

Pomodoro



Nome ed eventuali definizioni in altre lingue

Origine e storia del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali (colore, profumo, gusto, consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità

Martedì

1 aprile

2020

Pomodoro

ORIGINE: America del Sud (grazie ai Maya).

Nel 1500 Hernán Cortés, conquistatore spagnolo, portò per la prima volta il pomodoro in Europa (in Spagna).

Nel 1548 Cosimo de' Medici ricevette in regalo dagli spagnoli una cesta di pomodori. Da lì decise di coltivarli anche in Italia.

Nell'1600 il pomodoro in Italia veniva utilizzato come elemento decorativo.

All'inizio i contadini non mangiavano i pomodori perché non erano nutrienti.

All'inizio dell'1700 si cominciò ad

usarlo anche in cucina. Oggi il pomodoro viene prodotto in tutto il mondo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

colore rosso, giallo, verde, sapore dolce e acido.

Sapore: acquoso un odore di freschezza, erba, estate.

CONSISTENZA: solo fuori e acquoso dentro.

Il ~~5%~~ è composto da acqua, il 3% carboidrati, 1,2% proteine, 1% fibre, 0,2% grassi. È ricco di vitamina B, D, E ed è composto da calcio, ferro, zinco, fosforo.

NOTE: Tomato 

Tomate 



Kitomate

Pommes d'or = Mela d'oro. Il nome

è stato dato dal botanico Pietro Andrea Mattioli. Da qui in italiano "Pommo d'oro", diventato poi pomodoro.

Botanica

Il pomodoro viene chiamato in botanica "Solanum lycopersicum" è una pianta annuale della famiglia delle Solanacee (insieme alle melanzane, patate, peperoni).

La pianta di pomodoro può essere alta fino a dieci metri. Il pomodoro è un frutto e si pianta verso fine marzo/inizio aprile e si raccoglie in estate.

I pomodori si classificano in quattro gruppi:

1) ciliegino (sapore intenso e lievemente

acida);



2) perino (buccia spessa e polpa molto soda, usata nelle salse);



3) cuore di bue (saputo e polpa ricca);

4) grappolo (a crudo o nelle salse);



In Italia esistono diverse specie di pomodori; ad esempio: Albengo, Pachino, Camona sardo, Datterino...

Ricette:

- Salsa di pomodoro (sugo, pomodoro, base per pizza, Ketchup);

- pomodori ripieni;

- caprese (pomodoro e mozzarella);

- in insalata;

- pomodori secchi;

- succo di pomodoro;

ALTRI UTILIZZI:

- idratazione per la pelle;

- pulizia della casa come anticalcare o per togliere le macchie di ottone;

- tenere lontane le zanzare;

CURIOSITÀ:

Le foglie e i fiori del pomodoro sono velenosi. Esistono più di diecimila varietà di pomodori.

Il pomodoro non va tenuto in frigo.



Bibliografia

- Enciclopedia Garzanti
- Atlante Zanichelli
- Internet



NASCITA e SVILUPPO del POMODORO



Catania

Anita G.