

# AJCOM®

Quotidiano Digitale | Registrato presso il Tribunale di Roma al nro. 73/2021 del 05/05/2021

Editore e Dir. Resp.: Alejandro Gastón Jantus Lordi de Sobremonte | P. IVA IT-14073911001

**Testata periodica telematica internazionale di attualità, politica, cultura ed economia**

**ISP: BT Italia S.p.A. - Via Tucidide 56 - 20134 Milano - Aut. DGSCER/1/FP/68284**

## Arriva in Europa, in Spagna, nella prima metà del '500

Il pomodoro apparve in Europa nella prima metà del '500 in Spagna dove venne usato prima come pianta ornamentale o medicinale e a scopo di studio negli orti botanici. Solo successive selezioni varietali portarono il pomodoro alla sua completa commestibilità.

L'Italia, evidenzia Coldiretti, fu il primo Paese europeo, dopo la Spagna, a conoscerlo, quando il 31 ottobre 1548 a Pisa Cosimo de' Medici ricevette dalla tenuta fiorentina di Torre del Gallo un cesto di pomodori nati da semi donati alla moglie, Eleonora di Toledo, dal padre, Viceré del Regno di Napoli, ma è nell'800 che la coltivazione si diffonde in maniera più ampia fino ai giorni nostri grazie anche al successo della pizza made in Italy e della dieta mediterranea.



## Invade l'Italia il pomodoro cinese

**di Redazione**

Sono più che raddoppiati (+164%) gli sbarchi in Italia di derivati di pomodoro in arrivo dalla Cina per un totale che alla fine dell'anno potrebbe superare i 100 milioni di chili, pari a circa il 15% della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente.

L'allarme è lanciato dalla Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi ai primi 5 mesi mentre è in pieno svolgimento la raccolta del pomodoro nazionale stimata in oltre i 5 milioni e 600mila tonnellate, il 10% in più dello scorso anno per l'aumento delle superfici coltivate sotto la spinta del boom della domanda in Italia e all'estero nell'anno della pandemia.



## Le proprietà

In pochi decenni dalla sua introduzione in Europa, per la sua bontà e proprietà benefiche il pomodoro si è guadagnato il podio dell'ortaggio più utilizzato.

Guardato inizialmente con sospetto per i suoi frutti idealmente pericolosi, negli anni a seguire è stato ammirato negli orti botanici come pianta tipicamente esotica.

Attualmente è apprezzatissimo per la sua malleabilità in cucina e per le sue proprietà in fitoterapia.

Sono ricchi d'acqua (oltre il 94%) ed i carboidrati rappresentano quasi il 3%, mentre le proteine sono calcolate intorno all'1,2%, le fibre intorno all'1% ed i grassi rappresentano solo lo 0,2%. Per questo, 100 grammi di pomodoro fresco apportano solo 17 Kcal.

I pomodori contengono vitamine del gruppo B, acido ascorbico, vitamina D e –soprattutto– vitamina E, che assicurano al pomodoro le note proprietà antiossidanti e vitaminizzanti.

Cospicua la componente minerale: ferro, zinco, selenio, fosforo e calcio associati a citrati, tartrati e nitrati con proprietà rimineralizzanti ed antiradicaliche. E poi ancora acidi organici, quali malico, citrico, succinico e glutenico, utili per favorire la digestione.

La produzione nazionale di ottima qualità e quantità è importante – sottolinea la Coldiretti – anche per ripristinare le scorte di magazzino diminuite durante il lockdown per l'incremento dei consumi sia in Italia sia all'estero.

L'Italia produce oltre la metà di tutto il pomodoro lavorato nell'Unione Europea ed è il terzo produttore mondiale con il 13% del totale, subito dietro la Cina che ne raccoglie il 15% che è seconda, mentre al primo posto ci sono gli Stati Uniti con la California con il 27%.

Dietro all'Italia ci sono la Spagna e la Turchia con il 7% della raccolta mondiale, quindi Brasile (4%), Iran e Portogallo con il 3% ognuno.

Le superfici coltivate a pomodoro da industria in Italia superano i 78 mila ettari di cui quasi la metà al Nord con 38.621 ettari e il resto nel Mezzogiorno. La Puglia è la principale regione produttrice seguita dall'Emilia Romagna e dalla Campania.

A preoccupare —continua la Coldiretti— sono gli arrivi dalla Cina che è il primo fornitore dell'Italia con quasi la metà degli arrivi di prodotto semilavorato estero, seguita dagli Stati Uniti, dalla Spagna e dalla Turchia in rapida crescita nell'ultimo anno.

Il rischio —precisa la Coldiretti— è che il prodotto importato venga spacciato sui mercati nazionali ed esteri come made in Italy con gravi danni al prodotto nazionale in termini di mercato e di immagine.

Dalla Cina si sta assistendo ad un crescendo di navi che sbarcano fusti di oltre 200 chili di peso con concentrato di pomodoro da rilavorare e confezionare.

Un commercio che va controllato attentamente —conclude la Coldiretti— per evitare che possa nascondere frodi o inganni. In Italia esiste l'obbligo di etichettatura con il luogo di coltivazione del pomodoro utilizzato per i derivati che hanno le rosse bacche come unico o principale ingrediente, ma nulla è previsto per i prodotti destinati all'estero.

I derivati del pomodoro sono il condimento più apprezzato dagli italiani che ne consumano circa 30 chili a testa all'anno a casa, al ristorante o in pizzeria secondo le stime della Coldiretti. Ad essere preferiti, sono stati —nell'ordine— le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.