Descrizione della Varietà:

IL BARONETTO ROSSO DEL PARTENIO è un POMODORINO Autoctono Ecotipo Locale Ancestrale da Serbo, veste molte caratteristiche, certe non riscontrabile in nessun'altra Varietà, la più tangibile è l'unico Pomodoro, che coltivato in pieno campo, in serra, in luoghi con altitudini di 700 mt livello mare o allo stato selvatico senza nessuna cura, non produce ISTAMINA o in quantità irrisorie <5 mg/Kg, di gran lunga al di sotto della soglia minima di pericolosità per l'uomo, che è stabilita fra 50-400 mg/Kg, a questa si aggiunge la non presenza di ISTIDINA e TIRAMINA o in quantità' impercettibile da definirlo non ISTAMINO LIBERATORE, a tutto ciò, l'Annata 2020 ha registrato anche delle minime e impercettibili quantità di Nichel pari a <0,028 mg/Kg e le fonti di LYCOPENE quando tutte le bacche ne sono sprovviste o non si sono ancora formati, il Baronetto esprime concentrazioni pari a >40 mg/Kg. La pianta di questo straordinario POMODORINO è a sviluppo indeterminato che sale a più di quattro metri di altezza, tappezzata, in estate, di bacche rosse in tutti i suoi germogli, conservate e fatte maturare attraverso l'antico tecnica del " PIENNOLO ". Altre Caratteristiche della Pianta Varietà il "IL BARONETTO ROSSO DEL PARTENIO" sono : che Coltivato in pieno campo, in serra, in luoghi con altitudini di 700 mt livello mare o allo stato selvatico senza nessuna cura, non è né ISTAMINICO e né ISTAMINO LIBERATORE, una velocità ed efficacia di attecchimento dell'apparato radicale molto folto e robusto, assicura un accrescimento rapido subito dopo il trapianto, i semihanno una germinabilità quasi del 100%, i fiori sono autoimpollinanti, è una varietà molto resistente e molto vigorosa nelle giuste condizioni cresce oltre i 4,00 metri, non ha bisogno di potatura, cimatura e sfemminellatura, va legato di volta in volta il fusto della pianta e gli ascellari per favorire un migliore accrescimento acropeto e maggiore resistenza alle intemperie, trapiantando la Varietà il BR in serra, utilizzando le stesse metodologie si ottengono gli stessi risultati ma con una longevità molto superiore delle piante rispetto al pieno campo, il trapianto delle piantine può essere effettuato dai primi di Maggio fino ai primi di Luglio, si può coltivare in "seccagna" cioè in assenza di acqua, la pianta ha un potente sistema di autodifesa per l'abbondante presenza di tricomi, resiste a temperature calde fino a 40° e temperature fredde fino a 0°, a patto che il clima non sia piovoso perché intollerante all'eccesso idrico. Le bacche del Il Baronetto Rosso del Partenio, la cosa che colpisce immediatamente nel vederle è la loro grandezza, o meglio la loro minuscola pezzatura, sotto i 10-12 grammi. Piccole è belle, direbbe qualcuno. Ebbene, nel vederle ed assaggiarle, così al naturale, si ha la conferma di avere a che fare con qualcosa di mai descritto in letteratura. Stiamo parlando di ecotipo, che i boscaioli e i carbonari locali anticamente coltivavano su in montagna, ad oltre 700 metri, per avere disponibilità di pomodoro fresco per tutto il periodo trascorso in quota, senza mai scendere in paese. Hanno la particolarità di avere una forma apicale, un'elevata resistenza di attaccatura al peduncolo, una straordinaria e cospicua resistenza, di sublime gustosità, di eccezionale adattabilità culinaria, di grandissime e uniche particolarità nel lavorarle, di totale utilizzo, di elevatissime quantità e qualità organolettiche/nutrizionali, unica per proprietà benefiche per l'essere umano e quasi privo di capacità offensive per la salute umana, amate dai bambi, si possono mantenere i semi per la riproduzione, hanno una resa elevata alla raccolta, le bacche sono di piccole e medie dimensioni e sviluppate a grappoli, la raccolta avviene protratta nel tempo, si possono raccogliere fino a dicembre inoltrato, la maturazione è del tipo scalare, presentano un'elevata attitudine alla lavorazione, sono di totale utilizzo, hanno una forma allungata con "Spunzillo" molto appuntito ed evidente, dimensioni molto piccole e pezzatura max 10/12 gr., un vigoroso e acceso colore rosso, prive di acqua, hanno una buccia fina ma molto resistente e dura per questo facilmente rimuovibile in più non permette una traspirazione eccessiva in modo da mantenere le caratteristiche organolettiche per più mesi, hanno un sapore dolcissimo e un profumo molto forte e intenso, grazie alla loro stagionatura e conservazione a "Piennolo" risulta compatto, molto carnoso, polposo e ricco di fibra, è molto piacevole nel mangiarlo sia cotto che crudo, è ben gradito da neonati e bambini, la sua esplosione di gusto raggiunge il massimo dopo circa 4/6 mesi da quando viene appeso (Piennolo), avendo la possibilità di poterle mettere appese a grappolo (in Dialetto Campano "a PIENNOLO") si fa sì che i tempi per la conservazione siano molto lunghi, quasi a sfiorare il periodo della piantumazione successiva (primavera inoltrata) e senza che si marciscono e si secchino, si possono stagionare e conservare sotto paglia. Dall'assaggio del prodotto tal quale fresco si evidenziano le seguenti caratteristiche organolettiche: profumato dal sapore vivace, intenso e molto dolce. Stato conservato a Piennolo conserva le stesse caratteristiche dello stato fresco, accentuandone la vivacità del sapore e del gusto, migliora e accresce le

qualità organolettiche e aumenta i valori °Brix. Inoltre, il Crea-Of di Pontecagnano Sa ha riscontrato Acidità media complessiva 0,71 Ph medio 4,35 °Brix medi 9,70. Assaggio Adatto per il consumo e svezzamento dei neonati, per bambini piccoli, per persone malate, per diabetici, per anziani, per persone allergiche ed intolleranti. Previene le malattie cardiovascolari, Accresce le difese immunitarie, Rallenta l'invecchiamento, Aiuta a perdere peso, Previene l'osteoporosi, Tiene a bada il colesterolo, Protegge la vista, Aiuta l'intestino, Aiuta e protegge la prostata, Stimola la diuresi, Adatto per diabetici, Previene il cancro, adatto per persone in corso trattamento clinico "Chemio/Radio terapico", idoneo per neonati appena allo svezzamento, per sportivi. Prodotti lavorato : Piennolo fresco, Piennolo stagionato per sughi, Perle di Baronetto, Piennolo stagionato, Perle di Baronetto sotto paglia, Piennolo Essiccato al sole, Essiccati al sole con sale, Essiccati sott'olio extravergine di olive, Essiccati sott'olio extravergine di olive al tartufo nero e bianco pregiato, Polvere di Baronetto, Pelatini, Salse, Salse da Piennolo Stagionato rispettivamente di 3, 4 e 6 mesi, Concentrati, Snack al Baronetto, Succo di Baronetto, Olio di semi di Baronetto e Marmellata.

DATI ANALISI CHIMICHE

ISTAMINA	<5	mg/Kg,
ISTIDINA	<0	mg/Kg,
TIRAMINA	<0	mg/Kg,
NICHEL	<0,028	mg/Kg,
LYCOPENE	>100	mg/Kg,

Acidità complessiva 0.70, °Brix 10 e Ph 4.35.