

Coltivate il tomatillo, un insolito ortaggio esotico parente del pomodoro

Il tomatillo, *Physalis ixocarpa*, è un simpatico ortaggio della famiglia delle Solanacee, la stessa del pomodoro, ed ha le stesse esigenze culturali. È una pianta annuale eretta e cespugliosa, dai piccoli fiori gialli con una macchia scura centrale. Il frutto è una bacca di 2,5-3 centimetri di diametro, che a maturità si presenta verde. È ideale come contorno e per preparare una gustosa salsa

Tra le Solanacee (famiglia alla quale appartengono peperone, melanzana e pomodoro) rientra il genere *Physalis*, a cui appartengono un centinaio di specie, tutte poco conosciute, che producono frutti contenuti in un calice di consistenza cartacea.

Tra queste l'alchechengi (*Physalis alkekengi*) è forse il più conosciuto nel nostro Paese, mentre di recente introduzione è il tomatillo, *Physalis ixocarpa*, originario dell'America Latina, noto anche con i termini mexican groundcherry, husk-tomato, ground cherry, tomate de cascara, tomate de fresadilla, tomate milpero, tomate verde.

IL TOMATILLO È UNA PIANTA AUTOSTERILE

Il tomatillo è una **pianta annuale**, eretta, più o meno cespugliosa, alta 1-1,5 metri, con **apparato radicale** debole e **foglie** ovato-lanceolate di un verde più o meno chiaro.

I **fiori**, non profumati e di colore giallo con una macchia scura centrale, hanno un diametro di 0,8-1,5 cm e si presentano solitari all'ascella delle foglie. A partire da fine giugno comincia la fioritura che si protrae sino ad ottobre. Il tomatillo è una pianta autosterile (1).

Il **frutto** è una bacca di 3-4 cm di diametro, del peso di circa 55-90 grammi, che a maturità presenta un colore verde più o meno intenso; è racchiuso in un involucro (calice allargato e modificato) che in prossimità della maturazione del frutto si rompe assumendo poi una consistenza cartacea.

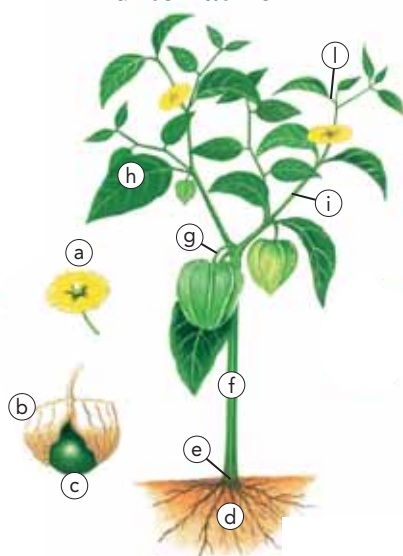
I **semi** contenuti nel frutto sono assai numerosi (circa 1000 semi per fare un grammo), reniformi, di colore giallastro e di circa 2 millimetri di lunghezza.

LA COLTIVAZIONE DEL TOMATILLO È UGUALE A QUELLA DEL POMODORO

Il tomatillo ha le stesse esigenze culturali del pomodoro; vi rimandiamo quindi alle note pubblicate nel supplemento «i Lavori» (rubrica «Orto», voce «Pomodoro») per quanto riguarda le cure culturali di cui necessita.

Dopo avere eseguito la semina da

Come si presenta la pianta di tomatillo



a-fiore; b-calice; c-frutto; d-apparato radicale; e-colletto; f-fusto; g-peduncolo; h-foglia; i-branca; l-picciolo

metà marzo (o poco oltre) sotto protezioni, il trapianto in pieno campo da fine aprile alla prima decade di maggio e le operazioni di concimazione, irrigazione,



Frutti, foglie e fiori di tomatillo. Si osservino il colore verde della bacca coperta dal calice non ancora secco, i fiori provvisti di una macchia scura centrale disposta a stella e le foglie ovato-lanceolate

ecc., i primi frutti **si raccolgono** generalmente a partire dalla metà di luglio in poi. A seconda delle condizioni climatiche, però, il primo raccolto può essere anche successivo a tale periodo. La maturazione dei frutti è scalare, ed in pratica si procede alla raccolta sino a quando il freddo non danneggia la pianta.

I frutti si raccolgono manualmente quando l'involucro (il calice) che li racchiude inizia a «rompersi»; criteri di qualità sono l'intensità del colore verde del frutto e la freschezza della buccia.

Se desiderate cucinare i frutti, raccoglieteli quando sono leggermente verdi; se invece volete consumarli crudi come contorno, raccoglieteli dopo che sono caduti a terra.

È raccomandabile eseguire la raccolta quando il clima non si presenta umido, al fine di permettere una migliore **conservazione** dell'involucro.

Infatti, solo se i frutti maturi sono provvisti di involucro si possono tenere in frigorifero (nel comparto degli ortaggi) per due settimane circa; se desiderate conservarli più a lungo eliminate l'involucro e poneteli in frigorifero all'interno di sacchetti di plastica sigillati.

Il tomatillo si presta alla congelazione previa sbollentatura dei frutti per circa 1 minuto.



Tra le numerose specie che rientrano nel genere *Physalis* vi è l'alchechengi i cui frutti commestibili presentano, a differenza del tomatillo, un colore giallo lucido (vedi il particolare nella foto)

Ciclo di coltivazione del tomatillo (tempi indicativi per la pianura padana)

Semina in coltura protetta

Trapianto in pieno campo

Raccolta



DA METÀ MARZO
O POCO OLTRE



DA FINE APRILE
ALLA PRIMA DECADE DI MAGGIO



DALLA METÀ DI LUGLIO
AI PRIMI FREDDI



La pianta di tomatillo si presenta più o meno cespugliosa, con foglie di un verde più o meno chiaro (1). Il frutto è racchiuso in un involucro (vedi freccia), che corrisponde al calice allargato e modificato del fiore (2)

È IDEALE COME CONTORNO
E PER PREPARARE
UNA GUSTOSA SALSA

I frutti del tomatillo si utilizzano crudi come contorno, allo stesso modo dei pomodori, o per preparare una gustosa salsa di cui riportiamo la ricetta.

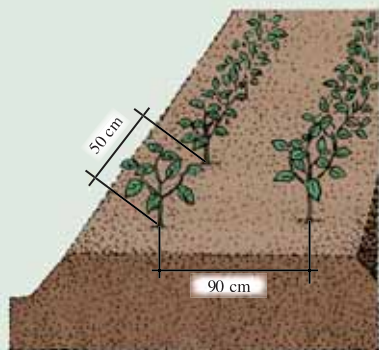
Salsa di tomatillo. Eliminate il calice dai frutti e lavateli; eventualmente rimuovete la buccia. Tagliate i frutti a pez-

zi (volendo li potete lasciare anche interi), poneteli in una casseruola, aggiungete un po' d'acqua e fateli cuocere per 5-7 minuti. Aggiungete a fine cottura sale, pepe e un po' di peperoncino e la salsa sarà pronta per essere degustata sulla pasta, sulla carne o sul pollo arrosto e anche sulla pizza.

Loredana Trapani

(¹) Autosterile: pianta il cui polline non è capace di fecondare gli ovuli dei fiori della stessa pianta, e necessita pertanto di impollinazione incrociata; per questa ragione per ottenere la fruttificazione occorre mettere a dimora più di una pianta.

Distanze d'impianto del tomatillo



Le distanze tra le file sono di 90 cm, quelle tra le piante sono di 50 cm

Di seguito riportiamo l'elenco di alcune ditte che vendono semi o piantine di tomatillo:
– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (semi);
– *F.lli Gramaglia* - Via Sebusto, 26 - 10093 Collegno (Torino) - Tel. 011 4153644 (piantine, disponibili da fine aprile);
– *Graines Baumaux* - B.P. 100 - 54062 Nancy Cedex (Francia) - Tel. 0033 383158686 - Fax 0033 38315868, vende anche per corrispondenza (semi).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 2-2-2006