
Pomodoro

Famiglia: Solanacee

Origine: America tropicale

Nelle regioni d'origine, il pomodoro è una pianta erbacea perenne coltivata all'aria aperta nel corso di tutto l'anno. In climi meno clementi, con inverni freddi, bisogna disporre di almeno tre mesi di sole se si vuole piantarlo all'aperto.

Per una buona produzione: da febbraio-marzo seminare in cassetta. Schiacciare con una tavoletta. Bagnare con moderazione, tenere al caldo fino alla germinazione.

Quando le piantine raggiungono i 6-8 cm di altezza (in aprile) è il momento di ripicchettare, sempre in cassetta e al riparo (o al chiuso o sotto tunnel). Il trapianto si fa a maggio.

Le piante necessitano di un suolo profondo e leggero, ben drenato e, elemento importante, molto ricco di materia organica o di letame vecchio. Le file devono essere distanziate di 1-1,20 m. I piedi devono essere piantati ogni 50 cm, alla base di un tutore ben fissato. Bagnare poi frequentemente.

Coltivazione: in capo ad un mese bisogna riportare un po' di terra alla base del fusto (rincalzatura, da 5 a 8 cm).

La pianta produce allora più radici e si rinforza. È bene anche togliere le foglie più basse perché non marciscano appoggiando per terra, creando così un focolaio d'infezione.

Togliere tutti i germogli all'ascella delle foglie, al fine di ottenere più frutti.

Il pomodoro può crescere con un ramo solo o con due. In questo caso si lascia crescere un germoglio oltre quello principale. Questo secondo ramo si ottiene quindi non potandolo. Mano a mano che il pomodoro cresce, lo si lega con della rafia, senza stringere troppo per non schiacciare il gambo. È chi consiglia un filo di rame per combattere la peronospora.

Raccolta: avviene quando il frutto è maturo, ben rosso. Avendo bisogno di calore, è a volte necessario in autunno far maturare i pomodoro artificialmente, quando le giornate si accorciano. Si tolgono i tutori, si appoggiano le piante sulla paglia, mettendovi sotto un foglio di plastica trasparente. Raccogliere sempre i pomidori con il loro picciolo.

Malattie: verticilloso, oidio, peronospora; trattare con poltiglia bordolese o sulfocalcica. Evitare di bagnare le foglie.

L'annaffiatura si fa al piede. Contro i bruchi isolare la pianta mettendo cenere tutto intorno. Contro le cimici, i pidocchi, il raghetto rosso, applicare trattamenti insetticidi specifici.

Varietà: sono numerose, ma gli esperti ne cercano sempre di nuove, chiamate ibridi (F1). La tendenza è di ottenere frutti carnosì, non troppo grossi e lisci. La moda dei piccoli pomodoro da cocktail è recente.