

POMODORO CUOR DI BUE d'ALBENGA

*Silvana Nicola, Emanuela Fontana, Jeanet Hoeberechts,
Giuseppe Piovano, Daniela Saglietti, Gian Enrico Bassetti*

Introduzione

- Descrizione
- Importanza e diffusione della coltura
- Caratteri botanici e biologici
- Esigenze ed adattamento ambientale

La coltivazione

- Avvicendamento
- Lavorazioni del terreno
- Concimazione
- Epoca e sesti di impianto
- Interventi colturali
- Irrigazione
- Avversità
- Raccolta e produzione

Il post-raccolta

- Caratteristiche del prodotto avviato al consumo
- Commercializzazione del prodotto
- Caratteristiche qualitative e nutrizionali

Bibliografia consultata





FOTO F. GIOBERTI

INTRODUZIONE

Descrizione

Il pomodoro introdotto in Europa agli inizi del XVI sec. era caratterizzato da frutti piccoli e di diversa colorazione. Solo dopo aver scoperto la commestibilità delle bacche gli agricoltori iniziarono una sorta di selezione mediante incroci naturali e mutazioni finalizzati ad ottenere bacche più grandi ed appetibili. Da queste antiche selezioni si sono ottenuti diversi ecotipi con nomi diversi ma con caratteristiche morfologiche simili: fra queste rientra il Cuor di Bue, detto anche Pomodoro di Albenga o Pera ligure.

La cultivar ha accrescimento indeterminato, è vigorosa, produce frutti del peso di 300 g, a forma di cuore, di colore rosso chiaro. Esistono, a tal proposito, selezioni con frutti a colorazione più chiara, o tendente all'arancione. La raccolta viene effettuata dopo 100 giorni dal trapianto.

Le bacche, di grosse dimensioni e marcate da tipiche costolature, sono molto dolci, povere di semi, risultano poco acquose essendo carenti di succhi placentari (fig. 1).

Importanza e diffusione della coltura

Molte cultivar antiche di pomodoro sono oggi ormai scomparse oppure sostituite da ibridi F1, caratterizzati da resistenza a patogeni, uniformità di prodotto, regolarità di allegagione, consistenza e serbevolezza della bacca e adattamento a diverse condizioni pedo-climatiche.

La crescente importanza del pomodoro Cuor di Bue si deve alle pregiate caratteristiche organolettiche delle bacche che sono consumate allo stato fresco. È una cultivar da mensa, definita tipo insalatato, molto apprezzata per il suo sapore e la sua forma antica.

La coltura del pomodoro è praticata in tutto il mondo, occupando una superficie stimata intorno a 8 milioni di ha con una produzione di 217 milioni di tonnellate. L'Italia, collocata nei primi posti nella situazione mondiale, è il più importante produttore di pomodoro nella Comunità Europea.

In Italia nel 2002 la coltivazione del pomodoro da mensa ha interessato una superficie di poco superiore ai 31.000 ha, di cui ca 7.600 in coltura protetta, con una produzione di ca 550.000 t ed una produzione unitaria di ca 71 t/ha. L'importanza nazionale della produzione del pomodoro da mensa diventa difficile da stimare in considerazione della possibilità del duplice utilizzo del pomodoro, anche a livello familiare, e della frequente destinazione della produzione da pieno campo al mercato ortofrutticolo per l'utilizzo culinario. Considerando la produzione in ambiente protetto la quantità di pomodoro inviato annualmente ai mercati ortofrutticoli si aggira intorno ai 2,5 milioni di t.



● *Fig. 1. Bacche a diversi stadi di maturazione con evidenti costolature (foto Nicola).*

Caratteri botanici e biologici

La maggiore o minore regolarità dei frutti è dovuta al numero di carpelli che va da 7 fino a 14; i fiori possono presentare un numero di sepali, petali e stami superiore a cinque (fig. 2). I frutti possono presentare anomalie di colorazione a maturazione dovute alla presenza di un'area prima verde (clorofilla) e poi giallastra intorno alla zona peripedicellare. Rispetto al pomodoro da industria gli organi vegetativi sono più grossi, il fusto ha un accrescimento in altezza che implica l'utilizzo di sostegni; la fruttificazione e la maturazione sono più scalari ed il ciclo colturale è più lungo.

Esigenze ed adattamento ambientale

Il pomodoro originario dei tropici si adatta a condizioni di clima temperato-caldo. Il passaggio da climi caldi a temperati ha favorito la trasformazione da pianta perennante a pianta annuale. Il freddo è il fattore limitante la coltivazione del pomodoro. La coltura è prevalentemente diffusa nelle aree a clima mite, ad eccezione della coltura forzata presente in diverse zone. I limiti termici per la coltura sono riportati

in tabella 1; si ricorda però che la temperatura superiore ai 30°C può influire negativamente sulla formazione del licopene e sulla colorazione delle bacche. L'induzione alla fioritura è legata ad un termostadio di 10-15°C per 2 settimane dopo la formazione dei cotiledoni; la temperatura minima per la fioritura è 21°C, mentre quella di maturazione delle bacche è 23°C. Temperature sopra i 32 °C causano scarsa allegazione, decolorazioni ed ustioni alle bacche.

Tabella 1 - Limiti termici del pomodoro

Temperatura (°C)	
0-2	Minima letale
8-10	Minima biologica
13-16	Ottimale notturna
22-26	Ottimale diurna

L'intensità e la qualità della luce possono influenzare la fioritura e l'allegazione: in periodi con bassa luminosità e freddi l'allegazione dei frutti del pomodoro in serra è così scarsa che si ritiene necessario intervenire con l'impollinazione artificiale.

Il pomodoro predilige un terreno di medio impasto, profondo e fresco, con un pH oscillante fra 5,5 e 7,9; è sensibile alla salinità ma non risente di alcun effetto negativo fino a EC=2,5 µS/cm.



● Fig. 2. Palco florale (foto Nicola).

LA COLTIVAZIONE

Avvicendamento

La rotazione si rende necessaria per controllare lo sviluppo di patogeni e di infestanti, di cui la più diffusa e la più dannosa per il pomodoro è la *Solanum nigrum*. Il pomodoro è una pianta da rinnovo, che apre la rotazione in pieno campo, mentre in coltura protetta si sussegue indefinitivamente; il terreno però viene sottoposto a trattamenti di disinfezione particolari.

La specie richiede lavorazioni del terreno particolarmente accurate per cui si avvantaggia molto delle letamazioni ed è una coltura che si può sarchiare. Pertanto, alle colture in successione, lascia il terreno ben strutturato, anche negli strati più profondi, con una buona dotazione di fertilità.

In pieno campo è sconsigliabile ripetere la coltivazione sullo stesso terreno a brevi intervalli di tempo; il pomodoro provoca, nei confronti della stessa specie, effetti negativi di avvicendamento per la diffusione di patogeni in particolare del genere *Fusarium*, *Verticillium* e *Pyrenochaeta*.

Il pomodoro dovrebbe essere inserito in una rotazione biennale o triennale, pertanto interessante potrebbe essere un avvicendamento con altra specie da rinnovo (carciofo spinoso violetto, ortaggi da foglia, leguminose da sovescio,...). Sono da evitare a breve distanza temporale specie appartenenti alla famiglia delle solanacee (patata, peperone).

Lavorazioni del terreno

La lavorazione principale deve favorire lo sviluppo dell'apparato radicale della pianta nel suolo senza alterare la struttura del terreno e le sue condizioni chimico-fisiche. Il terreno per l'impianto deve essere preparato prima con aratura a doppio strato.

A queste operazioni seguono una fresatura superficiale di 20 cm; eventuale disinfezione con impiego di fumiganti consentiti, con vapore surriscaldato oppure con solarizzazione in apprestamento.

La scarificazione permette di ottenere buoni risultati strutturali solo se si interviene su terreno sufficientemente asciutto, su cui si siano avvicendate precedentemente colture con diversa capacità di approfondimento e differente conformazione degli apparati radicali. La scarificazione dovrebbe essere eseguita in autunno mentre le altre pratiche più superficiali di sminuzzamento delle zolle in primavera. Le operazioni di impianto avvengono in relazione alle condizioni climatiche, tra la fine di novembre e la metà di aprile per la coltura primaverile, tra la metà di luglio e la fine di agosto per la coltura autunnale in apprestamento; tra l'inizio di aprile e la fine di giugno per la coltura in pieno campo.

Concimazione

La concimazione all'impianto prevede l'impiego di ammendanti organici e concimi minerali, con un apporto di N non superiore a 150 kg/ha, secondo le pratiche tradizionali e le indicazioni agronomiche emergenti dalle analisi chimico fisiche del terreno, che devono essere effettuate almeno ogni 2-3 anni. Per quanto riguarda le esigenze nutritive, in ordine di importanza riguardano potassio, azoto, fosforo e calcio. Il potassio influenza la qualità delle bacche, in particolare per il contenuto in zuccheri, residuo secco e colore; l'azoto esalta il vigore vegetativo, a scapito della produzione di bacche; il fosforo, assorbito in piccole quantità, favorisce la consistenza delle bacche; la carenza di calcio aumenta la suscettibilità al marciume apicale. Di questi elementi l'eccesso di azoto determina un ritardo nella maturazione, bacche acquose più sensibili alle malattie, scarsa consistenza della polpa, riduzione degli zuccheri ed aumento dell'acidità totale con conseguente peggioramento delle caratteristiche qualitative delle bacche. Molto importante è anche la somministrazione di microelementi, la cui carenza può causare danni alle piante che si manifestano con ingiallimenti internervali (fig. 3).



● Fig. 3. Decolorazione fogliare dovuta a carenza di ferro e magnesio (foto Nicola).

Epoca e sesti di impianto

La scelta dell'epoca d'impianto avviene considerando le esigenze termiche della coltura e i parametri climatici del periodo nel quale il pomodoro svolgerà il suo ciclo (pieno campo: giugno - settembre; in apprestamento: marzo - dicembre). Per il trapianto devono essere impiegate piantine (4° o 5° foglia vera) della selezione Cuore di Bue locale, che possono essere preparate in azienda od acquistate da aziende ortovivaistiche specializzate ed autorizzate. Per ridurre l'impiego di fumiganti per l'impianto sono ammesse anche piantine innestate. Per preservare le risorse presenti nel terreno (acqua, elementi nutritivi), è opportuno non impiantare la coltura con una densità elevata. Questo permette anche di creare condizioni di maggiore aerazione tra le piante e quindi un microclima sfavorevole allo sviluppo di patogeni. La densità massima consigliata di impianto è di 25.000 piantine per ettaro, secondo i sesti di impianto tradizionali: file singole con intervalli di 80 cm tra le file e 50 cm sulla fila e file binate con intervalli di 70 cm tra le file. La coltura del Cuor di Bue in piena aria comporta l'installazione di strutture di supporto generalmente realizzate con pali di castagno, di cemento, di ferro zincato o bastoni di canna. In coltura protetta i sostegni possono essere direttamente collegati alle strutture portanti dell'apprestamento (fig. 4, 5).



● *Fig. 4. Tutoraggio delle piante di pomodoro Cuor di Bue mediante bastoni di canna (foto Nicola)*



● *Fig. 5. Tutoraggio piante di pomodoro mediante impiego di fili di nylon (foto Nicola).*

Interventi culturali

La coltivazione del pomodoro da mensa, eccetto nei casi di coltura diserbata, richiede due o più scerbature ed una rincalzatura per contrastare lo sviluppo di malerbe e per evitare problemi da ristagno idrico. La corretta gestione della coltivazione prevede alcune pratiche specifiche per il pomodoro quali: applicazione di sostegni, legatura delle piante, somministrazione di fitoregolatori. La potatura verde viene eseguita per favorire sia l'accrescimento della pianta e lo sviluppo dei frutti sia l'aerazione della massa ostacolando la diffusione di patogeni. Questa pratica consiste nell'eliminazione di diverse porzioni vegetali (germogli laterali; foglie basali, asportate a fine coltura per dare luce ai frutti; apici vegetativi, asportati per favorire i palchi allegati). Si asportano le foglie basali in quanto senescenti ed ombreggiate e quindi con scarsa efficienza fotosintetica; i germogli laterali (scacchiatura) per favorire la fruttificazione solo sull'asse principale; l'apice vegetativo (cimatura) per controllare la durata del periodo di fruttificazione. Tutte le operazioni di potatura devono essere eseguite praticando tagli decisi senza lacerazioni che rappresentano vie di ingresso ai patogeni; l'intensità degli interventi deve essere bilanciata per evitare squilibri ormonali fra organi vegetativi e riproduttivi.

L'applicazione di sostegni è un'operazione indispensabile nel pomodoro Cuor di Bue: la legatura delle piante ai sostegni deve essere realizzata con materiali e tecniche che non devono ostacolare l'accrescimento della pianta.

La somministrazione di fitoregolatori viene eseguita per ottenere una regolare allegazione per la coltivazione invernale del pomodoro in ambiente protetto (a $T < 13^{\circ}\text{C}$ non si forma il polline).

Irrigazione



● *Fig. 6. Irrigazione localizzata con manichetta (foto Nicola).*

Un'adeguata gestione delle risorse idriche è fondamentale per la coltivazione del pomodoro. Un eccesso di acqua può provocare danni di asfissia radicale alla coltura e favorire lo sviluppo incontrollato di patogeni; uno stress idrico causa uno squilibrio idrico dei tessuti, con gravi conseguenze sull'intera fisiologia della pianta quali blocco della fotosintesi, aumento eccessivo della temperatura, squilibrio nutrizionale. Inoltre un regime idrico del terreno irregolare può provocare danni ingenti alle bacche: marciumi apicali durante la fase d'ingrossamento causati da carenza idrica e spaccature durante la fase di maturazione causate da eccesso idrico. Per assicurare alla coltura del pomodoro un rifornimento adeguato al suo fabbisogno idrico occorre utilizzare tecniche agronomiche che consentano di limitare le perdite di acqua dal terreno (aratura a doppio strato, controllo delle infestanti, densità di impianto,...) e di ottimizzare le tecniche irrigue.

In inverno l'acqua non deve essere somministrata negli stadi subito successivi al trapianto poiché raffredda il terreno, rallentando l'accrescimento, impedendo

all'apparato radicale di approfondirsi e favorendo le infezioni fungine alle radici. L'irrigazione viene eseguita secondo le necessità stagionali, in particolare in coincidenza con il periodo che va dall'allegagione all'ingrossamento delle bacche. I sistemi irrigui adottati possono essere a scorrimento nei primi stadi vegetativi e localizzata a microportata durante fioritura e maturazione (fig. 6); quest'ultimo consente di ottenere la massima efficienza di distribuzione di acqua. Il sistema di irrigazione localizzato impiegato soprattutto in apprestamento riduce la zona di terreno umettata, da cui l'acqua evapora, rallentando lo sviluppo delle erbe infestanti nelle interfila. Inoltre, tale sistema irriguo evita di bagnare la vegetazione permettendo di mantenere un livello igrometrico in prossimità delle piante più basso rispetto agli altri metodi irrigui e sfavorendo lo sviluppo di patogeni.

Avversità

La difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti sono realizzati con sistemi a basso impatto ambientale, basati sull'applicazione del codice di buona pratica agricola impiegando tecniche di lotta sia integrata sia biologica. Tra le maggiori avversità del pomodoro sono da ricordare quelle di origine sia abiotica (squilibri idrici e di temperatura, grandine) sia biotica (erbe infestanti, patogeni, virosi e insetti).



● *Fig. 7. Particolare del punto di innesto: è ancora visibile la pinzetta che tiene unite le due parti (foto Nicola).*

Le principali fitopatie di natura non parassitaria ma dovute a squilibri idrici provocano la perdita ed il deprezzamento delle bacche. La presenza di piante infestanti può provocare danni di tipo sia diretto sia indiretto, dovuti nel primo caso alla competizione per l'acqua e gli elementi nutritivi fra piante infestanti e la coltura del pomodoro, nel secondo caso alla possibilità che le piante infestanti ospitino agenti patogeni per le piante di pomodoro.

Le piante infestanti rappresentano un problema per la coltivazione del pomodoro soprattutto nei primi stadi vegetativi, quando le piante, ancora molto piccole, rischiano di essere sopraffatte dalle malerbe (tabella 2).

Il contenimento della flora infestante può essere eseguito seguendo tecniche di controllo sia preventive (falsa semina seguita da erpicatura, irrigazione localizzata) sia dirette (sarchiatura nell'interfila).

Le avversità dovute a parassiti si distinguono in base all'agente biotico. Le crittogame (malattie fungine) più gravi sono quelle che provocano marciumi alle piantine in semenzaio oppure alle radici ed al colletto delle piante adulte (tabella 3). Per contrastare i marciumi radicali è possibile ricorrere all'innesto delle piante di pomodoro Cuor di Bue su portainnesti resistenti a questi patogeni (fig. 7).

Il pomodoro è molto suscettibile alle virosi, i cui sintomi si manifestano con maculature dei lembi fogliari, malformazioni fogliari e stentata crescita della pianta. I parassiti animali provocano danni sia diretti, nutrendosi di tessuti vegetali (larve, coleotteri) o di linfa (afidi) sia indiretti in quanto vettori di virus (tabella 4).

Tabella 2

Piante infestanti	
<i>Amaranthus retroflexus</i>	amaranto comune
<i>Portulaca oleracea</i>	erba porcellana
<i>Setaria viridis</i>	panico verde
<i>Solanum nigrum</i>	erba morella

Tabella 3

Tipologia	Malattia	Agente
Crittogame	tracheomicosi	<i>Fusarium oxysporum</i> , <i>Verticillium dahliae</i>
	cladosporiosi	<i>Cladosporium fulvum</i>
	muffa grigia	<i>Botrytis cinerea</i>
	oidio	<i>Leveillula taurica</i>
	peronospora	<i>Phytophthora infestans</i>
	marciume zonato	<i>Phytophthora nicotianae</i>
Batteriosi	suberosità radicale	<i>Pyrenochaeta lycopersici</i>
	cancro	<i>Corynebacterium michiganense</i>
	picchiatura	<i>Pseudomonas syringae</i> pv <i>tomato</i>
	maculatura	<i>Xanthomonas campestris</i> pv <i>vesicatoria</i>
Virosi	mosaico del pomodoro	ToMV
	avvizzimento maculato del pomodoro	TSWV

Tabella 4

Tipologia del danno	Parassiti animali
Vettori di virus; sviluppo di fumaggini	afide verde del pesco (<i>Myzus persicae</i>), afide nero della fava (<i>Aphis gossipy</i>), afidone della patata (<i>Macrosiphum euphorbiae</i>), tripidi (<i>Franklinella occidentalis</i>), aleurodidi (<i>Trialetrodes vaporariorum</i>)
Asportazione di tessuti vegetali	piralide (<i>Ostrinia nubilalis</i>), nottue (<i>Heliothis armigera</i>)
Lesioni alle radici	elateridi (<i>Agriotes</i> spp.), nematodi galligeni
Lesioni alle foglie	minatrice americana (<i>Liriomyza trifolii</i>), minatrice sudamericana (<i>Liriomyza huidobrensis</i>)
Lesioni ai frutti	cimici (<i>Nezara viridula</i>)
Disseccamento delle foglie	ragnetto rosso (<i>Tetranychus urticae</i>)
Rugginosità delle foglie	eriofidi (<i>Aculops lycopersici</i>)

Tra le fisiopatie è temibile soprattutto il blotchy ripening, che causa una maturazione a chiazze a seguito di scompensi idrici.

Raccolta e produzione

La raccolta in apprestamento protetto si svolge da marzo a luglio per la coltura primaverile, da settembre a dicembre per la coltura autunnale; mentre per il pieno campo la raccolta è limitata a giugno-settembre.

Il momento della raccolta coincide con il 1° - 2° stadio; nel 1° stadio i frutti hanno una maggiore serbevolezza e possono essere destinati alla conservazione o ad un procedimento di distribuzione commerciale più lungo.

La raccolta scalare del prodotto deve essere realizzata esclusivamente a mano recidendo il peduncolo, che resta attaccato alla bacca.

Le raccolte devono essere eseguite ad intervalli da 1 a 4 giorni, al fine di ottenere una produzione il più possibile uniforme per il grado di maturazione.

Quest'ultimo è associato alla colorazione esterna della bacca: il viraggio di colore si osserva dopo 40-60 giorni dall'allegagione. Si possono individuare cinque stadi di maturazione, definiti in base all'intensità ed alla superficie della bacca caratterizzata da una colorazione rosa-rosso.

Stadio di maturazione	Descrizione
1	Comparsa di un alone rosa attorno al residuo stilare
2	Colorazione rosa per il 30% della superficie
3	Colorazione rosa dal 30 al 60% della superficie
4	Colorazione rosa-rosso dal 60 al 90% della superficie
5	Colorazione rossa oltre il 90% della superficie

Il numero di raccolte costituisce in genere un indice delle produzioni, le quali possono variare da 80-100 t/ha in pien'aria, ad oltre 150 t/ha in serra riscaldata.

IL POST-RACCOLTA

Il pomodoro deve essere raccolto prima della definitiva colorazione in quanto il processo di maturazione prosegue anche dopo la raccolta: dallo stadio verde pallido a quello di completa maturazione intercorrono circa 10 giorni. Con l'avanzare del processo di maturazione si ha la progressiva diminuzione di clorofilla ed un aumento di licopene e β -carotene, un aumento dell'attività respiratoria, un'intensificazione della produzione di etilene ed un aumento dell'acidità, fattori che gradualmente peggiorano la consistenza della bacca. Il prodotto raccolto deve essere commercializzato tal quale, non appena sono state perfezionate le operazioni di cernita, pulizia e confezionamento. Prima delle operazioni di mondatura e dopo il confezionamento il prodotto viene conservato in cella frigorifera in attesa della commercializzazione. Durante la breve fase di stoccaggio delle bacche destinate al consumo non è ammesso l'impiego di sostanze di sintesi per prolungarne la conservazione. terminate le operazioni di raccolta e cernita, occorre assicurare una corretta movimentazione e trasporto del prodotto, al fine di contenere al massimo i possibili danneggiamenti da manipolazione.

Caratteristiche del prodotto avviato al consumo

Al momento della commercializzazione le bacche devono presentare:

- aspetto sano, turgido e fresco;
- assenza di marciumi, attacchi di parassiti;
- assenza di odori e sapori anomali;
- assenza di ammaccature, spellature, tagli e difetti evidenti, salvo piccole lesioni non cicatrizzate dovute ad urti accidentali contro le pareti del contenitore di trasporto;
- assenza di parassiti, terra ed altre impurità;
- assenza di umidità esterna anormale;
- piccole spaccature cicatrizzate, un piccolo ombelico con lievi formazioni legnose e cicatrici di forma ombelicale in corrispondenza del punto stolare sono tipiche della varietà, pertanto non ne pregiudicano la qualità.

Commercializzazione del prodotto

Il Pomodoro Cuor di Bue d'Albenga è commercializzato in contenitori di plastica od altri materiali consentiti dalle norme vigenti per il confezionamento dei prodotti alimentari, contenenti da 1 a 6 bacche; oppure in contenitori di legno contenenti fino a 6,5 kg di bacche, disposte su un solo strato con il peduncolo rivolto verso l'alto. Le confezioni devono contenere bacche di categoria, pezzatura, grado di matura-

zione il più possibile omogenea. Le confezioni devono garantire una protezione adeguata alle bacche durante il trasporto e la commercializzazione. Il prodotto viene destinato ai mercati del nord-ovest di Genova, Milano, Torino e Cuneo; piccole quantità vengono esportate nel nord Europa (Svezia). La commercializzazione sia nazionale sia estera è gestita sia da commercianti locali sia da una cooperativa ortofrutticola di Albenga, mentre una buona parte della produzione viene direttamente commercializzata dai produttori in situ ai negozi locali oppure direttamente in azienda come vendita al dettaglio.

Caratteristiche qualitative e nutrizionali

Il pomodoro Cuor di Bue di Albenga è essenzialmente consumato fresco oppure cotto per svariate ricette gastronomiche tipiche della cucina mediterranea. Il pomodoro è un alimento ricco di calcio, fosforo e acido ascorbico. La varietà è molto apprezzata per la consistenza della polpa, la quasi assenza di semi ed il gusto dolce del succo (fig. 8).



● Fig. 8. Tipiche bacche di pomodoro Cuor di Bue: in sezione è visibile la scarsità di semi nelle logge (foto Nicola).

Bibliografia consultata

- <http://www.sinab.it/ortive/web821.htm>
- <http://www.unaproa.it/prodotti/pomodoro@main.htm>
- Baldoni, G. e Giardini, L., 2001. Coltivazioni erbacee. Piante oleifere, da zucchero, da fibra, orticole p.c., aromatiche e altre. Patron Editore. Bologna. pp. 291-321.
- Bianco, V.V. e Pimpini, F., 1990. Orticoltura. Patron Editore. Bologna. pp 895-921.

POMODORO CUOR DI BUE d'ALBENGA

NOTE STORICHE E STATISTICHE

Riccardo Galbusera



FOTO F. GIOBERTI

Il pomodoro è una pianta originaria delle regioni tropicali e sub tropicali del continente americano (Perù, Messico), importata dagli spagnoli in Europa nel corso del XVI secolo.

Ritenuto pianta tossica, il pomodoro è dapprima coltivato come specie ornamentale e solo nel XIX secolo si diffonde in Europa come coltura alimentare. In Italia la coltivazione si estende prima in Sicilia e Campania e poi, verso nord, in Emilia ed in Liguria.

Una rara citazione del pomodoro si trova in un trattato, risalente alla metà del 1500, del medico e botanico senese Pietro Andrea Mattioli, che, dissertando di "... *quei pomi, che si chiamano in Lombardia Melanzane, e in Toscana Petranciani ...*", a proposito delle pressoché sconosciute bacche importate dal nuovo mondo, assimilandole in qualche modo alle melanzane, scrive: "*Portasene à i tempi nostri un'altra spetie in Italia, le quali si chiamano POMI d'oro. Sono queste schiacciate come mele rose, e fatte a spichi, di color prima verdi, e come sono mature in alcune piante rosse come sangue, e in altre di color d'oro. Si mangiano pur anch'esse nel medesimo modo*" (1).

La preziosa citazione del Mattioli sembra testimoniare che già nel XVI secolo si sperimentavano impieghi culinari del Pomodoro, cucinandolo come le Melanzane, che, dice lo stesso Mattioli, "*Mangiansi volgarmente fritte nell'olio con sale, e pepe, come i fonghi*". L'utilizzo alimentare del Pomodoro dove però essere a quel tempo cosa molto rara. Nella sua *Opera*, comprendente più di mille ricette, data alle stampe pochi anni più tardi, nel 1570, il famoso cuoco di Papa Pio V, Bartolomeo Scappi, non ne fa cenno alcuno (2).

La prima ricetta per cuocere i pomodori sembra sia nel *Panunto toscano*, del 1705, ad opera di Francesco Gaudentio, coadiutore laico di una mensa per gesuiti a Roma (3). Il dott. Agostino Bertani, deputato al Parlamento, incaricato per la Liguria della relazione sulle condizioni della classe agricola, nell'inchiesta agraria Jacini, nella seconda metà dell'Ottocento, scrive: "*Il pomodoro ... ha ... capitale importanza, e forma da qualche anno un cespite di discreta entrata per gli agricoltori del litorale. ... I pomodori primaticci si hanno in Liguria, specialmente nell'Albenganese ... mercé la coltivazione forzata, si ottengono fin nel mese di maggio. Vengono poi esportati sui maggiori mercati d'Italia e dell'estero, con forte guadagno dei produttori. I più tardivi, oltre a servire all'ingente consumo locale di tutta la regione, vengono confezionati in conserva. La conserva di pomodoro è una proficua industria agricola ... Nel circondario di Savona ... si preparano un anno per l'altro ... da 800 a 1.000 barili da 60 chilogrammi di conserva di pomodoro. La maggior parte di questi vengono esportati in America con utile diretto di circa 300,000 lire. ... confrontando il reddito che può dare una determinata misura di terreno piantata a pomodori con uguale misura piantato ad altri prodotti, non si dubita affermare che il prodotto del pomodoro lo sorpassa e di gran lunga*" (4).

Più oltre la relazione dell'inchiesta Jacini dedicata alla Liguria, cita nuovamente, con altre, la coltura del pomodoro, con una osservazione che merita di essere riportata

integralmente: *"La coltura speciale degli aranceti, agrumeti e delle ortaglie in genere, e soprattutto dei carciofi e dei pomodori non è stata senza alcuna influenza anche morale sulla classe dei coltivatori della terra in questa regione marittima, oltre all'aver contribuito di gran lunga a migliorarne le condizioni economiche. Difatti, il contatto quasi quotidiano con mercanti e speculatori venuti dal di fuori per acquisto dei generi prodotti da siffatte colture, la necessità di un più frequente muoversi ed allontanarsi dal natio paese per andare sui mercati anche vicini, dove pure vedono necessariamente e parlano con più persone in un giorno, che non a casa loro in un mese; il bisogno, per sostenere la concorrenza, di conoscere ed imparare l'arte; i modi efficaci per ottenere dal terreno il desiderato prodotto, nella quantità e qualità e colla sollecitudine voluta, hanno determinato in queste popolazioni rurali uno sviluppo notevole della loro coltura intellettuale, di tutte le manifestazioni del vivere sociale, anche in quella parte che non sarebbe forse desiderabile, talché sono infinitamente meno rozze e meno ignare delle forme del vivere civile che non in qualche altra parte d'Italia"*.

La coltura del pomodoro nel Savonese è inoltre attestata fin dai primi anni del XIX secolo da Gilbert Chabrol de Volvic, il prefetto inviato da Napoleone a Savona nel 1806 per organizzare il dipartimento di Montenotte, una delle tre circoscrizioni dell'ex repubblica di Genova, annessa alla Francia nel 1805. Nella compilazione della sua ponderosa "Statistica del dipartimento di Montenotte", lo Chabrol, afferma che *"I paesi costieri dei due circondari meridionali, e soprattutto i cantoni di Savona, Varazze, Finale, Pietra, Alassio ... hanno una gran quantità di orti ... sempre coperti di ortaggi e legumi ... Ogni stagione ha i suoi prodotti ... D'estate si raccolgono i cavoli cappucci, le melanzane, i papaveri (coltivati per i semi usati in pasticceria, in farmacia o per estrarne olio), i pomodori, i cavoli rapa, i rafani, i meloni, i cocomeri, i cetrioli, i fagioli; ... "* (5).

Il fascicolo provinciale di Savona del catasto agrario, che riporta superfici e produzioni medie rilevate negli anni 1923-29, citando anche il prof. Allegri, allora titolare della locale Cattedra ambulante di agricoltura, annota che: *"Nelle serre fredde (nella piana albeganese) l'asparago costituisce la coltivazione principale; lo zucchini, il pomodoro ed il cetriolo coltivazioni secondarie. Nelle serre calde si coltiva principalmente il basilico, e collateralmente il fagiolino, il pomodoro, il cetriolo, il peperone e la fragola. Le serre in funzione superano il numero di 1.500 ed occupano un'area di circa 75 ettari"* (6).

Lo stesso catasto indica per la provincia di Savona 117 ettari di pomodoro in coltura integrante e 774,5 in coltura ripetuta, con una produzione media di 48,3 tonnellate ad ettaro per la coltura integrante e 53 per la ripetuta. Complessivamente la produzione provinciale di pomodori somma mediamente, in quegli anni, quasi 46.700 tonnellate. Nel solo comune di Albenga sono in coltura ripetuta 165,6 ettari di pomodoro, con una produzione media di 55 tonnellate ad ettaro ed una produzione complessiva di oltre 9.100 tonnellate per anno.

Nel 1964 la coltura del pomodoro occupa, in provincia di Savona, solo più 589 ettari,



FOTO F. GIOBERTI

con una resa media di 35,5 tonnellate per ettaro, per una produzione totale limitata a circa 20.900 tonnellate (7).

Negli anni Sessanta la produzione regionale ligure di pomodoro passa da 59.320 tonnellate (1961) a 63.820 tonnellate (1971), con una punta massima di 76.675 tonnellate nel 1969.

Negli stessi anni (1968/1969) nella provincia di Savona è rilevata una produzione di 38 tonnellate in 0,4 ettari di coltura in serra per il pomodoro tondo liscio e 10.091 tonnellate in 124 ettari di serre per il pomodoro costoluto, pari rispettivamente a 1,57% e 7,86% della produzione nazionale (8).

Circa dieci anni dopo (medie 1973/1977) la provincia di Savona fornisce ancora il 51% della produzione regionale di pomodoro, con 782 ettari investiti, in serra e piena aria, pari al 20% delle superfici a colture orticole in provincia, registrando rese unitarie medie di oltre 49 tonnellate ad ettaro in pieno campo (con punte massime di 75 tonnellate) e 78 tonnellate in serra (massime 170 t/ha). Nello stesso periodo la produzione regionale di pomodoro in pieno campo è di 74.537 tonnellate e 14.165 tonnellate in serra, pari, rispettivamente, al 2,3% ed al 6,8% della produzione nazionale (9).

Fino agli anni Settanta le maggiori produzioni di pomodoro nel Savonese riguardano però altre varietà, affatto diverse dal cuor di bue: il tondo liscio e soprattutto il costoluto detto "francese", cioè la varietà *Marmande*.

Solo tra la fine degli anni Sessanta ed i primi anni Settanta si evidenzia un certo interesse per il pomodoro cuor di bue, che i commercianti dapprima non gradiscono per il suo aspetto, caratteristico ma ritenuto brutto e sgradevole agli occhi del consumatore.

Dagli anni Ottanta però aumenta progressivamente la richiesta della varietà cuor di bue, del quale i consumatori hanno iniziato ad apprezzare le caratteristiche fisiche ed organolettiche: polpa asciutta e consistente, pochi semi, quasi nulla presenza di succo e sapore dolce non acidulo. Lo stesso aspetto del cuor di bue, considerato brutto, ma molto caratteristico, costituisce un valido mezzo di promozione della varietà, poiché la rende facilmente identificabile da parte del consumatore.

La richiesta e la produzione di cuor di bue aumentano da allora progressivamente, a scapito delle altre varietà tradizionali locali, tondo liscio e costoluto *Marmande*, fino ad interessare i mercati nazionali del nord ovest, soprattutto nel triangolo Genova, Milano, Torino.

La produzione attuale di pomodoro cuor di bue d'Albenga è stimata in circa 2.000 tonnellate.

Riferimenti bibliografici

1. Pier Andrea Mattioli, 1557. I discorsi nei sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo. Ristampa anastatica, Arnoldo Forni Editore, 1984.
2. Bartolomeo Scappi, 1570. Opera. Dell'arte del cucinare. Ristampa anastatica, Arnoldo Forni Editore, 1981.
3. Torre S., Colombo, un nuovo mondo a tavola, citato da A. Cattabiani in Florario, 1998. Mondadori Editore.
4. Atti della Giunta per l'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola, 1883. Volume X. Ristampa anastatica, Arnoldo Forni Editore, 1978.
5. Statistique des provinces de Savone, d'Oneille, d'Acqui, et de partie de la province de Mondovi, formant l'ancien département de Montenotte par le compte de Chabrol de Volvic, conseiller d'Etat, préfet de la Seine, 1824. Traduzione di Assereto G., Comune di Savona, 1994.
6. Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia. Catasto agrario 1929. Compartimento della Liguria, Provincia di Savona, fascicolo 10, 1936.
7. Compendio statistico provinciale 1964 – 1965. Ufficio provinciale di statistica, CCIAA di Savona.
8. Dizionario statistico ligure, 1972. Centro Studi Unioncamere Liguri, Genova.
9. Indagine sulla ortofrutticoltura ligure, s. d. Centro Studi Unioncamere Liguri, Genova.