

FARE LA CONSERVA

di Irene Tommasini,

con la collaborazione di Danilo, Dario e Libero Calzolari

È uno di quei rituali estivi che si ripetono invariati, anno dopo anno: per alcuni fare la conserva è una tappa obbligata dei giorni più caldi dell'estate, il momento in cui si preparano le provviste per i mesi a venire. Un compito che coinvolge tutta la famiglia: chi raccoglie i pomodori nell'orto (o, più prosaicamente, va a prenderli dal contadino di fiducia), chi li lava con cura, li taglia e li sbollenta, chi li passa col passaverdura... E persino chi, alla fine, prepara le etichette da mettere sui barattoli!

Naturalmente, non possono mancare gli assaggiatori... sia Dario che Libero apprezzano molto anche il pomodoro in sé, succoso e saporito. Ogni famiglia ha il proprio metodo, tutto caratteristico. Che lo si voglia o no, ognuno mette una sfumatura diversa e personale, che si tratti del procedimento oppure degli ingredienti.

A casa nostra, ad esempio, non si fa la sfacchinata con chili e chili di pomodoro che impegnava la famiglia (e la cucina!) dei nonni per giorni interi nel mese di agosto: di solito se ne cuociono un po' per volta, man mano che maturano nell'orto. Cinque, dieci vasetti alla volta, finché si può e si riesce. Un anno proseguimmo a fare conserva, passando dai classici cuore di bue ai datterini, per concludere con i pomodorini gialli, che continuarono a maturare fino ad autunno inoltrato.

Quanto alla ricetta, dopo diversi esperimenti la nostra si è gradualmente semplificata. Fra le tante, abbiamo scelto quella della nonna Meris, che mette solo pomodori e sale quanto basta, mentre ognuno degli altri parenti ha la propria versione: con aglio, con basilico, con sale aromatizzato, un pizzico di peperoncino, un goccio di olio e così via. A onor del vero, persino Pellegrino Artusi, lo scrittore e gastronomo romagnolo autore del celebre "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891), afferma che il sugo di pomodoro deve essere semplice, cioè di "soli pomodori cotti e passati".

Persino sulla consistenza ci sono diverse scuole di pensiero! Chi, la conserva, la vuole densissima e chi un po' liquida, con tutte le varianti intermedie del caso. Ad esempio, per Danilo più corposa è e meglio è, perché in questo modo i condimenti prendono meglio. A Dario, invece, la conserva piace sempre e comunque: se la nonna Anna, che la preferisce un po' liquida, si distrae mentre cucina, lui è capace di bere dal barattolo come se fosse un fruttino.

La pianta di pomodoro, importata in Europa nel Cinquecento dalle Americhe, fu a lungo utilizzata a scopo ornamentale, in quanto ritenuta non commestibile, se non ad-



dirittura velenosa. Solo dopo diverso tempo, molto lentamente, il pomodoro è entrato a far parte della tradizione gastronomica mediterranea, in Spagna e soprattutto in Italia. La perfetta accoppiata, pasta al pomodoro, si diffuse verso la fine dell'Ottocento. Da qui al trionfo della pizza il passo fu breve!

In italiano il nome "pomodoro" richiama il colore dorato del frutto in maturazione.

L'originario termine azteco *tomatl*, invece, è stato ripreso da molti Paesi europei: da esso derivano *tomato* e *tomate*, ma fa anche capolino nei dialetti italiani (dal piemontese *tomatisa* all'abruzzese *tumàt*). Forse, tra tutti i dialetti, il termine più evocativo è il napoletano *pummarola*: solo la parola basta a ricordarne il profumo e far venire l'acquolina.

Ma esiste anche l'usanza di chiamare questo frutto *pomo d'amore* che, nelle varie lingue, diventa *love apple* o *pomme d'amour*. Affascinati dal colore, inebriati dal profumo, ingolositi dall'inconfondibile sapore, non possiamo che celebrarlo con la famosa "Ode al pomodoro" di Pablo Neruda:

*La strada
si riempì di pomodori,
mezzogiorno,
estate,
la luce
si divide
in due
metà
di un pomodoro,
scorre
per le strade
il succo.
In dicembre
senza pausa*



*il pomodoro,
invade
le cucine,
entra per i pranzi,
si siede
riposato
nelle credenze,
tra i bicchieri,
le matequillas
la saliere azzurre.
Emana
una luce propria,
maestà benigna.
Dobbiamo, purtroppo,
assassinarlo:
affonda
il coltello
nella sua polpa vivente,
è una rossa
viscera,
un sole
fresco,
profondo,
inesauribile,
riempie le insalate
del Cile,
si sposa allegramente
con la chiara cipolla,
e per festeggiare
si lascia
cadere
l'olio,
figlio
essenziale dell'ulivo,
sui suoi emisferi socchiusi,
si aggiunge*

*il pepe
la sua fragranza,
il sale il suo magnetismo:
sono le nozze
del giorno
il prezemolo
issa
la bandiera,
le patate
bollono vigorosamente,
l'arrosto
colpisce
con il suo aroma
la porta,
è ora!
andiamo!
e sopra
il tavolo, nel mezzo
dell'estate,
il pomodoro,
astro della terra,
stella
ricorrente
e feconda,
ci mostra
le sue circonvoluzioni,
i suoi canali,
l'insigne pienezza
e l'abbondanza
senza ossa,
senza corazzia,
senza squame né spine,
ci offre
il dono
del suo colore focoso
e la totalità della sua freschezza.*

Da "Odi elementari" (1954)

Per approfondire:

- Pellegrino Artusi, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"; introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007
- Enrica Boffelli, Guido Sirtori, "I pomodori: coltivazione e cure dalla semina al raccolto", Milano, DVE Italia, 2007
- Massimo Montanari, "Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo", Roma, Bari, GLF editori Laterza, 2009
- <https://www.massimilianobenincasa.it/curiosita-chi-ha-inventato-la-conserva-di-pomodoro/>
- <https://www.culturaeculture.it/salute-e-stili-di-vita/pomodoro-conserva/>
- <https://www.sehaiunproblemaaggiungiolio.com/2022/09/lazteco-tomatl-corsi-e-ricorsi-di.html>