

## IL POMODORO

Valerio Antolini

Associazione Gastronomi Professionisti



### MORFOLOGIA COSTOLUTA.

Il pomodoro, *Solanum lycopersicum*, appartiene alla famiglia delle Solanacee ed è originario delle regioni andine dell'America tropicale e subtropicale. Il frutto, botanicamente definito *bacca*, fu importato in Europa nel XVI secolo quando il conquistador Hernán Cortés, di ritorno dal suo viaggio, ne portò alcuni esemplari ma che non trovarono subito l'uso che tutti noi conosciamo. Inizialmente la pianta venne vista con molto sospetto a causa, si pensa, del suo elevato contenuto in solanina; sostanza tossica per l'organismo umano che se assunta in dosi elevate (3 mg per kilogrammo di peso corporeo), può determinare disturbi alla mucosa gastrica e stato di sonnolenza con alterazione del sistema nervoso. Di questo bellissimo frutto ne rimase colpito il Re Sole, che amava mostrare la pianta con i suoi fiorellini gialli e le bacche giallo-arancioni, e fu proprio per il colore delle bacche che ispirarono il nome con cui oggi lo conosciamo quello di "pomo d'oro". In Italia, che fu il primo paese europeo a conoscere la pianta, la sperimentazione gastronomica iniziò nel '700 ma solo nell'800 si iniziarono ad avere le prime applicazioni ancora oggi praticate sia a livello domestico che industriale. In quest'ultimo caso con un miglioramento nella tecnologia di produzione.

La bacca è un frutto carnoso costituito principalmente da tre parti. Procedendo dall'esterno verso l'interno si trova l'epicarpo, comunemente detta buccia, il mesocarpo conosciuto dai tanti con il termine di polpa e l'endocarpo che è la parte in cui si trovano i semi.

Le forme del pomodoro sono diverse e riferibili a cinque varietà botaniche quali:

- **Cerasiforme**, caratterizzato da frutti piccoli e sferici;
- **Piriforme**, i cui frutti, di medie dimensioni, sono a forma di pera;
- **Comune**, con frutti grandi, pluriloculari e glabri ossia privi di peli;
- **Grandifolium**, con foglie larghe a margine intero come quello della pianta della patata;
- **Validum**, con piante a portamento eretto e cesugliato.

Prendendo in considerazione le diverse colorazioni si possono trovare alcune varietà:

- **Nero di Crimea**, è una varietà antica di pomodoro originario della Crimea. Il frutto si presenta tondo e liscio dal caratteristico colore scuro per la presenza di antociani, dal gusto inconfondibile, con pochi semi e bassa acidità della polpa. Si presta per essere utilizzato nella preparazione delle insalate ma grazie al suo gusto caratteristico

### FORMA CILINDRICA.



può essere impiegato anche nelle preparazioni gastronomiche;

- **Ciliegia Dolce Giallo**, presenta sapore molto dolce, delicato e bassa acidità, utilizzabile anche a scopo ornamentale per la realizzazione di insalate colorate;
- **White Tomesol**, il White Wonder, il White Cherry, pomodori dal gusto dolce simile a quello del melone, dalla bassa acidità e dal caratteristico colore bianco. Il modo migliore per gustarli è quello di impiegarli nelle insalate o anche da soli, ma non toglie che si possano usare anche nella preparazione di gustosi sughi e salse di diverso genere;
- **Cilieginio Verde Nano**, molto dolce ed è un ottimo aiuto per preparare spuntini freschi;
- **Sun Gold**, pomodoro ciliegino che a maturazione ottiene un bel colore arancione. Si presta bene per essere coltivato in serra e presenta un ottimo sapore dolce e profumato.

Nel nostro Paese ogni anno vengono coltivate numerose tipologie, ognuna con le sue caratteristiche e particolarità ne sono esempio il ciliegino, noto anche come *cherry*, è tra i



Associazione  
GASTRONOMI PROFESSIONISTI



pomodori più conosciuti e nella sua varietà più diffusa i frutti sono piccoli, rossi e tondi; il pomodoro datterino, proveniente dall'Asia è caratterizzato da una buccia sottile, presenta pochi semi e una polpa soda dal sapore dolce e intenso. Il pomodoro di Pachino con marchio di qualità IGP fu introdotto in Sicilia nel 1989 e il Disciplinare di Produzione regolamenta quattro tipologie il Ciliegino IGP, il Costoluto IGP, il Tondo liscio IGP e il Grappolo IGP. Il pomodoro di San Marzano DOP dalla tipica forma allungata è il tipico pomodoro da conserva per la sua polpa carnosa e caratterizzato dalla presenza di pochi semi, viene coltivato tra la provincia di Salerno e la provincia di Avellino; il pomodoro cuore di bue è il migliore pomodoro da insalata. Presenta una buccia



sottilissima e una forma molto irregolare e con dimensioni variabili. Sono coltivati in diverse zone d'Italia come la Liguria, noto sono il pomodoro di Albenga e cuore di bue ligure, e l'Abruzzo in cui troviamo la varietà pera d'Abruzzo.

Per quanto riguarda il pomodoro destinato alle trasformazioni industriali, le varietà scelte devono rispettare determinati requisiti agronomici: resa elevata, facilità di distacco della bacca dalla pianta per agevolare le fasi di raccolta, resistenza a parassiti, scottature, spaccature e sovraturazione, elevata consistenza della polpa, uniformità nella colorazione, facile pelabilità e, per finire, alto contenuto di sostanza secca (parte residua che rimane dopo aver allontanato l'acqua),

di zuccheri e di antiossidanti naturali. Dalla lavorazione industriale del pomodoro, che avviene soprattutto nelle provincie di Parma e Piacenza, al nord, e di Napoli e Salerno, al sud, si ottengono oggi molti prodotti quali:

- **Pomodoro pelato**, è il tipico pomodoro dalla forma allungata, sbucciato, inscatolato e pastorizzato;
  - **Pomodoro in pezzi** (polpa, cubetti, filetti e triturati), caratterizzato dall'assenza di semi e buccia, successivamente inscatolato, solitamente con aggiunta di semi-concentrato di pomodoro;
  - **Salsa da condimento**, il frutto viene pelato, triturato, concentrato con eventuale aggiunta di aromi, spezie, sale, aceto ecc.;
  - **Succo di pomodoro**, si ottiene dalla triturazione della bacca e sottoposto a raffinazione e pastorizzazione;
  - **Passata di pomodoro**, è il semplice succo di pomodoro concentrato e poi pastorizzato;
  - **Concentrato di pomodoro**, è il prodotto che viene ottenuto dal succo per drastica evaporazione dell'acqua;
  - **Fiocchi e polvere di pomodoro**, sono ottenuti per eliminazione quasi totale dell'acqua. I fiocchi vengono ottenuti dal pomodoro triturato, mentre la polvere dal succo. Entrambi sono utilizzati come elementi decorativi o come parte di stragemmi gastronomici nella ristorazione.
- In questo viaggio sul pomodoro non possiamo dimenticare di nominare quelli riconosciuti come presidio Slow Food. Tra questi troviamo gli antichi pomodori di Napoli, il corbarino, i pomodorini del piennolo del Vesuvio, il pomodorino di Torre Guaceto e il pomodoro regina di Torre Canne entrambi prodotti in Puglia e infine il pomodoro siciliano della valle del Bilici in Sicilia.