

# Passione Pomodoro

---

## La tomate

La tomate est un généreux produit de la terre, riche en propriétés organoleptiques, utilisable en nombreuses façons, ce qui la rend populaire. Pendant toute l'année la tomate est un facteur important du chiffre d'affaires du secteur fruits et légumes. La plante, originaire de l'Amérique du sud, appartient à la famille des Solanacées (*Solanum lycopersicum*) Elle est aussi appelée «Pomme d'amour ».

## Qualité

La qualité, c.à.d. la valeur gustative de la tomate est déterminée par le contenu en sucres, le rapport entre sucres et acidité, l'arôme, la consistance de la pulpe et la couleur. Chaque recherche le confirme : le consommateur préfère **tomates savoureuses**.

## Production et recherche

La recherche et le développement de nouvelles variétés, au lieu de tenir compte des désirs des consommateurs et des professionnels, semblent privilégier d'autres caractéristiques, comme le rendement par hectare, la résistance, la durée de conservation, la facilité de déplacement et de traitement. Des importants progrès a connu, ces dernières années, la production des tomates Cherry-datterini. Les fruits ronds habituels, ceux à grappes aussi, sont insatisfaisants dans la plupart des cas.

En tant que gourmets nous sommes toujours à la recherche de tomates meilleures que le produit standard. On trouve, en Sicile, des fruits très savoureux, obtenus de leur mythique terre par un groupe de cultivateurs innovateurs. Nous suivons depuis des années leur travail et expérimentons avec leur produits. Le contrôle systématique, l'évaluation des valeurs de chaque marchandise a son arrivée, l'enregistrement des résultats, sont des aspects importants de notre activité. Notre groupe de dégustation appuie notre interprétation et confirme notre capacité de jugement par ses dégustations au hasard.

Nous aimerions Vous décrire, dans cette lettre informative, des variétés de tomates, qui, à notre avis, se distinguent de la masse.

### Datterino Pianostella

La tomate en forme de datte de la famille *Santa* est, en sa typologie, une vieille variété, redécouverte il y a une vingtaine d'années. Une des variétés les plus importantes est la *Santasian*, qui se distingue par un bon équilibre entre sucres et acidité. Son contenu en Lycopine est fortement supérieur à la moyenne. La médecine moderne attribue à cette substance des propriétés anti-cancérogènes. La Lycopine est considérée un antioxydant et combat les radicaux libres, il s'agit donc d'une substance efficace dans



la neutralisation de molécules réactives du corps humain. (Wikipédia) Les Datterini Pianostella sont cultivés en Sicile sud-occidentale et sont disponibles toute l'année. La marchandise est récoltée en vrac, de préférence de coloration *Rosso Ferrari*. 8° Brix de sucre sont garantis. Ces tomates reçoivent toujours un jugement positif de notre groupe de dégustateurs.



### Sunstream

Variété appartenant aussi à la Famille *Santa*, mais qui est cultivée en buisson. Les grappes sont très régulières, on les conditionne d'habitude en bacs de 250 gr. Le degré Brix est très haut et dépasse souvent 9°. La production est strictement surveillée par les producteurs de semences et tous les paramètres sont définis par contrat jusqu'au dernier détail. Le résultat

en est une production homogène pendant toute la saison avec une considérable augmentation de consommation. La tomate Sunstream est disponible toute l'année.

### Costoluto Marmande

La tomate Marmande est l'une des plus savoureuses. Il en existe un grand nombre de variétés, commercialisées sous des noms comme Merinda, Marmandino, même RAF. L'aspect ne varie pas trop, mais les différences en saveur peuvent être énormes. Tentatives d'amélioration ont lieu dans tout le monde, mais la Marmande la plus savoureuse reste toujours celle qui est produite dans le sud de la Sicile, sur un terroir volcanique, riche en sels minéraux et bien ventilé, situé entre Pachino, Marzamemi et Portopalo. Une vraie spécialité, disponible de février jusqu'au début du mois de mai.





### Ramato Bried

Cette variété de tomates à buisson, fut produite pour la première fois en Sicile, l'année dernière, en bonnes quantités, par un groupe de cultivateurs sélectionnés. La Bried est cultivée exclusivement en Italie.

Les résultats en sucres et saveur de cette première saison furent excellents. Chaque grappe présente 5-6 brillants fruits. Le ticket « Bella Italia » indique la provenance. Bried est récolté à partir de la fin de novembre jusqu'au mois de mai. Les degrés Brix de sucre mesurés en cette première saison furent 5 – 6°



### Tomates Cherry (Ciliegiino)

Autrefois on cultivait en Sicile une excellente variété appelée Naomi. Haut contenu en sucres, bon rendement et bonne saveur étaient les caractéristiques de ces petites tomates. Les cultivateurs furent obligés par les maladies à abandonner cette variété. Depuis une dizaine d'années on cherche de la remplacer par d'autres variétés. Il en existe déjà quelques-unes, mais leur limite consiste en la brièveté de la période de bon rendement et bonne saveur, qui a lieu seulement au printemps. Tropical, Uber, Shiren (la vraie) et autres, pour le moment sans dénomination, promettent, mais toutes sont moins productives des variétés de masse. Ce facteur peut être compensé seulement par un prix plus élevé en raison de 10-20% du produit de masse, en égalité de conditions de croissance et climat. Nous travaillons intensément avec les cultivateurs pour essayer d'améliorer le rapport entre rendement et valeurs organoleptiques, en vue des exigences du marché CH, si proche à l'Italie et à la Sicile. Nous espérons réussir bientôt.



### San Marzano

Occupe une modeste position dans la famille des tomates. Certaines nouvelles cultures semblent intéressantes. Nous les surveillons de près. En présence de variétés vraiment valables, nous en présenterons les échantillons aux clients intéressés.





### **Cuore di Bue**

Un petit nombre de spécialistes cultivent en Sicile cette variété, qui se présente bien, mais dont on pourrait encore améliorer les valeurs intérieures. La saison dure de décembre à juin.

**Nous aimerions composer, avec nos partenaires, un assortiment de tomates vraiment séduisant. Parmi les facteurs permettant d'atteindre ce but, nous distinguons : la transparence de la communication, le soutien de la production, la collaboration des clients. Très importante est la disponibilité du front de vente à expérimenter avec des nouveaux produits, pour obtenir le feedback des consommateurs : éléments essentiels du progrès de la production.**

**Vos conseils, votre inspiration sont bienvenus !**

**Meilleures salutations  
Cari saluti**

**BUONVICINI AG**