



**Settimana
della
Biodiversità
Pugliese**
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**20-26
MAGGIO
2023**



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI - DISS.FA.



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023

LA RISCOPERTA DEL
“POMODORO DI
MORCIANO”:
UN’IMPORTANTE
OPPORTUNITÀ

CASSIANO MASSIMO

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

Corso di Laurea Magistrale in

Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

(D.M. 270/04) – (SAAT LM69)





Durante i primi anni di studi universitari in quel di Bari, ho avuto la possibilità di comprendere realmente quanto fosse distante, non solo in termini chilometrici, la piccola realtà nella quale ho sempre vissuto dal grande contesto nel quale stavo per completare il mio percorso formativo. Molto spesso quando mi veniva chiesto da dove venissi, la mia risposta era “Da un piccolo paese del basso Salento” non specificando il nome del mio paese, Morciano di Leuca (LE), probabilmente sconosciuto a molti. Questo perché non sapevo che il “mio piccolo paese del basso Salento” fosse conosciuto, anche a centinaia di chilometri di distanza, come “il Paese del Pomodoro”. Avevo compreso quanto una semplice varietà di pomodoro, che non avevo mai visto o addirittura assaggiato, potesse avere un legame così forte con i suoi abitanti, riscoprendo un’enorme risorsa da salvaguardare e tutelare.

Il ‘Pomodoro di Morciano’ è un’antica varietà locale a portamento determinato, vigorosa, dalla bacca medio-grande di colore rosso con costolatura pronunciata o assente, oramai poco coltivata poiché sostituita dalle più produttive varietà ibride. Diffuso prevalentemente nel comune di Morciano di Leuca, veniva coltivata sui terrazzamenti delle località costiere, in grado di enfatizzare le pregiatissime caratteristiche organolettiche e di precocità, manifestando un forte legame con il territorio.

Intorno agli anni ‘60 la produzione di ‘Pomodoro di Morciano’ rappresentava la più importante fonte di reddito per gli agricoltori morcianesi capaci di colonizzare per primi i mercati generali, strappando un prezzo vantaggioso per questa ricercata varietà. La semente, gelosamente custodita dai produttori, veniva ricavata effettuando una selezione su base morfologica dalle prime bacche che rispettavano forma e colore tipiche della varietà.



La semina, per l'ottenimento di piantine da trapiantare, avveniva nelle tipiche “*ruddhe*” (semenzali) nei giorni prossimi alla festività di Santa Lucia (13 dicembre). Successivamente al trapianto che avveniva nel mese di marzo, quindi abbastanza precocemente rispetto alle altre varietà, le piantine venivano protette dai venti freddi attraverso i cladodi di fico d'India, ripiegati su stessi ed infossati nel terreno (fig. 1).



Figura 1 - Mezzo di protezione da freddo con cladodi di fico d'India.

“La sapore de la salsa de Pummadoru de Murcianu è nostra cosa”

Come detto precedentemente, il pomodoro in questione è molto apprezzato per il suo sapore forte e deciso, tanto da rappresentare l'ingrediente principale di molte preparazioni culinarie della tradizione salentina, tra cui la tipica “salsa di pomodoro”, appuntamento estivo d'eccellenza per numerosissime famiglie salentine e di tutta la Puglia (fig. 2).



Figura 2 - Tipica salsa di pomodoro.



Questa varietà locale è stata negli anni preservata dall'estinzione e valorizzata sul territorio grazie al signor Antonio Renzo. Grazie al suo impegno e alla sua determinazione, nel 2011 il 'Pomodoro di Morciano' ha ottenuto il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) della Regione Puglia, attestante il forte legame che questa varietà ha con il territorio e gli abitanti di Morciano di Leuca. Di recente è stata costituita la “Comunità Slow Food per la valorizzazione del Pomodoro di Morciano”, formata da un insieme di aziende agricole e semplici agricoltori amatoriali, con lo scopo di tutelare e valorizzare questa preziosa risorsa genetica, fondamentale per lo sviluppo del territorio. Il prossimo obiettivo della Comunità è quello di iniziare a produrre prodotti trasformati di ‘Pomodoro di Morciano’ secondo la tradizione culinaria.

L'intento è sicuramente quello di ottenere l'ambito riconoscimento Slow Food che permetterebbe di ampliare i confini della conoscenza del prodotto, in tutto il territorio nazionale e non solo, pur mantenendo gli attributi di prodotto di nicchia. Un importante progetto, che in passato era solo un sogno, oggi è realtà.

Per maggiori informazioni:

Azienda Agricola Sante Le Muse (Fabiana Renzo - cell. 342 791 1059)

Azienda Agricola Cassiano Cosimo (Massimo Cassiano - cell. 345 057 4735)



20-26
MAGGIO
2023

