



LA VERITÀ, VI PREGO, SUL POMODORO

In un giorno non precisato del 1519, nel folto della foresta equatoriale del Centro America, avvenne un incontro destinato a cambiare il mondo per sempre. Avvolti dalla semioscurità della foresta, due grandi popoli mantenuti distanti per millenni dall'immenso oceano Atlantico si affrontarono e si scambiarono per la prima volta delle parole.

Da una parte c'erano gli abitanti del luogo, gli Aztechi, dall'altra i conquistatori spagnoli, capeggiati dal famigerato Hernán Cortés. Che cosa si dissero? E come fecero a capirsi se parlavano lingue diverse?

L'Eldorado in terra... e nel piatto

Gran parte della conversazione, e quindi delle risposte a queste domande, si è dissolta insieme alla nebbia che aleggiava quel giorno tra le piante della foresta equatoriale, ma quello che gli Aztechi rivelarono agli Spagnoli fu qualcosa di insperato e stupefacente. Gli Aztechi raccontarono a Cortés e ai suoi compagni

di una mitica città nascosta tra le alte montagne, costruita unicamente d'oro e abitata da un popolo sempre in pace con il resto del mondo grazie ad alcune pratiche mistiche ed esoteriche.

Queste parole fecero presa nel cuore di Cortés e si trasformarono in un sogno ossessivo che lo spinse a mettersi alla ricerca forsennata di quella favolosa città. Inutile dire che il condottiero spagnolo non trovò mai quel luogo leggendario che rimase per sempre nel mondo dei sogni. E nel mondo dei sogni finì pure l'intero impero Azteco, sconfitto sotto i colpi impietosi delle spingarde spagnole.

Ma il destino non ama le storie lineari e così Cortés incontrò sulla sua strada insanguinata uno strano frutto del color dell'oro e dalla forma che gli ricordava una pepita del biondo metallo. Gli indigeni lo chiamavano *xitomatl* e lo consumavano sia fresco sia cotto insieme al peperoncino oppure ne facevano una salsa con cui insaporivano i pesci o il pollame.

C'è da dire che il Conquistador spagnolo non era tanto portato per le lingue tant'è che fece una grande confusione con i nomi delle piante che incontrò durante il suo travagliato viaggio. In particolare invertì il nome di due vegetali: lo *xitomatl* e il *tomatl*. Lo *xitomatl* non era altro che il pomodoro, una pianta all'epoca sconosciuta in Europa, che Cortés chiamava – sbagliando – *tomatl*. Il *tomatl*, invece, era un altro tipo di pomodoro che però non ha mai avuto successo nel continente europeo. A causa di questo scambio di nome attualmente il pomodoro si chiama *tomato* in Inghilterra e *tomate* in Francia e in Spagna. Ma chiudiamo questa parentesi linguistica e ritorniamo dal condottiero Hernán Cortés

che, dopo aver sottomesso il regno Azteco all'Impero di Spagna, si preparava a fare ritorno in patria.

Pomi dorati

Cortés non poté caricare nella stiva della nave l'oro della città incantata – visto che non l'aveva trovata – ma in compenso portò con sé i frutti dorati dello *xitomatl* per far conoscere quella strana pianta agli abitanti del Vecchio Mondo. Una volta giunto dall'altra parte dell'Oceano, lo *xitomatl* ricevette un'accoglienza a dir poco peculiare: se da un lato molti nobili lo coltivarono nei loro giardini e numerosi botanici ne apprezzarono la bellezza e le qualità ornamentali, non ci fu neanche uno chef disposto a cucinarlo perché all'epoca i suoi frutti venivano considerati velenosi. D'altronde, si trattava pur sempre di una bizzarria nel Nuovo Mondo. Eppure qualcuno a un certo punto iniziò a utilizzarlo anche in cucina...

Afrodite dal pomo d'oro

Furono i francesi i primi in Europa ad assaggiare i frutti dorati dello *xitomatl*, non come protagonista di chissà quale pietanza succulenta bensì come ingrediente delle loro pozioni. Erano infatti convinti che avesse delle proprietà afrodisiache, tanto che lo chiamarono *pomme d'amour*, cioè “pomo dell'amore”.

Il sogno d'amore lo portò in Italia, luogo destinato a diventare la sua patria adottiva. Nel paese del sole e della buona cucina

cambiò pure il suo nome: da *xitomatl* a “pomo d’oro” e di lì a chiamarsi “pomodoro” – senza spazi né apostrofi – il passo fu breve.

Il frutto si trovò così bene nel nostro Paese che virò addirittura il colore della buccia che da giallo oro diventò di un bel rosso intenso. Gli italiani scoprirono che, seppur piuttosto scarso come afrodisiaco, il pomodoro venuto dall’America eccelleva in gusto e in profumo e si sposava magnificamente con le ricette nazionali.

Iniziò allora la gloriosa epopea degli spaghetti al pomodoro, dei rossi ragù, della pizza e di altre mille pietanze che fecero guadagnare ai piatti italiani una meritata fama anche all’estero.

La cucina è anche ingegno

Il grande successo del pomodoro e della cucina italiana è però legato a un fatto accaduto in Francia all’inizio dell’Ottocento. Napoleone Bonaparte, sempre impegnato in campagne di conquista, aveva bisogno di sfamare i suoi soldati ma gli alimenti destinati all’esercito francese si deterioravano facilmente e così Napoleone indisse un premio per chi avesse trovato il modo di conservare a lungo i cibi. Fu l’inventore francese Nicolas Appert a vincere il conteso premio grazie all’invenzione dell’aperitizzazione: un metodo che consente di conservare per lunghi periodi alcune verdure in barattolo. Il sistema di Appert permetteva quindi di consumare vegetali durante tutto l’anno e non solo nel loro periodo di maturazione. Appert lo ideò per i piselli e la sua casa si trasformò nella prima fabbrica al mondo di cibi in scatola. Il successo fu così grande che alcuni imprenditori decisero di

intraprendere la strada aperta da quel geniale inventore francese.

In Italia fu il piemontese Francesco Cirio a inaugurare a Torino l’ormai nota fabbrica di cibo in scatola e, visto che le cose andavano particolarmente bene, iniziò ad aprire altre sedi in giro per l’Italia fino ad approdare, nel 1868, sul golfo di Napoli. La sede napoletana della Cirio si mise a inscatolare tutti i frutti dell’estate mediterranea: fagioli, lenticchie, pesche e, in via del tutto sperimentale, anche lo *xitomatl*. Fu l’inizio di un’era di cui ancora oggi vediamo il riverbero sugli scaffali dei negozi e dei supermercati: si diffusero pomodori pelati, passate, polpa di pomodoro e tante altre soluzioni che permisero di trasportare e di usare lo *xitomatl* anche fuori stagione e di esportare i piatti italiani in giro per il mondo.

Alla ricerca del gusto perduto

Eppure, nuvole nere incombevano sul continente europeo e iniziarono a minacciare i cieli azzurri del nostro amato pomodoro. Verso la fine degli anni Ottanta del Novecento, il rosso frutto d’origine americana cominciò a perdere il suo prezioso sapore. Chiunque lo addentava, non ne riconosceva più il gusto. Chi aveva ridotto il pomodoro a un insipido e insignificante vegetale? Il colpevole venne ben presto scoperto. Si trattava dell’agricoltura industriale che per venire incontro alle esigenze della grande distribuzione aveva plasmato il pomodoro affinché rispettasse una serie di caratteristiche adatte all’economia ma che andarono a scapito del sapore unico e gustoso dell’ortaggio più amato

d'Italia. Il pomodoro era più grosso, si conservava meglio in frigorifero, si produceva con maggiore facilità, ma non aveva un gran sapore. Una simile operazione causò un danno alla cucina italiana che, in quegli anni bui, perse il suo smalto.

Il finale di questa storia però lo conosciamo tutti: basta andare al mercato o aprire una scatoletta di pelati per assaggiare un pomodoro dal gusto eccellente. Ma allora chi o cosa ha ridato il perduto sapore al pomodoro?

Il gusto ritrovato

I fili invisibili della natura tessono silenziosi le loro trame e la risposta a questa domanda si trova, guarda caso, proprio nell'America Centrale, il luogo in cui la storia del pomodoro ha avuto inizio. Nel dicembre del 1962, i due botanici Hugh Iltis e Donald Ugent percorrevano in lungo e in largo le foreste tropicali del Perù alla ricerca dell'antenato perduto della patata. Mentre si godevano una breve pausa, i due ricercatori incontrarono una pianta che colpì subito la loro attenzione: si trattava di una sottospecie selvatica dello *xitomatl*. Ne presero qualche campione e spedirono dei semi al loro amico e collega Charles Rick dell'Università della California. Il professore coltivò queste piantine nella sua piccola serra universitaria e per tanti anni si dedicò al suo orticello senza uno scopo pratico ben preciso.

Quando iniziò la grande crisi del gusto del pomodoro, la coltivazione del professore era in pieno rigoglio e dava dei frutti piccoli, ma particolarmente saporiti. La soluzione venne quasi



spontanea: incrociare i frutti piccoli ma buoni del pomodoro selvatico americano con quelli grandi ma insipidi creati dall'agricoltura industriale.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti e soprattutto sotto il nostro palato: spaghetti, pizze, parmigiane di melanzane e le altre ricette della nostra Penisola hanno riacquisito il loro sapore e irradiano il sole italiano in tutto il mondo.

Ma c'è anche una nota stonata in tutta questa storia, che dovrebbe farci riflettere: a causa della crisi del pomodoro, tantissimi botanici andarono in Perù e in altre zone del Sud America alla ricerca di altri preziosi progenitori dei pomodori coltivati, ma non ne trovarono nemmeno uno.

L'Eldorado della biodiversità era stato distrutto dalle grandi macchine agricole che avevano cancellato l'ambiente dove crescevano libere queste piante per fare spazio agli immensi campi coltivati.

La storia, però, non finisce qui. I fili invisibili della natura sono sempre in movimento e continuano a tessere trame nuove ma portatrici di un messaggio antico: la ricchezza della natura che ci circonda rende felici noi e i nostri palati.

IL POMODORO
È TRA GLI INGREDIENTI
PRINCIPALI DELLA RICETTA
PIÙ FAMOSA AL MONDO:
LA PIZZA!

IN ITALIA, NEL 2008,
SI È OTTENUTO
UN POMODORO
CON LA BUCCIA NERA:
IL SUN BLACK.

IL COLORE ROSSO DEL FRUTTO DEL POMODORO
DERIVA DA UNA SOSTANZA CHE PRENDE IL NOME DI "LICOPENE".
ESSA VIENE STUDIATA DA ANNI DAI FARMACISTI
DI TUTTO IL MONDO IN QUANTO ATTIVA
CONTRO LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
E L'INVECCHIAMENTO DELLE CELLULE DEL CORPO.

LA REGINA D'INGHILTERRA
ELISABETTA I
FINANZIÒ UNA SPEDIZIONE
INGLESE ALLA RICERCA
DELL'ELDORADO.

OLTRE ALL'UOMO, ESISTONO
MOLTI ANIMALI
CHE AMANO IL POMODORO:
CERVI, PROCIONI, TARTARUGHE
MA, SOPRATTUTTO, CONIGLI.