

Pomodoro di Pachino

Solanum lycopersicum fam. *Solanaceae*

Origini e storia

Uno dei prodotti più noti e diffusi del comprensorio pachinese è il cosiddetto pomodoro “ciliegino” una varietà molto particolare, di origini israeliane, la cui coltura fu introdotta nel pachinese intorno al 1990, grazie alla particolarità delle condizioni ambientali di tale zona.

Produzione e territorio

Il ciliegino, dalla caratteristica forma a grappoletto, acquisisce nelle campagne di Pachino, grazie sia alla particolare composizione dei terreni di origine vulcanica, tendenzialmente sabbiosi e con la presenza di acque salmastre, sia al clima caldo e secco, una consistenza ed una dolcezza inimitabili che lo rendono unico e apprezzatissimo sia in Italia che all'estero.

Ha il pregio di mantenere inalterate, dopo la raccolta le qualità fisiche e le caratteristiche organolettiche.

In cucina

I pomodorini, che oggi è possibile trovare freschi in ogni stagione, si prestano a mille usi culinari, ben figurando in ogni portata, dagli aperitivi agli antipasti, dall'insalata ai contorni e perfino sulla pizza.

Tipica è la pasta “spaghetti aglio basilico e pomodorini” saltati in padella, oppure “farfalle ricotta e pomodorini” o ancora “tagliolini cozze e pomodorini”.





Effetti salutistici

Il pomodoro di Pachino gode di molte proprietà benefiche. È rinfrescante, dissetante, ha effetti diuretici, ricco di licopene e caroteni, sostanze che agevolano il corretto funzionamento all'organismo e lo difendono dai radicali liberi.

Contiene una buona dose di vitamina C, ad azione riparatrice e rigeneratrice su tutte le cellule dell'organismo. Risulta essere ricco di sali minerali con funzione equilibratrice e disintossicante e fornisce un valido aiuto nelle diete dimagranti e nelle terapie di alcune patologie del fegato e sembrerebbe altresì dare un consistente sostegno alla prevenzione dell'invecchiamento e dell'insorgenza di tumori.