

Focus

Pomodoro, in Basilicata superfici in calo

Negli ultimi 10 anni si è quasi dimezzata la produzione da industria, mentre cresce il fresco

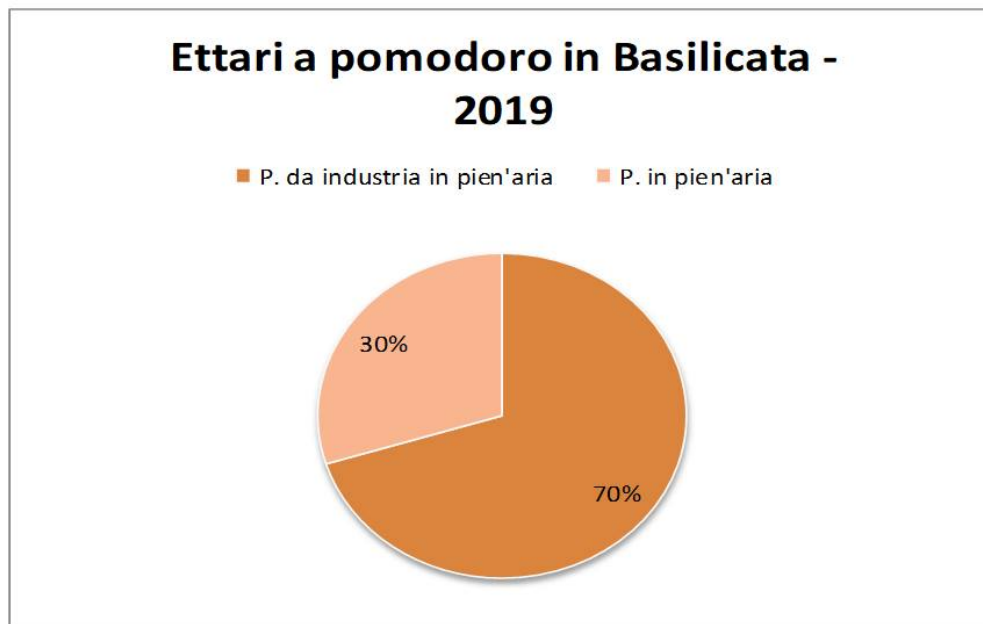


Data: *Wed Jun 24 18:49:51 CEST 2020*

“Pomodoro da industria in piena aria”, “pomodoro in piena aria” e “pomodoro in serra”: sono queste le tre tipologie contemplate dai dati ISTAT rilevati sulla coltivazione del pomodoro. In Basilicata, la produzione del pomodoro in serra è limitata ad una trentina di ettari, una decina in più rispetto al 2010. Le serre sono realizzate sostanzialmente per allungare il periodo di raccolta (anticipando la produzione a giugno e posticipandola fino a novembre) trattandosi di serre non riscaldate. La tipologia di pomodoro più

rappresentata, invece, è costituita da quella “da industria” che con i suoi 2000 ha ricopre il 70% della superficie totale coltivata a pomodoro (figura 1).

Figura 1. Superficie coltivata a pomodoro in Basilicata nel 2019 (Fonte ISTAT).



Confrontando i dati nell’arco di 10 anni, emerge che la produzione di pomodoro da industria si è ridotta di quasi la metà, mentre quella da mercato fresco in piena aria è quasi raddoppiata (tabella 1).

Tabella 1. I dati del 2010 confrontati con quelli del 2019 (Fonte ISTAT).

	2010		2019		2010-2019	2010-2019
	Superficie ha	Produzione q.li	Superficie ha	Produzione q.li	Variazione % ha	Variazione % q.li
Pomodoro da industria	3796	2044318	2083	1160563	-45%	-43%
Pomodoro in piena aria	497	214510	884	366001	+43%	+41%
Totale	4293	2258828	2967	1526564		

Il pomodoro “da industria”

La coltivazione del pomodoro da industria è concentrata nell’area nord della Basilicata, al confine con il Foggiano, principalmente nei comuni di Lavello, Palazzo San Gervasio, Montemilone, Melfi e Genzano di Lucania, tutti in provincia di Potenza.

Secondo l’ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, la Basilicata conferisce annualmente all’industria una produzione che insiste su 1.200 - 1.300 ettari. La discordanza con il dato ISTAT secondo cui gli ettari sono circa 2000, sarebbe da attribuire al fatto che solo una parte viene conferito all’industria conserviera.

Le varietà più diffuse tra quelle a frutto lungo sono Taylor e Docet mentre tra quelle a frutto tondo troviamo Perfect Peel, Impact e SV8840TM. In comune hanno diverse caratteristiche, come lo sviluppo determinato, la maturazione omogenea, una buona consistenza della buccia e la resistenza alle virosi.

Il clima relativamente fresco fa sì che la maturazione delle bacche sia medio-tardiva nel distretto di Lavello e tardiva in quello di Palazzo S.G., dove la raccolta si protrae fino alla prima settimana di ottobre consentendo all’industria conserviera di allungare il ciclo di lavorazione.

Riguardo l’aspetto fitosanitario della campagna in atto, si è verificato qualche problema di fallanze a causa degli elateridi, risaliti in superficie a seguito delle alte temperature registrate in primavera nei giorni seguenti il trapianto. Anche afidi e tripidi hanno fatto registrare la loro presenza. Tra fine maggio inizio giugno l’abbondanza delle piogge, unitamente alle basse temperature, hanno favorito lo sviluppo di batteriosi.

Da qualche anno, la coltivazione del pomodoro da industria si sta diffondendo nuovamente anche nel Metapontino, grazie alle nuove varietà resistenti alle virosi. Di fatto, sono le O.P. che, sempre alla ricerca di terreni “freschi” ovvero liberi da parassiti che tipicamente si insediano per mancanza di rotazione, propongono contratti a nuovi agricoltori.

Pomodoro “da mercato fresco”

Anche il mercato del fresco viene alimentato per buona parte dalle campagne del Lavellese. Le varietà utilizzate sono le stesse di quelle citate per l’industria: di conseguenza, le piante non vengono tutorate né legate ma, a differenza del pomodoro destinato all’industria, la raccolta viene fatta esclusivamente a mano, ed più accurata. Questi pomodori vanno a soddisfare le richieste dei consumatori che tradizionalmente fanno la trasformazione in maniera artigianale.

La coltivazione di varietà prettamente “da mensa” le ritroviamo in parte in Val d’Agri, dove si contano una decina di ettari le cui produzioni trovano sbocco sul mercato del Napoletano, parte nella valle del Mercure (Rotonda e Viggianello) con circa una dozzina di ha con le varietà Belmonte, Ancillotto, Fiorella, Oskar, ed infine poco altro nel Metapontino.

Maria Assunta Lombardi

Funzionario Alsia



AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it