

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

POMODORI

GUIDA ALLA SCELTA 2023



POMODORO SARDO NARUTO F1 Ibrido di pomodoro per la raccolta a verde, ottimo viraggio. Gusto saporito e caratteristico. Ottimo per insalate. Polpa spessa e croccante. La bacca è tonda-peso di circa 80 g. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO**

SELEZIONE DI POMODORI PER SALSE E SUGHI:



POMODORO CORNO F1 dalla forma particolare a corno di ottima qualità gustativa. Pianta indeterminata. I frutti che assomigliano a quelli di un S. Marzano, ma rispetto a questi più grandi e lunghi, sono completamente pieni. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO, CONSERVE ED ESSICCAZIONE.**



POMODORO KOKÒ F1 tipologia CENCARA Ibrido a pianta indeterminata, presenta una produzione molto regolare sia in pieno campo che sotto serra. I frutti di forma ovale dal peso di 120 g, hanno un alto contenuto in vitamina C. Eccellente gusto. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.**



POMODORO PERINA SAN MARZANO Varietà vigorosa a portamento indeterminato. Frutti lunghi 11-13 cm, pieni e pesanti che passano dal verde scuro al rosso brillante. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.**



POMODORO PERINA GIGANTE CIRANO F1 Varietà san marzano ibrido a pianta indeterminata. Il frutto è di calibro grande (150-170 g) cilindrico sempre consistente. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.**



POMODORO PERINA MISS BETTY F1 Pianta semi determinata, si può coltivare a terra o su tutore basso; vigorosa e coprente. Produce frutti allungati (10 cm) cilindrici del peso di circa 110 gr. Resiste molto bene alle scottature. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO, CONSERVE ED ESSICCAZIONE. Pianta determinata a terra.**



POMODORO KERO F1 Ibrido determinato dalla pianta vigorosa. I frutti sono di forma ovale, di grossa pezzatura (120 g) e rilevante uniformità. Gusto unico e inimitabile. **INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE. Pianta determinata a terra.**

TERRENO: il terreno ideale è molto fertile, sciolto e ben lavorato. Distanze di trapianto: 50 cm tra le file e 40 cm sulla fila. **CONCIMAZIONE:** pianta con elevate esigenze nutritive. Distribuire in inverno, prima della lavorazione di fondo, concimi organici. Prima del trapianto spargere fertilizzanti a base di fosforo e potassio. Durante la coltivazione intervenire 2-3 volte con nitrati seguiti da un'irrigazione. Se possibile scegliere concimi con microelementi quali boro, calcio, magnesio e zolfo. **IRRIGAZIONE:** quando trapiantate, date molta acqua alle piante; dopo di che, somministrate acqua con parsimonia. Evitate eccessi idrici e moderate le irrigazioni in modo tale da non avere né eccessi né carenze di acqua. Gli stress idrici provocano la spaccatura dei frutti. Quando i frutti sono maturi è quasi inutile eccedere con l'acqua, ma quando la temperatura è elevata può essere necessario raddoppiare la somministrazione. **CURE:** potatura o sfemminellatura e cimatura - Quando inizieranno a formarsi i getti laterali è importante procedere con la sfemminellatura del pomodoro, ovvero la rimozione (da effettuarsi con le unghie o con delle piccole forbici) dei germogli che si formano tra l'ascella delle foglie e il fusto principale. Con questa operazione avremo meno frutti, ma più grossi e succosi.

TUTTI A TAVOLA



PETTO DI POLLO ALLA MEDITERRANEA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 800 gr. petto di pollo a fette, 1 spicchio di aglio, 250 gr. pomodorini, 50 gr. olive taggiasche, 50 gr. pinoli, 1 cucchiaino di capperi, farina q.b., ½ bicchiere vino bianco, olio evo, sale, pepe

PREPARAZIONE. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà; infarinare i petti di pollo e teneteli da parte. Scaldare un giro di olio evo in una padella antiaderente abbastanza grande da contenere tutta la carne in un solo strato e fate rosolare lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Quando l'aglio avrà cambiato colore, toglietelo e aggiungete i pomodorini, le olive ed i capperi e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete i petti di pollo e i pinoli regolate di sale e pepe. Fate rosolare bene entrambe le parti. Sfumate con il vino bianco, coprite con un coperchio e continuate la cottura a fuoco lento. A cottura ultimata distribuite il petto di pollo alla mediterranea accompagnati volendo, con ottimi crostini di pane. .

Azienda Agricola
COSTANZO SAVIO e DORIANO s.s.a.



Strada Rondò, 94
Frazione Popolo,
15033 Casale Monferrato (AL)
tel: 0142/561212
www.costanzosavioedoriano.it

Seguiteci anche sulle nostre pagine social:



costanzo_savio_e_doriano



Azienda Agricola
Costanzo Savio e Dorianò





POMODORO MONFERRINO. Produce pomodori di grossa pezzatura a forma di pera intorno ai **280-300 grammi**. Colore rosso intenso ed eccellente qualità della buccia che in cucina si toglie facilmente. Ha una **polpa carnosa** e con una consistenza poco fibrosa. INDICATO SIA COTTO CHE CRUDO



POMODORO TONDO MONTECARLO F1 Pianta dal ciclo medio-precoce, molto vigorosa e rustica con internodi corti. Grappoli robusti con 4-5 frutti. Frutto globoso di colore rosso intenso. Peso medio 200-250 g. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO



POMODORO CRIMSON CRUSH F1 La pianta è stata selezionata per essere **più resistente alla Peronospora** quindi vi durerà di più in produzione nel vostro orto. Frutto ottimo che ricorda il classico tondo Montecarlo. Assolutamente da provare. OTTIMO SIA FRESCO CHE COTTO.



POMODORO COLOSSEO F1 Meraviglioso pomodoro tondo da mensa. Il frutto raggiunge i 350—400 g; la forma è tonda. Polpa soda ottima per le cotture in forno farcite. Varietà di recente introduzione sul mercato, potenziata nelle resistenze alle malattie OTTIMO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO CUORE DI BUE SEL ALBENGA Varietà di pomodoro che si caratterizza per le ottime qualità organolettiche delle sue bacche. La pianta è indeterminata, vigorosa, a ciclo medio. Il frutto ha la caratteristica forma, con costatura marcata e pezzatura variabile da 220 a 260 g. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO CUORE DI BUE SENECA F1 Ciclo precoce. Frutto piriforme, costoluto, colore verde chiaro con collettatura appena accennata, colore rosato al viraggio e rosso intenso a maturazione completa. Peso medio 300-350 g. Ottime caratteristiche organolettiche. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



CUORE DI BUE IMPERIO F1 Varietà di pomodoro che si caratterizza per le ottime qualità organolettiche delle sue bacche, molto apprezzate dal consumatore. Il frutto ha la caratteristica forma, con costatura marcata e pezzatura variabile da 220 a 260 g. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



CUORE DI BUE CLASSICO- Questa è l'antica varietà Cuore di Bue i con frutti del peso di 200-250 grammi, lisci, carnosi, senza semi, colore rosso vinoso, insuperabili per insalata. Viene coltivato nell'orto di famiglia e professionalmente per mercati di qualità. Per chi ha nostalgia.



CUORE DI BUE ROSANNA F1 appartiene alla tipologia Cuore di bue di Albenga e si differenzia dalle altre varietà in commercio per l'accentuato colore rosa a maturazione. Ottimo sapore dolce e aromatico dei frutti. Resistente alla sovrarmaturazione. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO GIGANTE PONDEROSA SEL. SORRENTO Produce pomodori molto grandi (1.2 kg) che a completa maturazione diventano rosa brillante. I frutti sono rotondi, irregolari, leggermente schiacciati e costolati. Sono pieni e di ottimo gusto. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO COSTOLUTO DERBY F1 Ibrido della tipologia Marmande, con frutto schiacciato, molto costoluto dal peso medio di circa 260 g. Ottimo sapore della polpa. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO RICCIUTO F1 pomodoro dal frutto globoso-appiattito e molto costoluto dal peso medio di 150-170 gr. I pomodori raccolti di colore rosso sono apprezzati per la preparazione di sughi, passate ed in gratin; se viene raccolto di colore tra verde e rosso è ottimo per insalate singole o miste.



POMODORO KILOTTO F1 è detto anche "patatario" per la forma delle foglie simile a quella delle patate. E' una varietà antica che produce frutti di grande pezzatura che possono raggiungere facilmente il chilogrammo di peso. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO GIGANTE RITA F1 Pomodoro di grande pezzatura (oltre 700 g). La pianta è indeterminata, robusta e sana. Produce frutti globosi-appiattiti con pochissimi semi e di ottimo sapore. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO KAKAO F1 Ibrido insalatario a pianta determinata, ottimo sviluppo dell'apparato fogliare. Bacche di pezzatura media di 250-300 g, colore verde brillante che vira a rosso intenso a completa maturazione, di eccezionale consistenza. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO A GRAPPOLO ALTEDO F1 Ibrido indeterminato da destinare alla raccolta a grappolo. Pianta vigorosa con internodi medio corti. Frutti globosi di 120-140 g di colore rosso brillante. Ottima consistenza. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO ZEBBRINO SHIP SAINT F1 Cherry "zebrato" con striatura del frutto verde marcata e con pezzatura di 25-30 g. Grappoli abbondanti. Si distingue per l'elevato contenuto in licopene. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO SUNLEMON F1 ciliegino giallo. Pomodoro ciliegino di colore giallo intenso. Il frutto è tondeggiante. Gusto ottimo, sapore dolce dal grado brix elevato. Produce tanti fiori con grande capacità di allegazione. Buona tenuta in post raccolta. INDICATI PER IL CONSUMO FRESCO.



CHERRY NERO F1 Ibrido di nuovissima generazione. I frutti, raccolti in grappoli abbondanti, hanno una colorazione molto scura perché sono ricchi di licopene e antociani, prodotti ormai noti per le proprietà antiossidanti. INDICATI PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO FRAGOLINO RED BERRY F1 Lunghi grappoli con 12-14 frutti che si raccolgono a grappolo o singoli. Frutto a forma di fragola dal colore rosso brillante, peso di 20g. Molto dolce e resistenti alla sovrarmaturazione. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO.



POMODORO DATTERINO DATLO F1 Pianta indeterminata di medio vigore che produce numerosi grappoli di pomodori datterini dal caratteristico colore arancione. L'elevato grado zuccherino e il colore accattivante li rendono unici per la preparazione sia di piatti freddi che di sughi.



POMODORO CILIEGINO PAKI F1 Indeterminato precoce della tipologia cherry. Pianta di media vigoria con internodi corti e fogliame aerato. Frutto del peso di 15-20 g, tondo liscio con intenso colore rosso brillante. Elevata uniformità di pezzatura nel grappolo e resistenza alle spaccature. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO DATTERINO FRUTTO GRANDE CADILLY Nuovo ibrido di pomodoro a pianta indeterminata, buona vigoria e molto equilibrata. Grappoli lunghi, frutti di forma ovale, colore rosso scuro, peso medio di 50g. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.



POMODORO DATTERINO VALIDO F1 Datterino con ottimo sapore. La serbevolezza è notevole grazie anche alla buona consistenza. Ottima la tolleranza alle spaccature. Frutto cilindrico-ovale di circa 18-22 g, di colore rosso brillante. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E PER CONDIRE PASTA, PIZZA E PESCE.