



29 febbraio 2012

SACHER, UN POMODORO COL NOME DI UNA TORTA



E' stata recentemente ottenuta una selezione di pomodoro caratterizzata da uno straordinario color cioccolato (da cui il nome che richiama la celebre torta viennese).

Il pomodoro nero è stato ottenuto utilizzando normali programmi di miglioramento mediante incrocio, quindi non si tratta di un organismo biotech.

Anzi, esso è del tutto simile alle varietà già in commercio: l'unica differenza è data dal colore scuro, dovuto all'elevata presenza sia di LICOPENE (che conferisce il colore rosso) sia di CLOROFILLA (responsabile del colore verde intenso). L'alto contenuto di licopene, sostanza nota per le sue proprietà antiossidanti e per il suo valore antitumorale, rende il pomodoro Sacher particolarmente interessante sotto il profilo nutrizionale. Il vegetale si contraddistingue inoltre per l'elevatissima *shelf-life* in post-raccolta, che si avvicina alle 3 settimane, senza l'impiego di mezzi refrigerati di conservazione.

I principali mercati di vendita del prodotto sono al momento quelli del nord Europa, mentre le richieste in Italia sono ancora limitate, seppure in crescita.

Da: [Freshplaza](#)