

# AL GUST DE TOTHOM

A MÉS DE SER VERSÀTILS, DE TOMÀQUETS N'HI HA DE MOLTÍSSIMES VARIETATS. CADASCUNA TÉ LA SEVA PARTICULARITAT I TROBA UN ÚS DETERMINAT A LA CUINA, ON ADMET QUALESEVOL PREPARACIÓ

## MONTERRAT

És el més conegut dels tomàquets buits. Gros, amb sacsons i tonalitat rosada és perfecte per farcir-lo.

## DE PENJAR

És el tomàquet que, tradicionalment, s'ha fet servir per untar les llesques de pa. És petit, té la pell gruixuda, la polpa mantegosa i es pot conservar tot l'any, penjat en un lloc sec.

## ZEBRA VERD

Quan madura és un tomàquet que dibuixa unes línies a la superfície, d'aquí el nom. Té un sabor especiat, àcid i dolç alhora.

## COR DE BOU

És un tomàquet primerenc, molt carnós, amb forma de cor vermell lleugerament rosat i gust més aviat dolç.

## CEBRINO PERA

És una varietat de mida petita, molt adequat per a les amanides, per decorar plats o per picar entre hores. Té un gust dolç i lleugerament àcid.

## LLARG

És una varietat de tomàquet ple amb una forma molt semblant als pebrots italians. És molt gustós i té poca llavor.

## ROSA DE BARBASTRO

És una varietat de tomàquet aragonesa, de la zona de Somontano. Destaca per tenir la pell molt fina, la polpa suau i compacta, i una aroma molt intensa.

## ROSA O DE PERA

És un dels tomàquets més habituals a les comarques gironines. És mig buit, té la pell molt fina i rosada, i el sabor és intens i molt aromàtic.

## CHERRY

També és un tomàquet petit, d'un vermell intens, carnós i de gust dolç molt recurrent a les amanides. Acostuma a tenir forma de pera, però també pot ser esfèric.

## GROC CHERRY

És la versió reduïda del tomàquet d'albercoc o groc, creat per accentuar el joc de colors i textures al plat.

## DE BRANCA

És una de les varietats més esteses. Se'n troba pràcticament tot l'any i també rep el nom de canari. Es cull madur i se sol fer servir per sucar el pa.