

TAMATIGA DE APPASIBIS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Angelo Zanda

Sinonimi: Pomino; Tamatiga de appiccai.

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale, con particolare riferimento alla zona della Marmilla.

È una tipologia di pomodoro costituita da vari ecotipi con caratteristiche molto rustiche, resistenti alla siccità e alle fitopatie e con produzione a grappolo. Nome scientifico: famiglia solanaceae gen. *Lycopersicon* sp. *esculentum*.

Si tratta di un prodotto legato alla tradizione rurale dell'alta Marmilla. Ogni famiglia contadina, al

momento dell'impianto dell'orto familiare, metteva a dimora la semente derivante dalle bacche delle piante migliori dell'annata precedente. Il materiale di propagazione, pertanto, deriva da una rudimentale selezione massale, che ha in tal modo prodotto alcuni ecotipi locali.

La bacca è di dimensioni medio-piccole, con forma tendenzialmente tondeggianti o leggermente allungata, pigmentazione rosso intensa e dimostra una grande resistenza alla manipolazione. Questa caratteristica la rende particolarmente idonea al trasporto. Inoltre, l'elevata resistenza meccanica delle bacche consente la loro conservazione per tutto l'inverno. A tal scopo i grappoli, intrecciati con uno spago a formare delle collane del diametro di circa 40 cm, sono semplicemente appesi in locali ventilati dove possono trascorrere l'intero inverno.

Lavorazione e conservazione

L'epoca di semina diretta coincide con la tarda primavera (maggio). Sono in corso alcuni tentativi volti a sviluppare la tecnica del trapianto di piantine allevate in semenzaio su plateau. I sestri d'impianto variano a seconda dell'areale di coltivazione; tuttavia, trattandosi di coltura in asciutto, si tende a ridurre il numero di piante per metro quadro. Le tecniche colturali utilizzate sono essenzialmente improntate ai principi di aridocoltura; la difesa antiparassitaria è quasi nulla. Sono in corso di valutazione alcune ipotesi relative alla sostituzione del diserbo meccanico con quello chimico e all'introduzione di una strategia di difesa integrata dai parassiti animali (essenzialmente nottue, in quanto le caratteristiche climatiche della zona di coltivazione consentono di evitare, normalmente, la difesa antiafidica). La durata del ciclo colturale è legata ai diversi ecotipi e ai differenti areali di coltivazione essendo particolarmente influenzata dall'altitudine. La raccolta, essenzialmente manuale, si colloca prevalentemente nella seconda metà di agosto.

Questo pomodoro può essere destinato al consumo fresco tal quale, alla preparazione di minestre oppure alla produzione di conserve artigianali. In questo caso il processo produttivo è avviato subito dopo la raccolta e si svolge secondo una procedura caratteristica che prevede che i pomodori, dopo essere stati lavati, tagliati e bolliti in acqua salata, vengano esposti al sole in sacchi di cotone per una giornata per essere

successivamente disposti in un contenitore e coperti di olio d'oliva extravergine.

Storia e tradizione

La coltivazione della tamatiga de appasibis è tramandata da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata nelle interviste alla popolazione locale.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)