

## Pomodorini



### Caratteristiche

I pomodorini sono leggermente più piccoli e dolci degli altri pomodori. Molti pomodorini sono grandi quasi come la punta di un pollice o una palla da golf. Spesso però essi hanno le stesse dimensioni di una ciliegia ed è per questo che, probabilmente, sono stati denominati "pomodori ciliegia" in inglese.

I pomodorini hanno una forma sferica o leggermente allungata e il loro colore varia da un verde cimelio striato a un rosso lucido.

Questa varietà di pomodoro possiede una buccia sottile e una polpa non molto spessa.

### Storia

La specie attuale dei comuni pomodorini fu sviluppata originariamente in alcuni centri di ricerca di Israele.

Nel 1973, due scienziati israeliani, il Prof. Haim Rabinowitch, ex rettore dell'Università Israelita di Gerusalemme, e il Prof. Nachum Kedar, crearono questo tipo di pomodoro.

Esiste una numerosa varietà di pomodorini; forse i pomodorini più popolari negli Stati Uniti sono: "Sweet 100" ("Dolce 100") e "Gardener's Delight" ("Piacere del Giardiniere"). Diffuso è anche il pomodorino Santorini, originato a Santorini (Grecia) e apprezzato per il suo sapore e la sua consistenza. Altra varietà famosa è il Tomaccio, anch'esso creato in Israele, ma da Hishtil Nurseries.

### Preparazione e uso

I pomodorini sono una varietà di pomodoro popolare in tutto il mondo, per cui si possono trovare nell'assortimento di qualsiasi piatto, dal Messico all'Asia. Sono notevolmente facili da coltivare e maturano velocemente nelle zone temperate. Pertanto, molti consumatori preferiscono coltivarli personalmente a casa, dove possono fiorire nelle giuste condizioni.

Questi pomodori possono essere già raccolti quando sono verdi, tenuti sottaceto e poi usati per preparare un condimento chiamato tomolive (pomoliva) per l'aspetto simile a quello di un'oliva. I tomolives sono spesso sostituiti alle olive in bevande come il Martini.

Ci sono molti modi di preparare i pomodorini. Essi possono essere usati come normali pomodori in numerose ricette. Sono gustosissimi nelle insalate o come aperitivi. Inoltre possono essere usati interi o tagliati a metà. Ad alcuni piace arrostarli o grigliarli, altri li mangiano crudi come spuntino. La dolcezza dei pomodorini può complementare un'ampia varietà di cibi e si intensifica durante la cottura.

### Conservazione

Non refrigerare i pomodorini! Essi mantengono il loro sapore e maturano a temperatura ambiente. Una volta maturi è preferibile consumarli entro 3 giorni.

