



# vivir [ + ]

**La Prensa**

IB MIÉRCOLES 29 DE OCTUBRE DE 2008

**DE TODO UN POCO**

## Enjuiciarán a Keanu Reeves



**LOS ÁNGELES, EU/AP** - El jurado para el proceso civil de Keanu Reeves fue elegido el lunes, y deberá determinar si el actor es culpable de causarle lesiones a un fotógrafo en marzo de 2007. El denunciante afirma que sufrió lesiones graves cuando Reeves lo embistió mientras manejaba su Porsche. Según el defensor de Reeves, Alfred Gerisch, el fotógrafo ha cambiado varias veces su versión.

## ¿Qué hacer?



**ALBROOK MALL** -La disquera Universal Music anunció en una nota de prensa que el cuarteto de reguetón, integrado por los músicos y cantantes Rolo Peleón, Magnético, Dj Flecha y Phantom, estará en la tienda CD Place de Albrook Mall hoy, miércoles, desde las 5:00 p.m. para firmar autógrafos a sus fanáticos. En este momento el cuarteto promociona el disco **Ataca**.



**EN DESTAQUE**



**RICURAS PARA 'HALLOWEEN'. 2B**

■ Cuando el tomate llegó a Europa lo miraron con recelo; primero se le consideró venenoso. Una vez que los italianos lo aceptaron, cambió completamente la cocina de la bota.

**Ana Alfaro**  
Especial para La Prensa  
vivir+@prensa.com

**E**n primer lugar, tuvo que pasar por Panamá. Pues claro. El predecesor del tomate es el *S. Impinellifolium* y es nativo del Perú. Poco a poco fue emigrando hacia el norte, al igual que el ají o pimentón, y llegó a México, donde los aztecas lo bautizaron *tomatl*, que en su lengua significaba fruta carnosa.

En México aún se le llama "jitomate", palabra que corresponde directamente al *xitomatl* azteca.

Rodolfo Grewe, en **La llegada del tomate a España e Italia** (1988), traza el salto a Europa. Relata que el tomate llegó a Sevilla, centro de comercio con Italia y los Países Bajos. Pero como a muchos otros productos vegetales, en vez de simplemente comerse los y ya, no frieguen, por supuesto les atribuyeron todo tipo de propiedades, desde medicinales hasta afrodisíacas.

A pesar de que el primer recetario en español en que aparecen recetas con tomates apenas data de 1745 (el autor, Juan Altamiras, publica 13 recetas con tomate de un total de 200), ya le habían metido diente los italianos y españoles, puesto que la primera receta con tomate proviene de un libro de cocina napolitano, **Lo scalco alla moderna**, de Antonio Latini (1692/4) y es una Salsa de Tomate a la Española.

Hay que tener muy en cuenta que Nápoli fue posesión de España durante los siglos XVI y XVII, lo que explica la conexión.

Y por supuesto, está la evidencia de su ingesta en la obra de Murillo, pintada en 1646, que muestra a unos ángeles preparando una comida con tomates y berenjenas.

**VEA 4B**



Index Open

**RECETAS ANTIGUAS. LE ATRIBUYERON DISTINTAS PROPIEDADES.**

# Periplos del tomate

Más que un regalo, es justo lo que quieren recibir.

Adquirla en el centro concierge del mall o sucursales de CITI  
Para mayor información: 208-0000

Citi y el diseño del arco es una marca registrada de servicios de Citigroup Inc. Tarjeta emitida por Banco Uno S.A. (Panamá) del grupo Citigroup Inc. Tarjeta no recargable de uso al portador. Aplica reglamento Tarjeta de Regalo Multiplaza.

