

Origine del Pomodoro: dati linguistici e genetici

di Maria Carlotta Vocca

Il pomodoro, il cui nome scientifico è *Solanum lycopersicum* o *Lycopersicon esculentum*, appartiene alla famiglia delle Solanaceae ed è uno dei frutti la cui importanza culinaria è riconosciuta a livello mondiale.

Introdotta in Europa nel XVI secolo, il pomodoro attraversa una prima fase, quella dell'osservazione, in cui alcuni botanici vagliano le sue proprietà attraverso la sperimentazione. È il caso del veneziano Pietro Antonio Michiel che specifica che il suo odore provoca malattie oculari e cefalea, oltre ad essere nocivo e dannoso. Castore Durante e Costanzo Felici ne provano le qualità dal punto di vista culinario, osservando che da un lato il pomodoro dà poco nutrimento e dall'altro elogiando il suo aspetto più che il suo sapore. Insomma, nel XVI secolo il pomodoro rimane una curiosità e una stravaganza piuttosto che essere un vero e proprio alimento (Gentilcore 2009).

Nel XVII secolo la posizione del pomodoro inizia a cambiare andando nella direzione di un'accettazione limitata nel mondo della cucina. La medicina meccanica e quella chimica prendono il posto della medicina galenica secondo cui il pomodoro inibisce la digestione; ora invece si pensa che il pomodoro la favorisca (Gentilcore 2009). Nel 1600, in Italia il pomodoro inizia ad essere utilizzato per scopi culinari mentre in Inghilterra vi è ancora molto riserbo.

Nel XVIII secolo la reputazione del pomodoro sta sicuramente cambiando anche se è difficile definire quando questo cambiamento abbia avuto luogo. Nel 1772, per la prima volta il catalogo dei semi Vilmorin-Andrieux include il pomodoro nella lista delle verdure, mentre precedentemente era considerata solo una pianta ornamentale. Nel 1781, Vincenzo Corrado nel suo libro sulle verdure scrive che il pomodoro, grazie al suo succo acidulo, aiuta grandemente la digestione soprattutto durante la stagione estiva in cui si ravvisano problemi allo stomaco e nausea provocati dal forte caldo (Gentilcore 2009). Gentilcore (2009) ci informa che anche i gesuiti della Casa Professa di Roma utilizzano il pomodoro durante il venerdì unito alla frittata, il che ci fa pensare che il pomodoro sia entrato nella quotidianità della cucina italiana, mescolato ad ingredienti e tradizioni locali.

Nel XIX secolo il pomodoro diventa un alimento a tutti gli effetti: un botanico toscano, nel 1813, scrive che questo è coltivato in tutti gli orti ed il suo uso è diventato molto comune. Anche nella statistica murattiana del 1811 il pomodoro è menzionato tra i prodotti basilari della dieta contadina insieme a cipolle, aglio, cicoria, peperoni e melanzane (Gentilcore 2009).

DATI LINGUISTICI

Il naturalista senese Pietro Andrea Mattioli, nella sua prima edizione del commentario di Dioscoride del 1544, descrive il pomodoro come una specie appartenente alla stessa famiglia della mandragora. Mattioli prosegue dicendo che il pomodoro è stato portato in Italia in tempi a lui contemporanei e che dapprima è verde per poi maturare in un colore giallo dorato, cucinato fritto nell'olio con sale e pepe come nel caso della melanzana e dei funghi.

Per la prima volta il nome *pomi d'oro* compare nella versione latina del commentario di Dioscoride che Mattioli scrive nel 1554, nome che resterà, contratto in *pomodoro*, fino ai nostri giorni. Da notare che nell'edizione del 1544 il pomodoro viene descritto solo nella sua varietà gialla, mentre in quella del 1554 viene menzionata anche quella rossa.

Sempre nel 1554, Rembert Dodoens pubblica un erbario contenente un capitolo dedicato al pomodoro, chiamato qui *pomi dell'amore* o *pomi dorati*. Il termine *pomi dell'amore* potrebbe derivare dall'associazione tra la mandragora, pianta simile a quella del pomodoro, e le sue qualità afrodisiache in parte a causa dell'associazione con la storia biblica di Rachele e Lia che dalle sue radici ricavano una pozione d'amore, in parte dovuta alla dottrina delle segnature secondo cui le qualità medicinali delle piante dipendono dal loro aspetto esteriore: le radici della mandragora assomigliano a degli amanti attorcigliati tra loro (Quilley e Beynon 2006).

Né Mattioli né Dodoens indicano le origini della pianta di pomodoro ma menzionano solo che è stata introdotta di recente ed è coltivata negli orti dei botanici. Entrambi notano, come accennato, la somiglianza con la mandragora, ma mentre Mattioli dà indicazioni su come cucinarli, Dodoens li considera velenosi.

Anguillara scrive *Semplici* nel 1561 in cui il pomodoro viene chiamato con altre due varianti: *licopersico di Galeno* e *pomi del Perù*. Questi due nomi rappresentano dei sinonimi di pomodoro che si consolideranno attraverso la ripetizione da parte di autori successivi. Infatti, *lycopersicon* è stato poi utilizzato per indicare il nome scientifico del pomodoro. Ciò ha fatto ipotizzare che il pomodoro provenisse dal Perù o che fosse trasportato da questa località in Europa (Bergougnoux 2013), ma Jankins (1948) rifiuta questa interpretazione del dato linguistico, asserendo che *pomi del Perù* in verità si riferisca ad un'altra pianta, ovvero la datura stramonium. Infatti, anche Camerarius, nell'edizione postuma dell'erbario di Mattioli del 1586, assegna il nome *pomi del Perù*, sia alla datura che al pomodoro. Una soluzione si può intravedere in Guilandino (1572) quando parla del Licopersico di Galeno, termine che assegna ad ognuna di queste tre piante: Tatula dei Turchi, Pedua dei Cartaginesi e Tumatle degli Americani (Jenkins 1948). La parola *Tumatle* deriva dalla parola nahuatl, la lingua azteca, *tomatl* formata da *tom* che significa "gonfio" o "rotondo" e *atl* che significa "acqua" e che sta

ad indicare un frutto succoso. In quasi tutte le lingue europee la parola *pomodoro* deriva proprio dal nahuatl, infatti in spagnolo abbiamo *tomate* e in inglese *tomato*, solo l'italiano adotta la forma *pomodoro* introdotta dal Mattioli. Guilandino prosegue descrivendo il pomodoro come “Tumatle ex Themistitan” che è una corruzione di “Tenochtitlan”, ovvero la capitale dell'impero azteco, oggi Città del Messico. Di conseguenza si può affermare che è ragionevole pensare che il pomodoro sia stato portato in Europa dal Messico, piuttosto che dal Perù, subito dopo la conquista di Città del Messico nel 1521 da parte dei conquistadores di Hernán Cortés.

DATI GENETICI

A sostegno dei dati linguistici abbiamo evidenze genetiche che testimoniano che il pomodoro europeo provenga dalla Mesoamerica. Si è generalmente pensato che il progenitore selvatico del pomodoro fosse il *Solanum pimpinellifolium* tipico delle regioni dell'America sud-occidentale, in particolare del Perù ed Ecuador. Inoltre, si è ipotizzata la presenza di una varietà intermedia tra *Solanum pimpinellifolium* e *Solanum lycopersicum* var. *lycopersicum*, ovvero *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*. Studi recenti hanno in parte confermato questo processo, aggiungendo dati che indicano una storia complessa nella domesticazione del pomodoro.

Da Blanca et al. (2015) è stato proposto un modello di domesticazione articolato in due fasi. La prima fase consiste nella selezione del *Solanum pimpinellifolium* da parte di antichi agricoltori che è risultato nel *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme* proveniente dal Perù settentrionale e Ecuador. La seconda fase, probabilmente avvenuta in Mesoamerica, consiste in una ulteriore selezione del *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme* pre-domesticato dopo essere migrato dal Perù e dall'Ecuador. Questo secondo step avrebbe completato il processo di domesticazione del pomodoro, *Solanum lycopersicum* var. *lycopersicum*.

BIBLIOGRAFIA

- Bergounoux V. 2013. The history of tomato: from domestication to biopharming. *Biotechnology Advances*, vol. 32, no. 1, pp. 170-189.
- Blanca et al. 2015 Genomic variation in tomato, from wild ancestors to contemporary breeding accessions. *BMC Genomics*, vol. 16, no. 257.
- Gentilcore D. 2009. Taste and the tomato: a transatlantic history. *Food & History*, vol. 7, no. 1, pp. 125-140.
- Jenkins J.A. 1948. The origin of cultivated tomato. *Economic Botany*, vol. 2, no. 4, pp. 379-392.
- Quilley S e Beynon H. 2006. From Andean weed to culinary staple: the assimilation of tomato into Anglo-American economy and culture. *Food & History*, vol. 4, no. 1, pp. 169-220.