Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Da dove viene l'aroma dei pomodori?

Lun 27/06/2016 - 11:25

Caratteristico del periodo estivo è il fresco e aromatico profumo dei pomodori. Il profumo non proviene però dal frutto della pianta di pomodoro, ma viene rilasciato dai gambi e dalle loro ramificazioni. Sui gambi ci sono dei piccoli peli che, per difendere la pianta dai parassiti, producono degli oli essenziali. È per tale motivo che i pomodorini a grappolo o ciliegini, che vendono venduti con i loro gambi, profumano molti di più rispetto ai pomodori classici che vengono venduti generalmente senza gambo. Il gambo è anche un buon indicatore della freschezza del frutto. Se il gambo è ancora verde ed elastico vuol dire che il pomodoro è stato raccolto di recente, mentre se il gambo è secco e duro, allora i pomodori sono già vecchi.
I pomodori delle coltivazioni locali all'aperto (non in serra) vengono generalmente raccolti tra giugno e ottobre. Spesso i pomodori che si possono comperare al mercato dei contadini o che si possono raccogliere direttamente dalla coltivazione del proprio giardino non sono così belli e perfetti come quelli che si possono trovare al supermercato, ma spesso hanno un sapore decisamente più intenso. Per conservare il sapore e l'aroma dei pomodori, non bisogna conservarli in frigorifero.

Comunicato stampa
Bolzano, 27/06/2016