



Signore e signori...

il pomodoro

...il pomodoro

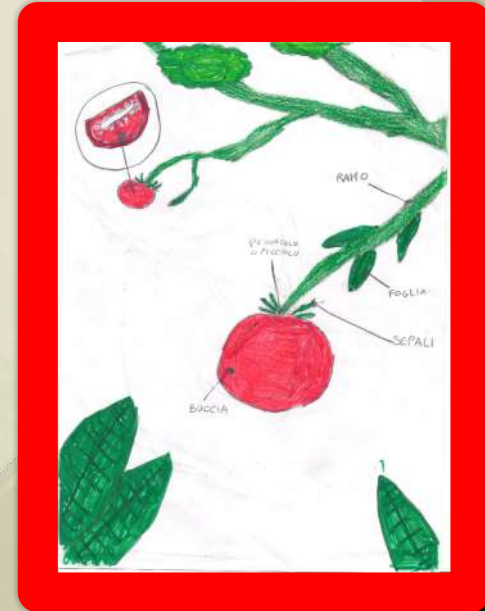
Invade le cucine,

Entra per i pranzi,

Si siede

Riposa nelle credenze...

dall' *Ode al pomodoro* di Pablo Neruda



Il Pomodoro selvatico è originario dell' America Centrale. Fu messo a coltivazione dai Maya e poi trasmesso agli Aztechi che lo coltivavano nelle regioni meridionali del Messico.



La storia

Fu qui che il conquistadores spagnolo Hernan Cortes lo vide durante l'occupazione della regione tra il 1519 e il 1521 e da qui lo portò in Spagna. Prendendo a prestito il nome **tomatl** usato dagli indigeni, gli Spagnoli denominarono il frutto **tomate**. Il pomodoro all'inizio si diffuse come pianta ornamentale. Dopo la Spagna il primo paese europeo a conoscerlo fu l'Italia, in quanto molti territori italiani erano sotto il dominio spagnolo e poi il clima mite era ideale per la crescita delle nuove piantine. La comparsa documentata del pomodoro in Italia si ha nel 1548 a Pisa quando Cosimo de' Medici riceve dalla sua tenuta fiorentina un cesto di pomodori nati da semi donati alla moglie che era la figlia del Vicerè del Regno di Napoli.



Il nome...

Nome scientifico ***Solanum
Licopersicum***. Gli Aztechi lo chiamavano **tomatl** o anche **xitomatl**. Poi quando il conquistadores spagnolo Hernan Cortes arrivò in Messico trasformò il nome **tomatl** in **tomate**. Il nome pomodoro è italiano, di derivazione latina; fu dato a questo frutto dal botanico senese Pietro Andrea Mattioli che lo definì il **pomo d'oro** per il suo colore giallo, infatti originariamente il pomodoro aveva un colore giallo scuro.

Lo sapevi che qua in Liguria, a Genova, **pomodoro** si dice «**tomata**» (pronunciato «**tumata**»); ed è quasi uguale all' inglese «**tomato**» e al francese «**tomate**»?



La pianta

Il frutto è una bacca di dimensioni e forma variabile, di colore rosso o arancio al momento della maturazione, L'epicarpo è liscio, Il mesocarpo carnoso e l'endocarpo suddiviso in logge piene di succo denso, contenenti numerosi semi appiattiti giallognoli. Il fiore ha un calice a cinque sepali pelosi esternamente e una corolla di cinque Petali gialli parzialmente fusi insieme.



Un po' di numeri....

Il pomodoro per germinare impiega dagli **8 ai 12 giorni**, ha un ciclo di vegetazione che varia dai **90 ai 130 giorni** e, per stimolarne la crescita e la fruttificazione, va seminato in pieno sole. Il seme va interrato a una profondità che varia da **1,5 a 2,5 cm**, ad una distanza minima tra i **30** e i **60 cm**



Pomodori

Per

Tutti

i gusti....

Nome della varietà	Descrizione Caratteristiche	Foto
Canestrino	Ha forma a canestro. I frutti possono superare i 300 g di peso. Ha buccia sottile e polpa poco acquosa,morbida e dolce.	
Cuor di bue	Ha forma di cuore leggermente schiacciato.Può superare i 500 g di peso. La polpa è dolce ,saporita. La buccia è liscia e sottile.	
Cilieginio dolce	Cresce a grappoli.Ha un colore rosso brillante e può variare dai 25 ai 30 g di peso.	
Datterino arancio	É arancione. La polpa é dolce e poco acquosa. Può variare dai 10 ai 15 g di peso. Ha una forma allungata e appuntita simile a quella di un dattero.	
Piccadilly	Il pomodoro Piccadilly è una tipologia di pomodoro a grappolo rosso dalla buccia rosso brillante. I pomodorini sono di piccole dimensioni, riuniti in grappoli di 8-12 frutti del peso di 50 grammi circa. Il Piccadilly è dolce e saporito. La forma dei frutti è leggermente allungata con l'estremità appuntita	
S. Marzano	Misura circa 12 cm di lunghezza e può variare dai 130 ai 150 g di peso.Ha un colore rosso brillante con spalla verde. Cresce in grappoli.Un grappolo è formato da 7-8 frutti	

E sapessi... ce ne sono tanti altri!

Valori nutrizionali

Principi nutritivi:

Potassio, fosforo, vitamine, soprattutto vitamina C, basso contenuto calorico.

Valori nutrizionali per 100 g:

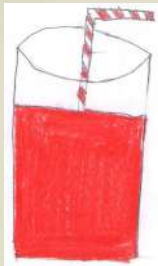
Energia	31 kcal
Proteine	0,83 g
Carboidrati	5,51 g
Grassi	0,63 g

Usi in cucina

**Salse e
sughi**



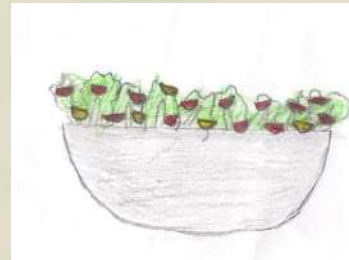
Frullati



**Decorazioni di piatti e
snack**



Insalate



Pizza



Qualche ricetta

La pomarola RACCONTATA DA EMILIA



1

2

3

4

5

La Pappa al pomodoro

Giorgio racconta la ricetta di nonna Graziella

In un tegame con bordi alti, far soffriggere uno spicchio di aglio con abbondante olio. Aggiungere salsa di pomodoro e pane raffermo tagliato a cubetti. Allungare con acqua di cottura dei ceci o fagioli, se disponibile, altrimenti semplicemente acqua. Aggiungere sale e pepe. Far addensare per circa 30 minuti. Impiattare con una foglia di basilico.



*È famosa anche perché nominata nel «**Giornalino di Gian Burrasca**» e diventa la protagonista di una famosa canzone...*





Prodotto dagli alunni della classe 5^
a.s.2023/2024
Scuola Primaria di Bradia
Istituto Comprensivo Ilaria Alpi
Sarzana (Sp)

CREDITS: This presentation template was created by [Slidesgo](#), and includes icons by [Flaticon](#), and infographics & images by [Freepik](#)