

IL PANE E POMODORO

La pianta dei pomodori era coltivata, già in antico, nel Cile e nell'Ecuador. In seguito si coltivò anche in Messico, dove gli Spagnoli la introdussero in Europa, solamente come pianta ornamentale. Nel 1700 iniziò ad essere coltivata per fini alimentari, rivoluzionando soprattutto la cucina italiana meridionale.

I nostri contadini, da sempre, facevano una colazione semplicissima, ma geniale e nutriente. Mangiavano alcuni frutti e alcuni ortaggi di stagione col pane e, quindi la colazione, della gente povera, era: pane e cipolla, pane e fichi d'India, pane e ciliegie, pane e cetriolo e cose di questo genere. Ovviamente quando uscì il pomodoro, prodotto tipico dei contadini, lo mettevano sul pane. Spesso mangiavano pane e pomodoro non condito ed il sapore era speciale; chi poteva lo condiva con un po' di sale ed una "croce" d'olio. Chi aveva tempo e possibilità aggiungeva al pane e pomodoro un po' di cipolla o di aglio, un po' di origano. Naturalmente così "aggiustato" diventava una prelibatezza, ma il successo del pane e pomodoro sta nel fatto che basta la ricetta di base per deliziarsi, veloce e saporita. Prima era, quindi, la merenda dei poveri, oggi lo presentano nei migliori ristoranti. Un consiglio per i bambini e gli alunni di oggi: non mangiate merendine e cose simili, ma un bellissimo pane e pomodoro e camperete in salute per cent'anni.

CLASSI III C -D

