DOPPIOZERO

Un mondo senza pomodoro?

Marco Belpoliti
7 Settembre 2017

Un mondo senza pomodoro? Niente sugo, niente pizza, niente insalate, niente salse e le innumerevoli combinazioni che si realizzano con questo frutto. Siamo i maggiori produttori di pomodoro in Europa. Come il mais, patate, maioca, patate dolci, fagioli americani, peperoncino, noccioline, girasole, zucca, cacao e vaniglia viene dall'altra parte dell'Oceano; sono i "semi dell'Eldorado", come li chiama Maurizio Sentieri. Eppure, alla stregua della patata, il pomodoro ha faticato parecchio a imporsi. La specie selvatica cresce ancora oggi sulla costa occidentale del Sudamerica nelle montagne del Perù, Ecuador e Cile. Cortés lo trova in Messico durante la sua occupazione, dal 1519 al 1521. Nessuno sa come sia emigrato lì; i maya coltivano un frutto grande, che mangiamo ancora oggi, poi tocca agli aztechi. Cortés lo vede presso di loro. Arriva in Spagna attraverso coloni e missionari sotto forma di semi, quindi in Italia, ma solo come specie botanica. La parola azteca che lo designa è *tomatl*; in Italia *pomo doro*. Compare per la prima volta in un testo nel 1544 dell'italiano Pietro Andrea Mattioli: "Sono questi schiacciati come le mele rosse fatte à spicchi, di colore prima verdi, e come sono mature, in alcune piante rosse come sangue, e in altre di color oro". I Conquistadores non lo identificano come un elemento fondamentale nell'alimentazione degli indios alla pari del mais.

Viene inserito dai botanici nella famiglia dei *solani* con melanzana e belladonna; la prima è invece arrivata dalla Persia nel XV secolo. Sono entrambi frutti, come il cetriolo e altre cucurbitacee, ricorda David Gentilcore nella sua storia del pomodoro in Italia: i semi sono avvolti in una polpa sugosa. Perché il pomodoro si diffonda deve scemare l'influsso della medicina galenica con la sua teoria degli umori (il pomodoro è "freddo"), poi svilupparsi l'interesse delle élite, dei ricchi, sempre alla ricerca di "suggestioni alimentari", ghiottonerie e cibi esotici, anche contro i pareri dei medici. Sono alla ricerca della "panacea" proveniente dal Nuovo Mondo: il farmaco salvavita. Le classi subalterne saranno invece sempre restie ai cambiamenti alimentari, e perciò anche al pomodoro. Nell'ottobre del 1548 il sottomaggiordomo presenta al duca Cosimo de' Medici un cesto di pomodori, ma non sembra che sua eccellenza li abbia mangiati. A Siviglia nel 1608 presso l'Hospital de la Sangre si registrano due acquisti di questo frutto insieme ai cetrioli. A metà del Seicento avviene il primo cambiamento nelle fortune del pomodoro.

Si comincia a mangiarlo, quale condimento e salsa, insieme a zucchine, melanzane e peperoncino. La Spagna detta le regole culinarie: nei condimenti piccanti s'accompagna ai bolliti; si mescola con melanzana e cipolla; è aggiunto nello stufato di carne come sugo in cui cuoce. Sono i ricettari a determinare i cambiamenti, ma sempre a livello di classe dirigente. Nella Casa Professa di Roma dei Gesuiti – siamo nel Settecento – il venerdì viene servita una frittata in cui compare il pomodoro, mentre gli altri giorni è con il bollito di carne. Si comincia a conservarlo per tutto l'anno. Prima che Nicolas Appert introduca il sistema di conservazione, e arrivino le conserve in bottiglia, si fanno seccare i pomodori al sole. Nascono in questo periodo le salse e le conserve di sugo di pomodoro, distinte tra loro, come spiega Piero Camporesi nella sua edizione dell'Artusi: siamo già nell'Ottocento. Il sugo si ottiene con pomodori cotti e passati al setaccio insieme a sedano, prezzemolo e basilico; la salsa si fa con il battuto di cipolla, aglio, sedano, poi olio, sale e pepe. Il giro di boa del pomodoro avviene con pizza e pasta. Nell'Ottocento i medici napoletani parlando del sostentamento dei poveri usano per la prima volta la parola "pizza": condita con olio, formaggio, origano, aglio, prezzemolo; c'è anche il pomodoro, sebbene non sia l'elemento fondamentale. Lo si usa sopra i maccheroni nel desco del ceto medio.

Tutto accade a Napoli. Quando Garibaldi si prepara all'annessione del Regno, si parla dei napoletani come "les macaronis". La pasta allora veniva bollita nel brodo di carne, dove sono cotti i pomodori. L'anno fatidico è il 1839: Ippolito Cavalcanti scrive del segreto per cucinare i vermicelli con pomodoro. La inchiesta Jacini nel 1885 certifica che è ora il condimento per elezione dei contadini. C'è la pappa con il pomodoro, quella del *Giornalino di Gian Burrasca* di Vampa, anno 1907. In Toscana si usa piuttosto la panzanella: pane secco ammorbidito in acqua e aceto, sminuzzato con ortaggi di stagione, e naturalmente pomodoro. Pizza e pomodoro sono ora inscindibili: a Re Umberto I viene intitolato un pomodoro dalla forma ovoidale e alla Regina Margherita la pizza. La storia del suo successo continua con l'industria conserviera che si afferma in Italia: dal concentrato di pomodoro ai pelati. Negli anni Venti del Novecento il frutto torna là da dove era venuto, sotto forma di prodotto d'esportazione.

L'America acquista i pomodori lavati e scottati a macchina e poi sbucciati, inscatolati e sterilizzati. Trionfa il San Marzano, qualità che prende nome dalla cittadina vicino a Salerno. Prospera anche la vendita dei semi. I californiani cominciano a farci una grande concorrenza nel settore. Élite e popolo sono ora affratellati dal pomodoro. Gli spaghetti con il pomodoro diventano nell'immaginario americano, e non solo, il piatto italiano per eccellenza. Nel XX secolo la trasformazione del pomodoro per l'industria conserviera è redditizia e la tecnologia s'impone. Si usano varietà ibride; i loro nomi: Perfect Peel, Isola, Snob, Hypeel, Italpeel e Calroma. I pelati sono raccolti a mano, e in questo lavoro lo sfruttamento della manodopera degli immigrati è all'ordine del giorno. Negli ultimi anni le multinazionali dei semi, come la Monsanto, hanno tentato d'imporre il pomodoro transgenetico, in cui un gene disattiva l'enzima che fa marcire il frutto. Oggi un sesto degli italiani si fa la conserva in casa, e le salse pronte coprono più di un terzo del mercato. Pur essendo botanicamente un frutto, viene usato come ortaggio. Si è scoperto che contiene licopeni dal potere antiossidante. Perciò tutti a mangiarlo. Persino le foglie, il cui odore disgustava i botanici del Cinquecento, considerate sin qui tossiche, sono usate. Conterrebbero tomatina, che riduce la formazione del colesterolo. Da cibo a farmaco? Il futuro è questo: si ritorna alle origini.

Cosa leggere per saperne di più

Lo storico canadese David Gentilcore ha scritto la sua storia in *La purpurea meraviglia* (Garzanti); sulle origini del pomodoro: *I semi di Eldorado* (Dedalo) di M. Sentieri e G. N. Zazzu; Franco la Cecla *La pasta e la pizza* (il Mulino); il volume di Piero Camporesi sul pomodoro è: *La terra e la luna* (Garzanti); di Emilio Sereni fondamentale *I Napoletani, da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in *Terra nuova e buoi rossi* (Einaudi).

Una versione più breve di questo articolo è apparsa su "La Repubblica" che ringraziamo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO