

Tomate com Sal

O **Tomate**, apesar de não ser medieval, fez uma longa viagem para chegar até ao prato de vossa Mercê.

Tendo como origem as Américas Central e do Sul, ele é cultivado desde 500 anos A.C. Em meados do Século XVI é introduzido na Europa, pelos nossos vizinhos espanhóis, após as conquistas do México e arredores.

Devido às suas cores fortes e brilhantes, o **tomate** foi inicialmente utilizado na decoração de centros de mesa de banquetes e outras festividades.

Com a proliferação de estudos, como o erval de **Pietro Andrea Mattioli** (*Médico e Botânico Italiano*) que afirma que o tomate pode ser dividido em gomos e comido como uma beringela, isto é, preparado e temperado com Sal, ele é rapidamente incorporado na gastronomia europeia.

No caso de Castro Marim e concretamente da nossa Taberna, ele é servido com o magnifico **Sal de Castro Marim**.

