

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-pomidor-piennolo-z-wezuwiusza-szt5-nxx703-p-6952.html>



Nasiona Pomidor Piennolo z Wezuwiusza szt.5 Nxx703

Cena	8,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Nxx703
Kolor	malinowe
Kolor	czerwony

Opis produktu

Nasiona Pomidor Piennolo z Wezuwiusza

Piennolo tomato from Vesuvius

Pomidor Piennolo z Wezuwiusza łączy stare odmiany i lokalne biotypy o mniej więcej podobnych cechach morfologicznych i jakościowych, których selekcji dokonywali przez dziesięciolecia sami rolnicy. Nazwy tych odmian są popularnymi nazwami nadawanymi przez lokalnych producentów, są wśród nich: „Fiaschetta”, „Lampadino”, „Pulcinella”, „Principe Borghese” i „Re Umberto”, tradycyjnie uprawiane od wieków na tym samym obszarze, z którego pochodzą. Pomidory „piennoli” po zakończeniu procesu konserwowania osiągają wagę pomiędzy 1 a 5 kg. W celu ochrony tych odmian stwierdzono, że specyficznym aspektem typowości łączącym pomidory uprawiane na zboczach Wezuwiusza jest tradycyjny sposób ich konserwowania „al piennolo”, czyli charakterystyczna technika wiązania ze sobą kłoci, lub „scoche” dojrzałych pomidorów w celu utworzenia dużej kłoci, która następnie jest zawieszana w wentylowanych pomieszczeniach, zapewniając optymalne przechowanie cennych zbiorów przez całą zimę. Wraz z upływem miesięcy pomidor traci swoją jedność, zyskuje jednakże wyjątkowy, wspaniały smak, tak doceniany przede wszystkim przez neapolitańczyków, którzy wykorzystują go do przygotowywania swoich wspaniałych sosów. To właśnie system przechowywania „piennolo” sprzyja powolnemu dojrzewaniu, pozwala również na długą konserwację i spożywanie produktu „w naturalnej formie” aż do kolejnej wiosny.

Opakowanie zawiera 5 szt. nasion.

Nie zaczynaj siał za wcześnie! Siał w pomieszczeniu, głęboko, 6-8 tygodni przed ostatnim mrozem na macie grzewczej w temperaturze około 27 stopni do momentu zakiełkowania. Należy przycinać najniższą łodygę, nie liście.

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Pomidor „Pomodorigino del Vesuvio” jest ceniony na rynku zarówno w stanie świeżym, sprzedawany natychmiast po zebraniu na rynkach lokalnych, jak i w typowej dla niego formie wiszącej „al piennolo” lub też w formie szklanej konserwy wytwarzanej według dawnej rodzinnej receptury tego obszaru zwanej „a pachetelle”, również objętej specyfikacją produktu objętego produkcją DOP. Zazwyczaj zbiór odbywa się poprzez obcinanie całych kłoci, na których znajduje się co najmniej 70% czerwonych pomidorów, podczas gdy pozostałe są w trakcie dojrzewania. Ta starodawna praktyka pozwala na opóźnienie spożycia owoców, w stanie nienaruszonym i nieprzetworzonym, przez całą zimę po zbiorach, do siedmiu do ośmiu miesięcy. Wykorzystuje się do tego celu wentylowane pomieszczenia i nie stosuje nowoczesnych technologii konserwacji.
- Szczególne cechy „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” stanowią konsystencja skórki, siła przywierania do szypułki, wysoka zawartość cukrów, kwasów i innych rozpuszczalnych substancji stałych. Wszystko to sprawia, że jest to produkt o długim okresie przydatności do spożycia, w którym żadna z jego właściwości organoleptycznych nie ulega zmianie. Cechy te są ściśle związane z czynnikami glebowo-klimatycznymi typowymi dla obszaru geograficznego, na którym uprawiane są pomidory, gdzie gleby pochodzenia wulkanicznego zawierają materiał piroklastyczny pochodzący z erupcji kompleksu wulkanicznego Somma-Wezuwiusz.
- Bogactwo kwasów organicznych decyduje o żywotności lub „kwasowości” smaku, który jest charakterystyczny dla „Pomodorigino del Vesuvio”. Jest to, oprócz specyfiki genetycznej, wyznacznik metody uprawy o niskim wpływie na środowisko i ograniczonym stosowaniu wody do nawadniania, co sprawia, że uprawa ta jest szczególnie odpowiednia dla obszaru chronionego, jakim jest teren Parku Narodowego Wezuwiusza (Parco Nazionale del Vesuvio). Pomidor „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” jest podstawowym składnikiem kuchni neapolitańskiej i całej Kampanii; słynna jest wszechstronność jego zastosowania. Oprócz tradycyjnego sosu do spaghetti, z mąkami i innymi owocami morza, lokalni szefowie kuchni są skłonni używać go w wielu innych potrawach, w tym do pysznej pizzy neapolitańskiej.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy wieloletnie doświadczenie w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się wysoką jakością, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.