

Pomodoro

Solanum lycopersicum L.

Pomodoro a *pappacocu*



- **Plantula:** presenza di pigmentazione antocianica dell'ipocotile; accrescimento determinato.
- **Pianta:** infiorescenze sullo stelo principale mediamente presenti; assenza/lieve pigmentazione antocianica del 3° superiore; lunghezza media internodi 5,85 cm; altezza media della pianta 61,33 cm; altezza media del 1° palco 25,5 cm; numero medio di ramificazioni 3,67 cm.
- **Foglia:** portamento semi eretto; lunghezza media 21,05 cm; larghezza media 11,91 cm; lembo fogliare bipennato; colore verde mediamente intenso; lievi e piccole bollosità; portamento semieretto del peziolo.
- **Fiore:** infiorescenza multipara; assenza di fasciazione; assenza di pubescenza dello stilo; colore giallo.
- **Frutto:** forma tondeggiante; altezza media del frutto 3,99 cm; diametro medio del frutto 3,82 cm; peso medio bacca 34,58 g; presenza dello strato di abscissione del peduncolo; lunghezza media del peduncolo 0,99 cm; assenza di depressione al peduncolo; media cicatrice peduncolare; estremo distale appiattito; spessore medio del pericarpo 0,6 cm; numero medio di camere 2,2; presenza di colletto verde ante maturazione; piccola estensione del colletto verde; colletto color verde chiaro; colore rosso a maturazione; polpa rossa compatta.
- **Periodo di raccolta:** - media.

Caratteristiche tecnologiche:

Tra tutte le varietà salentine di pomodoro, quella "a pappacocu" presenta piante e bacche di dimensioni maggiori; in piena fruttificazione, una pianta arriva ad occupare quasi 1mq di superficie, per cui la distanza intercalare è di 60-70 cm e quella interfilare di 80-90 cm. Il pomodoro a pappacocu è una varietà dalla bacca grossa, globosa, colore rosso intenso e con elevato spessore della polpa. Si adatta bene nei terreni di medio impasto, purché profondi e freschi; manifesta esigenze idriche medio/alte e necessità di fertilizzanti a base di Azoto (N) e Potassio (K). Con 100 kg di pomodori maturi si possono ottenere circa 50 litri di passata, che ha un sapore un po' acidulo; per questo motivo, alla varietà pappacocu vengono aggiunte altre varietà locali più dolci, come il fiaschetto ed il pomodoro racalino. Date le sue notevoli dimensioni (da 5 a 6 cm di diametro), Cummitoru a pappacocu veniva usato preferibilmente per consumo fresco, in insalate o sulle tipiche frise di grano duro, ammorbidite dall'abbondante liquido placentare che il pomodoro contiene.

Storia e curiosità:

L'aggettivo "a pappacocu", deriva dalla sua forte somiglianza con i frutti di una varietà locale di Susina, indicata con il nome locale di "pappacocu" (italianizzato come "pappacola") la cui sola vista faceva venire l'acquolina in bocca. La varietà *Cummitoru a pappacocu*, probabilmente, era già presente nel comprensorio di Parabita già nella seconda metà del XIX secolo, quando la susina "pappagola" si diffuse esclusivamente in quell'area. L'abbondante consumo dell'ortaggio da parte della popolazione locale lo ha mantenuto in produzione per oltre un secolo, mentre la ripresa economica del dopoguerra ed i traffici ferroviari hanno permesso l'intensificazione e l'esportazione della sua produzione. *Cummitoru a pappacocu* connotava l'area di Alezio, Parabita, Tuglie e Matino e veniva coltivato da molti contadini. Il Sig. Aldo D'Antico (studioso di storia locale) ha recuperato e trascritto la "canzone te lu furese" (Canzone del contadino), la cui prima strofa recita "Cochi, cochi, cochi, / cu lle caruse è beddhu sciochi, / cu lle caruse sciardiniere, / ca te tannu li pappacochi ..." (Cochi, cochi, cochi, / con le signorine è bello giocare, / con le signorine che lavorano nel giardino, / che ti danno i pappacochi).

Sinonimi/denominazione dialettale:

Cummitoru a pappacogu



Ambito locale di riferimento:

Comune di Parabita (LE)



Luogo di conservazione:

- Orto Botanico dell'Università del Salento Lecce

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

21



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA