Pomodoro Pizzutello di Paceco

€

Mappa

Descrizione

Mediterraneo per eccellenza, semplice e gus toso Origine Il Pomodoro Pizzutello è un ecot ipo locale originario del Comune di Paceco(d ove viene coltivato da oltre mezzo secolo). A d oggi è coltivato anche nei comuni di Trapa ni ed Erice. Tipologia del prodotto E' un tipo di Pomodoro molto rustico, coltivato, in pien o campo, in alcune zone siccitose per la gran de adattabilità a questo tipo di terreno. I terr eni argillosi conferiscono a questo pomodor o un gusto unico e l'assenza di irrigazioni da nno origine ad un prodotto particolare, per n iente acido e di un sapore assai gradevole. Il frutto, che a maturazione completa assume una colorazione rosso vivo, è di piccole dime nsioni tondo o leggermente allungato con il c lassico pizzetto, è particolarmente gustoso, l a polpa asciutta, fine e delicata e viene usata molto per le salse casalinghe. La pianta si col tiva a terra con scarsità di acqua. La produzi one è alta e si raccoglie scalarmente(di norm a una volta a settimana). Caratteristiche I fru tti sono ottimi per preparare insalate, con ve rdure di stagione o come ingrediente basilar e del pesto alla "Trapanese" (assieme all'agli o Rosso di Nubia) oltre all'utilizzo nelle prepa razione delle salse per il consumo fresco opp ure come conserva per il periodo invernale. I l Pizzutello ricco di vitamina A e vitamina C, n onchè di antiossidanti come il licopene, ha a nche un basso contenuto di calorie. E' molto saporito, tanto che la passata può essere cuc inata anche senza sale. Stagionalità Si raccoglie da giugno a settembre.

Contatti

AZIENDA AGICOLA SIMONTE FRA NCESCA
Tel. 3296152212
http://7MS/yN2PlewjEsT2tAgt7Fh2 07gn1Rx13BCxwoPmEPU=

V. I Maggio 27, Paceco, 91027
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024