

# A pera o a riccio: ritorna alle origini il pomodoro

In un campo bio dell'azienda Stuard rivivono **antiche varietà coltivate prima della Seconda guerra mondiale, soprattutto nel Parmense**

**L**a tutela della biodiversità ha assunto un'importanza strategica: negli ultimi anni infatti è cresciuta la consapevolezza che contrastare la perdita di razze e varietà locali non rappresenta solo una vittoria rispetto alla perdita di materiale genetico, ma anche e soprattutto il recupero di un enorme patrimonio di colture tradizionali e saperi (e sapori) locali unici.

L'azienda sperimentale Stuard, nell'ambito dei progetti della Legge regionale n. 28/98, ha realizzato un campo di confronto varietale di 12 antiche varietà di pomodoro coltivate nel Parmense e nelle province limitrofe. I nomi originari spesso facevano riferimento semplicemente alla forma ("a pera" e "riccio"), ma in alcuni casi si è voluto caratterizzarli con il nome dell'agricoltore che ne ha conservato i semi.

Le rese medie delle varietà considerate (vedi tabella a pag. 48) hanno superato di poco i 2 kg/pianta. Il Costoluto di Parma (3,2 kg/pianta) si è confermato il più produttivo. La serbevolezza è molto bassa rispetto a quella delle varietà moderne, anche se può essere considerata discreta per Meteo e S. Marzano Ziveri. Il contenuto in zuccheri (Brix°) è mediamente discreto, con valori più elevati per Angiolo e Violetta, ma è solo parzialmente correlato al sapore effettivo.

**Riccio Grosso, Riccio di Parma, Costoluto di Parma.** Le prime notizie sul Riccio Grosso risalgono al 1905. Negli anni successivi divenne la varietà leader per la produzione di concentrato. Ancora alla fine degli anni '30 era la varietà più coltivata nel Nord e Centro Italia. Presenta una pianta mediamente vigorosa. Le rese superavano le 50 t/ha.

**Riccio Grosso di Ziveri.** È una delle prime varietà coltivate. Era diffusa in Provenza, nella riviera ligure, nel Piacentino e nel Parmigiano. Veniva coltivato per il consumo familiare e da mercato. La pianta è molto vigorosa. Le bacche sono molto grandi, spesso superiori ai 10 cm di diametro; il peso medio va dai 300 ai 500 g, ma si hanno anche bacche che superano il chilo. La buccia e l'interno sono rossi, con pochi semi. Il sapore è dolce e la buccia molto sottile. È poco serbevole.

**Piron di Angiolo Pescini (Perone).** La forma a pera di questo pomodoro è simile a molti ecotipi locali di Liguria, Marche e Toscana. A Parma ne esistono diverse selezioni locali mantenute da molti decenni per il consumo familiare. Ha una pianta mediamente vigorosa. Il frutto è piriforme, più o meno costoluto e tende a spaccarsi in caso di squilibri idrici, anche se le spaccature cicatrizzano. La buccia è rosso intenso; l'interno a volte presenta una leggera scaturatura; la polpa è

**CRISTINA PIAZZA**  
Azienda Agraria  
Sperimentale  
Stuard, Parma



Azienda Stuard



Azienda Stuard

*Nella foto a sinistra:  
pomodoro varietà  
Riccio di Parma,  
a destra la cultivar  
Angiolo Pescini*

POMODORO: CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E QUALITATIVE											
Varietà	Stato fitosanitario (0=malato; 5=sano)	Peso medio bacca g	Prod. pianta kg	Indice di precocità (% prod. 31-lug)	Conservabilità		Residuo		pH	Colore	
					(0=scarsa; 5=ottima)	Brix°		Brix°		a/b	
ANGIOLO PESCHINI	4,0	110,5	D	2,49	B	3,0	A	2,50	5,17	4,42	2,46
CUORE DI BUE FURIA	2,5	112,4	D	2,25	C	3,8	A	1,00	4,56	4,25	2,27
CUORE DI BUE RONCONI	3,5	92,7	E	2,40	B	5,7	A	1,50	4,95	4,26	2,41
FONTANA	4,0	258,1	B	1,75	C	1,1	B	2,00	4,96	4,19	2,18
LADINO DI PANNOCCCHIA	3,5	151,0	C	2,57	B	3,6	A	2,00	4,83	4,23	2,28
METEO	4,0	83,8	E	2,52	B	0,4	B	3,00	4,21	4,34	1,95
COSTOLUTO DI PR	4,0	154,0	C	3,19	A	3,9	A	2,50	4,35	4,16	2,28
RICCIO GROSSO CARBONI	4,0	156,2	C	2,71	B	0,4	B	2,50	4,50	4,37	2,38
RICCIO GROSSO ZIVERI	4,0	319,0	A	1,81	C	0,0	B	1,00	4,59	4,36	2,62
S. MARZANO ZIVERI	4,0	53,7	F	2,08	C	0,0	B	3,00	4,97	4,22	2,02
VIOLETTA	4,0	108,1	D	1,80	C	0,0	B	2,50	5,42	4,39	2,39
RICCIO ROMAGNOLO	4,0	106,8	D	1,98	C	2,0	B	2,50	4,66	4,03	2,14
<b>MEDIE</b>	<b>3,8</b>	<b>142,81</b>		<b>2,30</b>		<b>2,00</b>			<b>4,8</b>	<b>4,3</b>	<b>2,3</b>
<b>Significatività</b>		<b>**</b>		<b>**</b>		<b>*</b>					

*Nota: a lettera uguale corrisponde uguale classe di merito*

soda, di colore rosso vivo. Ha una discreta conservabilità.

**Cuore di bue.** È una delle prime varietà italiane coltivate. Ne esistono numerosi ecotipi con caratteristiche leggermente differenti. Ha una pianta poco vigorosa, con fogliame rado, a portamento leggermente pendulo. È poco resistente alle malattie; è poco sensibile al marciume apicale, ma tende a spaccarsi in caso di squilibri idrici. Il frutto è tipicamente a cuore, con parte apicale a punta; la buccia è liscia, sottile; la polpa è abbondante, con pochi semi. C'è una notevole disformità fra i frutti per forma e dimensione, il peso medio è sui 100 g. I frutti più grandi possono presentare delle costolature. La buccia presenta il caratteristico colore rosso-rosato, con tonalità vinoso-violacee. Spesso la zona intorno al picciolo è collettata. Anche la polpa interna, abbondante e piena presenta una colorazione rosata. Il sapore è molto dolce. Dopo la raccolta, il frutto deve essere consumato rapidamente, anche se conservato in frigorifero. Per aumentarne la durata, si raccoglievano i frutti verdi, a scapito però del sapore.

**Ladino di Pannocchia.** È una selezione da concentrato dei primi decenni del Novecento dell'Istituto di allevamento vegetale di Bologna.

È abbastanza vigorosa, con densità fogliare media, verde chiaro. I frutti sono a 3-5 per grappolo. Non è molto resistente alle malattie, ma non è soggetta né a marciume apicale, né a scottature.

Il frutto è molto schiacciato, irregolare/rotondo al taglio trasversale, con costolature evidenti. Le bacche sono grandi, di 8-9,5 cm di diametro; il peso medio è sui 250 g. L'interno presenta uno o più corpi centrali carnosì, placenta poco sviluppata

e pochi semi. La cicatrice apicale, opposta all'attaccatura del picciolo, spesso si presenta aperta. Il picciolo tende a restare attaccato alla bacca.

La buccia è rosso chiaro-aranciato, con collettatura accentuata a maturità; l'interno è rosso, senza tessuto bianco interno. Il frutto è molle, di sapore abbastanza acido, resiste poco allo schiacciamento.

**Meteo.** Il nome deriva dal carattere incostante dell'agricoltore che lo ha conservato. Ha frutto allungato, a lampadina, scatolato.

**San Marzano Ziveri.** Questi pomodori a frutto allungato (tipo San Marzano) sono coltivati negli orti da molti decenni. I frutti sono grandi, di 8-9 cm di lunghezza, la buccia è rosso/aranciato; spesso sono collettati.

**Violetta.** Antica varietà di pomodoro (forse di origine lombarda) coltivata negli orti parmensi. Pianta indeterminata, frutto lungo molto grosso, a polpa piena. Di forma simile al peperone corno.

**Pomodoro di Fontana.** Vecchia varietà parmigiana conservata in località Fontana a partire almeno dall'immediato Dopoguerra. Di origine al momento sconosciuta. Frutti molto grandi (tipo bistecca) sui primi palchi, con peso anche oltre i 400-500 g, e piccoli a fine stagione. Bacche leggermente costolute, tondeggianti, di colore rosa a maturità, piatte. Buccia sottile, sapore dolce.

**Riccio Carboni.** Selezione locale di pomodoro riccio anteriore alla II guerra mondiale. Pianta vigorosa, a sviluppo indeterminato, frutti tondeggianti, costoluti, a buccia sottile e sapore dolce.

**Riccio di Romagna.** Selezione romagnola di pomodoro riccio. Probabilmente derivato dal Riccio di Parma. ■