

TOMATE CANNELLINO FLEGREO

**IL POMODORO CANNELLINO
PROTAGONISTA IN BRASILE E NEL MONDO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"GIOVANNI FALCONE" - POZZUOLI**

CBO 54° RECIFE 25 - 29 LUGLIO

A Cura di Antonio Curzio, Luigi Franceschi e Nelson Lima



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



IL POMODORO CANNELLINO PROTAGONISTA IN BRASILE E NEL MONDO



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 1

PIANTE ALLEVATE IN VERTICALE, CON SVILUPPO FINO A CM 80



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 2

SESTO D'IMPIANTO DI 0.80 M TRA LE FILE E 0,25 M SULLA FILA



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 3
PIANTE ALLEVATE CON METODI
DI IRRIGAZIONE LOCALIZZATA



UFRPE

© Smart Solutions

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 4

IL FRUTTO IMMATURO È DI COLORE VERDE CON UNA PIGMENTAZIONE PIÙ ACCENTUATA IN PROSSIMITÀ DEL PEDUNCOLO ("SPALLA VERDE")

FONDI EUROPEI



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 5
FRUTTO MATURO, DI
COLORE ROSSO PIÙ O
MENO INTENSO



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 6

**FRUTTI DI FORMA OVALE ALLUNGATA
CON ASSENZA DI APICE STILARE**



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



**FOTO N. 7
PIANTA ERBACEA
ANNUALE
A SVILUPPO
INDETERMINATO
E RAMIFICAZIONI
DICOTOMICHE
NUMEROSE.
APPARTIENE ALLA
FAMIGLIA DELLE
SOLANACEE.**





UFRPE

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 8

FRUTTI A RACCOLTA SCALARE



FOTO N. 9

**LE FOGLIE SONO IMPARIPENNATE,
DI COLORE VERDE PIÙ O MENO
INTENSO**

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 10

**IL FRUTTO È UNA BACCA DI
PESO VARIABILE
MEDIAMENTE TRA
15-20 GRAMMI**



FOTO N. 11

**BACCHE CON SAPORE
TENDENTE AL DOLCE**



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 12
RACCOLTA SCALARE MANUALE

FOTO
N. 13

RACCOLTA
TRADIZIONALE
A MANO

FOTO
N. 14



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 16
RACCOLTA TRADIZIONALE
IN CASSETTE



FOTO N. 15
RACCOLTA TRADIZIONALE IN CASSETTE



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



I FRUTTI PRIMA DELLO SCARTO ULTERIORE DOPO QUELLO IN CAMPO, PER SEPARARE I POMODORI DALLE ANTERE, I PEDUNCOLI ED ELIMINARE LE BACCHE INIDONEE



FOTO N. 17



FOTO N.18

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



**FOTO N. 19 – 20 – 21
POSA IN TERRA PER
COMPLETARE LA MATURAZIONE**



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 22 – 23
SISTEMAZIONE IN CASSETTE PER AVVIARE
LA LAVORAZIONE



UFRPE

© Smart Solutions

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 24 – 25
I FRUTTI MATURI



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 26 – 27
I FRUTTI MATURI



UFRPE

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 28

**I FRUTTI SELEZIONATI VENGONO
SOTTOPOSTI A SCRUPOLOSO
LAVAGGIO**



© Smart Solutions

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 29 - 30 - 31
FASI DEL LAVAGGIO



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 33

PRIME FASI DI LAVORAZIONE



FOTO N. 32

BREVE ASCIUGATURA AL SOLE
DOPO IL LAVAGGIO



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 34 - 35

DOPO IL LAVAGGIO I POMODORI
SONO PRONTI PER ESSERE
IMBARATTOLATI



© Smart Solutions

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 36 -37
TAGLIO TRADIZIONALE
DELLA CAMPANIA,
DETTO A "PACCHETELLE"



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 38 - 39

IMBARATTOLAMENTO
DELLE "PACCHETELLE"



© Smart Solutions

TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 40

IMBARATTOLAMENTO
DELLE "PACCHETTE"



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



FOTO N. 41

**I POMODORINI A
“PACCHETELLE”,
RIGOROSAMENTE
CONFEZIONATI IN VETRO**



TOMATE CANNELLINO FLEGREO



TOMATE CANNELINO FLEGREO

IL POMODORO CANNELINO PROTAGONISTA IN BRASILE E NEL MONDO

A Cura di Antonio Curzio Luigi Franceschi e Nelson Lima

