Introdução

Neste trabalho, falaremos sobre o tomate, seu nome cientifico é Solanum lycopersicum, e que mesmo sendo popular na Itália, ele não é originário da Europa, mas sim da América, e segundo o pesquisador da Embrapa Leonardo Boiteux “O tomateiro é nativo da região Andina, englobando o Peru, Norte do Chile, Equador (incluindo as Ilhas Galápagos).”

Apesar da fama dos molhos italianos, a chegada do tomate na Europa veio no século XVI, e no início não era visto como alimento e sim como decoração de mesa de banquetes. Os italianos foram os primeiros a utiliza-lo como alimento.

Muitos tendem a confundir que o tomate é um legumes, por fazer parte das saladas, porém ele é uma hortaliça do tipo fruta, mesmo sem o sabor doce. Essa confusão é bem comum pois o tomateiro é uma planta fanerógama, com flor e angiosperma (quando as sementes são protegidas por um tipo de “bolsa”).

O tomate típico (de coloração vermelha) é rico em ácido ascórbico (vitamina C). Também fornece provitamina A (em pequenas concentrações). É uma boa fonte de vitaminas do complexo B e dos minerais cálcio e potássio.

A produção de tomates no Brasil abrange quase todas as variedades da fruta. “Os tipos mais populares são os tomates: Caqui (longa-vida ou convencional), tomate Santa Cruz/Santa Clara/Débora, tomate Italiano ou Saladette, tomate industrial, tomate cereja e tomate grape", conta o pesquisador Leonardo Boiteux. As principais diferenças estão no formato e tamanho dos frutos, e como eles são cultivados (com estacas, todos os grupos) ou rasteiros (tomate mesa rasteiro e tomate industrial).

A cidade de Capão Bonito localizada no estado de São Paulo tem uma grande produção de tomate, juntamente com Itapeva, sobre o tomate envarado, segundo o IEA (Instituto de Economia Agrícola) em relação à safra anterior (2021/22), registram-se quedas de 13,1% para área e produção. A Regional de Itapeva é a maior região produtora do estado de São Paulo, com participação de 60,3% da área plantada, seguido de Mogi Mirim (10,3%).

Esse trabalho é exclusivamente sobre o tomate cereja, (Solanum lycopersicum var. cerasiforme), e tendo como objetivo, entender o motivo pelo qual o tomate cereja é tão resistente, com variação de temperatura e índices pluviais. Dois problemas que enfrentamos neste projeto, pois tiveram semanas de chuvas intensas e variações drásticas de temperatura, a seguir falaremos mais sobre o preparo da terra.