

**Il pomodoro è il portabandiera della cucina italiana nel mondo, e pensare che non è neanche un prodotto nato nella nostra terra. Le sue origini nel nostro Paese risalgono ai tempi della scoperta dell'America perché è proprio da là che provengono. Inizialmente il pomodoro era guardato con sospetto e usato come pianta ornamentale assieme a zucca, mais, peperoni, melanzane e altri ortaggi. Solo nella seconda metà del Settecento ha iniziato a far parte della tavola italiana. Sui banchi dei fruttivendoli lo troviamo ormai tutto l'anno, ma è un ortaggio tipicamente estivo, è infatti durante questa stagione che si distinguono le differenze: il colore e il sapore sono più intensi, la consistenza della polpa è più compatta e molto meno acquosa e, fattore molto importante, le caratteristiche organolettiche sono quelle dei frutti nati secondo natura e non forzati artificialmente. Ecco qual è l'utilizzo ideale delle diverse varietà di pomodoro.**

#### **Cuore di bue:**



Dalla forma a cuore, leggermente costoluto, privo di semi e con la polpa farinosa e aromatica. Grosso e irregolare (il suo peso varia da 200 a oltre 500 g), con la buccia liscia e sottile, è adatto per l'insalata e la panzanella. Molto simili per caratteristiche, a questa specie appartengono anche il Pera d'Abruzzo, adatto oltre che per l'insalata, anche per sughi e conserve, e il Cuore del Ponente. Per la maturazione ha bisogno di una temperatura intorno ai 23 °C.

#### **Tondo liscio:**



Il suo peso si aggira intorno ai 70-100 g. È sferico e consistente, la sua polpa è compatta e il suo gusto non presenta acidità, tutte caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto a una cottura al forno e alla piastra, ma non solo: si presta bene a essere utilizzato nelle insalate, sulle bruschette, cubettato sulla pizza, confit e, quando raggiunge il massimo grado di maturazione, è ottimo per la salsa e per essere fritto.

#### **Ciliegino:**

Originario della parte est della Sicilia, è un pomodoro rosso a grappolo di piccole dimensioni con un sapore tra l'acidulo e lo zuccherino. Ottimo nell'insalata mista, ma molto adatto per i sughi espressi e per essere cotto ripieno al forno o confit. Le pezzature dei grappoli hanno 6-8 frutti dal peso di circa 20-40 g ciascuno. Ormai si trova tutto l'anno, ma il massimo della sua vegetazione avviene tra i 23 e 26 °C.



Molto apprezzati sono i **Pachino**, prodotto IGP tipico della Sicilia, dal gusto dolce e polpa consistente e gustosa, peculiarità che li rendono particolarmente adatti alle insalate miste e di pasta. La raccolta è effettuata da luglio a ottobre e si può conservare in frigorifero per una quindicina di giorni.



**Il datterino** è una pianta vigorosa con grappoli a spina di pesce e frutti piccoli dalla forma allungata e polpa consistente. Adatto in insalata e per i sughi espressi. L'aroma, il sapore e il grado zuccherino lo rendono particolarmente gustoso e superiore al pomodoro ciliegino.



**Piennolo,**



detto anche **Spongillo** è un'altra varietà di pomodoro a grappolo. È chiamato così per l'abitudine di conservare i grappoli raccolti assieme, appesi alle pareti o al

soffitto dall'inizio dell'estate fino a tutto l'inverno o a primavera inoltrata. I frutti a goccia sono medio piccoli, e il sapore e il profumo si intensificano man mano che il pomodoro si asciuga e la concentrazione aumenta. Questa specie è caratteristica della zona vesuviana, ha un gusto gradevolmente dolce-acidulo ed è apprezzato per la preparazione di sughi tradizionali e per le cotture veloci: come il pesce all'acqua pazza o i vermicelli con le vongole. Il periodo giusto per la sua raccolta è nei mesi di luglio e agosto.



**San Marzano**, è il più famoso della varietà **Perino**, un pomodoro tipico da salsa. Se raccolto prima della maturazione, è ottimo in

insalata, alla piastra e cotto al forno, ma è perfetto anche fatto seccare e messo sott'olio o sott'aceto oppure conservato pelato o a filetti al naturale. È coltivato soprattutto in Campania, nelle aree di Napoli e Salerno. I frutti hanno una buccia sottile e la forma allungata; la polpa è compatta e non contiene molti semi e il sapore dolce prevale sull'acidulo.

