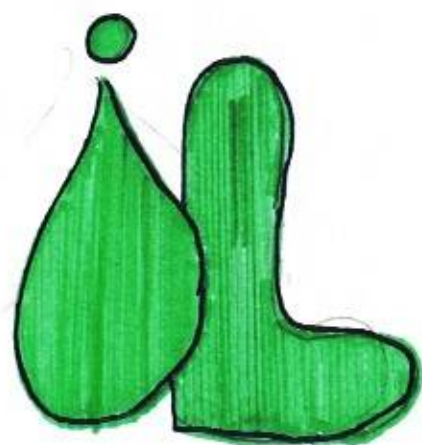




POMODORO

ADELE AMODIO

NARTISS MAMMER

ALESSANDRO ORSI

DANIELA BALUTA

Nome ed eventuali definizioni in altre lingue:

Il nome pomodoro deriva da "pomo d'oro" che significa "mela d'orata", invece il nome scientifico è "solanum lycopersicum".

Origine e storia del prodotto:

Il pomodoro è originario del Sudamerica occidentale. Fu messo a coltivazione dai Maya, subito dopo dagli Aztechi che lo coltivarono in Messico. Il pomodoro apparve in Europa per la prima volta nella metà del 500 ma fu utilizzato come pianta ornamentale. Tra le tante varietà di pomodori c'è "il cuore di bue". La leggenda narra di un piccolo contadino di nome Giovanni che aveva denominato il pomodoro cuore di bue per via della sua forma grande e rotonda. Si diceva che questo pomodoro avesse proprietà magiche: chiunque lo assaggiasse sarebbe stato colpito dalla sua bontà straordinaria e avrebbe condiviso questa delizia con gli altri.

Aspetti botanici:

I pomodori sono fonte di preziosi nutrienti, soprattutto di potassio, fosforo, vitamina C, vitamina K e antiossidanti. La caratteristica fisica del pomodoro è la pelle liscia e lucente che racchiude polpa e semi. Inoltre è un frutto dal punto di vista botanico però viene considerato un ortaggio ed è composto per circa 95% di acqua. Esistono: pomodori rossi, pomodori gialli e neri.

Usi in cucina:

In cucina è utilizzato in numerose ricette; crudo nelle insalate, o nei panini, cotto o come sugo. È protagonista in piatti come la pizza margherita, la bruschetta, la caprese e

la frisella.

Altri usi:

1) Il pomodoro considerato tossico: questo pregiudizio è stato superato alla fine del 18° secolo.

quando un medico italiano di nome Arena dimostrò che il pomodoro era sano.

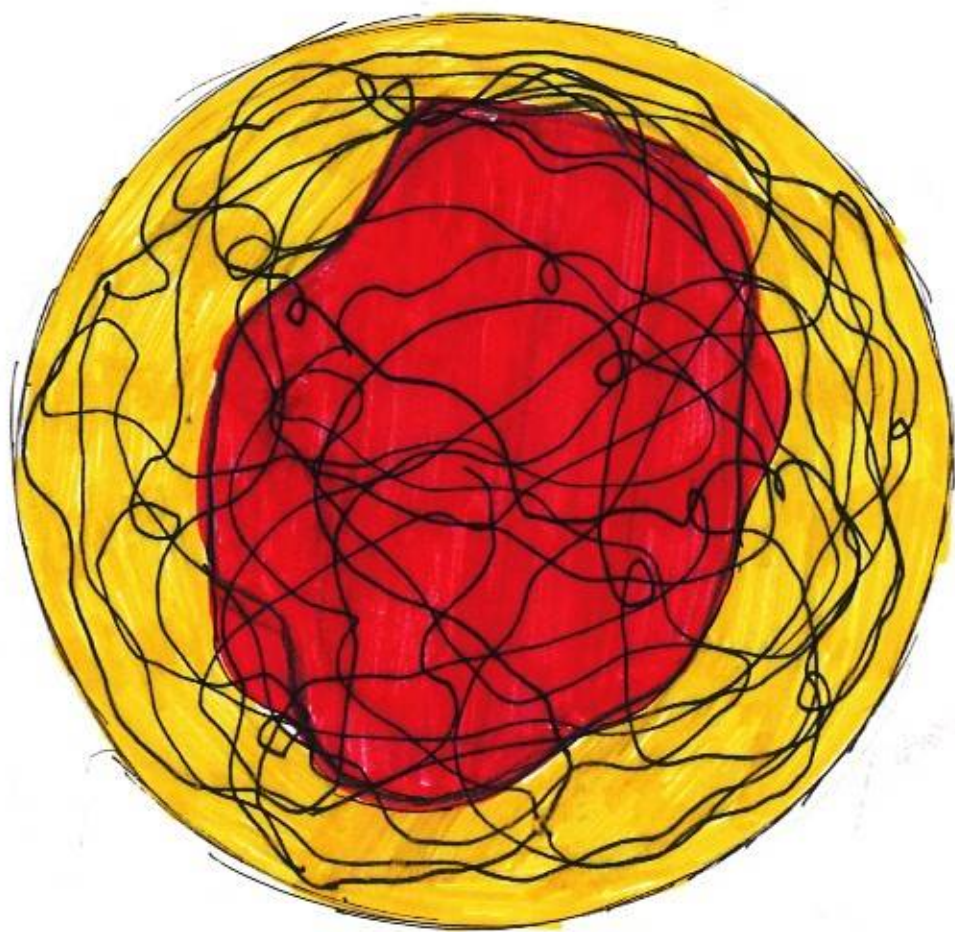
2) Il pomodoro contiene acido citrico, che aiuta a prevenire i crampi e a mantenere i muscoli sani e forti.



DANIELA B. 5²C SCUOLA "O. FREGUETTA"



la pasta
al pomodoro.



Pizza



Margherita.

ALESSANDRO ORSI

