



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



*Il pomodoro è nativo della zona dell'America centrale,
del Sudamerica e della parte meridionale dell'America Settentrionale.
La data del suo arrivo in Europa è il 1540, poi in Italia nel 1596.
Per un napoletano è quasi impossibile immaginare
una cucina priva del colore e del profumo
della pummarola (= pomodoro in napoletano)*

Novembre 2012 - N° 183

A' PUMMAROLA - STORIA DEL POMODORO

"La scoperta del pomodoro ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la rivoluzione francese". Così **Luciano De Crescenzo**, nel suo inconfondibile stile, celebra la comparsa sulle nostre tavole del pomodoro. Ovviamente lo scrittore napoletano ha in mente la cucina italiana ed in particolare modo quella partenopea che definisce una "cucina a «luci rosse» per la presenza illuminante sulla nostra mensa di quel meraviglioso prodotto della natura, fatto a forma di lampadina, noto a tutti come il pomodoro sammarzано!"

Per un napoletano è quasi impossibile immaginare una cucina priva del colore e del profumo della **pummarola** (= pomodoro in napoletano). Io stesso non riuscivo a convincermi, quando lo appresi da ragazzo, che il

piatto tradizionale della Napoli antica - la **minestra maritata** - non contenesse alcuna traccia di pomodoro, come del resto tutte le ricette partenopee antecedenti l'Ottocento.

Matilde Serao, scrittrice napoletana (1856-1927), presa dalla foga creativa delle sue *Leggende*

napoletane, riuscì addirittura a negare l'ovvio attribuendo al mago Chico l'invenzione dei maccheroni con il pomodoro, nel racconto del *Segreto del Mago* ambientato nella Napoli del 1220, ossia quasi tre secoli prima della scoperta dell'America! Nonostante il grossolano errore della scrittrice è significativo riportare le parole con cui termina la leggenda:

"nella casa dei Cortellari, dentro la stanzuccia del mago, alla notte del sabato, Cicho il mago ritorna a tagliare i suoi maccheroni, [l'angelo] Jovanella di Canzio gira la mestola nella salsa del pomodoro ed il diavolo con una mano gratta il formaggio e con l'altra soffia sotto la caldaia. Ma

diabolica o angelica che sia la scoperta di Cicho, essa ha formato la felicità dei napoletani e nulla indica che non continui a farla nei secoli dei secoli."

Il pomodoro è una pianta orticola della famiglia delle solanacee (*Lycopersicon esculentum*). Raggiunge a volte l'altezza di 2 metri e necessita di un sostegno. Le sue foglie sono lunghe e con un lembo profondamente inciso; i fiori si presentano a grappoli e sono distribuiti lungo il fusto e le ramificazioni. Il suo frutto, anch'esso denominato pomodoro, è una bacca rossa di forme e dimensioni diverse a seconda della varietà, con una polpa dal sapore dolce-acidulo ricca di vitamine (A, C, B1, B2, K, P e PP).

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.

Dominatore della gastronomia napoletana e 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 Matthioli 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. Va ricordato, per completezza, che altre fonti fanno risalire il nome ad una storpiatura dell'espressione *pomo dei Mori*, giacché il pomodoro appartiene alla famiglia delle solanacee cui appartiene anche 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:

"Per servirli bisogna prima rotolarli su le braci o, per poco, metterli nell'acqua bollente per toglierli la pelle. Se li tolgono i semi o dividendoli

*per metà, o pure facendoli una buca." (da *Il cuoco galante*, prima ed., Napoli 1773)*

Come risulta anche da altre fonti Vincenzo Corrado usava il pomodoro nelle sue ricette già all'epoca della prima edizione del libro, ma senza mai abbinarlo alla pasta né tantomeno alla pizza!

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, citando nuovamente la Serao, ma questa volta senza anacronismi, 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 napoletani, ma tutti coloro che amano ed apprezzano la nostra cucina! (g.b.)



http://www.portanapoli.com/Ita/Cucina/ga_pomodoro.html



Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*)

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*, L. 1753 - identificato secondo il regolamento fitosanitario internazionale *Lycopersicon esculentum* (L.) Karsten ex Farw. (cfr. classificazione botanica), della famiglia delle Solanaceae, è una pianta annuale i cui frutti - bacche plurisperme dal caratteristico colore rosso - sono alla base di molti piatti della **cucina italiana**.

Tutte le parti verdi della pianta sono tossiche, in quanto contengono solanina, un glicocaloide steroidale, che non viene eliminato nemmeno per mezzo dei processi di cottura.

Il frutto maturo è invece ricco di principi nutritivi seppure a basso contenuto calorico, ed è comunemente utilizzato a scopi alimentari, in insalata o come ingrediente nella preparazione di salse e piatti cotti, come la pizza. Il succo o le centrifughe di pomodoro, assunti come bevanda rendono disponibile all'organismo una quantità significativa di licopene, un antiossidante che si ritiene possa svolgere una certa funzione protettiva (...)

La data del suo arrivo in Europa è il 1540 quando lo spagnolo **Hernán Cortés** rientrò in patria e ne portò gli esemplari; ma la sua coltivazione e diffusione attese fino alla seconda metà del XVII secolo. Arriva in Italia nel 1596 ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel sud del paese, si ha il viraggio del suo colore dall'originario e caratteristico colore oro, che diede appunto il nome alla pianta, all'attuale rosso, grazie a selezioni e innesti successivi.

Trasformazione industriale

L'industria del pomodoro è creatura tipicamente italiana.

La sua culla sarebbe stata **Parma**, nelle cui campagne dopo la metà dell'Ottocento i contadini producevano pani di polpa essiccata, al sole, e non per nulla chiamati "pani neri".

Avrebbe imposto la svolta il professor Rognoni, docente all'Istituto tecnico di Parma, che avrebbe sperimentato la coltura, nei propri poderi, dal 1865, e sarebbe stato protagonista della diffusione, prima del 1895, dei primi processi razionali, presto adottati da numerosi laboratori artigianali.

Nel 1875 l'astigiano **Francesco Cirio** ha creato, intanto, a Napoli, la prima industria conserviera meridionale.



*Achille Beltrame - La raccolta del pomodoro.
Olio su tela, 1930 (collezione privata)*

I laboratori che dichiarano la propria attività, a Parma, alla Camera di Commercio, sono 4 nel 1893, 5 nel 1894, 11 nel 1896.

L'industria parmense acquisisce un autentico primato europeo dopo l'importazione dalla Francia, nel 1905, delle apparecchiature per la condensazione del "concentrato" sottovuoto. Le imprese parmensi sono, l'anno medesimo, 16, tutte dotate di apparecchiature moderne, quando da Parma l'industria inizia a dilatarsi alla finitima Piacenza. Insieme le due province conseguiranno l'indiscusso primato mondiale del "concentrato", mentre la grande industria di Cirio nel Mezzogiorno si specializzerà piuttosto nei "pelati", ottenuti dal tipico pomodoro campano, il San Marzano.

http://it.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum

Salsa di pomodoro

La **salsa di pomodoro** è una salsa ottenuta dalla cottura dei pomodori dalla quale derivano innumerevoli sughi usati generalmente come condimento per la **pasta**.

Le prime tracce della preparazione di tale salsa si trovano nel "*Cuoco galante*" di Vincenzo Corrado del 1778, ma senza essere ancora presentata come condimento. Troviamo le prime testimonianze di associazione con la **pastasciutta** e con la **pizza** ne *Il cuoco maceratese* del 1779 di Antonio Nebbia e poi in *Cucina casereccia* pubblicato nel 1839 in napoletano in appendice alla seconda edizione della *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti, e fu sicuramente un riuscitissimo accompagnamento. La versione moderna della salsa e dei suoi usi ci è data però da Pellegrino Artusi nel 1891 con *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.



http://it.wikipedia.org/wiki/Salsa_di_pomodoro

Durante la riunione di mercoledì **7 novembre 2012** avremo il piacere di ricevere **Giuseppe Cannistra**, noto enologo di Ostiches (Ath). Tema della serata : percorso di vita e degustazione di vini. Una partecipazione finanziaria di **2,00 Euro** a testa è richiesta per la degustazione.

Prima dell'intervento dell'oratore, faremo un bilancio rapido riguardante la preparazione della Festa del Ventennale. I soci saranno invitati ad iscriversi raggiungendo uno dei gruppi di lavoro.

La volta scorsa

Durante l'ultima seduta, condividendo il bicchiere dell'amicizia, si è parlato della prima riunione del club svolta 20 anni fa, il mercoledì 7 ottobre 1992 al bar *Le Relais du Miroir* a Tournai. Tre soci dell'epoca erano presenti: **Arcangelo Petrantò**, animatore storico del club, **Francesco Azzaretto** e **Françoise Wyseur**, prima segretaria.

Arcangelo ha evocato alcuni ricordi di questo primo appuntamento, tra l'altro lo spirito positivo dei 20 partecipanti nonché l'atmosfera conviviale e rilassata che regnava per una volta lontano dalla classe, dai libri e dai quaderni!

Sono state presentate in linea di massima le varie attività del ciclo e con più dettagli l'organizzazione della Festa del Ventennale del club.

Salutiamo con piacere i nuovi membri **Martine Hospied** di Warcoing, **Françoise Carton-Surquin** da Herquegies e **Francesco Griffo** da Mouscron. Segnaliamo anche il ritorno della nostra amica **Françoise Huggelier**.



Festa del Ventennale

Halle aux Draps - Domenica 28 aprile 2013

Si è svolta la visita della **Halle aux Draps** dai soci il lunedì 22 ottobre. Otto membri si sono riuniti per la scoperta del sito, comprendendo la sala principale del pianterreno, lunga 35 m e larga 15 m, il peristillio, la cucina, nonché la sala del primo piano. Così chi era presente ha ora una veduta più chiara del "come sistemare".

Molti contatti sono stati presi dai membri del comitato per occupare questo spazio. Hanno già risposto positivamente e saranno tra di noi:



- **Pietro Populin** (fabbricazione pasta fresca)
- **Giuseppe Cannistra** (degustazione vini)
- **Anna Parisi** (atelier colori)
- **Francesco Azzaretto** (stand pizze fatte come a casa)
- **Maria Fortino** (degustazione salumi, formaggi, gelati)
- **Luca Giaccone** (degustazione di birre italiane)
- **Dominique Dogot** (archivio del club - diorama delle attività del club: 20 anni di storia)
- **Pierre Hottekiet** (fisarmonica durante l'aperitivo)
- **Vespa club di Tournai** (raduno Vespe)
- **Ecole Hôtelière di Leuze** (pranzo)
- **Attitude Show** (manichini)
- Agenzia di viaggio **Suncars**
- **Amélie Dogot** (atelier lettura per bambini. Tema: Pinocchio)

Il comitato del club ha anche preso contatto con Danse et Compagnie, l'ASBL Tournai Centre-ville, l'Istituto Saint-Luc di Ramegnies-Chin, le librerie Piola Libri (Bruxelles) e VO (Lilla), aperoccino.be, il comitato Antoing-Piozzo...

Anche iniziative provengono da alcuni soci. Potrebbe venire uno scrittore belga, nonché un artista bergamasco (Arcangelo Petrantò).

Tutte le idee dai membri saranno benvenute.

Inoltre ciascuno è invitato a proporre **un nome** per questa manifestazione e contattare **uno sponsor**. Il contributo dei nostri futuri partner servirà ad affrontare le spese di pubblicità, manifesti, folder, programma...



Calendario (in linea di massima) di alcune attività già previste per il ciclo 2012-2013

- **Mercoledì 5 dicembre 2012 - cena del club**. Cambiamento di modus operandi: prepareremo insieme nella cucina della sede del club i vari pasti sotto la condotta del nostro capocuoco Gianpietro
- **Mercoledì ~~2 gennaio~~ 9 gennaio 2013 - Dolce della Befana**
- **Domenica 28 aprile 2013 - Festa del ventennale** nella Halle aux Draps di Tournai (a cura di tutti i soci del club)
- **Mercoledì ~~1° maggio~~ 8 maggio 2013 - Serata del cinema italiano** nel "Forum"
- **Mercoledì 5 giugno 2013 - Assemblea generale**

- **Giugno 2013** - Gita in bicicletta a **Boussu-lez-Walcourt** (Laghi e dighe dell'Eau d'Heure - circuiti da 20 o 30 km) e visita della diga più grande del Belgio (a cura di **Dominique Dogot**)
- **Data da precisare nel 2013** - All'occasione della giornata "porta aperta" organizzata dalla società **LUTOSA** di **Leuze-en-Hainaut**, visita dell'impresa che fabbrica prodotti a base di patate - o visita dell'inceneritore di **Thumaide** (a cura di **Dominique Dogot** e **Liliana Valerio**)
- **Date da precisare** - **Viaggio del ventennale** in Italia



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.
 Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86
 Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi durante le stesse riunioni pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2012/2013. Si può anche versare la quota tramite banca al n° di conto seguente : **126-1002099-62**.
 Dall'estero, codice BIC : **CPHBBE75** - Codice IBAN : **BE51 1261 0020 9962**
 Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>