

La lunga strada del pomodoro

(tratto e adattato da: B. Giannaccini in "L'Accademia italiana della cucina" n. 30

Fra le piante alimentari arrivate in Europa dall'America, il pomodoro è sicuramente quella che maggiormente ha contribuito a modificare la nostra cucina. Chi potrebbe concepire oggi un piatto di spaghetti, un ragù, una pizza o un'insalata senza il pomodoro? E chi potrebbe credere che poco più di un secolo e mezzo fa nessuno aveva mai assaggiato una spaghetтата con la "pommarola 'n coppa"? È infatti nel 1839 che Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, presenta la prima ricetta di "Vermicelli con le pommadore".

Con questa data finisce l'epoca della pasta "in bianco", descritta anche da Goethe durante il suo soggiorno napoletano nel maggio del 1787: "Si possono comperare ovunque per pochi soldi tutti i tipi di maccheroni che poi vengono cotti soltanto in acqua e conditi con formaggio grattugiato che nello stesso tempo aromatizza il piatto".

Ma andiamo per ordine. Non sappiamo se il pomodoro ci viene dal Messico o dal Sud America: per il Messico può giocare a favore il termine *tomato*, con il quale il pomodoro è definito in molte lingue, termine derivante dall'azteco "tumatl". Per il Sud America si possono ricordare i primi nomi attribuiti a questa pianta: "mala peruviana", "pomi del Perù".

L'attuale pomodoro ha poco in comune con il "tumatl", che era una pianta perenne a frutti gialli, dai frutti piccoli e a grappoli. La primitiva colorazione giallo oro impose il romantico appellativo di *pomo d'oro*.

Nel 1544 il pomodoro arriva in Italia, ma inizialmente fu considerato poco più di una curiosità, come pianta ornamentale. Nel 1566 il medico Costanzo Felici scrive: "Pomo d'oro, così detto vulgarmente dal suo intenso colore, da ghiotti et avidi de cose nove è desiderato et ancora fritto in padella, ma al mio gusto è più presto bello che buono".

C'è addirittura chi ne sconsiglia l'uso; nel 1554 il medico botanico Jacques Dalechamps scrive: "Queste mele raffreddano il corpo quantunque meno della mandragora; perciò è pericoloso farne uso. Ciononostante alcuni le mangiano cotte con olio sale e pepe. Danno al corpo poco nutrimento e quel poco cattivo e corrotto". Oltre un secolo dopo, un medico svizzero ancora si meravigliava che in Italia ci si nutra di pomodori, benché siano un alimento "malsano". Questa credenza, del tutto immeritata, portò il pomodoro ad essere consumato nelle zone del Mediterraneo già nel XVI secolo, mentre in altri Paesi europei entrò in modo irregolare nel XVII e addirittura alla fine del XVIII secolo.

Pian piano gli europei si resero conto, invece, che il pomodoro era un ortaggio dal quale si poteva ottenere un ottimo sugo, dopo aver fatto bollire i frutti e averli passati al setaccio per allontanare buccia e semi.

Attualmente non è esagerato affermare che il pomodoro è la più importante pianta ortiva coltivata al mondo. Infatti è considerato uno degli ortaggi che le associazioni colturali mondiali hanno indicato come prioritario da studiare e da salvaguardare a beneficio dell'umanità.

Un grosso contributo al consumo di tale pianta fu dato da Francesco Cirio, che iniziò nel 1856 a Torino la produzione di conserve alimentari e aprì nel 1875 la prima grande fabbrica di conserva di pomodoro.

Dividete ora il composto in tegamini di terraglia individuali (1 per persona) e sul fondo di questi deponete 4 belle fette di filetto; fate andare per pochi minuti a fuoco vivo, non tanto però che bruci (guai se l'aglio imbriondisce e se l'acciuga scurisce! E' la rovina del piatto).

Aggiungete olio se necessario.

Portate in tavola i tegamini bollenti, con dentro affogata la carne, e fuori, disposti tutto attorno, gli assaggi delle verdure: per ciascuno, un mezzo cuore di cardo riccio, un boccone di peperone arrosto pelato e uno di peperone crudo, un mezzo cuore di scarola o d'indivia bianca, un pezzo di cavolo crudo, 2 fette di topinabò o rapa cruda o barbabietola, un tocco di porcino crudo, e ciò che vi è di stagione (escluse le verdure aromatiche, come il sedano e il finocchio).

Il pane sia di grissia casereccia, a grosse fette.

"Bagna caoda" Madama Reale

Si dice - ma probabilmente non ne esiste un documento - che la famosa "Madama Reale" (Giovanna Battista di Savoia Nemours, seconda "Madama Reale", reggente per Vittorio Amedeo II dal 1675 al 1684) si fosse innamorata della bagna caòda dei contadini, e se ne fosse impossessata a Corte, per gli spuntini suoi e delle sue Dame, naturalmente trasfigurandola a suo talento e capriccio.

Ne sarebbe venuto fuori il piatto pomposo e barocco udite, udite! tutto fuori dallo spirito e dal significato della vera bagna calda, che ora vi diciamo.

La reale "Madama" si faceva preparare, in vasellami di porcellana antica, argento e cristallo, il poderoso intingolo di aglio, olio e acciughe e se lo faceva servire, dicono, nel ridotto o nel salotto del teatro, proprio dietro al palco ducale. Infliggeva l'odore aspro e

contadinesco del gran piatto alle maggiori signore nobili di Torino e ai ministri di Stato, i quali naturalmente subivano e non battevano ciglio. Tuttavia questa tremenda donna ci diventa simpatica per il fatto solo che la bagna le piacesse.

Dopo le verdure e le uova e la polenta, cioè le cose dei piccoli sudditi, che venivano appena appena sfiorate di assaggi, i cuochi di Corte cominciavano a portare crocchette di carne e besciamella, offelle fritte di uova formaggi spezie e verdure, bocconcini disossati di preziosi augelletti arrosto, cubetti di filetto al burro con spezie, frattaglie padellate con vini ed essenze profumate e preziose irrorate di spezie, zucchero e zafferano, rossi gamberetti di fiume e via dicendo, il tutto doveva teoricamente essere bagnato nella bagna calda, che tosto però scompariva per lasciar luogo a raffinate salse barocche. Insomma la bagna calda dei contadini, sposata con le raffinatezze di Corte, durava fin che poteva poi... soffocava, sommersa da cibi eterogenei.