

Cenni storici sull'ortaggio che meglio si sposa con la pasta



Ve la immaginate la cucina italiana senza il pomodoro? Io non ci riesco proprio! Eppure questo meraviglioso ortaggio è comparso sulle nostre tavole solo pochi secoli fa. Giunto dall'America centro-meridionale intorno al XVI secolo, prima di "colonizzare" la cucina di tutta la penisola (e in particolare quella partenopea) è stato a lungo guardato con sospetto e confinato agli orti botanici.

Il primo ricettario in cui viene menzionato risale alla fine del '600, ma è il secolo successivo a consacrarlo come ortaggio fondamentale in tantissime ricette. Ne "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado (1765) troviamo ben 20 ricette a base di pomodoro.

Oggi, se dovessimo elencare tutte le ricette in cui compare il pomodoro non ci basterebbe una intera giornata...

L'Italia è fra i maggiori produttori di pomodori al mondo e il primo in Europa, con circa 6 milioni di tonnellate, su una superficie coltivata di 120mila ettari. Le varietà disponibili sono tantissime, classificabili in base a forma, pezzatura, pigmentazione, sviluppo e destinazione d'uso delle bacche. Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti.

Due di queste varietà hanno ottenuto il marchio di tutela: il pomodoro di Pachino (nelle varietà ciliegino, costoluto, tondo liscio) IGP e il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP.

In questi giorni nei negozi ortofrutticoli cominciano a trovarsi pomodori degni di questo nome, profumati, carnosi e dolci come deve essere un pomodoro in stagione. E così ho pensato di dedicare qualche post all'ingrediente che forse meglio si sposa con la [pasta di Gragnano](#).

Lunedì sarà la volta del pomodoro a Napoli... ricette incluse!