

COLORE ROSSO FUOCO,
VERSATILE NEL CONSUMO,
UNICO NEL GUSTO,
INDISCUSSO PROTAGONISTA DELLA CUCINA
MEDITERRANEA.....

Con orgoglio presentiamo un'intervista esclusiva ad uno dei
prodotti più famosi ed apprezzati del panorama culinario
internazionale....

Il signor...

“POMODORO”!!!

CONVEGNO

IL POMODORO SAN MARZANO DOP: "L'ORO ROSSO ALLA CONQUISTA DEL GLOBO"
19 novembre 2004 ore 18.00



-dom.: Come viene correntemente chiamato?

-risp.: In Italia sono conosciuto come "Pomodoro", mentre i messicani mi chiamano "Tomat", gli inglesi e gli spagnoli "Tomato", i francesi e i tedeschi "Tomate"....

-dom.: Quali sono le sue origini?

-risp.: Provengo dalle Americhe in particolare dalle zone comprese tra il Perù e il Guatemala, ma ben presto abbandono la mia terra natia per andare alla conquista del mondo...

Inizio dall'Europa, ma non vengo subito compreso perché mi utilizzano solo come ornamento di balconi e davanzali ahimè... a causa di una tara ereditaria che mi porto dietro... Eh' sì, perché dicono che soprattutto quando siamo verdi e immaturi conteniamo un alcaloide velenoso, la solanina che per decenni ci ha impedito, a me e ai miei fratelli, di far parte dei ricettari delle migliori cucine internazionali.

Più tardi però tutti iniziano ad apprezzare le mie innumerevoli qualità: mi hanno detto che ho effetti afrodisiaci e per questo mi hanno chiamato "pomme d'amour", ma soprattutto hanno scoperto che ho proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, prevengo il cancro e i problemi cardiovascolari non solo se mi consumano fresco ma anche trasformato in pelato ed inscatolato.

-dom.: Tutte queste qualità veramente ci stupiscono, ne ha delle altre?

-risp.: Certo che sì! Sono uno che odia il colesterolo, il mio succo combatte gotta e reumatismi. Beh si può ben dire che sono, scusate la presunzione, un concentrato di buona salute: ho un'azione rinfrescante, aperitiva, astringente, diuretica e digestiva. Le mie foglie tritate ed applicate sulla pelle possono essere un valido aiuto contro le punture di insetti perché contengono l'alfa-tomatina che ha notevoli proprietà insettifughe, fungicide ed antibatteriche.

-dom.: Ci hanno riferito che lei è anche un ricco portatore di elementi nutritivi fondamentali. Quanto di vero c'è in questa affermazione?

-risp.: Tutto assolutamente vero, anzi le dirò di più: le indico in una tabella dettagliata, tutti i nutrienti che contengo in riferimento ai miei diversi usi. La cosa fondamentale che vorrei aggiungere e che penso interesserà tutti coloro che leggeranno quest'intervista, è che sono un ottimo alleato dei regimi alimentari ipocalorici dal momento che contengo solo 16 kcal ad etto e posso essere consumato in particolare dagli sportivi poiché sono ricco di potassio che aiuta a prevenire i crampi muscolari.

-dom.: Ma lei ce l'ha qualche lato negativo o son tutte rose e fiori?

-risp.: Beh direi che le uniche persone che devono starmi alla larga sono quelle che hanno problemi di intolleranza alimentare o allergie in quanto contengo l'istamina che è considerata una delle principali sostanze scatenanti di questi disturbi.

-dom.: Bisogna ammettere che anche esteticamente lei si presenta bene, cosa le piace di più e cosa invece cambierebbe del suo aspetto fisico?

-risp.: La caratteristica fisica che più mi aggrada è senza dubbio il colore che assumo in fase di piena maturazione, quel rosso fuoco di cui vado immensamente fiero e che mi ha reso famoso. Se cambierei qualcosa di me...? Direi proprio di no mi piaccio decisamente così come sono!

-dom: Ha qualche preferenza per quanto riguarda l'ambiente di coltivazione?

-risp: Diciamo che mi adatto facilmente a qualunque terreno ed infatti vengo coltivato in ogni angolo del pianeta, ma preferisco senza dubbio i terreni ben drenati, freschi e profondi. Ho una innata repulsione per la siccità ed ho bisogno di una notevole quantità di acqua giornaliera altrimenti rischio di perire. Ho altresì bisogno di sostegni fissi che solitamente sono in legno, poiché i miei rami riescono a raggiungere l'altezza di 2 metri e non possono reggersi da soli.

-dom: Come viene raccolto nei campi?

-risp.: Essendo molto delicato, debbono necessariamente raccogliermi a mano quando raggiungo quel colore rosso intenso di cui le ho parlato prima.

-dom: A quanti tipi di utilizzo si presta?

-risp: In effetti un'altra caratteristica di cui posso vantarmi è proprio la versatilità! Mi possono utilizzare crudo (in insalate, sulla pasta, sulla pizza, sulle classiche bruschette, sulle più ti
lato, per fare i più svariati sughi di pasta, di secondi e di contorni, sulla pizza, per bevande salutari...) a seconda dei gusti e delle preferenze personali.

-dom: Cosa ne pensa di quello che dicono di lei?

-risp: Ad oggi non ricordo di avere avuto critiche tanto negative anzi direi che tutti coloro che si sono occupati di me lo hanno fatto in buona fede. Ringrazio principalmente Vincenzo Corrado autore de "Il cuoco galante" del 1773 grazie al quale per la prima volta sono entrato a far parte di un ricettario ufficiale; vorrei altresì ringraziare Luciano De Crescenzo che parla di me in questi termini: "....." la cucina partenopea è una cucina a luci rosse per la presenza sulla nostra mensa di quel meraviglioso prodotto della natura, fatto a forma di lampadina, noto a tutti come il pomodoro *sammarzano*...".

Nel 1891 poi fu pubblicata la prima edizione de "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" in cui Pellegrino Artusi così raccontava di me.: "C'era in una città della Romagna un prete che ficcava il naso dappertutto e voleva mettere lo zampino in ogni affare domestico. Era comunque un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato *Don Pomodoro*, per indicare che i pomodori entrano dappertutto e quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole. Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette otto pomodori e mettete a fuoco tutto insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo straccio e servitene. Questa salsa si presta a moltissimi usi: è buona col lesso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come per fare il risotto con i pomodori".

Insomma, tutti questi complimenti farebbero arrossire chiunque... ma non me perché non si vedrebbe!!!

-dom: In conclusione possiamo dirci sicuramente più edotti sulla sua intensa quanto piacevole vita, vuole aggiungere qualcosa?

-risp: Penso di avere sostanzialmente dato le notizie più importanti che mi riguardano, ma raccomando a tutti di leggere attentamente la tabella dei nutrienti che è molto significativa. Vi lascio inoltre alcune delle ricette più famose e particolari che prevedono il mio utilizzo. Grazie per l'attenzione che mi avete riservato e buona degustazione!!!

IL SIGNOR
Pomodoro