



POMODORINI,
dolci perle rosse!





FRUTTA O VERDURA?

Il pomodoro (come il cetriolo, peperone, zucca, piselli e melanzana) è un frutto in quanto cresce dai fiori e ha i semi.

In botanica, infatti, un frutto è la parte della pianta che si sviluppa da un fiore ed è anche la sezione che contiene i semi.

Il suo colore rosso è determinato dalla presenza di **proprietà antiossidanti**, come il Licopene, che contrastano l'invecchiamento delle cellule del nostro corpo.

Conservazione: il freddo, sotto i 12 gradi, altera la consistenza del pomodoro poiché rompe le membrane del frutto, facendolo diventare farinoso ed interrompendo la maturazione che è ciò che gli conferisce più sapore.

Meglio dunque conservare i pomodori a temperatura ambiente per gustarli in tutto il loro sapore.

PROPRIETA'

- vitamina C;
- rafforza il sistema immunitario;
- vitamina K, importante per la coagulazione del sangue e la salute delle ossa;
- potassio, fosforo e folati;
- ricchi di acqua e con pochi grassi.



B I O D I V E R S I T À



cilieginò



oblungo o da sugo



grappolo



piccadilly



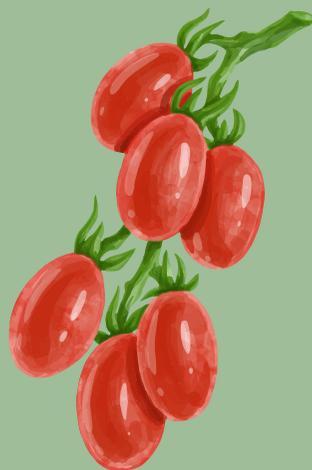
cilieginò giallo



datterino giallo



tigrato o camone



datterino



cuor di bue

Produttori

AZ. AGR. E AGRITURISMO AL FRASSINO

Campolongo maggiore, Venezia

L'agriturismo Al Frassino nasce nel 1986 grazie a Mario Donolato e la moglie, amici e soci fondatori del Tamiso. Mario nei primi anni è stato una presenza costante a El Tamiso nella vendita diretta in Piazza delle Erbe a Padova. Da circa un anno i figli Pierpaolo e Francesca, hanno rilevato l'attività investendo nel rapporto diretto con le persone tramite l'agriturismo: il poter gustare le prelibatezze della loro cucina è un vero e proprio "viaggio" attraverso la semplicità dei piatti, la genuinità dei loro prodotti e i racconti della vita in campagna tra orti e animali.





*“Star dietro
all’agriturismo e
all’azienda
agricola richiede
tempo e
sacrificio, ma la
fatica non si
sente se c’è la
passione come
motore per
andare avanti!”*

Pierpaolo