

Pomodori a colori

ROSSI, GIALLI, VERDI, ARANCIO,
ROSA E NERI: VARIETÀ NUOVE E
ANTICHE ORNANO LA TAVOLA

testo e cura di Francesca Tagliabue, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Studio Salaris

Mettono d'accordo gli chef più creativi con i nutrizionisti più esigenti: sono i pomodori colorati, varietà riscoperte o ibridate che di recente appaiono sulle tavole grazie al forte appeal sia estetico sia funzionale (sono fonte di antiossidanti, betacarotene, antociani, vitamine). Deliziosi da consumare con l'aperitivo o come snack, in insalata o nel sugo, crudi o cotti, sono scenografici sia utilizzati da soli sia in mix tra loro o con i classici rossi. Il gusto può cambiare da una varietà all'altra ma, indipendentemente dal loro colore, scegliete pomodori che risultino sodi e pesanti e che profumino, chi più chi meno, di pomodoro. Tipologie colorate che stanno via via prendendo quota sono le versioni arancio e gialle di ciliegini e perini; il più grande Brandywine Yellow, da insalata ma da provare in sugo, come anche il Rosa di Sorrento, dolcissimo. C'è l'Ananas, grande, con costolature accennate, giallo-arancio con un cuore rosso; il russo Nero di Crimea che proprio nero non è ma è molto scuro perché ricco di antociani, dal peculiare sapore dolce; forte contenuto di antiossidanti anche per il Black Cherry, ciliegino nero color porpora/mogano: aromatico e molto poco acido. Verdi per tipologia e non per grado di maturazione sono il Camone siciliano, saporito e zuccherino, striato verde scuro come pure lo Zebra Verde, dall'insolito sapore di limone o lime. Più raro ma considerato il migliore da molti è il Cherokee Purple, dalla tinta rosa-viola; estremamente dolce, non regge bene la cottura ma è squisito in insalata. Colorati e dolci come caramelle, uno tira l'altro.