



VIDEO SUGGERITO

Pizzette a cuore: un'idea veloce perfetta per San Valentino!

📅 3 Settembre 2024 • 9:00

Cos'è il camone sardo: il delizioso pomodoro dalla colorazione unica al mondo

I camoni sono pomodori sardi riconoscibili per la parte verde vicino al picciolo. Introdotti negli anni '80, sono resistenti a malattie delle piante in serra.

A cura di **Leonardo Ciccarelli**

➔ 901

COMMENTA

CONDIVIDI



Foto dalla pagina Instagram @Il_Camone

Pur essendo pomodori italianissimi è possibile che tu non li abbia **mai visti** prima: sono i **camoni sardi**, una tipologia coltivata solo in **Sardegna** e solo da **produttori autorizzati** che garantiscono la totale **tracciabilità** del prodotto. Questi produttori sono selezionati e riuniti sotto il brand "ilCamone, quello vero" che è l'unico autorizzato a utilizzare la dicitura "camone".



ASSETATI

Cos'è il baijiu: l'alcolico più venduto al mondo che nessuno conosce

.....



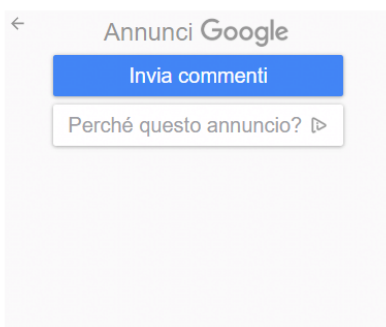
Si riconoscono per la colorazione **rosso scuro con striature verdi**, dei colori molto intensi che si ottengono una volta che il pomodoro ha raggiunto il perfetto livello di **maturazione**. Hanno una forma **rotonda** e

leggermente schiacciata, con una buccia **liscia** e **spessa** che li **protegge** durante la crescita e il trasporto. Le dimensioni sono **medie**, ideali per l'uso in **cucina**. Il camone è una tipologia piuttosto moderna, figlia delle tecniche di **selezione naturale** che i botanici fanno nelle proprie ricerche.

Cos'è il camone e perché è così speciale

Il camone sardo è una **varietà di pomodoro** che negli ultimi anni sta conquistando sempre più estimatori grazie al suo **sapore intenso** e alle sue caratteristiche uniche. È stato introdotto solo alla fine degli **anni '80** per risolvere dei **problemi agricoli**

Il camone sardo è una **varietà di pomodoro** che negli ultimi anni sta conquistando sempre più estimatori grazie al suo **sapore intenso** e alle sue caratteristiche uniche. È stato introdotto solo alla fine degli **anni '80** per risolvere dei **problemi agricoli** dell'isola: furono introdotti nel **Sud della Sardegna** perché resistenti ad alcune fitopatologie, che causavano **gravi danni** alle **coltivazioni di pomodori in serra**. Questa caratteristica li rese subito **popolari** tra gli agricoltori locali, che trovarono in questa varietà **una soluzione efficace** per contrastare i danni causati da queste malattie, garantendo al contempo un **raccolto abbondante** e di **qualità**. Con il tempo sta raggiungendo fette di pubblico sempre più ampie grazie al suo sapore intenso ma molto equilibrato che gioca tra note fresche, dolci e salate.



Differenze con il cattedino tradizionale

.....



ECCELLENZE

Dall'America Latina alla Dieta mediterranea: il viaggio dei pomodori attraverso il mondo

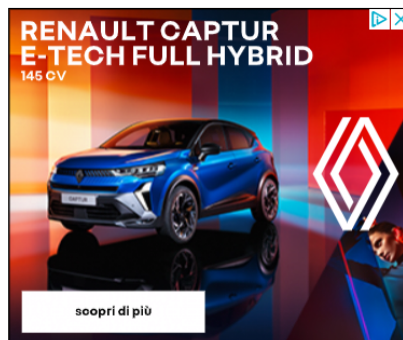
.....



Foto dalla pagina Instagram @Il_Camone

È un pomodoro molto sodo, oseremmo dire **croccante**, ideale per le insalate e i piatti freschi grazie a un gusto leggermente acidulo con note fruttate e un retrogusto leggermente salato.

Nonostante la proverbiale **resistenza** alle malattie e al trasporto, la coltivazione del camone sardo richiede una particolare **attenzione** e **cura**. Le piante vengono coltivate in modo tradizionale, senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, per garantire la massima qualità e **naturalità** del prodotto finale. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano, quando i pomodori hanno raggiunto il grado ottimale di maturazione. Il risultato è un prodotto unico al mondo sia nell'aspetto estetico, sia nel sapore. Un tesoro italiano che dobbiamo imparare a valorizzare meglio.



Cattura rettangolare