



## IL POMODORO COSTOLUTO FIORENTINO

### Descrizione

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*), della famiglia delle Solanaceae, è una pianta annuale i cui frutti sono bacche dal caratteristico colore rosso alla base di molti piatti della cucina italiana.

Elemento caratteristico della bacca di pomodoro costoluto fiorentino sono le costole, le cui pareti spesso rientrano anche di molto all'interno del frutto, dando origine alla tipica conformazione da cui prende il nome questo ortaggio. La polpa interna, omogenea e abbastanza consistente, è molto rossa, succosa, saporita e aromatica. La bacca è ottima per il consumo fresco, ma si presta bene anche alla preparazione di sughi (previa scottatura e spellatura).

La raccolta si fa a mano, riponendo i pomodori in cassette. La conservazione avviene in locali coperti e ben aerati allo scopo di prevenire lo svilupparsi di muffe che nuocerebbero all'intera produzione.

La raccolta si fa a mano, riponendo i pomodori in cassette. La conservazione avviene in locali coperti e ben aerati allo scopo di prevenire lo svilupparsi di muffe che nuocerebbero all'intera produzione.

Viene utilizzato per le conserve e i sughi perché particolarmente saporito ed è ottimo per la preparazione della pappa al pomodoro, o consumato fresco ad insalata

Questa varietà è stata selezionata come l'ideale per la famosa "Pappa col Pomodoro", che tanto piaceva a Giannino Stoppani, detto "Giamburrasca".

### Area di produzione

Tutta la Toscana, in particolare le province di Firenze e Arezzo.

Nella provincia di Firenze, nei comuni di Reggello, Scarperia, Figline Valdarno e San Casciano al di Pesa. Nell'aretino, nei comuni di Montevarchi, Talla, Ortignano-Raggiolo, Castiglion Fiorentino, sono circa quattordici i produttori di pomodoro costoluto fiorentino. Questa varietà, grazie alle sue qualità organolettiche, è presente generalmente sui mercati di tutto il territorio toscano.

Stagionalità

Seminato nel periodo marzo-aprile in semenzaio, viene messo a dimora ai primi di giugno; la maturazione dei frutti avviene da metà agosto in poi.

La produzione è elevata e continua fino ai primi freddi autunnali

### Storia

“La scoperta del pomodoro ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la rivoluzione francese” (Luciano De Crescenzo).

La pianta è originaria del Cile e dell'Ecuador, dove per effetto del clima tropicale offre i suoi frutti tutto l'anno, mentre nelle nostre regioni ha un ciclo annuale limitato all'estate, se coltivata all'aperto.

Largamente diffuso in tutto il mondo per il suo gusto oltre che per le sue importanti proprietà

dietetiche, il pomodoro ha tuttavia raggiunto le cucine europee in tempi relativamente recenti e, sebbene importato già nel Cinquecento, soltanto due secoli dopo è stato impiegato nell'alimentazione.

La coltivazione della pianta del pomodoro era diffusa già in epoca precolombiana in Messico e Perù, fu poi introdotta in Europa dagli Spagnoli nel XVI secolo, ma non come ortaggio commestibile, bensì come pianta ornamentale, ritenuta addirittura velenosa per il suo alto contenuto di solanina, sostanza considerata a quell'epoca dannosa per l'uomo. Infatti, nel 1544 l'erborista italiano Pietro Mattioli classificò la pianta del pomodoro fra le specie velenose, anche se ammise di aver sentito voci secondo le quali in alcune regioni il suo frutto veniva mangiato fritto nell'olio.

Piuttosto, al pomodoro venivano attribuiti misteriosi poteri eccitanti ed afrodisiaci e, per tale motivo, veniva impiegato in pozioni e filtri magici dagli alchimisti del '500 e del '600.

Forse ciò aiuta a comprendere anche i nomi che le varie lingue europee attribuirono a questa pianta proveniente dal nuovo mondo: *love apple* in inglese, *pomme d'amour* in francese, *Libesapfel* in tedesco e *pomo (o mela) d'oro* in italiano, tutte definizioni con un esplicito riferimento all'amore.

Altre fonti fanno risalire il nome ad una storpiatura dell'espressione *pomo dei Mori*, giacché il pomodoro appartiene alla famiglia delle solanacee come la melanzana, ortaggio a quei tempi preferito da tutto il mondo arabo. Oggi, con l'eccezione dell'italiano, le vecchie espressioni sono state sostituite in tutte le altre lingue da derivazioni dell'originario termine azteco *tomatl*. Ma, anche in questo caso, il nome è frutto di un errore. La pianta che fu importata in Europa era chiamata dagli Aztechi *xitomatl*, che significa grande *tomatl*. La *tomatl* era un'altra pianta, simile al pomodoro, ma più piccola e con i frutti di colore verde-giallo (chiamata oggi Tomatillo ed impiegata nella cucina centro-americana). Gli Spagnoli chiamarono entrambe *tomate* e ciò diede origine alla confusione.

Non è ben chiaro come e dove, nell'Europa barocca, il frutto esotico di una pianta ornamentale, accompagnata da un alone di mistero e da una serie di credenze e dicerie popolari, comparisse sulla tavola di qualche coraggioso (oppure affamato) contadino. Infatti, gli stessi indigeni del Perù, i primi coltivatori del pomodoro, non mangiavano i frutti della pianta, usata invece a solo scopo ornamentale e come tale fu conosciuta dagli Europei: nel 1640 la nobiltà di Tolone regalò al cardinale Richelieu, come atto di ossequio, quattro piante di pomodoro, e sempre in Francia era usanza per gli uomini offrire piantine di pomodoro alle dame, come atto d'amor gentile. Così la coltivazione del pomodoro, come pianta ornamentale, dalla Spagna, forse attraverso il Marocco, si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo, trovando il clima adatto per il suo sviluppo, soprattutto in Italia, nella regione dell'agro nocerino-sarnese, tra Napoli e Salerno.

Scarsissima è, inoltre, la documentazione relativa all'uso alimentare: le prime sporadiche segnalazioni di impiego del suo frutto come alimento commestibile, fresco o spremuto e bollito per farne un sugo, si registrano in varie regioni dell'Europa meridionale del XVII secolo. Soltanto alla fine del Settecento la coltivazione a scopo alimentare del pomodoro conobbe un forte impulso in Europa, principalmente in Francia e nell'Italia meridionale. Ma mentre in Francia il pomodoro veniva consumato soltanto alla corte dei re, a Napoli si diffuse rapidamente tra la popolazione, storicamente oppressa dai morsi della fame! Nel 1762 ne furono definite le tecniche di conservazione in seguito agli studi di Lazzaro Spallanzani che, per primo, notò come gli estratti fatti bollire e posti in contenitori chiusi non si alterassero. In seguito, nel 1809, un cuoco parigino, Nicolas Appert, pubblicò l'opera *L'art de conserver les substances alimentaires d'origine animale et végétale pour plusieurs années*, dove fra gli altri alimenti era citato anche il pomodoro.

Negli Stati Uniti ed in genere nelle Americhe, da cui proveniva, l'affermazione del pomodoro come ortaggio commestibile trovò invece molte più difficoltà per la diffusa convinzione popolare dei suoi poteri tossici. Tuttavia, nel 1820 il colonnello statunitense Robert Gibbon Johnson decise di mangiare, provocatoriamente, davanti ad una folla prevenuta e sorpresa, un pomodoro senza per questo morirne. Addirittura, si narra, che alcuni avversari politici del Presidente americano Abraham Lincoln convinsero il cuoco della Casa bianca a preparare una pietanza a base di pomodoro per avvelenarlo. Ovviamente, dopo la cena, la congiura fu scoperta, anzi l'episodio contribuì a rendere popolare il pomodoro, poiché

Lincoln ne divenne un appassionato consumatore.

Ma è solo nell'Ottocento che il pomodoro fu inserito nei primi trattati gastronomici europei, come nell'edizione del 1819 del Cuoco Galante a firma del grande cuoco napoletano di corte Vincenzo Corrado, dove sono descritte molte ricette con pomodori farciti e poi fritti

Finalmente nel 1839, il napoletano Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, codificando quello che presumibilmente era diventata nel popolino un'usanza alquanto diffusa, nella seconda edizione della sua Cucina Teorico Pratica propose di condire la pasta col pomodoro ed illustrò la prima ricetta del ragù.

E la geniale intuizione di abbinare il sugo di pomodoro alla pasta e poi alla pizza ha reso felici e continuerà a rendere felici non solo generazioni di italiani, ma tutti coloro che amano ed apprezzano la nostra cucina!

## Immagini



Il pomodoro costoluto fiorentino

## **Per approfondire**

[www.siafcare.com](http://www.siafcare.com)

[www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/](http://www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/)

[www.terraditoscana.com](http://www.terraditoscana.com)

[www.regione.toscana.it](http://www.regione.toscana.it)