

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 "Pomè" RER V 205

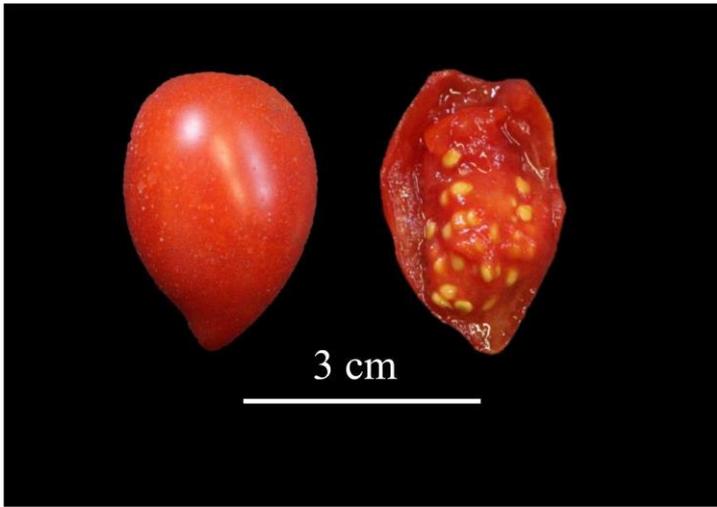
POMODORO	
Famiglia: <i>Solanaceae</i>	Genere: <i>Lycopersicon</i> Specie: <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
Nome comune: Pomodoro "Pomè"	
Sinonimi accertati: Pomino, Pomodoro da appendere	
Sinonimie errate:	
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Panduré da rampé	
Rischio di erosione: elevato	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Semi ottenuti a suo tempo dalla sig.ra Emilia Tavalazzi di Fusignano (RA)	
2)	
3)	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Banca del germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia	



Pianta in coltura



Frutto immaturo



Sezione trasversale



Frutto maturo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pomodoro da serbo, a crescita indeterminata. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara, portante ca. 7 frutti. I frutti (bacche) sono lunghi 4,5-5 cm e larghi 3-3,5 cm, da ellissoidali a obovoidali, senza depressione all'attacco del pedicello; l'apice è appuntito, senza cicatrice all'attacco pistillare; la superficie è liscia, nel frutto maturo è rossa; la buccia (pericarpo) è sottile, di 7-9 mm; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto locale, placenta, columella) è rossa e con buona consistenza.

È coltivato a Fusignano (RA). In passato era coltivato in particolare dalla signora Emilia "Miglia ad Diré" Tavalazzi (classe 1927, scomparsa nel 2020) di Fusignano (Ravenna) dal 1995 circa, quando è stato ricevuto dal signor Emilio "Emilio ad Panzé" Minguzzi (†) sempre di Fusignano, il quale lo coltivava «da tanti anni» a casa sua. Un altro pomodoro simile, definito 'Pomodorino da appendere invernale' è coltivato sempre a Fusignano (Ravenna) dai signori Monica Contoli e Urbano Argelli, donatogli da una certa signora Iolanda di Bagnacavallo (Ravenna), sua coltura di famiglia (codice Banca semi A ER88). Ne coltiva di simili a Brisighella (Ravenna) anche il signor Giuliano Allori di Zattaglia e fino a qualche anno fa anche dal signor Domenico Ghetti (classe 1947) di Marzeno, che però l'ha perso.

I pomodori (giunti per la prima volta in Romagna a Rimini con i Gesuiti sudamericani nella prima metà del Settecento, cioè circa 50 anni prima che nel resto della regione). In molti casi, se da serbo invernale, venivano conservati, grazie a un parziale appassimento all'ombra, appesi sotto il portico (specialmente nelle zone dove questa struttura era diffusa in grappoli spesso ancora attaccati alla pianta o montati su una catena costituita di base da un filo, riparati dalle incursioni dei topolini di campagna (similmente a quanto avviene alle pendici del Vesuvio per i pomodori tradizionali raggruppati sotto la denominazione "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP", alcuni dei quali morfologicamente non poi così dissimili dal 'Pomé').

Coltivazione: la semina avviene tra aprile e maggio, gettando e sotterrando direttamente in campo alcuni frutti avanzati dall'inverno, in genere quelli un po' marcescenti. Le piante vengono fatte arrampicare su un sostegno, messe in file ben ordinate, in suolo non troppo argilloso, esposto a sud; devono essere ben innaffiate. I frutti maturi si raccolgono in agosto, staccando i «grappoli» dalla pianta per appenderli su un filo, che a sua volta viene attaccato a una stanga posta in un ambiente chiuso e asciutto. La signora Emilia Tavalazzi di Fusignano (RA) non lo seminava neanche, nasceva spontaneamente sotto le piante dell'anno prima in orto, messe a dimora in una posizione favorevole, davanti al muro di un rustico, in esposizione sud.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Ravenna (Fusignano, Brisighella) ma anche Forlì-Cesena, specialmente in Comune di Verghereto (Sig. Medardo Castronai).

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

Un pomodoro molto simile, è coltivato a Pereto di Alfero di Verghereto dal signor Medardo Castronai, in varie forme più allungate o più rotonde, di cui una versione piccola e una più grossa. Inoltre un 'Perina a punta della Valtiberina', è coltivato in diversi comuni della Valtiberina (Arezzo) sin dalla fine del XIX secolo, dove, nelle case coloniche, veniva conservato fino alla primavera inoltrata; anche in queste località è consumato fresco o su bruschette. Nella prima metà del XX secolo era molto ricercato il pomodoro da serbo 'Di Prato', «a frutto rotondo con piccolo capezzolo sulla regione pistillare». È affine al 'Pomé' anche il pomodoro da serbo 'A grappoli d'inverno', con frutti leggermente più sferoidali, venduto negli Stati Uniti come originario dell'Italia. Con la denominazione "a grappolo d'inverno" (ma anche "da appendere") sono chiamati svariati pomodori da serbo simili diffusi tra Puglia e Basilicata.

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).

