

IL GIORNO DEI POMODORI

Nel rito familiare della **passata** un'idea di futuro

Un'antropologa analizza storia e struttura sociale del giorno di fine estate che unisce vecchi e bambini

di **JEANNE PEREGO**

«Il giorno della passata inizia presto, anche alle 6 del mattino. Tutti in ciabatte, con il grembiule, possibilmente di plastica, le donne con la pinza per tenere i capelli, i bambini che aiutano, gli anziani che dettano le regole, e la regina delle bottiglie che è sempre lei: la nonna o la mamma, quella che dà il via al tutto».

In molti si riconosceranno in questo tipico quadretto agostano tratteggiato da Lia Giancristofaro, ricercatrice e docente di antropologia e etnografia culturale e interculturale all'Università di Chieti-Pescara, che alla pratica popolare del "giorno delle bottiglie", ovvero quello della preparazione della passata di pomodoro, ha addirittura dedicato un libro: "Tomato day. Il rituale della conserva di pomodoro", pubblicato da **Franco Angeli**.

Secondo la studiosa, la tradizione della preparazione casalinga della passata è una forma sommersa di folklore della quotidianità dell'estate, "un ricordo di quando eravamo poveri prima del boom economico", di quando se le famiglie volevano consumare del pomodoro nei mesi invernali do-

vevano prepararsi la scorta facendola autonomamente in casa in estate.

E se cento anni fa si preparava soprattutto il concentrato, lessando i pomodori, setacciandoli, cuocendoli fino a che diventavano una salsa densa che veniva poi stesa al sole fino a che si trasformava una specie di creta color rosso scuro, oggi nelle bottiglie o nei vasi sterilizzati finisce soprattutto la salsa che verrà poi utilizzata per preparare la pasta nei mesi più freddi, quando i pomodori freschi sono solo un ricordo della bella stagione alle spalle. Quello della preparazione dell'oro rosso in bottiglia, «il pasto che per chi è lontano dalla terra d'origine diventa anche pasto per la mente», è un rito che anno dopo anno si riproduce nelle famiglie in modo sommerso, non ostentato, e che a modo suo esprime una ribellione alla società dei consumi.

«È una forma di progettazione del futuro che viene meno in situazioni di stress. Un caso esemplare è quello dell'Aquila, dove - sottolinea la Giancristofaro - nell'anno del terremoto nessuno ha fatto le bottiglie di passata. Perché in situazioni traumatiche, di disagio, non ci sono energie per pro-

gettare il futuro. E preparare la passata di pomodoro è un investimento di tempo e denaro per il futuro».

Se c'è una storia dell'utilizzo della passata in pomodoro in cucina, quella che, ad esempio, cita per la prima volta la salsa di pomodoro solo nel 1690 e che ci fa attendere addirittura fino al 1839 per vederla abbinata alla pasta come condimento, esiste anche una storia della produzione casalinga della passata, che è cambiata molto negli ultimi 70-80 anni.

«Per esempio nelle aree rurali dell'Abruzzo e Molise si è iniziato a fare uso delle bottiglie solo dopo il passaggio del fronte di guerra», racconta Giancristofaro. «Allora le truppe alleate erano vettovagliate - spiega - con prodotti a lunga conservazione imbottigliati. Dopo il loro passaggio i ragazzini venivano mandati a esplorare i resti degli accampamenti e recuperavano le bottiglie vuote che venivano riutilizzate per usi casalinghi che prevedevano la bollitura, quindi principalmente la passata».

E dalla rivoluzione delle bottiglie si è rapidamente passati a quella dei tappi. L'utilizzo di quelli a corona o ad avvitamento nelle case contadine del Centro Sud è storia recen-

te. I primi tappi per le bottiglie, quando il sughero era una rarità, erano, infatti, i torsoli delle pannocchie di granturco intagliati e legati alla bottiglia con dello spago.

Diverse sono le innovazioni nel rito della preparazione della passata che si devono allo sviluppo industriale. Inizialmente si utilizzava proprio il setaccio. «Poi è entrata in scena la macchinetta a manovella, che è stata portata anche oltreoceano dai nostri emigranti. Negli anni Ottanta è arrivato il momento del passapomodoro elettrico che, però, tante famiglie avevano già inventato prima, attaccando al passapomodoro a manovella il motore a due tempi della lavatrice, sistema che funzionava benissimo».

Ora le macchine passapomodoro elettriche sono sempre più evolute, ma l'evoluzione tecnologica non riesce a scalfire la sacralità antica del rito per la preparazione di quel denso liquido rosso che è un vero e proprio totem della famiglia italiana. La pomarola che nei prossimi mesi freddi ci si troverà nel piatto, che magari si gusterà anche facendo scarpetta, continuerà a parlare di casa, di famiglia e di radici che non vengono mai meno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

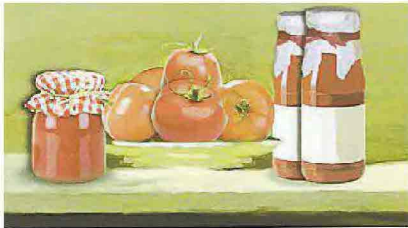


» Investire tempo per progettare la salsa dei mesi freddi è un indicatore sociale. All'Aquila dopo il sisma nessuna famiglia preparò il pomodoro: un indice di disagio.



» L'uso delle bottiglie è diventato abituale dopo il passaggio degli Alleati nel '44-45: si mandavano i ragazzi a esplorare i resti degli accampamenti e a raccogliercle.

IL LIBRO



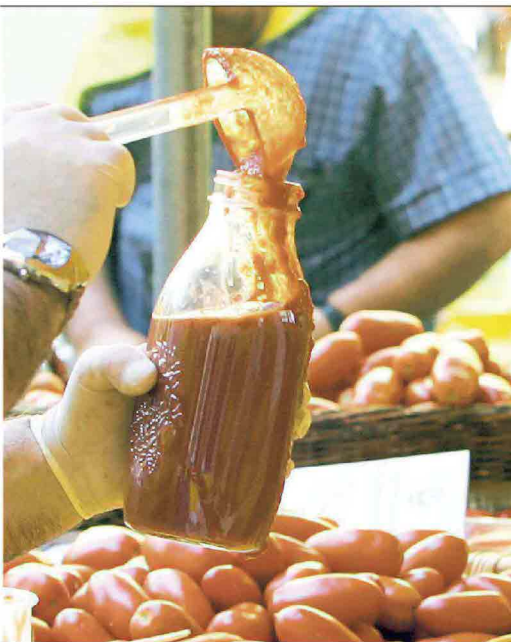
LIA GIANCRISTOFARO

Tomato Day

Il rituale della conserva di pomodoro

La copertina di Tomato Day

“Tomato day. Il rituale della conserva di pomodoro” è il libro di Lia Giancristofaro edito da **Franco Angeli** nella collana **Gusto e Società** (16 euro e 50). Un volume dedicato all'analisi della pratica popolare e tradizionale del Centro-Sud 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 solarità e fiducia nel futuro, facilitano le relazioni familiari: la “catena di montaggio”, la collaborazione, lo scambio dei ruoli sono solo alcuni aspetti di questo evento-microcosmo.



Un'immagine dell'imbottigliatura della salsa

