

# IL POMODORO DELLA REGINA

DI FRANCESCO SORRENTINO  
Accademico di Napoli-Capri

*Una gustosa rievocazione storica dell'introduzione del pomodoro in Italia e in Europa: in Polonia, tra l'altro, venne portato dalla principessa italiana Bona Sforza (nipote del re di Napoli) quando sposò il re polacco Sigismondo.*

Il *Solanum lycopersicum* è pianta originaria dell'America Latina e in una lingua indigena era chiamato "tomatl", nome passato quasi inalterato nelle lingue dell'Europa occidentale: "tomato" in spagnolo e inglese; "tomate" in francese, portoghese e tedesco. In Italia invece fu chiamato "pomi d'oro" o "pomodoro", poi divenuto "pomodoro", e quindi il definitivo "pomodoro". Il pomodoro è attualmente l'ortaggio più coltivato in Italia e il perno della cucina napoletana; una volta Nello Oliviero, nel corso di un convegno dell'Accademia, ebbe a dire: "Immaginate che cosa sarebbe la cucina napoletana se non vi fosse il pomodoro!".

Le prime ricette pubblicate in Italia per la verità sono molto tardive (1692-94) e si trovano ne "Lo scalco alla moderna" di Antonio Latini. Sono tre in tutto, molto differenti fra di loro: la prima ("altro piatto di cassuola di pomodoro"), con molta fantasia, si può considerare un precursore del ragù napoletano; la seconda ("salsa di pomodoro alla spagnola") è una salsa da usare per i bolliti. La terza ("altra minestra di molignane") rassomiglia alle attuali melanzane a funghetto.

La più antica citazione risale al 1557 ed è contenuta nei "Discorsi" del Mattioli, che dopo aver parlato delle melanzane così continua: "Portasene ai tempi nostri un'altra specie in Italia, le quali si chiamano pomi d'oro. Sono queste schiacciate come le mele rose e fatte a spicchi, di colore prima verde e come sono mature in alcune piante rosse come sangue ed in altre di color d'oro" e conclude: "si mangiano anch'esse nel medesimo modo" cioè come le melanzane che si mangiano fritte

nell'olio con sale e pepe come funghi. Nel 1572, Costanzo Felici in "Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'orto" scrive "Pomo d'oro, così detto volgarmente dal suo intenso colore, ovvero pomo del Perù, quale o è giallo intenso ovvero è rosso gagliardamente - e questo o è tondo egualmente o è distinto in fette come il melone - ancora lui da ghiotti et avidi di cose nove è desiderato nel medesimo modo e fritto nella padella come l'altro (la melanzana), accompagnato con succo di agresto, ma al mio gusto è più presto bello che buono".

È sicuro dunque che in Italia nella seconda metà del Cinquecento il pomodoro era noto e veniva mangiato, ma non sappiamo se fosse più o meno diffuso.

In Polonia il rosso ortaggio è chiamato "pomidor", dichiarando così esplicitamente essere giunto in quelle terre dall'Italia, probabilmente grazie alla regina Bona. Nell'ambito dei matrimoni per cementare alleanze fra le case regnanti degli Stati italiani, Gian Galeazzo Sforza, figlio del duca di Milano, aveva sposato Isabella d'Aragona figlia del re di Napoli, Ferrante, che in occasione delle nozze aveva dato in feudo allo Sforza la città di Bari. Dalle nozze nacquero un figlio che morì ventenne e una figlia, Bona Sforza, che nel dicembre 1517 andò sposa a Sigismondo, re di Polonia.

La giovane sposa, dopo un fastoso banchetto nuziale che ebbe luogo a Napoli in Castel Capuano, partì per raggiungere il consorte. Ella introdusse usi e costumi italiani in Polonia, compresi quelli alimentari, e fece coltivare piante provenienti dall'Italia, come il pomodoro

e anche l'insalata, che in polacco si scrive "salat", anche se poi si pronuncia in tutt'altra maniera. La regina Bona visse in Polonia fino al 1556, quando rientrò a Bari per morirvi dopo pochi mesi.

Come si è detto il 1557 rappresenta la prima data certa di presenza e di consumo del pomodoro in Italia. Il suo arrivo in Polonia è la prova che già prima di quella data era presente e noto in Italia o quanto meno nel Regno di Napoli. Ma quando avvenne l'esportazione? Già al momento del trasferimento di Bona dal suo paese al trono, come pochi anni dopo fece Caterina de' Medici quando con gran seguito si trasferì a Parigi, o successivamente. Nel primo caso la data sarebbe il 1518. È vero che il Passaro, cronista

napoletano di quell'evento, non fa cenno al bagaglio al seguito della regina, ma vi sono molte lacune nei suoi "giornali". Il trasferimento potrebbe essere avvenuto anche in data successiva e non come evento unico. L'Italia del Cinquecento era il paese più civile d'Europa ed era quello che dettava la moda; i giovani polacchi più promettenti raggiungevano le università italiane per apprendere, come fece Nicolò Copernico; i medici della corte di Cracovia erano italiani; la Polonia era piena di artisti italiani e invasa da merce, soprattutto quella elegante e alla moda proveniente dall'Italia.

In questa seconda ipotesi non avremmo una data certa dell'arrivo del pomodoro in Polonia, ma potremmo senz'altro escludere gli ulti-

mi anni del soggiorno di Bona, quando stanca e malata non aveva verosimilmente più interesse per le innovazioni, per le quali dovette essere motivata soprattutto nei primi anni di vita in Polonia.

Il metodo di seguire la migrazione di popoli, idee, tecniche, piante ecc. da un paese all'altro, basandosi sulla persistenza del nome, molto usato in altri contesti, proprio per il pomodoro apre anche altre prospettive: in russo vi sono due parole per identificare il pomodoro, "pomidor" e "tomat". Anche in Russia l'ortaggio arrivò dall'Italia? E se sì, direttamente o attraverso la Polonia? Ma questo è un argomento sul quale si potrà ritornare.

*See International Summary page 77*

## LEZIONE DEL PRESIDENTE DELL'OSSO ALL'UNIVERSITÀ "BAR ILAN" DI TEL AVIV

*Il Presidente dell'Accademia, Giuseppe Dell'Osso, su invito dell'università israeliana "Bar Ilan" di Tel Aviv, ha tenuto presso quell'ateneo una interessante lezione sul tema "Tradizione, creatività e cultura nella civiltà della tavola: una storia di uomini e di donne".*

*Presentato dal professor Ariel Toaff, docente in quell'università e neo-Delegato dell'Accademia, Giuseppe Dell'Osso ha esordito dicendo: "Sono lieto di essere qui oggi in un luogo in cui si fondono, in continuo divenire, pensiero, storia, cultura e civiltà. E proprio per questo ho scelto di parlare della civiltà della tavola perché essa rappresenta un percorso culturale che può essere rappresentato dal binomio tradizione-innovazione". Nel corso della lezione, il Presidente Dell'Osso ha così chiarito il proprio pensiero: "All'interno della civiltà in senso lato e cioè di quel complesso di fattori culturali, usi, costumi, filosofie e tradizioni che costituiscono la storia dei popoli, la civiltà della tavola si inserisce non come un elemento a sé stante, perché anch'essa è frutto di un insieme di elementi che investono globalmente la vita dell'uomo. Tra tutti gli elementi che la compongono, la mia relazione affronta il tema del rapporto fra tradizione e innovazione che, alla luce dei nuovi stili di vita, dei moderni sistemi di produzione e trasformazione degli alimenti e, soprattutto, della globalizzazione, rischia di diventare conflittuale, generando nel consumatore e nella società tutta un senso di profonda insicurezza".*

*Per fare il punto, quindi, sugli aspetti di cui tener conto per far sì che il rapporto tradizione-innovazione, all'interno della civiltà della tavola, torni a essere equilibrato e possa essere vissuto senza ansie, il Presidente dell'Accademia ha preso in esame alcuni postulati della storia stessa della civiltà della tavola, attraverso i quali è possibile recuperare sicurezza, fiducia e piacere verso il cibo e la tavola.*

*"Un altro elemento - ha poi specificato - che costituisce l'essenza della civiltà della tavola è l'evoluzione della tradizione, che non è una contraddizione in termini, bensì la storia stessa della cucina, di tutti i secolari scambi tra popoli e delle diverse interpretazioni che nuovi cibi hanno avuto, una volta introdotti in culture diverse. Gli scambi, le ibridazioni non distruggono, bensì tipizzano maggiormente l'identità di una cucina e, col tempo, diventano essi stessi tradizione. È il caso, per esempio, degli scambi culturali e gastronomici con le comunità ebraiche in Italia, dove, soprattutto in Emilia e nel Lazio, a Roma, alcuni piatti caratteristici della cultura ebraica sono andati ad arricchire stabilmente la gastronomia locale".*

*"Occorre quindi saper comprendere - ha proseguito Dell'Osso - che l'innovazione è frutto di un profondo contributo culturale capace di arricchire la tradizione, ma questo non avviene quando essa è solo moda effimera e superficiale".*