

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

- ATTUALITÀ
- AZIENDE
- DISTRIBUZIONE
- ESTERO
- FIERE
- INNOVAZIONE
- LOGISTICA
- PRODOTTI
- NEWSLETTER

POMODORI 365 GIORNI L'ANNO: I NUMERI E IL FUTURO DEL COMPARTO



Publicato il 13 aprile 2022

Condividi



Uno dei vantaggi dell'Italia è che, essendo lunga 1.300 km, si riesce a produrre il **pomodoro** praticamente tutto l'anno sfruttando le varie latitudini e la coltivazione protetta.

Ma per ottenere buoni risultati occorrono la varietà giusta e tecniche di coltivazione adeguate perché il consumatore sta diventando sempre più esigente. Se ne è parlato durante la trasmissione "E' il sapore che fa la differenza" andata in onda sabato scorso aprile su 7Gold nell'ambito del ciclo La Natura dal campo alla tavola e disponibile on line: <https://www.youtube.com/watch?v=OficF-KIT8>.

Coordinati dal giornalista Cristiano Riciputi, sono stati ospiti in studio l'**esperto Luciano Trentini** e **Sandro Colombi, direttore di Lambo Seeds**. Numerosi i servizi e le testimonianze sia in campo che in magazzino presso l'organizzazione di produttori **Lorenzini Naturamica di Mantova**, specializzata in coltivazione e commercializzazione di pomodoro.

"In Italia si coltivano circa 7500 ettari di pomodori in serra – ha esordito Trentini – e 17mila in pieno campo, naturalmente riferendoci al solo pomodoro da mensa. A livello europeo le principali nazioni produttrici sono Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Italia e Francia. La produzione di pomodoro da mensa in Italia sfiora il milione di tonnellate, suddivisa fra le coltivazioni in serra e in pieno campo. Nel primo caso gli ettari coltivati sono poco più di 7.000, con una produzione complessiva di 520 mila tonnellate. Altri 5 milioni di quintali provengono infine dalle produzioni in pieno campo su una superficie coltivata di circa 17 mila ettari. Oltre il 40% di tutto il pomodoro da mensa italiano si coltiva in Sicilia, seguita da Lazio e Campania. Insieme queste tre regioni comprendono il 70% della produzione nazionale".

L'obiettivo dei produttori è quello di offrire prodotto per tutto l'anno, ma per permettere la raccolta da ottobre ad aprile non basta coltivare nel sud Italia e disporre di serre: servono varietà idonee. L'agronomo Pietro Viviani, tecnico dell'azienda Lorenzini Naturamica di Mantova, ha spiegato come le due varietà a polpa arancio e rossa coltivate nelle serre a Sermide e in Sicilia permettono all'azienda di avere una produzione tutto l'anno garantendo la massima qualità ed ha descritto le operazioni in serra per predisporre al prossimo raccolto: "Aggiungiamo prodotti utilizzabili in agricoltura biologica come lo zolfo e insetti utili per contrastare gli insetti dannosi ed eliminare i prodotti chimici di sintesi".



Grazie alla ricerca genetica oggi gli imprenditori agricoli e i consumatori possono scegliere tra un'ampia gamma di varietà di pomodoro da mensa da coltivare e acquistare. **Sandro Colombi direttore commerciale di Lambo Seeds** ha fatto il punto sulla situazione della ricerca: "Nuove varietà, innovative per forma, colore e qualità nutrizionali, sono frutto di molti anni di ricerca e come Lambo Seeds negli ultimi tempi ne abbiamo introdotte alcune che stanno avendo ottimi riscontri. Nel caso del pomodoro da mensa – ha continuato Colombi – serve un frutto che unisca l'ottima presentazione, forma, pezzatura, colore, consistenza con gli aspetti qualitativi: sapore, zuccheri, acidi e altro. Coltivare pomodori che sembrano perle, tanto sono piccoli e perfetti, non è facile: servono produttori altamente professionali, e non si possono coltivare ovunque, ma solo dove le caratteristiche del terreno e climatiche lo permettono al meglio. Parliamo di un comparto che è ancora una nicchia, ma che si caratterizza dall'aroma intenso di pomodoro, umami, alto grado brix e acido glutammico".

Il licopene contenuto nel pomodoro è un potente antiossidante, che protegge la pelle dai danni dei raggi Uv. Ne ha parlato la nutrizionista **Alessandra Bordoni, Professoressa del Dipartimento di scienze e tecnologie agro alimentari dell'università di Bologna**: "Il pomodoro presenta un'elevata densità nutrizionale a fronte di una bassa densità energetica. Inoltre è una fonte di pro-vitamina A, antiossidante, così come di vitamina C che nel pomodoro fresco si mantiene inalterata. Inoltre è fonte di minerali, potassio in primo luogo, così come selenio. Da non trascurare i componenti bio attivi che hanno un'attività positiva nell'organismo, ad esempio il licopene".

Daniele Lorenzini, direttore di Lorenzini Naturamica ha posto l'accento sulla scelta varietale. "Consiglio di piantare varietà con aspetti salutistici e di elevata qualità organolettica. Il consumatore è sempre più sensibile al sapore e all'aspetto salutistico. C'è un'espansione di coltivazioni fuorisuolo perché si ha sotto controllo la piantagione e la si può importare per uniformare il risultato finale, senza residui grazie a un ambiente protetto e con rese migliori".

Da rivedere, ha detto Lorenzini, i modi di riscaldare le serre: "Noi da anni abbiamo investito sulle rinnovabili, fotovoltaico ed efficientamento energetico. Come fertilizzante usiamo un compost derivante da organico come esempio di economia circolare".

Roberto Piazza, esperto di mercati all'ingrosso, ha posto l'accento sul fatto che il pomodoro è presente 365 giorni l'anno perché viene importato quando non vi è produzione nazionale. "Vogliamo offrire al consumatore un prodotto ricco di servizi e che arrivi in fretta, in 24 ore, dal campo alla tavola".

Per la rubrica Pillole di cucina, lo chef Andrea Mainardi ha proposto la zuppetta di scorfano con pomodorini.

pomodori

Leggi anche altri articoli correlati



15 luglio 2022

MELONI, LORENZINI: QUALITÀ AL TOP. PREZZI IN RISALITA. BENE L'E-COMMERCE

Tanta produzione, fin troppa, e prezzi insoddisfacenti. A delineare la situazione attuale del mercato del...



30 giugno 2022

RIJK ZWAAN, IN UN VIDEO LE QUALITÀ DEL DATTERINO LEONCINO

Leoncino RZ F1 è la varietà di datterino Rijk Zwaan adatta a cicli corti e...

DAI SOCIAL

RESIDUO ZERO, IL RUOLO CHIAVE DELLA GDO
In merito alla notizia di Natalino Gallo (nella foto) che su GreenPlanet.net afferma come fare Residuo Zero sia ancora più complesso del biologico... **CONTINUA**

LA SPREMUTA

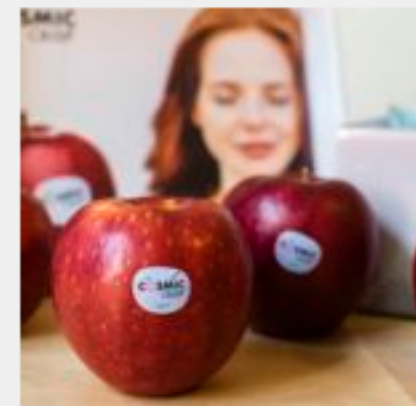
SARÀ vero che tutti vogliono prodotti naturali, ecosostenibili, a km zero ecc ecc. Però osservo che la gente riempie i carrelli con merendine, snack, patatine fritte, bevande gassate piene di zucchero ecc ecc. E che i discount sono pieni di frutta straniera in diretta concorrenza con quella italiana. Ma sicuramente sono io che mi sbaglio... *



- SEGUICI SU FACEBOOK
- SEGUICI SU INSTAGRAM
- SEGUICI SU LINKEDIN

L'ASSAGGIO

COSMIC CRISP, LA MELA CHE AL DEBUTTO SFIORA L'ECCELLENZA: 4,2/5



E' la tredicesima volta che valutiamo in questa rubrica una varietà di mela e questo è l'unico caso in cui valutiamo la stessa vari... **Continua**

LE NOSTRE INIZIATIVE



30 maggio 2022
IN DISTRIBUZIONE L'ANNUARIO DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA 2022



2 marzo 2021
MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLES 2021

TOP DELLA SETTIMANA

TOP DEL MESE



18 luglio 2022
ADDIO AD ANNABELLA DONNARUMMA, GRANDE PROTAGONISTA DELL'ORTOFRUTTA



18 luglio 2022
SCOMPARSA DONNARUMMA, I COMMENTI: "TENACE, COMPETENTE, SPECIALE"



15 luglio 2022
MELONI, LORENZINI: QUALITÀ AL TOP. PREZZI IN RISALITA. BENE L'E-COMMERCE

VIDEO



FOTOGALLERY



- SEGUICI SU FACEBOOK
- SEGUICI SU INSTAGRAM
- SEGUICI SU LINKEDIN

IL CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

Corriere Ortofrutticolo, nato negli anni Sessanta e acquisito da Gemma Editco nel 1987, è lo storico mensile di informazione economica e commerciale del settore ortofrutticolo italiano, affermatosi negli anni come rivista "di filiera".

GEMMA EDITCO SRL

GEMMA EDITCO SRL
Via Fiordiligi, 6 - 37135 Verona
Tel: +39 045.8352317
Email: segreteria@gemmaeditco.it
P.Iva 01963490238