

1222 • 2022
800
A N N I



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

CAM
Centro di Ateneo
per i Musei

gioCAMuseo ALBO @ Museo Botanico

Oggi il Museo viene a casa! Cosa sono i frutti? Da dove provengono? Un testo di introduzione ci invita a scoprire le loro storie e i diversi impieghi nel corso dei secoli. Dopo aver ripassato i nomi delle piante con l'aiuto del cruciverba, cimentiamoci insieme con il Fruttifero!

a cura di
Rossella Marcucci
Isabella Colpo, Chiara Marin

Storie di frutti

Il novanta per cento delle piante conosciute presenta un fiore da cui, dopo la fecondazione, si svilupperanno frutti delle più diverse forme e strutture; questi ospitano i semi fino al momento in cui troveranno un ambiente favorevole per germinare. Ci sono semi molto piccoli, della grandezza di un granello di sabbia, ma anche semi giganteschi come quello di alcune palme che hanno un diametro di quasi mezzo metro; inoltre, possono essere numerosi all'interno di un frutto, o solitari. In ogni caso rappresentano una parte importantissima della pianta perché è dai semi che nasceranno nuovi individui. Per questo motivo, nel corso dell'evoluzione, la natura ha cercato di proteggerli avvolgendoli con tessuti morbidi e carnosì oppure rigidi, legnosi, quasi una specie di corteccia. Il frutto, appunto.

Anche i frutti hanno diverse dimensioni. Possono essere piccoli come le bacche del ribes e quelle del mirtillo o grandi come l'anguria e il melone ma hanno anche diverse forme e diversi colori: ce ne sono di bianchi, gialli, arancioni, rossi, viola, ...

Inoltre sono frutti anche molti di quelli che, comunemente, chiamiamo verdure, parola che, in campo scientifico, non ha alcun significato essendo tutta la pianta composta da radice, fusto, foglie, fiori e frutti.

Vediamone quindi alcuni, più o meno conosciuti, e leggiamo parte della loro storia.

Dalle Americhe

Pomodoro = Cresce allo stato selvatico sulle Ande come piccoli grappoli simili al "ciliegino". Portato in Spagna dai Conquistadores, inizialmente le persone non sanno come mangiarlo per cui viene trattato solo come pianta curiosa perché esotica. In Italia impariamo a consumarli grazie al medico cinquecentesco Pier Andrea Mattioli che li descrive dicendo che si mangiano fritti con sale e pepe. Il pomodoro compare nelle ricette napoleoniche alla fine del Seicento ma nel XVIII secolo è ancora praticamente sconosciuto in tutto il Nord Europa.



Zucca = È una pianta erbacea, rampicante o strisciante, originaria del C-S America i cui frutti, più o meno rotondi, venivano ampiamente coltivati già in epoca precolombiana mentre spesso i semi erano usati come moneta di scambio. Appartenente al genere Cucurbita, si è diffusa in Europa inizialmente solo per l'alimentazione degli animali mentre ha assunto importanza come cibo per l'uomo in seguito alle carestie del XVI e XVII secolo. Esistono due "tipi" di zucche. Quelle usate dagli antichi Romani e Greci, anche come contenitori di liquidi e come galleggianti per insegnare il nuoto ai bambini, appartengono al genere Lagenaria, provengono dall'Asia e hanno una forma simile ad un fiasco o a una bottiglia. Mentre la zucca citata nella favola di Cenerentola, quella usata durante la festa di Halloween, quella che più spesso si trova al mercato e che è più o meno arancione e tondeggiante, è di origine americana.



Vaniglia = È una pianta, un'orchidea, originaria del Messico. Secondo la leggenda, Montezuma offrì a Cortes e ai Conquistadores una bevanda al cioccolato aromatizzato con la vaniglia e il peperoncino; ebbe successo e quindi tutti e tre furono portati in Spagna. Nell'Ottocento la vaniglia fu usata per profumare saponi e altri prodotti di bellezza oltre che in cucina e come medicinale. Questi frutti, che profumano solo dopo la fermentazione, sono una delle spezie più costose al mondo.



Peperoncino = Anche il peperoncino è americano, forse originario della Gujana. Gli Atzechi ne apprezzavano le proprietà mediche e culinarie e li fecero assaggiare agli spagnoli i quali, per descrivere il sapore, lo paragonarono al pepe. Dalla Spagna si espande in tutto il mondo grazie alla facilità di conservazione e coltivazione. Ha proprietà medicinali e, in particolare, rilassa la muscolatura delle arterie abbassando la pressione sanguigna; è anche un antiputrefattivo per cui viene molto usato nei paesi caldi dove è più difficile la digestione.



Cacao = Si hanno informazioni sulla coltivazione del cacao già nel 1500 a.C lungo le coste del Messico. Presso gli Aztechi la pianta veniva utilizzata per fare un liquido pastoso, spesso abbinato al mais, ma i semi rivestivano anche importanza religiosa durante i riti, erano impiegati come moneta e come medicinale. Nella metà del Settecento il grande naturalista svedese Carlo Linneo, seguendo la tradizione Maya e Azteca, decide di battezzare la pianta con il nome di Theobroma dal greco theos=dio e bromo=cibo cioè “cibo degli Dei”. Il frutto, che può arrivare a 400grammi di peso, si sviluppa direttamente sul fusto e non pendendo dai rami; inoltre, i semi contengono quasi il 50% di olio chiamato comunemente burro di cacao.



Arachidi = Note anche come “nocioline americane”, i frutti crescono sotto la superficie della terra. Infatti, dopo la fecondazione dei fiori giallo-aranciati, i piccioli si allungano verso il basso spingendo i frutti in mezzo al terreno dove finiranno la maturazione. Pianta originaria di Brasile e Perù, era ampiamente coltivata anche in epoca precolombiana per i semi ricchi in olio che si mangiano solo dopo la tostatura.

Dall’Africa

Anguria = Pianta originaria dell’Africa meridionale e coltivata fin dai tempi antichi, è presente in Egitto a partire dal II millennio a.C. per arrivare in Europa in seguito alle invasioni arabe. Il nome “cocomero” prevale nell’Italia centrale e deriva dal latino cucumis (cetriolo), al Sud si chiama “mel(l)one d’acqua” per distinguerlo dal “mel(l)one di pane” che è quello con l’interno arancione o biancastro e polpa più compatta, al Nord si chiama “anguria”, parola che deriva dal tardo greco angurion (cetriolo). I popoli di lingua inglese chiamano questo frutto “watermelon”.



Dattero = È il frutto di una palma, che può arrivare a 10-20m d'altezza, tipica delle oasi dell'Africa settentrionale. Molto ricco in zuccheri, ma anche in vitamine e ferro, il dattero si conserva a lungo una volta seccato. In Italia c'è la tradizione di mangiarli a Capodanno e, in alcune regioni, si usa conservarne tre noccioli tutto l'anno come portafortuna. Dall'incisione del fusto esce un liquido zuccherino che viene fatto fermentare per ottenerne un vino assai apprezzato dalle popolazioni locali.



Dall'Asia

Limone = Originario di Persia e Himalaya, viene importato dai Greci che lo usano soprattutto per profumare gli abiti. E' un potentissimo battericida, aumenta la capacità di difesa dell'organismo e veniva usato in Cina per disinfettare la biancheria pregiata. E' un frutto sacro nel mondo islamico e si dice che il diavolo non possa entrare in una casa in cui ci sono limoni. Questi frutti vengono coltivati per la prima volta in Sicilia nel 1095.



Albicocco = Originario delle zone centrali dell'Asia, viene probabilmente coltivato per la prima volta in Cina. Espandendosi verso ovest arriva in Armenia dove, si dice, venne trovato da Alessandro Magno e portato in Grecia. L'origine di questi frutti viene documentata ancora oggi, in alcune zone del Veneto, dall'uso della parola "armelline" per chiamare le albicocche. Il seme ha sapore di mandorla amara e viene usato per aromatizzare dolci e liquori ma non bisogna esagerare perché contiene un derivato dell'acido cianidrico per cui è tossico in grandi quantità.



Melograno = Viene anche detto “mela punica” perché importato dai Romani durante le guerre puniche dalla Persia mentre gli Arabi lo introdussero in Spagna intorno all’VIII secolo dove venne ampiamente coltivato tanto da dare il nome alla città di Granada. Sacro per le dee Era e Afrodite, nell’antica Grecia i fiori venivano intrecciati tra i capelli della sposa in segno di buon augurio e un frutto aperto veniva messo davanti all’altare ad indicare (col numero dei semi), gli anni di felicità che la coppia avrebbe avuto.



Ciliegio = È una pianta forse originaria dell’Asia occidentale ma diffusa dall’uomo in tempi antichissimi e ampiamente coltivata con produzione di numerose varietà. Il nome ha origine iraniana “kirahs” mentre il termine latino “Cerasus” sembra derivare da Girasun, città lungo il Mar Nero dove la ciliegia venne vista per la prima volta, e portata a Roma, da Lucullo e i suoi legionari. La resina che esce dal tronco (detta gomma del ciliegio) veniva usata in passato per profumare oltre che in medicina per dare compattezza a pillole e sciroppi. La pianta è un albero che raramente supera i 100 anni di età.



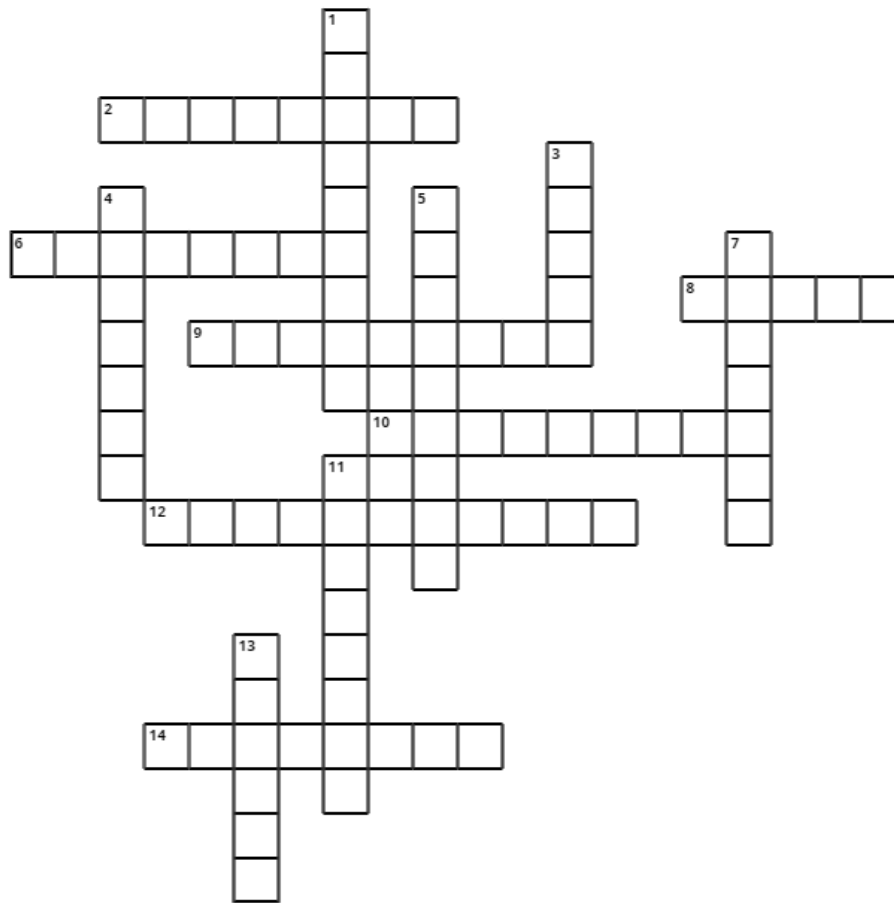
“Una mela al giorno toglie il medico di turno”

“Sei diventato rosso come un _____”

Conosci altri proverbi, o modi di dire, in cui compaiano dei frutti????

Per saperne di più sul Museo Botanico, visita il sito www.musei.unipd.it/botanico

Un ripasso veloce...



Orizzontali:

2. Il nome deriva da una parola iraniana
6. E' una delle spezie più costose al mondo
8. E' il "cibo degli Dei"
9. Il seme contiene un derivato del cianuro
10. In Veneto si chiamano così perché originarie dell'Armenia
12. Il suo sapore venne paragonato al pepe
14. Senza di lui la pizza non sarebbe così buona

Verticali:

1. Nell'antichità il frutto seccato serviva da salvagente
3. Può essere trasformata in carrozza
4. Viene chiamato in modo diverso nelle varie zone d'Italia
5. Diede il nome a una città della Spagna
7. In alcune regioni italiane è considerato un portafortuna
11. E' un frutto che cresce sotto terra
13. E' un potente battericida che proviene dall'Himalaya

IL FRUTTISFERO

Da dove provengono?

Guarda le immagini nelle tavole. Sai riconoscere i frutti?
E sai collocarli nel loro esatto luogo d'origine? Colloca sul *fruttisfero* i numeri corrispondenti ai frutti.





1 lo sono



2 lo sono



3 lo sono



4 lo sono



5 lo sono



6 lo sono



7 lo sono



8 lo sono



9 lo sono



10 lo sono



11 lo sono



12 lo sono
