

Caratteristiche organolettiche, coltivazione e mercato



● Ecco come l'Astra, l'Agenzia per la sperimentazione tecnologica e la ricerca agroalimentare di Forlì, ha descritto il mini San Marzano di Fondi: profilo olfattivo di medio-alta intensità, con note prevalenti tipiche di pomodoro; gusto di medio-alta dolcezza e bassa acidità; aroma erbaceo medio-basso e aroma di pomodoro medio-alto. Invece, sempre secondo tale Agenzia, la sua polpa risulta molto

consistente e croccante e anche di medio-alta succosità, carnosa non pastosa, e al taglio la bacca libera abbastanza succo. Mentre la buccia è di medio-alta consistenza alla masticazione e la polpa tende a rimanere attaccata alla buccia. E' un pomodoro con un livello basso di produttività. Sono ventidue i coltivatori di Fondi, trentotto i lotti coltivati con centottantadue mila piante e quattro mila e trecento i quintali mediamente prodotti ogni

anno prodotti. Di queste ventidue aziende una è siciliana: opera in provincia di Ragusa, e garantisce il prodotto (15% del totale) da dicembre ad aprile, nel periodo in cui il raccolto a Fondi è fermo. Il 55% dei pomodori raccolti viene venduto nel Lazio e il restante 45% in Lombardia, Campania, Veneto, Emilia Romagna, Umbria e Liguria. Si trovano nei mercati della grande distribuzione, in particolare in quelli del Conad. E si trovano

anche confezionati in vaschetta, accompagnati da una delle ventuno ricette elaborate da altrettanti chef della provincia. Ricette davvero uniche. È un pomodoro dalla duplice attitudine: può essere consumato sia verde sia rosso. E poi può essere anche conservato, con risultati eccezionali. Anche infatti quando è acerbo, a differenza di tutti gli altri pomodori che sono aciduli, è dolcissimo.