

## 1. Storia del pomodoro

Ciao bambini, benvenuti al Museo del Pomodoro!

Sono Parmigiana Jones, un leprotto avventuroso che vi accompagnerà alla scoperta di questo luogo pieno di oggetti curiosi.

Oggi impareremo moltissime cose su un prodotto buonissimo e coloratissimo: il pomodoro.

Volete sapere una cosa davvero strana? Quello che noi mangiamo sono le bacche della pianta del pomodoro... ma allora questo vuol dire che non è una verdura, ma un frutto. Guardate, qui ce n'è uno gigante! Questo modello mostra da quante parti è composto: abbiamo la buccia -detta epicarpo- la polpa -l'esocarpo- e la parte più interna, quella gelatinosa e con tanti semi -chiamata endocarpo. Sono nomi davvero particolari, ma non è l'unica cosa particolare di questo prodotto, anche la sua storia lo è.

Noi oggi siamo abituati a trovare il pomodoro ovunque, ma lo sapete che prima della scoperta dell'America in Italia non c'era? I primi a coltivarlo sono stati, in Sud America, i Maya e poi gli Aztechi ed era chiamato *tomatl*. Quando gli spagnoli conquistarono quei territori lo portarono in Spagna, ancora oggi, infatti, in spagnolo il pomodoro è chiamato *tomate*!

Riflettete ragazzi, in quante pietanze oggi possiamo trovare il pomodoro? Tantissime, e tutte buone: è la base di tanti prodotti come la pizza o i sughi... Ma vi rendete conto che, appena arrivato in Europa, il pomodoro non piaceva a nessuno? Incredibile! Figuratevi che venne prima usato come pianta medicinale o ornamentale: immaginate quanto sarebbe buffo ora avere in casa una pianta di pomodoro come decorazione.

Ma quando arriva in Italia il pomodoro? Abbiamo una data precisa: il 31 ottobre 1548 furono presentati al duca di Toscana, Cosimo de' Medici, i primi pomodori nati dai semi che gli erano stati donati dal suocero, Viceré del Regno di Napoli. Dalla Toscana si diffuse poi in Liguria ed in tutto il Nord Italia.

Anche da noi non incontrò subito il gusto del popolo, ma nel corso del '700 iniziò ad essere coltivato e si cominciarono ad inventare gustose ricette, quelle che mangiamo ancora oggi.

Effettivamente esistono un sacco di modi per utilizzare a tavola il pomodoro, voi come lo preferite? Bello fresco, nei sughi, concentrato o in altri modi? Ma scusate, come fa il pomodoro a diventare così tante cose?

Sbrigatevi e seguite i miei passi di leprotto: andiamo verso quella lunga fila di macchinari, scopriremo come si lavora questo frutto prelibato!