

## SCOPERTI DALL' AMERICA

Ovvero tutto quello che oggi non avremmo in tavola senza Cristoforo Colombo . Se gli dobbiamo infatti una delle scoperte geografiche piu' importanti, a quel 12 ottobre 1492 si deve anche un cambiamento epocale nei nostri menu'. La scoperta dell'America infatti porta in occidente nuove colture: mais, patata, pomodoro, fagiolo (nella varietà grande), ma non solo, perche' si ritiene che si debba alle tre caravelle anche la conoscenza in Europa di zucche e melanzane.

In epoca medievale le mense europee non conoscevano molti dei sapori che caratterizzano oggi la nostra cucina:, solo nel cinquecento arrivano nuove specie vegetali fino ad allora ignote al palato.

Cristoforo Colombo porta in Spagna, due frutti poco comuni e molto temuti: il pomodoro e la melanzana. Definiti vegetali notturni, venivano considerati cattivi e velenosi. Difatti, la melanzana ricava il nome dall' abbinamento: *mela + insana*, cioè "mela non buona, non sana" e dunque "*melanzana*". Con il passar dei secoli, quest'ortaggio, una volta considerato nocivo, si è fatto strada su quasi ogni tavola italiana. Stessa sorte per il pomodoro (originario del Peru') , dapprima utilizzato come pianta ornamentale ma in seguito, soprattutto in Italia, impiegato in cucina , fatta eccezione per le foglie che sono velenose e divenne un alimento di largo consumo.

Altro prodotto del "nuovo mondo" la patata utilizzata pero' soltanto nel 1800 , in quanto ostacolata da false credenze che ne sconsigliavano l'uso in quanto avevano la terribile proprietà di assorbire dalla terra qualsiasi veleno e di "contagiare" così l'uomo. Ma alla fine la patata vinse la sua battaglia ed e' oggi uno degli ortaggi piu' versatili ed apprezzati.

Anche il peperone , originario dell'America Meridionale , e' stato introdotto in Europa dopo la scoperta dell'America. Rispetto ad altri ortaggi e frutta, come i pomodori, gli aranci e i limoni, i peperoni sono molto più ricchi di vitamina C e contengono anche una buona quantità di provitamina A.

Il peperoncino era usato come alimento fin da tempi antichissimi. Dalla testimonianza di reperti archeologici sappiamo che già nel 5.500 a.C. era conosciuto in Messico, presente in quelle zone come pianta coltivata, ed era la sola spezia usata dagli indiani di Cile e Messico . Ma in Europa il peperoncino è arrivato con Cristoforo Colombo che l'ha portato dalle Americhe col suo secondo viaggio, nel 1493 .

Anche la zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 A.C. In Nord America la zucca era un alimento base della dieta degli Indiani sin dagli anni precedenti lo sbarco dei pellegrini sulla costa atlantica.

E possiamo aggiungere anche il topinambur, tubero dal sapore vagamente simile al carciofo, di cui è un buon sostituto in quanto più economico e pratico. Unico dubbio: originaria del Sud o del Nord America? La questione è aperta, anche se prevale la tesi che il topinambur sia originario delle praterie occidentali del Nord America e Canada, dove cresceva spontaneo e in parte inselvaticato nelle nostre regioni. Agli inizi il topinambur ebbe più fortuna della patata per l'alimentazione umana, mentre questa era usata come foraggio per gli animali, poi le parti si sono invertite, anche se il topinambur compariva nuovamente nei momenti di carestia.