

Pomodoro

Solanum lycopersicum L. 1753

Regina



- **Plantula:** accrescimento di tipo determinato con alto numero di infiorescenze sullo steslo (>7).
- **Foglia:** portamento semieretto, lunga, con lembo bipennato di colore verde chiaro, media brillantezza, bassa bollosità.
- **Fiore:** infiorescenza principalmente unifera, assenza di fasciazione, stilo senza pubescenza, di colore giallo.
- **Frutto:** mediamente piccolo, forma arrotondata lievemente appiattita in caso di irrigazione con acqua ricca di calcare o tondeggiate in caso di irrigazione con acqua ricca di NaCl; assenza di costolature, assenza di depressione all'attacco peduncolare; pericarpo spesso con due logge e presenza del colletto verde mediamente ampio. A completa maturazione il frutto è di colore rosso come la polpa.
- **Periodo di raccolta:** giugno-luglio.

Caratteristiche tecnologiche

Nel rispetto delle sue valenze sociali e religiose il trapianto in pieno campo viene effettuato dopo la festa di San Giuseppe e l'equinozio di primavera quando i rigori della cattiva stagione sono bruciati dal falò dell'Annunziata, il 25 marzo. Il sesto d'impianto è dettato dal sistema di irrigazione a microportata. Il sistema d'impianto più confacente è quello a monofila; sono comunque possibili soluzioni a file binate distanti 30x50 cm e con una distanza tra le bine di 1,50-1,70 m. La densità di investimento è di 20.000-21.000 piante per ettaro.

Le caratteristiche organolettiche principali sono la spiccata sapidità, leggermente acidulo, lievemente dolce, con una buona consistenza della sottile polpa. La buccia è spessa e coriacea dal colore rosso, che consente di conservare le bacche fino all'inverno. L'utilizzo del pomodoro Regina prodotto in pieno campo in estate esalta alcuni piatti tipici della cucina pugliese (frise, focaccia, panzerotti, purè di fave, cialledda). Il pomodoro Regina è idoneo su tutti i piatti saltati in padella e consumato crudo nei condimenti.

Storia e curiosità

Originariamente diffuso nella terra di Egnazia, oggi è coltivato tra Monopoli, Fasano ed Ostuni, soprattutto nelle aree agricole litorali. Il nome si ispira alle caratteristiche del peduncolo a forma di coroncina. La selezione, perpetuata nei decenni da parte della comunità locale, è stata fatta in un territorio dove da sempre vi sono forme di conduzione in aridocoltura: ciò fa sì che tale pomodoro ancora oggi conservi la proprietà di avere limitate esigenze irrigue. Un tempo il pomodoro appena raccolto veniva portato in locali freschi e arieggiati e tutta la famiglia contadina (soprattutto le donne) operava per l'intera giornata alla legatura delle singole bacche con l'impiego del filo di cotone. Quest'ultimo, fino a un decennio fa, veniva coltivato in loco in consociazione col pomodoro Regina: in genere, ogni tre filari di pomodoro, uno era di cotone. Le prime attestazioni relative alla coltura del cotone nell'area alto-salentina risalgono al XIV secolo, ma l'Età d'oro della cotonicoltura si pone fra la fine del '700 e gli anni '60 dell' '800, soppiantata dalle colture americane e asiatiche.

Sinonimi/denominazione dialettale

Pomodori al filo, Pomodori al filo di cotone, Pomodori appesi, Ramasole (grappolone di pomodori legati singolarmente a un filo di cotone per costituire le catenelle e poi messe assieme da un filo di canapa o di altra fibra).



Ambito locale di riferimento

Monopoli (BA), Fasano e Ostuni (BR).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - UNIBA.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

21

< 9



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA