

VARIETA' DI POMODORI COLTIVATI NEL TERRITORIO

■ Cuore di Bue



Il pomodoro Cuore di bue viene prodotto nella zona di Portopalo di capo passero varietà che si caratterizza per le ottime qualità organolettiche delle sue bacche, molto apprezzate dal consumatore.

Il frutto a la caratteristica forma con costolatura marcata il colore è verde medio leggermente collettato che di venta rosso a maturazione completa. Grazie alla tipologia dei suoi terreni, al clima particolarmente temperato -con irraggiamento solare costante durante tutto l'anno e con costanti brezze di ponente cariche di salsedine associate alle rare gelate-, alla particolare composizione dell'acqua salmastra utilizzata e alle acque saline delle falde acquifere che gli conferiscono caratteristiche uniche nel suo genere.

È un pomodoro invernale, infatti si raccoglie tra dicembre e maggio.

Il cuore di bue si adatta a qualsiasi tipo di pietanza, caratteristica particolare è la mancanza di acidità e la polpa leggermente farinosa.

Disponibilità	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Cuore di Bue	😊	😊	😊	😊	😊							😊

Valori Nutrizionali	per 100 g
Energia	79 kJ 19 kcal
Proteine	0,91 g
Carboidrati	4,04 g
Zuccheri	2,77 g
Grassi	0,2 g
Grassi Saturi	0,044 g
Grassi Monoinsaturi	0,048 g
Grassi Polinsaturi	0,129 g
Colesterolo	0 mg
Fibra	1,2 g
Sodio	6 mg
Potassio	233 mg

Riepilogo Nutrizionale:

Cal	Gras	Carb	Prot
19	0,2g	4,04g	0,91g

Ci sono 19 calorie in Pomodoro Cuore di Bue (100 g).

Divisione Calorie: **8% gras**, 75% carb, 17% prot.

■ Pomodoro Marinda



Per il suo aspetto che ricorda una margherita, è conosciuto anche come “il Pomodoro a forma di Fiore” . Fa parte della tipologia *Marmade* ed ha origini francesi.

Si distingue per la forma appiattita dei frutti, dal numero di costolature (non meno di 10) e dalla cosiddetta “spalla” verde, che circonda la parte apicale.

Nel territorio di Pachino, dove è stato introdotto nel 1992-93, ha trovato il suo habitat naturale grazie alla tipologia dei suoi terreni, al clima particolarmente temperato, alla particolare composizione dell’acqua salmastra utilizzata e alle acque saline delle falde acquifere che gli conferiscono caratteristiche uniche nel suo genere. La consistenza croccante lo indica in preparazioni principalmente crude e soprattutto da consumarsi

senza sale, in quanto già saporito di suo.

È un pomodoro dal gusto intenso e squisito per il suo ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso, persistente, saporito, per la sua consistenza soda, croccante e compatta. Possiede un elevato grado di conservabilità ed è resistente alla manipolazione e al trasporto.

Edicarlo	liscio, di colore verde molto scuro dalle coste marcate	Forma	costoluta e appiattita
Calibro	grosso (200-300 gr)	Tenore zuccherino	medio
Durezza	eccellente, croccante	Sapore	piacevolmente acidulo
Proteine	composti per il 94% di acqua, sono ricchi di vitamina c, betacarotene e potassio; contengono anche vitamine b ed e, acido folico, ferro, fosforoe calcio	Grassi	praticamente assenti
Carboidrati	2.5	Calorie	basso, soltanto 16 kcal all’etto

È un pomodoro invernale, infatti si raccoglie tra febbraio e maggio, ed il suo peso si aggira intorno ai 100-150 grammi.

Disponibilità	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Pomodoro marinda	😊	😊	😊	😊	😊	😞						

■ Ciliegino



Il pomodoro ciliegino, viene prodotto nella zona di Portopalo di C.P. dove è diventato il prodotto che identifica la sua orticoltura in genere e uno dei vanti dell'agroalimentare siciliano e italiano e rientra nel paniere del marchio IGP.

A PORTOPALO ha trovato il suo habitat naturale grazie alla tipologia del suo terreno sabbioso, al clima dolce, all'irraggiamento solare costante per tutto l'anno, alle sue brezze di ponente cariche di salsedine, alla particolare composizione dell'acqua salmastra utilizzata e alle acque saline delle falde acquifere, tutte caratteristiche che gli conferiscono qualità uniche nel suo genere. Il pomodoro ciliegino è famoso in Italia e all'estero come "Pomodorino di Pachino". Presenta un aspetto "a ciliegia" su un grappolo a

spina di pesce con frutti tondi, piccoli e dal colore rosso intenso.

Le sue principali caratteristiche sono il *sapore*, la *consistenza della polpa*, la *lucentezza*, la *lunga durata* e un *elevato grado zuccherino*.

Contiene vitamina C ed è ricco di sali minerali e *licopene*.

Edicarlo	liscio, di colore rosso molto acceso	Forma	sferica a grappoli a forma di lisca di pesce
Calibro	piccolo (20-25 gr)	Tenore zuccherino	molto elevato
Durezza	media	Sapore	dolcissimo
Proteine	0.8	Grassi	0.3
Carboidrati	3.5	Calorie	19

Disponibilità	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Pomodoro ciliegino												

Valori Nutrizionali	per 100 g
Energia	75 kJ 18 kcal
Proteine	0,88 g
Carboidrati	3,92 g
Zuccheri	2,63 g
Grassi	0,2 g
Grassi Saturi	0,046 g
Grassi Monoinsaturi	0,051 g
Grassi Polinsaturi	0,135 g
Colesterolo	0 mg
Fibra	1,2 g
Sodio	5 mg
Potassio	237 mg

■ Datterino



Il pomodoro datterino è un incrocio di provenienza asiatica che si è inserito nel mercato italiano grazie al suo dolcissimo ed intensissimo sapore, al gusto marcato, alla consistenza delle polpa, alla buccia molto sottile, ai pochi semi all'interno, ad un colore rosso brillante e alla sua prolungata durata.

Portopalo è la zona di produzione di questo prodotto grazie al terreno, al clima, all'irraggiamento solare, alle brezze di ponente cariche di salmastro, alla composizione dell'acqua utilizzata e alle acque saline delle falde acquifere, le caratteristiche migliori per esaltare al massimo le sue qualità.

È ricco di sali minerali, vitamina A, vitamina C e, rispetto alle altre varietà di pomodoro, presenta un grado zuccherino più elevato che può raggiungere i 12° brix. Ogni pomodorino presenta un peso variabile fra 20 e 40 grammi.

Edicarlo	liscio	Forma	piccola ovaleggiante a dattero a grappoli a forma di lisca di pesce
Calibro	piccolo	Tenore zuccherino	molto elevato
Durezza	media	Sapore	eccezionalmente dolce
Proteine	1	Grassi	0.2
Carboidrati	3.5	Calorie	19

Disponibilità	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Pomodoro ciliegino												

Crudo*	Pelati in conserva*	DGR **	
Energia	19 kcal	17 kcal	
Proteine	0,8 g	0,9 g	
Glucidi	3,5 g	3 g	
Lipidi	0,3 g	0,1 g	
Fibre	1,2 g	1 g	30 g
Sodio	5 mg	101 mg	
Potassio	226 mg	239 mg	2 000 mg
Pro-Vitamina A	600 µg	300 µg	4 800 µg
Vitamina C	18 mg	13 mg	80 mg
Vitamina B9	20 µg	11 µg	200 µg
Licopene	2 573 µg	4 088 µg	
Luteina + Zeaxantina	123 µg	126 µg	

■ Pomodoro IGP Pachino tipologia “Costoluto”

Frutto di grandi dimensioni, leggermente schiacciato, esteticamente molto attraente, dalle coste marcate, di colore verde



molto scuro e brillante.

Caratterizzato da una polpa morbida, è indicato per preparare insalate fresche e gustose e il sapore risulta piacevolmente aromatico. La raccolta può iniziare quando buona parte del frutto vira dal verde al rosso.

Questa tipologia ha conquistato il favore del consumo nazionale sostituendo nel periodo invernale (periodo ottimale per la produzione di questa tipologia) il tondo insalatario.

Il pomodoro costoluto evidenzia le migliori caratteristiche se coltivato in terreni la cui salinità è molto alta. È una delle tipologie che ha

contribuito notevolmente all'ottima reputazione del pomodoro di Pachino IGP, storicamente uno dei prodotti più richiesti sul mercato e caratteristici dell'area geografica di coltivazione, in particolare delle aree ad alta salinità di falda tipici della zona costiera di Pachino, Portopalo di Capo Passero ed Ispica.

■ Pomodoro IGP Pachino tipologia “Tondo liscio”



Piccolo e rotondo, di colore verde scuro, inconfondibile per il gusto molto marcato. Si presenta in forma sferica e regolare, di piccola pezzatura ed ha una particolare colorazione peculiare che va dal colore rosso acceso al verde intenso in prossimità del picciolo. È molto apprezzato dai consumatori d'oltralpe. I suoi frutti sono di consistenza ineguagliabile. Apprezzato per la sua resistenza post-raccolta, presenta una polpa croccante e un colore brillante ed attraente. Ha un gusto armonico ed equilibrato dovuto ad una perfetta armonia tra acidità e grado zuccherino. Per apprezzarne le qualità è consigliato mangiarlo crudo. È utilizzato in cucina per arricchire

insalate e contorni. Ottimo a spicchi, conditi con olio extra vergine di oliva e sale.

■ Pomodoro IGP Pachino tipologia “Grappolo”



A grappolo o snocciolato, può essere verde o rosso. Tondo, liscio, dal colore brillante e attraente, con il colletto verde molto scuro. Il suo peso varia in base alla salinità del terreno di coltivazione. Grande resistenza alla spaccatura. Ha una polpa consistente e saporita. È particolarmente adatto per essere cotto ripieno al forno, o in sughi espressi, ma ottimo anche per insalata. Si presenta in grappoli di 5-8 frutti, con pezzatura media di 100 g.- 150 grammi il gusto ha un giusto equilibrio tra acidi e zuccheri. Ottima conservabilità anche fuori dal frigo. La raccolta si fa quando tutti i frutti del grappolo

hanno virato al rosso.