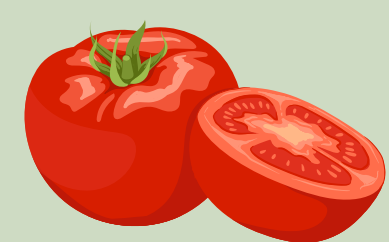




POMODORINI,  
dolci perle rosse!





# 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.*

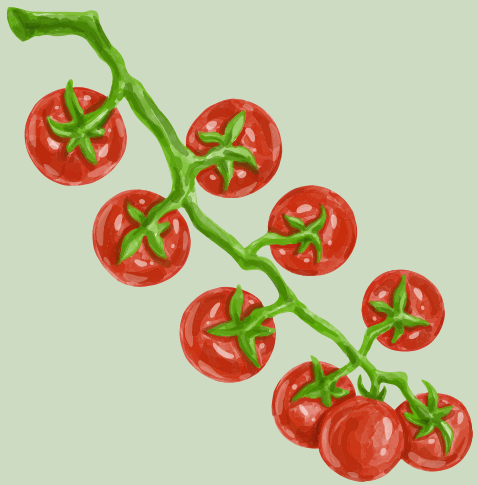
## PROPRIETA'

- 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*