[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 17/04/2019

# [Bodega de los Secretos aporta 8 interesantes datos sobre el tomate](http://www.notasdeprensa.es)

## El Tomate, el actual rey de los vegetales, las salsas y el ingrediente fundamental en recetas como la ensalada fue considerado no apto para uso alimentario durante siglos, atravesando multitud de confusiones y crisis de identidad. Su origen continúa siendo un misterio y los historiadores siguen discutiendo si procede de México o de los bajos Andes. Bodega de los Secretos, el oasis subterráneo de Madrid, explica ahora todas sus curiosidades y presenta su Ensalada de ventresca con 4 variedades de tomate

La historia del tomate comenzó en tierras sudamericanas, en la costa de Perú, aunque otros plantean que surgió en el sur de México con los Aztecas, alrededor del año 700 A.C. La palabra tomate, deriva de la palabra en nahuatl (lenguaje que hablaban los aztecas de América Central) tomatl y apareció impresa por primera vez en el año 1595, por entonces era considerado un fruto venenoso. Hernán Cortés encontró estos frutos creciendo en los jardines de Moctezum y los llevó en su viaje de regreso al Viejo Continente. Una vez en Europa, la tomatera se comenzó a cultivar sólo por su hermosura, para adornar, aunque nadie se atrevía a probar sus brillantes bayas. Los tomates se conocieron originalmente con el nombre de «manzanas de amor», posiblemente basado en un inadecuada traducción del nombre italiano pomo d and #39;oro («manzana dorada»), también se les atribuían propiedades afrodisíacas y mágicas. Por error, los botánicos europeos lo incluyeron dentro de la misma familia de la mandrágora. La mandrágora era conocida en aquella época como una planta tóxica. Y, por extensión, desde principios del siglo XVII y durante dos siglos después, se creyó que el tomate era también un producto tóxico. Es una fruta. La clasificación del tomate como fruta o vegetal tuvo a lo largo de la historia algunas divertidas controversias. Hacia 1893, un importador de los Estados Unidos declaró el tomate como fruto, para evitar los impuestos que entonces tenían los vegetales. La Suprema Corte del país, para poder cobrar el impuesto sobre el tomate, lo declaró vegetal, alegando que la población lo consumía como tal. El tomate engorda muy poco, de hecho, 100 gramos de tomate aportan solamente 18 kcal. El tomate es una fuente importante de ciertos minerales (como el potasio y el magnesio). De su contenido en vitaminas destacan la B1, B2, B5 y la C. Acerca de Bodega de los SecretosBodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas. Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras. Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid 914 29 03 96 Síguenos en:/bodegadelossecretos @bodegadelossecretos www.bodegadelossecretos.com

**Datos de contacto:**

Bodega de los Secretos

914 29 03 96

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/bodega-de-los-secretos-aporta-8-interesantes](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)