

Il Pomodoro: astro della terra

*Dalla terra all'industria, dalla pizza alla pasta, il nostro **Pomodoro** è sulla tavola in ogni parte del mondo.*

Il Pomodoro: un'ispirazione che ci delizia

Prima in Europa e terza nel mondo dopo Stati Uniti e Russia, l'Italia risulta *leader* nella produzione e lavorazione di questo straordinario prodotto della terra.

Rosso scarlatto, arancione solare, giallo vivo, verde intenso...gustoso e versatile, il **Pomodoro** è stato celebrato da pittori, scrittori e registi, complice il suo aspetto attraente e *seducente*. La sua è una storia avventurosa che ha attraversato oceani e terre, prima di divenire un prodotto perfetto e vincente, protagonista delle ricette più svariate.

Tra i tanti artisti che si sono fatti ispirare da questo ortaggio speciale, spicca una tra le più importanti figure della letteratura latino-americana, **Pablo Neruda** che, nella sua *Ode al pomodoro*, lo definisce "*astro della terra*". E questa citazione dimostra il ruolo di prim'ordine che il **Pomodoro** occupa anche nella cucina d'oltre oceano.

Chi non ricorda il *film* tratto dal romanzo della statunitense **Fannie Flag**, "*Pomodori verdi e fritti al café di Whistle Stop*"? Nel *film*, indimenticabile, il fotogenico **Pomodoro** supera il fascino estetico e si veste di significati emblematici, evocando valori ancestrali e reconditi che rimangono impressi nella nostra memoria.

Dalla letteratura al cinema fino alla pittura, dal XVI al XX secolo, il **Pomodoro** affolla i quadri di molti artisti. La lista è davvero lunga fino alla grande tela di **Renato Guttuso**, dedicata alla **Vucciria di Palermo** dove, nel popolare mercato, campeggia una cassa di pomodori.

Ma scopriamo un po' di storia di questo meraviglioso ortaggio!

Il Pomodoro, una storia avventurosa nata nel continente americano

Solanum racemigerum, la denominazione botanica del pomodoro selvatico, viene attestata per la prima volta nel Sud-America occidentale. Risalito poi nell'America centrale, venne coltivato dai **Maya** e con maggior successo dagli **Aztechi**: proprio lì, tra il 1519 e il 1521, fu notato da **Hernàn Cortés** durante la conquista della regione.

Il merito di averne intuito le potenzialità va proprio a questi attenti agricoltori: trovarono la pianta come *parassita* nei campi di *mais*, selezionarono le piante meno tossiche e, nel giro di diversi secoli, la trasformarono nel *tomatl*. Era bastato "*cambiarne*" pochi geni – ma loro questo non potevano saperlo – per ottenere il prezioso frutto ricco di sali e vitamine, perfetto per la loro dieta.

Il Pomodoro, dal Nuovo mondo al Vecchio continente

Dal Nuovo mondo, il **Pomodoro** sbarca in Europa nella prima metà dell'500, e il primo paese a fare la sua conoscenza fu la **Spagna**.

Si diffuse con il suo colore oro originario che suggerì l'attuale nome della pianta: *Pomo*, per identificare un frutto tondeggiante e globoso, *d'oro* ad indicare, appunto il colore giallo dorato originario. L'attuale colore rosso è comparso successivamente grazie a numerosi selezioni e naturali innesti.

Il frutto dell'amore

Il fatto che inizialmente quasi non fosse commestibile, insieme alla sua indiscussa "attraenza", fu il motivo per cui il **Pomodoro** ebbe tanto successo come pianta ornamentale o medicinale, piuttosto che nell'ambito alimentare.

Già in origine, furono attribuiti a questo frutto speciale, **misteriosi poteri eccitanti ed afrodisiaci** e, per questo, venne impiegato in **pozioni e filtri magici** dagli alchimisti del Cinquecento e del Seicento. Ecco perché, anche in origine nelle varie lingue del Nuovo Mondo, venne definito come "**frutto dell'amore**".

Da quando l'uomo è divenuto coltivatore, si è impegnato a **sperimentare le varietà di frutti e di ortaggi migliori**, secondo criteri di **adattabilità nella coltivazione e commestibilità**, poi per migliorarne anche **digeribilità, gusto e aspetto**.

Grazie a ciò, cominciarono gli studi, ancora empirici, per selezionare le varietà migliori di **Pomodoro**.

Il pomodoro innamora l'Italia

Ufficialmente la **storia del Pomodoro in Italia** comincia a **Pisa**, il **31 ottobre del 1548** quando **Eleonora di Toledo**, figlia del Viceré del Regno di Napoli, donò al marito, **Cosimo de' Medici**, un bel cesto di pomodori nati dai semi ricevuti in dono dal padre.

Solo nel **XVIII secolo**, anche nella nostra penisola si intraprendono le **prime sperimentazioni gastronomiche** e si cominciano ad apprezzare anche **gusti e consistenze diversi dai soliti**.

Non è un caso che proprio nel 1762 **Lazzaro Spallanzani** studiasse la **conservazione degli estratti bolliti in contenitori chiusi** per mantenere inalterate le **proprietà dei vegetali**. Nascono in tutta Europa studi su nuovi e più efficaci **sistemi di conservazione dei cibi** che, nel 1810, permetteranno all'inglese **Peter Durand** di brevettare la **scatola di stagno**. Sarà poi l'americano **Woodhull Crosby**, nel 1847, a mettere sul mercato **le prime scatole di pomodori conservati**.

Il Pomodoro di Nunhems

I pomodori di Nunhems hanno ormai raggiunto tali livelli di qualità da essere un vero punto di riferimento per il mercato. Tra le numerose varietà, parlando di Pomodoro, nel catalogo *Nunhems*, il ruolo di protagonista va al *Marmande*, dai frutti di grandi dimensioni, di un bel rosso vivo a piena maturazione, arricchiti da una leggera costolatura che conferisce al frutto un aspetto robusto e vigoroso.

Il Pomodoro *Marmande* ha origini francesi; è stato introdotto in Italia tra il 1992 e il 1993 divenendo un vero e proprio *cult* grazie al consenso da parte dei consumatori sempre più attenti alla ricerca dei sapori di un tempo, ormai perduti nelle tipologie dominanti sul mercato.

Ottima qualità, lunga conservabilità, gusto eccezionale: sono queste alcune delle caratteristiche delle nostre varietà di **Pomodoro Marmande**.

Le varietà *Marmande Nunhems* sono *leader* del segmento, grazie alla qualità e alla disponibilità costante sul mercato perché viene esteso il tradizionale periodo di coltivazione a tutto il resto dell'anno, in Sicilia durante il periodo invernale, nella penisola per la restante parte dell'anno.

Il Pomodoro da industria

Tra le varietà di pomodoro, quelle destinate alla trasformazione industriale interessa circa l'85% della produzione.

In base alle esigenze di trasformazione e di produzione agricola, il **pomodoro da industria** deve presentare diverse e importanti caratteristiche; solo per citarne alcune: una polpa molto consistente, un residuo ottico elevato, una taglia ridotta, una maturazione precoce, una facilità del distacco del frutto, e infine la resistenza a particolari malattie.

I principali prodotti ottenuti dalla trasformazione del pomodoro sono tutti quelli che troviamo confezionati nelle nostre dispense: i pomodori pelati, i triturati, i concentrati di pomodoro, conserve e succhi.

Il pomodoro da industria si coltiva preferibilmente a campo aperto nella stagione primavera-estate e predilige terreni di medio impasto.

Nunhems da sempre fonde **tradizione e innovazione**, valori fondamentali che ha investito nel **Pomodoro da industria**: creare valore all'interno delle filiere agroalimentari, selezionando varietà che siano produttive, idonee alla trasformazione, sane e buone, è tra gli obiettivi fondamentali di Nunhems.

L'obiettivo è stato pienamente raggiunto e tra le diverse varietà spiccano:

Dask, che nel nome celebra la terra in cui è stato attentamente selezionato, Ascoli Satriano.

Si tratta di una varietà produttiva di pomodoro a frutto allungato, di un rosso intenso, duro e consistente; presenta un'attaccatura peduncolare particolarmente contenuta, che lo rende molto interessante per le trasformazioni industriali.

Grazie a queste caratteristiche, Dask fornisce quintali di frutti ai produttori, pelabilità e consistenza, il tutto in una pianta naturalmente sana.

N6438 F1, la varietà più precoce, con **raccolti** già dall'**ultima decade di luglio** che precedono la campagna di trasformazione; mentre **N507 F1** è la varietà ampiamente produttiva che, per la sua alta tenuta alla sovraturazione anche nelle situazioni più difficili, consente **raccolti** anche a **settembre**.

Infine, i più forti, **Tyson** e **Vulesse**. entrambi presentano all'interno del loro genoma una nuova fonte di resistenza naturale ai *virus* che permette una miglior risposta della pianta alle infezioni.

Il primo, un nome una garanzia, porta la promessa di una resistenza imbattibile contro lo sviluppo di fitopatologie come il *Tomato spotted wilt virus*. Il secondo, è "corazzato" contro TSWV 0-1.

Queste solo alcune tra le straordinarie varietà dei pomodori da industria che offre Nunhems!