

## 2. Trasformazione del pomodoro

Bambini, quanto è buono un bel piattone di pasta al sugo?

Il pomodoro lo possiamo usare tutto l'anno, infatti ogni giorno è un buon giorno per mangiarsi due spaghetti squisitamente conditi. Ma prima di tutto, bisogna imparare come si fa a conservarlo. Il metodo di conservazione più antico compare in Sicilia, nei secoli passati, e consisteva nel mettere l'intera pianta di pomodoro ad essiccare. Col tempo si cominciò a far bollire i pomodori, senza buccia e semi, fino ad ottenere un sugo scuro che si faceva asciugare al sole: questa era chiamata conserva dura in pani o "conserva nera".

Successivamente, con la produzione industriale, si scoprirono modi sempre migliori per conservare il pomodoro fino ad arrivare alla conserva in lattina e alla passata in vetro o in brick che usiamo tutti i giorni.

Dietro a questa delizia c'è un metodo di lavorazione del pomodoro molto impegnativo, infatti occorrono tante macchine complesse per portarlo sulle nostre tavole. Scopriamo insieme come funzionano.

Partiamo dal modellino qui nella teca, dove le potete vedere ricostruite tutte in fila: immaginatevi dei bei pomodori rossi e proviamo a seguire il loro percorso attraverso questi macchinari... Adesso andiamo avanti e vediamoli da vicino... Forza, provate a starmi dietro!

Iniziamo da queste due macchine che si trovano subito dopo il modellino: la tritratrice e la passatrice. Per prima cosa i pomodori vengono lavati e selezionati, poi la tritratrice -o spappolatore- li sminuzza bene bene. Una volta triturati, vengono riscaldati e trasportati nella passatrice dove, nel cilindro argentato, si trova un setaccio che serve per separare i semi e le bucce dalla polpa. E meno male che c'è il setaccio, altrimenti avremmo i sugheri pieni zeppi di bucce!

Se andiamo avanti, dopo la parete, troviamo una macchina altissima... ha un nome strano, si chiama brovatrice: è questa la macchina che permette di scaldare il pomodoro tritato prima di arrivare nella passatrice.

Dopo essere stata passata, la polpa entra in questa strana macchina sferica. Si chiama *boule* e permette la concentrazione della polpa di pomodoro sottovuoto, che assume così l'aspetto che tutti noi conosciamo. Ora che il concentrato è pronto, dobbiamo inscatolarlo! Ecco come si fa.

Una pompa trasferisce il liquido nella macchina riempitrice che inserisce il prodotto nelle latte che vedete su quel rullo. Successivamente le latte vengono chiuse da una macchina aggraffatrice, qui ne abbiamo

esposte ben tre! Una volta chiusa, la latta viene sterilizzata ed è pronta per portare questa salsa saporita in tutte le cucine.

Non so voi bambini, ma adesso sono curioso di vedere da vicino questi contenitori di latta. Venite con me e ne vedremo di tutti i tipi, rimarrete stupiti dai loro colori e dalla loro storia!