Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il *pomodoro costoluto di Chivasso* (afferente alla specie *Lycopersicum esculentum* L.) è un ecotipo locale di pomodoro selezionato e coltivato da alcuni decenni nell'areale chivassese.

Esso è ancor'oggi coltivato negli orti familiari durante l'estate, sia in coltura di pieno campo che sotto tunnel.

La semina viene fatta principalmente da vivaisti e agricoltori locali sia in alveolo che in cubetti di torba nel periodo tardo invernale per avere una produzione di piantine disponibili al trapianto, tra la fine di marzo e l'inizio di aprile (a seconda delle condizioni climatiche).

Le aziende del territorio provvedono direttamente alla selezione delle bacche portaseme ed al prelievo dei semi; successivamente questi vengono disidratati e conservati in locali freschi ed asciutti. La scelta della bacca da cui estrarre la semente è di particolare importanza; di norma si privilegiano bacche di media pezzatura, con forma e colore rispondente all'ideotipo locale.

La concimazione di fondo dei terreni destinati a questa coltura prevede un abbondante apporto di sostanza organica proveniente dagli allevamenti bovini della zona e l'integrazione di alcuni elementi minerali indispensabili per ottenere frutti di elevata qualità. Gli apporti di sostanza organica al suolo devono essere effettuati con largo anticipo rispetto alla data della messa a dimora delle piantine.

Un'ulteriore somministrazione di concimi minerali (soprattutto sali di fosforo e di calcio) viene sempre effettuata in pre-trapianto mentre, nella fase vegetativa e di raccolta, si effettuano periodiche somministrazioni di elementi fertilizzanti tra cui azoto, potassio e magnesio in associazione all'acqua di irrigazione (mediante manichetta forata disposta al di sotto della pacciamatura).

Negli appezzamenti di *pomodoro costoluto di Chivasso* si adottano tecniche di pacciamatura del suolo utilizzando sia teli in materiale plastico che teli biodegradabili; pertanto, non è in genere necessario ricorrere a interventi di diserbo. Eventuali infestanti che possono svilupparsi lungo le file saranno controllate mediante scerbatura manuali.

I fabbisogni idrici sono naturalmente determinati dal ciclo produttivo e crescono in prossimità dell'invaiatura; gli apporti di acqua debbono essere, invece, sensibilmente contenuti in prossimità della raccolta per salvaguardare la consistenza del prodotto.

Laddove si adotta la pacciamatura gli apporti di acqua vengono effettuati mediante irrigazione localizzata con manichetta forata; in coltura di pieno campo è ancora adottata la tecnica di irrigazione per infiltrazione laterale (scorrimento). Non si adottano sistemi di aspersione sulla vegetazione al fine di evitare sviluppo di patogeni fungini sulle piante.

Come per tutti gli altri pomodori anche l'ecotipo locale *pomodoro costoluto di Chivasso* manifesta una marcata colatura dei fiori quando, in particolare nella coltura protetta, le temperature permangono, per alcune ore, superiori ai 25-28 °C, situazioni perduranti di caldo e scarse variazioni termiche tra il giorno e la notte possono determinare la cascola di interi palchi fiorali in particolare nella zona distale delle piante.

Per mantenere costanti i livelli di pezzatura delle bacche non si effettuano trattamenti alleganti sulle piante in particolare nelle prime fasi di allegagione.

Sui primi palchi si rende necessario procedere al taglio dei fiori apicali dei palchi (detti anche "fioroni") normalmente di elevato calibro e deformi. Le pezzature medie delle bacche si attestano su livelli elevati (compresi tra 300 e 500 g).

I frutti di colore rosso intenso si presentano tendenzialmente appiattiti con attaccatura semi infossata, con pelle vellutata, poco acquosi e di sapore dolce e gustoso, lievemente acidulo.

La raccolta inizia, per le colture in tunnel, da metà giugno in avanti per protrarsi fino alla metà di ottobre; gli stacchi del prodotto sono essenzialmente manuali al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle

bacche. Per mantenere elevati i livelli di consistenza della polpa il prodotto viene raccolto ad un grado medio di maturazione.
La produzione media è di gran lunga al di sotto della produttività di molte cultivar diffuse in zona, tipo "Cuor di bue", fissandosi, quindi (ma il dato è ampiamente indicativo) attorno ai 3-5 kg di prodotto commerciale per pianta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione si concentra nel comune di Chivasso e zone limitrofe, sino ai rilievi collinari oltre il fiume Po.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *pomodoro costoluto di Chivasso* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il pomodoro costoluto di Chivasso viene raccolto in campo al corretto grado di maturazione; successivamente il prodotto è trasferito al centro aziendale dove viene selezionato ed confezionato. Nella selezione si scartano i frutti che evidenziano difetti di forma (spaccature, deformazioni nella zona distale) e/o alterazioni di colore.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Anche se la produzione del *pomodoro costoluto di Chivasso* risale a tempi molto antichi, come attestato da anziani agricoltori della zona, non si hanno pubblicazioni specifiche in merito.

Bibliografia:
C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino,* Ed. Hapax 2003