POMODORI

GUIDA ALLA SCELTA 2025

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

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 ESSICAZIONE.

POMODORO RISALTO 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 ESSICAZIONE. **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.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

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 ne eccessi ne 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

GAZPACHO

Ingredienti: 700 gr di pomodori, 250 gr di peperone, 70 gr di cipolle, 1 centriolo, aceto bianco q.b., pane, aglio, olio evo, sale q.b.

Il gazpacho è una zuppa fredda tipica della cucina spagnola che si può usare anche per sfiziosi fingerfood. Pelate il cetriolo, tagliatelo a metà ed eliminate i semi. Per togliere l'amarognolo, potete salarlo e lasciarlo spurgare per 30'.Tagliate 40 g di pane casereccio in 2-3 fette, eliminate la crosta, raccoglietelo in una ciotola e inzuppatelo con l'aceto. Mondate il cipollotto e riducetelo a rondelle. Mondate e tagliate a tocchetti i peperoni (ottimi anche quelli verdi). Incidete a croce i pomodori, sbollentateli per 90 secondi, scolateli, pelateli, tagliateli in spicchi ed eliminate i semi. Raccogliete le verdure nel frullatore, unite il pane strizzato, salate e frullate ottenendo un composto liscio. Servite freddo.

Azienda Agricola

COSTANZO SAVIO e DORIANO s.s.a.

Strada Rondò, 94
Frazione Popolo,
15033 Casale Monferrato (AL)
tel: 0142 561212 - 0142 690002
www.costanzosavioedoriano.it

Seguiteci anche sulle nostre pagine social:

costanzo_savio_e_doriano

Azienda Agricola
Costanzo Savio e Doriano

Il tagete: il fiore che non può mancare nell'orto. Il fiore di tagete è apprezzato da api e farfalle e vi si precipitano con golosità. Ciò **aumenta la presenza di insetti impollinatori** nei pressi degli ortaggi, aiutando il naturale ciclo riproduttivo delle piante. Inoltre le sostanze rilasciate dalle sue radici tengono lontani i nematodi, parassiti pericolosi per le patate, le melanzane e i pomodori.

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 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, potenziato 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 costolatura marcata e pezzatura variabile da 220 a 260 g. INDICATO PER IL CONSUMO FRESCO E LE CONSERVE.

POMODORO CUORE DI BUE "URRA'" F1 Frutto piriforme, costoluto, 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. **IL PRIMO CUORE DI BUE CON POLAPA PIENA!**

CUORE DI BUE CIMABUE F1 Tipologia Cuore di Bue Classico di colore rosso rosato. Pianta migliorata rispetto al classico pomodoro rendendolo più produttivo e con frutti dal peso medio di 200—250 gr. A maturazione presenta il frutto con una leggera spalla verde.

POMODORO PENSUVIO F1 Pomodoro nella tipologia piennolo rosso. IL frutto ha una forma ovale, con apice appuntito e un peso che varia dai 25 ai 35 grammi. La buccia è spessa, la polpa rossa con un sapore intenso e dolce-acidulo. Anche da appendere per far essiccare.

CUORE DI BUE PINK LADY 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 sovramaturazione. 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 costoluti. 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 KILOTTO F1 è detto anche "patataro" 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 insalataro 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 NATALINO F1 Ibrido di pomodoro per la raccolta a grappolo maturo. Il frutto tondo, liscio, leggermente schiacciato ha un peso medio che varia dai 140 ai 160 grammi. Il grappolo è regolare dalla forma attraente a lisca di pesce. Il frutto consistente, pieno è resistente alle spaccature.

SELEZIONE DI POMODORINI SFIZIOSI

POMODORO ZEBRINO 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 frutti. Buona tenuta in post raccolta.INDICATI PER IL CONSUMO FRESCO.

POMODORO REDMOON F1

Pomodoro con buccia sottilissima tanto da farlo denominare "**senza buccia**"; frutto della tipologia "ciliegia" dal gusto dolce e assenza di parti fibrose. Da provare.

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.