

LA CUCINA ITALIANA

Pomodori italiani ad honorem

01 luglio 2018 di Redazione



Breve guida per riconoscere le tante varietà di pomodori

Di origine americana, i **pomodori** sono ormai un simbolo della nostra cucina. Adesso cominciano a dare il meglio.



Pomodori: le tante varietà.

1 **Nerino**

Di piccole dimensioni, è dolcissimo e ha un colore rosso scuro, tendente al nero. È ricco di antiossidanti, preziosi per la salute.

2 **Ramato**

Un vero passe-partout: buono crudo e cotto, nei sughi o ripieno. Si chiama così perché venduto ancora attaccato ai rami.

3 **Costoluto**

È il pomodoro da insalata per eccellenza: croccante, buccia non troppo spessa e sapore erbaceo e lievemente acidulo.

4 Datterino

Piccolo e di forma ovale, è ottimo crudo, in insalata. È zuccherino e aromatico.

5 Ciliegia

Tondo e di colore rosso vivace, cresce in grappoli e ha una dolcezza ben bilanciata da una nota acidula.

6 Camone

Prodotto in Sardegna, ha dimensioni medio-piccole ed è particolarmente sodo. Ha un sapore fresco e minerale.

7 Pendolino

Forma a goccia, con una piccola punta, si conserva appeso in grappoli, in luoghi freschi, fino all'inverno. Carnoso e dolce.

8 Giallo

Leggermente ovale e molto dolce, è caratterizzato dal colore giallo acceso. Si coltiva in serra.

9 San Marzano

Di forma allungata, «a pera», sodo e con pochi semi, è il re delle salse. Usato anche per i pelati in conserva.

10 Cuore di bue

Grande, dolce, con pochi semi, molto carnoso, si taglia bene a fette sottili: perfetto per la caprese.