

POMODORO DEL CAVALLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pomodoro del Cavallino.



La storia

La coltivazione della pianta del pomodoro fu introdotta in Europa dagli Spagnoli nel XVI secolo, ma non come ortaggio commestibile, bensì come pianta ornamentale, ritenuta addirittura velenosa. Non è ben chiaro come e dove, il frutto esotico di una pianta ornamentale, accompagnata da un alone di mistero e da una serie di credenze e dicerie popolari, comparisse sulla tavola di qualche coraggioso, oppure affamato, contadino, ma resta il fatto che già dal XVII secolo si hanno le prime notizie sull'uso alimentare di questo ortaggio. Il pomodoro è presente nel litorale del Cavallino da alcuni secoli, anche se un tempo era prevalentemente coltivato, dai mezzadri e dai coloni, per

l'autoconsumo o come particolarità gastronomica per i nobili veneziani proprietari dei terreni. Fu però a seguito dell'alluvione del 1966, causa principale dell'estinzione delle colture da frutto ed in particolare del pesco, che il pomodoro divenne il protagonista dell'agricoltura locale; divenuto per la precocità della produzione e il gusto particolarmente gradevole conosciuto e apprezzato nei maggiori mercati del nord Italia.

Descrizione del prodotto

Nella zona del Cavallino, è tradizionalmente coltivato il pomodoro da consumo fresco, il cosiddetto "tondo liscio insalatario". Recentemente, la diversificazione produttiva ha portato all'introduzione del pomodoro a "grappolo", tipologia "ciliegino", il "tondo liscio verde" e il "Cuor di bue". Tra le tipologie maggiormente coltivate nella zona tipica si segnalano il tipo "tondo liscio verde" e il "ciliegino". I pomodori si differenziano a seconda delle varietà per la forma delle bacche e si distinguono le seguenti tipologie commerciali: lisci, compresi ciliegia e grappolo, costoluti e lunghi.

Processo di produzione

La produzione del pomodoro viene praticata dalla primavera all'autunno avanzato. Il 90% della coltivazione avviene in serra e il rimanente 10% in pieno campo.

La piantagione viene realizzata da febbraio a luglio, con il trapianto di piantine prodotte in vivaio in appositi contenitori "alveolati". I pomodori vengono allevati in piante sostenute singolarmente da tutori in legno, canna di bambù oppure ferro. Prima del trapianto il terreno viene adeguatamente preparato. La distanza dell'interfila è di 1,5 m, lungo la fila è di 50 cm. La produzione inizia verso i primi di maggio per le coltivazioni trapiantate precocemente in serra riscaldata, finisce a novembre, prima delle prime brinate, per le produzioni tardive di impianto estivo. La raccolta avviene esclusivamente a mano, scolarmente appena il frutto accenna a variare il colore. Successivamente si procede alla selezione-calibratura e al confezionamento in cassetta.

Usi

I pomodori si consumano al naturale, crudi in saporite insalate da soli o nei misti di verdura. Venivano originariamente usati prevalentemente per dare colore e come esaltatori di sapidità per le minestre, poi si sono imposti come elemento base della cucina mediterranea.

Reperibilità

Il "pomodoro del Cavallino", date le notevoli quantità prodotte, è reperibile da primavera fino ad autunno inoltrato, presso tutti i mercati al dettaglio e viene esportato anche fuori regione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Cavallino - Treporti e Venezia (isole di S. Erasmo e Vignole), in provincia di Venezia.

