

Pomodoro 'Tondo da serbo di Villa Ghigi'



Fig. 90: Pomodoro 'Tondo da serbo di Villa Ghigi'. Frutti maturi poco dopo la raccolta mostrati dal sig. Gino Cerè (classe 1939).

FAMIGLIA:

Solanaceae

SPECIE:

Solanum lycopersicum L.

SINONIMI:

NOMI DIALETTALI:

RISCHIO DI EROSIONE GENETICA:

elevato

CONSERVAZIONE:

la varietà non è iscritta ad alcun inventario regionale o nazionale. Questo pomodoro è oggi coltivato nei pressi di Villa Ghigi di Bologna. Se ne occupa in particolare il sig. Gino Cerè (classe 1939). I semi sono inoltre conservati a lungo termine presso la Banca del Germoplasma dell'Università di Pavia.

DESCRIZIONE

La varietà appartiene al gruppo di pomodori a bacca tonda con costolatura assente o molto lieve, oltre a rientrare nella categoria dei pomodori da serbo invernali. La pianta è poco vigorosa e a crescita determinata. Le foglie sono corte e strette e le fogliole

(divisioni della foglia) hanno bollosità quasi assente. I frutti (bacche) sono di taglia piccola con rapporto lunghezza (3,5 cm)/diametro (4 cm) quasi pari a uno.

I fusti, in sezione trasversale tondeggianti, hanno una depressione lieve all'attacco del pedicello. La buccia (pericarpo) è spessa e rossa a maturazione. Le logge sono due

CENNI STORICI, ORIGINE E DIFFUSIONE

Il pomodoro 'Tondo da serbo di Villa Ghigi' è coltivato sulle prime colline di Bologna, nei pressi di Villa Ghigi (BO), almeno dagli anni '40 del Novecento, come attestato dal quaderno conservato dal sig. Gino Cerè e risalente al 1942 in cui sono riportati i prodotti del podere San Michele (posto attualmente a fianco della Villa Ghigi). Con molta probabilità questo pomodoro era coltivato anche in precedenza dalla famiglia Cerè. Ad oggi è l'unico caso documentato di pomodoro da serbo storicamente coltivato in Emilia. Pomodori da serbo sono invece presenti nella vicina Romagna, anche se questi sono ben distinguibili dal 'Tondo da serbo di Villa Ghigi' sul piano morfologico. Tra essi ricordiamo il pomodoro 'Invernale di Biserno' a Santa Sofia (FC), con bacche lievemente appiattite, costolate e giallo-arancioni a maturità, e il 'Pomè' a Fusignano (RA), con bacche ellissoidale-ovoidali e rosse a maturità. Attualmente è prodotto e commercializzato da Orto Agriverde (Cooperativa Sociale di San Lazzaro di Savena (BO) e coltivato nell'orto didattico del Parco Villa Ghigi, area verde gestita dalla fondazione omonima (www.fondazionevillaghigi.it).

Fig. 91: Tavola morfometrica di un frutto caratteristico di 'Tondo da serbo di Villa Ghigi'. Nella parte destra, tre prospettive del frutto osservato dall'alto durante diverse fasi di maturazione. Presenti anche due sezioni mostranti polpa e semi. È possibile osservare la presenza di due sole logge.

(raramente tre). La polpa (mesocarpo e dendocarpo) è rossa, compatta e molto succosa.

NOTE

Il 'Tondo da serbo di Villa Ghigi' è utilizzato per la preparazione di conserve ("sughi") e durante il periodo invernale come ingrediente accessorio per i brodi di gallina o cappone. La varietà viene tradizionalmente conservata su arelle in solaio (similmente all'uva) fino al periodo di Natale. Questa pratica, attuabile in virtù dell'elevata conservabilità di questo pomodoro, consente di classificare la varietà tra i pomodori da serbo. Un'accessione di pomodoro molto affine è anche coltivata e conservata presso il Podere Stuard di Parma con il nome di 'Ciliegiione della Croara', che però presenta quattro logge in sezione trasversale. In Italia, sono presenti altre varietà di pomodoro da serbo con bacca tonda e piccola. Tra esse vi è il 'Regina di Torre Canne' coltivato nell'alto Salento in Puglia, dalla buccia spessa che consente la conservazione in grappoli legati da fili (originariamente di cotone) durante la stagione invernale. Il 'Regina di Torre Canne' è inserito nell'*Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)* del MASAF, oltre ad essere certificato come *Presidio Slow Food*.

