



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**  
**Pomodoro "Invernale di Biserno" RER V 204**

POMODORO	
<b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i> <b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
<b>Nome comune:</b> Pomodoro "Invernale di Biserno"	
<b>Sinonimi accertati:</b>	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):	
<b>Rischio di erosione:</b> elevato	
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
1) Semi ottenuti dall'azienda Battani Giuseppe di Biserno (Santa Sofia) e da alcuni amatori della zona o comunque della collina in provincia di FC.	
2) Coltivati anche a Biserno da molti anni dalla Sig. ra Marisa Mantini e famiglia.	
3)	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Bnaca del germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia	
 <p><i>Pianta in coltura</i></p>	 <p><i>Frutto immaturo</i></p>



*Sezione trasversale*



*Frutto maturo*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pomodoro da serbo a crescita indeterminata. Il fusto è verde, le foglie sono pennate (alla base dei segmenti è talvolta presente una coppia di segmenti più piccoli), da patenti a reclinate, con segmenti verde chiaro tendente al giallastro, non bollosi, di consistenza tenue. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara (talvolta bipara), portante 3-5 frutti; i fiori hanno corolla gialla. I frutti (bacche) sono lunghi 4 cm e larghi 4,5-5 cm, leggermente appiattiti e in sezione trasversale più o meno arrotondati, con depressione all'attacco del pedicello lieve; l'apice è leggermente depresso, con attacco pistillare medio-piccolo; la superficie è da debolmente a mediamente costolata, nel frutto immaturo è verde chiaro con colletto più scuro esteso fino a ca. 1/3 della lunghezza, a maturità è giallo-arancione; la buccia (pericarpo) è spessa, di 7-9 mm; i loculi (o logge) sono 4; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto loculare, placenta, columella) è rosa-arancione scuro e molto compatto (cfr Rossi et al., 2022; Canella et al., 2022).

La coltivazione di questo pomodoro è stata tramandata nella famiglia del signor Giuseppe "Ringotto" Battani (classe 1957) di Biserno di Santa Sofia (Forlì-Cesena) a partire dal padre Giovanni (nato nel 1927); prima di lui lo coltivava probabilmente il nonno. La semente nel corso degli anni è stata donata anche ad altri coltivatori, tra i quali la compaesana signora Marisa Mantini, che ne fa ampia coltivazione con il marito Giorgio Visotti, ad uso famigliare.

Pomodori da serbo con frutti gialli o arancioni sono noti ancora attualmente anche per altre località dell'Italia

centrale e meridionale: ‘Giallo di Pitigliano’ (Pitigliano e Sorano, Grosseto), ‘Di Monte San Vito’ (Monte San Vito, Ancona, e dintorni, coltivato dal secondo Dopoguerra), ‘Da appendere della Bruna’ (Porto di Castiglione del Lago, Perugia), ‘Da secca di Minturno’ (Latina), ‘Pomodorino giallo’ (provincia di Napoli), ‘Pummarola gialla Sala’, ‘Giallo Caggianese’ (provincia di Salerno), ‘Di Crispiano giallo’ (Crispiano, Taranto), ‘Giallo d’inverno’ (Aradeo, Lecce), ‘Giallo vernile’ (Vico del Gargano, Foggia), ‘Vernile giallo sanguigno rampicante’ (Rodi Garganico, Foggia), ‘Goccia d’oro’ (San Vito dei Nomanni, Brindisi).

Quanto allo status di conservazione, i semi di questa presunta cultivar antica sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell’Università di Pavia. L’accessione ritenuta originaria di Biserno (S. Sofia) presso la famiglia del signor Giuseppe Battani, è coltivata da almeno venti anni anche nel centro abitato di Biserno, dalla signora Marisa Mantini e signor Giorgio Visoti, che contribuiscono a mantenerla in vita.

Coltivazione: la semina avviene in vaso tra marzo e aprile; le piantine sono piantate in campo successivamente, dotato di sostegno. Il pomodoro ‘Invernale di Biserno’, sebbene trattato con verderame, è ritenuto dai suoi coltivatori più resistente rispetto alle altre cultivar di pomodoro. Quando i frutti sono maturi, tra settembre e ottobre, la pianta intera viene tagliata alla base, privata delle foglie e messa a seccare, prima di venire appesa in una stanza asciutta, arieggiata e protetta dai rigori invernali; la signora Marisa Mantini, invece, conserva in cassette i singoli frutti staccati dalle piante abbastanza precocemente e fatti maturare al sole. I semi destinati alla semina, una volta estratti dai frutti, sono lasciati asciugare.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Provincia di Forlì-Cesena, specialmente in Comune di Santa Sofia, ma anche più a oriente qua e là.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178.

Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL “L’altra Romagna”. Gal e Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

#### **NOTE**

Viene coltivato anche a Vetracchio di Sarsina (Forlì-Cesena) dal sig. Marino Borgini e a Pereto di Verghereto dal signor Medardo Castronai, che lo ha ottenuto presso la comunità Hippy di Segutano (località sita nello stesso comune), che attorno al 1990 o anche prima ha acquisito sementi da contadini della zona per autosussistenza.

Usi culinari: trattandosi di un pomodoro da serbo, dotato di una parte esterna (“buccia”) molto spessa e resistente, si conserva per tutto il periodo invernale, fino alla semina nell’anno successivo. Viene consumato crudo in insalata, fresco, mentre in inverno viene cotto al forno con prezzemolo e olio o saltato in padella con aglio e olio per condire la pasta oppure anche per realizzare bruschette (eliminando prima dell’uso la parte esterna che avvolge il frutto).

