



## **IL POMODORO, QUESTO SCONOSCIUTO**

*di Giorgio Rinaldi*



**No, non è una battuta o una provocazione: il principe degli ortaggi in tutto il mondo, o quasi, è mangiato e cucinato, è proprio il caso di dire, in tutte le salse.**

**Però, finisce nello stomaco dei consumatori senza che la stragrande maggioranza ne conosca caratteristiche, qualità o pregi.**

**Chi lo mangia lo fa perché è buono, e tanto basta.**

**In realtà, l'ortaggio ci arriva –e questo è noto- direttamente dal Nuovo Mondo.**

**Si può dire che Colombo, al di là delle dispute tra gli studiosi se a scoprire l'America sia stato lui o ad arrivare per primi siano stati i vichinghi, è l'uomo che ha portato il mitico ortaggio in Europa.**

**Anche se prima di arrivare a noi così come lo conosciamo, si presentava come una bacca verde grande come un acino di uva, altamente tossica.**

**Nel mondo se ne producono 126 milioni di tonnellate in 171 Paesi, per una superficie coltivata di 4,6 milioni di ettari: un terzo Cina e poi USA e India.**

**In Italia, il paese per antonomasia del pomodoro, ogni anno si ha un consumo pro-capite di circa 65 Kg. con una spesa di oltre 400 milioni di euro.**

**Il pomodoro è un ortaggio a basso contenuto calorico (19 Kcal. per 100 gr.), ricchissimo di vitamina C, di potassio e antiossidanti.**

**E' un vero concentrato di licopene e carotenoide (da qui il colore rosso), che danno una buona mano –insieme ai polifenoli- a rallentare i processi di invecchiamento e a prevenire l'insorgenza di tumori.**

**Contrariamente a quanto comunemente si pensa, il pomodoro è più facilmente assimilabile dal nostro organismo quando è cotto piuttosto che crudo, perché si scioglie nei grassi.**

**Al momento dell'acquisto bisogna prestare particolare attenzione alla compattezza e al colore, che deve essere uniforme e brillante. Deve essere profumato e le foglioline attaccate al peduncolo (calice) si devono presentare verdi e brillanti.**

**L'assenza di sapore è indice di raccolta precoce o di intervenuta conservazione alle basse temperature.**

**La Bayer Cropscience –consociata di Bayer AG –**

([www.bayercropscience.it](http://www.bayercropscience.it)) nel suo meritorio percorso di divulgazione e conoscenza dei prodotti della terra, consacrato nella monumentale collana editoriale Coltura & Cultura, in collaborazione con Art Servizi Editoriali di Bologna, ha appena finito di realizzare il volume n. 11 dedicato al pomodoro ([www.colturaecultura.it](http://www.colturaecultura.it)).

Questo nuovo volume è stato recentemente presentato in Sicilia, a Modica, nella terra del famoso pomodoro ciliegino.

E' proprio nella Sicilia meridionale, infatti, che si produce una varietà di pomodoro ciliegino tecnicamente conosciuto come "Naomi F1".

Il Comune che vede la maggiore produzione è Pachino, con ciò la volgarizzazione del nome della varietà in "ciliegino pachino", mentre è corretto dire "ciliegino di Pachino".

Il convegno è stato un momento di grande interesse perché, per la qualità degli interventi, è stato possibile approfondire la conoscenza, a 360°, del pomodoro.

Sala gremitissima di tecnici, studiosi, operatori commerciali, produttori, autorità, oltre ad una nutritissima partecipazione di giornalisti del settore arrivati da tutta Italia.

Presenti inoltre il Dr. Renzo Angelini, Direttore Technical Management & Communication di Bayer CropScience, che ha coordinato, e coordina, l'importante lavoro scientifico che vanta sino ad oggi il coinvolgimento di circa mezzo migliaio di esperti, e il Dr. Frank Terhorst, Amministratore delegato di Bayer CropScience in Italia, i cui interventi sono stati premiati con un lungo applauso della platea.

L'evento è stato coordinato dal Dr. Duccio Caccioni del Centro Agroalimentare di Bologna.

Il volume "Il pomodoro", singolarmente o insieme agli altri 10 sin qui pubblicati, può essere richiesto nelle migliori librerie oppure ordinato direttamente *on line*.

**Vedi fotogallery  
di M. Rebeschini**