

**Costantino Cattivello,
Renato Danielis**

ERSA

Servizio Ricerca e Sperimentazione
Struttura stabile di
Pozzuolo del Friuli

RISULTATI DELLE PROVE DI PRIMO E SECONDO LIVELLO SU POMODORO A FRUTTO PICCOLO

Il pomodoro a frutto piccolo comprende una gran varietà di tipi dalle forme quanto mai diverse. Si tratta di cultivar che negli ultimi anni hanno beneficiato di un crescente apprezzamento da parte del mercato grazie alle loro peculiari caratteristiche organolettiche.

La loro presenza ha trovato spazio soprattutto nelle aziende che vendono direttamente la propria produzione al cliente finale, tanto da diventare uno strumento molto importante di fidelizzazione dell'acquirente. La consapevolezza dell'importanza assunta dalla vendita diretta in regione ha spinto ad individuare, attraverso opportune prove sperimentali, i materiali che meglio si prestano a questo tipo di commercializzazione.

Le prove si sono articolate in test di primo e secondo livello. Quest'ultimo ha preso in esame i tipi "plum" o vesuviani (fig. 1) che meglio si erano comportati l'anno precedente mentre nel test di primo livello sono state prese in considerazione varietà nuove, caratterizzate da frutti piccoli (vesuviani, ovali e tondi), ed indicate dalle ditte fornitrici per le loro buone caratteristiche organolettiche.

MATERIALI E METODI

La prova è stata condotta presso l'azienda agricola Feresin Carlo e Alessandro di Fiumicello, in un tunnel freddo. Il trapianto è stato effettuato il 24/03/06 adottando un sesto d'impianto di 90 cm tra le file e 40 cm sulla fila. È stato adottato uno schema sperimentale a blocchi randomizzati con due repliche nel 1° livello e tre nel 2°. In primo livello sono state messe a confronto 13 cv mentre nel secondo 6.

RISULTATI E DISCUSSIONE 2° Livello

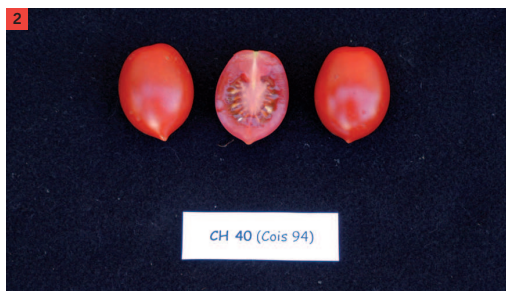
CH 40 (Cois 94): pianta esile e poco compatta con frutti di peso contenuto (20 g) che staccano senza sepali. Ha in media 15 frutti per palco. La produzione è media. Ottimo contenuto in zuccheri (°Brix) e buon rapporto zuccheri/acidi; polpa croccante. (fig. 2)

LUCCIOLA (Olter): pianta compatta e robusta con frutti del peso medio di 25 g. Porta mediamente 13 frutti per palco che si staccano senza sepali. Produzione media. Buon ° Brix. Al palato risalta la componente acida e la consistenza della polpa. (fig. 3)

1 I pomodori a frutto piccolo (vesuviani o plum, datterini, ciliegini) presentano caratteristiche organolettiche superiori.

2 Frutti della cultivar CH 40

3 Frutti della cultivar Lucciola





MOTEKINO (De Ruiter): pianta di vigoria media con 10 frutti per palco che si staccano senza sepali. Peso superiore alla media (35-40 g). Produzione media. °Brix ed acidità nella media, polpa piuttosto farinosa. (fig. 4)



PICCADILLY (Syngenta): pianta compatta e robusta con fogliame coprente e frutti di peso elevato (40-45 g) che si staccano senza sepali. °Brix ed acidità inferiori alle altre cultivar. All'analisi sensoriale si è distinta per la succosità della polpa. (fig. 5)



SALENTINO (Lamboseeds): pianta compatta e robusta, frutti di peso medio che si staccano con i sepali. Produzione media. Buon °Brix, elevato rapporto acidi/zuccheri. All'analisi sensoriale ha messo in luce delle caratteristiche organolettiche equilibrate. (fig. 6)



SUNSTREAM (Enza Zaden): pianta tendenzialmente poco compatta ma più robusta di CH 40. Frutti in numero di 15 per palco, di peso medio (25 g), che si staccano con i sepali. Produzione media. Elevato °Brix e buona acidità. Caratteristiche organolettiche equilibrate. (fig. 7)

RISULTATI E DISCUSSIONE

1° Livello

Nelle valutazioni sensoriali e qualitative si sono distinte le seguenti cultivar.

DASHER (De Ruiter): tipo datterino che stacca senza sepali. °Brix e acidità superiori alla media. I frutti, in numero di 16-17 per palco, si staccano senza sepali ed hanno un peso di 20 grammi. Produzione media. Pianta di media compattezza. (figura 8)

DATTER (Four): tipo datterino che stacca con sepali. °Brix e acidità medi. All'analisi sensoriale si è distinta per succosità e croccantezza della polpa. N°11 frutti per palco del peso di 21 grammi. Produzione leggermente inferiore alla media. Pianta compatta. (figura 9)

ISI 83033 (ISI): tipo datterino che stacca con sepali. °Brix superiore alla media al contrario dell'acidità. Ottima croccantezza e buona succosità della polpa. N° 15 frutti per palco del peso di 27 grammi. Pianta di media compattezza. (figura 10)

RAVELLO (Nunhems): tipo mini S. Marzano che stacca senza sepali. °Brix inferiore alla media, al contrario dell'acidità. All'analisi sensoriale ha fatto registrare una buona succosità. Palchi con 12 frutti del peso di 29 grammi. Pianta molto compatta (figura 11).

SANTA (ISI/Esasem): tipo datterino. Tende a sgrappolare. Frutti di peso contenuto (14 g) in numero di 20 per ogni palco. Buon °Brix e acidità media. All'analisi gustativa è stato molto apprezzato per succosità e croccantezza, particolarmente dai degustatori che richiedono un frutto dolce e poco acido. (figura 12)

TRILLY (ISD): tipo mini S. Marzano che stacca senza sepali e tende a sgrappolare. Simile a Santa per caratteristiche gustative. Palchi con 16-17 frutti, di peso contenuto. Media produttività. (figura 13)

4 Frutti della cultivar Motekino

5 Frutti della cultivar Piccadilly

6 Frutti della cultivar Salentino

7 Frutti della cultivar Sunstream



CONCLUSIONI

Le prove di primo e secondo livello hanno confermato le elevate caratteristiche qualitative dei pomodori a frutto piccolo rispetto alle tipologie comunemente utilizzate (tondo insalatato e tondo grappolo). Infatti, per larga parte dei materiali testati, il contenuto in zuccheri ($^{\circ}$ Brix) è stato alto, mentre il contenuto in acidi, e soprattutto il rapporto zuccheri/acidi, è risultato molto variabile fra le diverse cultivar a confronto. Si passa infatti da materiali che all'esame organolettico risaltano per la dolcezza (es. Santa) ad altri dove la componente acida viene percepita al pari degli zuccheri (es. Salentino). Va inoltre rilevato che le varietà più gradite dai componenti del panel test, che rappresentavano un possibile campione di acquirenti, risultavano essere quelle caratterizzate anche da elevata succosità e croccantezza della polpa.

Le prove hanno confermato, ancora una volta, che elevata produttività e/o alto peso del frutto mal si accompagnano ad eccellenti caratteristiche qualitative.

La presenza di sepali è un aspetto che può avere la sua importanza all'atto della presentazione del prodotto che di solito, per queste varietà, avviene a frutto singolo in vaschetta da 250 o 500 grammi. Infatti, i frutti con sepali, dando una sensazione di maggior freschezza, sono tendenzialmente preferiti ai frutti senza.

Infine non va dimenticato che per le varietà a frutto più piccolo, al fine di ridurre i costi di raccolta, si può procedere al taglio del grappolo intero. A tal fine sono da preferire varietà che non sgrappolano.

8 *Frutti della cultivar Dasher*

9 *Frutti della cultivar Datter*

10 *Frutti della cultivar ISI 83033*

11 *Frutti della cultivar Ravello*

12 *Frutti della cultivar Santa*

13 *Frutti della cultivar Trilly*

Ringraziamenti

Questo lavoro è stato reso possibile grazie alla preziosa collaborazione dell'azienda ospitante e dei colleghi Luca Cisilino, Laura Pagani e Ermanno Germano. A tutti va il nostro più sentito ringraziamento.

Nota

Il presente lavoro è una sintesi della relazione presentata in occasione del rapporto sulla sperimentazione orticola 2006 svoltosi a Villa Chiozza il 13-12-06. Chi fosse interessato a richiederne una copia può interpellare il Servizio divulgazione, assistenza tecnica e promozione dell'ERSA al n. 0431/386711.