

IL POMODORO NELLA STORIA
Tullio Gregory

«*Pomo d'oro, cosiddetto volgarmente dal suo intenso colore, ovvero pomo del Perù, quale o è giallo intenso ovvero è rosso gagliardamente [...] ancora lui da ghiotti et avidi de cose nove è desiderato [...] ma al mio gusto è più presto bello che buono*». Così Costanzo Felici in una lettera a Ulisse Aldrovandi del 10 marzo 1572. Medico e naturalista, Costanzo Felici, attento anche ai prodotti che erano giunti in Europa dal Nuovo Mondo, indicava così le due qualità di pomodori, *giallo intenso* e *rosso gagliardamente*, frutto «desiderato da ghiotti e avidi de cose nove» benché, a suo giudizio, fosse «più presto bello che buono».

Anche Castor Durante nel suo *Herbario nuovo* (1585) conosce le specie gialle e rosse e pur sapendo che «*i pomi d'oro mangiansi nel medesimo modo che le melanzane con pepe, sale e olio*» aggiunge «*danno poco o cattivo nutrimento*».

Dunque in quegli anni del secondo Cinquecento, il pomodoro è ancora del tutto marginale nell'alimentazione, anzi visto con sospetto, da alcuni ritenuto addirittura malsano, da altri invece afrodisiaco. Da questa seconda presunta qualità – o piuttosto, come si legge nel *Tesoro Messicano*, per avere in certe sue specie forme che evocano organi sessuali maschili e femminili – si deve il nome con il quale spesso è chiamato:

«*pomo d'amore*», «*pomme d'amour*», «*love apple*», «*Liebes apfel*». Al colore giallo di alcune specie deve invece il nome di 'pomo d'oro': Pietro Andrea Mattioli nella prima edizione del suo commento a Dioscoride (1574) conosce solo la qualità gialla, nella seconda, dieci anni dopo, anche la qualità rossa: «in alcune piante rosse come sangue, in altre di color giallo d'oro». Di qui il termine da lui usato 'mela aurea' o 'pomi d'oro'. Il riferimento alle mele d'oro dell'orto delle Esperidi è evidente.

Come è noto il pomodoro era arrivato in Europa al seguito dei conquistatori della Nuova Spagna. Nei prodotti che Colombo, al ritorno del primo viaggio, presenta ai regnanti di Spagna, secondo la testimonianza di Lopez de Gomora, il pomodoro non figura, ma quell'incontro va ricordato perché registra lo stupore degli Europei di fronte ai prodotti del Nuovo Mondo:

«Presentò ai Re l'oro e le merci che portava dall'Altro Mondo; ed essi e quanti si trovavano davanti si meravigliarono molto nel vedere che tutto quello, eccetto l'oro, era nuovo come la terra in cui nasceva [...] provarono il peperoncino, spezia degli indigeni, che bruciò loro la lingua, e le batate che sono radici dolci, e tacchini che sono migliori dei polli e delle galline. Si meravigliarono che là non ci fosse grano, ma che tutti mangiassero pane di quel mais».

Non l'oro dunque stupisce i Sovrani di Spagna, ma quei prodotti mai prima conosciuti e fra essi uno che sarà presto coltivato e consumato prima del pomodoro, al quale sarà spesso associato, il peperoncino. È probabile che il pomodoro – dapprima confuso con il tomatillo – sia arrivato in Spagna dal Messico o dal Perù, con la conquista di quelle terre da parte degli Spagnoli nella prima metà del Cinquecento. Molto diffuso nella Nuova Spagna, base, con il peperoncino, di una salsa azteca che ancor oggi si usa, con aggiunta di cipolle selvatiche e altri odori. Di una salsa di questo tipo parla il francescano Bernardino de Sahagun, che era giunto nella Nuova Spagna nel 1526: *«le donne Nahua preparano le loro salse in questa maniera: aij (peperoncino), pepitas (semi di zucca), tomati (questo il nome azteco dei pomodori, rimasto in molte lingue europee), chiles verdi (peperoncini verdi piccanti) e altre cose che rendono i sughi molto saporiti»*.

Bernal Díaz del Castillo – nella sua *Vera storia degli avvenimenti della conquista della Nuova Spagna* (terminata nel 1568) – ci racconta di avere a un certo punto temuto, passando per Cholula, città del Messico sull'altopiano di Puebla, di esser fatto prigioniero e bollito in pentoloni già preparati con acqua peperoncini e pomodori.

In Europa, mentre il peperoncino avrà immediato successo, il pomodoro tarda ad affermarsi negli usi gastronomici, anche perché, come si è detto, per lungo tempo

considerato nocivo. È invece coltivato subito come pianta ornamentale ed è presente negli orti botanici e nei giardini principeschi. Entra presto nei trattati di botanica, a cominciare da quello già ricordato del Mattioli, e sarà ampiamente illustrato nel *Novae Hispaniae rerum medicarum thesaurus*, ovvero *Tesoro messicano* pubblicato fra il 1649 e il 1651: una grande enciclopedia su piante, animali e minerali del Messico promossa da Federico Cesi, fondatore dell'Accademia dei Lincei, utilizzando e salvando tutto il materiale raccolto sul luogo da Francisco Hernández (1570-77), protomedico di Filippo II di Spagna, pubblicato molti anni dopo la morte del Cesi. Qui, nel libro VIII, tutto un capitolo è dedicato al *tomatl* nelle sue varie specie, classificato fra le solanacee, frutto noto in Europa come 'poma amoris' «*fortassis ob veneream et lascivientem formam*».

Se nei trattati di botanica del Cinquecento il pomodoro è considerato, malgrado molte riserve, un frutto edibile e tuttavia sconsigliato per i suoi effetti malsani, esso è del tutto assente nell'uso comune e nei ricettari.

La sua prima significativa presenza in un ricettario (come è noto i libri di cucina registrano sempre in ritardo usi già consolidati) è quella documentata da un marchigiano, Antonio Latini, nel suo *Scalco alla moderna*, pubblicato a Napoli (ove lavorava in posizione eminente alla Corte del Viceré spagnolo) in due parti, nel 1692 e 1694; vi compare una salsa di

pomodoro «*alla spagnola*» fatta di cipolle, pomodoro, sale, olio e aceto:

«Piglierai una mezza dozzina di pomadore, che sieno mature; le porrai sopra le brage, a brustolare, e dopò che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le triterai minutamente con il coltello, e v'aggiungerai cipolle tritate minute, a discrezione, peperolo [peperoncino] pure tritato minuto, serpollo in poca quantità, e mescolando ogni cosa insieme, l'accomoderai con un po' di sale, oglio, & aceto, che sarà una salsa molto gustosa, per bollito, ò per altro».

I pomodori sono anche presenti in uno stufato di verdure con zucchine, melanzane e odori vari, e ancora nella cottura di carni varie con il consiglio di non cuocere troppo i pomodori.

Ma parlando dei maccheroni non li condisce con salsa di pomodoro, bensì, secondo la tradizione, con salsa di formaggio e spezie. Siamo alla fine del Seicento.

Lungo il Seicento dovette diffondersi l'utilizzazione del pomodoro per diverse preparazioni: a metà del secolo un viaggiatore inglese John Ray ne segnalava l'uso tra i frutti consumati dagli Italiani, quando il pomodoro non era ancora usato dagli Inglesi.

Nel Settecento – per il quale numerosi documenti conventuali attestano il largo uso del pomodoro – due ricettari registrano i progressi del pomodoro nella cucina alta. Nel

Cuoco galante (1773) di Vincenzo Corrado troviamo, fra l'altro, una semplice salsa di pomodoro, da servire con il castrato («netti i pomodoro dalla pelle e semi, si tritureranno con spicchi d'aglio, peperolo rosso, polleggio e ruta; e passato tutto con olio, e condito di spezie si farà bollire con aceto e sugo di castrato, e caldo si servirà sopra [il] castrato»); v'è anche un appetitoso piatto di pomodori gratinati farciti di acciughe, origano, aglio e coperti di pangrattato. Di lì a poco comparirà l'*Apicio moderno* (1790) di Francesco Leonardi, già «*cuoco di Caterina II imperatrice di tutte le Russie*», come tiene a ricordare fin dal frontespizio. Qui due ricette di culi (francesismo per salsa) di pomodoro: la più complessa prevede un battuto di vitello e prosciutto con molti odori, pomodori tagliati a pezzi, burro, strutto e brodo di carne. Tutto passato «alla stamina»; l'altra ricetta senza sugo di carne.

Ma il pomodoro è anche presente nella cottura e nei contorni dello stracotto di manzo e come accompagnamento delle polpette: senza brodo di carne perché tale sugo concorre alla cottura dello stufato.

Qui anche la polivalente acquisizione del pomodoro fra le erbe, per la cui scelta vale la generale avvertenza: «*Precauzione infinitamente importante, da cui dipende la dolcezza, tenerezza e buon sapore delle erbe: quelle che non hanno toccato acqua sono sempre migliori delle altre che sono state lavate e bagnate più volte*».

Seguono fra le molte ricette per preparare varie erbe di guarnizione: i pomodori in Chenef, i pomodori ripieni, i pomodori in bignè; questi ultimi fritti con pastella, i primi due sono farciti di carne, con molti odori, cotti su uno strato di lardo e prosciutto, con *«fuoco alegro sotto e sopra»*.

Pomodori gratinati, come si usa oggi e come piacevano già ai primi dell'Ottocento al grande scrittore gastronomo francese Grimod la Reynière che, amante dei pomodori nelle minestre per il loro sapore asprigno, ha lasciato una ricetta a suo nome, così ripresentata da Alexandre Dumas: *«dopo aver tolto i semi dai pomodori, spalmateli con un trito di carni fini o, se non ne avete, con della carne di salsiccia, alla quale avrete mescolato uno spicchio d'aglio, del prezzemolo, cipollette e dragoncello tritato, mettete tutto a cuocere sulla griglia, o, meglio ancora, in una tortiera sotto a un forno di campagna, con molto pangrattato, spremete nella tortiera stessa il succo di un limone per terminare di condire, e servite»*.

Ma quando compare la pasta al pomodoro? Questo simbolo o mito della cultura napoletana e presto di tutto il Paese, tarda a presentarsi: i maccheroni, quelli lunghi ricercati dal sempre affamato Pulcinella, che non si scolano nel colapasta, ma si tirano fuori dalla pentola con un forchettone e si mangiano con le mani, erano conditi con cacio, soprattutto caciocavallo e ricotta salata. Lo annota anche Goethe nel suo

viaggio in Italia, passando per Napoli nel maggio 1787: «i maccheroni... si trovano da per tutto e per pochi soldi. Si cuociono per lo più nell'acqua pura, e vi si grattugia sopra del formaggio, che serve a un tempo di grasso e di condimento».

La salsa di pomodoro resta per lungo tempo il condimento di carni o pesce, e il pomodoro come ingrediente di minestre e stufati, di carni o di verdure; in questo caso i pomodori sono cotti con zucchine e melanzane con le quali il pomodoro è stato sempre associato.

Anche qui gli usi popolari precedono la presenza nei ricettari. In questi, una prima attestazione della pasta condita con sugo di pomodoro sembra essere del napoletano Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, e in particolare nell'Appendice alla seconda edizione della sua *Cucina teorico-Pratica* dedicata alla *Cucina casareccia in dialetto napoletano*, comparsa a Napoli nel 1839. In realtà la sua ricetta di salsa di pomodoro, in dialetto napoletano, è buona su tutto:

«piglia i pomodori maturi, spaccali e levane i semi e quell'acquetta che c'è e li metti dentro una casseruola, scuotendola sempre perché si cuociano più presto; quando sono ben cotti passali al setaccio e fai restringere quel brodo sul fuoco, mettici il sale, il pepe e la sugna se ti servisse per condire i maccheroni o altro tipo di pasta piccola; se però ti servisse sul bollito, le uova, i polli, o il pesce, non metterai

sugna, ma starà bene un poco di burro. Fatta questa salsa è eccellente per ripassarci i vermicelli, e allora se la condisci con l'olio vengono meglio e saporiti».

Altra ricetta è dedicata più specificamente ai «*Viermicielli co le pommadore*» ove i vermicelli sono ripassati sul fuoco nella stessa salsa «*accossì s'asciuttano*».

Andrà anche sottolineato che rispetto a precedenti ricette, ove il sugo è concepito prevalentemente come un ragù di carne al pomodoro (presente anche in Cavalcanti) qui si tratta di una salsa più semplice, oggi largamente usata. Aggiungiamo, per amor di precisione gastronomica, che i maccheroni – per i quali Cavalcanti si preoccupa anche di raccomandare la cottura fermandola al punto giusto con acqua fredda – sono preparati anche in tortiera al forno con varie sorte di formaggi e sugo rosso di stufato.

Ed è questa la maniera che consiglia Alexandre Dumas, il quale – come scriveva a un amico nel 1868 – per pura «filantropia» si impegnò a lungo per trovare e realizzare la ricetta dei maccheroni al sugo di pomodoro, muovendo dallo stesso Cavalcanti che cita; ma la ricetta di Dumas è assai complessa e, a suo dire, assai più perfetta. Si tratta di un sugo di pomodori con molti odori cotti lentamente con manzo e prosciutto crudo, utilizzando per condire solo la salsa e sistemando a strati maccheroni, salsa, formaggio parmigiano e lasciata qualche tempo a riposare in una zuppiera.

Questa ricetta sarà ripresentata nel *Grande dizionario di cucina*, terminato da Dumas nel 1870, poco prima di morire, e pubblicato nel 1873 a cura di Lecomte de Lisle e Anatole France. Qui troviamo anche una più semplice salsa di pomodoro, senza carne e ridotta a purè dopo essere passata al setaccio. Ma andrà notato che, per la ricetta del sugo di pomodoro con carne di manzo e di prosciutto, Dumas precisa che occorrono sette ore di cottura, più o meno quanto per l'analogia ricetta, assai tradizionale nella cucina napoletana e particolarmente amata da Eduardo de Filippo che al «*pippiare*» della lunga cottura affida il successo del suo ragù. E se Eduardo con questo sugo condisce sia gli ziti da portare in tavola appena scolati e conditi, sia i maccheroni corti da infornare, anche Dumas ne consiglia l'uso tanto per la versione da portare direttamente in tavola quanto per la versione in timballo.

La tradizione di condire con sugo di pomodori la pasta è ormai costituita, ma non prevalente: nel 1869 un anonimo calendario napoletano preferisce condire le paste con sugo di anguilla, con le vongole, con sugo di carne o di pesce. E così anche oggi condimenti come la genovese o le vongole prevalgono sul più modesto sugo di pomodoro fresco, mentre nel sartù di riso o nel timballo di lasagne è presente sempre un sugo di ragù.

Anche la pizza – che era rigorosamente bianca – si colorerà di pomodoro: l'uso di aggiungere all'olio o allo strutto tradizionali del pomodoro è già documentato in quel prezioso documento costituito dal rapporto di due scienziati, Achille Spatuzzi e Luigi Somma, pubblicato nel 1863 per rispondere a un'inchiesta promossa dall'Accademia Pontaniana di Napoli sulla *«alimentazione del popolo minuto a Napoli»*: *«Il popolo mangia con dovizia le pizze: – si legge nel rapporto – infatti vi sono numerose botteghe di pizzaioli ed in tutte le stagioni si veggono girare per le strade venditori ambulanti che smerciano pizze condite alla superficie con olio o sugna in abbondanza; con formaggio, origano, aglio, prezzemolo, foglie di menta; con i pomodori, specialmente in estate, ed infine talvolta con piccoli pesciolini freschi»*. Verrà poi il momento dell'aggiunta della mozzarella nella mitica creazione del pizzaiolo Raffaele Esposito in omaggio alla Regina Margherita, in visita a Napoli nel 1889: pizza con pomodoro, mozzarella e basilico, il tricolore a tavola!

Abbiamo detto della salsa di pomodoro e non potremmo non ricordare la sua codificazione, in due versioni, in Pellegrino Artusi, che pubblica nel 1891 la prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, l'opera – fortunatissima fino a i nostri giorni – che fece l'unità gastronomica dell'Italia. Artusi distingue rigorosamente sugo da salsa: il primo di soli pomodori cotti senza grassi, con

qualche odore, passati al setaccio; la seconda con i medesimi ingredienti ma più abbondanti odori (aglio, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, olio, sale e pepe) fatti cuocere lungamente fino a rendere la salsa condensata «come una crema liquida», passata poi al setaccio. *«Questa salsa, precisa, è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte, condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto».*

Ove si noterà che la salsa di pomodoro non è condimento unico della pasta, ma si aggiunge a formaggio e a burro. Come anche andrà notato – in questa codifica dei principali usi gastronomici italiani – che quando Artusi tratta dei maccheroni alla napoletana, si ripresenta il tradizionale ragù di carne con pomodori freschi e sugo di pomodoro; v'è anche una seconda ricetta più semplice, con il solo sugo di pomodoro, burro e parmigiano: *«saranno aggraditi specialmente da chi nel sugo di pomodoro ci nuoterebbe dentro».*

Con Artusi siamo in Romagna, tuttavia il suo osservatorio è nazionale, anche se in prevalenza emiliano-romagnolo e fiorentino. Ma da tempo l'Emilia, con Parma, era divenuto un luogo di elezione – insieme alla Campania – per la coltivazione dei pomodori. Sembra che fossero assai graditi a Maria Luigia che ne aveva apprezzato il gusto grazie al cuoco di Napoleone Jean-Gabriel Leblanc, forse presente a Parma dopo l'esilio dell'imperatore, cui successe il cuoco Vincenzo

Agnoletti, altro amante della conserva di pomodoro, allora realizzata in mattonelle essiccate, ma anche più familiarmente in «vasi di conserve»: nel 1844 ne furono preparati ottanta vasi, circa trecento chilogrammi, per Maria Luigia.

A Parma ci conduce anche l'opera di un grande agronomo, Carlo Rognoni e alla sua fattoria sperimentale ove coltivò varie specie di pomodori e promosse tecniche di conservazione aprendo un importante e originale itinerario che culminerà nel 1922 con la Stazione sperimentale delle conserve, proseguendo con successo oggi nella grande industria conserviera. Peraltro un antesignano della moderna industria parmense del pomodoro, Antonio Bizzozero, nel 1913 prevedeva: *«state pur certi che i maccheroni al sugo con pomodoro col relativo condimento di burro di pura panna e parmigiano stravecchio, diverranno istituzioni mondiali»*.

Tullio Gregory

Presentato il 25 settembre 2010 in occasione della inaugurazione del Museo del Pomodoro