

Le solanacee ... americane

Peperoncini, patate e pomodori hanno cambiato la dieta e i gusti degli europei

Le solanacee, in botanica, rappresentano una grande famiglia di piante con caratteri simili. La caratteristica più evidente che le accomuna tutte è il fiore che, per tutte le specie, è a 5 punte, ma formato da petali fusi tra loro in modo da formare un'unica struttura tubolare. L'Europa *ab antiquo*, costituzionalmente, non era molto ricca di queste specie o almeno non vi si trovavano quelle che, poi, saranno le più importanti per l'alimentazione umana.

Dopo la scoperta del nuovo mondo da parte di Cristoforo Colombo, che però sempre ha pensato di essere giunto nella parte orientale delle Indie, e la successiva consapevolezza, attestata da Amerigo Vespucci, che invece si trattava di un nuovo continente, le navi che ritornavano in Europa dopo le esplorazioni, erano sì cariche d'oro e di preziosi, ma anche di molte specie vegetali, (a volte anche animali), riconosciute diverse da quelle che da sempre si erano viste nel vecchio mondo. Il fatto è che fra tutte queste specie vegetali molte erano talmente diverse, che non si riuscì subito a capirle e ad impiegarle con profitto e quindi spesso si dovette attendere per decine di anni prima che davvero potessero diventare utili. L'elenco delle piante portate in Europa dall'America sarebbe lunghissimo; per questo, ci limitiamo alle piante appartenenti alla famiglia delle solanacee: a quelle che definiamo Solanacee ... americane.

Se si studiano, anche in maniera superficiale, ma in generale, le piante appartenenti a questa famiglia, ci si rende subito conto che hanno tutte un carattere ambiguo e sempre delle proprietà nascoste, sia in positivo che in negativo, che ne fanno degli individui misteriosi ed affascinanti del mondo vegetale. Per fare degli esempi vi appartengono: l'*Atropa belladonna*, già ambigua nella denominazione che fa riferimento nello stesso tempo ad Atropo che nella mitologia tagliava il filo della vita, perché è una pianta velenosa, ma

anche al suo uso più voluttuario nella cosmesi (belladonna); c'è poi il genere "*Mandragora*" che fa parte delle Solanacee; anche questa è una specie che, fin dall'antichità, è stata considerata quasi magica: dalle proprietà curative ed afrodisiache, tanto da alimentare credenze e leggende e soprattutto da ispirare a Niccolò Machiavelli quel capolavoro teatrale che è la commedia intitolata la Mandragola; è una Solanacea anche "*Nicotiana tabacum*" la pianta del tabacco da fumo, che fu presentata alla corte di Francia nel 1560 come un prodigioso farmaco, ma che si è rivelata esiziale per chi ne abusa.

L'oggetto di questa trattazione comunque vuole avere dei limiti precisi: quelli delle solanacee "americane" già sconosciute nel vecchio mondo, che invece, poi, hanno avuto molta importanza per l'alimentazione dei popoli europei. Il primo genere di piante alimentari americane, in ordine cronologico, con il quale l'Europa entrò in contatto fu il genere "*Capsicum*" ovvero quello che noi oggi conosciamo come comune "peperoncino". Lo stesso Cristoforo Colombo nel 1493 ne portò alcuni esemplari in Spagna di ritorno dal suo secondo viaggio. Quella del peperoncino sembrò una scoperta strabiliante, perché dava la possibilità di entrare a buon mercato nel commercio delle spezie, e anche perché la scoperta di una pianta "speciale" in queste nuove terre dava a Colombo l'indiretta conferma di essere giunto proprio nelle "Indie", tradizionali produttrici di questi aromi. Gli spagnoli pensarono di fare grossi affari con il peperoncino e non per nulla anche il nome deriva dal pepe di cui doveva essere un valido sostituto. Le speranze dei mercanti spagnoli invece andarono deluse, e non perché il nuovo prodotto non fosse stato apprezzato, ma anzi, perché la pianta si acclimatò talmente bene nel vecchio continente, che tutti lo poterono coltivare nel proprio orto e non ci fu più

bisogno di organizzare traffici e commerci. Ma la pianta “americana” che forse ha influito di più dal punto di vista alimentare è stata “*Solanum tuberosum*” la comunissima, per noi oggi, patata. Si ha notizia che già, diversi millenni prima di Cristo, sulle Ande le patate venivano coltivate a scopo alimentare. Gli spagnoli importarono subito (1536) queste piante, ma l’interesse in Spagna fu molto scarso; le nuove piante si conobbero anche in Italia dove presero il nome di “tartuffoli”, nome che poi verrà abbandonato per le patate, ma rimarrà invece ai tartufi, anch’essi prodotti del sottosuolo. La diffusione del tubero in Europa comunque fu molto lenta ed ostacolata da mille pregiudizi; primo fra tutti il fatto che si mangiava qualche cosa che cresceva sottoterra e poi il fatto che l’uso improprio delle foglie e dei frutti aveva provocato intossicazioni, che ne facevano diffidare. In effetti, come tutte le solanacee, anche la patata è una pianta ambigua e a volte traditrice, perché sviluppa una tossina la “solanina” tossica per l’uomo. La solanina è presente in tutto l’organismo vegetale, ma in certe parti raggiunge concentrazioni elevate che risultano dannose. Nei tuberi che rappresentano la parte edule per l’uomo della pianta, la concentrazione di “solanina” è bassa e quindi risulta inavvertibile, per consumi moderati di prodotto, mentre sarebbe abbastanza pericoloso cibarsi della foglie, ma soprattutto dei frutti della pianta (bacche piene di semi) che invece ne contengono in alta concentrazione. Comunque, poi, una volta superate le diffidenze, la patata si diffuse in tutta Europa specialmente nelle regioni settentrionali, Svezia, Polonia, Germania e poi in Irlanda, dove il clima umido e fresco ne favoriva la coltivazione. In questo paese, in Irlanda, si diffuse talmente che nella prima metà dell’800 rappresentava l’alimento principale degli irlandesi. Questa monocoltura alimentare era molto rischiosa e infatti l’attacco improvviso di un fungo, la Peronospora della patata, iniziò a colpire le piantagioni sempre con più frequenza, fino a quando nel 1845 non si dovette parlare di una vera e propria carestia. Questa carestia fu una delle principali cause che spinse gli Irlandesi ad emigrare in

America, nel continente d’origine della patata, per cercare fortuna negli Stati Uniti.

Un’altra pianta appartenente sempre alla famiglia delle Solanacee, che davvero ha cambiato le abitudini alimentare dell’Europa in generale e dell’Italia in particolare è “*Solanum Lycopersicum*” ovvero a dire il comune pomodoro. Il pomodoro faceva parte della alimentazione degli antichi popoli americani pre-colombiani, che ne apprezzavano il succo e le salse. In lingua azteca era detto *xitomatl*, da cui poi è derivato l’inglese *tomato*.

Quando arrivò in Europa per molti era una pianta strana che aveva solo proprietà afrodisiache ed è forse per questo che fu definito in Francia “pomme d’amour”, da cui, forse, per successive semplificazioni linguistiche in italiano si è arrivati all’attuale denominazione, che però può avere anche altre spiegazioni; prima fra tutte il fatto che, all’inizio delle coltivazioni europee, i frutti non arrivavano mai ad avere una colorazione rosso intenso come quella delle attuali varietà, ma si fermavano ad una colorazione giallo dorata da cui il nome di pomodoro.

Il pomodoro ha avuto davvero un ingresso lento nella cultura alimentare europea. Questo è dovuto anche al fatto, che non si trattava di un alimento, come la patata, che poteva dare apporti calorici ed energetici consistenti per risolvere i problemi di popolazioni che a volte soffrivano anche la fame. Si trattava di un alimento di contorno, che aveva comunque bisogno di altri alimenti di sostanza a cui accompagnarsi. Certo è che oggi questa pianta delle solanacee è sicuramente una delle piante “da orto” più diffuse nelle nostre contrade e di pomodori se ne fa un uso a volte addirittura eccessivo, specialmente con l’utilizzazione di tutti i prodotti lavorati industrialmente che oggi si trovano in vendita conservati. E pensare che Pellegrino Artusi, solo cento anni fa, presentava il sugo di pomodoro quasi come una novità e dava con accuratezza tutte le indicazioni per prepararlo a dovere. Oggi sulla nostra tavola sono talmente tante le pietanze a base di pomodoro, che, se ci si pensa, ci si meraviglia che i popoli europei abbiano potuto sopravvivere fino al 1500 facendone a meno.

PITINGHI