

Come il pomodoro è giunto ed ha conquistato il Bel Paese

Per noi italiani il pomodoro è una realtà di tutti i giorni, lo mangiamo da sempre, lo conosciamo da sempre e non troviamo nulla di strano nel considerarlo un vero e proprio simbolo della cucina nostrana. Cosa c'è di più italiano degli spaghetti al pomodoro o della pizza "ca pummarola 'ncoppa"? Eppure, le cose non sono sempre andate così. Nonostante quello che pensa la maggior parte degli italiani, per affermarsi sulle nostre mense il pomodoro ha impiegato molti secoli ed è diventato popolare ed amato soltanto a partire dalla fine dell'Ottocento. Il primo, timido incontro avviene il 31 ottobre 1548, quando un maggiordomo consegnò a Cosimo de' Medici un cesto con i "pomidoro". Frutto esotico, originario del Messico e giunto da lì in Spagna attraverso i primi colonizzatori, arriva poi in Italia ma non è subito apprezzato, se non come pianta ornamentale. Secondo la medicina del tempo i pomodori sono "freddi" e possono avere effetti negativi sugli umori del corpo umano. Nel suo *Herbario Nuovo* del 1585, Castore Durante, medico e docente alla Sapienza di Roma, ritiene che possono essere mangiati anche se "danno poco e cattivo nutrimento". La fortuna europea del pomodoro cambia a metà del Seicento quando si diffondono nuove teorie scientifiche che superano la teoria degli umori di Galeno, secondo la quale si pensava che il pomodoro ostacolasse la digestione. I medici del periodo, invece, sono convinti che le caratteristiche del pomodoro aiutino il processo digestivo decomponendo i cibi e quindi la combinazione tra salinità e acidità favorisce la "fermentazione" del cibo nello stomaco. Il pomodoro in sé non era cambiato; erano cambiati gli atteggiamenti nei suoi confronti. E' la grande svolta. Un importante ricettario del 1773, *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado include i pomodori in una serie di ricette destinate ad accompagnare la carne, il pesce, le uova e questo dimostra che il pomodoro si stava adattando alla cultura italiana, combinandosi con gli ingredienti e le tecniche culinarie locali.



David Gentilcore

La purpurea meraviglia

Storia del pomodoro in Italia

Garzanti, pagg. 270, € 13

Galliano Maria Speri