

Pomodori Gialli



I pomodori gialli Solania sono dei comuni pomodori derivati dall'innesto naturale di due varietà. Essi sono ricchi di Beta-carotene, sono meno acidi e hanno un sapore più dolce di altri pomodori. Sono particolarmente indicati per piatti a base di pesce e per ricette delicate, in quanto si abbinano bene alla pasta, alle verdure amarognole e ai cibi speziati: non coprono il sapore degli altri ingredienti ed aggiungono un tocco fine ad ogni ricetta.

I fiori della pianta crescono a grappolo e il frutto maturo è una bacca dalla forma allungata di varie dimensioni. La buccia è sottile e di colore giallo, la polpa è composta da cellulosa e pectina mentre il succo contiene sostanze coloranti e principi aromatici. La parte interna dei pomodori gialli è divisa in due nicchie e possiede materiale placentale e semi.

STORIA

Il pomodoro giallo (*Lycopersicon lycopersicum*, Syn. *Solanum lycopersicum*) è una pianta erbacea di solito tentacolare che appartiene alla famiglia delle Solanaceae, che include: il tabacco, il peperoncino e la melanzana. Il pomodoro è nativo della zona che comprende l'America Centrale e Meridionale, il Messico e l'Argentina.

Il primo pomodoro coltivato era un piccolo frutto giallo, coltivato dagli Aztechi in Messico che lo chiamarono "xitomatl" (pronunciato zee-toe-mò-tel) termine usato per indicare cose grasse con ombelico. Il nome italiano "pomodoro" deriva dal colore dorato dei primi frutti che comparvero nel 1596 in Italia dal Sud America, dove erano coltivati insieme al granturco.

Grazie al Regno spagnolo di Napoli, nel XVI secolo, il pomodoro crebbe facilmente nel clima mediterraneo e il colore da dorato divenne rosso in seguito alla selezione naturale e ad innesti. Il pomodoro inizialmente era considerato una pianta dagli effetti curativi e fu denominata "mela d'oro" o "pomo d'oro". Era usato soprattutto per adornare balconi. Il primo libro di cucina scoperto fu pubblicato a Napoli nel 1692.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I pomodori gialli e il loro succo sono contenuti in barattoli di latta, stabilizzati mediante processi di sterilizzazione. Le caratteristiche del prodotto sono le seguenti:

Consistenza normale;

Odore caratteristico senza note esterne;

Sapore tipicamente dolce senza retrogusto metallico;

Colore giallo paglierino;

PH: 4,2 - 4,5

AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del pomodoro giallo è la Piana del Sele, ossia una vasta fascia pianeggiante che si estende per oltre 500 km² lungo il fiume Sele, nella provincia di Salerno. Questa è una delle zone più fertili in Campania e il terreno argilloso si è formato in seguito alla deposizione di materiale alluvionale proveniente dalle montagne.

La fertilità del terreno, l'azione mitigatrice del Mar Tirreno, lo schermo protettivo dei Monti Picentini dalle correnti d'aria fredda, hanno creato le condizioni per la coltivazione di varie produzioni come il granturco, le patate, i pomodori, i peperoni, i carciofi, le albicocche, le pesche e le pere.

BENEFICI PER LA SALUTE

I pomodori gialli sono ricchi di Beta-carotene.

Il Beta-carotene funziona come la vitamina A, in quanto esso può essere convertito dal corpo in retinolo. Inoltre esso aiuta a prevenire la cecità e altri problemi degli occhi e della pelle, rafforza il sistema immunitario, protegge l'organismo dalle tossine (causate dall'inquinamento), dal cancro (soprattutto quello che colpisce la vescica, la laringe, l'esofago, lo stomaco e la prostata), dal raffreddore, dall'influenza e infezioni varie. Esso è un antiossidante, fortifica il sistema immunitario, protegge le cellule e rallenta il processo di invecchiamento.

È importante nella formazione delle ossa e dei denti. Grazie al Beta-carotene si evita qualsiasi sovradosaggio vitaminico. Un aumento dell'uso di frutta e verdura riduce il rischio di tumori. Inoltre si raccomanda l'uso di cibi a base di beta-carotene soprattutto in estate prima dell'esposizione al sole.

Uno studio recente, condotto da più di 4000 fisici, dimostra che l'assunzione di 500mg di Beta-carotene al giorno riduce il declino cognitivo per una durata media di 18 anni.