



PIACERI

## Pomodori italiani: conoscete il camone sardo?

In evidenza: [Vegetariano](#) • [Ricette sfiziose](#) • [Ricette light](#) • [Ricette veloci](#) • [Ricette facili](#) • [Vegano](#) • [Top ricette](#) • [Speciali](#) •

[NEWS ED EVENTI](#) › [PIACERI](#) › [POMODORI ITALIANI: CONOSCETE IL CAMONE SARDO?](#)

## POMODORI ITALIANI: CONOSCETE IL CAMONE SARDO?

Il pomodoro è senza dubbio uno degli ingredienti che hanno reso famosa la cucina italiana in tutto il mondo: le varietà che il nostro Paese oggi offre sono molteplici, alcune più conosciute, altre che si meritano più attenzione, come il camone sardo

Condividi



### La Sardegna e il camone

All'inizio dell'Ottocento, sappiamo che il pomodoro viene comunemente coltivato in tutta la Spagna e nelle regioni meridionali di Italia e Francia. Gli orticoltori dell'epoca, in particolare in Sardegna, sviluppano una **tecnica per**

**essiccare i pomodori al sole**, il primo riferimento all'essiccazione come mezzo di conservazione, che ne permetteva l'uso durante i mesi invernali.

Allora come oggi, la **produzione italiana è ai vertici mondiali**, articolata in cultivar differenti e variegata, tra le quali si distingue per **livello qualitativo e importanza** il **pomodoro camone**.

Il camone viene introdotto a metà del XX secolo nel sud della Sardegna per la sua particolare resistenza ad alcune patologie di cui soffrivano le coltivazioni di pomodoro in serra: oggi è diffuso in varie regioni italiane tra cui Sicilia, Puglia e Piemonte, con **punte di eccellenza appunto in Sardegna**, dove a tutt'oggi se ne concentra la produzione.



#### **Centopercento italiano**

Dimensioni e colorazione sono i primi elementi fondamentali che lo differenziano da altre varietà di pomodoro: il camone si presenta come un **pomodoro tondo, liscio**, dalle dimensioni medio-piccole e dalla particolare **colorazione rosso scuro con striature verde intenso nella parte superiore**, la cosiddetta "spalla", che possono risultare più o meno estese a seconda del grado di maturazione del frutto, ma che sono sempre evidenti.

È caratterizzato da una **polpa croccante** e soda, dal gusto fresco e stuzzicante, risultato di un perfetto equilibrio tra la nota dolce-acidula, dominante, con quelle dolce e salina, caratteristica che ne fa un **protagonista assoluto a crudo** di insalate e piatti freschi e semplici che rende indimenticabili. Il camone contiene **vitamina C, carotenoidi e potassio**, che lo rendono prezioso alleato in una dieta sana ed equilibrata.

#### **La tutela del marchio**

L'autentico pomodoro di tipologia camone è coltivato oggi da **produttori selezionati** che ne garantiscono la qualità e la totale tracciabilità. È **raccolto esclusivamente a mano** una volta raggiunto il perfetto **livello di maturazione**, e quindi inviato nei supermercati e negozi di ortofrutta dell'intera Penisola. A garanzia di qualità e tracciabilità, **la presenza del marchio ilCamone, quello vero** sulle cassette e sulle confezioni.



Per i più curiosi...

#### Le origini molto antiche del “pomo d’oro”

I più antichi coltivatori di pomodoro oggi documentati sono gli **Aztechi in Messico e gli Incas nel Perù**; **salse o sughi a base di pomodoro erano parte importante della cucina azteca**, allora come oggi in quella messicana.

Pianta dal frutto tondeggiante, con polpa succosa ricca di semi, il **pomodoro veniva originariamente chiamato *tòmatl*** in nahuatl, la lingua degli indios aztechi, termine oggi **alla radice del suo nome in diverse lingue moderne** (*tomato* in inglese, *tomaat* in olandese, *tómatar* in islandese, *ntomáta* in greco, *tomate* in francese, portoghese e tedesco – con pronuncia differente, ovviamente) e in **alcuni dialetti italiani** (tomato nell'attuale dialetto piemontese, mentre nel sardo si utilizzano ancora i nomi *tomata* e *tomatiga*. Il termine napoletano *pummaroli*, invece, nasce nel 1799 dall'etimologia francese: all'epoca le truppe transalpine chiamavano infatti questi frutti *pomme d'or*, *pomme d'amour*). Il frate e sacerdote francescano Alonso de Molina, nel suo dizionario nahuatl-spagnolo del 1571, riferendosi a “un certo frutto usato per aggiungere un sapore aspro a stufati e salse”, tradurrà *tòmatl* in *tomate*.

Per quanto riguarda l'italiano, il **pomodoro deve il suo nome odierno al padre della botanica italiana**, Pier Andrea Mattioli (1501–1577), che nel suo trattato *Medici Senensis Commentarii* lo definì *mala aurea*, in seguito tradotto letteralmente **pomo d'oro**. Mentre nel resto d'Europa si considerava il pomodoro una pianta ornamentale e velenosa, la sua diffusione in tutto il bacino del Mediterraneo e **in Italia prese piede già alla fine del Cinquecento**, con almeno un secolo d'anticipo rispetto all'Europa continentale. Mattioli scrive “*Portansi à tempi nostri d'un'altra spetie [di frutti] in Italia schiacciate come le mele rose, o fatte à spichi, di colore prima verdi e, come sono mature, di colore d'oro, le quali pur si mangiano nel medesimo modo*”, cioè fritte con sale, olio e pepe come si usava per melanzane e funghi. La prima edizione di quest'opera non era illustrata, e solo nelle edizioni successive agli anni '50, tradotte in latino e notevolmente ampliate, si cominciano a trovare immagini del pomodoro (foto sopra).