

#### 4. Gastronomia e alimentazione

Cari leprotti, lo sapete che quando mangio la pasta al sugo, mi macchio sempre di pomodoro dappertutto? A voi capita mai? Secondo me sì, perché il pomodoro è talmente radicato nella nostra cultura che praticamente ogni giorno ci abbiamo a che fare.

Tuttavia, tanti anni fa il pomodoro in latta non era ancora così presente nelle nostre case, perché all'inizio le persone non erano del tutto convinte della bontà delle conserve industriali; un po' come successe secoli prima con l'arrivo del pomodoro in Europa, vi ricordate?

Fu così che nel 1922 nacque a Parma la Stazione Sperimentale delle Conserve, un ente che aveva e ha tuttora il compito di studiare e migliorare i processi industriali ed educare chi lavora in questo settore. Il passo successivo fu, nel 1942, quello di organizzare a Parma la Prima Mostra delle Conserve Alimentari, questo fu un evento necessario per far conoscere le conserve ad un'ampia parte della popolazione.

Come potete vedere dai numerosi oggetti qui esibiti, il pomodoro è diventato talmente importante da diventare il protagonista di diversi momenti della quotidianità, non solo come alimento, ma come vera e propria icona: lo vediamo disegnato come decoro di accessori per la cucina, abiti, dischi musicali e libri! Chissà quante volte lo avete incontrato, è praticamente nostro amico!

Adesso veniamo alla parte più appetitosa, come è entrato il pomodoro nella cucina italiana?

Inizialmente, quando arrivò dalla Spagna, fu accolto con sospetto principalmente per due motivi: 1) non assomigliava a nessun cibo che le persone erano già abituate a mangiare; 2) perché di tutta la pianta solo il pomodoro è commestibile, le parti verdi sono tossiche, non vi azzardate a mangiarle, mi raccomando!

Piano piano si iniziò a coltivarlo e la sua prima menzione in un ricettario italiano risale al 1694, quasi 200 anni dopo il suo arrivo in Europa. Ma per vedere stampata su un libro di ricette la prima versione della pasta col pomodoro, dovremo aspettare addirittura il 1839... come hanno potuto farne a meno per tutto questo tempo!?

Oltre alla pasta, qual è l'altro prodotto associato al pomodoro? Non vi viene in mente nulla... Ma la pizza naturalmente! La pizza margherita venne ideata dal pizzaiolo Raffaele Esposito nel 1889 per

onorare la visita della regina d'Italia Margherita di Savoia a Napoli, per questo la pizza più famosa si chiama proprio Margherita! Da quel giorno è diventata uno dei piatti italiani più amati al mondo. Incredibile quanta strada ha fatto il pomodoro dal Sud America fino ad essere assaporato dal palato di una regina! Non solo, è talmente importante come alimento che è una delle basi della dieta mediterranea; insomma il pomodoro le ha proprio tutte, oltre ad avere un bel colore e ad essere versatile è l'ideale per rimanere in forma!

Ragazzi, siamo arrivati alla fine del nostro percorso alla scoperta del pomodoro. L'avreste mai detto che dietro a questo frutto potesse esserci così tanto da raccontare?

Adesso torno nella mia tana, ci vediamo presto in uno degli altri Musei del Cibo, ma attenti a non presentarvi tutti macchiati di sugo! Ciaooo!