



POMODORO

Varietà in vendita

2025

podere**stuard**



AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE
STUARD



AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE

STUARD

VARIETA' DI POMODORO



podere**stuard**

DISPONIBILI PER LA VENDITA ANNO 2025

Ace 55
Arlequin
Black Sea Man
Brandywine Rosso
Ciliegia
Cilieginio Nero
Cilieginio Wilson
Costoluto Fiorentino
Costoluto Genovese
Cuore Di Bue
Datterino
Datterino Arancio
Datterino Cuore di Bue Clavato
Datterino Valido
Fiamma
Fontana
Giallo di Castel Fiorentino
Green Zebra
Ladino Di Panocchia
Lampadina Gialla
Meteo
Moresco
Nero di Crimea
Noire de Russie
Omar il Libanese

Orange Russian
Pantano Romanesco
Pera d'Abruzzo
Piennolo del Vesuvio
Pink Berkeley Tie Dye
Poire Noire
Pomodoro del Viaggiatore
Ponderosa Pink
Principe Borghese
Riccio Di Parma
Riccio Di Romagna
Riccio Grosso Carboni
Riccio Grosso Ziveri
Roma VF
Rosa Di Sorrento
San Marzano
San Marzano Nano
San Marzano Rosa
San Marzano Ziveri
San Pierre
Super Gigante Montanaso
Tigrella

ACE 55

Varietà americana non ibrida, a sviluppo determinato. La pianta è alta circa 90 cm. Resistente alle malattie.

I frutti a maturazione sono rosso intenso, lisci, leggermente solcati, carnosì, pesano gr. 200/250 circa e sono ottimi per insalata



ARLEQUIN

Selezione di pomodoro da consumo fresco. Indeterminato. Buccia sottile, multicolore, collettata. Ottimo sapore.



Black Sea Man

Il Pomodoro Black Sea Man è una varietà originaria della Russia di colore marrone violaceo con spalle verde oliva. Leggermente rugosi nella parte superiore, i suoi frutti pesano generalmente da 150 a 300 g e si presentano in grappoli di 6 a 10 individui. Presentano una polpa di colore porpora scuro con pochi semi e un succo verde scuro. Il suo sapore molto dolce regala una leggera nota salata in bocca. Questo pomodoro a crescita determinata raggiunge i 150 cm.



Brandywine Rosso

Pomodoro Brandywine
(*Lycopersicon lycopersicum*): antica
cultivar statunitense, potatoleaf, cioè
della categoria "foglia a patata".
Grandi dimensioni, gusto
eccezionale. È un pomodoro
bistecca. Indeterminato.



POMODORO CILIEGIA

Pianta annuale indeterminata
a ciclo vegetativo medio-precocce.
Frutto di dimensione piccola,
colore rosso vivo,
forma sferica (a grappolo).
Necessita di sostegno.



CILIEGINO NERO (BLACK CHERRY)

È una varietà di ciliegino che produce frutti rosso scuro/marrone a maturazione. Sapore eccezionalmente dolce e succoso. Precoce e molto produttivo, il Black Cherry si può coltivare sia in grandi vasi con un adeguato sostegno, che in piena terra. Origine Ucraina.



Cilieginio Wilson

Varietà di pomodoro cherry. La pianta, di medie dimensioni, è molto fertile con maturazione è concentrata. Le bacche, molto uniformi, sono caratterizzate da alto °Brix e ottimo sapore; il colore è rosso intenso e brillante.



COSTOLUTO FIORENTINO

Pianta indeterminata medio/precocce. Il frutto, di colore rosso intenso a maturità, è grosso nei palchi basali, di forma costoluta e appiattita. Tuttora coltivato, grazie alle ottime qualità di sapore è stato per anni il precursore delle cultivar a duplice vocazione, per il consumo in insalata (verde) e per la trasformazione in salsa (rosso).



COSTOLUTO GENOVESE o NIZZARDO

Indeterminato. Vigoroso, molto produttivo.
Bacche grosse, costolute e appiattite.
Coltivato in Emilia e in altre zone.
Diffuso in Liguria fin dalla fine dell'800.



CUORE DI BUE

È una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate anche a Parma, negli orti familiari, come pomodoro da tavola. Ha una pianta poco vigorosa, con fogliame non molto denso; lo sviluppo è indeterminato. È poco resistente alle malattie e tende a spaccarsi. Il frutto è tipicamente a cuore, con parte apicale a punta; la buccia è sottile; la polpa è abbondante, con pochi semi. Il peso è sui 150 g, con notevoli variazioni fra i frutti. La buccia e anche la polpa interna presentano il caratteristico colore rosso-rosato, con tonalità vinoso-violacee. Il sapore è molto dolce.



Datterino

Colore

Rosso

Dimensione

20 gr

Consumo

Insalatario



Datterino Arancio

Colore

Arancione

Dimensione

20 gr

Consumo

Insalatario



Datterino cuore di bue clavato

Colore

Rosso vinoso

Dimensione

10 gr

Consumo

Insalatario



Datterino Valido

Pomodoro “mini plum” con ottimo sapore ed elevato grado Brix. La serbevolezza è notevole grazie anche alla buona consistenza. Ottima la tolleranza alle spaccature. **Frutto cilindrico-ovale** di colore rosso brillante da **20-25 g.** La pianta è vigorosa ma ad internodo corto e garantisce un’ottima produzione con grappoli singoli o doppi. Il ciclo è precoce.



FIAMMA

Di colore arancione all'interno e all'esterno.
Sapore delizioso.



FONTANA

Vecchia varietà parmigiana conservata in località Fontana (PR) a partire almeno dall'immediato dopoguerra. Di origine al momento sconosciuta (in corso di definizione). Sviluppo indeterminato. Frutti molto grandi (tipo bistecca) sui primi palchi, con peso anche oltre i 400-500 g, di dimensioni contenute a fine stagione. Bacche leggermente costolute, tondeggianti, di colore rosa a maturità, più appiattite rispetto al Rosa di Sorrento. Buccia sottile, sapore dolce, bassa acidità.



GIALLO DI CASTELFIORENTINO

Ecotipo di provenienza meridionale, coltivato prevalentemente in pieno campo e in orti familiari di alcuni areali toscani. La bacca è molto particolare e ben riconoscibile, sembra un peperone giallo di forma quadrata, vuoto all'interno, con una piccola massa gelatinosa che racchiude i semi. Proprio per questa caratteristica viene consumato ripieno.



GREEN ZEBRA

Pomodoro indeterminato con frutti striati giallo/verde a maturità, tondeggianti, generalmente lisci. Diametro 5-7 cm.



LADINO DI PANOCCHIA

E' una selezione di pomodoro da concentrato dei primi decenni del '900. Era molto diffusa in tutto il parmense ancora alla fine degli anni '50. Oggi non è più coltivata. È abbastanza vigorosa, a sviluppo indeterminato. Era classificata come varietà “precoce”, con 7 raccolte fra il 1° agosto e il 10 ottobre. I frutti presentano costolature abbastanza evidenti; la forma è molto appiattita. Le bacche sono grandi, il peso medio è sui 250 g. La buccia è rosso chiaro-aranciato, con collettatura accentuata a maturità; l'interno è rosso. Il frutto è di consistenza molle e sapore abbastanza acido.



LAMPADINA GIALLA (YELLOW SUBMARINE)

Varietà antica, affascinante non solo per la produzione abbondante ma anche per la forma che ricorda esattamente una piccola pera, di colore giallo, molto aromatica e saporita. Pianta indeterminata, pare che produca “all’infinito”, senza stancarsi in quanto la fioritura e la maturazione dei pomodorini proseguono tutta l’estate.



METEO

L'agricoltore parmense che lo ha conservato, a detta di quelli che lo conoscevano bene, era un tantino meteoropatico... Però il pomodoro che ci ha lasciato è dolce e saporito!

Frutto allungato, tipo San Marzano, scatolato.
Pianta indeterminata.



MORESCO

Cimelio della famiglia Lunardon (Pontremoli), coltivato da oltre 50 anni; il seme era stato donato da un vecchio coltivatore da cui prende il nome, pomodoro produttivo. Peso 500-900 g.



NERO DI CRIMEA

I pomodori a colorazione scura (nero/marrone) provengono quasi tutti dall'Ucraina meridionale, ex Jugoslavia e Germania. Si pensa che alcuni soldati di ritorno dalla guerra di Crimea si siano suddivisi un certo numero di semi di questi pomodori e abbiano così provveduto alla loro diffusione. La colorazione scura è data dalla persistenza di clorofilla nella buccia. Il frutto è tondeggiante, appiattito, costoluto, di 7-9 cm di diametro. Ha sapore intenso di pomodoro e bassa acidità.



NOIRE DE RUSSIE

Selezione francese di pomodoro tondeggianti, a buccia liscia.



OMAR IL LIBANESE

Varietà originaria del Libano: raggiunge il peso di due chili mantenendo un gusto eccezionale. Colore rosso violaceo.



Orange Russian

Originario della Russia, è un pomodoro a forma di cuore di bue a strisce arancione e giallo. Non solo la pelle è rigata, ma anche la polpa! L'unico pomodoro a cuore di bue a strisce noto. I frutti hanno un meraviglioso sapore fruttato-dolce e una bella polpa soda. Con pochissimi semi.



PANTANO ROMANESCO

Varietà originaria del Libano: raggiunge il peso di due chili mantenendo un gusto eccezionale. Colore rosso violaceo.



Pera d'Abruzzo

Il pomodoro Pera d'Abruzzo di tipologia cuore di bue presenta una pianta rustica ma compatta a crescita indeterminata, dotata di ottima continuità e produttività. Produce pomodori di grossa pezzatura a forma di pera intorno ai 280-300 grammi con evidente costolatura, fondo piatto, spalla verde ed ottimo colore al viraggio. Ha una polpa carnosa e con una consistenza poco fibrosa. È molto saporito, aromatico con pochi semi nella polpa per queste caratteristiche viene considerato un pomodoro eccellente da insalata.



PIENNOLO DEL VESUVIO

È uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano. I frutti sono di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito e frequente costolatura della parte peduncolare, buccia spessa di colore rosso vermiglio, pezzatura non superiore a 25 g, polpa di consistenza elevata e di colore rosso, sapore vivace intenso e dolce-acidulo; venivano conservati in grappoli appesi per diversi mesi.



Pink Berkeley Tie Dye

Varietà originaria degli USA, ottenuta dall' incrocio di "Cherokee Purple" e "Green Zebra", scoperto da Brad Gates. Frutto di 150-300 grammi di tipo bistecca, appiattita ai poli, nervata nella parte alta e con spalle arrotondate che possono curvare quando la taglia diventa grande. Buccia Porpora-rosa con strisce verdi più presenti nella parte superiore.



POIRE NOIRE

Varietà allungata di medie dimensioni e colore rosso mogano scuro, con un sapore ricco e complesso che deve essere gustato per essere apprezzato pienamente. Adatta alla coltivazione sia in serra che all'aperto. Origine Unione sovietica.



Pomodoro del Viaggiatore

Interessante e antica cultivar di provenienza teutonica ma con origini meso-americane. Tradotto dal tedesco "pomodoro del viaggiatore", veniva probabilmente utilizzato durante i viaggi per la facilità di staccarne parti senza compromettere l'intera bacca, grazie al fenomeno della *fasciazione*. Normalmente questa avviene per via di fitopatie, considerata un "difetto" della bacca, nel Reisetomate è invece genetica: fa sviluppare il pomodoro come un insieme irregolare di piccoli pomodorini aggrovigliati, dandogli un aspetto grottesco. Il sapore è agro, acido ma piacevole, profumato poco dolce. Come detto si conserva bene dopo colto, anche se consumato un poco per volta.



Ponderosa Pink

Il pomodoro Ponderosa Pink è una varietà di pomodoro a bistecca tradizionale degli Stati Uniti e può raggiungere un peso di 300 grammi. I frutti maturano in un bel rosso brillante o rosa, sono molto succosi, con molti frutti freschi e pochi semi. Hanno un sapore delicato e tipico del pomodoro. Essendo molto sode, sono adatte per le insalate, oltre che per la cottura e la conservazione. Le piante sono alte fino a 180 cm e producono rese molto elevate, ma i pomodori maturano relativamente tardi.



PRINCIPE BORGHESE

Vecchia varietà pugliese da serbo. I frutti sono tondeggianti, di 2-3 cm di diametro, leggermente a punta, riuniti in grappolo.

La buccia è rossa, opaca, abbastanza spessa.

Il sapore dei frutti è dolce.

La pianta è indeterminata, molto produttiva.



RICCIO DI PARMA

Le prime notizie risalgono al 1905, anno in cui il prof. Bernardi-Tolomei, a Pilastro, nel podere dei F.lli Cerdelli, mise a confronto alcune nuove varietà di pomodoro con la Nizzarda, la prima coltivata a Parma. Negli anni successivi il Rosso Grosso divenne leader nella produzione di concentrato. Alla fine degli anni '30 era la varietà più coltivata nel Nord e Centro Italia e la Regia Stazione Sperimentale per le Conserve Alimentari ne consigliava la coltivazione nei terreni freschi e profondi della pianura. Pianta mediamente vigorosa, a sviluppo indeterminato. Le rese superavano le 50 t/ha.



RICCIO DI ROMAGNA

Antica selezione romagnola di pomodoro riccio.
Probabilmente derivato dal Riccio di Parma.



RICCIO GROSSO (CARBONI)

Selezione locale di pomodoro riccio anteriore alla II Guerra Mondiale. Pianta vigorosa, a sviluppo indeterminato, frutti tondeggianti, costoluti, a buccia sottile e sapore dolce.



RICCIO GROSSO (ZIVERI)

È una varietà di origine italiana. Era diffusa in Provenza, nella riviera ligure, nel piacentino e nel parmense. Un tipo molto simile (Supergigante) è stato recuperato anche in Lombardia. Ha una pianta vigorosa e molto produttiva, a sviluppo indeterminato. Le bacche sono molto grandi, di dimensioni spesso superiori ai 10 cm di diametro; il peso va dai 300 ai 500 g, ma anche oltre il chilo. Il colore della buccia e dell'interno è rosso. Il sapore è dolce e la buccia molto sottile.



ROMA VF

Varietà da pelato degli anni 60, a sviluppo determinato. Di buona produttività. Con frutti a lampadina, buccia di colore rosso brillante.



ROSA DI SORRENTO

E' un pomodoro da mensa di grossa pezzatura, di forma rotondeggiante, costoluto e di colore rosso chiaro tendente al rosa, polpa molto carnosa e compatta, sapore dolce e delicato. Secondo alcuni la sua coltivazione si sarebbe sviluppata al principio del '900, quando degli armatori sorrentini, che trasportavano limoni nelle Americhe, ne avrebbero importato il seme direttamente dal Nuovo Continente, secondo altri è una selezione locale di Cuore di Bue.



SAN MARZANO

È stata la prima varietà usata per la produzione di pelati. La pianta ha sviluppo indeterminato. Attualmente sono state fatte delle selezioni nane, a sviluppo determinato. Ha bacca quasi cilindrica, allungata, intorno ai 5-7 cm, con due depressioni longitudinali parallele. La buccia è liscia, rosso intenso, opaca, molto aderente. La polpa è abbondante e soda. Spesso il frutto presenta delle cavità (scatolatura). Il sapore è poco zuccherino. Ottima attitudine produttiva.



SAN MARZANO NANO

Selezione di San Marzano dalle dimensioni
«nane»



SAN MARZANO ROSA

Selezione di San Marzano di colore rosato a maturità. Indeterminato.



SAN MARZANO ZIVERI

Pianta indeterminata. I pomodori a frutto allungato (tipo San Marzano) sono coltivati negli orti da molti decenni. I frutti sono grandi, di 8-9 cm di lunghezza, il colore della buccia è piuttosto rosso/aranciato; spesso la zona del colletto mantiene una colorazione verde (collettatura).



SAN PIERRE

Pomodoro da mensa di origine francese, con pianta indeterminata, di media vigoria. Il frutto è grande, liscio, tondeggiante, leggermente schiacciato, resistente alle spaccature. Il colore è rosso vivo e la polpa molto abbondante. Non è molto produttivo. Ottimo sapore.



SUPERGIGANTE MONTANASO

Antico pomodoro “bistecca” proveniente dalla Lombardia. Frutto di grosse dimensioni, anche oltre 500 g, costoluto, a buccia sottile e ottimo sapore.



TIGRELLA

Pomodoro indeterminato, precoce, con piante rustiche e produttive. I frutti sono tondi di 5-6 cm di diametro (70-100 g). La buccia è rossa con lenticelle suberificate evidenti, allungate, di 2-3 mm di lunghezza. La polpa è sugosa e dolce, di ottima qualità gustativa adatta per insalate e succhi. Si può coltivare sia in serra che in pieno campo. Origine Nord Europa.

