


E’ appena entrato in commercio il pomodoro SuperBio prodotto dall’azienda orto vivaistica l’Ortofruttifero di Arena Metato (Pisa) e frutto delle ricerche coordinate dalla professoressa Manuela Giovannetti del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Le piantine coltivate per il 2015 sono 10.000 e saliranno a 70.000 il prossimo anno.

Il segreto del pomodoro SuperBio è il particolare tipo di simbiosi chiamata “micorriza” che si instaura tra le radici delle piante e alcuni microrganismi benefici del suolo. Lo studio condotto dai ricercatori dell’Ateneo pisano ha dimostrato che il  pomodoro SuperBio contiene concentrazioni più elevate di calcio (+15%), potassio (+11%), fosforo (+60%) e zinco (+28%), oltre ad un  maggior livello licopene (18,5%). Le due varietà testate e prodotte dall’azienda l’Ortofruttifero ora in commercio sono il pomodoro canestrino di Lucca e il pomodoro pisanello.