

## Il pomodoro

Arrivato in Italia dopo circa cento anni dalla scoperta dell'America e catalogato come *Solanum lycopersicum*, trovò le migliori condizioni climatiche nel sud del paese dove era coltivata come pianta ornamentale. Nel frattempo, a seguito di innesti e selezioni si ottiene il viraggio dall'originario colore giallo oro all'attuale rosso pomodoro e solo nel 700 comincia ad essere utilizzato in cucina.



Ricco di vitamine e sali minerali, ad esso si attribuiscono proprietà tra le più diversificate che vanno dagli effetti benefici sull'apparato cardiocircolatorio alle proprietà antiossidanti dovute alla presenza di licopene, dalla prevenzione dell'osteoporosi agli effetti benefici sulla vista per la presenza di betacarotene e luterina.

Al di là delle sue proprietà, il pomodoro è un ortaggio che ha un largo impiego nella cucina mediterranea e ne costituisce uno degli ingredienti basilari. In Italia, il pomodoro ha costituito per secoli il condimento principale della pasta e nel meridione continua ad esserlo nonostante l'avanzata di altri condimenti di tipo vegetale o animale. Ma il pomodoro, come si diceva, è un ingrediente molto versatile e spesso viene utilizzato anche per correggere ed insaporire piatti di dubbia riuscita. Esso è in grado di esaltare i sapori più diversi e talvolta se ne fa anche un uso eccessivo. Al pomodoro si ricorre, ad esempio, per ravvivare un primo piatto a base di crostacei o molluschi quando questi non sono perfettamente freschi e fragranti o per insaporire una minestra vegetale quando si vuole dar forza ad un sapore poco consistente.

Il pomodoro ha però una sua dignità e non è solo un ingrediente "riparatore". Il suo impiego crudo lo troviamo nelle insalate, nella panzanella, nelle paste alla contadina o semplicemente come pane e pomodoro. Se cotto, il pomodoro trova un vasto impiego nella cucina italiana ma anche in tutta la cucina dei paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo.

I *pomi d'oro* in realtà sono di tante qualità e tipologie, ognuna di esse ha un sapore ben definito e si presta ad insaporire piatti diversi.

Esistono oltre duecento tipologie di pomodori e tra quelli più utilizzati in Italia troviamo:

- Ciliegino

## Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

- Pomodoro Abruzzese (forma a pera)
- Africano del Togo
- Pachino (Igp)
- Cuore di bue
- Costoluto genovese
- Pomodoro della Sila
- Roma
- Antico Vesuviano (Piccadilly)

Inoltre, a seguito della loro prolungata presenza storica su determinate zone del territorio, alcune di queste varietà sono tutelate con marchio Dop mentre altre rientrano tra i principali Presidi Slow Food come ad esempio:

- Principe Borghese, Fiaschella, Lampadina e Patanara sono le tipologie che concorrono alla denominazione *Pomodorino del Piennolo del Vesuvio* Dop
- San Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino (Dop)
- Pomodoro siccagno della valle del Bilici (Presidio Slow Food)
- Pomodoro regina di Torre Canne (Presidio Slow Food)
- Pomodoro fiaschetto di Torre Guarceto (Presidio Slow Food)

Franco Tacconelli