

IL POMODORO

**Storia, coltivazione, tradizioni e arte
di un ortaggio buono e bello**

PROGETTO COLDIRETTI «ALIMENTARSI BENE FA BENE»

Classe 2° B scuola primaria G. Marconi di Sissa (PR)

**CIAO! SONO
RICCIO DI PARMA
E INSIEME AI MIEI CUGINI, TI
RACCONTERÒ
LA NOSTRA
STRAORDINARIA STORIA!**



**ECCO
MESSER
CRISTOFORO
COLOMBO,
UN ITALIANO
CHE NEL
1492
APPRODÒ IN
AMERICA!**



**IN EUROPA, PRIMA DELLA
SCOPERTA DELL'AMERICA,
NON ESISTEVANO I
POMODORI! NIENTE PIZZA
CON LA PUMMAROLA 'N
COPPA, NIENTE SPAGHETTI
AL SUGO ROSSO...
CHE TRISTEZZA!**

La pianta del pomodoro probabilmente è originaria del Perù. Hernan Cortes nel XVI secolo ne porta alcuni semi in Spagna, ma all'inizio il pomodoro non viene molto apprezzato. Per lungo tempo viene considerato una pianta ornamentale, per abbellire i giardini!



QUELLE CHE VEDI SOPRA DI ME SONO LE CELEBRI CARAVELLE DEGLI ESPLORATORI. A BORDO C'ERANO ALCUNI MIEI ANTENATI!



Gli Aztechi mi chiamavano *xitomatl*.
Che strano nome!
Però, se ci pensi, ricorda un po' l'inglese *tomato*...



I PRIMI POMODORI COLTIVATI IN EUROPA ERANO GIALLI E ARANCIANI.

IL NOME POMODORO DERIVA PROPRIO DAL COLORE SIMILE A QUELLO DELL'ORO CHE AVEVANO I MIEI NONNI!




FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

MA QUANTO COSTA UN
POMODORO???

“Mi sai dire dove posso
comprare un pomodoro?”

“Dal fruttivendolo, è
ovvio!”

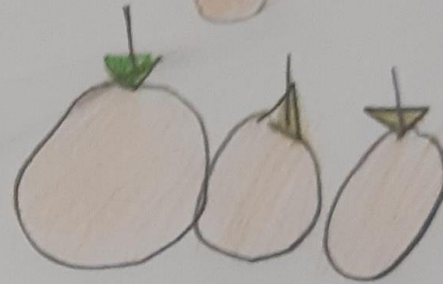
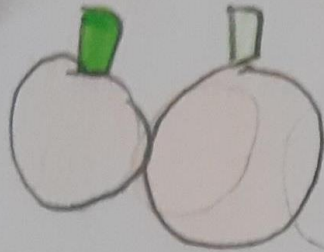
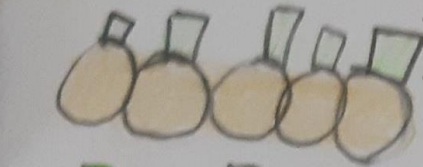
“Ma no! In gioielleria!
Perché è un POMO
D'ORO!”



Con il tempo, nel Sud
Italia hanno
cominciato a
selezionare le varietà
più belle e io sono
diventato ROSSO!

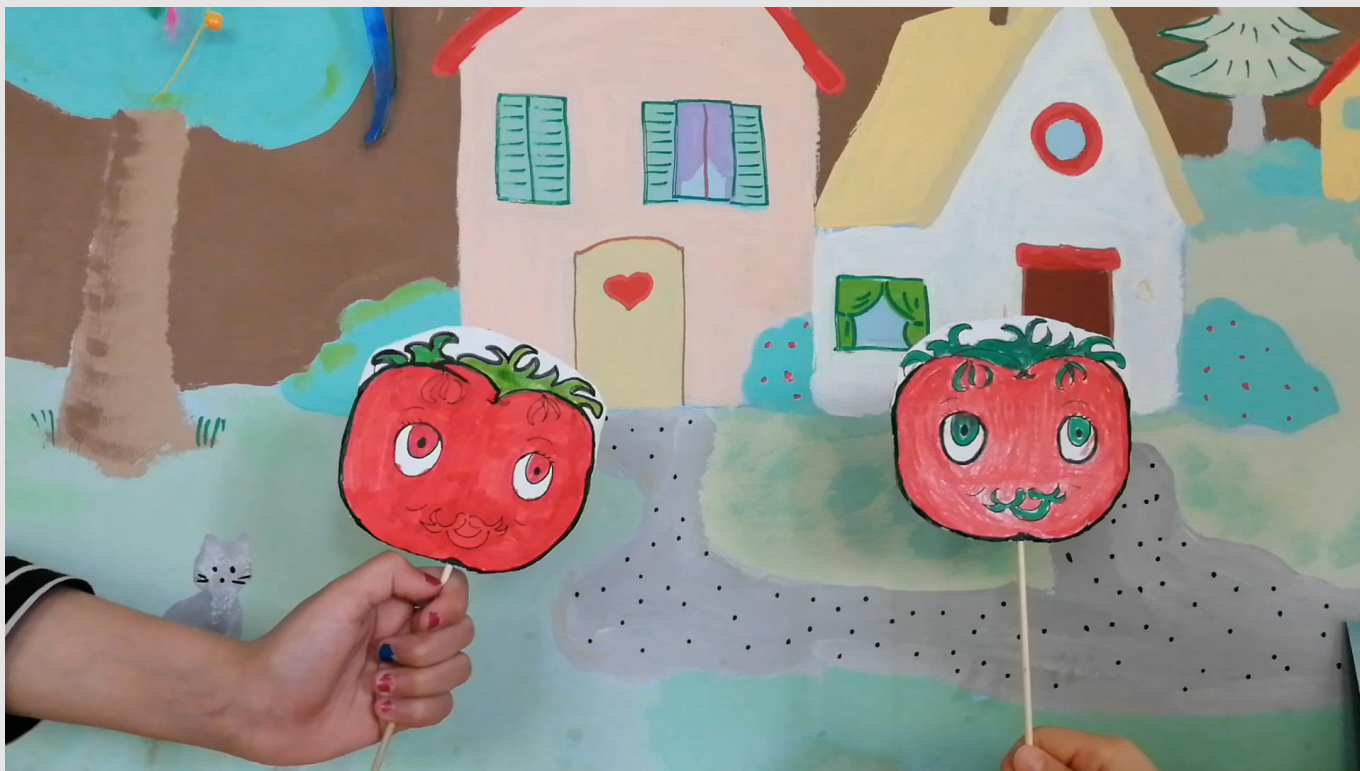
OGGI ESISTONO MOLTE VARIETÀ DI
POMODORO, CHE VANNO DAL GIALLO AL
VIOLA SCURO, PASSANDO PER IL ROSSO E
L'ARANCIONE.

IO E I MIEI PARENTI ABBIAMO TANTE
FORME DIVERSE: A CILIEGIA, A DATTERO,
TONDE, OBLUNGHE O A CUORE.
TU QUALE PREFERISCI?



**UNA COSA È
CERTA... SULLA
PIZZA O CON LA
PASTA, SIAMO
BUONISSIMI
TUTTI!**





FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

EDUCAZIONE
STRADALE!

«Perché un
pomodoro non può
attraversare la
strada?»

«Perché è rosso!»

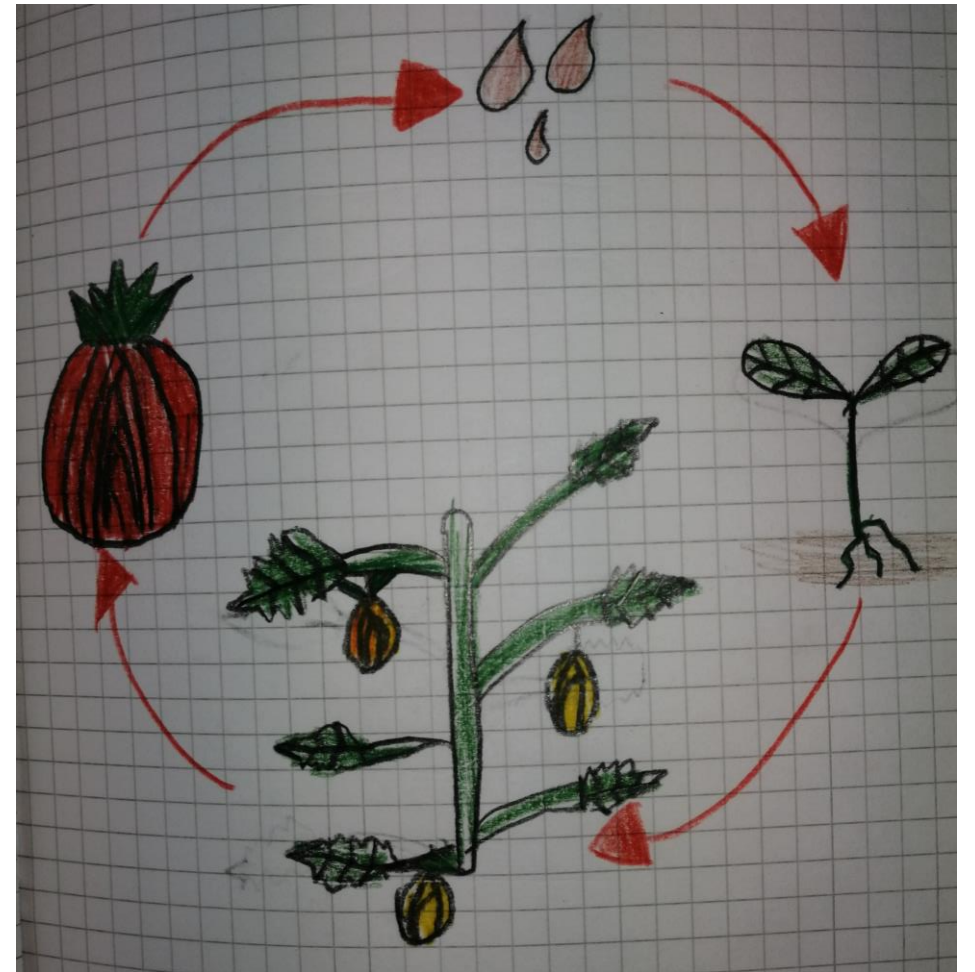
NELLA PROVINCIA DI PARMA LA PRODUZIONE DI POMODORO È MOLTO DIFFUSA, SIA PER L'INDUSTRIA CONSERVIERA, SIA PER IL CONSUMO DIRETTO.

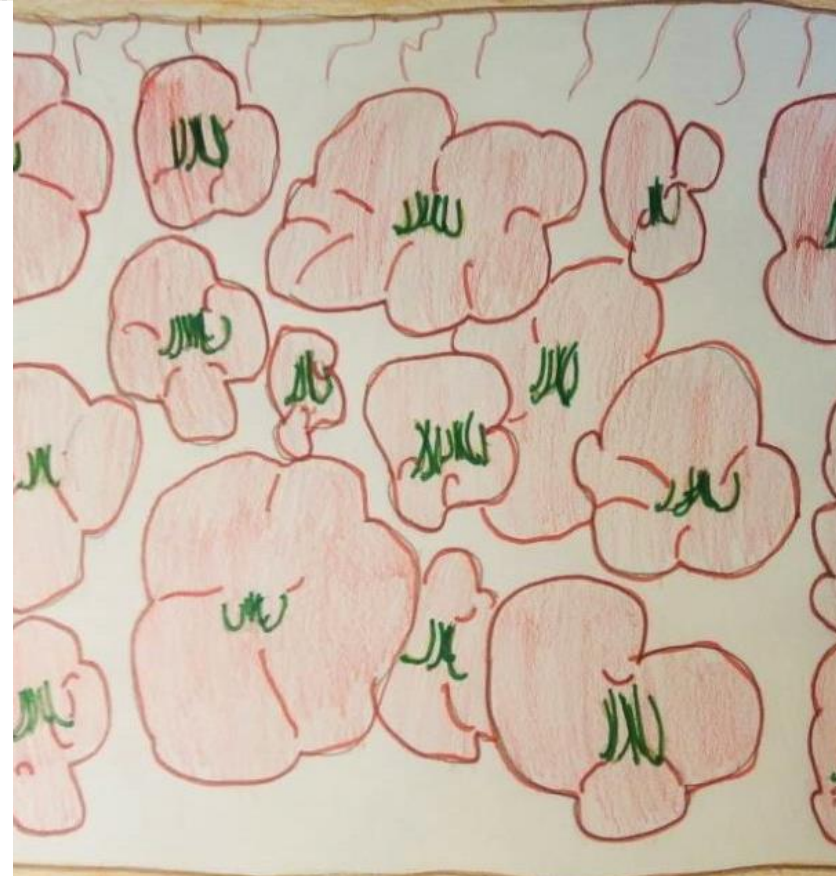
TI SPIEGO COME FUNZIONA...



COME PUOI VEDERE DAI DISEGNI FATTI DAI MIEI AMICI DI SECONDA, IL SEMINO NELLA TERRA GERMINA E IN POCHI GIORNI NASCE LA PIANTINA DI POMODORO. BEN ANNAFFIATA, LA PIANTA CRESCE E GRAZIE ALLA LUCE DEL SOLE DIVENTA ROSSA E SUCCOSA, PRONTA PER ESSERE RACCOLTA, A MACCHINA O A MANO, DIPENDE DALLA VARIETÀ.

IL RICCIO DI PARMA VA COLTIVATO A MANO!





TANTO TEMPO FA, ANCHE IL POMODORO SI COLTIVAVA E SI LAVORAVA A MANO. QUI SOPRA A DESTRA, AD ESEMPIO, VEDI UN ANTICO STRUMENTO PER PRODURRE LA POLPA IN CASA, DA CONSERVARE PER L'INVERNO.

3) IL POMODORO HA B'ISOGNO DI MOLTA ACQUA.



4) QUANDO È MATURO, ROSSO E SUCCOSO, IL POMODORO VIENE RACCOLTO CON LA MACCHINA. I POMODORI GIALLI E LA PARTE VERDE DELLA PIANTA VIENE LASCIATA SUL TERRENO.



OGGI LA COLTIVAZIONE DEL POMODORO È INDUSTRIALE: CI SONO MACCHINE PER SEMINARE, PER IRRIGARE, PER RACCOGLIERE E PER PRODURRE CONSERVE E ALTRI PRODOTTI.





FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

SOTTO ACCUSA:
Un pomodoro in
tribunale si
difende:
«Non è POLPA mia,
Vostro Onore!»

IN PRIMAVERA, GLI AGRICOLTORI INSERISCONO LE PIANTINE GIÀ CRESCIUTE NELLA APPOSITA MACCHINA, PER TRAPIANTARLE NEL TERRENO IN FILE ORDINATE.

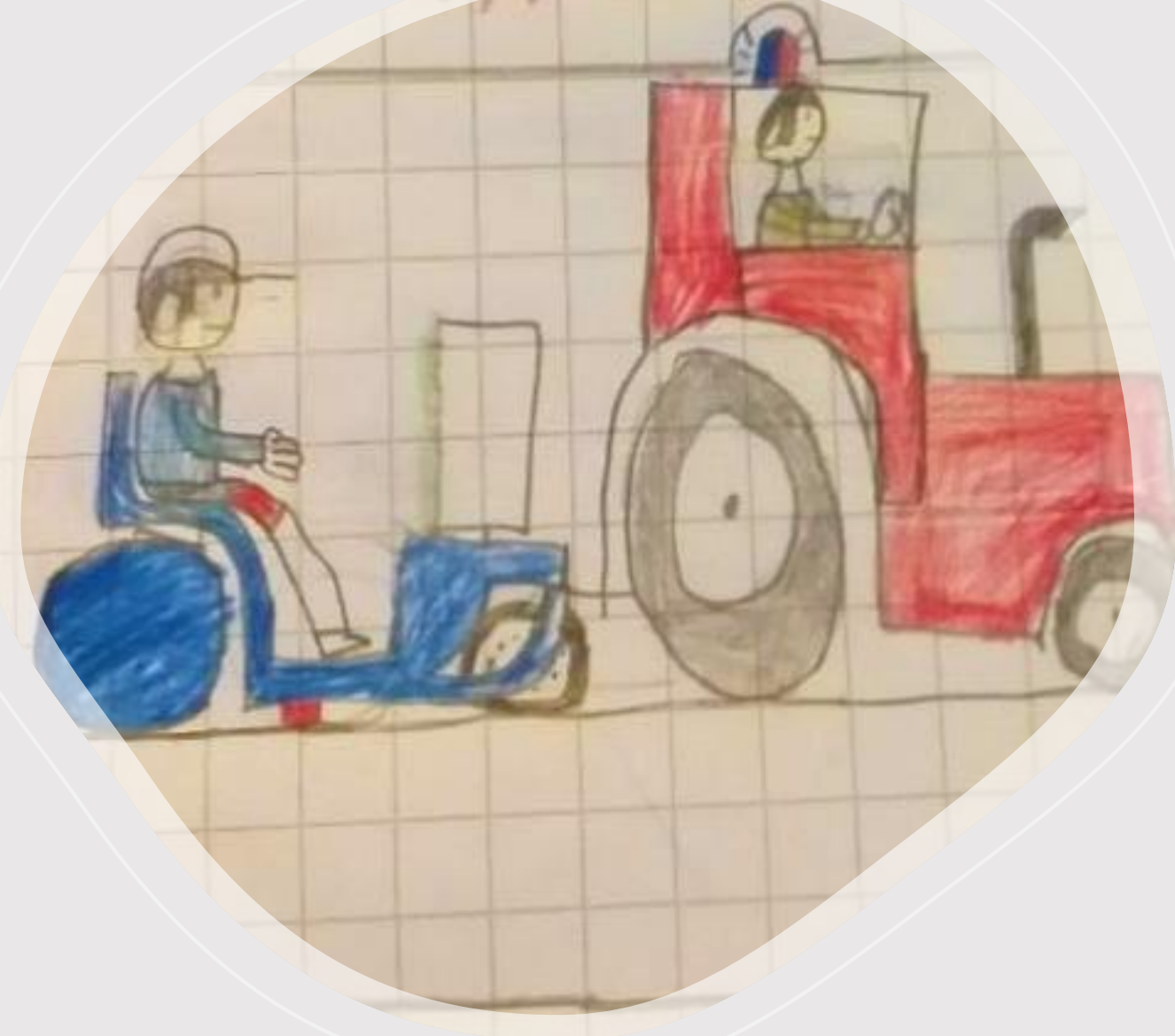


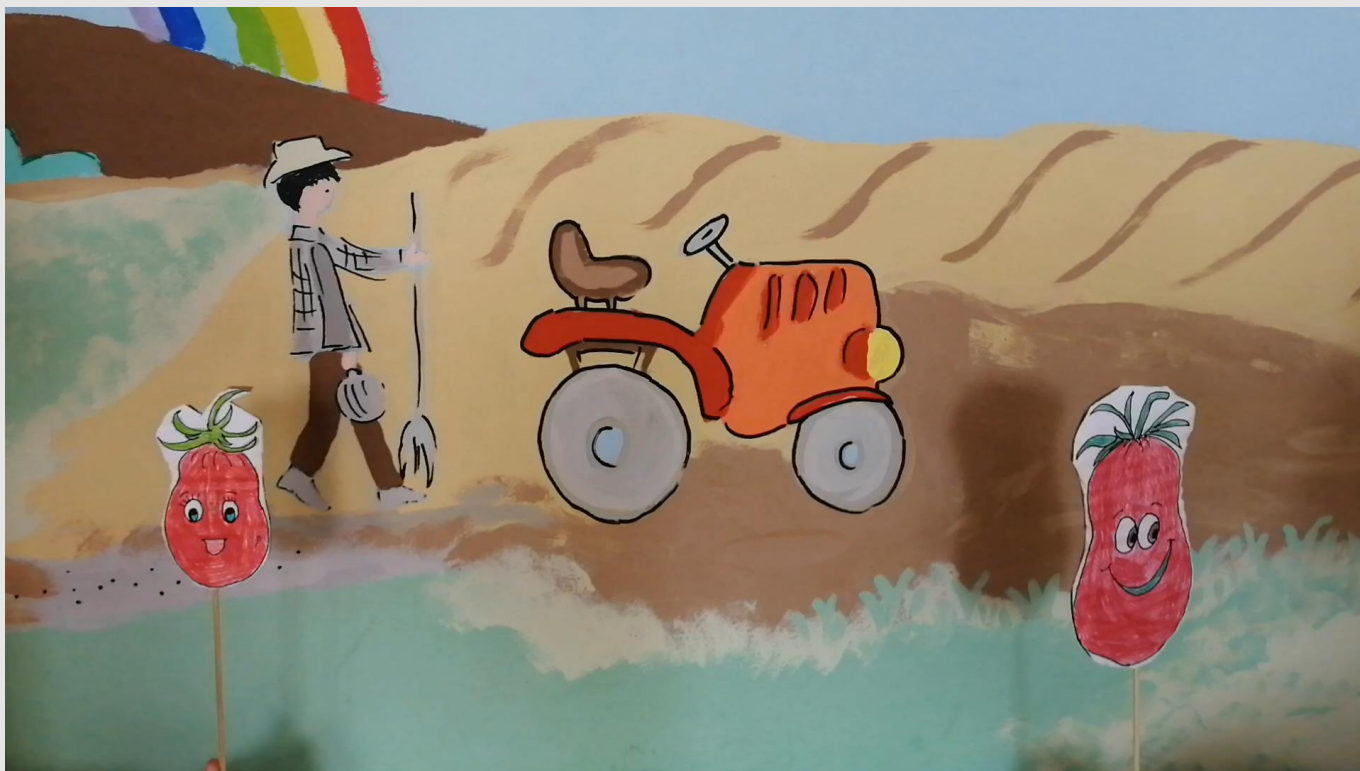


**IL POMODORO, PER CRESCERE SUCCOSO, HA BISOGNO DI MOLTA ACQUA!
L'IRRIGAZIONE VIENE EFFETTUATA CON MOLTI SISTEMI DIVERSI: A GETTO
CON IL «RODONE», CON L'ALA PIOVANA O GOCCIA A GOCCIA.**



**TUTTI SONO AL LAVORO
PER PERMETTERCI DI MANGIARE
UN PIATTO DI PASTA AL POMODORO!
BUONO E SALUTARE!**





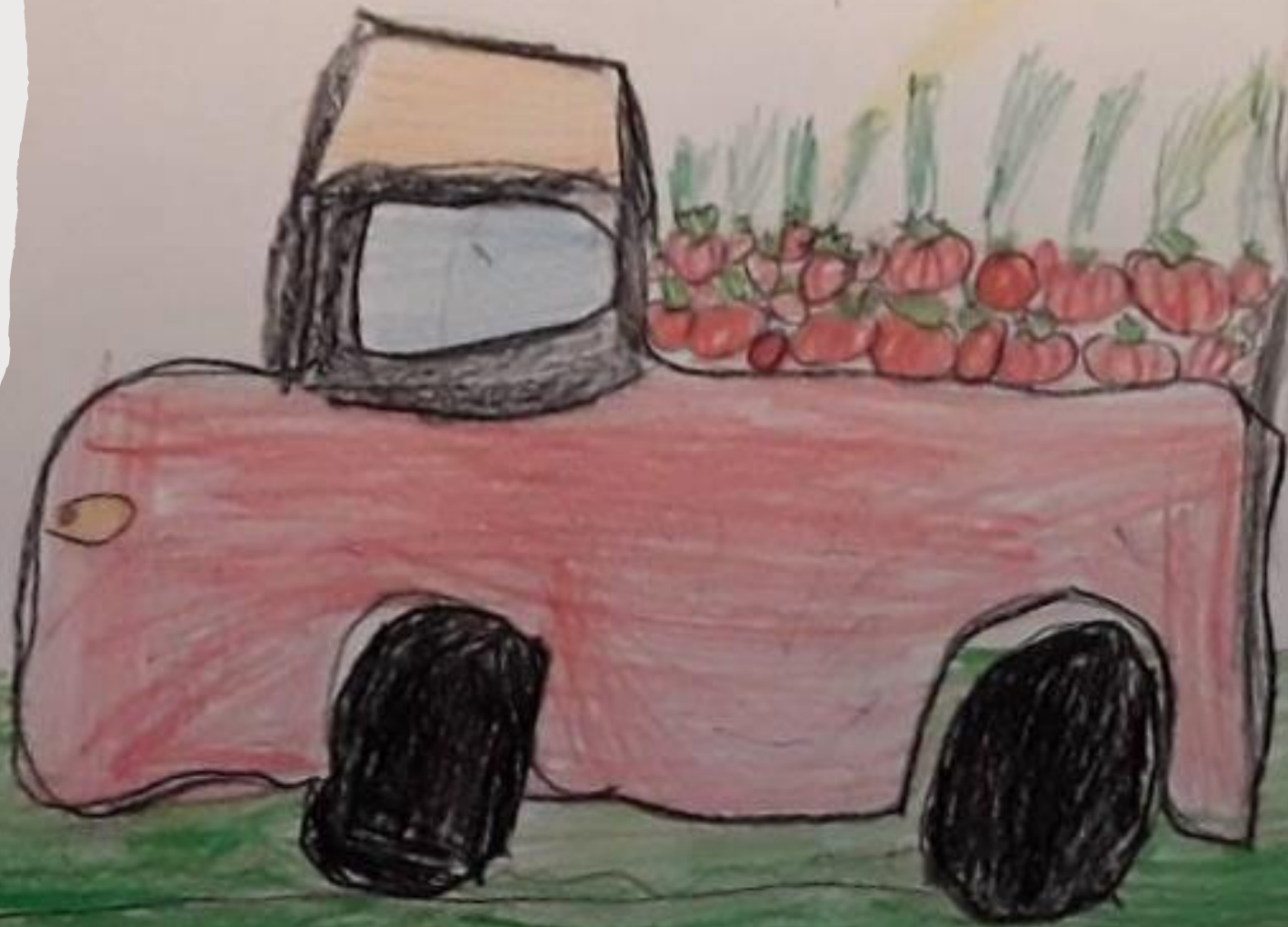
FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

IN DISCOTECA!

«Cosa fa un
pomodoro in
discoteca?»

«Balla la SALSA!»

**I CAMION PORTANO IL
CARICO DI POMODORI
ALL'INDUSTRIA.**



FREDDURE AL POMODORO!



ATTENZIONE ALLA
STRADA!

Due pomodori
devono attraversare la
strada. Uno dice
all'altro:

«Attento al camion!»

«Quale camion???»

SPLASHHHHHH...

CLICCA SOTTO ALLA
FOTO PER IL VIDEO!


**NEL PARMENSE,
L'INDUSTRIA DEL
POMODORO VANTA UNA
SECOLARE TRADIZIONE.
L'INIZIO DELLE COLTIVAZIONI
PER L'INDUSTRIA RISALE
ALL'OTTOCENTO, GRAZIE AL
LAVORO DI CARLO
ROGNONI, UN ESPERTO DI
AGRICOLTURA.
OGGI A PARMA MOLTE
AZIENDE AGRICOLE
COLTIVANO POMODORI E
MOLTE INDUSTRIE
CONSERVIERE PRODUCONO
COSE BUONISSIME CHE
PUOI USARE PER CUCINARE:
CONSERVE, PASSATI, PELATI,
SALSE...**





FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

DAL BARBIERE!
«Cosa fa un
pomodoro senza
capelli?»
«Il PELATO!»



**SONO COSÌ BELLA CHE
ALCUNI ARTISTI MI
HANNO INSERITO NELLE
LORO OPERE... IL PIÙ
FAMOSO È
L'ARCIMBOLDO.**



FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

QUESTIONE DI
GUSTI...

“Ti piace il
POMODORO
CONCENTRATO?”

“No! Lo preferisco
distratto!”

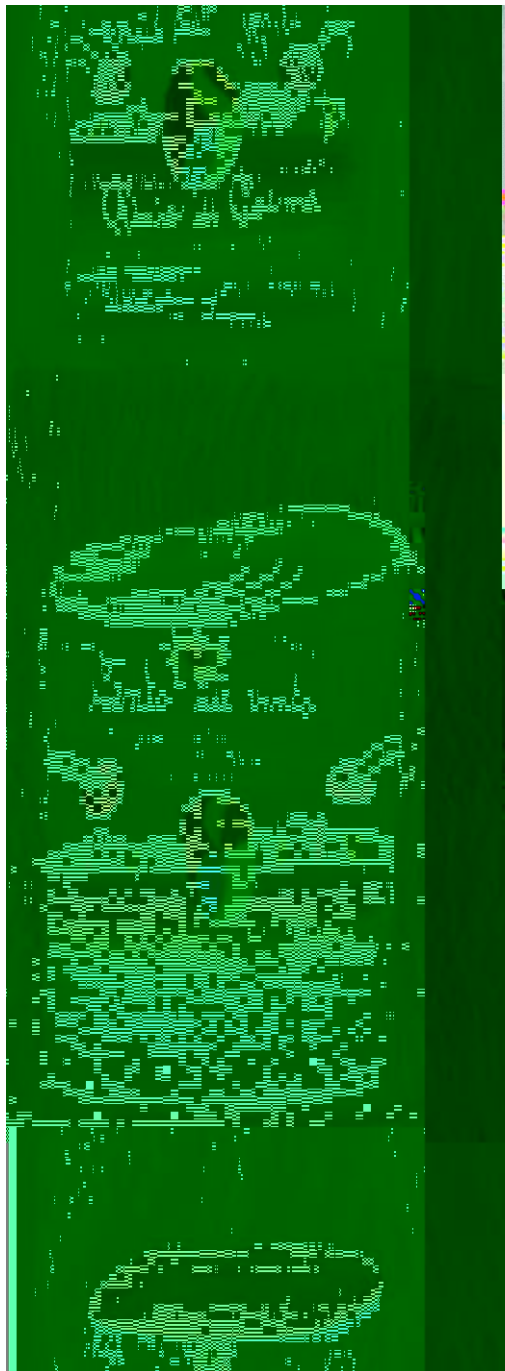
Il pomodoro può diventare arte...
... con i pennelli e sui fornelli!
TI OFFRIAMO UN ASSAGGIO DELLA NOSTRA
GALLERIA!





TI PIACE LA NOSTRA ESPOSIZIONE DI POP ART, DEDICATA AL POMODORO?







FREDDURE AL POMODORO!

VERDURE IN CUCINA!

«Cosa fa un
pomodoro alla
mattina?»

«SALSA!»

«E la patata?»

«PURE!»

«E l'insalata?»

«RUSSA!»

• CLICCA SOTTO ALLA
FOTO PER IL VIDEO!

**Se preferisci l'arte culinaria alla pittura e il piatto alla tavolozza, dai un'occhiata alle ricette proposte dalla classe seconda B!
Roba da leccarsi i baffi! Ma tu ce li hai i baffi???**



SI TRATTA DI RICETTE CHE I BAMBINI E LE BAMBINE HANNO SCELTO DOPO AVER SVOLTO UN'INDAGINE IN CLASSE PER SCOPRIRE QUALI FOSSERO I LORO PIATTI PREFERITI A BASE DI FARINA E POMODORO.



Per prima Sua Maestà, la Pizza Margherita!

- 1 kg di farina 00
- 30 g lievito di birra
- 500 ml di acqua
- 10 g di sale
- 10 g di zucchero semolato
- 80 g di olio EVO
- 80 g mozzarella di bufala
- 400 g di pelati
- Alcune foglie di basilico



Disporre la farina a fontana e mettere al centro lievito, sale e acqua tiepida. Impastare per una ventina di minuti. Modellare l'impasto a forma di palla e metterlo a lievitare in luogo tiepido per 3-4 ore. Quando sarà raddoppiato di volume, dividerlo in 6 panetti e modellarli a forma di sfera. Lasciarli lievitare per un'altra ora circa.

Preparare il condimento, mettendo la polpa di pomodoro in una ciotola. Aggiungere un pizzico di sale e circa 30 g d'olio.

Dopo aver unto le singole teglie, lavorare i panetti con le dita e appiattirla fino a ottenere un disco sottile.

Spalmare il condimento al pomodoro sulla superficie di ogni pizza, aggiungere la mozzarella a dadini e qualche foglia di basilico.

Cuocere in forno già caldo a 220 °C per 20 minuti circa.

...e poi sua cugina, la focaccia ai pomodorini!

- 200 g di farina manitoba
- 300 g di farina 00
- 300 g di acqua
- 20 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra secco
- 8 g di miele
- 500 g di pomodorini ciliegini
- 40 g di olio EVO
- Origano e sale grosso q.b.



Setacciare le farine in una ciotola, unire il lievito e mescolare aggiungendo il miele, sciolto in pochissima acqua.

Iniziare a incorporare l'acqua all'impasto, aggiungendo il sale verso la fine. In ultimo incorporare anche l'olio e impastare per un quarto d'ora.

Formare un panetto e lasciarlo riposare per due ore circa.

Nel frattempo lavare e tagliare i pomodorini, privandoli dei semi e del liquido.

Stendere l'impasto su una teglia, cospargerlo con i pomodorini, l'origano e il sale grosso, irrorare con un filo d'olio.

Lasciare lievitare altri trenta minuti, poi cuocere in forno caldo a 190° C per 45 minuti.

MUFFIN ALLA PIZZA

INGREDIENTI PER 6 MUFFIN

200 GR DI POLPA DI POMODORO



1 CUCCHIAINO DI CONCENTRATO DI POMODORO

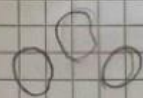


UN PIZZICO DI ZUCCHERO DI CANNA

250 GR DI FARINA DI GRANO



200 GR DI MOZZARELLA



30 GR DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



15 GR DI LIEVITO DI BIRRA SECCO

ORIGANO SALE E PEPE



PROCEDIMENTO:

Taglia la mozzarella a cubetti, in una ciotola metti il pomodoro e un pizzico di sale, pepe e origano.

Setaccia farina e lievito in una ciotola capiente, unisci l'acqua tiepida, l'olio e un pizzico di zucchero di canna.

Mescola e impasta per una decina di minuti. Suddividi l'impasto in 6 palline da circa 70 g l'una.

Stendi l'impasto di ogni pallina e metti al centro di ognuna un cucchiaino di polpa di pomodoro e 3-4 cubetti di mozzarella.

Forma sei fagottini e mettili negli appositi stampini da muffin.

Ricopri ogni muffin con un cucchiaino di pomodoro, altri cubetti di mozzarella e una spolverata d'origano.

Fai cuocere i muffin in forno già caldo a 180° C per 20 minuti e termina la cottura con 5 minuti di grill. Servili caldi!



Torta alla ricotta e pomodorini ciliegini

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 250 g di ricotta
- 3 uova
- 80 g di Parmigiano Reggiano
- Sale, pepe, origano.

Stendere la sfoglia in una teglia rivestita da carta forno.

In una ciotola amalgamare la ricotta, le uova e il Parmigiano. Regolare di sale e pepe e spalmare la crema ottenuta sulla pasta sfoglia.

Distribuire in modo uniforme i pomodorini e cospargere di origano.

Cuocere in forno già caldo a 180° C per 35 minuti circa.

Frisa ai pomodori secchi

- 1 frisella per commensale
- Olio Evo pugliese
- Origano secco
- Pomodorini secchi sott'olio
- Sale q.b.

• Inumidire rapidamente la frisa con un po' di acqua tiepida salata. Premere per far uscire l'acqua in eccesso.

• Disporre le frise su un piatto da portata, irrorandole con un'abbondante filo d'olio pugliese, pomodori secchi spezzettati e una spolverata d'origano.



Bruschetta al pomodoro

- 4 fette di pane raffermo
- 4 pomodori ben maturi
- 1 spicchio d'aglio
- Basilico fresco q.b.
- Olio EVO
- Sale, pepe q.b.

Mettere in una ciotola i pomodori a tocchetti, le foglie di basilico grossolanamente spezzettate, un pizzico d'origano secco, sale e pepe.

Condire il tutto con tre cucchiari d'olio e lasciare insaporire per mezz'ora circa.

Abbrustolire le fette di pane, lasciandole sul fuoco per due minuti per lato. Quando saranno abbrustolite, strofinarle con l'aglio sbucciato.

Distribuire sulle bruschette ancora calde il pomodoro condito e un po' del sugo che si è formato. Si consiglia di consumare le bruschette ancora tiepide!

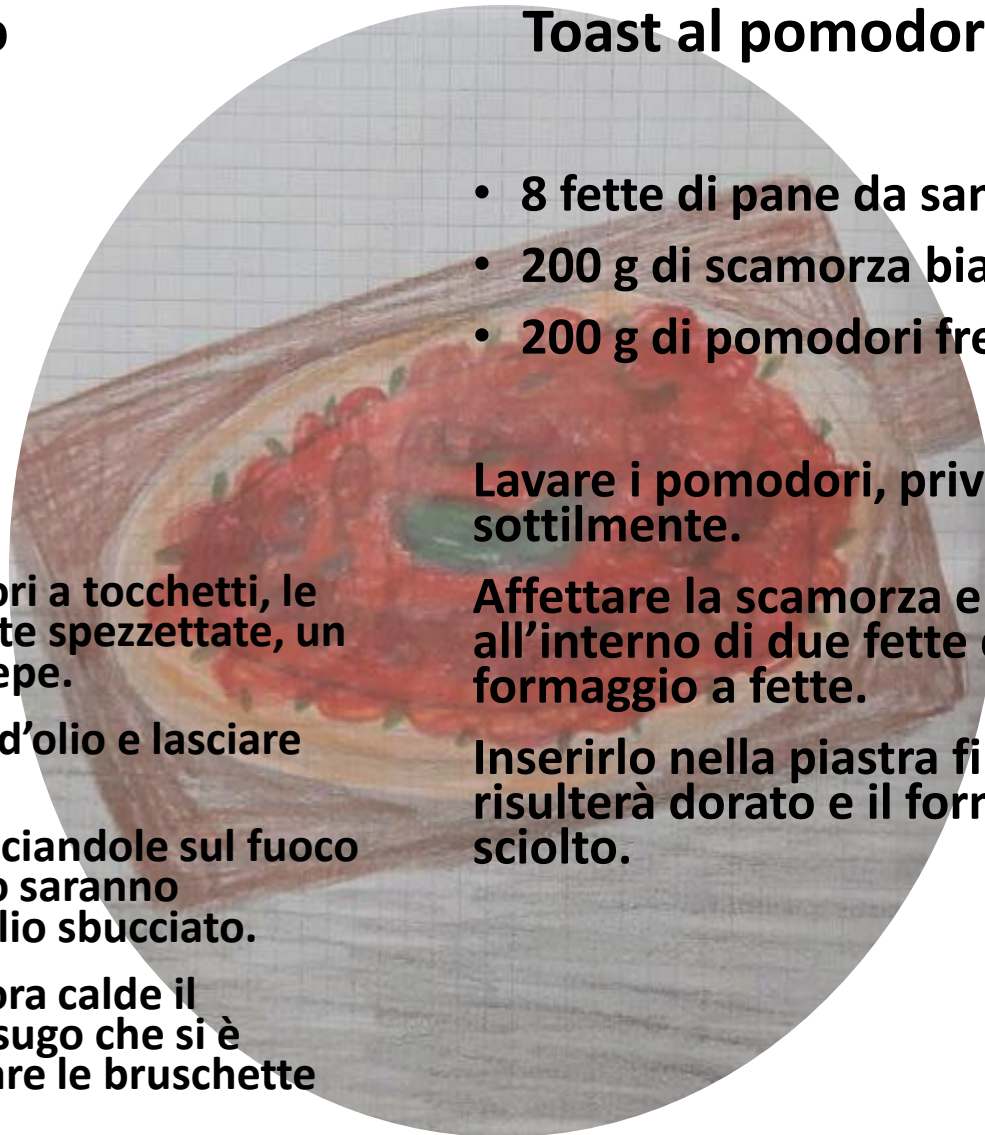
Toast al pomodoro

- 8 fette di pane da sandwich
- 200 g di scamorza bianca
- 200 g di pomodori freschi

Lavare i pomodori, privarli dei semi e affettarlo sottilmente.

Affettare la scamorza e disporre a strati all'interno di due fette di pane i pomodori e il formaggio a fette.

Inserirlo nella piastra fino a che il pane risulterà dorato e il formaggio perfettamente sciolto.



PASTASAGNA

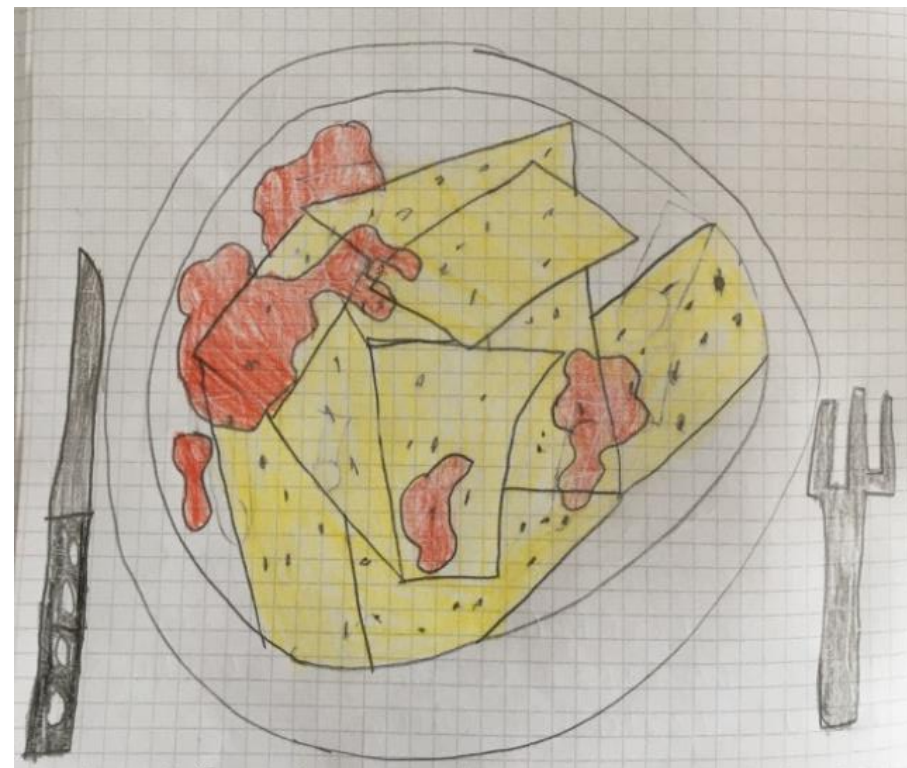


Fare soffriggere una cipolla affettata sottilmente in padella con un filo d'olio, nel frattempo mettere sul fuoco l'acqua per cuocere la pasta e spezzettare le lasagne secche, raccogliendole in una fondina.

Quando la cipolla risulterà imbiandita, aggiungere il sugo di pomodoro e lasciar cuocere per una decina di minuti. Regolare di sale.



Quando l'acqua bolle, aggiungere un cucchiaio di sale grosso e versare le lasagne, facendole bollire per il tempo indicato sulla confezione.

A cottura ultimata, scolare le lasagne e versarle in padella. Saltarle per qualche istante e aggiungere Parmigiano a piacere.



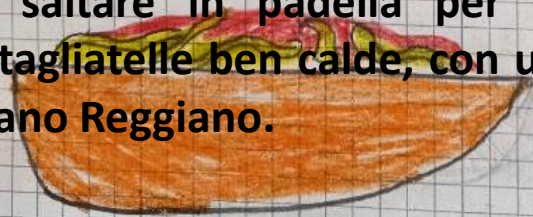
RICETTA: "TAGLIATELLE AL SUGO DI POMODORO"

INGREDIENTI:

- SALSIA DI POMODORO + CONCENTRATO
- 200 GR DI FARINA 
- 2 UOVA 
- OLIO 
- SALE 
- PARMIGIANO 
- UN PO DI CIPOLLA 

In una padella, fare soffriggere un filo d'olio e la cipolla affettata sottilmente. Quando sarà dorata, aggiungere la salsa di pomodoro e il concentrato. Aggiungere un pizzico di zucchero per togliere l'acidità, regolare di sale.

Nel frattempo, far bollire le tagliatelle fresche. Quando sono pronte, scolarle e versarle nel sugo, facendole saltare in padella per pochi istanti. Servire le tagliatelle ben calde, con una spolverata di Parmigiano Reggiano.



COUS COUS AI POMODORI E MENTA (PER 6)

500 g di cous cous

Succo e buccia di 2 limoni

Erbe aromatiche sminuzzate (prezzemolo, menta, ecc.)

Pomodori perini

1 peperone rosso

1 cetriolo

1 cipollotto

Olive nere

Sale e pepe q.b.

Preparate il cous cous precotto secondo le indicazioni. Sbucciate i perini e il cetriolo e riduceteli a dadini, sminuzzate il peperone. Affettate sottilmente il cipollotto. Incorporate le verdure e le olive nel cous cous, condendo con succo e scorza di limone grattugiata.

Regolate di sale e di pepe.

Servite il cous cous decorandolo con foglie di menta fresca.

FREDDURE AL POMODORO!



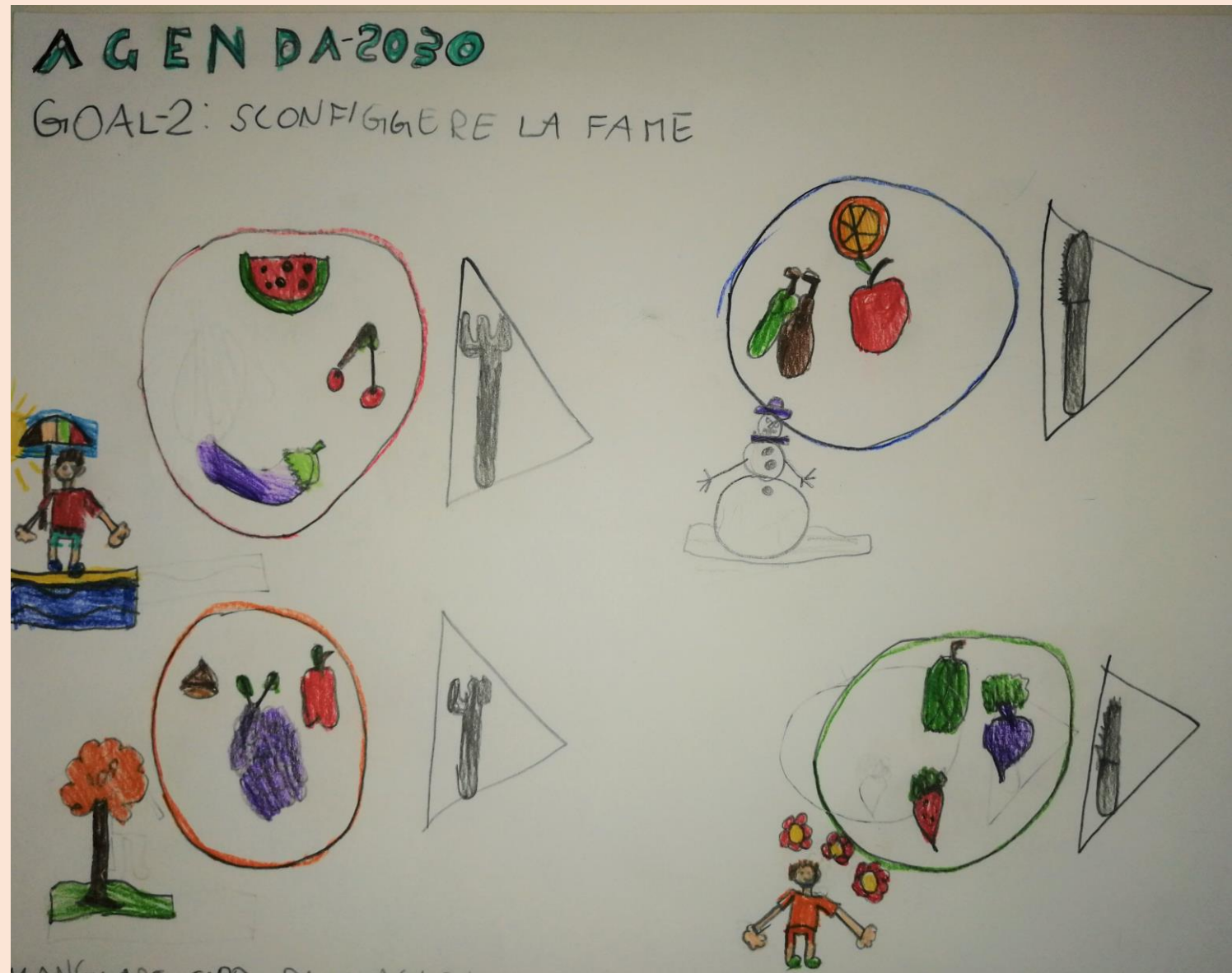
LEZIONE DI ITALIANO...
O DI CUCINA???

«Come si fa il passato
di pomodoro?»

«lo pomodoravo, tu
pomodoravi, egli
pomodorava...»

CLICCA SOTTO ALLA
FOTO PER IL VIDEO!

Lavorando sull'agenda 2030,
abbiamo imparato che
nutrirsi bene FA BENE a noi
e al pianeta che abitiamo!



**NUTRIRSI CON LA FRUTTA E LA VERDURA DI STAGIONE È BUONO,
ALLEGRO E SALUTARE!**

AGENDA 2030

GOAL 2: SCONFIGGERE LA FAME

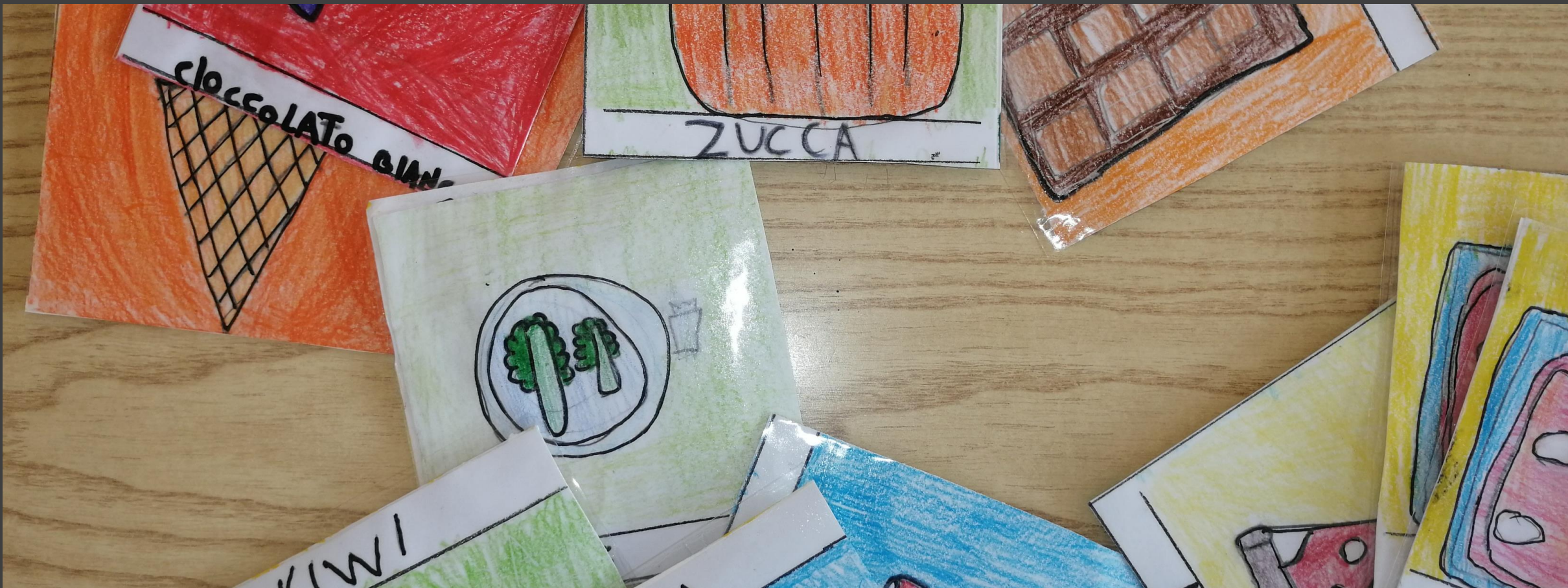
MANGIARE CIBO CHE VIENE DA VICINO

AGENDA 2030. GOAL 2: IL BELLO DEI POMODORI È CHE LI PUOI COLTIVARE ANCHE TU, SUL BALCONE O IN UN PICCOLO ORTO. CURARE LE PIANTINE E VEDERLE CRESCERE È DAVVERO RILASSANTE... E CHE SODDISFAZIONE!





I BAMBINI E LE BAMBINE DI SECONDA A SCUOLA HANNO SEMINATO IL POMODORO IN DUE VARIETÀ DIVERSE, PER OSSERVARNE LA CRESCITA! SPERIAMO DI POTERCI GUSTARE UNA GUSTOSA INSALATA A GIUGNO!



**ABBIAMO ANCHE INVENTATO UN GIOCO PER IMPARARE A NUTRIRCI
IN MODO CORRETTO, MANGIANDO POMODORI E TANTA ALTRA
FRUTTA E VERDURA.**

TI LASCIO LE ISTRUZIONI, COSÌ, SE VUOI, LO PUOI FARE ANCHE TU.

IL MEMORY DEI CIBI SANI

MEMORY DEI CIBI SANI

REGOLE DI GIOCO

- DISPORRE LE CARTE COPERTE SUL TAVOLO
- IL PRIMO GIOCATORE NE SCOPRE 2
- SE FORMA UNA COPPIA PUÒ PROSEGUIRE A SCOPRIRE ALTRE DUE, ALTRIMENTI TOCCA AD UN ALTRO GIOCATORE.
- QUANDO TUTTE LE CARTE SONO STATE SCOPERTE SI CONTANO I PUNTI

PUNTI

- 1 PUNTO PER OGNI CARTA
- LE CARTE CHE RAFFIGURANO FRUTTA E VERDURA VALGONO DOPPIO!!!

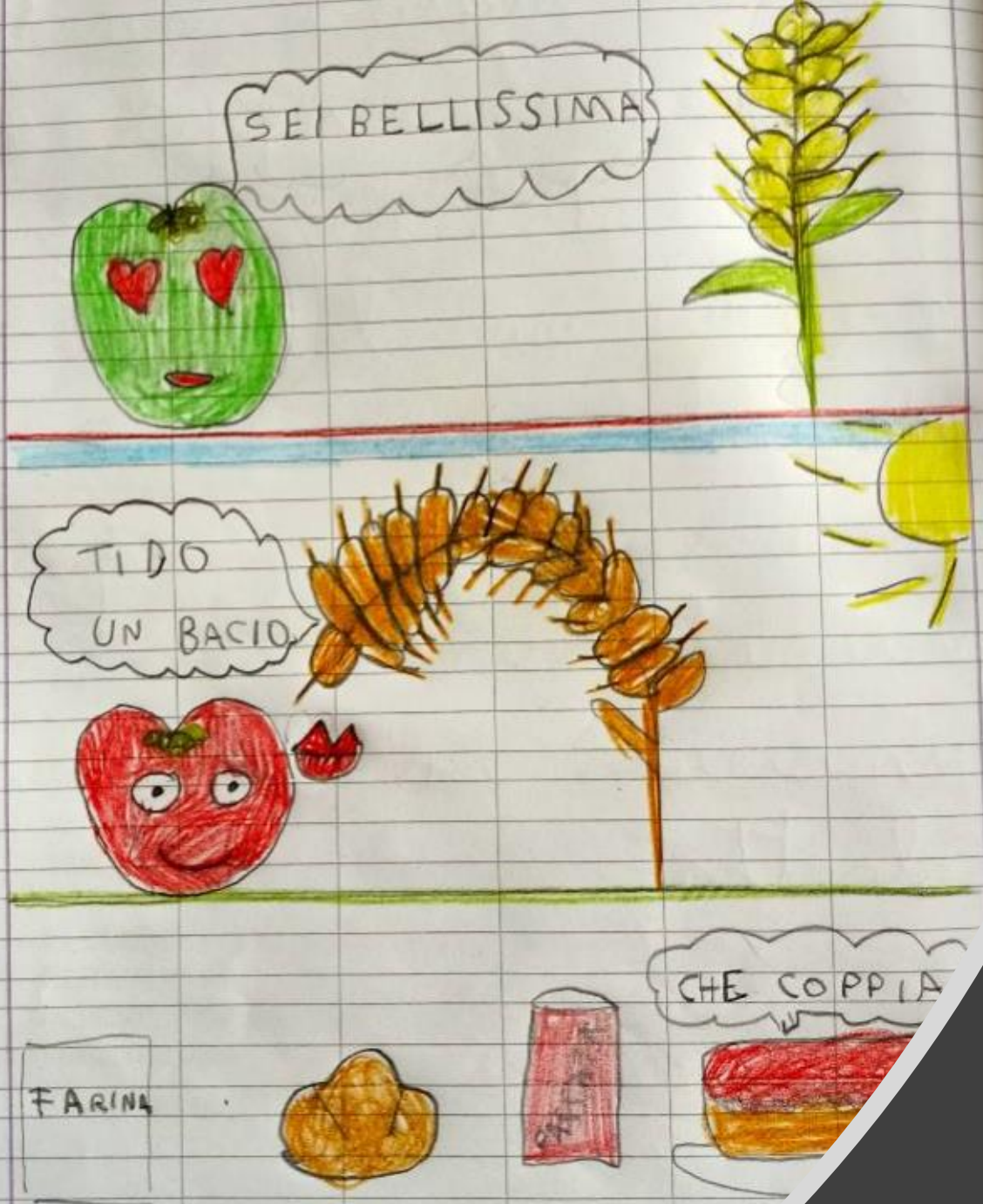


FREDDURE AL POMODORO!
CLICCA SOTTO ALLA FOTO!

AMORE TRA
VERDURE

Il pomodoro dice
all'insalata:

«Ti OLIO bene, e ti
ACETO come sei!»



E PER FINIRE, TI RACCONTO UNA STORIA SU COME SONO DIVENTATO ROSSO.

LEGGILA PRIMA DI ANDARE A DORMIRE, PER RICORDARTI DI ME.

Riccio è innamorato.

C'ERA UNA VOLTA UN POMODORO RICCIO DI PARMA, PERDUTAMENTE INNAMORATO DI UNA SPIGA DI GRANO.

OGNI GIORNO, DAI TRALICCI DEL SUO ORTO, OSSERVAVA LA SPIGA NEL CAMPO. LEI ERA ALTA, FIERA, PROFUMATA E AVEVA IL COLORE DELL'ORO. SULLA TESTA AVEVA DELLE ALTE RESTE BIONDE. ERA DAVVERO ELEGANTE E MERAVIGLIOSA.

RICCIO, PERÒ, ERA MOLTO TIMIDO E NON SAPEVA COME FARE A CONFESSARLE IL SUO AMORE.



FINCHÉ, IN UN GIORNO ESTIVO PIENO DI SOLE, UNA FOLATA DI VENTO FECE PIEGARE LA BELLA SPIGA FINO A SFIORARE CON UN BACIO LA GUANCIA DI RICCIO. FU ALLORA CHE LUI DIVENTÒ TUTTO ROSSO!

DOPO QUALCHE TEMPO, LA SPIGA VENNE RACCOLTA E TRASFORMATA PRIMA IN FARINA, POI IN UNA BELLA PAGNOTTA GUSTOSA. ANCHE RICCIO VENNE RACCOLTO E DIVENNE UNA DENSA E SAPORITA PASSATA DI POMODORO.

IN CUCINA, I DUE SI RICONOBBERO SUBITO: ERANO FATTI L'UNO PER L'ALTRA!

INSIEME FORMARONO UNA BUONISSIMA BRUSCHETTA. UNA VERA DELIZIA!



È STATO UN PIACERE
PARLARE CON TE!
VIENI A SCOPRIRE ALTRE
CURIOSITÀ SUL
POMODORO IN UNA DELLE
BELLE FATTORIE
DIDATTICHE CHE ABBIAMO
NEL PARMENSE, TI
ASPETTO!!!



© Progetto, disegni e testi della classe
2° B, scuola primaria G. Marconi di
Sissa – Sissa Trecasali (PR).
Docenti Barabbani, Mendicino,
Carrara, Rastelli, Massafra.