

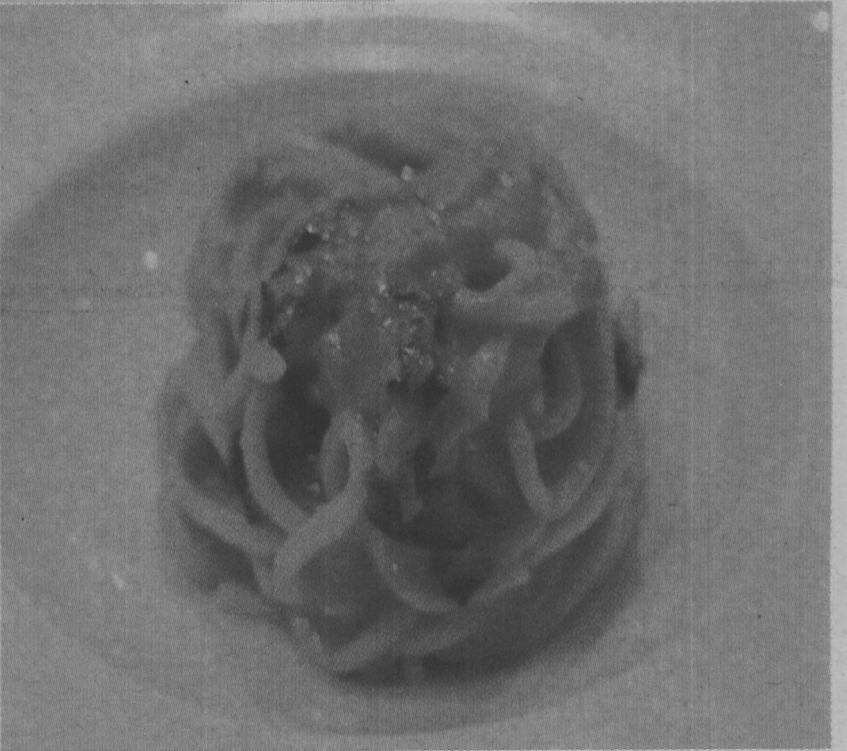


LA RICETTA

Spaghetti alla gaetana

● Ingredienti per quattro persone

- 400 gr spaghetti
- 400 gr di pomodori «Spagnoletta»
- 1 spicchio d'aglio



- olio extravergine d'oliva
- basilico rosso
- peperoncino
- sale

Fare a pezzettini lo spicchio d'aglio e soffriggerlo nell'olio insieme a un po' di peperoncino. Aggiungere poi i pomodori tagliati grossolanamente e il basilico rosso. Non far cuocere più di dieci minuti il sugo, altrimenti il pomodoro perde tutta la sua freschezza.

Contemporaneamente mettere a lessare gli spaghetti e, una volta cotti, saltarli in padella. Prima di servirli, cospargerli con altro basilico rosso, tagliato finemente.

Il pomodoro è il simbolo del mangiare mediterraneo. Ci sono piatti che non possono farne a meno. Per esempio, la versione rossa dei bucatini all'amatriciana (ne esiste anche una bianca denominata «gricia», in cui per l'appunto non è previsto l'uso del pomodoro), i fagioli all'uccelletto, la pappa col pomodoro, la pizza margherita, le triglie alla livornese, la carne in umido, la trippa alla romana, le fettine alla pizzaiola, la panzanella e gli spaghetti delle massaie di Gaeta. Se il pomodoro è il simbolo del mangiare mediterraneo, la «Spagnoletta» è uno dei punti fermi della cucina gaetana. Ad abbinare il pomodoro alla pasta e alla pizza sono stati gli italiani. Nel 1839 il napoletano Don Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvincino, nella seconda edizione della sua «Cucina teorica e pratica» propose di condire la pasta col pomodoro e illustrò la prima ricetta al ragù. Lui però non fece altro che riportare un'usanza alquanto comune. L'impiego del pomodoro come alimento, fresco o spremuto e bollito per farne un sugo, risale infatti al XVII secolo. Ma mentre in Francia veniva consumato soltanto alla corte del re, in Italia, a Napoli per l'appunto si diffuse rapidamente tra la popolazione, storicamente oppressa dai morsi della fame. Originario del Cile e dell'Ecuador, il pomodoro è una pianta orticola della famiglia delle Solanacee. La sua coltivazione era praticata già in epoca precolombiana in Messico e in Perù; in Europa fu introdotta dagli spagnoli. ●

**Dalla versione rossa
dei bucatini
all'amatriciana
alle ottime triglie
alla livornese**

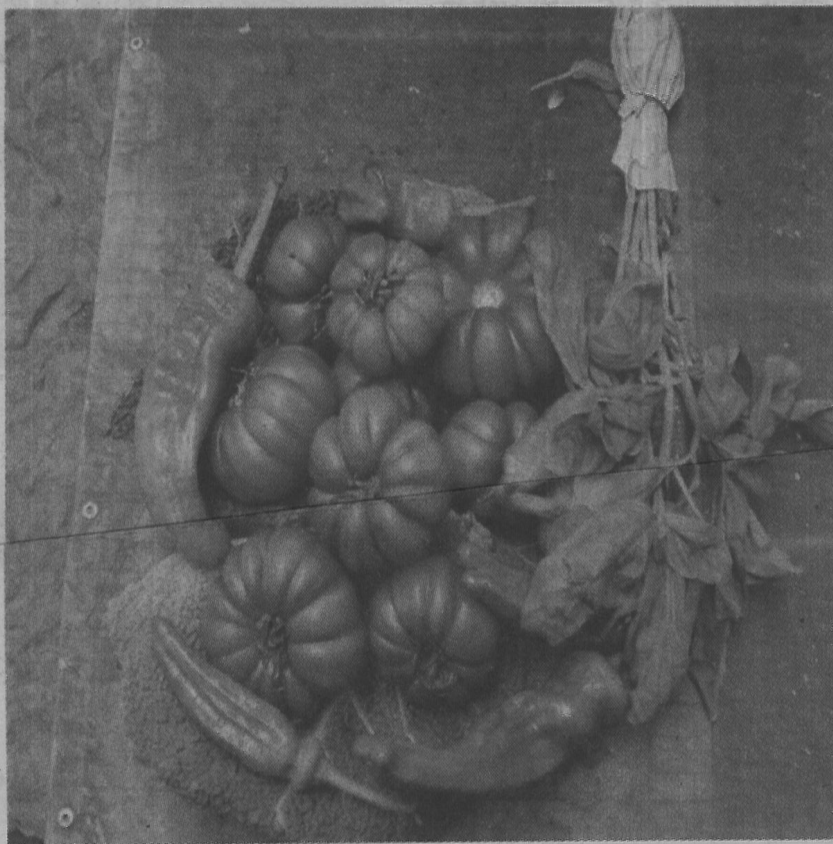
Gaeta, l'aromatico «Spagnoletta»

Curiosità E' un pomodoro che si coltiva da oltre duecento anni ma non è una varietà autoctona, ottima la passata

LA COLTIVAZIONE

La passata di «Spagnoletta» di Gaeta è un prodotto censito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Quando viene cotta, diventa tutto sugo. Un sugo coloso, che aderisce molto bene alla pasta, in particolare agli spaghetti che le massaie gaetane usano preparare e condire col tipico «basilico rosso». Questo pomodoro è una delle varietà più aromatiche coltivate in Italia. Ma anche la meno presentabile. Ed è forse per questo motivo che non ha mai avuto un grande sviluppo commerciale e la sua coltivazione è a rischio.

È un pomodoro dal diametro di 4-5 centimetri, piatto, arricciato e tutto coste. Ha un gusto forte ed è pieno di semi ma è molto saporito, con la polpa deliquescente. Ad alcuni non piace molto proprio per questa sua aggressività, anche se non è per niente sgradevole. E allora lo utilizzano per «tagliare» le altre passate di pomodoro, per dar loro più sapore. Molto precoce, si trova fresco soltanto nei due mesi di raccolta: giugno e luglio. Va mangiato nel giro di qualche giorno dalla raccolta perché, a causa della pelle sottile e della tanta acqua che contiene, marisce facilmente. Più che a insalata (anche se nel secondo dopoguerra era l'unico pomodoro disponibile in zona da mangiare



così), viene usato per preparare la panzanella. E per condire la tiella, quella però che prevede tra i suoi ingredienti anche il pomodoro. Da oltre duecento anni che si coltiva a Gaeta. Ma non è una varietà autoctona, anche se con il tempo è diventato un ecotipo locale: i semi vengono esclusivamente prodotti dai contadini del posto. La sua coltivazione fu introdotta nella Riviera d'Ulisse dagli agricoltori di Pozzuoli, con uno scopo ben preciso: fornire ai colleghi di Gaeta solo piantine poco resistenti così l'anno successivo avevano an-

cora il mercato assicurato. Fu questo fatto a spingere i coltivatori gaetani a selezionare una specie tutta locale. Assomiglia al «Pisanello», un antico pomodoro toscano. Molto precoce, la «Spagnoletta» s'inizia a raccogliere intorno alla metà di giugno e non è possibile coltivarlo in serra perché soffre molto il calore. Le sue foglie sono simili a quelle delle patate: sono lisce e poco lacinate. Mentre la pianta è alta in media oltre un metro. Pochi gli ettari coltivati, quasi tutti nella piana di Sant'Agostino, una delle zone agricole più

vocate di Gaeta. Nonostante questo, occupa ancora un posto di tutto rispetto nell'agricoltura locale, che gli consente di continuare a essere uno degli attori principali della cucina locale. Poiché non si può coltivare sotto serra, è molto ricco di licopene, un pigmento rosso, considerato un ottimo agente anticancro. Se Don Ippolito Cavalcanti descrisse per primo la salsa di pomodoro, fu nello stabilimento di Francesco Cirio che cominciò, alla fine dell'Ottocento, la produzione industriale di pomodori conservati. ●

