

Fisiologia

Caratterizzazione di genotipi autoctoni di pomodoro adattati a regimi di scarsa disponibilità idrica

Gonnella M.¹, D'Imperio M.¹, Renna M.¹, Santamaria P.², Serio F.¹

francesco.serio@ispa.cnr.it

¹Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, via Amendola 122/O, Bari

²Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, via Amendola 165/A, Bari

La Puglia è una regione particolarmente ricca di biodiversità, con una produzione orticola che rappresenta circa il 23% della superficie nazionale; tuttavia solo il 2% delle varietà iscritte nel registro nazionale deriva da germoplasma autoctono pugliese. La maggior parte delle varietà locali pugliesi sono coltivate da agricoltori che autoproducono il materiale genetico curandone sia la conservazione del germoplasma sia la tradizione culturale. Nel corso di indagini sul territorio finalizzate al recupero di varietà locali sono stati individuati genotipi di pomodoro a bacca piccola, a duplice attitudine, da consumo fresco e/o da trasformato (pomodori da serbo). Cinque varietà locali di *Solanum lycopersicum* L. (Fiaschetto, Pomodoro di Manduria, Regina, Giallo con pizzo e Ponderosa) selezionate nel tempo per l'adattamento al clima caldo-arido e all'irrigazione con acque salmastre, sono state coltivate in pien'aria in condizione di basso input di fertilizzanti e ricorrendo alle sole irrigazioni di soccorso (al trapianto e in fase di fioritura ed allegagione delle prime infiorescenze), utilizzando acqua di falda con CE media di 4 dS/m. Sui cinque genotipi, espressione dell'agrobiodiversità pugliese, è stata effettuata la caratterizzazione morfologica utilizzando i descrittori GIBA (Gruppo di lavoro nazionale sulla Biodiversità Agraria). Pomodoro di Manduria, Giallo con pizzo e Regina hanno presentato un pericarpo spesso e gli ultimi due anche una elevata compattezza della polpa, rivelando con questi caratteri un notevole adattamento alle condizioni di scarsa disponibilità idrica. Questo aspetto si riflette in una migliore *shelf-life* e una ridotta quantità di frutti di scarto per pianta. Fiaschetto ha prodotto di più (2,8 kg/pianta), per abbondanza di numero di frutti, mentre Giallo con pizzo ha prodotto meno (1,1 kg/pianta) delle altre popolazioni. Il contenuto di sostanza secca è variato tra 7,0 e 8,4 g/100 g di prodotto fresco (i valori più alti per Giallo con pizzo e Ponderosa), l'acidità titolabile si è attestata intorno a 0,48 g/100 mL di succo, il contenuto di solidi solubili totali non è risultato particolarmente elevato, nonostante le condizioni di stress idrico-salino cui sono state sottoposte le piante (in media 5,9 °Brix, con i valori più elevati in Ponderosa e Regina). L'insieme di questi caratteri definisce la specificità dei genotipi per sapidità e aroma, e soprattutto la peculiare serbevolezza, a conferma dell'impiego come pomodoro da serbo (soprattutto Regina e Giallo con pizzo) per buona parte della stagione invernale, ancora attuale nonostante la presenza di pomodoro fresco in tutto l'arco dell'anno.

Ricerca svolta nell'ambito dei progetti: "Cambiamenti Climatici" del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Fondo ordinario per gli enti le istituzioni di ricerca FOE-2019, DTA.AD003.474) e "Biodiversità delle specie orticole della Puglia", (BiodiverSO)" - intervento finanziato dall'Unione Europea ai sensi della Misura 10.2.1 PSR Puglia 2014-2020, "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura".

Parole chiave: biodiversità, varietà locali, basso input, caratterizzazione morfologica.