 2 a 5 frutti. Frutto mediamente piccolo, tondeggiate ma un po' appiattito, di colore rosso intenso sia per l'epicarpo (buccia) che la polpa (mesocarpo), con 2 o 3 loculi. Maturazione dei frutti scalare. Buccia piuttosto spessa, caratteristica dovuta all'utilizzo di acqua irrigua salmastra, che aumenta la conservabilità del prodotto fino all'inverno. Tipicamente nel territorio di diffusione si legano i peduncoli con filo di cotone per realizzare grappoli denominati 'ramasole'.

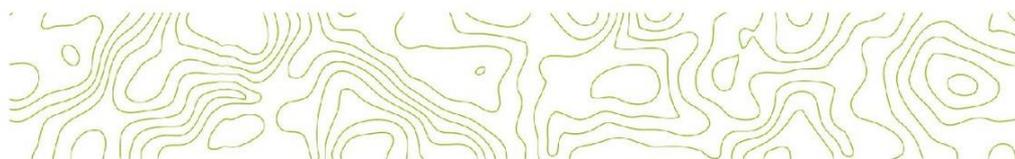


Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Produzione												
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	90 -120 giorni – Raccolta in Giugno-Settembre (a seconda dell'epoca di trapianto)											
Parte edule												
Lunghezza / Diametro	2.5-3 / 3-4 cm											
Peso	20-30 g											
Diffusione	Territorio											
È coltivato nelle aree agricole litorali presenti tra Monopoli, Fasano ed Ostuni. Il comune di Fasano è la principale zona di riferimento. Negli ultimi anni l'areale di coltivazione si estende a diverse altre zone grazie alle caratteristiche di identificazione dei frutti che lo agevolano sul mercato.												
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO												
<p>Il contenuto di sostanza secca dei frutti (7.0 g/100 g di peso fresco) e i gradi Brix (intorno a 6.5) possono arrivare a 8-9 e 7.5, rispettivamente, con irrigazione con acqua salmastra. La caratterizzazione dei frutti ha evidenziato alte concentrazioni di tocoferoli, licopene e acido ascorbico (28.6, 53.7 e 0.28 mg/g di peso fresco). Il contenuto di glucosio e fruttosio è stato rispettivamente di 2300 e 2650 mg/100 g di peso fresco.</p> <p>La maggior parte delle caratteristiche nutrizionali esaminate non ha mostrato consistenti variazioni anche dopo 96 giorni di conservazione.</p>												
Galleria fotografica												
												
Link utili												
<p>Renna et al., 2018. Quality and Nutritional Evaluation of Regina Tomato, a Traditional Long-Storage Landrace of Puglia (Southern Italy). <i>Agriculture</i>, 8(6), 1-15.</p> <p>Renna et al., 2019. <i>Morphological and Chemical Profile of Three Tomato (Solanum lycopersicum L.) Landraces of A Semi-Arid Mediterranean Environment</i>. <i>Plants</i>, 8(8), 273</p> <p>https://biodiversitapuglia.it/variet%C3%A0-orticole/pomodoro-regina/</p> <p>https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pomodoro-regina-di-torre-canne/</p>												





Pomodoro di Mola

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

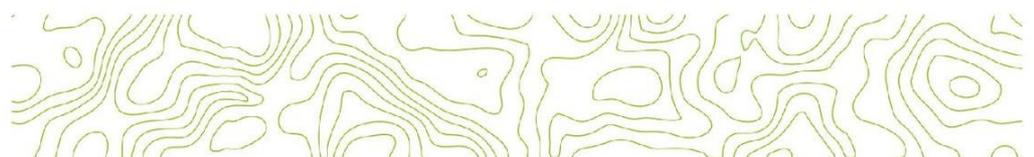
Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Varietà locale di pomodoro con frutti distinti dal tipo classico del San Marzano, particolarmente ricercati per l'esclusivo sapore, destinato alla produzione di trasformati. È PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni) della Regione Puglia dal 2017. Adatto alla coltivazione in aridocoltura, con interventi irrigui di soccorso all'impianto. Pianta ad accrescimento determinato, forma generalmente infiorescenze unipare, raramente multipare. Porta da 5 a 8 frutti per grappolo. I frutti sono di colore rosso intenso sia all'esterno che nella polpa, biloculari.



20-26
MAGGIO
2023



Produzione												
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	150 giorni – Semina - Raccolta											
Parte edule												
Lunghezza / Diametro	4.5 / 3.2 cm											
Peso	20-25 g											
Diffusione	Territorio											
<p>La coltivazione è diffusa prevalentemente nella provincia di Bari, in particolare delimitata al territorio di Mola di Bari, dove è prevalente rispetto ad altri genotipi di pomodoro.</p> <p>È coltivato soprattutto nei campi più vicini al mare (in dialetto “i pénne”) e irrigato con un’acqua d’irrigazione leggermente salmastra, che conferisce ai frutti una spiccata sapidità.</p>												
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO												
<p>La caratterizzazione agronomica e morfologica è stata condotta in un’attività avviata dal CNR-ISPA. La caratterizzazione qualitativa dei frutti di pomodoro di Mola ha evidenziato un contenuto di sostanza secca pari 9.5 g/100 g di peso fresco; acidità titolabile pari a 0.3 g di acido citrico/100 mL di succo; 7.5 °Brix; 2.9 g/100 g di peso fresco di glucosio e fruttosio, mentre non è stata rilevata la presenza di saccarosio; 73.4 mg/100 g di peso fresco di vitamina C; 3.0, 3.9, 0.4, 30.5, 12.6 mg/kg di peso fresco per luteina, β-carotene, α-carotene, licopene, tocoferoli, rispettivamente.</p>												
Galleria fotografica												
												
Link utili												
<p>https://www.patpuglia.it/it/12/Pomodoro_di_Mola/5_164_C</p> <p>https://biodiversitapuglia.it/pomodoro-mola-nellelenco-nazionale-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali-pat/</p>												





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Pomodoro (Fiaschetto) di Manduria (*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Pomodoro non da serbo, destinato al consumo fresco, è anche utilizzato per produrre trasformati. È Presidio Slow Food e varietà inserita nel Registro regionale delle varietà pugliesi. Adatto alla coltivazione in aridocoltura. Pianta ad accrescimento determinato, forma generalmente infiorescenze unipare, raramente multipare. Porta da 5 a 8 frutti per grappolo. I frutti sono di colore rosso intenso sia all'esterno che nella polpa, biloculari, estremità del frutto speso appuntita.

Produzione													
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	
Durata del ciclo colturale	120 giorni – Semina - Raccolta												
Parte edule													
Lunghezza / Diametro	3.5 / 2.5-3.0 cm												
Peso	20-25 g												
Diffusione	Territorio												
La coltivazione è diffusa prevalentemente nella provincia di Taranto, ma estesa anche a zone della provincia di Lecce e Brindisi, in cui sono state raccolte alcune accessioni. Il comune di Manduria è la principale zona di riferimento.													
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO													
La caratterizzazione qualitativa dei frutti ha evidenziato che, nella media di più raccolte tra fine luglio ed inizio agosto, il contenuto di sostanza secca è risultato di circa 7.5-8.0 g/100 g di peso fresco, l'acidità pari a 0.4 g/100 mL, i gradi Brix intorno a 6. La dolcezza è determinata dalla presenza di fruttosio e glucosio, in quantità superiore a 2000 mg/100 g di peso fresco, mentre non ha evidenziato presenza di saccarosio. Il contenuto di β -carotene, α -carotene, licopene, α -tocoferolo pari a 5.4, 0.4, 20.0, 10.5 mg/kg di peso fresco, e fenoli e vitamina C, rispettivamente, pari a 73.0, 58.2 mg/100 g di peso fresco.													



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



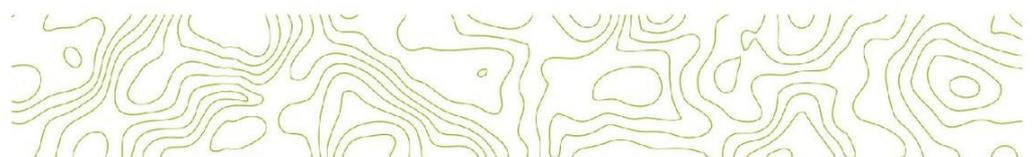
Il pomodoro di Manduria presenta livelli utili di tolleranza alle infezioni di TSWV-SRB (provoca una malattia nota come bronzatura) e tale caratteristica viene esaltata nel momento in cui il pomodorino mandurese è impiegato come portainnesto di varietà commerciali di pomodoro: le caratteristiche di tolleranza vengono trasferite anche al nesto

Galleria fotografica



Link utili

Renna et al., 2019. [Morphological and Chemical Profile of Three Tomato \(*Solanum lycopersicum*\) Landraces of A Semi-Arid Mediterranean Environment](#). *Plants*, 8(8), 273
<https://biodiversitapuglia.it/pomodoro-manduria-tomato-spotted-wilt-virus/>
<https://www.uniba.it/it/ateneo/editoria-stampa-e-media/linea-editoriale/fuori-collana/rrrga-ebook.pdf>





Pomodoro giallo-rosso di Crispiano

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Pomodoro a duplice attitudine: da serbo e da consumo fresco. Presidio Slow Food dal 2018. Pianta molto vigorosa (soprattutto se irrigata), con portamento simile a quello del pomodoro 'a scasc' di Ceglie Messapica, cioè un portamento prostrato come quello dei rovi. Infiorescenze unipare a corolla gialla, con 5-8 bacche. Frutti di colore giallo arancio all'esterno e con polpa rossa all'interno, globosi, leggermente schiacciati, di peso medio-piccolo, pezzatura abbastanza uniforme, con due o tre loculi. I frutti sono conservati in corone oppure in cassette, in locali chiusi o all'esterno.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Produzione																	
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic					
Durata del ciclo colturale	4 - 5 mesi – Raccolta in Luglio-Agosto																
Parte edule																	
Lunghezza / Diametro	3-3.5 / 3-4 cm																
Peso	15-30 g																
Diffusione	Territorio																
La coltivazione è diffusa prevalentemente nella provincia di Taranto. Il comune di Crispiano è la principale zona di riferimento. Moltiplicata da alcuni vivai a margine della Valle d'Itria, la sua diffusione abbraccia ormai tutta la fascia centrale della regione, tra le province di Brindisi e Taranto.																	
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO																	
La caratterizzazione qualitativa dei frutti ha evidenziato un alto contenuto di sostanza secca (8.8 g/ 100 g peso fresco), di fenoli totali (97.9 mg/100 g di peso fresco), acido ascorbico (67.5 mg/100 g di peso fresco) e di α - e β -carotene (0.6 e 6.5 mg/kg peso fresco), quest'ultimo sensibilmente maggiore rispetto ad altri genotipi locali di pomodoro, motivo per cui le bacche di questa varietà non hanno un colore rosso intenso, bensì giallo o arancio, pur avendo un discreto contenuto di licopene (18.8 mg/100 g di peso fresco). Nella media di più raccolte tra fine luglio ed inizio agosto, l'acidità è risultata pari a 0.4 g/100 mL di succo, i gradi Brix intorno a 6.5. La dolcezza è determinata dalla presenza di fruttosio e glucosio, in quantità superiore a 2500 e 2000 mg/100 g di peso fresco, rispettivamente con un indice di dolcezza pari a 7.9.																	
Galleria fotografica																	
																	



Link utili

Renna et al., 2019. Morphological and Chemical Profile of Three Tomato (*Solanum lycopersicum*) Landraces of A Semi-Arid Mediterranean Environment. *Plants*, 8(8), 273

<https://biodiversitapuglia.it/variet%C3%A0-orticole/pomodoro-di-crispiano-giallo/>

<https://biodiversitapuglia.it/curiosita-sulle-variet%C3%A0-locali-custodite-presso-lortovivaistica-vecchio/>

https://karpos.biodiversitapuglia.it/news/?idn=19/Lorigine_del_Pomodoro_di_Crispiano/



20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Pomodoro giallo-rosso d'inverno

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

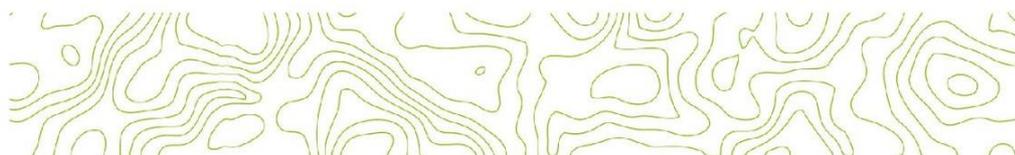
Pomodoro da consumo fresco e da serbo, caratterizzato da una buccia (epicarpo) spessa, che lo rende adatto alla conservazione per il consumo invernale ma non ad essere trasformato. Adatto alla coltivazione in aridocoltura. Pianta ad accrescimento indeterminato, forma infiorescenze generalmente unipare. Porta da 5 a 7 frutti per grappolo. I frutti sono di colore rosso intenso sia all'esterno che nella polpa, biloculari, estremità del frutto arrotondata.

Produzione													
Epoca di raccolta	gen	Feb	mar	apr	mag	giu	Lug	ago	set	ott	nov	dic	
Durata del ciclo colturale	120 giorni – Semina – Raccolta												
Parte edule													
Lunghezza / Diametro	3.0 / 3.5 cm												
Peso	25 g												
Diffusione	Territorio												
La coltivazione è diffusa prevalentemente nella provincia di Lecce in cui sono state raccolte alcune accessioni.													
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO													
La caratterizzazione qualitativa dei frutti è stata appena avviata nelle attività di BiodiverSO e sarà completata sui frutti raccolti dal campo catalogo 2023. Finora è stato evidenziato che nei frutti raccolti ad inizio agosto il contenuto di sostanza secca è risultato di circa 8.5 g/100 g di peso fresco e i gradi Brix intorno a 7.5 in piante irrigate solo con irrigazioni di soccorso all'impianto.													
Galleria fotografica													



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

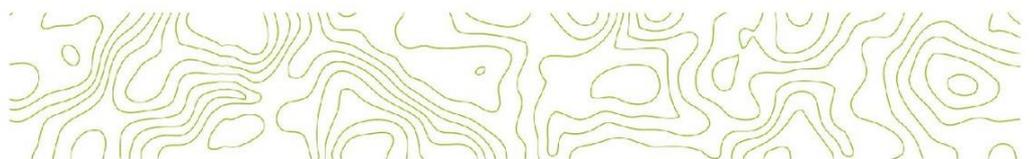
20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Pomodoro rosso d'inverno (*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

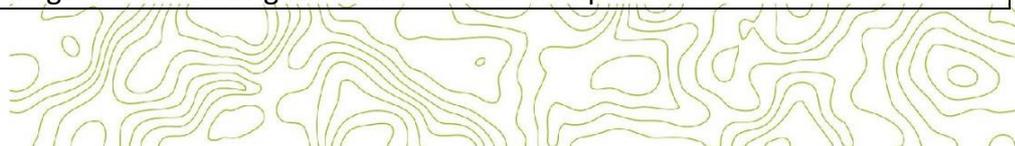
Specie: *S. lycopersicum* L.

Pomodoro da consumo fresco e da serbo, caratterizzato da una buccia (epicarpo) spessa, che lo rende adatto alla conservazione per il consumo invernale ma non ad essere trasformato. Adatto alla coltivazione in aridocoltura. Pianta ad accrescimento indeterminato, con foglie a portamento orizzontale rispetto allo stelo e di tipo pennato, con scarsa bollosità. La pianta forma infiorescenze generalmente unipare, ma talvolta multipare. Porta da 5 a 7 frutti per grappolo. I frutti sono di colore rosso intenso sia all'esterno che nella polpa, biloculari, con estremità del frutto tipicamente appuntita. Il peduncolo presenta un evidente strato di abscissione che permette al frutto di staccarsi dal grappolo insieme a porzione del peduncolo.

Produzione													
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	Lug	ago	set	ott	nov	dic	
Durata del ciclo colturale	120 giorni – Semina – Raccolta												
Parte edule													
Lunghezza / Diametro	3.4 / 3.0 cm												
Peso	15-20 g												
Diffusione	Territorio												
La coltivazione è diffusa prevalentemente nella provincia di Lecce in cui sono state raccolte alcune accessioni.													
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO													
La caratterizzazione qualitativa dei frutti è stata appena avviata nelle attività di BiodiverSO e sarà completata sui frutti raccolti dal campo catalogo 2023. Finora è stato evidenziato che nei frutti raccolti ad inizio agosto il contenuto di sostanza secca è risultato di circa 10.5 g/100 g di peso fresco e i gradi Brix intorno a 8.5 in piante irrigate solo con irrigazioni di soccorso all'impianto.													



20-26
MAGGIO
2023



Galleria fotografica

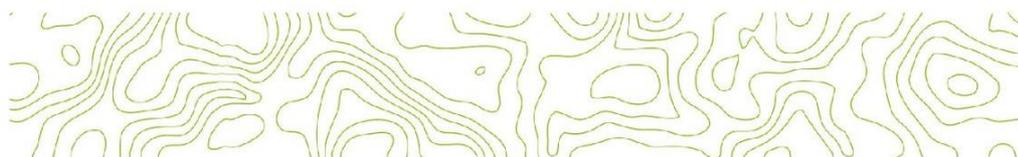


Link utili



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Consiglio Nazionale delle Ricerche

ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



Pomodoro Giallo di Castellaneta

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Accessione di pomodoro a duplice attitudine, da mensa e da serbo, recuperata a Castellaneta presso alcuni agricoltori.

Pianta ad accrescimento indeterminato, con foglie bipennate. Infiorescenze principalmente unipare. Grappoli costituiti da 3 a 8 frutti. Frutto mediamente piccolo, tondeggiante leggermente appiattito, di colore arancio a maturazione sia per l'epicarpo (buccia) che la polpa (mesocarpo), con 2 o 3 loculi. Bacche mediamente compatte con sezione trasversale irregolare e buccia non troppo sottile. Maturazione dei frutti scalare.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	120 giorni – Raccolta in Luglio - Agosto											

Parte edule

Lunghezza / Diametro	2.5-3.5 / 3-4 cm
Peso	20-35 g

Diffusione

Territorio

È coltivato nel territorio di Castellaneta nella provincia di Taranto.

Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO

La caratterizzazione agronomica, morfologica e qualitativa è stata condotta in un'attività di collaborazione tra l'ex DISAAT dell'Università di Bari e il CNR-ISPA.

Il contenuto di sostanza secca dei frutti (7.0 g/100 g di peso fresco) e i gradi Brix (intorno a 6.0) possono arrivare a 10.0 g/100 g di peso fresco e 8.0, rispettivamente, in aridocoltura. Sono stati anche riscontrati valori di tocoferoli, licopene ed altri carotenoidi pari a 11.0, 20.7 e 3.4 mg/kg di peso fresco, rispettivamente. La caratterizzazione qualitativa e nutrizionale deve essere completata.

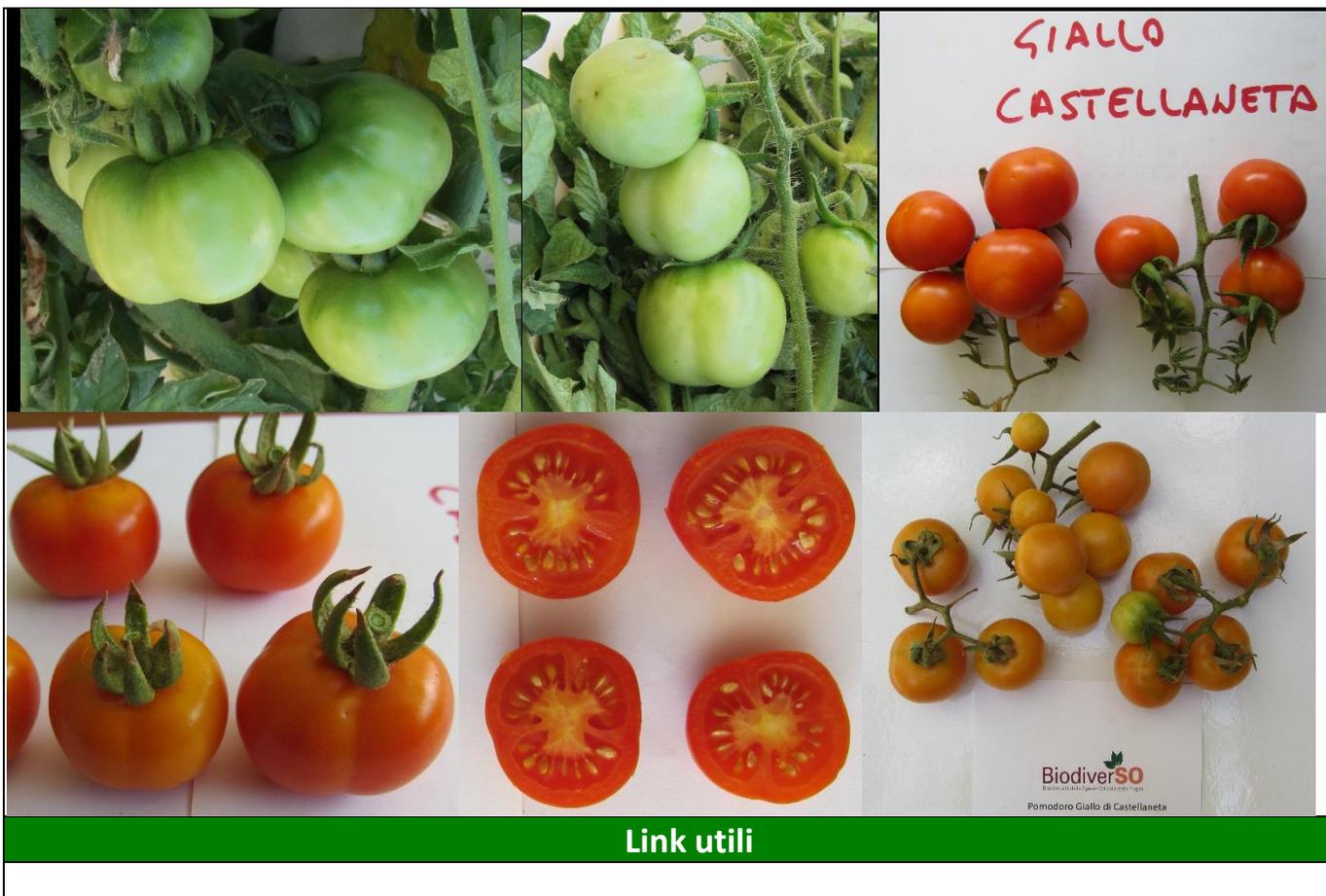
Galleria fotografica



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Pomodoro Rosso di Castellaneta

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Accessione di pomodoro a duplice attitudine, da mensa e da serbo, recuperata a Castellaneta presso alcuni agricoltori.

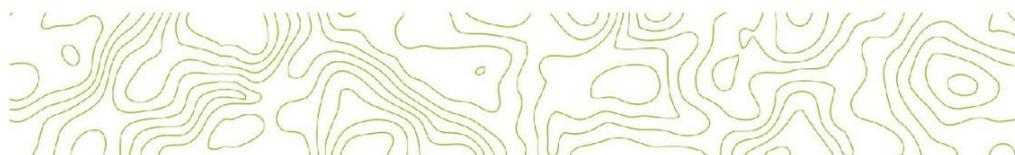
Pianta ad accrescimento indeterminato, con foglie pennate. Infiorescenze principalmente unipare. Grappoli costituiti da 4 a 6 frutti. Frutto mediamente piccolo, forma ovale allungata con pizzo, di colore rosso a maturazione, sia per l'epicarpo (buccia) che la polpa (mesocarpo), con 2 loculi, raramente 3. Bacche mediamente compatte con sezione trasversale tonda e buccia sottile. Maturazione dei frutti scalare.

Produzione													
Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	
Durata del ciclo colturale	120 giorni – Raccolta in Luglio - Agosto												
Parte edule													
Lunghezza / Diametro	3-4 / 2-3 cm												
Peso	20-35 g												
Diffusione	Territorio												
È coltivato nel territorio di Castellaneta nella provincia di Taranto.													
Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO													
La caratterizzazione agronomica e morfologica è stata condotta in un'attività avviata dal CNR-ISPA. La caratterizzazione qualitativa e nutrizionale deve essere completata.													
Galleria fotografica													



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





[Link utili](#)



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023





Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Pomodoro di Morciano

(*Solanum lycopersicum* L.)

Ordine: *Solanales*

Famiglia: *Solanaceae*

Genere: *Solanum*

Specie: *S. lycopersicum* L.

Pomodoro coltivato nel Basso Salento, destinato al consumo fresco, ma anche alla produzione di trasformati. È un PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni) della Regione Puglia dal 2011. Pianta ad accrescimento determinato sino alla fase produttiva, poi tende a prostrarsi, date le grosse dimensioni delle ramificazioni ed il peso dei grappoli. Vigorosa, a ciclo precocissimo, molto produttiva e particolarmente idonea alla forzatura; forma dalle 3 alle 8 ramificazioni per pianta, ciascuna con 3-5 palchi fiorali. Ha una tomentosità diffusa su tutti gli organi. La bacca ha una pezzatura medio-grande, è globosa o leggermente schiacciata ai poli, con costolature pronunciate o assenti, di colore rosso vivo; in genere prevale la forma tondeggianti, globosa, con costolatura appena abbozzata o assente.

Produzione

Epoca di raccolta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Durata del ciclo colturale	120-150 giorni – Semina - Raccolta											

Parte edule

Lunghezza / Diametro	3-4 / 3-5 cm
Peso	30-50 g

Diffusione

Territorio

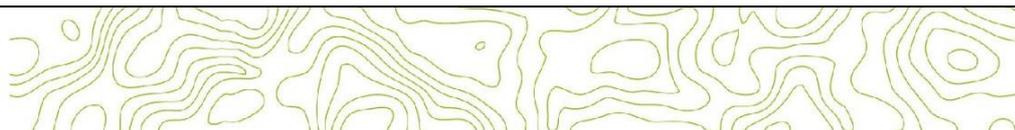
La coltivazione è diffusa nel comprensorio di Morciano di Leuca (LE), dal territorio interno sino ai terrazzamenti delle località costiere di Torre Pali e Pescoluse.

Caratterizzazione nel Progetto BiodiverSO

La caratterizzazione qualitativa sarà condotta sui frutti della campagna 2023 a cura del CNR-ISPA di Bari e Lecce.



20-26
MAGGIO
2023



Storia e tradizione

Fino agli anni '90, cioè fino all'avvento della produzione di pomodoro in serra, il pomodoro di Morciano rappresentava una delle varietà più precoci non solo per il Salento, ma per tutta la Puglia. Era una primizia per la Puglia e le regioni limitrofe, grazie alla combinazione delle condizioni climatiche (terreni terrazzati del Basso Salento in prossimità del mare, protetti dai venti settentrionali e mitigati dalla vicinanza del mare) con gli accorgimenti colturali adottati dagli agricoltori locali (es. protezione delle piantine con cladodi di fico d'India che garantiva il trapianto già a fine febbraio).

Galleria fotografica



Foto 1. Vivaio Coviser

Foto 2. Rita Accogli

Link utili e crediti

https://www.patpuglia.it/it/12/Pomodoro_di_Morciano/5_165

<https://biodiversitapuglia.it/variet%C3%A0-orticole/pomodoro-di-morciano>

<https://biodiversitapuglia.it/campi-catalogo-peperone-peperoncino-pomodoro/>

Accogli, 2016. Pomodoro di Morciano. Passato e presente. <https://biodiversitapuglia.it/wcontent/uploads/2016/05/pomodoro-di-Morciano-storia2.pdf>

Accogli, 2016. Pomodoro di Morciano. Protocollo colturale. <https://biodiversitapuglia.it/wcontent/uploads/2016/05/pomodoro-di-Morciano-coltivazione.pdf>

