

Home > Cronache > Ortofrutta > Pomodoro. In Italia si produce tutto l'anno: 1 milione di tonnellate destinato...

Cronache Ortofrutta

Pomodoro. In Italia si produce tutto l'anno: 1 milione di tonnellate destinato alle mense

di [Agricoltura.it](#) - 13 Aprile 2022

Condividi



RIMINI – Uno dei vantaggi dell'Italia è che, essendo lunga 1300 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.

“In Italia si coltivano circa 7500 ettari di pomodori in serra – ha esordito Luciano Trentini, esperto del settore – 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, umani, 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 **Piùole di cucina**, lo chef Andrea Mainardi ha proposto la zuppetta di scorfano con pomodorini.

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=0ficF-KIT8>.

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

TAGS In evidenza pomodoro

Condividi

Articolo precedente

Vino. Confai Lombardia: sostenere il percorso di innovazione 4.0 e genomica

Articolo successivo

Energia. Rossella Sessa (FI): un'impresa su quattro ha ridotto la produzione

Agricoltura.it
<http://www.agricoltura.it>
Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



ORTOFRUTTA
Pataticoltura. Secondo il CE.PA patate più piccole ma di buona qualità quest'anno



ORTOFRUTTA
Caldo. Frutta e verdura ustionate: -70% raccolti. Colpiti peperoni, meloni e pomodori, non nascono le melanzane



ORTOFRUTTA
Siccità. Cia, per il pomodoro è corsa contro il tempo. Tardivo giù del 15%. Tutta l'ortofrutta è a rischio

< >

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Search

ORTOFRUTTA 17 LUGLIO 2022

SEGUICI SU INSTAGRAM @AGRICOLTURA.IT



TARGET
OBIETTIVO AGRICOLTURA
GUERRA E PAC, COME CAMBIA LA POLITICA AGRICOLA EUROPEA

Paolo De Castro – ConAgri Parlamento Europeo
Angelo Frascarelli – Presidente Ismea
Conduce **Alessandro Maurilli**, giornalista
MARTEDÌ 29 MARZO ORE 17 IN DIRETTA
SUI NOSTRI CANALI FACEBOOK E YOUTUBE