

ANSA.it Terra&Gusto Mondo Agricolo

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

Gusto standard KO, pomodoro cambia taglia e colore

Dal verde Torpedino al marrone Cumano, tradizione si innova

Redazione ANSA 17 luglio 2016 16:01



Il pomodoro cambia taglia e colore. Nelle insalate estive sarà sempre più frequente trovarli gialli, verdi e persino marrone-nero. Nulla di chimico, ma il frutto della ricerca agronomica e della capacità di investire in produzioni di nicchia da parte di alcuni imprenditori agricoli.

Come nel Lazio la squadra di coltivatori di Fondi (Latina) che - con Mariano di Vito centravanti e ideatore del progetto - hanno scommesso sul successo del Torpedino, un gustoso mini San Marzano, fratello del più noto Datterino. "Un modello imprenditoriale che partendo dalle radici e da un stretto legame con la terra, riesce ad innovarsi e a rendere più facile, grazie al bicchiere da passeggio, il consumo del prodotto-principe della Dieta Mediterranea", ha sottolineato il dg vicario di Agro Camera Valentina Canali, in occasione della presentazione del progetto a Labico, nel parco naturale di Valle Fredda col farmer-chef Antonello Colonna che ha dato prova della versatilità di questo pomodoro sia verde che rosso, dalle composte al succo, dal sugo tradizionale al dessert.

"Veniamo da anni di standardizzazione del gusto e oggi - ha sottolineato Andrea Mazzucato, genetista dell'Università della Tuscia - si registra un'apertura verso nuove tipologie di una

produzione orticola che rappresenta la tradizione e il futuro del made in Italy".

Il Lazio, ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Carlo Hausmann, "ha una grande tradizione culinaria in rosso ma finora non aveva un suo pomodoro territorio. Il Torpedino sta dimostrando tante attitudini: gusto molto dolce, può viaggiare ed essere manipolato, è un monoporzione croccante che in una settimana si evolve, non si disfa. Da qui l'impegno a farne un progetto di filiera nel Psr (Programma di sviluppo rurale) che investirà sia la ricerca che la logistica distributiva".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

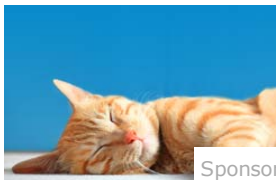
TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Stop vendita alcuni prodotti
Mulino Bianco-Pavesi -
Terra&Gusto



Casa Italia brinda Ferrari ai
Giochi Olimpici -
Terra&Gusto



Proteggi il tuo gatto per 1
anno: i primi 6 mesi li paga
AXA



Turismo: agricoltori custodi
di torri e chiese in
abbandono - Terra&Gusto