

IL POMODORO

- CLASSE 3 B CASTELVECCHIO ISTITUTO COMPRENSIVO SAURO



CARATTERISTICHE SENSORIALI

- Il pomodoro è quasi sempre di colore rosso. La forma può essere rotonda o allungata. La pelle è liscia e lucida. Ha un odore fresco e un gusto dolce. A volte è acido. Quando si morde il succo fa un suono leggero.



NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE

- Alcuni contadini (sembra italiani) chiamarono l'ortaggio pomo del lupo, cioè cibo di un animale selvaggio molto temuto; i botanici, poi, si sarebbero rifatti al suo nome popolare. I botanici chiamano il pomodoro *solanum lycopersicum*, che significa «pomo del lupo», dal greco *lykos* «lupo» e *persikòn* (melon) «pomo persico; pesca».

Pomodoro



Solanum lycopersicum

Cenni storici

- Il pomodoro è stato scoperto da Cristoforo Colombo ed è arrivato in Europa quando lo spagnolo Hernan Corte's rientrò in patria e ne portò degli esemplari. È stato diffuso in Europa solo nella seconda metà del XVIII secolo ed in Italia nel 1956



I POMODORI IN ITALIA

- IL pomodoro approdò in Italia poco tempo dopo il suo arrivo in Spagna. In Italia i pomodori affrontarono un lungo periodo di diffidenza e vennero coltivati per molto tempo come piante decorative perché i frutti non erano considerati commestibili.



• VARIETA' DI POMODORI

- In Italia esistono diverse varietà di pomodori:
- Cuore di bue
- Ciliegino
- San Marzano
- Costoluto



ANTICA RICETTA LIGURE DEI POMODORI RIPIENI

pomodori ripieni venivano preparati in estate quando vi era abbondanza di questi meravigliosi e succosi frutti rossi.

INGREDIENTI

12 pomodori maturi

1 spicchio di aglio

1 mazzetto di prezzemolo

40 gr di pinoli

40 gr di mollica di pane

Olio extra vergine di oliva

Pan grattato

Sale

PROCEDIMENTO

Lavare, asciugare e tagliare a metà i pomodori. Adagiarli in una teglia rivestita con carta da forno. In un mortaio pestare aglio, sale, pinoli, prezzemolo e la mollica inumidita con acqua tiepida. Amalgamare bene tutto. Riempire ogni metà del pomodoro con questa crema e poi cospargere con pangrattato. Mettere in forno ventilato a 200 gradi per 25 minuti. Servire tiepidi.

POMODORI ALLA LIGURE



CURIOSITÀ

- Noi usiamo il pomodoro come contorno di verdura ma in realtà è un frutto che appartiene alla famiglia delle solanacee. Quando finalmente alla fine del 1800 hanno inventato la pizza il pomodoro è diventato di uso quotidiano e molto famoso perché è utilizzato nella pizza come salsa.
- Esistono circa diecimila varietà di piante di pomodoro al mondo: giallo, viola e persino nero.
- Il pomodoro non va mai messo in frigo perché il freddo fa perdere il gusto. Infatti in Italia i pomodori più gustosi si coltivano al sud perché il clima è più caldo.