

Appendice: Il pomodoro

Le origini

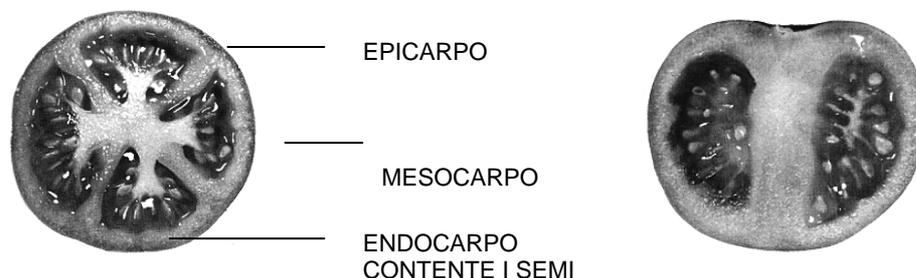
Il pomodoro è una specie originaria dell'America meridionale, giunta in Europa come pianta ornamentale subito dopo la conquista spagnola, nel XVI secolo. In principio, gli Europei lo ritenevano dannoso per la salute. E' solo all'inizio del XIX secolo che entra nelle abitudini delle popolazioni e oggi è uno degli ortaggi più importanti.

Che cos'è il pomodoro?

Il pomodoro appartiene alla famiglia delle *solanacee*. La parte che consumiamo equivale ad un frutto carnoso. Esso non contiene il nocciolo come la ciliegia o la pesca: questo tipo di frutto è detto "bacca".

FRUTTI CARNOSI	
con endocarpo legnoso (<i>drupa</i>)	con endocarpo polposo (<i>bacca</i>)
Ciliegia, pesca, prugna, albicocca...	Pomodoro, fragola, uva, melanzana...

Esternamente è formato da una buccia resistente (*epicarpo*); internamente da una polpa carnosa, rossa (*mesocarpo*) nella quale si trovano due o più cavità ripiene di semi (*endocarpo*).



Questa pianta può raggiungere i 2 metri di altezza e i suoi frutti, di colore rosso, giallo o violaceo, possono avere dimensioni e forme differenti: tondi, allungati, a grappoli, ecc. Il peso dei pomodori varia da alcuni grammi (ciliegia) fino ad 1 kg (gigante)!

Il pomodoro è una pianta di origine tropicale e necessita quindi di temperature medie relativamente alte che non superino i 30°C. Al di sotto dei 10°C si arresta la fase vegetativa e generativa della pianta mentre sotto lo zero viene totalmente distrutta.

Importanza della coltura in Ticino

Per il Ticino si tratta della coltura più importante; ogni anno vengono messe a dimora circa 2.5 milioni di piantine, di cui 1.5 in campo aperto (per un prodotto lordo annuo tra i 6 e gli 8 milioni di franchi). La tendenza è una continua riduzione della percentuale delle colture in campo aperto in favore di quelle protette.

Come coltivarlo...

Il pomodoro è una pianta che necessita di un'assidua assistenza e parecchi interventi:

- *legature*: dopo aver messo in posa il sostegno bisogna fissare la pianta con nastro, raffia o cordicelle. Esistono apposite pinze per questo lavoro.
- *potatura*: allo stato naturale, dopo un certo periodo il fusto della pianta comincia ad emettere delle ramificazioni laterali alla base delle foglie (femminelle). Queste ramificazioni devono essere eliminate poiché diminuiscono la produttività e la precocità dei frutti.
- *lavorazione del terreno*: nei terreni aperti sono necessarie delle frequenti zappature per rompere la crosta e mantenere una buona umidità a livello delle radici.
- *concimazione*: la pianta, rimanendo in coltura per un periodo prolungato, necessita una continua ed abbondante disponibilità di elementi nutritivi.
- *lotta alle malerbe*: l'impiego dei diserbanti è poco diffuso. Le malerbe che si sviluppano tra le file vengono distrutte con una sarchiatura superficiale.
- *irrigazione*: se coltivato in serra o tunnel necessita di regolari irrigazioni. In campo aperto l'irrigazione avviene in periodi siccitosi. È importante evitare squilibri idrici (da secco a molto umido), che produrrebbero spaccature dell'epicarpo (buccia).

Raccolta, imballaggio e conservazione

I pomodori vengono raccolti ad uno stadio differente a seconda della loro destinazione.

Per il *mercato locale* il frutto sarà già completamente tinto di rosa pallido; mentre quelli che prima della loro commercializzazione subiscono un *trasporto di parecchie ore*, vengono staccati dalla pianta non appena la punta assume una colorazione giallognola. I pomodori destinati all'*industria* vanno raccolti a completa maturazione, poiché è a questo stadio che il prodotto trasformato è di migliore qualità (contenuto zuccherino).

Per la cernita esistono macchinari che puliscono e calibrano il prodotto.

I pomodori maturi si conservano al massimo per una decina di giorni a 10°-12°C e ad un'umidità dell'85-90%. I pomodori appena tinti di rosa possono mantenersi inalterati per 2-3 settimane ad una temperatura di 12°C. A fine stagione i frutti verdi rimasti sulle piante possono essere fatti maturare in locali temperati sebbene non raggiungano mai la qualità di quelli maturati al sole.

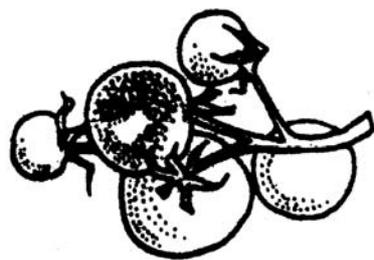
Attività

- Tagliare un pomodoro a metà ed osservare il suo interno, quindi nominare le varie parti.
- Osservare i diversi tipi di pomodori e classificarli in base alla forma e al calibro.
- Prendere spunto dal pomodoro per parlare dei frutti: perché il pomodoro è un frutto? Elencare tutti gli ortaggi frutti.
- Differenziare le famiglie di frutti: con il nocciolo, con i semi, ecc.

Zuppa di pomodoro al basilico (ricetta per 4 persone)

Ingredienti:

1.5 kg di pomodori, 16 foglie di basilico, 50 g di burro salato, 50 g di formaggio bianco cremoso, sale e pepe macinato.



- Fare una piccola incisione a croce sulla parte alta dei pomodori ed immergerli in acqua bollente per 5-7 secondi.
- Pelarli, poi tagliarli a metà eliminando i semi e raccogliendo il succo: filtrarlo e tenerlo da parte.
- Tagliare i pomodori a fettine fini usando un coltello molto affilato.
- Tagliuzzare le foglie di basilico, lasciandone da parte 4.
- Mettere i pezzetti di pomodoro con il succo e il basilico tagliuzzato in una padella.
- Aggiungere 30 g di burro e far cuocere a calore moderato.
- Non appena le fettine di pomodoro cominceranno a disfarsi, alzare il fuoco e mescolare vigorosamente unendo il rimanente burro.
- Rimescolare e condire con sale e pepe macinato al momento.

Consiglio: dopo aver fatto le porzioni, al centro del piatto si può aggiungere una generosa cucchiata di formaggio bianco cremoso. Guarnire con foglie di basilico.