



CRONACA | ECONOMIA | POLITICA | SPETTACOLO | SPORT

CERCA :

HOME » SPETTACOLO » UN LIBRO SULLA CONSERVA DI POMODORO

Pubblicato il 20/01/2013 17:05

Un libro sulla conserva di pomodoro



Lia Giancristofaro è l'autrice di "Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro"

Un libro sulla produzione casalinga di salsa di pomodoro, un rito che coinvolge - specialmente nel centro sud - molte famiglie. Sulle orme di due celebri antropologi, Alberto M. Cirese e Alfonso M. di Nola, Lia Giancristofaro ha scritto il libro 'Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro', pubblicato da **Franco Angeli** Editore (pagine 128, euro

16).

E' una piccola ricerca etnografica su una pratica popolare e tradizionale del Centro-Sud (ma usuale anche a Nord) che coinvolge tutta la famiglia: la produzione casalinga di grandi scorte di salsa e pelati a lunga conservazione. Il giorno delle bottiglie e la relativa dispensa esprimono solarita' e fiducia nel futuro, facilitano le relazioni familiari e proteggono l'unita' inscindibile di anima e corpo.

Il volume e' dedicato al cosiddetto 'giorno delle bottiglie', una pratica popolare e tradizionale del Centro-Sud che, attraverso i suoi protagonisti, si e' diffusa anche altrove. La produzione casalinga di grandi scorte di salsa e pelati a lunga conservazione coinvolge tutta la famiglia e avviene principalmente nelle aie e nei vicoli dei paesi, dove il legame con la memoria e la natura e' piu' forte, ma anche nelle case, nelle cantine e nei garage di citta'; implica inoltre il riciclo dei contenitori, valorizza il prodotto locale e riduce i costi di trasporto.

Eseguita tra agosto e settembre, esercita il suo benefico effetto per tutto il tempo in cui i preziosi recipienti di salsa vengono custoditi nella dispensa, insomma fino al loro consumo.

'Il giorno delle bottiglie' e la relativa dispensa esprimono solarita' e fiducia nel futuro, facilitano le relazioni familiari e proteggono l'unita' inscindibile di anima e corpo.

Questo sapere, basandosi sulla cultura micro-comunitaria del dono, del rito e della reciprocita', costituisce la vera base della dieta mediterranea, tutelata dall'Unesco per la sua salubrita', per la sua sostenibilita' ambientale e per il suo valore di civilta'.

Dietro le ridondanze simboliche positive dell'alimentazione italiana c'e' anche questa pratica creativa e anonima che, senza spese e senza spettacolarita', si e' tramandata di generazione in generazione restando finora nel sommerso.

La ricerca etnografia intitolata 'Tomato Day' e' dedicata alla memoria di Alberto M. Cirese e Alfonso M. di Nola, due demo-etno-antropologi che hanno diretto la ricerca italiana nel campo del patrimonio culturale verso una direzione innovativa, proficua e interdisciplinare.

Il sapere legato al 'giorno delle bottiglie', basandosi sulla cultura micro-comunitaria del dono, del rito e della reciprocita', secondo l'autrice costituisce la vera base della dieta mediterranea, la quale e' salvaguardata dall'Unesco per la sua salubrita', per la sua sostenibilita' ambientale e per il suo valore di civilta'.

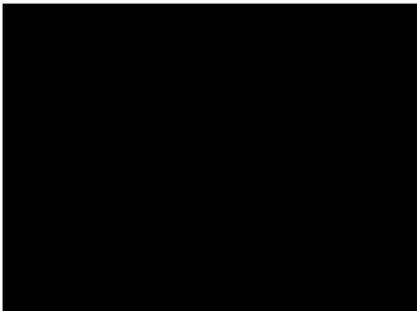
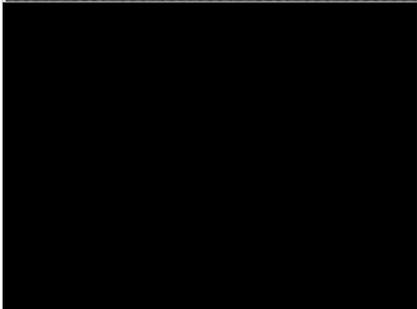
Il lavoro si snoda attraverso quattro capitoli; il primo vuole orientare il lettore alla

L'OSSERVATORIO



Scendono le vendite nei centri commerciali

GALLERIA VIDEO



RASSEGNA STAMPA



Le prime pagine dei giornali di oggi, 20 gennaio

Le prime pagine dei giornali di oggi, 19 gennaio

Le prime pagine dei giornali di oggi, 18 gennaio

Le prime pagine dei giornali di oggi, 17 gennaio

Le prime pagine dei giornali di oggi, 16 gennaio

tematica socio-culturale del gusto, indirizzando la riflessione verso il trattamento specifico del pomodoro inteso in senso culturale. Il secondo capitolo comunica la vera e propria osservazione del giorno delle bottiglie realizzata attraverso anni di lavoro sul terreno, cercando di restituire al lettore tutta la sua complessità'.

Il terzo capitolo affronta il complesso rapporto tra cibo e tradizione, cercando di fornire possibili interpretazioni sul senso contemporaneo della presente tradizione e muovendosi soprattutto attraverso gli strumenti dell'antropologia museale. L'ultimo capitolo cerca invece di leggere questa pratica folklorica attraverso il complesso intreccio dei risvolti sulla salute e sull'economia, concludendo la trattazione nell'auspicio di una maggiore interculturalità anche nel campo delle discipline scientifiche.

Lia Giancrisofaro è ricercatrice nelle materie demo-etno-antropologiche e insegna Antropologia Culturale e Interculturale presso l'Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara.

© Riproduzione riservata

Condividi:

VARIETY

ITINERARI D'ABRUZZO

Seguici:



ARTICOLI CORRELATI



Un premio per il pomodoro a pera dell'Abruzzo
Primo posto per il prodotto abruzzese. Febbo:...

Ultimo aggiornamento 28/07/2012 16:04

[Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Spettacolo](#) [Sport](#) [Osservatorio](#) [Contatti](#) [Newsletter](#) [Informazioni Societarie](#) [Site Map](#) [Login](#)

"Epineion Editrice S.r.l." P.Iva 02008710689 | Registrazione Tribunale di Pescara reg. speciale della stampa n. 08/2012 | Direttore responsabile: Maurizio Piccinino

Iscrizione al ROC n.22607

trattamento popolare fiducia libro campo giorno complesso lia giancrisofaro italiana grandi valore conservazione
produzione ricerca culturale cultura lavoro giancrisofaro dieta memoria familiari in pomodoro patrimonio senso

