

Il pomodoro ciliegino esige particolari cure, ma dà grandi soddisfazioni

Da alcuni anni, anche nei piccoli orti familiari, il pomodoro ciliegino è coltivato con sempre maggiore frequenza. È un ortaggio che si adatta a differenti climi e a vari tipi di terreno, compresi quelli sassosi; le piante adulte, inoltre, tollerano abbastanza bene anche la salinità. Ve ne sono diverse varietà. In genere gli interventi antiparassitari non sono necessari o lo sono in misura molto limitata. Vediamo insieme come coltivarlo

Il pomodoro ciliegino è un ortaggio ormai affermato e presente sul mercato durante tutto l'anno.

Si è diffuso soprattutto nelle regioni meridionali, in particolare in Sicilia, i cui orticoltori riforniscono il mercato anche nel periodo più freddo dell'anno, usufruendo di posizioni climatiche particolarmente miti e attuando le colture sotto ampi tunnel.

Anche nei piccoli orti il pomodoro ciliegino viene coltivato con sempre maggiore frequenza in tutta Italia, comprese le regioni del nord. È abbastanza facile trovare le piantine dai vivaisti orticoli e le sementi presso i rivenditori specializzati in piante ortive.

⚠ Tuttavia molti piccoli orticoltori non riescono ad ottenere risultati soddisfacenti da questo tipo di pomodoro (le piante ad esempio portano frutti screpolati o spaccati, di sapore che lascia a desiderare, talvolta con colorazione poco vivace) perchè sovente lo coltivano come gli altri tipi da mensa, mentre il ciliegino ha bisogno di cure un po' differenti.

È necessario comunque sottolineare che in piccole superfici è difficile arriva-



Pianta di pomodoro ciliegino con frutti in vari stadi di maturazione

re a un prodotto di elevato pregio come si ottiene nelle regioni meridionali, sia per motivi climatici sia per la natura del terreno e la qualità delle acque di irrigazione (in alcune zone soprattutto della Sicilia viene coltivato in terreni salini e irrigato con acque pure saline; la produzione non è elevata ma i frutti assumono un

particolare sapore salino-zuccherino ravvivato da una buona presenza di acidità).

A parte questa considerazione, il pomodoro ciliegino, se ben coltivato, può fornire un prodotto di ottima qualità anche in un piccolo orto familiare del nord Italia.

IL POMODORO CILIEGINO SI ADATTA A DIFFERENTI CLIMI

Il pomodoro ciliegino presenta una spiccata adattabilità alle differenze climatiche, tanto che riesce bene sia nelle colture protette attuate al sud nel periodo invernale che nelle coltivazioni estive in pieno campo un po' in tutte le regioni italiane.

Può essere coltivato nelle zone in cui cresce la vite arrivando (senza protezioni) sino alle colline che circondano per larga parte la pianura padana, ai 300-400 metri di altitudine, e anche oltre nelle località più riparate. Va ricordato che per iniziare la coltivazione i valori minimi della temperatura non devono scendere sotto i 10-12° C, mentre quelli più idonei per la vegetazione sono sui 21-23° C (si può arrivare fino a 26° C).

Pur avendo esigenze d'acqua in gene-



1



2



3



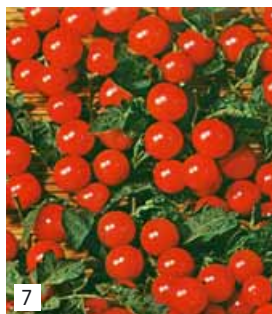
4



5



6



7



8



9

Le principali varietà di pomodoro ciliegino sono:

- 1-Ciliegia o Cherry
- 2-Ciliegia F1
- 3-Suncherry
- 4-Pepe
- 5-Chipano
- 6-Small fry
- 7-Lilliput
- 8-Gold nugget
- 9-Tondino

re minori rispetto alla maggior parte delle varietà da mensa, è necessario irrigare durante tutto il suo periodo di coltivazione.

LE SUE ESIGENZE IN FATTO DI TERRENO

L'adattabilità del pomodoro ciliegino ai vari tipi di terreno (compresi quelli difficili come sono i suoli sassosi, purché si possa irrigare in modo continuativo) è piuttosto elevata; l'importante è che sia assicurato sempre un rapido sgrondo dell'acqua dalle airole.

Per quanto riguarda la reazione, i più indicati sono i suoli quasi neutri o poco acidi (pH 6-6,8), ma questo ortaggio può riuscire ugualmente in suoli più acidi (fino a pH 5,5) o più alcalini (pH 7,9).

Il pomodoro ciliegino, come tutti i tipi di pomodoro, è una pianta orticola abbastanza tollerante la salinità, ma solo quando la pianta è adulta, mentre nelle prime fasi di vegetazione si presenta più sensibile.

ECCO QUALI SONO LE PRINCIPALI VARIETÀ

Le varietà di tipo ciliegino (detto anche cherry) si distinguono perché producono frutti (bacche) di piccole dimensioni (a grandi linee da 10 a 30 grammi) che assomigliano, anche per il vivace colore, alle ciliegie. I frutti sono riuniti in grappoli che ne portano un numero variabile da 10 a 25, ma possono essere più numerosi (oltre 50) nel caso vengano portati da infiorescenze «biforcate» (infiorescenze a cima semplice o composta).

Si possono trovare varietà di pomodoro ciliegino le cui piante crescono di continuo in altezza (varietà indeterminate) e che hanno bisogno di sostegni. Queste sono le più diffuse, ma ve ne sono anche con portamento a cespuglio (varietà determinate, che bloccano cioè la loro crescita in altezza dopo che hanno prodotto un certo numero di infiorescenze). Queste possono essere coltivate anche senza sostegni; in un piccolo orto familiare, però, è più conveniente allevarle impiegando tutori.

La varietà indeterminata maggiormente diffusa viene chiamata Ciliegia o Cherry-1 (è possibile trovare pure i semi che provengono da colture biologiche). Varietà ibride i cui semi sono reperibili in limitate quantità sono Ciliegia F1-2, Sun-cherry-3, Pepe-4, Chipano-5.

Si possono trovare pure varietà determinate come Small fry-6, Lilliput-7. Pure determinata è la Gold nugget-8 che ha frutti di colore giallo oro.

Abbastanza simile al ciliegino, ma con frutti di maggiori dimensioni (da 25-30 a 40-50 grammi), talvolta un po' allungati e con una leggera protuberanza



Pianta di pomodoro ciliegino allevata con due fusti (vedi frecce)

za (pizzetto), è il tipo Tondino-9 (nella maggior parte delle selezioni le piante sono determinate), diffuso specialmente nel meridione. Lo si usa anche per trasformarlo in vari prodotti oppure per conservarlo – generalmente in grappoli – dopo averlo fatto ben asciugare e utilizzarlo quindi durante la stagione fredda.

Interessanti sono pure le varietà simili al ciliegino ma con frutto di forma ovale o di un piccolo San Marzano. Vengono chiamati in diversi modi (datterino, oliva, fragolino, ecc.), specialmente a seconda delle varietà e delle zone di produzione. Queste varietà non sono ancora disponibili per i piccoli produttori, anche se talora le piantine si possono trovare presso i vivaisti più riforniti, ma risultano molto interessanti, specialmente i tipi ovali, per il loro aspetto assai attraente, per la loro dolcezza e la conservabilità una volta raccolti.

QUALCHE SUGGERIMENTO PRATICO PER LA SUA COLTIVAZIONE

Le varietà di pomodoro ciliegino (specie quelle indeterminate) possiedono, in genere, un elevato vigore medio, pertanto è necessaria l'applicazione di alcuni accorgimenti che rendono un po' diversa la tecnica di coltivazione rispet-



Un gruppo di fiori (infiorescenza) di pomodoro ciliegino ne può contenere anche oltre 50

to a quella degli altri pomodori da mensa. È consigliabile coltivare i pomodori ciliegini in un'aiola a parte separata dalle altre varietà, perché specialmente concimazione, irrigazione e allevamento delle piante sono differenti.

Rotazione. Bisogna attendere almeno 3-5 anni prima di far tornare il pomodoro ciliegino nella stessa aiola e far trascorrere un uguale numero di anni pure dopo la coltivazione di piante della sua stessa famiglia botanica (Solanaceae), cioè melanzana, patata e peperone.

Concimazione organica. Prima dell'impianto si può spargere letame o compost (4-6 chilogrammi di letame o 3-5 chilogrammi di compost maturi per metro quadrato), sebbene nei terreni fertili da tempo coltivati e concimati si possano ridurre le quantità (4 chilogrammi di letame oppure 3 chili di compost per metro quadrato). Non disponendo di letame o di compost si può adoperare letame essiccato-concentrato (o pollina) non superando mai i quantitativi indicati per le singole colture (in media 250 grammi per metro quadrato). Il letame concentrato-essiccato non ha effetti positivi paragonabili a quelli del letame o del compost, tuttavia il suo impiego è sempre consigliabile.

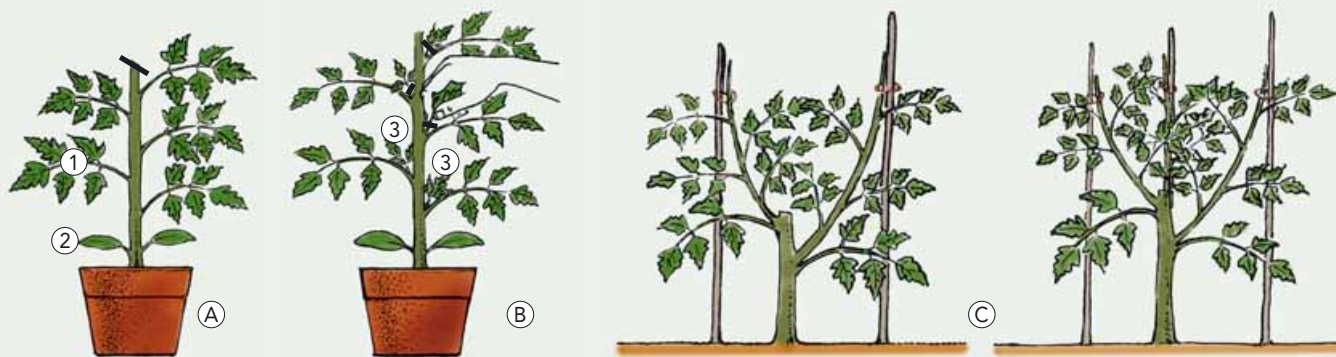
Concimazione minerale. Si possono utilizzare anche concimi organo-minerali (che si trovano con sempre maggiore facilità). I quantitativi vanno, in linea di massima, da 100 a 120 grammi per metro quadrato (bisogna comunque attenersi alle indicazioni fornite dal produttore).

Prima della messa a dimora si possono impiegare concimi minerali a base di fosforo e potassio come per gli altri pomodori da mensa (ad esempio 60-80 grammi per metro quadrato di perfosfato minerale-19 e 40-50 grammi per metro quadrato di solfato di potassio-50); solo in terreni poveri prima dell'impianto si possono interrare 10-15 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26.

⚠ Bisognerà invece contenere gli apporti di concimi azotati nella coltura in atto (in copertura) dosandoli in rapporto alla vegetazione che si svilupperà nel corso della crescita delle piante (ad esempio 4-5 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26 per 4 volte alla distanza di 7-10 giorni, ad iniziare dall'ingrossamento dei primi frutti, apporti da continuare solo nel caso di vegetazione poco rigogliosa).

Considerato che la produzione può protrarsi per oltre tre mesi, si possono adoperare, pure in copertura, invece del nitrato ammonico-26, concimi a lenta cessione (contenenti ad esempio il 15% di azoto ad effetto prolungato, il 9% di fosforo, il 15% di potassio, il 2% di magnesio, il 16% di anidride solforica e microelementi come ferro, boro, rame,

Come potare e allevare il pomodoro ciliegino



A- Per allevare la pianta con due-tre fusti bisogna togliere (cimare) la sua parte terminale quando ha formato 5-7 foglie vere-1, cioè le foglie che si sviluppano dopo le prime due foglioline (cotiledoni)-2 che hanno forma e dimensioni molto diverse dalle altre. **B-** Quando alla base delle foglie crescono i germogli (femminelle)-3 si tengono i due o tre più robusti e gli altri si eliminano. **C-** I germogli, che dovranno diventare i fusti che porteranno la produzione, vanno sostenuti legandoli a piccoli tutori già dalle primissime fasi di crescita altrimenti si potrebbero spezzare; quando si svilupperanno ulteriormente andranno legati ai sostegni definitivi. A sinistra pianta allevata a due fusti e a destra pianta allevata a tre fusti

manganese e zinco) per 4-6 volte alla dose di 5-7,5 grammi per metro quadrato alla volta con le modalità indicate per il nitrato ammonico-26.

Dato che questi concimi contengono anche fosforo e potassio, è opportuno ridurre un po' i quantitativi distribuiti prima della messa a dimora (ad esempio 55-75 grammi di perfosfato minerale-19 e 35-45 grammi di solfato di potassio-50).

Colture organiche. Nelle colture organiche (biologiche), oltre che letame o compost, si può impiegare un concime contenente guano attenendosi, per le quantità da impiegare, alle istruzioni riportate in etichetta.

Semina. Molte volte si mettono a dimora piantine acquistate già pronte, ma disponendo di semplici protezioni (una doppia finestra, un tunnel freddo) ci si può facilmente produrre da soli le piantine con il pane di terra (semina attorno a metà marzo per trapiantare da fine aprile in poi). È necessario disporre di contenitori alveolati, o vasetti, in materiale plastico e dell'apposito terriccio per semine e trapianti.

Trapianto. Il periodo di trapianto in pianura padana va in media dalla fine di aprile alla prima decade di maggio. Nelle regioni meridionali, come detto, questo periodo può venire anticipato anche di oltre un mese a seconda del clima delle differenti zone. In genere, dato che le piante possono svilupparsi notevolmente e si allevano due-tre fusti per pianta, è opportuno mettere a dimora non più di due piante per metro quadrato (ad esempio cm 90 tra le file e cm 50 sulla fila). Se si dispone di varietà determinate si può arrivare attorno a tre piante per metro quadrato (cm 80 tra le file e cm 40 sulla fila).

Pacciamatura. È raccomandabile adottare la pacciamatura tanto con teli di

materiale plastico scuro, anche degradabili nel terreno, che adoperando paglia.

Irrigazione. Per irrigare è più razionale adoperare le apposite manichette forate che si possono collocare tanto a livello del terreno che sotto la pacciamatura.

L'irrigazione per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi sarebbe da evitare perché, anche contenendo gli apporti, i volumi di acqua che arrivano alle piante potrebbero risultare eccessivi e provocare quindi screpolature e spaccature dei frutti. Se non si può irrigare in altro modo, bisogna apportare acqua con la massima moderazione possibile non alternando periodi in cui il terreno è troppo asciutto con altri in cui viene tenuto molto umido.

⚠ L'irrigazione a pioggia deve venire sempre evitata perché può favorire gli attacchi di funghi microscopici e provocare scottature sui frutti.

Pulizia dalle piante infestanti. Nel caso non si attuasse la pacciamatura, bisogna controllare lo sviluppo delle piante infestanti a mezzo di leggere zappature o erpicature superficiali specialmente nelle prime fasi di crescita delle piantine.

➡ Difesa da malattie e parassiti. Il pomodoro ciliegino presenta in media una buona rusticità, e spesso è possibile ottenere la produzione senza interventi antiparassitari.

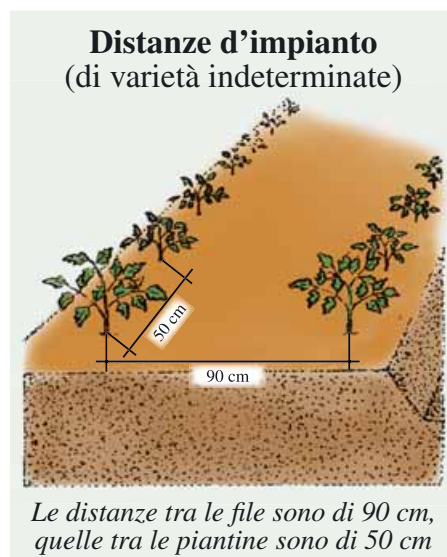
Per contrastare eventuali malattie e parassiti presenti sul pomodoro è comunque opportuno far riferimento alla «Guida illustrata alla difesa delle piante dell'orto familiare» allegata al n. 4/2004 di *Vita in Campagna*.

ECCO COME SI ALLEVA

Il vigore medio-elevato o elevato delle varietà di ciliegino e le limitate dimensioni dei frutti hanno suggerito fin dalle prime coltivazioni l'allevamento delle piante tenendo due o tre fusti e non lasciando solo il principale come si fa in genere con le varietà da mensa. In questo modo si crea un equilibrio tra vegetazione e produzione che risulta maggiore come quantità e migliore dal punto di vista gustativo (frutti dolci e ben colorati, senza, o con poche, screpolature o spaccature).

Per ottenere piante con due o tre fusti si esegue la cimatura, cioè si toglie con delicatezza il germoglio principale quando le piantine hanno 5-7 foglie vere (cioè 5-7 foglie oltre le prime due che si formano, dette cotiledoni, che hanno forma e dimensioni molto diverse dalle altre).

Alla base (ascella) delle foglie si sviluppano dei germogli che formeranno i fusti. In rapporto soprattutto alla fertilità



Le distanze tra le file sono di 90 cm, quelle tra le piantine sono di 50 cm

Ciclo di coltivazione del pomodoro ciliegino (tempi indicativi per la pianura padana)

Semina sotto protezioni



DA METÀ MARZO
O POCO OLTRE

Trapianto



DA FINE APRILE
ALLA PRIMA DECADE DI MAGGIO

Raccolta



DA METÀ LUGLIO
A METÀ OTTOBRE

tà del terreno si terrano due o tre di questi fusti che dovranno venire subito sostenuti con piccoli tutori altrimenti potrebbero rompersi.

Una volta che i fusti sono cresciuti in modo sufficiente, si legano ai sostegni definitivi che dovranno essere alti e robusti. Mettendo a dimora piantine ben sviluppate a fine aprile i fusti possono, in seguito, raggiungere e superare i 2,5 metri di altezza anche in pianura padana; dovranno quindi essere predisposti sostegni di dimensioni adeguate a tale altezza. È consigliabile adottare un sostegno per ogni fusto, tuttavia in mancanza di tutori si possono legare i fusti a un unico sostegno, ma è un'operazione meno razionale.

I due o tre fusti che si allevano devono venire legati ai sostegni a mano a mano che crescono, e bisogna togliere ad ogni singolo fusto i germogli che si sviluppano alla base delle foglie (femminelle) come per le altre varietà di pomodoro da mensa.

Se si dispone di varietà determinate, in un piccolo orto familiare conviene sostenerle, ma è sufficiente un tutore alto fuori terra 100-120 centimetri. In queste non si esegue alcun lavoro di potatura e neppure si tolgono le femminelle e la pianta assume naturalmente una forma a cespuglio.

**IL POMODORO CILIEGINO
RIESCE ASSAI BENE ANCHE
IN COLTURA PROTETTA
E IN VASO**

Il pomodoro ciliegino può riuscire assai bene sotto protezioni, ma dato lo sviluppo che possono raggiungere le piante è necessario disporre di un tunnel alto almeno 2 metri e mezzo. In pianura padana si può trapiantare attorno a metà marzo impiegando piantine con il pane di terra prodotte sotto protezioni riscaldate (con semina nella prima quindicina di febbraio).

È possibile coltivare con successo il

ciliegino anche in vaso (almeno 25 centimetri di diametro) adoperando varietà determinate e sostenendo le piante con un tutore.

**LA RACCOLTA SI ESEGUE
DA METÀ LUGLIO SINO
A METÀ OTTOBRE**

La raccolta si deve eseguire quando i frutti sono ben maturi. Spesso attratti dalla curiosità, dall'aspetto esteriore o dal desiderio di utilizzarli, si tolgono i pomodori quando i primi frutti sono appena rossi. Invece per assaporare a pieno la qualità del ciliegino bisogna lasciare le bacche più a lungo sulle piante. Un metodo pratico, anche se non particolarmente esatto, per raccogliere frutti di qualità consiste nel lasciare maturare completamente il primo e secondo palco di frutti. Quando quelli del terzo palco sono quasi del tutto rossi allora si può iniziare la raccolta del primo e così via seguendo il procedere della maturazione nei diversi palchi della pianta.

È possibile raccogliere i singoli frutti o l'intero palco fruttifero aiutandosi con forbici ben affilate. Una volta raccolti, i pomodori ciliegini volendo si conservano bene in frigorifero per circa



*I pomodori ciliegini ben maturi
si possono conservare in congelatore
con risultati accettabili*

due settimane e, se privi di screpolature e spaccature, marciscono abbastanza difficilmente.

In pianura padana si inizia a raccogliere in media a metà luglio per arrivare sino oltre la metà di ottobre. Quando poi si decide di togliere le piante, i frutti rimasti si possono porre, anche immaturi, in una cassetta in un solo strato. Tenuti in un locale luminoso ma non troppo freddo (non sotto i 10-12° C) maturano gradualmente e sono in grado di fornire un prodotto ancora gradevole per qualche settimana.

COME CONSUMARLO

Il pomodoro ciliegino si consuma anche come frutta perché la sua polpa è particolarmente dolce. Si può utilizzare come antipasto o più di frequente in insalata, intero o tagliato a metà. È possibile inoltre, magari solo per prova, preparare del sugo per condire la pasta asciutta e pure il riso lessato, dato il suo sapore particolarmente delicato. Ma la pasta asciutta può venir resa ancora più gradita usando come condimento i pomodori ciliegini crudi (alcuni tagliati), unendo qualche oliva, qualche capperone e solo un po' di olio.

Piacevole e praticato da diversi pizzaioli, ma pure a livello casalingo, è l'uso di unire alla pizza i pomodori ciliegini.

Per la loro forma e il colore rosso acceso si prestano poi benissimo a decorare i più diversi piatti e quindi a rendere più attraenti e colorati pranzi e cene.

Si possono inoltre conservare in congelatore con risultati accettabili (un uso possibile è sulla pizza) e comunque migliori rispetto alla maggior parte delle varietà di pomodoro a frutto grosso.

Giuseppe Cipriani