Come riprodurre i semi del pomodoro

Dalla scelta del frutto alla conservazione: sette fasi per custodire una varietà, anno dopo anno.

Perché conservare i propri semi

Ogni varietà di pomodoro racchiude una storia di adattamento: un sapore, un colore, una forma che si sono fissati in anni di coltivazione in un certo luogo. Se nessuno la risemina, quella storia si interrompe.

Conservare i propri semi protegge la biodiversità e garantisce che la varietà non vada perduta. Chi lo fa diventa un **custode di semi**: non coltiva solo per il raccolto di quest'anno, ma per rinnovare la varietà anno dopo anno.

Con il pomodoro è anche facile: serve un bicchiere, un panno di cotone e qualche giorno di pazienza. Questo quaderno raccoglie le sette fasi, dal frutto sulla pianta alla conservazione del seme!

FASI	PIANTE MINIMO	FERMENTAZIONE
7	**10**	**2–3** *giorni*

1 Fiore chiuso, fiore aperto

Il pomodoro è una pianta **autogama**: il fiore si feconda da solo, basta un po' di vento perché il polline cada sulla parte femminile dello stesso fiore.

- **Fiore chiuso**: tutto avviene dentro il fiore, gli insetti non entrano. La varietà resta pura.
- **Fiore aperto**: ci entra il **bombo**, più robusto di un'ape, che passa da un fiore all'altro e può incrociare varietà diverse.

Sapere che fiore ha la tua varietà non è facile: sulle bustine non c'è scritto. Chiedi a chi ti ha dato i semi; altrimenti, nel dubbio, isola le varietà come spiegato nella fase 2.

> ⓘ Per l'isolamento non c'è differenza tra ibridi F1 e varietà tradizionali: conta solo come è fatto il fiore.

2 Dieci piante, ben isolate

Coltiva almeno **10 piante della stessa varietà vicine fra loro** e prendi un frutto da ciascuna: da una sola pianta la varietà si impoverisce, anno dopo anno (**deriva genetica**).

Tienile a circa **50 metri** dalle altre varietà di pomodoro, con in mezzo **piante fiorite**, ortaggi o fiori: il bombo si sporca di altro polline prima di arrivare all'altra fila.

IL FRUTTO IDEALE

Posizione	Dai **primi palchi**
Pianta madre	Sana, forte, vigorosa
Tipicità	Forma, colore e sapore della varietà
Maturazione	**Stramaturo**, quasi pronto a cadere

3 Dal frutto...

Ogni seme è avvolto da un **gel** che impedisce la germinazione dentro il frutto. Per far nascere nuove piante va eliminato con la fermentazione.

1. Taglia il frutto stramaturo a metà.
2. **Spremi** succo, gel e semi in un contenitore. Se il succo è poco, metti anche un po' di polpa: non serve filtrare.
3. **Non aggiungere acqua**.
4. Scrivi sul contenitore il **nome della varietà**.

> ⓘ **Perché niente acqua?** L'acqua del rubinetto contiene cloro, che rallenta o blocca la fermentazione.

4 Aspettare la patina

La fermentazione scioglie il gel e libera i semi. Non c'è una temperatura da rispettare: ogni luogo ha una temperatura diversa. Conta solo la presenza della patina.

1. Lascia il contenitore a riposo in casa.
2. Controlla ogni giorno: quando compare una **leggera patina in superficie**, è pronto.
3. **Sciacqua subito**: se aspetti troppo il contenuto si secca e i semi restano incollati alla polpa.

DI SOLITO	CON IL FREDDO
2–3 *giorni*	**fino a 5** *giorni*

Trucco. In frigorifero a circa 3 °C la fermentazione si ferma: puoi tenerci i contenitori finché hai raccolto tutti i frutti, poi farli fermentare insieme.

5 Lavaggio delicato

Appena compare la patina, i semi vanno separati da polpa e gel disciolto.

1. Versa acqua nel contenitore e mescola piano.
2. Butta via l'acqua sporca con la patina, trattenendo i semi.
3. Ripeti finché l'acqua resta limpida e i semi sono puliti.

× **Non buttare i semi che galleggiano.** Alcuni galleggiano solo per l'aria che hanno dentro, ma sono buoni: una volta secchi l'aria se ne va e germinano. I semi vuoti si riconoscono dopo, all'asciugatura.

6 Asciugare, con pazienza

- Stendi i semi su un **canovaccio di cotone**, ben distanziati.
- In una **stanza asciutta, meglio in penombra**: niente sole diretto né fonti di calore.
- Sono pronti quando sono **rigidi** e non si schiacciano più tra le dita.
- **Scarta i semi vuoti**: sono piatti, sottilissimi e restano attaccati al canovaccio.

× **Mai la carta da cucina.** Le fibre si legano ai semi umidi e non si staccano più.

7 Prima la carta, poi il vetro

1. Dal canovaccio passa i semi in una **bustina di carta** con nome della varietà e anno. **Mai subito nel barattolo**.
2. Tieni le bustine in una **scatola di latta** per **3-4 mesi**, in base all'umidità di casa: il seme finisce di seccare.
3. Poi puoi metterli **sottovuoto** o in un **barattolo di vetro**, anche in frigorifero.

Mai sotto i 4 °C. Sotto zero i semi di pomodoro muoiono: niente congelatore.

(!) **Test di germinazione.** Serve per i semi ricevuti da altri o se non sei sicuro del tuo raccolto: semina 10 semi e conta quanti nascono.

Gli errori da evitare

FASE	PRATICA CORRETTA	ERRORE
Isolamento	10 piante vicine, 50 m e fiori dalle altre varietà	Varietà diverse una accanto all'altra
Scelta del frutto	Stramaturo, dai primi palchi	Acerbo o da una sola pianta
Estrazione	Succo e polpa, senza acqua	Aggiungere acqua del rubinetto
Fermentazione	Sciacquare appena c'è la patina	Lasciarla giorni: si secca tutto
Lavaggio	Tenere anche i semi che galleggiano	Buttare quelli che galleggiano
Asciugatura	Canovaccio di cotone, penombra	Carta da cucina, sole, calore
Conservazione	Carta 3-4 mesi, poi vetro	Barattolo subito, congelatore

Le sette fasi in una pagina

1. Coltiva **10 piante** della stessa varietà vicine, a **50 m** dalle altre, con fiori in mezzo.
2. Da ciascuna prendi un frutto **stramaturo** dei **primi palchi**.
3. Spremi succo e semi in un contenitore con il nome. **Niente acqua**.
4. Aspetta la **patina** (2-3 giorni, col freddo di più) e sciacqua subito.
5. Lava finché l'acqua è limpida: **tieni anche i semi che galleggiano**.
6. Asciuga su un **canovaccio di cotone** in penombra, finché sono rigidi.
7. **Bustina di carta** in una scatola di latta per 3-4 mesi.
8. Poi sottovuoto o in vetro, anche in frigo, **mai sotto i 4 °C**.

«Diventare custodi di semi non significa soltanto coltivare per il raccolto, ma imparare un'arte antica fatta di osservazione e pazienza.»

I **Quaderni del custode** sono piccoli manuali pratici, uno per ogni specie, dedicati a chi vuole riprodurre e conservare i propri semi. Formato A5, da stampare, piegare e portare nell'orto.

IN QUESTA COLLANA

Pomodoro · *Solanum lycopersicum*