

Pomodoro giallo campano “GiaGiù”

Scheda tecnica

Il nome: deriva dal suo colore giallo (GIA) e alla sua provenienza, dato che è stato a lungo conservato dalle cure tradizionali di un contadino dell’area Vesuviana (il nonno di Giulia, da cui il nome (GiaGiù)).

Areale: vesuviano, zona di bassa collina e pianura.

Forma: frutti di forma ovale con il “pizzo” mediamente lungo (botanicamente denominato “*mucrone*”) e lievi depressioni longitudinali. Il frutto immaturo è di colore verde con una pigmentazione più accentuata in prossimità del peduncolo (“spalla verde”), a maturazione si presenta di colore giallo oro intenso. La pianta annuale, eretta, è a sviluppo indeterminato anche se per effetto delle cimature assume uno sviluppo determinato.

Coltivazione: realizzata con l’ausilio di pali di sostegno (tutori) e fili, è interamente manuale e viene effettuata da aprile a settembre, con raccolta scalare tra fine luglio - metà settembre.

Caratteristiche organolettiche: il frutto presenta un equilibrato sapore dolce-acidulo persistente; elevata sapidità e rapporto acidità/zuccheri che ne esaltano i pregi organolettici, oltre ad una caratteristica consistenza gelatinosa dovuta ad un’elevata presenza di pectina, che lo rende particolarmente adatto ad una breve cottura che non altera i pregi organolettici presenti nel prodotto fresco.

Caratteristiche chimiche e nutrizionali: elevata acidità totale; elevato contenuto di acido glutammico; elevato contenuto di pectina che influenza la struttura del frutto; elevato contenuto di fenoli (sostanze antiossidanti).