

Datterini



Caratteristiche

I pomodori Datterini sono deliziosi e molto dolci. Il nome di questa varietà di pomodoro proviene dalla sua somiglianza, nella forma e nella grandezza, ai datteri. In effetti i Datterini hanno anche lo stesso sapore dolce dei frutti orientali.

Questi pomodori hanno una forma allungata, una buccia sottile, una polpa molto succosa e un colore rosso intenso.

Ogni grappolo di pomodori pesa circa 20-40g.

Valori alimentari

I Datterini contengono poche calorie, ma sono ricchi di sali minerali e vitamine A e C. Inoltre sono in grado di riparare e rigenerare tutte le cellule del corpo. Essi hanno un grado di dolcezza (che può raggiungere i 12°Brix) più elevato rispetto ad altre varietà.

Coltivabilità

Questi pomodori sono particolarmente coltivabili da giugno a settembre.

Ambiente ideale

La pianta dei Datterini è tipica del Sud Italia. Si adatta a climi temperati caldi ed è naturalizzata nel bacino del Mediterraneo.

Nozioni storiche

La storia dei Datterini è ancora poco chiara: si tratta di un tipo di pomodoro prodotto in Asia da varie aziende sementiere. Grazie alle sue proprietà curative, nel Rinascimento, le sue bacche erano usate per preparare bevande per curare la tosse.

I Datterini si affermarono per la prima volta nel mercato inglese e la varietà antenata è chiamata Santa. Nel mercato sono diffuse differenti varietà di questo pomodoro.

Conservazione

Grazie alla sua lunga conservazione, questo pomodoro è particolarmente adatto alla vendita di articoli da scaffale.

I consumatori preferiscono i Datterini agli altri pomodori per la chiarezza del sapore, la polpa spessa e la conservazione duratura.

Questi pomodori possono anche essere gustati come spuntino e conservati in frigo per lungo tempo.

