Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO DELIZIA DI TORTONA

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

Il *Pomodoro Delizia di Tortona* è una varietà di pomodoro da mensa vigorosa e produttiva. Le bacche hanno forma globosa allungata (obovata) e, a piena maturazione, hanno colorazione rosso arancio intenso; le dimensioni sono medio grandi (variabili mediamente tra i 135 e i 215 g) e sono caratterizzate dalla presenza di pochissimi semi inseriti in una massa di polpa densa e succosa con pericarpo molto sottile e resistente anche a maturazione completa. Si tratta di una varietà a duplice attitudine, adatta sia al consumo fresco che alla produzione di salse (per il sapore e la resa elevata). Il sapore è caratteristico e intenso, gustoso anche se consumato senza condimento.

La coltivazione avviene con l'ausilio di tutori (storicamente realizzati con la comune canna *Arundo donax*), necessari a sostenere il peso elevato raggiunto dalla pianta in piena produzione, legati a triangolo o a castelletto.

La semina avviene entro il mese di marzo (con distanze di 100 cm tra le file, 120 cm tra le bine e 30-35 cm sulla fila); nel mese di aprile viene effettuato il diradamento manuale dei frutti e l'eventuale trapianto in caso di fallanze. L'irrigazione viene effettuata per infiltrazione laterale, praticando solchi irrigui tra le file, tramite l'acqua apportata dalle rogge alimentate dall'acqua del torrente Scrivia.

La raccolta viene effettuata manualmente in modo scalare, dalla metà di luglio alla fine di settembre, quando le bacche assumono la colorazione arancione; in queste condizioni esse raggiungono il massimo sviluppo in termini di peso e consistenza esprimendo il tipico aroma e il caratteristico sapore del prodotto maturo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è quella dell'areale tortonese, comprendente il territorio del Comune di Tortona e dei Comuni limitrofi.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pomodoro Delizia di Tortona* 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 Delizia di Tortona* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Le operazioni di cernita e confezionamento vengono effettuate direttamente in azienda. Il prodotto viene posto in vendita nei giorni immediatamente successivi alla raccolta.

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

Il *Pomodoro Delizia di Tortona* un tempo era indicato comunemente come "Prugnone tortonese" (in dialetto "Brugnöu"), per l'elevata pezzatura e la tipica forma globosa allungata. Non è nota l'epoca in cui se ne diffuse la coltivazione sul territorio, ma esistono testimonianze che consentono di collocarla almeno negli anni sessanta del secolo scorso. E' comunque dato certo che l'areale tortonese è vocato alla coltivazione del pomodoro in quanto, secondo il Catasto Agrario del 1929 curato dall'Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, la coltura del pomodoro ricopriva una superficie pari a circa 12 ettari per una produzione globale di 3.600 quintali. Fino ai primi anni Duemila il *Pomodoro Delizia di Tortona* veniva commercializzato sul mercato di Tortona, talvolta venduto ai commercianti ortofrutticoli locali, oppure direttamente ai consumatori che lo acquistavano in campo o in azienda. Trattandosi di una varietà locale, il seme veniva autoprodotto, avendo cura di selezionare sempre le bacche più omogenee e più sane, che confermavano i caratteri tipici della varietà. La fine della produzione intensiva a scopo commerciale è stata determinata dal declino dell'antica e tradizionale orticoltura tortonese, causata da diversi fattori fra i quali, in particolare, il mancato ricambio generazionale.