AR

il pomodoro

ANTONIO PORTA

Stanotte ho fatto un sogno, un sogno al pomodoro: sognavo di dormire dentro il cuore di un frutto sufficientemente grande da contenermi tutto da adulto come se fossi stato un bambino in un utero. Il pomodoro-utero aveva colori rosso-fiamma e anche arancioni e rosati,come quelli dei pomodori veri, solo che io li potevo osservare dall'interno, in trasparenza luminosa, benchè tenessi gli occhi chiusi.

Al risveglio mi sono reso conto che se applicavo le famose regole di Freud per l'interpretazione dei sogni, le immagini potevano trovare una spiegazione, si fa per dire, nelle parole che avevo esplorato la sera prima: pomo d'oro, pomo d'amore, *pomme d'amour*, e *love apple*, tutti nomi di quel frutto che siamo soliti considerare «mediterraneo», mentre è ben noto, ci è arrivato dal Perù e dal Messico, al seguito dell'oro, man mano che i *conquistadores* (bel nome spagnolo per dire; *colonialisti*) giunti in forze nel Nuovo Mondo, inviavano in Europa i frutti di quello che veniva considerato un nuovo Eden, un Paradiso naturale, incarnazione dei sogni di utopia dell'età umanistica.

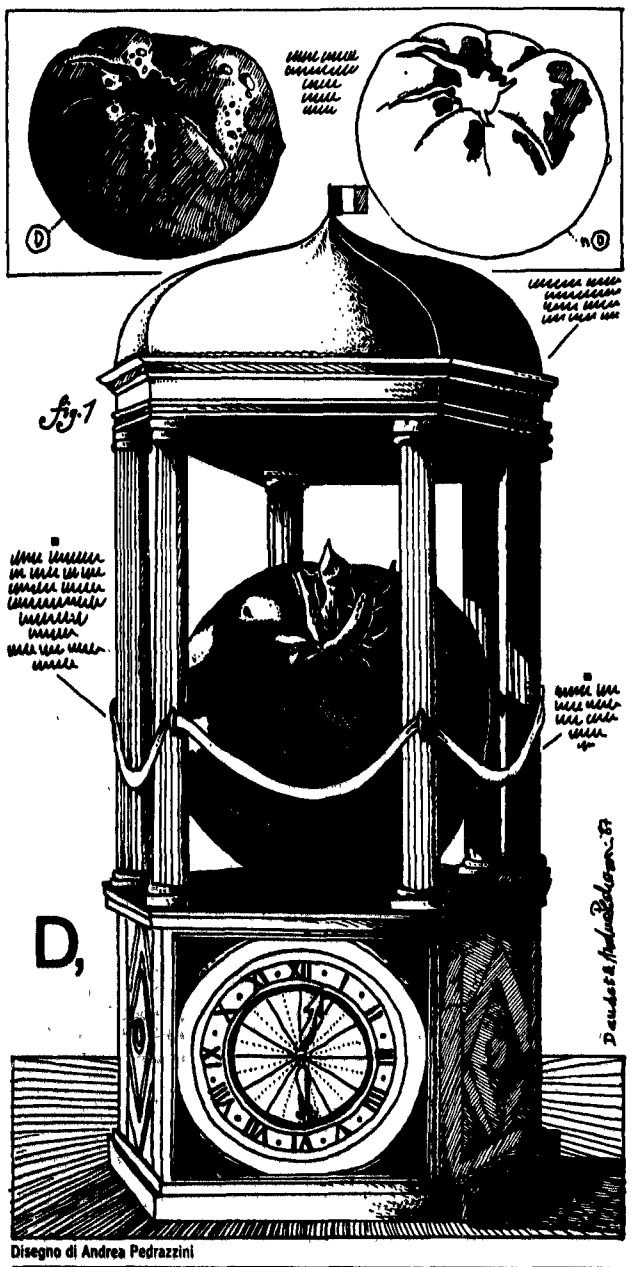
Sogno chiama sogno, si potrebbe dire; infatti la mia posizione nel pomodoro-utero può significare desiderio di rinascita in una terra sconosciuta; ma quel bizzarro nome «pomo d'amore», che gli avevano dato gli antichi botanici, si giustifica, forse, per quel che il pomodoro nasconde dentro di sé, come tutti i frutti ma in maniera più evidente: l'efflorescenza della fecondazione, l'animula amorosa che ha improntato di sé la parte femminile del fiore.

Ho fatto la prova. Ho preso un pomodoro e poi un secondo e poi un terzo, e li ho sezionati lungo la linea orizzontale del loro simbolico equatore (attenzione: non tagliate mai i frutti per linee verticali, mai dal polo nord al polo sud...) e ho visto apparire inequivocabile, l'homunculus, il fantasma minuscolo della futura creatura, che non è nient'altro che l'impronta lasciata dal fiore nel cuore del frutto.

Ma queste immagini, o suggestioni, legate a un sogno e a un nome («Pom d'amor», nei più antichi erbari, come ho detto) non sono soltanto «oniriche», come può sembrare a prima vista. Il nome è legato all'amore anche perché (è solo un'altra mia azzardata opinione, naturalmente...) la pianta del pomodoro, conosciuta fin dal Cinquecento, come si è accennato, fu considerata ornamentale quasi fino alla fine del secolo scorso, quando ne è cominciato il vero e proprio sfruttamento agricolo e industriale; come pianta ornamentale dai frutti carnosi, godeva dei favori delle dame negli orti e nei giardini esclusivi d'Europa, dove ci si poteva mettere al riparo da occhi indiscreti e dar corso a quegli atti che il desiderio ci suggerisce nelle accensioni d'amore.

Dal dire al fare, dal contemplare all'agire. È dunque ora di guardare nel piatto e suggerire qualche giudizioso accostamento (onirico e pratico, insieme) ispirato al quadro fin qui rapidamente tracciato. Il primo accostamento (non è il caso di parlare di «ricette», suvvia!) è quello tra pomodori affettati (*sempre lungo il piano orizzontale*, mi raccomando!) e adagiati sul fondo, e la mozzarella affettata nello stesso modo, adagiata al centro. Fuoco e latte, con sopra una spruzzata di prezzemolo, a tenere simbolicamente uniti il principio maschile (la fiamma, appunto) e quello femminile (il candido seno...).

Secondo accostamento: pomodori come sopra, ricperti da uno strato di porri affettati in forma di anelli: è il principio maschile che riflette su se stesso. Consiglio, per andare avanti su questa strada immaginaria e reale, *Il libro delle insalate* di Margaret Fulton (Peruzzo Editore, lire seimila, in edicola). Ebbene sì, confesso che la composizione delle insalate ha molto a che fare con l'arte della pittura. Si mangiano prima di tutto con gli occhi, e gli occhi, si sa, sono le porte dell'anima, quel luogo della mente dove tutto può succedere, anche di sognare una rinascita mentre si taglia a fette un umile frutto dal nome altisonante, un pomodoro.



Disegno di Andrea Pedrazzini

O così... o gratinati con mollica e timo

DECIO G.H. CARUGATI

Pomodoro declina al plurale pomodori. Più corretto pomidoro! Ed Ercole riposa la sua undicesima fatica in riva al Benaco. Attende il traghetto. I pomidoro ammiccano nella cesta accanto all'eroe dormiente. Prima il pilota, poi i barcaioli tentano di appropriarsene. Ercole si sveglia e scaglia i maldestri ad uno ad uno nel lago. Vuole la leggenda che il tentato furto costi agli incauti la trasformazione in pesci. Nella storia il pomodoro, erbacea delle solanacee, nasce in Sud America. Quale dei due frutti il più prezioso? Il vero o quello della favola? In cucina non esistono dubbi. Il pomodoro è pomodoro e non deve mancare. D'altro canto nessuno degli addetti ai lavori ha mai rischiato, per fortuna, di essere trasformato in pesce. Consideriamo quindi in tutta tranquillità questa benedizione della terra. Evito dell'ortaggio la lavorazione in sugo e in conserva. Non voglio dimenticare questa importante funzione, voglio solo dare al pomodoro maggior valore di presenza in tavola. Crudo, non troppo maturo, sottilmente affettato è ottima insalata con poco sale e succo di limone. Oppure spolverizzato di erba cipollina con poco sale e un filo di olio extra vergine. Se infatti voglio esaltare il dolce di fondo non uso altro condimento che l'asprigno di agrume. Se mi avvalgo di erba aromatica il gesto corre subito all'olio che velluta l'insieme. Interessante la gratinatura dei piccoli pomidoro. La mollica di pane bagnata nel vino bianco secco, impastata a poco timo e a una lacrima di olio, sale e pepe necessari riempie fragrante i piccoli cavi.

Dadolata di pomidoro con le cozze.
Per quattro commensali tre pomidoro maturi, mi raccomando sodi, di media proporzione. Scottiamoli in acqua bollente e spellamoli. Riduciamo la polpa a piccoli dadi. Apriamo a fuoco vivo con vino bianco secco cinquecento grammi di cozze ben pulite e lavate. Priviamo i molluschi del loro guscio e facciamo raddensare la bagna filtrata. Disponiamo quattro piatti piani caldi. Al centro ripartite in porzioni le cozze. A corona la dadolata di pomidoro. Emulsioniamo due cucchiai di olio extra vergine di oliva, due cucchiai di fumetto accantonato, il succo di mezzo limone pepe e sale necessari. Diamo al composto calore a bagnomaria e condiamo le nostre insalate. Un attimo prima di servire polverizziamo di prezzemolo fresco tagliato rozzamente.

Pomidorini gratinati al forno
Un chilogrammo di pomidorini rotondi sodi e di un bel rosso maturo. Tagliamo a metà ciascuno, eliminiamo l'acqua di vegetazione e i semi. Lasciamo piangere i pomidorini con alcuni grammi di sale grosso. Eliminiamo il sale. Ammolliamo la mollica di mezzo pane raffermo in vino bianco e condiamola con timo fresco, un filo di olio di oliva, poco sale e poco pepe. Ungiamo una teglia da forno e disponiamo i ripieni. A fuoco medio alto essi matureranno fragranza in dieci minuti. Mi sembra importante non usare una farcia prevaricante. Sia essa carne, riso condito o altro. Il risultato deve essere la sola valorizzazione del dolce di fondo dell'ortaggio. In pratica il ripieno in questo caso, pur all'interno, è supporto.

Il signor Cirio racconta la «Sammarzano-story»

MARCO DI CAMERINO

A Napoli abbiamo incontrato Paolo Signorini la cui famiglia, per tre generazioni è stata proprietaria di una famosa industria conserviera (vedi Cirio). È un uomo sui quarant'anni, sportivo, amante della vela, con un accenno di pancia, con ancora due occhietti birichini, tanta simpatia e disponibilità a parlare del frutto che viene chiamato pomodoro. Sentirlo parlare, o meglio, sentirlo dichiarare il proprio amore per questo frutto, fa venire in mente Ippolito Cavalcanti quando descriveva il pomodoro da mettere «ncopp'a lo pesce, ncoppa'ala carne, ncopp'a l'ova, ncopp'a a nzò che buò».

Nella regione campana vi è la più alta produzione di pomodori e tra Napoli e Salerno è concentrata il 60-70% di tutta la produzione. In questa lingua di terra, sono concentrate circa duecento aziende per la trasformazione del pomodoro (per trasformazione si intende la conservazione dell'ortaggio sotto forma di pelati, di concentrato, di polpa e di passata). «L'uomo della strada – dice Signorini – pensa che nella conservazione ci sia chissà quale alchimia, invece è estremamente semplice. Innanzitutto, il pomodoro si pela, si mette nella scatola, si aggiunge del succo di pomodoro per riempire gli spazi vuoti, si chiude sotto vuoto e in maniera ermetica , ed infine la scatola viene messa a bollire per un numero adeguato di minuti, trascorsi i quali, ogni forma vivente viene distrutta dal calore».

A proposito del Sammarzano
Paolo Signorini, dopo che la sua famiglia vendè la Cirio, rimase nell'azienda a dirigerla per diversi anni, ha quindi una conoscenza profonda della coltivazione, delle caratteristiche organolettiche, della trasformazione industriale del pomodoro, come pochi. Sa tutto anche sul pomodoro sammarzano, il migliore tra tutti. «Non è vero per niente che sia il migliore! - afferma Signorini –. Una volta era un pomodoro meraviglioso che aveva delle caratteristiche che lo rendevano particolarmente adatto alla conservazione. Per mangiarlo fresco, invece, non era migliore di tanti altri pomodori. Ma perché è adatto alla conservazione? Perchè ha un colore rosso uniforme, ha una notevole quantità di fibre rispetto alla quantità di liquido che ha all'interno. Questo significa che durante l'opera di pelatura, di trasporto lungo i nastri e insomma lungo tutte le operazioni che servono all'inscatolamento, supera molto bene tutti i traumi. Purtroppo, però, questo pomodoro, che viene lavorato dal 1890 nelle industrie, ha subito dei traumi genetici, soprattutto dovuti alla selezione dei semi. Praticamente è successo che un seme che veniva da un bel pomodoro, è stato messo insieme ad un altro che veniva da un brutto pomodoro, facendo così perdere forza e caratteristiche a questa varietà. Ed oggi bisogna riconoscere che il sammarzano che arriva nelle fabbriche non ha più quelle caratteristiche originarie. Adesso alcuni vivai cercano di ridare forza al seme, ma purtroppo occorreranno decenni, perchè la natura non fa salti. Oggi il sammarzano è una pianta debole ed il frutto è un po' acquoso, non ha nessuna resistenza alle malattie». Veniamo a questo punto a sapere che questa qualità è stata sostituita da un'enorme quantità di altre varietà selezionate tutte negli Stati Uniti da diversi decenni. Queste selezioni sono avvenute per lo più in California che, con la Campania, è la regione con la più alta produzione mondiale di pomodori. Malgrado ciò, i nostri pomodori vengono ugualmente esportati oltre oceano, perchè molto richiesti dagli italo-americani. Sempre per rimanere in Campania, le varietà più largamente coltivate sono una ventina, di cui cinque o sei rappresentano il 70% del totale coltivato. «Queste cinque o sei varietà, provengono tutte da un pomodoro chiamato "Roma". È il ceppo originario diffusosi una ventina d'anni fa e si chiama così perché è un pomodoro italiano trapiantato in America. Si tratta di quel pomodoro leggermente allungato, ma non così tanto come il sammarzano».

Acerbo mai
Il nostro esperto è anche un buongustaio, è membro della Accademia della Cucina Italiana, è (a detta degli amici) un bravo cuoco ed ogni mattina è lui che va a fare la spesa. «Io quando vado al mercato, vado a cercare il pomodoro maturo che è, per me, un requisito fondamentale. Deve essere rosso (normalmente il pomodoro da insalata lo si sceglie leggermente acerbo) perchè io ritengo che il pomodoro acerbo è povero di valori nutritivi eppoi, comunque, non sviluppa tutta quella fragranza, quel sapore e quelle caratteristiche proprie del pomodoro. Però, attenzione, il pomodoro può essere rosso senza essere perfettamente maturo, per cui quando io vado al mercato, lo tocco: deve essere rosso, ma sodo. Naturalmente è molto importante che il pomodoro sia raccolto da poco. Per verificarlo, basta controllare il picciolo che deve essere fresco, o comunque non troppo secco». Ma qual è il periodo migliore per il pomodoro? «Luglio inoltrato, comincia ad essere buono dopo il 10 di luglio. Quello che si trova priva, viene da altri paesi o da serre. Si può vedere se il frutto viene da una serra, quando lo tagliamo a metà e vediamo che i semi non sono formati completamente ed intorno ad essi c'è tutta quella gelatina verdastra (e non gialla come dovrebbe essere) che sta a significare che al frutto si è operata una forzatura. Insomma, il periodo migliore del pomodoro, comincia attorno al 10 di luglio per finire verso la metà di settembre. Potrebbe durare pure fino a ottobre, ma tutto dipende dalla pioggia perchè il pomodoro odia la pioggia».

Meglio lo «sponsillo»
Attualmente alle falde del Vesuvio, si sta espandendo l'uso del pomodorino, quello piccolo quanto una ciliegia, che in queste terre viene chiamato «sponsillo». «È cibo tradizionale del contadino: viene schiacciato sul pane in modo che se ne imbeva, condito con un filo di olio a crudo, una foglia di basilico e, casomai, un po' d'aglio. È un cibo genuino adatto alle alte temperature dell'estate. Ora quest'uso si sta diffondendo e si comincia a trovare anche fuori Napoli».

Come cucinarlo
Un buongustaio non può alla fine di una chiacchierata, che aspettarsi la domanda: ma come si cucinano i pomodori? «Il meno possibile. Secondo me, il pomodoro va cotto poco. Se per esempio prendiamo gli "sponsilli" e ci facciamo un bel sughetto con un po' d'aglio soffritto appena nell'olio di oliva, mentre frigge ci versiamo i pomodorini tagliati a metà, si da giusto una girata tanto per far uscire fuori il loro sugo, dopodiché si spegne subito il fuoco e al sughetto ci si aggiunge del basilico tritato. Otteniamo così una salsa che è fresca, profumata e che sicuramente non fa male»

AL SAPOR DI VINO

Alla scoperta della Lunaia bianco di Pitigliano doc

DANIELE CERNILLI

Le storie legate alla gente del vino sono spesso legate a personaggi semplici e straordinari, veri e propri «eroi» del quotidiano. Così, mentre da un lato si assiste ad un progressivo abbandono delle campagne da parte di chi ci ha sempre vissuto, dall'altro una piccola schiera di «cittadini» delusi e stanchi a causa di una vita sempre più anonima e frenetica, riscoprono la gioia dell'esistenza, rifugiandosi in campagna. Questa è all'incirca la storia di Manlio Ciorni e Clara Divizia, giovani produttori di vino nei pressi di Manciano.

Manlio e Clara hannu vissuto a Roma fino al 1982, lui facendo il meccanico di auto d'epoca, lei l'architetto e l'arredatrice. Ma Roma, si sa, sta progressivamente diventando una metropoli caotica ed invivibile. Se non erro, l'economista americano John Kenneth Galbraith ha previsto proprio nell'Urbe il primo blocco totale da traffico nella storia della civiltà umana. Forse loro due non erano a conoscenza di preciso del fatto, ma certo riuscivano ad intuirlo, e non aspettavano altro che l'occasione giusta per tagliare la corda. La cosa si rese praticabile con l'acquisto di un piccolo podere tra Manciano e Pitigliano, in piena Maremma. All'inizio coltivarono seminativi e cereali in genere, ma poi il loro interesse venne attratto da una piccola vigna, un fazzoletto di terra, proprio al confine della loro proprietà. Sembra strano, ma la vite, fra tutte le coltivazioni, è quella che attrae di più i neofiti dell'agricoltura. Un pezzetto di vigna è nei sogni di una marea di gente che sceglie la campagna. Un po' di sacrifici, qualche finanziamento a tasso agevolato, ed ecco che la vigna fu acquistata. La prima vendemmia fu nel 1983, il loro vino, un bianco di Pitigliano doc, ripagava ampiamente gli sforzi: profumato, asciutto, elegante, piacevolmente leggero. Stefano Milioni, esperto gastronomo e public relation man, creò per loro un'etichetta particolarissima, grigia metallizzata con una sfera disegnata in primo piano, ed il nome «Lunaia». Giornalisti enogastronomici si accorsero di loro e ne scrissero svariate volte la storia; in breve fu un vero e proprio successo. Ma non sempre le cose vanno per il verso giusto. L'intoppo fu rappresentato da un'annata sfortunata, il 1984, infelice per tutta l'Italia enologica. Produzione dimezzata, normalmente producono 25.000 bottiglie, difficoltà varie, investimenti che andarono a farsi benedire. All'inizio è sempre dura, figuriamoci quando ci si mette anche il tempo. Per loro fortuna le annate che seguirono, l'85 e soprattutto l'86, attualmente in vendita, sono state molto migliori, ed il Lunaia bianco inizia ad essere presente nelle migliori enoteche e nelle liste dei vini di ristoranti di mezza Italia. Questo fatto non ha contribuito ad un esagerato aumento del prezzo del loro vino, anzi, visto che in azienda una cassa da 12 bottiglie (0,750 l.) costa intorno alle ventimila lire, non molto data la qualità del prodotto.

Azienda agricola «LA STELLATA», via Fornacina 18 - 58014 Manciano (Grosseto), tel. 0564/620190.

A CENA DA

Buone bottiglie, cucina e canzoni «langarole»

CARLO PETRINI

Vi sono ristoranti e trattorie in cui l'ambiente e la simpatia dei padroni di casa riescono a coinvolgerci piacevolmente, al punto che la nostra attenzione ai cibi e ai vini passa in secondo ordine tale è la situazione che si vive frequentando la trattoria di Elena Agliani, da tutti conosciuta come Lele, in Murazzano, cuore dell'Alta Langa, patria della toma doc. Lele è un personaggio da conoscere, con due occhi vispi e tipico parlare della gente di Murazzano, gestisce da anni questa simpatica trattoria circondata da una famiglia che ama vivere in Langa e si divide tra il lavoro dei campi e la trattoria. Pierino, il "padrone di casa", o, conosciuto da tutto il paese per la sua onestà e bontà, svolge da anni il delicato compito di conciliatore nelle piccole controversie tra muzzanesi, senza scomodare il pretore di Dogliani e sanando il bisticcio con due bottiglie di vino. Sembrano storie d'altri tempi eppure sono vere, così come sono vere e allegre le compagnie di giovani e meno giovani che qui da Lele si danno convegno per poter cantare liberamente attorno ad un tavolo imbandito con file di bottiglie. La vecchia osteria, quindi, ma con una cucina che su alcuni piatti è imbattibile, primo fra tutti il bollito: consiglio di consumarlo in allegra e numerosa brigata, preavvisando Lele perché possa prepararlo in abbondanza e vi garantisco una grande festa gastronomica. Le classiche tagliatelle, gli antipasti e il bunet (budino al cioccolato) sono nel rispetto della nostra tradizione. Ma se la vostra occasione di frequentare Murazzano non è collegata al pranzo o alla cena: ecco un posto dove fare una merenda con salumi di produzione della casa, l'immancabile toma di Murazzano e un brûs fatto a regola d'arte. Il vino prodotto da Pierino è un tantino duro e sarebbe giusto affiancarne uno più beverino per certi piatti e certe merende. Il servizio è allegro e gioviale come s'addice a gente che questo mestiere fa con passione e il dove il rapporto con il cliente è sinceramente amichevole; il prezzo è onesto, sulle 25 mila lire. Chi sostiene che la gente dell'Alta Langa è chiusa, di carattere duro e introverso in questa vera osteria avrà modo di ricredersi, non solo per la presenza dei padroni di casa, ma per la simpatica frequentazione di arzille signore che sotto la guida della maestra Camilla si esibiranno in canti e cori langaroli.

Trattoria da Lele, piazza Nuova Murazzano (Cuneo) 0173/791290. Chiusura: In estate non ne fa, d'inverno il martedì.

Notizie dall'Arci Gola

Cena al rosmarino
Una cena dedicata al rosmarino ha salutato al Paluc di Zenereto di Mombello la nascita della sezione monferrina di Arcigola, sodalizio che ha come suo *house organ* la rivista trimestrale *Rosmarino*. Il direttore della rivista ha illustrato gli scopi del sodalizio per edonisti e golosi con la possibilità di sconti su prodotti, gite gastronomiche e i ristoranti convenzionati Arcigola 1987.

A Firenze
Si è costituito a fine giugno a Firenze il circolo il Casale affiliato Arcigola, di cui il presidente è Nanni Ricci. La sede di questo circolo è una stupenda villa medicea (il Casale) dove si svolgeranno attività di carattere cultural-gastronomico. Per informazione telefonare a Pierlorenzo Tasselli governatore Arcigola 055 / 262883

Concorso Feste dell'«Unità»
Continua il concorso Arcigola - Feste dell'*Unità*. Le Feste che vorranno partecipare, sottoponendo la propria cucina al giudizio degli ispettori dell'associazione, dovranno far pervenire la propria scheda di partecipazione all'Arcigola di Bra (Cuneo) in via Mendicità Istruita 14, tel. 0172 / 426207 precisando la località del festival, le date di apertura, gli orari e il nome e numero di telefono di un responsabile. Primo premio 2 milioni, due secondi premi da un milione e due terzi premi da 500 mila lire.