

Borsa di Montone *della Valbisenzio* Il pomodoro ritrovato



I primi semi del pomodoro Borsa di Montone sono arrivati in Valbisenzio nell'immediato dopoguerra, dalla Francia.

Inizialmente venne coltivato da alcune famiglie residenti nel borgo di Luciana, a Vernio. Negli anni successivi si diffuse in tantissimi orti familiari della Valbisenzio. Negli anni Ottanta se ne coltivavano migliaia di piantine, che venivano vendute anche dall'agraria locale, che effettuava poi anche la commercializzazione dei pomodori freschi. Era molto diffuso e conosciuto, coltivato da molte famiglie valbisentine, che ne ricordano ancora il nome. Dopo un periodo di diffusione, il pomodoro ha subito una fase di declino, sostituito dagli ibridi commerciali più produttivi e resistenti, e stava per essere dimenticato definitivamente. Solo grazie alla passione degli ultimi anziani coltivatori che lo hanno coltivato e custodito per oltre 70 anni è stato possibile il recupero della varietà, che oggi è oggetto di una nuova valorizzazione.



Grazie allo studio condotto dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Pisa è stato possibile definirne le caratteristiche morfologiche, escludendo l'esistenza della varietà con altro nome o di altre varietà simili a questa.

Il Borsa di Montone è un pomodoro dalla buccia molto fine, con polpa carnosa e poco acquosa, particolarmente saporito. La forma è irregolare, abbastanza simile alla varietà Canestrino, del quale si ipotizza che sia un progenitore. Le mazzature e le striature biancastre lo rendono peculiare ed immediatamente riconoscibile. Il sapore è ottimo, tuttavia la scarsa serbevolezza ne rende difficile la conservazione per più giorni, aspetto che ne ha ostacolato sicuramente la diffusione commerciale.

Dal sapore dolce e dalla buccia molto fine, è ottimo consumato fresco, ma anche trasformato in passate, sughi e composte. I pomodori secchi, che vengono disidratati a bassa temperatura, sono eccellenti.