

Narrazioni

L'antropologa e l'elogio del pomodoro

Con «Tomato Day» Lia Giancrisofaro indaga le tradizioni familiari e l'«oro rosso»

Barbara Caputo

Un vero e proprio patrimonio culturale, fatto sociale totale basato su di un'economia del dono, della reciprocità, del riciclo, del chilometro zero e della solidarietà familiare. L'antropologa Lia Giancrisofaro disvela il fulgore della pratica dell'imbottigliamento casalingo del pomodoro, nota internazionalmente come *Tomato Day* (che è anche il titolo del libro edito da **Franco Angeli**, pp. 128, 16 euro). Un rituale che estende il suo potere benefico, spirituale ma anche salutare (il pomodoro è un ortaggio altamente benefico), fino a quando la dispensa risulta provvista delle preziose conserve. Poiché, bisogna ricordarlo, il cibo è identità profondamente ricreata e incorporata attraverso l'atto del cibarsi. Siamo ciò che mangiamo, ma anche ciò che facciamo, e, in questo caso, il cibo che fabbrichiamo. Creiamo il cibo che ci crea a sua volta, culturalmente e socialmen-

te. Questa tradizione inaugurata nel Diciottesimo secolo in epoca borbonica, che rese la pasta al pomodoro un alimento chiave, e oggi perpetuata soprattutto nei piccoli centri del Meridione, porta con sé una serie di significati e simboli che compenetrano la vita quotidiana. Il luogo di produzione innanzitutto, la casa più "di famiglia", quella delle origini, del paese, dei genitori (all'estero nelle sedi delle associazioni di italiani); quello di conservazione, la dispensa, mobile-simbolo dei possessi familiari.

Il rituale di fabbricazione delle bottiglie di salsa, con tutto l'armamentario mica tanto economico fatto di setaccio, calderone, fornello a gas (per un costo medio di trecento euro di investimento iniziale) è un vero e proprio atto mitologico di messa in ordine del mondo, dei significati, delle emozioni, che migra verso luoghi lontani dal centro di produzione risvegliando affetti familiari quando si apre la faticosa bottiglia di su-

go, magari la domenica. La lunga giornata dei pomodori, evento intergenerazionale deciso dagli "anziani" di famiglia e a cui partecipano anche i bambini, inizia con il lavaggio, il passaggio al setaccio, l'imbottigliamento, indi il processo di bollitura che può durare anche tutta la notte e può essere contornato da grigliate.

È interessante notare come in molte famiglie per amor di tradizione si svolga un doppio processo, cioè nonostante il setaccio elettrico si proceda egualmente alla bollitura dei pomodori per far distaccare le bucce, cuocendoli quindi due volte nonostante la maggior fatica. Il tomato day inoltre segna il ciclo rituale annuale, scandendo il ritmo dell'estate con le sue tempistiche intense e alacri e, a seconda dei casi, dividendo in due parti la stagione o sancendone la fine. Oltre allo spazio e al tempo, anche le relazioni ne risultano "risistemate". Secondo alcuni studi di psicologia pare infatti che le attività materiali, unite a una conversazione calma e profonda, nutrano le relazioni sciogliendo tensioni e imbarazzi, e rinforzando il senso di appartenenza al gruppo. E, manco a dirlo, si tratta anche di una classificazione del mondo per identità di genere: le donne si occupano delle procedure legate all'acqua, simbolo di riproduzione e di vita, gli uomini del fuoco e delle macchine, secondo una diffusa simbologia mediterranea che li lega al secco, al caldo, e a un'idea di forza fisica maggiore che persiste anche quando gli strumenti manuali sono sostituiti da quelli elettrici. Loro compito è però quello di garantire il buon andamento di tutto il processo. Ma la salsa è, alla fine, prevalentemente femminile, perché "l'anima della salsa è la mamma", o meglio, quella mamma tradizionale che si occupa dell'accudimento materiale della famiglia e tira su personalmente i figli, e oggi è il vero motore che consente il perpetuarsi del rituale del pomodoro. Rituale che attraversa la società ma anche l'individuo, contribuendo alla sua salute. Non basta l'iscrizione della dieta mediterranea nel patrimonio mondiale da parte dell'Unesco, ammonisce Lia Giancrisofaro, per sottrarre le presenti generazioni al cibo-spazzatura, bisogna tornare alle tradizioni. Ma con le mamme in carriera come le mettiamo?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il rituale

In primo piano le conserve e l'identità culturale attraverso il cibo



Le scatolette Pomodori in scena al Teatro di Corte di Napoli nella simpatica edizione dell'opera «Don Trastullo» di Niccolò Jommelli firmata da Riccardo Canessa