



**IL POMODORO
RE DELL'ORTO**

L 
L  **ORTO**
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO



TRATTAMENTI

Le più gravi avversità che colpiscono le piante del Pomodoro sono la Peronospora e i Marciumi a zone.

Intervenire con prodotti a base di Rame e Zolfo.

I trattamenti vanno effettuati con cautela durante la fioritura, cercando di non colpire i fiori.



MANUTENZIONE

Rincalzatura quando le piante sono alte circa 40 cm.

Scacchiatura durante la crescita della pianta, cioè eliminazione dei getti ascellari per far maturare più velocemente i frutti.



PRODUZIONE E RACCOLTA

Mediamente ogni pianta di Pomodoro può fornire 3-4 Kg di frutti.

Servono circa 60 giorni per ottenere i primi frutti (primo palco).



CONSERVAZIONE

I Pomodori raccolti ben maturi, mantengono al meglio le proprie caratteristiche nutrizionali, di gusto e possono essere conservati in frigo per alcuni giorni. Vi sono varietà idonee per la preparazione di conserve, pelati e gustose salse.



CONSOCIAZIONE

Il Pomodoro favorisce la crescita del Sedano, Prezzemolo e Basilico.

A fianco al Cavolo contribuisce ad allontanare la Cavolaia.

Tra gli altri graditi compagni Spinaci, Porri, Lattughe, Aglio, Fagiolini e Menta. Tenere lontano da Patate, Cetrioli e Finocchi.



CONSIGLI

I pomodori "da canna" durante l'accrescimento vanno legati ad un tutore, per favorire la stabilità della pianta ed evitare che le bacche vengano a contatto con il terreno creando marcescenze.



SFOGLIA ANCHE I QUADERNI

"SUNBLACK" E "I POMODORI ANTICHI"



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su

www.facebook.com/LOrtofruttifero

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati
Arena Metato, 29
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

www.lortofruttilifero.it

#felicitànellorto
#lortobio



L
L'ORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO

RE DELL'ORTO

Re indiscusso dell'orto, il Pomodoro, con la sua polpa gustosa e profumata costituisce per l'amante della buona tavola un ingrediente sano e buono, che perfettamente si confà ai precetti della cucina mediterranea. In Italia è possibile trovare oltre 300 varietà diverse per forma, grandezza, utilizzo e modalità di coltivazione.



TIPO DI TERRENO

Il Pomodoro predilige terreni ricchi di sostanza organica privi di ristagni idrici.



PERIODO DI COLTIVAZIONE

Disporre 3 piante a metro quadrato tenendo distanze tra le file di circa 60 cm e 40 cm sulla fila.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
ARIA APERTA						
PICCOLI TUNNEL*						
PROTEZIONI AMPIE						
	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ARIA APERTA						
PICCOLI TUNNEL*						
PROTEZIONI AMPIE						

■ trapianto ■ raccolta ■ possibilità di prolungare la coltivazione

*Piccoli tunnel, altezza 1 m, larghezza 1/1,20 m



CLIMA

Il Pomodoro ben si adatta alle nostre latitudini, ove la coltivazione avviene all'aria aperta in primavera ed in estate, mentre in serra tutto l'anno.



CONCIMAZIONI

Durante la coltivazione è opportuno sostenere le piante con un concime contenente azoto e potassio. Si può distribuire 2-3 volte ogni 10 giorni a partire dall'ingrossamento dei primi pomodori.



ANNAFFIATURA

Annaffiare senza bagnare fusti, foglie e frutti, in modo da mantenere il terreno sempre fresco evitando squilibri idrici che possono compromettere la crescita e la maturazione dei pomodori. Bagnare alla sera, evitando traumi radicali, nel corso delle ore più calde della giornata.



LE VARIETÀ

SONO NUMEROSE LE VARIETÀ DEI POMODORI.
DI SEGUITO RIPORTIAMO ALCUNE DELLE PIÙ INTERESSANTI:

POMODORI DA CANNA

POMODORO CILIEGINO

Pomodori gustosissimi, riuniti a grappolo. Frutto della dimensione di una ciliegia, con peso medio di 20-30 g.

POMODORO OVALE

Grappoli con frutti ovali dal gusto eccellente, poco acquosi.

POMODORO A GRAPPOLO

Fino ad otto pomodori per grappolo di 120/140 g. Dolce e profumato, ottimo per la preparazione di sughi.

POMODORO DA APPENDERE GIALLO

Frutti riuniti in grappolo, di colore giallo-arancio. Elevata conservabilità delle bacche.

POMODORO CUORE DI BUE

Frutto di colore rosso-rosato a forma di cuore, dal peso medio di 220 g.



POMODORO CUOR DI BUE

POMODORO CANESTRINO

Dalla caratteristica forma a canestro con costolatura marcata. Frutti di 200/300 g, rossi a maturazione con spalla verde. Ottimi da consumo fresco.

POMODORO TOMATILLO

Frutti circondati da una buccia, non edibile. Il frutto maturo può presentare diverse colorazioni variabili dal giallo al verde brillante. Conosciuto anche come "Pomodoro Messicano".

POMODORO CUORBENGA

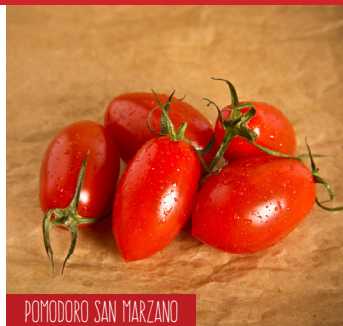
Frutti con costolature evidenti e peso fino a 300 g. Polpa tenera e gustosa, con pochi semi. Ideale consumato fresco.



POMODORO PATATA



POMODORO CILIEGINO GIALLO



POMODORO SAN MARZANO

POMODORO COSTOLUTO FIORENTINO

Polpa consistente, saporita e aromatica. Ottimo per il consumo fresco. Ideale per conserve e salse. Peso medio 150 g.

POMODORO MARMANDE

Frutto dal peso medio di 200 g. Aroma e sapore eccezionali, ottimo da consumare in insalata e da conserve.

POMODORO SUPERGUSTO SALENTINO

Frutti dalla forma ovale, di colore rosso intenso e peso medio di 25-30 g. Buona consistenza e lunga conservabilità.

POMODORO SAN MARZANO

Pomodoro adatto sia al consumo fresco che per salse. Bacche polpose e dolcezza unica. Peso medio 160 g.

POMODORO NERO DI CRIMEA

Antica varietà dall'originale colore purpureo scuro. Peso medio dei frutti 120 g, tondi e lisci. Pochi semi, ottimo sapore.

POMODORO TIPO SARDO

Frutto dal peso medio di 70 g. Sapore deciso, consistenza soda, buccia spessa. Ricchissimo di sali minerali.

POMODORO A FRAGOLA

Frutti dalla forma a campana, polpa compatta, pochi semi e buccia sottile. Privo di acidità, altamente digeribile.



POMODORO TIPO PACHINO



POMODORO MARMANDE



POMODORO OVALE BIG RIO

POMODORO TIPO PACHINO

Frutto dal peso medio di 40 g, di ottima consistenza, liscio e di colore rosso brillante. Produce un bel grappolo che può essere raccolto intero.

POMODORO DATTERINO

Frutti polposi con buccia sottile, dal colore rosso brillante e dal peso medio dei 30 g.

POMODORO DATTERINO



POMODORO PATATA (DISPONIBILE SOLO NELLA VARIANTE INNESTATA)

Frutti leggermente costolati dalle enormi dimensioni, peso fino ad 1 kg. Pochissimi semi, tanta polpa dall'ottimo sapore

POMODORO TIPO VESUVIANO

Frutti dalla forma allungata, leggermente periforme. Lunga conservabilità grazie alla buccia spessa.

POMODORO PICCADILLY

Frutto globoso, schiacciato ai poli, di colore rosso a maturazione. Buccia liscia con lievi solcature. Da consumarsi fresco o ripieno.

POMODORO TONDO LISCIO

Frutti dal peso medio di 120 g, con buona tenuta alle spaccature. Bassa acidità, ottimo consumato a crudo.

POMODORO BRIC A BORSA

Frutti dalla forma a borsa, riuniti in grappolo, dall'inconfondibile sapore e dal peso medio di 200 g.



POMODORO CILIEGINO ARANCIONE

Frutti dal peso medio di 30 g. Polpa dolce e saporita. Ottimo per consumo fresco.

POMODORO COSTOLUTO ROSA CORALLO

Frutti dalla forma tonda-costoluta, dal peso medio di 250 g. Colore rosa corallo intenso.

POMODORO TONDO GIALLO

Frutti di colore giallo, dolce, ottimo per aggiungere un tocco di colore all'insalata. Peso medio 140 g.

POMODORO ZEBRATO TIPO PICCADILLY

Frutti striati di colore verde brillante in contrasto con strisce di colore rosso. Sapore leggermente acidulo.

POMODORO INSALATARO TONDO

Frutti dalla forma tonda e appiattita. Peso medio 250 g. Sapore dolcissimo e polpa gustosa, ottimo per il consumo fresco.

POMODORI DA TERRA

POMODORO LUNGO DA TERRA

Frutto allungato, peso medio 160 g. Ideale per consumo fresco, pelati e conserve.

POMODORO ROMA

Frutto dalla pezzatura media, di circa 80 g, allungato, a sezione cilindrica, molto compatto, ideale per la pelatura e salse. Gusto dolce.

POMODORO OVALE BIG RIO

Frutto a forma di uovo con buccia consistente, dal peso medio di circa 100 g. Polpa soda di colore rosso intenso. Eccezionale produttività.

SCOPRI LE ALTRE
VARIETÀ DEI POMODORI



Disponibile anche
nella variante Biologica.



Disponibile anche
nella variante SuperBio.



Disponibile anche
nella variante Innestate.



Disponibile anche nella
variante Innestate Bio.