



L'ORTO  
ANTICO



POMODORO  
FORMAGGIO

L'ORTO  
FRUTTIFERO

LA FELICITÀ NELL'ORTO

I POMODORI ANTICHI  
LA NOVITÀ ARRIVA  
DAL PASSATO



L'ORTO  
FRUTTIFERO  
LA FELICITÀ NELL'ORTO

# LA NOVITÀ ARRIVA DAL PASSATO

Si distinguono per il loro sapore superiore, aspetto o robustezza, conservate per essere tramandate di generazione in generazione. Paragonati agli ibridi, questi pomodori hanno un sapore pieno, una buccia sottile, una polpa abbondante e un'infinita varietà di forme, dimensioni e colori.

Richiedono una maggiore attenzione e cura rispetto a quelli ibridi.



## TIPO DI TERRENO

Il Pomodoro predilige terreni ricchi di sostanza organica, privi di ristagni idrici.



## PERIODO DI COLTIVAZIONE

Disporre 3 piante a metro quadrato tenendo distanze tra le file di circa 60 cm e 40 cm sulla fila.

|                  | GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ARIA APERTA      |     |     |     |     |     |     |
| PICCOLI TUNNEL*  |     |     |     |     |     |     |
| PROTEZIONI AMPIE |     |     |     |     |     |     |
|                  | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC |
| ARIA APERTA      |     |     |     |     |     |     |
| PICCOLI TUNNEL*  |     |     |     |     |     |     |
| PROTEZIONI AMPIE |     |     |     |     |     |     |

■ trapianto   ■ raccolta   ■ possibilità di prolungare la coltivazione

\*Piccoli tunnel, altezza 1 m, larghezza 1 / 1,20 m



## CLIMA

Il Pomodoro ben si adatta alle nostre latitudini, ove la coltivazione avviene all'aria aperta in primavera ed in estate; in serra tutto l'anno.



## CONCIMAZIONI

Durante la coltivazione è opportuno sostenere le piante con un concime contenente azoto e potassio. Si può distribuire 2-3 volte ogni 10 giorni a partire dall'ingrossamento dei primi pomodori.



## ANNAFFIATURA

Annaffiare senza bagnare fusti, foglie e frutti, in modo da mantenere il terreno sempre fresco evitando squilibri idrici che possono compromettere la crescita e la maturazione dei pomodori. Bagnare alla sera, evitando traumi radicali, nel corso delle ore più calde della giornata.



## LE VARIETÀ



Molte le cultivar antiche di Pomodori che oltre a differenziarsi per il portamento della pianta si possono raggruppare anche per l'utilizzo finale: è possibile infatti dividere i pomodori da insalata da quelli adatti ad essere lavorati e trasformati in conserva, ci sono poi anche quelli ideali per essere essiccati in quanto piccoli e dotati di un tegumento esterno adatto a tale scopo.

Si possono poi differenziare anche per colore; esistono varietà con un tipico colore rosso acceso, altre invece di un giallo pallido quasi bianco, altre ancora con caratteristico colore aranciato. Infine c'è la forma, che è davvero molto varia, ma anche le dimensioni.

La scelta è davvero ampia e abbraccia tutti i gusti e le preferenze del consumatore. Certe tipologie sono a grave rischio di estinzione o relegate alla coltivazione in ristrettissimi areali o addirittura nei soli orti di qualche vecchio amatore.

I loro frutti non sono facilmente reperibili oppure si trovano in piccoli mercati rionali o solamente presso gli ortolani coltivatori.

Recupero, conoscenza e conservazione sono una garanzia di mantenimento e valorizzazione di un patrimonio tipico del nostro Paese.



POMODORO ROSA DI BERNA



POMODORO STRIPED STUFFER



POMODORO SUPER CHERRY OVALE STRISCE

## POMODORI DA CANNA

### POMODORO ROSA DI BERNA

Frutti tondi, rosati, con polpa carnosa, peso medio di circa 200 g. Ottimo in insalata.

### POMODORO COCKTAIL CHERRY BIANCO

Piccolo ciliegino che matura in un colore giallo avorio, sapore molto dolce e pianta molto produttiva. Ideale da cocktail o per preparare coloratissime insalate insieme ad altri ciliegini. Pezzatura del frutto circa 15-20 g.

### POMODORO BLACK DA TULA

Pianta molto vigorosa, i frutti sono di taglia medio grande e una volta giunti a maturazione anche internamente sono di colore rosso scuro tendente al nero.

Pezzatura del frutto circa 150-180 g.

### POMODORO LAMPADINA GIALLO

Frutti di media pezzatura dalla tipica forma a pera o lampadina, dal colore giallo intenso. Pianta molto produttiva.

### POMODORO MINI MARZANO VERDE

È un San Marzano in miniatura, di colore verde striato anche a maturazione.

Produce splendidi grappoli con 10-12 frutti polposi e saporiti. Pelle fine ma ben solida e robusta. Gusto eccellente, sapore, fragranza e dolcezza inconfondibili.

Pezzatura del frutto circa 25-35 g.





POMODORO VIGNA ROSSA



POMODORO ROMA ZEBRATO



POMODORO FORMAGGIO

## POMODORO NERO TRIFELE

Frutti caratterizzati da spalle verdi, con sfumature mogano bruno tendenti al nero. Pezzatura media di circa 80-100 g. Ottimo in salsa di pomodoro.

## POMODORO SUPER CHERRY OVALE STRISCE

Pomodoro di altissima qualità per il sapore e le proprietà nutritive dato l'elevato contenuto di licopene. Frutto ovale, striato, di verde brillante in contrasto con strisce rossastre. Ha una consistenza croccante e un sapore molto dolce. Pezzatura del frutto circa 25-35 g.

## POMODORO SPECKLED ROMAN

Frutti ovali, carnosì, molto saporiti, di colore rosso arancio a strisce gialle. Caratteristica l'estremità appuntita del frutto. Pezzatura del frutto circa 90-120 g. Si consuma crudo ma è ottimo anche per la salsa e da fare ripieno.

## POMODORO STRIPED STUFFER

I frutti si distinguono per l'insolito colore arancio dorato a strisce rosse ed un ottimo gusto di pomodoro puro, che oggi si è un po' perso. Varietà molto forte e vigorosa. Ottima conservabilità in post raccolta. Pezzatura del frutto circa 90-100 g.

## POMODORO STRISCE CHERRY

Frutto caratterizzato da strisce verde scuro su fondo rossastro. Buccia sottile ma piante vigorose, molto resistenti e molto produttive. Frutti molto saporiti, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Pezzatura del frutto circa 40-60 g.



## POMODORO VIGNA ROSSA

Frutti da consumo fresco, rotondi, riuniti a grappolo, con marcate striature di colore verde che virano al rosso arancio a maturazione.

Buccia sottile, polpa dolce e consistente.

Produzione precoce ed elevata. Pezzatura del frutto circa 40-60 g.

## POMODORO DA TERRA

## POMODORO ROMA ZEBRATO

Frutti ovali di colore verde striato, in contrasto con il rosso-arancio.

Polpa rossa viva dovuta all'alto contenuto di licopene che gli conferisce un importante valore antiossidante. Pezzatura del frutto circa 25-30 g.

## POMODORO DA VASO

## POMODORO FORMAGGIO

Frutto buonissimo e dolcissimo, ideale anche per chi ha spazi limitati.

Pezzatura del frutto di circa 10 g.



SFOGLIA ANCHE I QUADERNI

"IL POMODORO" - "SUNBLACK"



SCOPRI ALTRE CURIOSITÀ  
SUI POMODORI ANTICHI



## LO SAPEVI CHE...

Fino al XVIII secolo, il Pomodoro veniva coltivato solamente come pianta ornamentale perché i suoi frutti (all'epoca a buccia gialla) erano ritenuti tossici e velenosissimi.





## TRATTAMENTI

Le più gravi avversità che colpiscono le piante del Pomodoro sono la Peronospora e i Marciumi a zone.

Intervenire con prodotti a base di Rame e Zolfo.

I trattamenti vanno effettuati con cautela durante la fioritura, cercando di non colpire i fiori.



## MANUTENZIONE

Rincalzatura quando le piante sono alte circa 40 cm;

scacchiatura durante la crescita della pianta, cioè eliminazione dei getti ascellari per far maturare più velocemente i frutti.



## PRODUZIONE E RACCOLTA

Mediamente ogni pianta di Pomodoro può fornire 3-4 Kg di frutti.

Servono circa 60 giorni per ottenere i primi frutti (primo palco).



## CONSERVAZIONE

I pomodori raccolti ben maturi mantengono al meglio le proprie caratteristiche nutrizionali e di gusto e possono essere conservati in frigo per alcuni giorni. Vi sono varietà idonee per la preparazione di conserve, pelati e gustose salse.



## CONSOCIAZIONE

Il Pomodoro favorisce la crescita di Sedano, Prezzemolo e Basilico.

A fianco al Cavolo contribuisce ad allontanare la Cavolaia.

Tra gli altri graditi compagni: Spinaci, Porri, Lattughe, Aglio, Fagiolini e Menta. Tenere lontano da Patate, Cetrioli e Finocchi.



## CONSIGLI

I pomodori "da canna", durante l'accrescimento, vanno legati ad un tutore, per favorire la stabilità della pianta ed evitare che le bacche vengano a contatto con il terreno creando marcescenze.



## L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su

[www.facebook.com/LOrtofruttifero](http://www.facebook.com/LOrtofruttifero)

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati  
Arena Metato, 29  
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

[www.lortofruttilifero.it](http://www.lortofruttilifero.it)

#felicitànellorto  
#lortobio



**L'ORTO**  
**FRUTTIFERO**  
LA FELICITÀ NELL'ORTO