POMODORO "PECHE ROSE"





NOME COMUNE	**Pomodoro "peche rose"**
NOME SCIENTIFICO	*Solanum lycopersicum L. – cultivar 'Pêche Rose'*
FAMIGLIA	Solanaceae
ORIGINE	Francia. È una varietà antica, documentata nei cataloghi francesi già nel 1890
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta erbacea annuale in coltivazione, a crescita indeterminata, vigorosa e con fusto ramificato. Può raggiungere circa 1,9–2,0 m o più se sostenuta; necessita quindi di tutore. Fusti e parti giovani sono pubescenti.
• **foglie:**	Foglie composte, pennate e irregolarmente divise, di colore verde; la pianta presenta una caratteristica leggera peluria. Alcune selezioni commerciali riportano fogliame di tipo regolare, altre foglie più simili al tipo "patata".
• **fiori:**	Piccoli fiori gialli, generalmente riuniti in infiorescenze. Come nel pomodoro comune, sono ermafroditi e prevalentemente autogami.
ESPOSIZIONE	Pieno sole, in posizione calda e riparata. Necessita di buona luminosità per una maturazione regolare dei frutti.
SEMINA	In ambiente protetto febbraio–aprile, a seconda del clima; trapianto all'aperto quando è passato il rischio di gelate, generalmente da aprile–maggio.
FIORITURA	Indicativamente da maggio a settembre, con variazioni legate alla temperatura e all'epoca di trapianto.
FRUTTO	Bacche generalmente rotonde o leggermente appiattite, di piccola-media dimensione, circa 50–100 g secondo le selezioni. A maturazione assumono una caratteristica colorazione rosa-rosata. La buccia è ricoperta da una fine peluria vellutata, caratteristica distintiva della varietà. La polpa è succosa, carnosa, dolce e poco acida; i frutti sono riuniti generalmente in grappoli di 4–8 elementi.
RACCOLTA DEL SEME	Agosto–ottobre, generalmente quando i frutti sono completamente maturi e ben colorati, anche leggermente sovramaturi. I semi sono piccoli, appiattiti, ovali-ellittici, di colore giallo-beige fino a bruno chiaro, con superficie finemente rugosa; sono normalmente avvolti da una sostanza gelatinosa all'interno del frutto. Per la conservazione è consigliabile estrarli dalla polpa, farli fermentare per 1–3 giorni, lavarli e asciugarli completamente.

Fonti

Royal Botanic Gardens, Kew – Solanum lycopersicum

Vilmorin – cataloghi storici delle varietà di pomodoro

La Margherita – scheda varietale Pêche Rose

TomateFanny – Pêche Rose Vilmorin

The Seed Collection – Tomato Seed Saving Guide

Altro

Coltivazione nell'orto familiare e conservazione di varietà tradizionali. I frutti sono particolarmente adatti al consumo fresco, soprattutto in insalata, ma possono essere utilizzati anche per salse e preparazioni culinarie. La caratteristica buccia vellutata rende la varietà interessante anche dal punto di vista didattico e della conservazione della biodiversità agricola.Il nome deriva dall'aspetto vellutato e dalla colorazione del frutto, che ricordano una pesca.

Crediti

https://kokopelli-semences.fr/media/cache/shop_product_large_thumbnail_2x/p7022-1.jpg

https://www.florablog.it/wp-content/uploads/2010/09/peche-rose-01.jpg