



SPECIALE

# Pomodori

Ciao, questo è lo swipemag di **Style of Food ZeroQuattro**



Oltre ai contenuti che trovi solo qui, quando vedi **questo simbolo**  **toccalo** e si aprirà un post sul mio Blog.

I **Pomodori** sono talmente familiari, che quando si inizia a conoscerli meglio diventano **sorprendenti**.

Vuoi saperne di più?

...swipe! 

sandralonginotti



# identikit



**Calorie/100g:** 19

**Ricco di:** potassio, fosforo,  
vit. A, C, K

**Colori:** bianco, giallo,  
arancione, rosso, verde, rosa,  
marrone, blu, nero

**Peso:** da 2 gr a oltre 1,5 kg

**Forme:** tondo, allungato, a  
pera, schiacciato ai poli

**Sceglilo:** maturo e sodo al  
tatto

**Conservalo:** fuori dal frigo

**Varietà:** più di  
**1000**

*anche  
questo  
è  
un  
pomodoro!*





“Ci vuole una  
vita intera  
solo per  
conoscere i  
pomodori”

Ferran Adrià

da copiare/1

*visto al ristorante  
San Domenico*

**Acqua** di pomodoro:  
versala su un crudo di  
scampi!

**Si fa in 3 mosse:**

1. **Frulla** i pomodori
2. **Filtrali** attraverso un telo sottile raccogliendo all'acqua di vegetazione
3. Aggiungi qualche foglia di basilico e **lascia in infusione** in frigoper 1 ora

foto Niko Boi



# da copiare/2

*visto alla Pizzeria Salvo*

**pizza** ai 6 pomodori

- 1 / Corbarino schiacciato con le mani
- 2 / Ciliegino confit
- 3 / Datterino abbrustolito
- 4 / Polpa di San Marzano tenuta in acqua e sale
- 5 / Crema di pomodoro di Gragnano affumicato
- 6 / Pomodoro del Piennolo crudo marinato



**risotto** al pomodoro  
*come fanno i Costardi Bros*



servito nelle lattine, perfetto per i buffet in piedi

**etico**



**SfruttaZero** è la "passata giusta" di pomodori prodotti e raccolti **senza chimica** di sintesi e **caporalato** 👍



# in cucina

quando **tagli** i  
pomodori...



usi il **coltello** (ma solo  
quello giusto)

*Coltello artigianale da pomodoro,  
lama forgiata in acciaio inox  
[Coltellerie Berti]*

...o scegli la via  
più breve



soprattutto se  
vuoi fare  
una **Caprese**

*Affetta pomodoro e  
mozzarella [Gefu]*

e quando **sbucci** i  
pomodori...



prima li **sbollenti**  
(perché la tecnica  
non è acqua)

*Casseruola in acciaio inox con fondo multistrato  
rinforzato con titanio [Zwilling Pro]*

...o scegli la via  
più breve



e le bucce le butti  
nel **composter**

*Pela-pomodori con filo seghettato, in 6 colori  
[Victorinox distr. da Künzi]*



# chef



**8 ricette semplici  
e buonissime**

*Provale* 

## my choice

**15 oggetti-pomodoro,  
come pomodori, anche  
fatti di pomodoro**

tutti belli bellissimi, a volte  
sono in bioplastica, altre  
profumano!

*Guardali* 



# design4food



La mia ricetta:  
*Provala* [↗](#)



**Rina Menardi** con le mani e l'intuito trasforma in bellezza tutto ciò che può, creando piatti e oggetti così piacevoli al tatto, che vien voglia di accarezzarli.

*Leggi* [↗](#)



# biodiversity

## green zebra

verde e giallo striato,  
100 g, gustoso e  
delicatamente  
aspro



## blue bayou

blu, 60-100 g, ricco di  
antociani, polpa succosa



## kaki coing

giallo, 200-300 g, ricco  
di beta-carotene, polpa  
compatta e saporita



## ananas

bistecca, 500 g, carnoso e  
perfetto da tagliare a fette

## striped roman

striato arancio, 100-140 g,  
buccia sottile, molto  
denso e carnoso, sapore  
pieno



## bumblebee purple

porpora a strisce  
verdi, 25 g, sapore  
ricco molto  
equilibrato



# identiQuiz

1 / Quante sono le varietà di pomodori?

2 / Che peso può raggiungere un pomodoro?

3 / Esistono pomodori blu?

4 / Cos'è il licopene?

5 / Il pomodoro è una verdura?



*Le risposte? In fondo a questo swipemag*

## geometrie

Il pomodoro è...

**piatto?**



*Coperchio in silicone  
[Charles Viancin distr. da Schoenhuber]*

...o **cubico?**



*Cocotte La Cubica  
[design Aldo Rossi, Alessi 100  
Values Collection]*



# pomodoro&vino



Mantonico bianco  
Aglianico del Vulturno  
Negramaro rosato



acidità  
struttura  
leggero residuo  
zuccherino

croccantezza  
bassa acidità  
delicatezza

Pomodoro  
**rosso** o **giallo**?  
Cambia il gusto,  
cambiano  
i vini  
quelli giusti  
te li consiglia **Gianni**  
**Sinesi**, sommelier

*Provali*

foto Andrea Straccini



ortoincittà



## pomodori da scoprire

hanno la buccia  
sottilissima, forme,  
colori e sapori  
inediti e sono facili  
da coltivare, anche  
sul balcone

*Segui* 



i consigli di

**Tiziano Lamberti**

che col suo progetto  
**Fattipomodoritui**  
vuole salvaguardare le  
antiche varietà di  
pomodoro



# identiQuiz

le  
risposte  
[giuste]

1 / Oltre un **migliaio!**

2 / Il peso medio dei pomodori Radiator Charlie Mortgage Lifter è **1-1,5 kg**. E' una varietà leggendaria creata negli anni '30 da un meccanico, Mr. Byles. che dopo 6 anni di accurata selezione ha fissato i caratteri di questa varietà, e con la vendita di 6.000 piantine è riuscito a pagare l'ipoteca che aveva sulla casa.

3 / Sono le varietà di pomodoro più trendy del momento, e non solo: il colore blu indica la presenza della **preziosa antocianina**. Il primo è nato da un incrocio naturale fra un pomodoro rosso e uno selvatico, e si chiama Oso Blue.

4 / Un **potente antiossidante** naturale, presente nei pomodori rossi maturi e soprattutto in quelli marroni, neri e blu.

È **liposolubile**: per assorbirlo meglio aggiungi un filo d'olio.



5 / **No**. Il pomodoro è una bacca, un tipo di **frutto** carnoso.



# sandra longinotti

Ciao, sono Sandra, giornalista e blogger, scrivo di food&wine dal 1992, sono food stylist da 26 anni e autrice di due libri di cucina, life style e orto urbano.



SPECIALE

## Pomodori

**Style of Food** è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, vini, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

E' uno **swipemag nato per smartphone** con contenuti propri e i [link](#)  ai post che trovi sul mio Blog.

Con Style of Food ti porto nel mio mondo, con tante idee e ricette easy, anche degli chef.

E il **prossimo?**

**spoiler!**

**Appenzeller**<sup>®</sup>  
S W I T Z E R L A N D



style.of.food #05