

Garganelli cremosi al pomodoro
RICETTE - PRIMI

Finocchi gratinati al forno
RICETTE - CONTORNI

Questo sito contribuisce alla audience di



sale&pepe RICETTE OCCASIONI SPECIALI SCUOLA DI CUCINA LUOGHI E PERSONAGGI VINI NEWS ED EVENTI **ABBONATI**

Scopri: Vegetariano | Ricette sziuose | Ricette light | Ricette veloci | Ricette facili | Vegano | Scuola di cucina | Top ricette | Speciali

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA

4 viaggi alla scoperta di prodotti che il tempo rende unici.

home > news e eventi > consigli pratici > pomodoro, che passione: le varietà più buone e meno conosciute

Pomodoro, che

Vallelata
La natura va assaporata.

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA



SCONTO 40%

Abbonati o regala Sale&Pepe!

SCOPRI DI PIÙ

sale&pepe RICETTE OCCASIONI SPECIALI SCUOLA DI CUCINA LUOGHI E PERSONAGGI VINI NEWS ED EVENTI **ABBONATI**

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA

Segui gli episodi con Chef Rubio su peroni.it

0 BEVI O GUIDI

Che il pomodoro è il principe della cucina italiana è indubbio: siete sicuri però di conoscerne le più saporite varietà?

sale&pepe

PUBBLICITÀ

inRead Invented by Teads

Tweet G+ Pin Save Condividi

Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere e settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email... **INVIA**

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA

Segui gli episodi con Chef Rubio su peroni.it

0 BEVI O GUIDI



Frutto antichissimo, coltivato dagli Aztechi – che lo utilizzavano anche per produrre la salsa – il pomodoro arrivò in Europa attorno al 1540 grazie a Hernán Cortés, che portò con sé alcuni esemplari al suo rientro dai viaggi in America Centrale e Sudamerica.

Inizialmente circondato da un alone di mistero e protagonista di una serie di credenze e dicerie popolari, occorrerà attendere fino al XVII secolo affinché se ne comprenda il potenziale gastronomico: varie regioni dell'Europa meridionale cominciano a considerarlo un alimento commestibile simile alla melanzana, e lo impiegano fresco o spremuto e bollito per farne un sugo.

Da allora, il pomodoro di strada ne ha macinata parecchia, tanto che oggi viene a ragione considerato uno dei pilastri alla base della cucina e della gastronomia italiana. Ricco di acqua; minerali antiradicali liberi quali zinco e selenio; vitamine A e C; fibre solubili che saziano senza irritare l'intestino e di licopene, un potente antiossidante, il pomodoro può inoltre contare su una grande diversità della specie, che ne fa un frutto sempre diverso a seconda anche della zona di produzione. Dato che l'estate è senza ombra di dubbio la stagione migliore per gustarli in tutto il loro sapore, ecco le varietà più gustose e – forse – meno conosciute.



Pomodoro di Belmonte
Prende il nome dall'omonima località in provincia di Cosenza, dove viene coltivato dai primi del Novecento, quando – si dice – un emigrante calabrese fece ritorno da un lungo viaggio in America con i semi di questa curiosa varietà. La sua caratteristica principale? Di sicuro, il fatto di non passare inosservato. Un esemplare può infatti variare da un peso di 400-600 grammi per il tipo *Cuore di Bue* e da 1-1,5 kg per il tipo *Gigante*. Le dimensioni e l'uso in cucina lo paragonano a una "fiorentina vegetale", grazie anche alla consistenza della polpa:

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA

Segui gli episodi con Chef Rubio su peroni.it

0 BEVI O GUIDI

PERONI PERCORSI GRAN RISERVA

Segui gli episodi con Chef Rubio su peroni.it

0 BEVI O GUIDI

tagliato a grandi fette e posto in piatti piani, viene servito dopo averlo condito con olio extra vergine d'oliva, sale grosso, basilico od origano e peperoncino.



Pomodoro Camone

Noto anche come "pomodoro sardo", poiché è proprio in Sardegna che si concentra la produzione a partire dalla metà degli anni '80, è una varietà caratterizzata dal colore verde sulla parte superiore (la cosiddetta "spalla") e dalla polpa carnosa e saporita. La sua peculiarità principale è costituita dalla consistenza particolarmente croccante, che lo rende adattissimo

per fresche insalate estive.



Pomodoro Marinda

Si tratta di un pomodoro costoluto che si distingue per la forma appiattita, per l'elevato numero di costolature (non meno di 10) e per la pennellata, che circonda la parte superiore, di un colore verde molto scuro e brillante. Introdotto all'inizio degli anni '20, ha trovato il suo habitat naturale nella zona di Pachino grazie alla tipologia dei suoi terreni, al clima particolarmente temperato.

Dal gusto particolarmente intenso e dalla consistenza soda, croccante e compatta viene raccolto tra gennaio e maggio: per tale motivo è un pomodoro invernale, ideale per la preparazione di piatti freschi, dove basta solo un filo d'olio per esaltarne il sapore deciso.



Black cherry o ciliegino nero

Varietà di pomodorino dal particolare colore scuro e ricchissimo di licopene, l'antiossidante che - oltre che a prevenire l'invecchiamento - svolge un'attività di prevenzione contro i tumori, ha la capacità di ridurre il rischio di cancro alla prostata e di sopprimere la crescita di cellule tumorali mammarie. L'origine è americana e i frutti sono prodotti per tutta l'estate: il loro

sapore è dolce e aromatico, rendendoli dunque perfetti tanto per insalate, quanto per sughi e conserve.



Datterino giallo

Caratterizzato da un sapore dolce e dalla totale assenza di acidità, il datterino giallo è ricco di sostanze dall'elevato potere antiossidante capaci di neutralizzare i radicali liberi; contiene inoltre vitamina C, A e vitamine del gruppo B. Proprio perché, rispetto al pomodoro classico, non presenta acidità, viene spesso utilizzato nelle ricette a base di pesce e frutti di

mare e - ultimamente - anche come ingrediente gourmet nelle pizze.



Pomodoro di Corbara

Conosciuto anche come Corbarino, viene prodotto prevalentemente sulle colline di Corbara, nell'agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Salerno. Di colore rosso intenso, con una particolare forma allungata "a pera" e dal tipico sapore agrodolce, questo pomodorino è particolarmente ricco di vitamine, sali minerali e sostanze antiossidanti; viene sia consumato

fresco, che utilizzato per la preparazione di gustosissime conserve.

Una curiosità: un tipico piatto della gastronomia partenopea è il sugo con le "vongole fujute", che pur non prevedendo tra gli ingredienti l'utilizzo delle vongole, ha un profumo inconfondibile di mare. Il segreto sta proprio nel pomodoro di Corbara, che ha la caratteristica unica di assorbire l'aspro salmastro del mare e di conferire ai sughi l'aroma penetrante dei suoi frutti, pur in loro assenza.

Marianna Tognini
luglio 2018

[SCOPRI I CORSI DI CUCINA DI SALE&PEPE](#)



Condividi



TAG: [#curiosità](#) [#estate](#) [#pomodori](#)

CORRELATI



ORTAGGI E VERDURE
POMODORO

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

SPONSORIZZATO
CUCINA CON GUSTO ANCHE SENZA LATTOSIO!
(Galbani)

SPONSORIZZATO
MENU DELL'ESTATE
(Roadhouse)

SPONSORIZZATO
LO ZAINO PERFETTO
(PlanetaDonna)

COME SI PREPARA IL RISOTTO ALLA

COME SI CUCINA IL VITELLO TONNATO

COME SI CUCINA IL POLPETTONE DI CARNE

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)

PERONI
PERCORSI GRAN RISERVA
Segui gli episodi con Chef Rubio su [peroni.it](#)
0 BEVI O GUIDI [www.0bevioguidi.it](#)