

Cesare di TerraTERRA (Roma) > Bologna, 3-4marzo + 31marzo-1aprile 2012

CORSO AUTOPRODUZIONE PIANTINE



INDICE :

- Biodiversità, conservazione e moltiplicazione dei SEMI ;
- Tecniche di vivaismo orticolo :
 - 1 > Cassone o letto caldo
 - 2 > Plateaux
- Consigli pratici per l'orto

- **AUTO RIPRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEI SEMI :**

ibridazione
conservazione dei semi > umidità
pomodoro
legumi e cereali



*insalate e cicorie
ombrellifere & liliacee
zucchine, melanzane*

4 marzo 2012 > BIODIVERSITÀ, CONSERVAZIONE E MOLTIPLICAZIONE DEI SEMI

Un po' di storia:

Gli ortaggi hanno anche un'importanza culturale rispetto alla nostra storia (gli ortaggi che mangiamo oggi abitualmente hanno una storia breve rispetto ai nutrienti che ci accompagnano dall'origine)

In agricoltura la diffusione dell'uso degli ibridi per le piante orticole coincide con la diffusione della grande distribuzione degli anni '80; oggi vengono comunemente usate piantine ibride anche dagli agricoltori biologici.

Il seme ibrido è selezionato per avere caratteristiche più performanti ed affidabili per la GD (pezzatura, conservabilità); a questo proposito si noti che le ricerche si sono concentrate nella selezione di ibridi di piantine di pomodoro rosso intenso e molto coriaceo capace di sopportare lunghi trasporti e il passaggio di molte mani contrariamente al pomodoro arcaico che è poco trasportabile e toccabile; ci si accorge quindi che per le caratteristiche della distribuzione dei mercati di CampiAperti, basati sulla vicinanza del produttore, e sulla vendita diretta, senza intermediari, non è necessario piantare questo tipo di ibrido.

I criteri di selezione degli ibridi vengono stabiliti da chi gestisce il patrimonio dei semi: poche grandi aziende hanno trasformato a livello culturale il grado di consapevolezza che un agricoltore può avere rispetto alle sue piantine, quindi al suo prodotto; l'agricoltore si è dovuto addomesticare al controllo sul seme proposto dalle case sementiere.

La scomparsa delle comunità agricole (vicinanza, collaborazione, confronto, condivisione e trasmissione generazionale dei saperi degli agricoltori di una stessa zona), delle competenze (p.e. capacità di allestire e gestire una propria serra), della grande quantità di manodopera che era disponibile in campagna prima dell'esodo nelle città, dal dopoguerra in poi, ha comportato la quasi scomparsa della storia di alcune colture. C'è stata una perdita di memoria, e soprattutto **una perdita delle memorie condivise**.

L'uso diffuso degli ibridi è una delle conseguenze di questa perdita di memoria.

La GD ha anche modificato il gusto del consumatore, anche per quel che riguarda i prodotti orticoli (p.e., la zuccina genovese, che non sopporta le caratteristiche richieste dalla GD, è quasi scomparsa)

E' perciò importante riuscire a riavvicinarsi alle specie antecedenti l'ibrido, che è geneticamente la risultante di una selezione di caratteri recessivi e dominanti, che non è comunque più riconducibile alla specie originaria.

E' importante ricostruire delle comunità agricole che possano lavorare su un patrimonio collettivo condiviso di specie orticole; è altrettanto importante che anche a partire dagli ibridi le comunità siano in grado di ricreare semi e di controllarne la loro variabilità, ovvero selezionare nuovi ibridi autoprodotti (è infatti impossibile ricreare le specie originarie, dal fatto che ogni ibrido è la risultante genetica di caratteri dominanti e recessivi, che si manifesteranno nelle deselezioni successive, ed è la competenza nell'ulteriore selezione delle piantine deselezionate che può portare ad una riappropriazione della competenza nella selezione del seme migliore, come è avvenuto nelle comunità contadine sin dall'inizio della scoperta dell'agricoltura.

Per deselezionare le piante ibride occorre mantenerle il più possibile in "purezza" (isolando la pianta, ovvero mantenendola alla distanza minima rispetto ad altre specie con cui potrebbe potenzialmente incrociarsi, distanza che è indicata nei manuali tecnici; oppure anche in pieno campo, incappucciando le piante selezionate e coprendole con tessuto-non-tessuto, dopo aver compiuto le azioni che compierebbe l'insetto impollinatore);

La deselezionazione ed autoriproduzione del proprio seme inizia dall'osservazione delle piante migliori, individuando quelle che si sono sviluppate meglio ed in maniera più veloce; la deselezionazione di una specie dura qualche anno, però nel frattempo si possono comunque commercializzare i prodotti delle specie deselezionate, anche se non sono più l'ibrido ma non sono ancora tornate ad essere una specie più pura...

Le piante in purezza tendono a diventare più deboli, geneticamente l'incrocio porta alla selezione di individui più resistenti, perciò una selezione di piante "deselezionate" raggiungerà il suo apice produttivo nell'arco di 4-5 anni, poi le prestazioni iniziano a calare, ed a quel punto in passato avveniva lo scambio fondamentale dei semi tra le diverse comunità agricole che ora non esistono più; è perciò importante ricostituire comunità agricole diverse per essere in grado di portare avanti il progetto di salvaguardia del seme.



La selezione delle proprie piantine è un valore aggiunto di ogni comunità agricola

Il seme è patrimonio dell'umanità ed in quanto tale non si vende, si scambia !

La sostenibilità di un vivaio dovrebbe quindi derivare dalla vendita delle piantine, non dei semi.

Il problema con gli ibridi F1 venduti sul mercato è che non è dato sapere quale è il loro carattere dominante, ed inoltre, sono portatori di caratteri recessivi negativi. Ciò fa sì che se si riseminano i semi riprodotti dagli ibridi F1 potrebbero presentarsi nelle nuove piantine dei caratteri recessivi negativi. Non è dato saperlo a causa del brevetto del seme.

Se si tenta la strada della purezza, cioè retrocedere dall'ibrido per riavere un seme del carattere dominante, si procede selezionando di anno in anno le piante che manifestano in maniera più spiccata i caratteri dominanti. Ma con gli ibridi F1 sarà quasi impossibile perché senza sapere quali sono il padre e la madre non si sa quale carattere dominante seguire.

Ad oggi ufficialmente i semi non brevettati o certificati dall'ENSE non possono essere inseriti nei piani aziendali e nemmeno venduti ad altri. Si può riuscire a seminarli solo se si dice che sono stati trovati in azienda.

La costituzione di distretti agroalimentari è volta a controllare la quantità e qualità dei prodotti in base a quanto il Mercato stabilisce, ovvero il suddetto distretto alimentare decreta il futuro di una zona agricola votata ad un prodotto selezionato, e ciò impoverisce ulteriormente le potenzialità di autonomia che le comunità di agricoltura contadina, come quelle della rete di GenuinoClandestino, tentano di ricreare



Possibili riflessioni successive:

> *significato etico dei brevetti - controllo dell'uomo sul cibo,*

> *riflessione su questa società in cui il potere economico, e non il bisogno reale, determina il mercato*

> *la scomparsa dei piccoli contadini che determina la concentrazione delle terre nelle mani di pochi, che a sua volta determina il controllo sulle scelte alimentari dell'intera società, nell'ipotesi che in un prossimo futuro il cibo "buono" sarà disponibile solo per chi detiene il potere*

Ai piccoli contadini rimane la possibilità di produrre il cibo locale, poiché per tutto il restante cibo non c'è un vero interesse a rendere trasparente la vera filiera

3 marzo 2012 > TECNICHE DI VIVAISMO ORTICOLO

Nella civiltà contadina ogni produttore provvedeva alla creazione delle sue piantine in un cassone a letto caldo addossato ad una parete a sud, questo sistema aveva il grande vantaggio di non necessitare di un'ulteriore fonte di energia per il necessario mantenimento della temperatura costante

1 > CASSONE O LETTO CALDO

Sul fondo 30 cm di letame non maturo, sopra 10 cm di terriccio abbastanza fine, sopra ancora si prevede la copertura con materiale trasparente di recupero (vetro, naylon, ...).

Il letame serve per fornire calore e azoto e NON deve venire a contatto con le radici delle piantine. Si deve fare attenzione a lasciare abbastanza spazio tra terriccio e materiale trasparente per evitare eventuali scottature delle piantine. Il materiale trasparente verrà rimosso nelle ore più calde e riposizionato a sigillare il cassone nelle ore più fredde.

Problema: Stress da trapianto delle piantine a radice nuda.

Dall'inizio degli anni 70, con la diffusione della prima GD, che comporta la progressiva scomparsa dei mercati generali, e la conseguente necessità di soddisfarne puntualmente i grandi approvvigionamenti di prodotti orticoli, gli agricoltori sono costretti ad iniziare a "forzare" i tempi e le quantità;

il sistema-cassone mostra il suo limite, ovvero la sofferenza che si verifica al momento dell'espianto della piantina nella terra

Quindi oggi anche le creazione delle piantine di un piccolo agricoltore biologico deve necessariamente essere "spinta", come tutti gli altri processi, per consentire di rispettare i tempi necessari all'ottimizzazione aziendale, ed anche le serre dei piccoli agricoltori generalmente impiegano un cannone per il riscaldamento;

In questo contesto il luogo d'incubazione che meglio soddisfa il compromesso spazi di gestione – tutela del seme messo a dimora, è costituito dagli **alveolari**, riempiti di terriccio molto fine che consenta il pieno sviluppo dell'apparato radicale, che deve estendersi nell'intero pane di terra a disposizione;

2 > PLATEAUX

Fornendo un pane di terra alla pianta si evita lo stress da trapianto. Risultano essere molto pratici (si possono impilare durante la germinazione, si trasportano facilmente in campo, ecc.).

I plateaux vengono tenuti in serre calde (policarbonato o naylon doppio per mantenere il calore il più possibile) fino al trapianto in pieno campo o in serre fredde. Esistono diverse possibilità per riscaldare la serra: gas, gasolio, animali, stufe a pellets, termo, ecc. Attualmente la soluzione più sostenibile pare il gas.



L'ambiente ideale per il germogliamento è buio e caratterizzato da temperatura e umidità costanti (18° C, 85% Ur).

Per uno sviluppo equilibrato della pianta sono importanti fotoperiodo e temperatura. Appena i semi germinano i plateaux, se prima impilati, devono essere stesi in modo che tutte le plantule vengano esposte alla luce. Il ritardo di questa operazione può provocare la filatura delle piante.

E' importante che la temperatura sia costante anche durante questa fase. Si deve fare attenzione ad aprire la serra durante il giorno se la temperatura interna è troppo alta. In alcuni periodi è necessario ombreggiare la serra, è sufficiente usare teli ombreggianti con grado minimo di ombreggiatura. Questo è particolarmente importante per le piante che hanno più bisogno di ombra (come le insalate).

L'acqua d'irrigazione deve avere una temperatura di 30-35°C.

Tra semina e trapianto in campo corre un periodo medio di 20 giorni (insalata, pomodori, cucurbitacee); questo periodo può essere allungato fino a 40 giorni per i semi più duri (finocchio, prezzemolo); le zucchine possono essere messe a terra in 10 giorni facendo attenzione che la temperatura esterna non sia troppo bassa, altrimenti il freddo farà asciugare il fittone che lignificherà e si sdoppierà.

Il terriccio deve sostenere lo sviluppo della piantina nel suo momento topico, quando il seme germoglia

E' importante sapere che non vi sono certezze relative la composizione chimica dei terricci indicati per la produzione biologica delle piantine; generalmente il concime chimico ha una quantità di azoto pari al 10% della composizione del terriccio, superiore al fabbisogno della piantina stessa, e l'eccedenza che la piantina non assorbe si trasforma nei nitrati che vanno ad inquinare le falde acquifere;

nonostante questa criticità, per un neofita è consigliabile iniziare la propria produzione di piantine con un terriccio chimico, al fine di controllare meglio il grande numero di variabili in gioco in questo delicato processo, e passare nelle sperimentazioni successive all'allestimento di un proprio substrato;

(invece chi voglia produrre le piantine per autoconsumo non deve preoccuparsi se non ottiene una piantina perfetta, perché ai fini dell'autoconsumo anche una produzione inferiore è accettabile)



Problema: Terriccio

Negli alveoli le piante hanno poca terra, se non si utilizza lo specifico terriccio alveolare chimico-organico si rischia che le piante si blocchino o non si sviluppino bene. Si può usare terriccio professionale consentito nel biologico (non esiste certificato bio). Alcune liliacee nei plateaux con questo terriccio non crescono, però non soffrendo da stress da trapianto possono essere seminate nel letto caldo (cipolle, porri). Se si utilizza il terriccio in sacchi questo deve essere mescolato, perché il concime non è ben miscelato; se non si mescola si vedranno disformità di crescita tra plateaux o nel plateaux stesso.

Cesare sta sperimentando un terriccio autoprodotta. Codeluppi (vivaista) usa un terriccio autoprodotta ottenuto dalla stratificazione di letame e terra fresati.

Si possono altrimenti usare plateau plastici di dimensioni maggiori.

Riguardo la composizione del terriccio, l'unica certezza è data dall'autoproduzione del proprio, a partire da concime organico cui va poi aggiunto concime fogliare – ogni produttore dovrebbe sperimentare la creazione del suo substrato ottimale: il numero di piantine che si possono produrre è in funzione del numero di varietà che si vogliono piantare, della superficie che si ha a disposizione e delle ore di lavoro disponibili per questo processo (significa fare una valutazione delle energie e delle economie che si possono dedicare alla produzione delle proprie piantine: più ci si avvicina ad un processo "etico", non spinto, più aumenta il costo delle piantine in termini di tempo e soldi, e si genera la contraddizione rispetto una produzione biologica che voglia essere sostenibile ma che deve al contempo raggiungere delle produttività ottimali dato solo da una piantina perfettamente sviluppata);

Consigli pratici sull'uso dei plateau

E' importante riempire bene gli alveoli, pressare il terriccio, in modo da ottenere un buon sviluppo radicale, fondamentale per una buona partenza della pianta. Al contrario il terriccio di copertura, sparso dopo la semina non deve essere pressato.

E' bene usare tavoli di appoggio diversi per seminare e ricoprire i plateau con il terriccio, in modo da evitare possibili inquinamenti da semi diversi.

E' importante controllare che le radici si sviluppino verticalmente verso il basso.

Non usare mai i plateau direttamente a terra o a contatto con altre superfici; la parte basale del plateau deve essere sempre ben areata, altrimenti le radici usciranno dall'alveolo. Si possono posizionare su reti elettrosaldate appoggiate su cavalletti.



Diverse caratteristiche dei plateau

Fori: Normalmente si usano plateau con 160 fori, però dipende dalla dimensione del seme e dall'estensione dell'apparato radicale. La cipolla richiede alveoli più grandi, mentre per il pomodoro si possono usare plateau con 320 alveoli.

Materiali: il materiale migliore sarebbe la carta ma non si trovano facilmente. Ci sono specie non adatte ai plateau di polistirolo, come l'asparago e il sedano, che invece non hanno problemi nei plateau di plastica.

Ricordiamo: il seme necessita di 2 condizioni fondamentali per il suo sviluppo: fotoperiodo e temperatura (e umidità costanti, ovvero mantenimento del microclima costante) – ed è fondamentale conoscere i tempi di germinazione, oltre i quali la

permanenza della piantina nell'alveolo, soprattutto se di misura, provoca sofferenze. NB: Se la piantina non ha abbastanza luce quello che si verifica è il filamento del colletto: il primo nodo fogliare si sviluppa troppo distante dalla terra, questo filamento impedirà alla pianta di svilupparsi in modo ottimale. Ogni piantina ben riuscita deve avere il nodo del colletto più vicino possibile alla terra.

4 marzo 2012 > CONSIGLI PRATICI PER L'ORTO

La lavorazione della terra e la raccolta vanno fatte in luna calante. Per il trapianto è meglio la prima fase di luna crescente.

Anche nella semina di giugno non ci deve essere troppa escursione termica tra giorno e notte.

Nella serra si fa una annaffiatura al giorno in fase di germinazione, 2 volte al giorno dopo.

Tutte le piante di cui si raccoglieranno i frutti (e che quindi si vogliono far fiorire) vanno seminate in luna crescente. Quelle che non si vogliono far fiorire (es: bietola, spinaci, sedano, rape) vanno seminate in luna calante.

- **Brassicacee** (cavoli, broccoli & co) : tendono a filare se non si gestisce bene la temperatura e la luce. Non vogliono ne temperatura ne luce eccessiva, bisogna quindi procedere a ombreggiamento e arieggiamento;
2 giorni per germogliare, da semina a trapianto 25 giorni
- Semina delle **insalate** > ogni 20 giorni.
- **Pomodoro** > da semina a trapianto 25 g.- 12 o 13 cm. di altezza, terzo o quarto palco fogliare.
- **Cucurbitacee** (zucchina, zucca, cetriolo, cocomero, melone) > da semina a trapianto 10-12 giorni o 1 foglia vera (plateau da 72 alveoli)
- **Melanzane e peperoni** > da semina a trapianto 40-45 g. occorrono almeno 18°-25° per la germinazione.
- **Finocchio** > da semina a trapianto 40 giorni e 1 foglia vera.
- **Cardi** > da semina a trapianto 40 giorni foro medio e non vanno messi in plateau di polistirolo.
- **Melone** : va cimato alla seconda foglia fino alla IV branca.

31 marzo-1 aprile 2012 > RIPRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEI SEMI

IBRIDAZIONE

In tutti i casi di piante che si ibridano facilmente, una buona prevenzione è piantarle tra delle barriere naturali: ad esempio il glicine o alberi da frutto. Questi offrono molto polline agli insetti e li impegnano molto. Per questo è difficile che vadano a cercare altre piante.

CONSERVAZIONE DEI SEMI > UMIDITÀ

I SEMI DA CONSERVARE DEVONO AVERE UN'UMIDITÀ INFERIORE ALL'11% . PER ESSERE SICURI CHE I SEMI SIANO ABBASTANZA SECCHI, SI POSSONO FARE ALCUNE PROVE EMPIRICHE. LA PRIMA È METTERE SOTTO I DENTI IL SEME. SE È SECCO AL PUNTO GIUSTO DOVREBBE SCHIOCCARE, COME I SEMI DI ZUCCA CHE SI MANGIANO. LA SECONDA È CHIUDERE I SEMI SECCHI IN UN BARATTOLO AL SOLE. SE LA MATTINA SEGUENTE NEL BARATTOLO C'È DELLA CONDENZA, I SEMI VANNO ULTERIORMENTE ESSICCATI AL SOLE.

QUESTO PER ASSICURARSI CHE LE LARVE CHE GLI INSETTI HANNO DEPOSTO DURANTE LA MATURAZIONE DEL FRUTTO SIANO MORTE (ALTRIMENTI MANGERANNO IL SEME).

UNA VOLTA CHE SI È SICURI CHE I SEMI SIANO SECCHI, SI POSSONO METTERE IN CONGELATORE AD UNA TEMPERATURA DI -18 GRADI PER 72 ORE. CON UN'UMIDITÀ INFERIORE ALL'11% I SEMI NON SI SPEZZANO E LE LARVE DI INSETTI MUOIONO.



POMODORO

La varietà di pomodoro San Marzano che ci ha dato Cesare va trapiantato a file distanti 70 cm e le piante a 40 cm l'una dall'altra.

Cesare non li incanna ma li fa crescere a terra. Dopo la prima allegazione è bene diminuire progressivamente la somministrazione di acqua: si possono bagnare 2 volte a settimana. L'importante è che l'irrigazione venga somministrata con regolarità. Fino a luglio quando si può irrigare anche solo una volta a settimana. L'importante è che sia sempre lo stesso giorno.

Il difetto del «culo nero» del pomodoro non è necessariamente da imputare a carenza di calcio nella pianta, ma ad irregolarità di assorbimento di calcio dovuta ad una irrigazione irregolare. La pianta infatti assorbe le proprietà nutritive quando viene innaffiata.

Per questo - in generale - se si vuole somministrare dell'acqua mescolata a letame ad una pianta, prima è meglio innaffiarla, così la si predispose all'assorbimento dei nutrienti.

Se il Ciliegino e il San Marzano si seminano vicini probabilmente si impollineranno. Ma se si raccolgono i semi del pomodoro San Marzano, questi manterranno comunque il carattere dominante del San Marzano. Saranno degli ibridi di Ciliegino e San Marzano.

Per isolare il pomodoro bastano alcune decine di metri, infatti è una specie che tendenzialmente di autofeconda. Se si riseminano l'anno seguente e si vuole ricreare una popolazione di semi di San Marzano, basta isolare una pianta di San Marzano con del TnT. Questo è possibile farlo perché si sa che i semi da cui si parte hanno il carattere dominante del San Marzano.

Per conservare i semi di pomodoro è bene scegliere una bella pianta, e lasciare andare a piena maturazione un pomodoro della prima allegazione (quelli in basso). Una volta ben maturo, raccoglierlo e metterlo in un barattolo capiente abbastanza da contenere una quantità pari al suo volume di acqua. Mescolare e lasciare a fermentare per 3-4 o 5 giorni.

Per avere i **semi separati dalla polpa**, procedere poi a svuotare il barattolo, i semi saranno tutti sul fondo. Metterli a mucchietto su un telo e più volte al giorno sfregare il mucchietto con le mani, in modo da evitare che i semi si seccino troppo velocemente e si apicchino. Quando sono sgranati metterli al sole.

Una volta sgranati i semi dei pomodori, si può procedere con la **calibratura**, cioè il setaccio per tenere solo i semi più grandi.

Consigli: **per fare la salsa** raccogliere i pomodori in luna calante, in questo modo sono meno acquosi e daranno una salsa più densa. non scegliere per la salsa i pomodori che nascono dai fioroni.

LEGUMI E CEREALI



Quando le piante di legumi (ad esempio di fagioli) sono secche, **raccoglierle** in un'ora umida del giorno (ad esempio di mattina molto presto) e lasciarle al sole stese per 3-4 o 5 giorni. Durante la notte coprirle con un telo. Poi distenderle su una superficie dura e grande e batterle, per aprire i baccelli e far uscire i semi. I semi a questo punto vanno setacciati, per separarli dai baccelli e dai rametti.

Poi procedere con la **ventilazione**: in una giornata di vento (o in qualsiasi altro modo la propria creatività suggerisca) far cadere i fagioli per far volare via le parti più leggere (terra e sassolini).

Successivamente si può procedere alla **calibratura** cioè alla separazione tra i fagioli da seminare e quelli da mangiare e vendere.

I semi ottenuti vanno poi **riposti** in un sacco di tessuto e in un ambiente secco e fresco.

Questa operazione è arcaica. E' antieconomica. Le ora impiegate per realizzarla non potrebbero essere ripagate.

Note e consigli: i fagioli sono una coltura montana. Se si vogliono seminare per conservare dei semi, non seminare tardivi (a fine luglio), altrimenti quando saranno arrivati a maturazione poverà troppo per poter procedere a tutte le operazioni necessarie all'essiccazione e conservazione dei semi.

INSALATE E CICORIE

Se abbiamo più varietà di insalate, coprire la pianta di cui si vogliono conservare i semi con TNT. Le insalate infatti si ibridano facilmente.

La piantina di insalata o di cicoria che si vuole mandare a fiore perché **più bella**, non deve essere più innaffiata dopo la formazione del fiore. Va lasciata seccare in campo. Appena prima che il fiore si apra, coprire la piantina con del TNT, in modo da **isolarla**. Per far sì che i semi siano fertili dobbiamo simulare l'impollinazione scuotendo molto energicamente la pianta dentro al TNT. Una volta che la pianta è completamente secca e si vedono i semi attaccati al TNT, tagliarla e lasciarla sempre dentro al TNT al sole e al



vento.

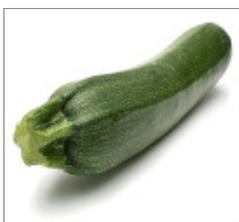
Inizia così la fase di **selezione del seme** : prima per togliere la piumetta e poi per dividere i semi più grandi da quelli più piccoli.

OMBRELLIFERE

Le **ombrellifere** (carote e finocchi ad esempio) e le **liliacee** (agli, cipolle e porri) sono piante biennali. Il seme va raccolto quando si seccano completamente.

& LILIACEE

Per entrambe è necessaria distanza e isolamento in quanto si ibridano molto facilmente.



Per ottenere semi in purezza di una pianta di zucchine si deve procedere con l'impollinazione. Il fiore femmina è quello da cui poi cresce la zuccina, quello maschio e il fiore solo.

ZUCCHINE

Chiudo un fiore maschio e una femmina con delle mollette. Quando la zuccina è matura, aprire i fiori e impollinare il fiore femmina. Richiuderlo e lasciar «scappare» la maturazione della zuccina.

MELANZANE

Per la **melanzana**, scegliere il frutto di cui conservare i semi, tra le melanzane più basse (come per i pomodori). Aspettare che da viola diventi grigia e poi color cuoio, e poi procedere alla fermentazione in barattolo come per il pomodoro.