

# La miglior varietà è una buona combinazione

I pomodori sono il biglietto da visita degli orticoltori. Nessun altro ortaggio presenta una tale diversità di varietà e di tipi. L'anno scorso il FiBL ha sperimentato varietà che potrebbero entrare in considerazione per la vendita diretta.

I pomodori innanzitutto devono avere un buon sapore. La coltivazione di varietà precoci, resistenti e tolleranti a tutte le malattie e a tutti i parassiti possibili e immaginabili e che inoltre presentano pochi problemi fisiologici come marciume apicale e macchie immature è interessante. Fin qui la maggior parte degli orticoltori concorda. La questione diventa più complessa quando si parla delle caratteristiche del frutto. Una lunga conservabilità è auspicata, ma comporta una buccia dura, per non parlare poi delle possibili grandezze del frutto. È possibile adempiere a tutti questi requisiti unicamente con un assortimento vasto, ciò che però è oneroso.

## Predisposizione alle malattie

La maggior parte dei pomodori oggi è munita di un'immensa quantità di resistenze espresse in lettere e cifre (TmVaVdCf501Fo12 ForMaMiMjWi). In caso di danni alle radici e di nematodi, il problema spesso può essere risolto con un innesto senza che la scelta delle varietà risulti limitata. Per quanto riguarda le

malattie delle foglie, il criterio decisivo è la resistenza alle cladosporiosi (Cf5 o Ff5, di nuovo attuale nel 2005) e all'oidio (Ol o On, soprattutto in serre o tunnel riscaldati). Entrano in considerazione anche le varietà resistenti alla peronospora (cfr. riquadro).

## Sapore e popolarità

Come nel pugilato, occorre distinguere tra le diverse categorie di peso. Contrariamente allo sport però vale: i piccoli in genere sono i migliori.

Per quanto riguarda il «calibro normale» (peso del frutto attorno ai 120 grammi), per la coltivazione in tunnel è adatta la varietà «Cristal F1» per la resa precoce e il buon sapore. Nelle degustazioni di pomodori provenienti dai nostri esperimenti, le varietà preferite sono risultate soprattutto quelle piccole. La nuova varietà «Globo F1» (Enza) con un peso di 80 – 90 grammi è risultata migliore dei «calibri pesanti». Anche i cosiddetti pomodori cocktail (50 – 60 grammi) sono stati graditi. La migliore della classe è risultata la varietà «Campari F1», tuttavia le fa difetto la resistenza alla cladosporiosi. Quale alternativa più sana troviamo la varietà «Temptation F1». Le persone anziane in genere preferiscono le varietà di pomodoro con la buccia meno dura. A questo tipo corrisponde la varietà sperimentata «Paola F1». Anche le varietà più vecchie come «Rosa di Berna» o «Cuore di bue» hanno una buccia tenera ma la loro coltivazione è più impegnativa (screpolature, marciume apicale, colletto giallo).

## La scelta migliore è una combinazione

La semente della maggior parte delle varietà sperimentate è ottenibile in qualità biologica, tuttavia non tutte le ditte fornisc

scono semente bio in Svizzera a causa dell'eccessivo onere amministrativo. I grandi selezionatori di semente bio offrono una grande scelta di forme speciali.

Quali varietà piantare? È la molteplicità che conta! Oltre ai pomodori ciliegia dovrebbe completare l'assortimento almeno una varietà piccola, una grande e una tenera.

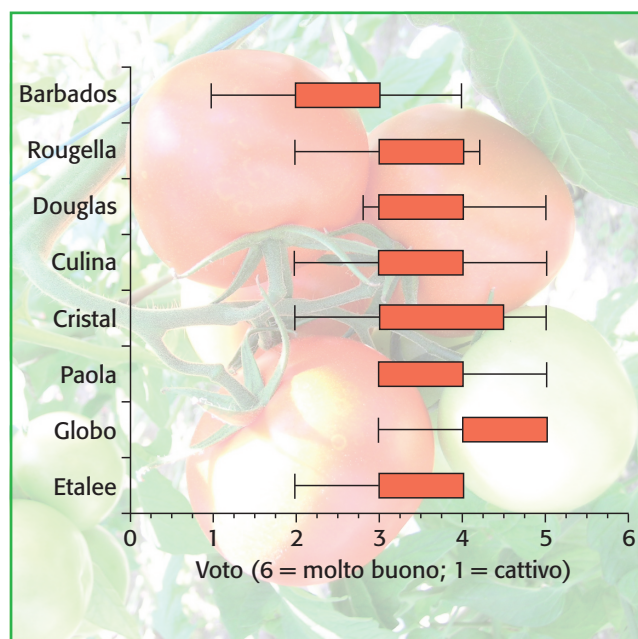


Martin Koller, specialista in orticoltura presso il FiBL

### Ulteriori informazioni:

sul sito [www.biosaatgut.fibl.org](http://www.biosaatgut.fibl.org) si possono trovare le attuali raccomandazioni delle varietà e le classificazioni, gli indirizzi dei fornitori di semente bio e di piantine bio nonché informazioni su esperimenti varietali.

Ringraziamo il team di Birmatterhof a Therwil BL per la buona collaborazione nell'esecuzione dell'esperimento, al fondo Coop Naturaplan per il sostegno finanziario per gli esperimenti varietali.



Valutazione del sapore di pomodori di oltre 80 grammi da parte di 45 orticoltori. Il riquadro rispecchia il 50 per cento delle valutazioni, la linea comprende il 90 %.

## Resistente alla peronospora, ma poco saporito

Da poco in Germania si trovano sul mercato le prime varietà di pomodori tolleranti alla peronospora («Phantasia», «Philovita»). Sono state sperimentate in campo aperto presso l'azienda sperimentale biologica della Bayerische Landesanstalt a Bamberg. In effetti queste varietà hanno sviluppato solo piccole macchie sulle foglie che hanno influito solo in scarsa misura sulla crescita delle piante, mentre la varietà comparativa è risultata completamente deperita già in agosto. Oltre alla tolleranza alle malattie è stata valutata anche la qualità dei frutti. Ecco il parere della responsabile dell'esperimento: «Dalle degustazioni è risultato che le varietà resistenti presentano una polpa estremamente soda e un sapore inferiore alla media».

mk