

## POMODORO DI PACHINO IGP



 TERRITORIO  
ITALIA

 CATEGORIA  
FOOD

 CLASSE  
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O  
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 05 / 04 / 2003

### DESCRIPTION

Il Pomodoro di Pachino IGP è un ortaggio della specie *Lycopersicon esculentum* Miller, che si distingue in quattro tipologie: Tondo Liscio (a grappolo o a frutto singolo), Costoluto, Plum e Miniplum, Cherry (o Ciliegino).

### METODO DI PRODUZIONE

La coltivazione del pomodoro avviene in ambiente protetto, in serre e/o tunnel coperti. Durante il periodo estivo è possibile utilizzare anche reti anti-insetto. Il trapianto viene eseguito nel periodo agosto-febbraio, con l'eccezione della tipologia Cherry e Plum e Miniplum per le quali può essere effettuato tutto l'anno. La forma di allevamento è in verticale; si eseguono la potatura verde e, secondo necessità, anche la cimatura. L'irrigazione viene effettuata utilizzando acque di falda provenienti da pozzi situati nel territorio di produzione. La raccolta è manuale, di solito ogni 3-4 giorni.

### ASPETTO E SAPORE

Il Pomodoro di Pachino IGP Tondo Liscio a grappolo è costituito da bacche rotonde di colore rosso acceso mentre in quello a frutto singolo le bacche sono di colore verde tendente al verde scuro; il gusto è molto marcato. La tipologia Costoluto ha frutti di grandi dimensioni, di colore verde scuro intenso e brillante, che vira al rosso nel corso della maturazione. La polpa è soda ed è caratterizzata da un elevato contenuto zuccherino. La tipologia Plum e Miniplum, si distingue per la forma più o meno allungata, per il gusto e il sapore particolarmente dolci. La tipologia Ciliegino si caratterizza per il suo aspetto a ciliegia su un grappolo a spina di pesce, con frutti tondi, piccoli dal colore molto acceso.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Pomodoro di Pachino IGP ricade nei comuni di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto e Ispica, nelle province di Siracusa e Ragusa, nella regione Sicilia.

# QUALIGEO



## STORIA

Le prime coltivazioni del Pomodoro di Pachino IGP risalgono al 1925 ed erano localizzate lungo la fascia costiera, in aziende che potevano disporre di acqua per l'irrigazione proveniente da pozzi freatici. A partire dagli anni Cinquanta si assistette ad un'ampia diffusione del pomodoro che proseguì fino ai giorni nostri, dovuta in particolare all'avvento delle prime serre, in forma di capanne artigianali, e alla profonda crisi che investì la viticoltura di queste zone negli anni Settanta. Questo portò alla nascita delle prime forme associative che iniziarono la commercializzazione del prodotto sia sui mercati nazionali che esteri.

## GASTRONOMIA

Una delle peculiarità del Pomodoro di Pachino IGP è il suo periodo di conservazione che supera quello delle altre varietà di pomodori. Per assaporare al meglio il suo caratteristico sapore dolciastro è ideale consumarlo crudo. Può essere comunque utilizzato anche in cottura per condire, esaltare e decorare i piatti della cucina mediterranea. Fresco è ottimo ingrediente nelle insalate miste, nelle paste fredde e per insaporire minestrone e primi piatti. È perfetto sulla pizza. Antiche tradizioni siciliane prevedono l'essiccazione del pomodoro e la sua conservazione in olio extravergine di oliva. In questo modo viene utilizzato negli antipasti e sulle tartine, nei patè, in abbinamento a carni lesse e per la preparazione di panini e tramezzini.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio come Pomodoro di Pachino IGP nelle tipologie: Tondo Liscio (a grappolo o a frutto singolo), Costoluto, Plum e Miniplum, Cherry o Ciliegino. Il Ciliegino è disponibile tutto l'anno, il Costoluto nel periodo dicembre-maggio, mentre il Tondo liscio è assente solo nei mesi estivi. Il Tondo Liscio è confezionato in vaschette di polietilene da 300 e 500 g, meno usate le vaschette da 1 kg. Il Costoluto è confezionato in cassette di cartone o legno che non superano i 10 kg di peso netto; può essere bollinato e venduto sfuso e in alcuni casi si trova anche in vaschette da 300 e 500 g. Per il tipo Cherry, i frutti possono essere snocciolati e confezionati in vaschette di peso pari a 250 e 500 g o 1 kg.

## NOTA DISTINTIVA

Le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, caratterizzata da temperature elevate, estesa radiazione globale, tessitura dei terreni e qualità dell'acqua di irrigazione, conferiscono al Pomodoro di Pachino IGP le sue caratteristiche organolettiche distintive, fra cui il sapore dolce, la consistenza e croccantezza della polpa, la lucentezza del frutto, nonché la serbevolezza.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DELLA IGP  
POMODORO DI PACHINO

VIA MILANO, SNC  
96018 PACHINO (SR)  
TEL: +39 0931 595106  
SEGRETERIA@IGPPACHINO.IT  
WWW.IGPPACHINO.IT

## ORGANISMO DI CONTROLLO



IZS ISTITUTO ZOOPROFILATTICO  
SPERIMENTALE DELLA SICILIA  
VIA GINO MARINUZZI 3  
TEL: +39 0916565111  
PROTOCOLLOGENERALE.IZSSICILIA@LE  
GALMAIL.IT  
WWW.IZSSICILIA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
175



PRODUZIONE (KG)  
7,589,379



FATTURATO (MLN €)  
5.60



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
403

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	7,589,379	5.6	0.44
2015	6,322,312	5.2	0.52
2014	6,075,200	5.2	0.54
2013	5,907,520	4.7	0.42
2012	4,629,550	3.5	0.24
2011	3,138,330	2.0	0.18
2010	1,881,453	1.4	0.11
2009	2,922,118	2.3	0.36
2008	2,471,317	2.0	-
2007	1,971,870	1.6	-



2006

620,140

0.40



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.