

da leggere

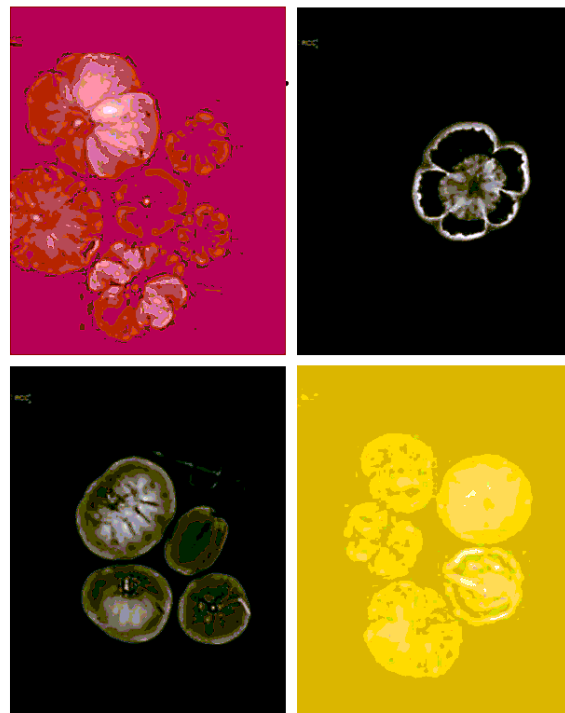
A CURA DI EMANUELA ROSA-CLOT E VALENTINA ROMANO*

*Libreria della Natura www.libreriadellanatura.com

Mondo pomodoro

Botanica, storia, curiosità,
ricette... dell'ortaggio
icona della nostra cucina

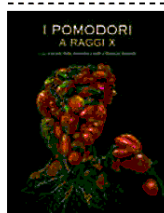
Radiografati, ma anche ritratti in antiche tavole botaniche, vecchi inserti pubblicitari, fotografie d'epoca che ne raccontano coltivazione e raccolta, dipinti da Vincent Van Gogh e Renato Guttuso... In questo volume i pomodori sono, come dice il titolo, passati ai raggi X per narrarne storia, utilizzi e curiosità. E anche se la pasta al pomodoro e la pizza sono due classici della cucina italiana, il pomodoro non è originario dei Paesi mediterranei, ma del Sud America. Portato in Spagna da Hernán Cortés nel 1540, apprezzato inizialmente come curiosità botanica, ma considerato velenoso dai più, fu coltivato a scopo alimentare solo a partire dal XVII secolo. Prodigioso prodotto della terra, adattatosi all'ambiente mediterraneo, una volta riabilitato agli occhi di medici e consumatori, ha percorso secoli, tradizioni e culture, contaminandole. Così attraverso la Spagna, la salsa al pomodoro, profumata d'aceto, ha incontrato i carboidrati preparati secondo la tradizione medio-orientale, sposandosi poi con gli usi di Sicilia e Napoli, i primi veri hub internazionali della pasta. Il libro, corredato da un'ampia iconografia e arricchito dai contributi di esperti in botanica, storia, medicina, linguistica, filologia, arte, design e cultura gastronomica, si chiude con



i piatti suggeriti da otto chef, a base di varietà differenti di pomodoro. Curato da Jacopo Nori, radiologo presso l'ospedale Careggi di Firenze e appassionato di piante, orti e giardini, da Donatella Lippi, docente di Storia della Medicina presso la Scuola di Scienze della Salute umana dell'Università di Firenze, e da Nicolò d'Afflitto, enologo, è stato pubblicato con l'intento di sostenere le attività della Fondazione Careggi Onlus che raccoglie fondi per l'Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi di Firenze.



Sopra: Pomodoro in salsa di Spagna, uno degli acquerelli di Luciano Ragozzino che illustrano il libro. In alto: radiografie a colori di pomodori, realizzate in collaborazione con Gessica Zampini.



* **I pomodori a raggi X**, a cura di Jacopo Nori, Donatella Lippi, Nicolò d'Afflitto, Edizioni Polistampa, Firenze 2021, 24x31 cm, pagg. 224, 50 €.