

GLI AZTECHI LA POP ART

CHE STORIA Dal sugo azteco alla zuppa di Warhol

Dai sughi a Warhol: i pomodori hanno cambiato il mondo



DI FAZIO A PAG. 18

SUGO, MA VERO PALA- la ribalta universale, ro all'eccellenza del zano (minacciato n sounding), le cui mdano nientemeno ruzione del Vesuvio 10 Ercolano e Pom- ilenni fa. a nominare i roma-

UNA MA A SEI GIUGNO, VERO primo e il secondo sec- Cristo. Forse il prime delle celebrità, quest' veva rilanciato la vecc ria degli umori" di Ij virandola verso il ma- mo quello che mangi- quali erano le coordi- nate della zuppa di

POMODOR

Così ha cambiato il mondo

» Maurizio Di Fazio

C

gni anno vengono prodotte, nel mondo, 40 milioni di tonnellate di pomodori lavorati. E restiamo di gran lunga i suoi più grandi esportatori. Oggi rappresentano un totem nelle dispense globali. Ma non è sempre stato un amore viscerale, un'esplosione acidula di piacere al palato e al cuore. Anzi, fino a non molto tempo fa il "pomo d'amore" era considerato un cibo raro, appannaggio delle degustazioni esotiche di altolocati cosmopoliti. Una genia che, trovandosi in Giappone, "non tralasciava di cimentarsi col fugu, il leggendario pesce palla, potenzialmente letale, della cucina nipponica". Poi il vento ha cambiato decisamente rotta, narra William Alexander, autore del nuovo e gustosissimo *I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo*. Il sottotitolo del libro, edito da Aboca, è epico al punto giusto: "Storia, viaggi e avventure alla scoperta del frutto più amato".

**LA GENESI E L'EVOLUZIONE** esponenziale di questa bizzarra e irresistibile creatura della flora - composta, per il 95%, d'acqua, vitamine C e A e licopene, un antiossidante - sono raccontate da Alexander con aneddoti e succosi dettagli

storico-botanici: troviamo le ottocentesche e milionarie pillole al pomodoro a stelle e strisce del dottor Miles e del dottor Phelps, che "curavano ogni male"; l'avvento dell'industria dei barattoli, delle salse e dei concentrati di pomodoro (che mutarono persino il corso delle guerre); la cavalcata inarrestabile del ketchup e le lattine Campbell di Andy Warhol. E ancora: le dispute filologiche sull'introduzione della pizza napoletana Margherita, con pomodoro, mozzarella e basilico (la preparò davvero, nel 1889, Raffaele Esposito, il Sorbillo dell'epoca, per compiacere l'omonima regina in visita?); il trionfo, sempre al crepuscolo del 1800, della pasta, i maccheroni al sugo, dai vicoli partenopei alla ribalta universale. E pensiamo all'eccellenza del San Marzano (minacciato dall'*italian sounding*), le cui radici affondano nientemeno che nell'eruzione del Vesuvio che annientò Ercolano e Pompei due millenni fa.

I primi a nominare i pomodori furono, nel 1500, gli spagnoli di Hernan Cortes, che li scoprirono abbattendo la civiltà azteca e li portarono in Europa. Ma fu un'epifania ca-

suale: il *conquistador* non sapeva che era quello il vero tesoro del Messico, "il cui effetto alla fine sarebbe stato comparabile ai metalli preziosi del Nuovo Mondo". Certo, gli aztechi li tramutavano in salse piccanti d'accompagnamento ai piatti di pesce e di carne, e per quest'ultima era da intendersi indifferentemente quella umana, perché nei banchetti della vittoria comparivano sovente le membra degli sconfitti. E quando il pomodoro iniziò a circolare in Italia risultò talmente strano "che la gente non capiva nemmeno che parte se ne dovesse mangiare". Il primo caso documentato risale alla vigilia d'Ognissanti del 1548. "Cosimo de' Medici, granduca di Toscana, discese la lunga scalinata del Palazzo Vecchio di Pisa, fu informato dal responsabile dell'amministrazione dell'arrivo di un cesto di prodotti freschi". Il momento spartiacque venne trascritto con prosa solenne: "E il cesto fu aperto ed essi si mirarono l'un l'altro con volto assai pensoso". Nessun pomodoro venne servito per cena. E nemmeno nell'intero decennio successivo "e neppure nel secolo che seguì", a differenza di tante altre piante edibili giunte dalle Americhe come il mais, le patate e i fagioli.

Il pomodoro "non sarebbe riuscito ad assicurarsi un po-

sto nella pratica gastronomica italiana prima di trecento anni di attesa". Scontò una diffidenza estetica e scientifica abissale. Ci furono provetti *gourmand* che lo dichiararono non commestibile dopo averne masticato le foglie. Venne bollato come sulfureo e velenoso perché appartenente alla famiglia delle solanacee, quindi imparentato con la belladonna, una delle piante più tossiche del pianeta. Peggio della sifilide. Un medico padovano, Giovanni Domenico Sala, scrivendo nel 1628 della ripugnante usanza di altre culture di nutrirsi di locuste, ragni e grilli, annoverò pure i pomodori tra le "strane e orribili cose che poche persone sconsiderate" avevano l'ardire di addentare. Del resto, il Rinascimento li aveva demonizzati senza se e senza ma: contemplando l'età ideale greco-romana, aveva rimesso sull'altare Galeno di Pergamo, vissuto tra il primo e il secondo secolo dopo Cristo. Forse il primo medico delle celebrità, quest'ultimo aveva rilanciato la vecchia "teoria degli umori" di Ippocrate, virandola verso il mantra "Siamo quello che mangiamo". E quali erano le coordinate galeniche della corretta alimentazione? Il caldo e il freddo, il secco e l'umido. E qual era uno degli alimenti più pericolosi in assoluto, freddo e umido al contempo? Sua maestà succulenta (futura), il pomodoro.

**IL LIBRO**



» **I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo**  
W. Alexander  
Pagine: **384**  
Prezzo: **19,50 €**  
Editore: **Aboca**

“

Nel '500  
i nobili lo  
adoravano,  
ma non lo  
mangiavano:  
'È velenoso'

W. Alexander

”

**Con pizza,  
maccheroni  
o carne  
umana**  
Tanti i modi  
di cucinarlo  
FOTO ANSA

