



LE FORME





DAVID GENTILCORE

LA PURPUREA MERAVIGLIA

Storia del pomodoro in Italia



Garzanti





Prima edizione: maggio 2010

LA PURPUREA MERAVIGLIA

Traduzione dall'inglese di
Roberto Merlini

Titolo originale dell'opera
Crimson Marvel

© by

ISBN 978-88-11-

© 2010, Garzanti Libri s.p.a., Milano
Gruppo editoriale Mauri Spagnol

Printed in Italy

www.garzantilibri.it



Prefazione

L'Italia è il primo produttore di pomodoro d'Europa. La sua produzione totale di pomodori freschi e trasformati supera quella di tutti i maggiori produttori del continente messi insieme. Oggi in Italia sono dedicati alla coltivazione di questo ortaggio quasi 80.000 ettari di terreno, da cui si ricavano circa 6 milioni di tonnellate di pomodori per l'industria alimentare. Il mercato vale ben 2 miliardi di euro. I pomodori vengono consumati sia freschi (crudi e cotti) sia conservati (in lattine, vasi e tubetti). Il loro utilizzo in forma di salse che si accompagnano alla pasta è diventato uno stereotipo della cucina italiana, perfino per gli italiani stessi. In Italia e all'estero si elogiano i benefici dei pomodori, che vengono percepiti come un ingrediente fondamentale della «dieta» mediterranea. Si ritiene che i licopeni antiossidanti in essi contenuti contribuiscano a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, tumori e invecchiamento prematuro – anche per coloro che non sono in grado di distinguere un licopene da un litchi. Il pomodoro non ha mai goduto di tanta popolarità.

C'è voluto moltissimo tempo per arrivare a questo punto: ben tre secoli. L'accoglienza iniziale del nuovo ortaggio fu decisamente ostile. I medici cinquecenteschi erano concordi nel considerare quel prodotto originario del Messico velenoso e generatore di «umori melanconici». E se oggi il pomodoro, a torto o a ragione, si potrebbe considerare un simbolo alimentare dell'Italia, all'epoca non lo era di certo.

comuni. Infine, gli utilizzi del pomodoro erano continuamente soggetti a cambiamento, dalla fase di produzione allo scambio, alla distribuzione, al consumo. Per tutte queste ragioni, il pomodoro è il veicolo ideale per comprendere i valori, le credenze, le condizioni e le strutture che prevalevano nella società di cui faceva parte, e per capire come tali elementi si siano modificati nel corso dei secoli.

BIBLIOGRAFIA

Umberto Saba, *Bianco immacolato signore*, 1946-1947, in Chiara Fabbian, *Poesia in cucina. Lina e il mondo femminile nella rappresentazione di Umberto Saba*, «MLN», 117 (2002), pp. 174-193.
Speciale pomodoro, supplemento n. 3 di «Agricole», 20-26 gennaio 2006.

1. Cose strane e orribili

La storia ufficiale del pomodoro in Italia inizia il 31 ottobre 1548. Quel giorno Cosimo de' Medici, granduca di Toscana, si trovava a Pisa con la famiglia. Il suo sottomaggiordomo presentò alle «loro eccellentie» un cesto che gli era stato inviato, senza sapere che cosa conteneva, ma solo che proveniva dalla proprietà fiorentina di Torre del Gallo. «Et si aperse et chon grande considerazione si guardarono tutte.» Successivamente, il sottomaggiordomo scrisse al segretario privato dei Medici per informarlo che il cesto contenente i «pomidoro» era arrivato sano e salvo a destinazione.

È un esordio piuttosto curioso per il pomodoro in Italia. Ma è la prima volta che al nuovo e strano frutto veniva dato il nome al di qua dell'Atlantico. Anche se «le loro eccellentie» rimasero sorprese al primo impatto con i pomodori, non risulta che ci abbiano fatto qualcosa. Quattro anni prima un altro toscano, Pietro Andrea Mattioli, aveva ipotizzato che fossero commestibili.

Mattioli ne sapeva un po', di piante. Nato a Siena, era uno dei medici più famosi della sua epoca, e un attento investigatore degli usi medicinali delle piante – l'area di indagine che avrebbe dato origine alla botanica. Nel suo commentario del 1544 su un antico testo farmacologico di Dioscoride, Mattioli dice che «portansi ai tempi nostri d'un'altra spetie in Italia».

MELENZANE.



La pianta della melanzana, tratto dall'edizione 1595 de *I discorsi... della medicina materiale* di Pietro Andrea Mattioli.

Ne descrive il colore rosso sangue o dorato, e spiega che si può affettare e che si può mangiare come le melanzane – ossia cucinato e condito con sale, pepe nero e olio. Ma Mattioli non nominava il nuovo ortaggio se non nell'edizione rivista del suo libro, pubblicata dieci anni dopo, nel 1554. Qui parla espressamente di «pomi d'oro». È la prima volta che si legge questo nome in un documento a stampa. Ed è il termine che viene usato tuttora nella lingua italiana.¹

¹ Il termine *pomodoro* si scriveva in origine *pomo d'oro*, con varie forme plurali: *pomodori*, ma anche *pomi d'oro*, *omidoro*, *omidori*. Nei dialetti regionali si usavano varianti di questa parola, come il napoletano *pummarola*. Ma ci sono eccezioni importanti. In Piemonte i pomodori si chiamavano *tomate* o *tomatica*, in Lombardia *tomates*, in Liguria *tomata*, a Parma *tomaca*. Solo la parola siciliana *paramuri* richiama il francese *pomme d'amour*.

Sarebbe del tutto naturale ipotizzare che da allora gli italiani si siano affezionati ai pomodori. In realtà, è successo esattamente il contrario. Il pomodoro ha impiegato più di trecento anni per entrare nelle abitudini degli italiani, a livello sia di coltivazione sia di consumo. È lecito domandarsi come mai ci abbia messo così tanto. Dopotutto, tra le piante che sono arrivate dal Nuovo Mondo, mais, tabacco, fagioli, peperoncino e patate, solo queste ultime ci hanno messo altrettanto tempo a prendere piede. È però un interrogativo fuorviante. Il vero mistero è come abbia fatto il pomodoro a conquistare gli italiani.

Perché i pomodori erano guardati con tanta circospetta curiosità? Perché venivano assimilati a una nuova varietà di melanzane, ma contemporaneamente erano chiamati «frutti d'oro»?

Per capire le reazioni iniziali degli italiani all'arrivo del pomodoro dobbiamo partire dal principio. Il pomodoro fu introdotto in Europa dopo la conquista spagnola del Messico (la Nuova Spagna). L'occupazione del Messico durò dal 1519 al 1521, per opera del conquistatore Hernán Cortés. Il pomodoro sembra essere nato sulle alture lungo la costa del Sudamerica occidentale, visto che il pomodoro selvatico cresce ancora sulle montagne del Perù, dell'Ecuador e del Cile settentrionale. Tuttavia, non ci sono prove del fatto che quei piccoli frutti siano mai stati mangiati in quelle zone. Il pomodoro è poi emigrato, anche se non sappiamo esattamente come, nell'America Centrale. Qui fu messo a coltivazione dai maya, i quali svilupparono il frutto più grande che conosciamo oggi, a sua volta adottato dagli aztechi, che lo coltivarono nelle regioni meridionali del Messico: fu lì che Cortés vi s'imbatté.

Probabilmente fu portato in Spagna da coloni e missionari, sotto forma di semi. E dalla Spagna arrivò, diretta-

mente o indirettamente, in Italia, come specie botanica. Qui diventò rapidamente familiare, anzi potremmo dire che l'Italia se ne appropriò. Anzitutto, come abbiamo visto, gli fu dato subito un nuovo nome. Gli italiani preferivano chiamarlo *pomodoro*, anziché adottare qualche variante della parola azteca originale *tomatl* – cosa che invece hanno fatto per esempio gli spagnoli, chiamandolo *tomat*). Anche se Mattioli scrisse il commentario mentre esercitava la medicina a Gorizia, alcuni dei nomi botanici che utilizza fanno riferimento alla natia Toscana. E ciò potrebbe valere pure per il pomodoro. L'uso costante del termine «pomodoro» in Italia testimonia una continuità nella coltivazione della pianta a partire dalla metà del XVI secolo: un'esperienza che poteva rivaleggiare soltanto con quella della Spagna. Inoltre, il pomodoro trovò immediatamente un posto nelle classificazioni preesistenti delle specie botaniche. Fu inserito nella famiglia dei *solani*, insieme con altre piante note, come la melanzana e la belladonna.

Il nome che gli italiani attribuirono al *tomatl* azteco è indicativo delle opinioni contrastanti e delle mezze verità che circondavano i misteriosi prodotti arrivati di recente dal Nuovo Mondo. Il prefisso «pomo» connotava tutti i frutti morbidi – così come si usava nello stesso senso la parola «apple» in inglese –, un uso che derivava dall'etimo latino (le parole *pomum* e *malum*). E il suffisso «d'oro» sottolinea l'importanza del colore come indicatore in una fase storica in cui non si sapeva praticamente nulla del pomodoro – a parte il fatto che era rosso. All'epoca, il termine «pomo d'oro» veniva usato genericamente. Il trattato *I pomi d'oro*, scritto da Gianfranco Angelita nel 1607, non riguardava affatto i pomodori, ma i fichi e i meloni. Questa definizione veniva usata anche per indicare gli agrumi, come suggerisce il trattato del 1646 di Giovanni Battista Ferrari sulla loro coltivazione: *Hesperides, sive de malorum aureorum cultura et usu*.

Ma l'espressione «pomo d'oro» non era puramente descrittiva. Le «Hesperides» citate nel titolo del libro di Ferrari sono un'allusione letteraria all'antichità. Il riferimento è alle ninfe della mitologia greca, le Esperidi appunto, le quali vivevano in un meraviglioso giardino dove cresceva un albero che produceva mele d'oro. Se ci riferiamo al pomodoro, tale espressione suggerisce di tornare all'antichità per trovare analogie con termini antichi, anche se in tono leggermente scherzoso. Come spiegava il medico e botanico inglese John Gerard nella sua discussione del 1597 sul pomodoro, o «golden apple», «nei giardini delle figlie di Espero crescevano altre mele d'oro, di cui favoleggiano i poeti, custodite da un drago che sarebbe stato ucciso da Ercole».

In qualche modo, il nuovo termine per indicare il pomodoro prese piede, sebbene non venissero comunque disdegnati i nomi utilizzati prima. In modo poco chiaro – almeno per me, ma sospetto pure per gli italiani dell'epoca – con «pomo d'oro» si continuava a intendere anche il mitico frutto. Così, quando mi sono imbattuto nel poema eroicomico di Lorenzo Lippi *Il malmantile racquistato*, ho pensato ovviamente che i «pomi d'oro» a cui si fa riferimento nel settimo canto fossero i pomodori. In quel caso sarebbe stato un primo riferimento letterario, perché Lippi aveva iniziato a scrivere la sua opera negli anni Quaranta del Seicento (anche se fu pubblicata solo nel 1676, undici anni dopo la scomparsa del pittore fiorentino). Nel settimo canto, Brunetto, padre povero e abbandonato di una ragazza in procinto di sposarsi, decide di riconciliarsi con la figlia. Lo fa dandole in dote un cesto di «pomi d'oro», che rovescia sul pavimento ai piedi della coppia. Se si fosse trattato di pomodori, Lippi ci avrebbe fornito la prima ricetta per fare la salsa. In realtà, il riferimento era alle mele d'oro dell'antichità, anche se nel tono scherzoso di Lippi.

Ho provato la stessa eccitazione quando sono venuto a conoscenza di una monumentale opera intitolata *Il pomo-*

doro. Non era uno scherzo. Composta da Antonio Cesta e messa in scena per la prima volta alla corte di Vienna nel 1668, con un cast di cinquantuno cantanti (oltre ai cori) per una durata di oltre otto ore, viene descritta spesso come il culmine delle opere barocche di corte. Inutile dire che non ha niente a che vedere con il pomodoro. Fa riferimento anch'essa al mito antico del «pomo della discordia» e del giudizio di Paride.

Una cosa è assimilare il pomodoro alle mele d'oro delle Esperidi, e un'altra è scambiarlo per una melanzana. Com'è potuto accadere? Perché Mattioli, e molti altri studiosi dopo di lui, considerano il pomodoro una varietà di melanzana?

Anche la melanzana, giunta dalla Persia nel XIV secolo, era relativamente nuova sulla scena europea. Ci vollero secoli prima che trovasse piena diffusione in Italia. Nel XIX secolo, il consumo variava ancora grandemente da una regione all'altra. Ne ripareremo nel prossimo capitolo. Ma il pomodoro e la melanzana hanno effettivamente qualcosa in comune. In botanica, vengono classificati insieme nella famiglia dei *solani*. E, sempre dal punto di vista botanico, sono entrambi frutti, come il cetriolo e altre cucurbitacee (perché i loro semi sono avvolti in una polpa sugosa). In base agli usi culinari che se ne fanno oggi, conviene considerarli «frutti» assimilabili a degli ortaggi.

Ma queste considerazioni non rispondono alla domanda. Per arrivare a una risposta, dobbiamo fare un passo indietro e prendere in considerazione la nuova scienza della botanica. Mattioli partecipava alla rivalutazione delle antiche fonti del sapere, in linea con l'umanesimo rinascimentale. In medicina, questo processo fu contrassegnato dal ritorno a Ippocrate e al suo interprete sistematico, Galeno, purificato dalle accezioni medievali. Ciò comportava l'improbabile fatica di ricostruire e tradurre prima la letteratura

medica dell'antichità, e poi scrivere dei commentari basati su quei testi. Commentari come quello di Mattioli tentavano di riconciliare le nuove scoperte empiriche intervenute in un'ampia varietà di settori con i vecchi sistemi di pensiero. La scoperta delle Americhe da parte degli europei arrivò proprio quando la filosofia naturale stava riscoprendo le conoscenze degli antichi, attraverso i primi commentari a stampa sui vari Dioscoride, Galeno, Plinio e Teofrasto, tutti quanti collegati al bacino del Mediterraneo.

Il Cinquecento ha assistito a uno sviluppo senza precedenti dello studio delle piante. Vennero identificate più di mille specie italiane, fra spontanee e addomesticate, mentre 127 specie furono importate dall'estero. Le scoperte in arrivo dal Nuovo Mondo hanno avuto un ruolo importante nell'evoluzione della botanica in Europa. La meraviglia era una componente fondamentale della reazione iniziale europea al Nuovo Mondo, e veniva espressa a livello sia emotivo sia intellettuale. Ma era una meraviglia mista a diffidenza. Le novità erano guardate con sospetto; di qui il desiderio di rendere tutto quanto familiare e rassicurante. Di fronte a un'enorme quantità di risorse naturali ancora sconosciute, gli europei tentavano di ricondurre quelle nuove alle proprie classificazioni, di comprenderle e confrontarle con le specie consuete delle loro terre, e ne cercavano traccia nei testi delle antiche autorità.

Era diffusa la convinzione che sulla Terra non potesse esservi nulla di sconosciuto alla Bibbia e agli antichi. Di conseguenza, investigatori come Mattioli analizzavano i nuovi arrivi sulla base di quelli già descritti dagli antichi, e andavano alla ricerca di affinità e di analogie. Era un processo di integrazione, che inseriva le nuove piante in una preesistente visione unitaria della natura. Il Nuovo Mondo avrebbe potuto mettere in discussione l'intero sistema culturale su cui si basavano le conoscenze naturalistiche; anche per questo, solo relativamente poche delle tante nuove specie furo-



Il mais, o «grano indiano», oggi noto in Italia come granturco. L'illustrazione è tratta dall'edizione 1595 de *I discorsi... della medicina materiale* di Pietro Andrea Mattioli.

no citate nei testi a stampa di botanica ed erbologia.² E quelle che venivano citate si consideravano spesso originarie del Vecchio Mondo, in quanto provenienti dall'Africa, dal Medio o dall'Estremo Oriente. Dobbiamo tener presente che il Nuovo Mondo continuava a essere percepito come una parte delle Indie. Inoltre, le descrizioni botani-

² Le piante coltivate nel Nuovo Mondo includevano mais, patate, manioca, patate dolci, vari fagioli americani, peperoncino, noccioline, girasole, pomodori, zucca, cacao e vaniglia. La maggior parte di esse è entrata nella dieta e nella tradizione culinaria europea verso la fine del XVIII secolo, con le eccezioni di noccioline e girasole (il cui utilizzo è successivo), e di manioca e patate dolci (che non hanno mai avuto una presenza significativa).

che dell'età classica, come quelle di Dioscoride, erano talmente vaghe che le piante americane si potevano facilmente identificare con esse. Pertanto, qualunque pianta «esotica» si poteva indifferentemente classificare come di origine «moresca».

Gli studiosi elaboravano descrizioni e illustrazioni botaniche di qualità superiore rispetto a quelle degli erbari medievali. Lo studio delle piante faceva parte dei programmi didattici delle facoltà mediche italiane. Furono creati giardini dei «semplici», cioè delle piante medicinali, per facilitare lo scambio di informazioni e di esemplari a livello europeo. Come classificare queste nuove informazioni? Filosofi naturali, medici, botanici e semplicisti avevano bisogno di un nuovo schema di riferimento per codificare tutto. Ma incontravano un limite invalicabile nella nomenclatura allora adottata in Europa. Quelli usati dagli studiosi non erano altro che nomi popolari o dialettali tradotti in latino.

Confrontate la risposta di Mattioli a tale situazione con quella del suo contemporaneo e conterraneo toscano, Andrea Cesalpino. Mattioli era un eccellente accumulatore di informazioni botaniche, che ampliava e aggiornava in ogni successiva edizione del suo commentario. Cesalpino ha fatto un passo avanti e ha cercato di sistematizzare queste indicazioni. Già negli anni Sessanta del Cinquecento l'aretino Cesalpino sviluppò la prima nomenclatura binomia (genere e specie), basata sulle caratteristiche delle piante (sostanzialmente caratteristiche riproduttive, come i frutti e i semi), anziché sulle proprietà o sugli utilizzi. Tra i due toscani non correva buon sangue. Il commentario di Mattioli fu pubblicato in numerose edizioni, riccamente illustrate. Per contro, né il trattato di Cesalpino – che venne dato alle stampe nel 1583, ma senza le fondamentali (e costose) illustrazioni – né il suo sistema di classificazio-

ne ebbero grande successo all'epoca. Fu solo centocinquant'anni più tardi che uno svedese di nome Carl von Linné (Carolus Linnaeus) lo rilanciò, nel suo *Classes plantarum* del 1738, creando il moderno sistema di classificazione delle piante.

Il gran numero di studi botanici, che si susseguirono nella seconda metà del Cinquecento, testimonia la confusione e l'ambivalenza con cui si trattava il pomodoro. Pietro Antonio Michiel, patrizio e botanico veneto, ne è un tipico esempio. Michiel era un grande studioso di piante. Negli anni Cinquanta del XVI secolo fu per un breve periodo assistente del prefetto dell'appena istituito giardino botanico di Padova. Curava personalmente il suo giardino sull'isola di San Trovaso nella laguna di Venezia ed era un assiduo *trader* di informazioni botaniche, semi ed esemplari, in continua corrispondenza con alcuni dei più grandi naturalisti dell'epoca. Michiel «ammassa» le informazioni – registrando nomi botanici classici, italiani e stranieri –, convinto che questo approccio ne faciliti l'identificazione. Ma il suo erbario manoscritto in cinque volumi, che descrive 1028 piante (appartenenti a circa 730 specie diverse), non ha minimamente contribuito a superare la confusione.

Al pari di Mattioli, Michiel classifica il pomodoro come una varietà della melanzana. Ne fornisce tutti gli altri nomi, dalla definizione classica (*Lycopersicon Galeni*, o «pesca selvatica di Galeno») e dal termine vernacolare (*pomodoro*) ai nomi usati in altri paesi d'Europa (*poma amoris* e *poma del Perú*). Michiel si accontenta di registrare i nomi utilizzati. Se anche l'antica denominazione «pesca selvatica di Galeno» e le origini peruviane di *poma del Perú* gli sembravano in contraddizione, non lo dava a vedere. La stessa attribuzione antica, anzi galenica, veniva assegnata alla patata. Ma alcuni suoi contemporanei avevano già capito che le due definizioni non potevano coesistere. Come

scriveva Costanzo Felici nel 1569 «e vogliono alcuni che sia il licopersico de Galeno, ma se è frutto venuto dal Perú malamente puole essere cognosciuto dagli antichi come d'altri intraviene».

Un'ulteriore causa di confusione per i contemporanei, e più recentemente per gli storici, era l'identificazione del «tomatillo» accanto al pomodoro. Oggi il «tomatillo», sempre di origine americana, si considera della stessa *famiglia* botanica dei pomodori, la famiglia delle solanacee (il nome fa riferimento alle proprietà tossiche o narcotiche), ma appartiene a un *genus* completamente diverso (*Physalis ixocarpa*, dove *physalis* sta per pericarpio, e *ixocarpa* sta per frutto appiccicoso). Uno dei pochi autori del XVI secolo a distinguere tra le due piante fu l'aristocratico fiorentino Giovanvettorio Soderini, che usa due voci separate e distinte nel suo trattato agricolo degli anni Novanta del Cinquecento. Ma anche Soderini chiama entrambe le piante «pomi d'oro». La maggior parte degli autori comunque non faceva neppure quella distinzione.

Pensate per esempio all'opera monumentale dello spagnolo Francisco Hernández. Questi era il medico più importante di Spagna, medico di corte di Filippo II e «protomedico di tutte le Indie». Salpò verso il Nuovo Mondo nel 1571, per ordine del re. Durante la sua missione, Hernández realizzò una vastissima descrizione della flora e della fauna, inviando in patria, nel 1576, sedici volumi in folio che furono archiviati presso l'Escorial, il palazzo più amato da Filippo. Quei volumi includevano una dettagliata descrizione delle origini messicane del pomodoro, delle sue diverse varietà e dei rispettivi utilizzi. Ma nel 1658, quando finalmente venne pubblicata in Italia l'edizione più completa ancora esistente dell'opera di Hernández, l'illustrazione scelta per accompagnare la descrizione del *tomatl* era quella del tomatillo.



Pomodoro o «tomatillo»? Illustrazione e frontespizio (a fianco e sotto) della voce Tomatl, tratti dall'edizione romana 1658 del *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus*.



La confusione terminologica doveva le sue origini all'utilizzo da parte degli aztechi di entrambe le piante e, più in generale, agli atteggiamenti che prevalevano in Europa nei confronti della cultura indigena americana. La parola azteca *tomatl* indicava semplicemente una cosa rotonda e paffuta. A seconda del diverso prefisso indicava il pomodoro (*xitomatl*) o il tomatillo (*mitomatl*). Ma gli europei, a cominciare da Hernández, recepirono solo il termine generico. Tra gli aztechi, il tomatillo era più conosciuto del pomodoro. Cresceva in mezzo al mais, e veniva usato nelle salse con il chili (peperoncino rosso) – come spiega lo stesso Hernández – per fare quella che oggi si chiama *guacamole*, famosa salsa verde messicana. L'involucro verde del frutto si spacca e si secca al maturare della frutta interna, che assume un colore verde pallido tendente al giallo. Questo processo doveva risultare particolarmente repellente per le sensibilità degli europei. Hernández osservò che il frutto ricordava da vicino i genitali femminili, il che gli appariva «orribile e osceno». Per Hernández, il suo aspetto «venereo e lascivo» era probabilmente l'origine di uno dei suoi nomi europei, *poma amoris*. E questo nome lo avrebbe designato comunemente per oltre un secolo, in francese come *pomme d'amour* e in inglese come *love apple*.

Si ipotizza talvolta che la denominazione «pomo d'amore» derivasse dalle presunte proprietà afrodisiache del pomodoro. Ma è un'etimologia falsa, perché il pomodoro non ne aveva affatto. Per essere considerato afrodisiaco nel XVI secolo, un alimento doveva essere «caldo» e «umido», secondo la classificazione galenica dei cibi. (Gli alimenti venivano classificati in base alle loro «qualità», che possedevano in «gradi» più o meno consistenti.) I cibi caldi e umidi venivano considerati eccessivamente nutrienti per un corpo normale, e quindi forieri di impulsi «venerei». Pur considerato «umido», il pomodoro era anche «freddo». Lungi dal generare desideri sessuali, poteva essere assai pericoloso. L'associazio-

ne del pomodoro con la melanzana e la belladonna non gli giovava di sicuro. Se, come diceva Michiel, le melanzane «sono nocive alla testa, generando humori melanconici, cancri, lebra, oppilationi, longhe febre et tristo colore», i pomodori «son di dano [danno] e nocivi», il loro stesso odore «caggionan[do] malle alli occhi et alla testa». E come se tutto questo non bastasse, la famiglia dei solani includeva, oltre alla belladonna, piante come il giusquiamo e la mandragora, alle quali si attribuivano grandi poteri magici e allucinatori.

Ma torniamo a Hernández. A quell'epoca gli studiosi si limitavano allo scambio dei semi per far crescere le nuove piante arrivate dall'America, osservandole in un secondo tempo dal vivo, per poi essiccarle e conservarle ordinatamente in grandi raccoglitori. Piante come il pomodoro erano sradicate dal loro contesto sociale e culturale originario. Hernández, per contro, ebbe la possibilità di osservarle in situ. Nonostante questo, la sua descrizione del pomodoro ci parla della cultura sia degli europei sia degli autoctoni del Messico. Gli usi dei nativi americani ebbero un impatto molto limitato su quelli degli europei, che giudicavano le società indigene inferiori. Quindi anche il posto che queste piante occupavano all'interno delle loro culture veniva considerato appena, e in modo estremamente superficiale. Una presunzione di superiorità culinaria che ebbe conseguenze negative per gli europei quando essi iniziarono a dover fare conto principalmente sulla manioca, il mais e le patate. L'incontro con queste piante – che, se non vengono specificamente trattate, possono risultare tossiche nel peggiore dei casi e poco nutrienti nel migliore – non fece che confermare la paura del nuovo da parte degli europei.

Il capitolo di Hernández sul *tomatl* si può trovare nella sezione sulle «plantas acerbis et acidis»: il che è già indicativo di come venissero percepite e classificate dagli europei del-

l'epoca. L'abbiamo appena visto, è europea anche la denominazione *poma amoris*, così come lo sono le proprietà terapeutiche attribuite al pomodoro, usato come rimedio per le ulcere oculari, i tumori dell'orecchio, il mal di stomaco e il mal di testa. Un «medicamento» contro il mal di gola prevede l'utilizzo del succo di pomodoro insieme con la biacca di piombo, con l'olio di rosa e con il litargirio – un rimedio che ha più tratti in comune con la medicina chimica del medico svizzero Paracelso che con gli aztechi.

Gli europei vedevano le piante in arrivo dal Nuovo Mondo per lo più come possibili medicinali, nella continua speranza di scoprire la prossima panacea. Ciò valeva sia che l'autore del testo fosse un medico sia che fosse uno sfruttatore del mercato con fini di lucro. La medicina era una fonte di reddito. L'esperienza fatta con il guaiaco, il legno proveniente dal Nuovo Mondo che veniva usato per curare una malattia altrettanto nuova, la sifilide, era sotto gli occhi di tutti. I suggerimenti di Hernández circa l'uso terapeutico del pomodoro, tuttavia, non fecero mai presa: nella farmacopea ufficiale del Seicento e del Settecento hanno sempre avuto un posto secondario.

Ciononostante, l'opera di Hernández risvegliò una grandissima curiosità tra i filosofi naturali. Alcuni dei suoi manoscritti originali furono copiati per una delle prime accademie d'Europa, la romana Accademia dei Lincei. Il suo fondatore e mecenate era Federico Cesi, un aristocratico romano profondamente interessato alla botanica e alla storia naturale. Nei primissimi anni del XVII secolo, Cesi commissionò un erbario illustrato basato in parte sui manoscritti, l'*Erbario miniato*. La bellissima illustrazione del pomodoro in esso contenuta riprende il testo di Mattioli, ma aggiunge la parola «buoni», per cui i pomodori sono «buoni da mangiare come le mele insanie [melanzane]». Nessun'altra autorità scientifica dell'epoca aveva espresso un giudizio così favorevole.



«Pomi d'oro». Il disegno è tratto dall'*Erbario miniato* di Federico Cesi (primi anni del XVII secolo). Windsor Castle, Royal Library 27713, fol. 23. The Royal Collection © 2009 Her Majesty Queen Elizabeth II.

Il pomodoro illustrato nell'erbario di Cesi è quello grosso e scanalato. È una pianta coltivata, non conosciuta allo stato selvatico, e sembra appartenere alla varietà che gli spagnoli importarono dagli aztechi. Nella migliore delle ipotesi, come in questo caso, l'illustrazione della pianta diventava uno strumento di ricerca non meno importante del testo che l'accompagnava. L'iconografia simbolica degli erbari medioevali fu sostituita dal tentativo di puntare a una rappresentazione il più realistica possibile. Solo delle illustrazioni di buona qualità avrebbero potuto contrastare la varietà dei nomi di piante in circolazione. Le illustrazioni avevano il vantaggio di essere più simili al vero di quanto non fossero gli esemplari essiccati e appiattiti, poiché presentavano i soggetti in tre dimensioni. Inoltre, in una unica immagine, si potevano rappresentare diverse varietà di una pianta o diverse fasi di crescita.

Fu solo nel 1628 che una copia sintetica del manoscritto di Hernández, dopo che l'originale era andato distrutto in un incendio, iniziò a vedere la luce. Un'edizione più completa uscì nel 1658, e solo allora l'opera fu disponibile per un più vasto pubblico di eruditi. Nel frattempo, gli studiosi italiani continuavano nell'osservazione e nella propria «esperienza», sulla base di esemplari vivi, per comprenderne gli «effetti». Ciò faceva parte di un processo, talora estremamente lento e minuzioso, di identificazione e di verifica, che precedeva l'introduzione dei nuovi prodotti nella catena alimentare. Lo si vede molto bene nel lavoro del medico e docente dell'università romana La Sapienza, Castore Durante. Nel suo influente e apprezzato *Herbario Nuovo* del 1585, facendo riferimento alle categorie galeniche, Durante definiva i pomodori «freddi», anche se non freddi come il frutto della mandragora. E osservava che venivano conditi come le melanzane, cioè con pepe, sale e olio, proprio come aveva fatto Mattioli. Ma, ammoniva Durante, «danno poco e cattivo nutrimento».

Dal suo osservatorio britannico, Gerard, pur concordando sul fatto che sia la pianta sia il frutto erano «freddi», si spingeva oltre: collocava il pomodoro «probabilmente al più elevato grado di freddezza». Questo a causa della sua umidità e della sua rapida crescita – due caratteristiche particolarmente pronunciate nel clima inglese –, che Gerard rilevò quando tentò di far crescere i pomodori utilizzando dei semi che gli erano stati inviati. Nel 1628, il medico padovano Giovanni Domenico Sala descriveva i pomodori e le melanzane come «cose strane e orribili», che «poche persone imprudenti» erano disposte a mangiare. Il fatto che Sala si occupi di pomodori e di melanzane subito dopo aver parlato della perniciosa abitudine di mangiare le locuste in Etiopia, i ragni e i grilli a Padova e le formiche e i vermi in India, mette in evidenza il clima di sospetto che continuava a circondare i pomodori.

Eppure, come suggeriscono involontariamente Durante e Sala, in Italia da *qualcuno* i pomodori erano effettivamente mangiati, ignorando i consigli dietetici. E Costanzo Felici, un medico che viveva nei pressi di Urbino, ci dice da chi: «Da ghiotti et avidi de cose nove». Bisognerebbe spiegare che a quell'epoca la ghiottoneria dei cortigiani e il desiderio di cibi esotici erano sempre criticati dai medici. In quanto medico curioso, tanto interessato alle piante da scriverne diffusamente, Felici era proprio il classico tipo «avido de cose nove»; invece egli è chiaramente ambivalente sul concetto di novità. Felici non approvava la ricetta che aveva già «sperimentato»: friggere i pomodori in padella aggiungendovi del succo di uva agresta. Del piatto scriveva che «al mio gusto è più presto bello che buono».

Dal punto di vista dietetico, diversamente da quello strettamente botanico, persone come Felici ponevano interrogativi fondamentali alle nuove piante: a che cosa assomigli? Di che cosa sai? Che cosa puoi sostituire? La risposta alla prima

domanda ormai è ovvia: alla melanzana. Quanto alla seconda, circa il gusto, è evidente che il pomodoro, al pari dell'uva agresta, era apprezzato (ammesso che questa sia la parola giusta) per il suo sapore asprigno. L'uva agresta veniva comunemente usata come condimento, intera o spremuta. È chiaro che la dolcezza doveva ancora diventare un elemento caratteristico del pomodoro: quella che «sperimentavano» Felici e altri era molto distante da quasi tutte le varietà che conosciamo oggi. Per Felici, il pomodoro non aveva praticamente nulla da offrire, al di là del suo colore brillante. E l'agresto era assolutamente necessario per insaporirlo. Evidentemente, il pomodoro non si prestava a sostituire niente.

Nella semplice ricetta di Mattioli e Durante, i tre ingredienti aggiuntivi – pepe nero, sale e olio – dovevano correggere la «freddezza» del pomodoro. Secondo i principi dietetici di Galeno, gli alimenti dovevano essere equilibrati nelle loro qualità, individualmente o in combinazione con altri cibi. La ricetta per il condimento del pomodoro era europea, non azteca. Il pomodoro doveva l'uso limitato che gli fu riservato inizialmente in Italia al concetto tradizionale di condimento. Quest'ultimo doveva contrastare o «correggere» le qualità umorali del piatto principale, migliorandone la consistenza o la digeribilità. Il pomodoro, acidulo e freddo, serviva a contrastare la secchezza e il calore del pollo, per esempio. Era un condimento di altri cibi – nel senso che serviva a migliorare qualche ricetta o a renderla più digeribile –, più che un cibo in sé stesso.

Anche quando veniva mangiato, il pomodoro era considerato una curiosità, una stravaganza dietetica, e non un alimento vero e proprio. L'uso del termine «esperienza» da parte di Felici è in questo senso eloquente: implica l'idea della sperimentazione – l'uso sperimentale di qualcosa di nuovo o di leggermente sospetto. Ci è facile sorridere di quell'approccio parascientifico a un semplice ortaggio come il pomodoro. Ma nella loro mente, gli «sperimentatori» di nuovi alimenti ri-

schiavano chissà quale forma di avvelenamento; possiamo solo chiederci se li sperimentassero anche gli ortolani, i servitori e i cuochi di queste élite «avide de cose nove».

Ma che cosa coltivavano gli ortolani? In molti casi, la varietà grande e costoluta di cui abbiamo appena parlato. Tuttavia, questi primi riferimenti italiani, botanici e culinari potrebbero riguardare sia il tomatillo sia il pomodoro. I pomodori di cui parlava Felici erano gialli e rotondi, e quindi probabilmente tomatillos, o rossi e segmentati, e dunque chiaramente pomodori. Da parte sua, Soderini descrive una varietà di pomodoro che è sicuramente il tomatillo. Dice che si può mangiare: colto ancora verde, privato della «corceccia» (qui sta la rivelazione involontaria), affettato, cotto alla brace o fritto in padella, e salato. Per contro, il genere rosso – i nostri pomodori – «non è buono da mangiare, ma solo si può cercarne d'averne per bellezza», osserva Soderini. Si trovavano solamente nei giardini o nelle airole. Lo stesso rilievo sui pomodori coltivati prevalentemente a scopo ornamentale – «*coluntur in hortis ad spectaculum potius, quam usum*» – era stato fatto da Cesalpino una decina di anni prima.

Pomodori e tomatillos appaiono insieme nei fregi che ornano le grandi porte in bronzo sulla facciata della cattedrale di Pisa. Queste porte vennero fuse tra il 1600 e il 1601 per sostituire quelle che erano state distrutte nell'incendio del 1595.

Pomodori (e un tomatillo) incisi nel bronzo. Fregio ornamentale sulle porte della cattedrale di Pisa, 1600-1601.



L'ispirazione dei fregi potrebbe essere venuta dai bordi degli arazzi dei Medici, con le loro composizioni di frutti, fiori, ortaggi e animali intrecciati tutt'intorno a uno sfondo architettonico. In quegli anni c'era una rinascenza anche nella rappresentazione naturalistica ad acquarello, per opera di artisti come Jacopo Ligozzi, basata sull'osservazione diretta del mondo naturale e sul desiderio di ritrarlo nel modo più realistico possibile.

I fregi che ornano le porte della cattedrale di Pisa riprendono in prevalenza flora e fauna locali, parzialmente nascoste da un'abbondante e rigoglioso fogliame. Il simbolismo cristiano di questi elementi riecheggia le varie scene illustrate sulle porte, tratte dal Vecchio e dal Nuovo Testamento. Vi sono anche rappresentazioni ricorrenti di pomodori e tomatillos – che non sembrano aver alcun significato simbolico –, oltre ad altri elementi esotici, all'epoca tutti di grande interesse naturalistico: parecchi girasoli, un uccello del paradiso e un rinoceronte – emblema dei Medici fin dai tempi di Alessandro de' Medici. Le porte istoriate ci ricordano che l'università di Pisa era rinomata per lo studio del mondo naturale, in particolare per il suo giardino botanico, voluto e finanziato dal granduca Cosimo.

Nel suo erbario, Michiel cita anche una varietà gialla di «pomodoro», dunque con tutta probabilità un tomatillo, che aveva ricevuto da Bologna. Aggiunge, curiosamente, che quel tipo «non era stato più veduto». E in effetti il tomatillo con la «corceccia» sparisce inspiegabilmente dalla scena italiana nel corso del Seicento, per non riapparire mai più.

Il tomatillo non è poi rientrato nella dieta italiana, e non esiste tuttora un nome italiano per quella pianta. Come ciò sia accaduto, è una specie di mistero. All'epoca, il pomodoro non aveva qualità o utilizzi evidentemente superiori a quelli del tomatillo. Più avanti, la capacità di mutazione del pomodoro, che permette di sviluppare e perpetuare con relativa facilità nuove e diverse varietà, avrebbe contri-

buito al suo grande successo e alla sua larga diffusione. Ma questa caratteristica non venne sfruttata fino al XIX secolo, quando il tomatillo non mutante era scomparso da tempo dall'Italia.

Nel frattempo, la curiosità per il pomodoro si era estesa al di là dei medici e degli studiosi, coinvolgendo i ricchi e gli aristocratici, e gli eruditi in generale. Nei loro giardini, questi mescolavano scienza e piacere: come negli orti botanici, c'era sempre posto per le piante «esotiche». E fu proprio qui che le nuove piante americane vennero osservate e sperimentate per la prima volta. In questi giardini i pomodori – così come il mais, le patate, il tabacco e i fagioli – vennero coltivati in via sperimentale, prima di estenderne la coltura ai campi. Una considerazione che ci riporta ai pomodori di Cosimo de' Medici.

La provenienza dei suoi pomodori potrebbe essere stata costituita dai legami spagnoli acquisiti da Cosimo attraverso il matrimonio. A quell'epoca sua moglie, Eleonora di Toledo, possedeva e gestiva numerosi terreni in Toscana. Faceva addirittura spedire i suoi prodotti in Spagna. Dunque non è da escludere che i semi di pomodoro fossero stati importati a suo tempo. Oppure, Eleonora avrebbe potuto riceverli dal padre, Pedro di Toledo, viceré di Napoli. Egli possedeva un grande giardino e una villa a Chiaia, e scambiava regolarmente con la figlia doni alimentari. Condividendo con il marito la curiosità per le piante del Nuovo Mondo, nel 1545 Eleonora aveva ordinato la semina del mais (denominato «grano indiano») nella loro residenza di Villa di Castello – anche se per farlo aveva scelto un periodo decisamente insolito, il mese di novembre.

La curiosità per le piante americane si coglie inoltre nelle rappresentazioni artistiche. Nel 1539, dopo l'arrivo della moglie Eleonora, Cosimo cominciò a trasformare il Palazzo Vecchio di Firenze da austera dimora medioevale in

un magnifico palazzo di corte. La grande sala delle udienze fu decorata da Francesco Salviati con una serie di affreschi. Le scene di battaglia tratte dal *Trionfo di Camillo* (1543-1545) sono adornate con ghirlande di frutti, fiori e ortaggi. Sopra il portale scolpito che rappresenta la giustizia, ecco una pesante ghirlanda di ortaggi, tra i quali si può notare una pannocchia di mais. E sulla parete immediatamente a destra, in un'altra corona di ortaggi, si riconoscono due grandi pomodori, uno verde e l'altro rosso-verdino.

Le ghirlande documentano quanto fosse vasta la gamma di piante presenti allora in Italia, le cui funzioni e i cui utilizzi andavano dalla cucina e dalla medicina all'ornamento. Includere nelle pitture piante provenienti dal Nuovo Mondo serviva in particolare a esibire la ricchezza e l'abbondanza del mondo naturale. Ma nello stesso tempo, poiché si trattava ancora di rarità, si mostravano anche la ricchezza e il potere del mecenate.

I legami con la Spagna e la conquista del Nuovo Mondo andavano adeguatamente celebrati. Lo storico dei Medici, Galluzzi, ha descritto i tentativi di Cosimo di importare e far acclimatare alcune piante americane. La corrispondenza privata del granduca ne dà conferma. Nell'agosto del 1547, Cosimo espresse il desiderio di avere nella sua proprietà una piantagione di «grani d'India», del tipo che si poteva trovare «in cotesti giardini di Fiorenza et all'intorno». Cosimo, evidentemente, non era l'unico fiorentino a caccia di novità botaniche, e in questo non voleva essere superato da nessuno. Intimò il suo segretario privato di procurargli più semi che poteva e di tenerli «perché vuol veder di farne seminare un campo et crescere di mano in mano se reuscirà».

Nell'aprile del 1548, Cosimo ordinò di piantare un campo di mais nel suo giardino di Villa di Castello. E non su un terreno qualsiasi; il granduca volle in particolare «che faccia sementare il campo ch'è sotto il vivaio» – l'area più cen-

trale e meglio irrigata della proprietà. L'intera villa era stata completamente rinnovata nel 1537. Cosimo voleva farne un modello da imitare, un mezzo di propaganda e un luogo celebrativo del suo potere. L'obiettivo era di impressionare i visitatori del palazzo, nel quale le raccolte botaniche dei granduchi avrebbero avuto un posto di primo piano. Il vivaio, progettato dallo scultore bolognese Niccolò Tribolo, era un elemento essenziale di questo complesso architettonico. Tribolo aveva disegnato anche il giardino botanico di Pisa, su ordine di Cosimo (1545-1546), e i giardini di Boboli. La vista che si godeva da lì era mozzafiato. Dal vivaio, secondo Giorgio Vasari, «scopriva nel mezzo il palazzo, i giardini, le fonti, e tutto il piano di sotto, ed intorno, insino alla ducale villa del Poggio a Caiano, Fiorenza, Prato, Siena e ciò che vi è all'intorno a molte miglia».

La vita in qualunque corte principesca degna di questo nome comportava la raccolta e la rappresentazione di novità, curiosità e meraviglie del mondo naturale. Il mais evidentemente rispondeva ancora a simili caratteristiche. Era stata una delle prime piante che gli europei avevano incontrato nel Nuovo Mondo. Il mais aveva raggiunto Roma prima del maggio del 1494; veniva coltivato, come pianta botanica, nella Spagna meridionale nel 1535 e nel Veneto nel 1554, regione in cui sarebbe diventato un alimento-base. Le spighe di mais comparivano nelle rappresentazioni artistiche già nel 1517, quando Giovanni da Udine ne dipinse alcune in una serie di festoni ornamentali per la «loggia» di Raffaello nell'odierna Villa Farnesina. A quei festoni si ispiravano le ghirlande che ornavano il Palazzo Vecchio di Firenze.

Oltre a coltivare piante provenienti dal Nuovo Mondo, Cosimo finanziò il giardino botanico di Pisa e convinse il celebre naturalista Luca Ghini a trasferirsi qui da Bologna per tenervi delle lezioni (1544). Cosimo inoltre prese in affitto un terreno a Firenze per crearvi un «giardino dei sem-

plici», la cui messa in opera ebbe inizio nel 1545 e che divenne permanente cinque anni dopo (esiste ancora oggi). Cosimo e i suoi successori tenevano pure un serraglio, che ospitava animali provenienti dal Nuovo Mondo, come l'aguti e un certo tipo di donnola. Sembra che ci fossero anche dei tacchini. L'arazzo *Primavera* del 1549, disegnato da Agnolo Bronzino e conservato a Palazzo Pitti, contiene un tacchino americano così realistico che può essere stato disegnato unicamente dal vero. È difficile per noi immaginare che un animale oggi tanto comune fosse un tempo ambito dai sovrani. L'interesse dei Medici per il Nuovo Mondo attingeva all'opera enciclopedica bilingue di Bernardino de Sahagún, scritta tra il 1576 e il 1577 e regalata a Cosimo nel 1589, probabilmente da Filippo II. Ma, ammesso che i Medici l'abbiano mai esaminata, non c'è comunque alcuna prova del fatto che la sezione sull'utilizzo culinario del pomodoro da parte degli aztechi ne abbia influenzato direttamente le preferenze culinarie. L'opera di Sahagún non arrivò a un pubblico più vasto finché non venne finalmente stampata, nel XIX secolo.

L'appassionata curiosità degli studiosi si estese dunque ai dilettanti colti. Poco prima del 1547, Lorenzo Cibo Malaspina, duca di Ferentillo, aveva piantato il mais nella sua proprietà di Agnano – anche se a quanto pare se l'erano mangiato i topi. Cibo era probabilmente il principale concorrente di Cosimo, come si evince dalla corrispondenza di quest'ultimo. Il giurista e aristocratico Francesco Borsati teneva un giardino botanico nella città di Mantova. Il naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi sperava di visitarlo nel 1561, sulla strada per il Concilio di Trento. Dieci anni dopo, nel 1571, quando finalmente approdò all'orto botanico di Borsati, Aldrovandi registrò la presenza del pomodoro – «frutta gialla a forma di mela», quindi probabilmente un tomatillo – tra le oltre 350 piante coltivate dal giurista mantovano. In effetti, Aldrovandi inserì la pianta

in un elenco separato tra quelle che desiderava per la sua collezione.

L'aristocratico fiorentino Soderini li batteva tutti. Alla fine degli anni Novanta del Cinquecento, quando fu esiliato da Firenze per la sua opposizione ai Medici, Soderini si stabilì nei pressi di Volterra. Qui scrisse quattro volumi manoscritti sulle piante e sulla loro coltivazione. Le osservazioni di Soderini sono preziose perché frutto della sua esperienza di «agricoltore». Come abbiamo visto, era uno dei pochi in grado di distinguere tra tomatillos e pomodori. Fornisce anche consigli circa il modo di raccogliere e conservare i semi, dice quando seminare e come trattare le piantine, osservando che richiedono molto concime e molta acqua.

I semi di pomodoro si consideravano addirittura un dono degno di un re. Nel 1598, in viaggio per l'Europa, il modenese Giacomo Castelvetro stilò un elenco di semi da inviare al duca Carlo di Svezia (poi diventato re), con il quale condivideva l'interesse per il giardinaggio – e in quell'elenco figuravano i semi di pomodoro: resta da capire come abbiano potuto attecchire lassù.

La curiosità per il pomodoro e le altre piante in arrivo dal Nuovo Mondo è evidente nel fantasioso, emblematico, spiritoso e ormai famoso ritratto che Giuseppe Arcimboldo fece all'imperatore Rodolfo II. In questo quadro, dipinto nel 1560, Arcimboldo ritrae l'imperatore nei panni di Vertumno, il dio romano dell'abbondanza e dell'alternanza delle stagioni. Le opere di Rodolfo vengono rappresentate sotto forma di frutti maturi, fiori e ortaggi. Il labbro inferiore dell'imperatore è formato da due pomodorini a ciliegia. Un'altra pianta nuova, il mais, forma l'orecchio e due peperoncini rossi adornano il suo mantello.

Rodolfo aveva ereditato un vastissimo giardino dal nonno, Ferdinando I. Di quel terreno, che doveva essere un «teatro del mondo», un'enciclopedia vivente di alberi e piante, era stato fatto un giardino all'italiana per opera di

un grandissimo esperto, Mattioli, che l'aveva anche curato. Rodolfo condivideva con il nonno la fascinazione per la natura, la scienza e la magia. Aveva una raccolta di «curiosità» provenienti da tutto il mondo conosciuto, famosa per la sua varietà e il suo valore. Il milanese Arcimboldo era stato il «ritrattista di corte» di suo padre e di suo nonno, anche se il ruolo che occupava effettivamente andava ben oltre l'incarico ufficiale. Rodolfo si affidava ad Arcimboldo come suo agente, e negli anni Ottanta l'aveva mandato in Germania a caccia di opere d'arte e di oggetti rari. Quindi, non c'è da sorprendersi se Arcimboldo ha inserito dei prodotti del Nuovo Mondo nel suo fantasioso ritratto. Quest'opera è simile alle varie serie delle *Quattro stagioni* che Arcimboldo aveva iniziato a dipingere quasi tre decenni prima. Ma facendo maturare tutti i frutti, i fiori e gli ortaggi insieme, Arcimboldo ci presenta un'allegoria del potere imperiale, ricordandoci le pretese di dominio globale di Rodolfo, oltre a prospettare il ritorno di una «età dell'oro» sotto il suo governo.

È comunque esiste la possibilità che il labbro inferiore non fosse costituito affatto da pomodori. In una poesia che accompagnava il ritratto descrivendone i contenuti, Gregorio Comanini, un contemporaneo di Arcimboldo, non vi fa alcun riferimento. La prima citazione botanica che sono riuscito a trovare sui pomodorini in Italia, anzi, sui pomodori piccoli in generale, risale a cinquant'anni dopo. Ciò a dispetto del fatto che questa forma ricorda molto da vicino il pomodoro selvatico.

È strano che i pomodori, di qualunque forma, non appaiano quasi mai nelle espressioni artistiche dell'epoca. Potremmo aspettarci di vederle nelle nature morte e nella pittura di genere, che offrivano alla vista frutti, ortaggi e fiori in quantità. L'assenza del pomodoro potrebbe essere dovuta alla sua stessa novità. In una fase storica in cui ciò che finiva sulla tela era condizionato da associazioni sim-

boliche o emblematiche, le più idonee a veicolare significati, il pomodoro, di associazioni, non ne aveva nessuna.

Il pomodoro appare in una sola natura morta italiana prima della metà del Settecento. Si tratta del dipinto *Natura morta con fiori e frutti*, esposto alla Galleria Borghese di Roma, databile non oltre il 1607 (ma risalente più probabilmente agli anni Ottanta del Cinquecento). Nell'angolo inferiore destro si vede un pomodoro tra due peperoncini rossi.



Natura morta con fiori e frutti. Artista identificato come il maestro della natura morta Hartford. Olio su tela. © Galleria Borghese, Roma.

Il critico d'arte Federico Zeri ipotizzava che l'autore potesse essere un giovane Caravaggio. È un'ipotesi contestata, ma il dibattito non ci riguarda. L'aspetto più sorprendente del dipinto è il modo quasi «botanico» in cui sono sistemati e raffigurati i frutti e gli ortaggi. Questa curiosità «scientifica», che va a detrimento dell'unità compositiva, è una caratteristica comune delle prime nature morte. Curiosamente, alcuni degli ortaggi che vi figurano – una cipolla in

germoglio, un sedano, una scorzonera, un cardo e il pomodoro – sarebbero poi scomparsi dalle nature morte italiane, per ritornarvi solo nel XVIII secolo.

Nei cinque decenni successivi alla loro apparizione in Europa, i pomodori furono coltivati in giardini d'élite nelle città e in campagna, e occasionalmente furono ritratti in opere d'arte. Ma come per i pomodori di Cosimo, bisogna chiedersi con quale frequenza venivano mangiati. Il capo giardiniere dei giardini botanici di Aranjuez, presso Madrid, creati sotto gli auspici di Filippo II, scriveva nel 1592: «Dizen son buenos para salsa». Al di fuori di questo utilizzo, il pomodoro restava una pianta esotica, coltivata a scopo botanico e ornamentale, a cui si ricorreva limitatamente in cucina. Era più ammirato che consumato. Si era acclimatato in Europa, ma non era ancora entrato nella cultura europea.

A metà del Cinquecento, gli alimenti provenienti dal Nuovo Mondo erano noti agli accademici di tutta Europa; ma ci misero molto più tempo a entrare nelle abitudini culinarie degli europei. Era puro conservatorismo alimentare? Dopotutto gli europei del XVI secolo erano fortemente riluttanti ad accettare i nuovi cibi, per una curiosa mescolanza di pregiudizi medici e di presunta superiorità culinaria. Ma quel rifiuto non era totale. Alcuni alimenti furono accolti molto presto. Se assomigliavano a qualche cosa che si mangiava già, avevano maggiori probabilità di essere integrati rapidamente – era il caso del mais, dei fagioli americani o del peperoncino, che si potevano assimilare facilmente ad altri alimenti preesistenti e che si potevano consumare in modi identici o quantomeno simili. L'accettazione del pomodoro, per contro, fu lenta e problematica.

I sospetti iniziali su questo ortaggio presero saldamente piede, limitandone l'impatto. Anzitutto, in gran parte dell'Europa, le temperature estreme, il drenaggio insufficiente e l'illuminazione solare inadeguata ne rendevano diffici-

le la coltivazione. Anche in zone climaticamente adeguate, come quasi ovunque in Italia, la sua natura rampicante era malvista. La vicinanza alla terra era indice di una condizione vile. Inoltre, non aiutava certo a diminuire il sospetto l'esistenza di alcune varietà tossiche e non commestibili che avrebbero richiesto tempo per essere eliminate. (Dobbiamo ricordare che ancora oggi l'intera pianta del pomodoro, ovviamente con l'eccezione del frutto, è tossica.) E ancora, il pomodoro non aveva funzioni o caratteristiche positive in sé o di per sé. Al di là del colore, non aveva buone qualità per i commentatori di allora, per esempio il profumo o l'aroma. Anche come condimento, i pomodori avevano sempre bisogno di qualche «aiuto» che li insaporisse. E poi, non erano in grado di calmare i morsi della fame. In altre parole, non saziavano, diversamente da altri ortaggi già noti, in un'epoca di sussistenza alimentare, e quindi non erano adatti alla popolazione contadina. Infine, non c'era una pianta già esistente che, analoga al pomodoro, ne facilitasse l'ingresso nei regimi dietetici dell'epoca. L'associazione con la melanzana gli fece più male che bene.

Nel capitolo 3 vedremo come questa fase «botanica» iniziale abbia lasciato lentamente il posto a una fase «agricola», nella quale il pomodoro veniva coltivato a scopo alimentare su scala limitata. È poi subentrata una fase «industriale», che sarà oggetto del capitolo 4. Ma prima di procedere dobbiamo chiederci se, oltre al problema generale della novità non ce ne fosse un altro più profondo: una diffusa avversione degli europei per la frutta e la verdura.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV., *La natura morta al tempo di Caravaggio*, Electa, Napoli 1995.
 Mauro Ambrosoli, *Scienziati, contadini e proprietari: botanica e agricoltura nell'Europa occidentale: 1350-1850*, Einaudi, Torino 1992.
 Giacomo Castelvetro, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e*

di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano, E. Faccioli (a cura di), Arcari, Mantova 1988; testo disponibile all'indirizzo www.liberliber.it/biblioteca.

Alfredo Cattabiani, *Florano: miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Mondadori, Milano 1997.

Enzo Cecchini (a cura di), *Costanzo Felici da Piobbico: Lettera sulle insalate, Lectio nona de fungis*, Arti grafiche editoriali, Urbino 1996.

Andrea Cesalpino, *De plantis libri XVI*, Georgium Marescottum, Firenze 1583.

Bernardo de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva Espana*, 5 voll. Eduardo Seler (a cura di), Robredo, Mexico 1938.

Castore Durante, *Herbario nuovo*, B. Bonfadino - T. Diani, Roma 1585.

Sabine Eiche, *Presenting the Turkey. The Fabulous Story of a Flamboyant and Flavourful bird*, Centro Di, Firenze 2004.

Madeleine Ferrières, *Storie delle paure alimentari: dal Medioevo all'alba del XX secolo*, Editori Riuniti, Roma 2004.

David Franchini et. al., *La scienza a corte: collezionismo eclettico, natura e immagine a Mantova fra rinascimento e manierismo*, Bulzoni, Roma 1979.

David Freedberg, *The Eye of the Lynx*, University of Chicago Press, Chicago 2002 (tr. it. di L. Guerrini, *L'occhio della lince: Galileo, i suoi amici e gli inizi della moderna storia naturale*. Bononia University Press, Bologna 2007).

Riguccio Galluzzi, *Istoria del Granducato di Toscana sotto il governo della casa Medici*, Vignozzi, Livorno 1820.

Benno Geiger, *I dipinti ghiribizzosi di Giuseppe Arcimboldi*, Vallecchi, Firenze 1954.

John Gerard, *The Herball or General Historie of Plantes*, Norton and Whitakers, London 1633.

Stephen Greenblatt, *Meraviglia e possesso: lo stupore di fronte al Nuovo Mondo*, il Mulino, Bologna 1994.

Allen Grieco, *The Docial Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification*, «I Tatti Studies», 4(1991), pp. 131-149.

Hugh Honour, *The European Vision of America*, Cleveland Museum of Art, Cleveland 1975.

Jules Janick - Giulia Caneva, *The First Images of Maize in Europe*, «Maydica», 50(2005), pp. 71-80.

Thomas Kaufman, *The Allegories and their Meaning*, in P. Hulton (a cura di), *The Arcimboldo Effect: Transformations of the Face from the Sixteenth to the Twentieth Century*, pp. 89-108; (tr. it.: *Effetto Arcimboldo: trasformazione del volto nel sedicesimo e nel ventesimo secolo*, Bompiani, Milano 1987).



- Lorenzo Lippi, *Il Malmantile racquistato*, Barbera, Firenze 1861.
- Pietro Andrea Mattioli, *Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo libri cinque. Della historia et materia medicinale tradotti in lingua volgare...*, N. De Bascariini, Venezia 1544; id., *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*, Vincetium Valgrisium, Venezia 1554.
- Sheila McTighe, *Foods and the Body in Italian Genre Paintings, about 1580: Campi, Passarotti, Carracci*, «The Art Bulletin» xxxvi, 2004, p. 301-323.
- Medici Archive Project, Documentary Sources Database, reperibile all'indirizzo <http://documents.medici.org>.
- Pietro Antonio Michiel, *I cinque libri delle piante*, E. De Toni (a cura di), Carlo Ferrari, Venezia 1940.
- Anna Pavord, *The Naming of Names: the Search for Order in the World of Plants*, Bloomsbury, London 2005.
- Giovanni Domenico Sala, *De alimentis* (1628), in *Ars medica*, Franciscum Bolzetta, Padova 1641.
- Luigi Salerno, *La natura morta in Italia/Still Life Painting in Italy, 1560-1805*, Ugo Bozzi, Roma 1984.
- Giovanvettorio Soderini, *Della cultura degli orti e giardini ... ora per la prima volta pubblicato*, Stamperia del Giglio, Firenze 1814.
- John Spike, *Italian Still Life Paintings from three Centuries*, Centro Di, Firenze 1983.
- Lucia Tongiorgi Tomasi, *La scultura bronzea*, in R. Ciardi - C. Casini - L. Tongiorgi Tomasi (a cura di), *Scultura a Pisa tra Quattro e Seicento*, Cassa di Risparmio di Pisa, Pisa 1987.
- Giorgio Vasari, *Vite degli artisti*, Firenze 1550 e 1568, testo elettronico disponibile all'indirizzo <http://bepi1949.altervista.org/vasari/vasari00.html>.
- Federico Zeri, *Diari di lavoro 2*, Einaudi, Torino 1976, pp. 92-103.

2. Il regime pitagorico

L'avversione ai pomodori si può forse spiegare con l'atteggiamento ostile nei confronti della frutta e della verdura prevalente nell'Italia del rinascimento?

Si diceva che Francesco de' Medici, figlio di Cosimo, mangiasse tutti gli alimenti inadatti al suo ruolo altolocato:

Cibi grossi e triviali [...], duri da smaltire, come agli d'India con pepe nero, cipolle, porri, scalogni, aglietti, cipolle maligie crude, ramolacci, radice, rafano tedesco, raperonzoli, carciofi, cardoni, gobbi, sedani, ruchetti, nasturzi indiani, castagne, [...] tartufi e, in strabocchevole quantità, sorte di ogni formaggio.

Tra gli alimenti più dannosi, secondo i medici c'erano i funghi, ma ciò non impediva al principe Francesco de' Medici di mangiare «funghi mattina e sera, per il gusto che ne haveva», come scrive un contemporaneo. Può anche darsi che i medici di Francesco avessero ragione. Dopotutto egli morì ancora giovane. Tuttavia, non a causa del vegetarianismo, e nemmeno per la malaria (come si pensava in precedenza), ma per avvelenamento da arsenico.

Alla base di questo atteggiamento negativo c'erano i medici del rinascimento. I consigli dietetici che davano non avrebbero potuto essere più chiari. Ma c'era qualcuno che li seguiva?

Tra il XVI e il XVIII secolo, i libri sulla conservazione della salute e sull'igiene costituivano un genere molto popolare. Uno dei più letti era il testo di Tommaso Rangone, un cele-



bre medico di Ravenna. Il suo manuale, modestamente intitolato *De vita hominis ultra CXX annos protrahenda* fu stampato per la prima volta nel 1550. A giudicare dai consigli medici di Rangone, nessuna persona raziocinante avrebbe osato consumare ortaggi, per le svariate e gravissime infermità che provocavano. Si parlava sempre male della verdura e della frutta, ritenute acquose e viscose. Restavano intrappolate nelle membrane del corpo e si putrefacevano. La loro umidità produceva effetti negativi sul cervello, compromettendo lo spirito e l'intelligenza e provocando, in casi estremi, la melanconia. Molte verdure si consideravano adatte solo ai contadini e ai manovali, gli unici che avessero il calore corporeo necessario per contrastarne la freddezza, e l'umidità e la robustezza di stomaco necessarie per digerirle.

I timori della scienza medica nei confronti delle verdure trovavano occasionalmente eco nella letteratura culinaria. Lo scalco fiorentino Domenico Romoli, detto il Panunto, concludeva il suo manuale sull'arte gastronomica del 1560 con un «trattato del regimento della sanità», in cui non si fa il minimo accenno agli ortaggi. In altri passaggi del libro, Romoli spiega che «per la conservazione della sanità, ne frutti, ne herbe deve l'huomo usar molto come cibo, perché humettano gli umori e non dan nutrimento». Nella migliore delle ipotesi, le «qualità» di freddezza e umidità di questi prodotti si potevano rendere meno dannosi cuocendole con ingredienti «caldi» e servendoli unicamente nelle giornate più torride.

A quanto pare, i contemporanei prendevano questi consigli *cum granu salis*. Alcune cose non cambiano proprio mai! Da una parte, il successo di questo genere, testimoniato dalla pubblicazione di diversi libri a stampa, indica un diffuso interesse tra le élite. Dall'altra, le satire presenti in letteratura dimostrano quanto fosse difficile seguire le indicazioni che venivano date in questi volumi.

Non facilitava le cose il contrasto di opinioni tra i medi-

ci stessi, cui si aggiungeva il desiderio dei principi rinascimentali e dei loro cortigiani di mangiare quello che gli piaceva. Proprio perché ricchi e oziosi, erano i destinatari di gran parte dei consigli medici; del resto solo loro potevano permettersi il lusso di fare scelte dietetiche. Così, almeno, si credeva. Ma secondo il medico francese Laurent Joubert, «quando sono a tavola, molti [cortigiani] domandano in continuazione ai medici: “Questo fa bene, questo fa male o è dannoso per la salute? Che cosa fa quest'altro?” La maggior parte di coloro che pongono queste domande non ha nessuna intenzione di osservare le prescrizioni del medico, ma le fa lo stesso, per divertimento». E le testimonianze che principi e cortigiani mangiassero tutte le cose «sbagliate», alla faccia dei consigli medici, non mancano di certo.

In effetti, le piante edule venivano consumate diffusamente – e non solo da Francesco de' Medici. In un trattato di agronomia stampato nel 1569, appena una ventina d'anni dopo la pubblicazione del manuale di Rangone, Agostino Gallo elencava e descriveva dettagliatamente quelli che al tempo erano gli ortaggi più comuni, noti per la loro utilità e per le proprietà benefiche: cavoli, porri, aglio, cipolle, finocchi, carote, zucche, rape, ravanelli, piselli, scalogno, carciofi e asparagi. In termini di coltivazione, le radici erano apprezzate quanto il fogliame. Rangone si sarà rivoltato nella tomba!

Gallo, mercante e proprietario terriero di Brescia, offre un'istantanea più accurata delle effettive abitudini di consumo rispetto ai consigli dei medici. Oltre a queste comuni verdure dell'orto, Gallo nomina altre piante coltivate negli «horti di ricreazione» per il profumo e per insaporire le insalate (lattuga, radicchio, dragoncello, rucola, acetosa, borragine e prezzemolo), per le minestre e per altri utilizzi (menta, mentuccia, bietole e spinaci). Abbiamo infine le

piante coltivate in vaso per decorare i giardini, come il basilico, la maggiorana e altre erbe aromatiche. Nessuna delle piante indicate da Gallo proveniva dal Nuovo Mondo.

Costanzo Felici, medico e osservatore della natura senza interessi personali da difendere, conferma l'impressione di una moda alimentare che dava ampio spazio alle verdure. Egli osserva che la parola «insalata» deriva da sale, il condimento principale usato per le piante commestibili, crude o cotte, insieme con l'olio e l'aceto. Il sale serve «per essiccare se vi è humidità insipida nell'herba» cosicché «habbia a delectare e poi ancora a prohibire che non si corompono e non si putrefaccino nel ventricolo». Tuttavia, critica l'abitudine di mangiare le «insalate» a qualunque ora del giorno o a qualsiasi punto del pasto. E spesso con l'unico scopo di stimolare l'appetito, in modo che i commensali possano mangiare di più. Felici non si riferisce unicamente alle abitudini delle élite, spiegando che «nel fine del'inverno e principio della primavera si suole dire per proverbio fra le donne che ogni herba verde fa nell'insalata».

Il consumo di verdure era chiaramente in ascesa. Il medico Salvatore Massonio riflette questa crescente passione per le piante commestibili. Informa il lettore di aver scritto l'*Archidipno* [Il primato della mensa], *overo dell'insalata e dell'uso di essa...*, in omaggio al proprio amore per l'insalata: «Sempre a me grato oltre modo et assai frequente». Massonio osserva tuttavia che l'insalata, «ancorche ella sia così comune, che o mangiata, o almeno conosciuta da tutti», non viene quasi mai menzionata dagli scrittori dell'antichità. Alcuni medici contemporanei continuavano a manifestare dei dubbi. Guglielmo Gratarolo, nei suoi consigli ai magistrati e agli studenti, raccomanda di mangiare la lattuga e l'indivia nelle insalate perché «salutari», ma solo nella stagione calda. Gratarolo ammette che le verze e i cavoli potrebbero essere benéfici, quantomeno nelle «stagioni fredde e umide». D'altra parte, pensa che i «Germa-

ni» li mangino soprattutto per contrastare le conseguenze delle libagioni eccessive.

In effetti, le piante edule hanno una lunga storia come pilastro dell'alimentazione regionale italiana. Nel 1596, il cortigiano italofilo inglese Robert Dallington notava che, soprattutto per i toscani più poveri, «l'alimento principale è costituito tutto l'anno dagli ortaggi».

Gli ortaggi sono l'alimento base dei toscani, sulla cui tavola l'insalata è comune come il sale sulla nostra, perché viene mangiata da tutti, e per tutto l'anno: dai ricchi perché amano risparmiare; dai poveri perché non possono scegliere; dai religiosi perché hanno fatto il voto, e da quasi tutti gli altri perché la gradiscono. Non rimane che credere a ciò che confessano essi stessi: che per ogni carico di carne che si mangia, ce ne sono dieci di erbe e radici, come testimoniano i loro mercati all'aperto e le loro tavole private.

Il riferimento di Dallington ai mercati è significativo. La presenza di una «piazza delle erbe» in molte città italiane testimonia l'importanza della verdura, in termini sia alimentari sia commerciali. Come scriveva il notaio e cronista locale Ottobuono Giordano, la «piazza publica de le herbe» di Savona era il luogo in cui si vendevano «bellissimi erbaggi». All'inizio del Cinquecento, Giordano osservò, con evidente orgoglio campanilistico, che la quantità di ortaggi venduta nella piazza delle erbe di Savona era tale «che andandoli la mattina direi che non si finiriano di vendere in uno mese, e la sera non li resta nulla, e vi sono di tutte sorte di ortaglie, così d'inverno come di estate». E questo in una regione d'Italia, la Liguria, dove per coltivare qualunque cosa bisognava costruire e mantenere terrazzamenti sulle ripide pendici delle colline, annaffiarli con elaborati sistemi di irrigazione e fertilizzarli con la massima cura. La domanda d'insalata era tale che il vescovo di Savona esentò gli «ortolani» (i verdurieri e gli orticoltori) dal divieto di lavorare la dome-

nica e i giorni festivi, per consentire loro di rifornire i mercati. Giordano non esagerava quando descrisse la coltivazione di verdure che perdurava tutto l'anno, senza interruzioni. All'inizio dell'Ottocento, quella continuità nella produzione orticola impressionò anche il prefetto napoleonico, Gilbert Chabrol de Volvic.

Come molte altre città italiane, Savona aveva la sua corporazione degli ortolani. Quelli di Torino erano riuniti in una associazione religiosa o confraternita. Alcuni di loro si firmavano con il proprio nome – particolare indicativo di uno status sociale in ascesa. Gli orticoltori coltivavano terreni sia entro le mura cittadine sia nella campagna circostante. Torino aveva una fitta rete di orti di questo tipo, alcuni dei quali venivano talvolta affittati a donne. I prodotti che se ne ricavano costituivano una buona parte di quello che si vendeva nelle piazze del mercato. Nel maggio del 1787 Goethe osservò: «La zona immediatamente circostante la città di Napoli è un immenso orto, ed è una delizia vedere [...] le quantità incredibili di verdure che entrano in città nei giorni di mercato». Gli orti soddisfacevano l'insaziabile domanda della città campana, che era allora una delle più grandi d'Europa per numero di abitanti, la terza dopo Londra e Parigi.

Alla fine del XVI secolo anche le élite mangiavano verdura, come fa intendere Dallington. Il cibo dei poveri stava diventando il cibo dei ricchi – sebbene per questi ultimi la verdura restasse uno dei tanti piatti serviti, e generalmente freddi. All'inizio del Cinquecento, gli ortaggi erano ancora una sorta di novità nelle corti. Stavano cominciando a guadagnarsi uno spazio nella miriade di pietanze, piccole e grandi, che venivano offerte per impressionare i visitatori. Si coglie una sorta di snobismo al contrario nella sempre più frequente apparizione della verdura sulla tavola delle élite. I banchetti del rinascimento erano momenti di consumo smodato e di propaganda politica, oltre che occasioni di convivialità.

Già alla fine del Quattrocento, Martino da Como, cuoco dei duchi Sforza di Milano, includeva nel suo ricettario alcune preparazioni per le verdure. Erano ricette relativamente semplici. Bartolomeo Sacchi, cuoco e umanista per eccellenza – detto latinamente il Platina –, ne seguì l'esempio. Sacchi decantava i benefici, o spiegava come limitare gli effetti dannosi, di tutta una serie di ortaggi, come le rape, gli spinaci e i cavoli.

Forse sulla scorta dei suoi consigli, nel 1519 Isabella d'Este, marchesa di Mantova, inviò alcuni semi di cavolo al fratello, il duca di Ferrara, «per mangiar in salatta». A questo invio seguì la spedizione di alcuni cavoli, «acciò la ni possa far la prova».

Evidentemente poco abituata a un alimento così umile,

BRASSICA CAPVCCIA.



Una curiosità per un duca: il cavolo nell'illustrazione di Mattioli, da *I discorsi... della medicina materiale* del 1595.

Isabella spiegava al fratello che prima bisognava eliminare il gambo, poi bollire il cavolo per pochi minuti in modo da intenerirlo, e infine condirlo con olio e aceto, «in foggia di salatta». «V[ostra] Ex[cellenza] vederà poi se gli piacerà questa straneza», concludeva Isabella.

Le piante edule divennero di gran moda presso la corte, specie se si potevano presentare in modo elaborato. Al diavolo i medici! La ricetta di Giovanni Battista Vigilio «per far una saporita et bella insalata», risalente alla fine del Cinquecento, è composta da quindici piante edule, sette fiori, nove frutti e dodici condimenti. La stessa idea di «insalata» – questo è il nome che Vigilio diede alla sua pettegola cronaca della vita che si svolgeva nella corte dei Gonzaga – implicava un «mescolarsi [di] diverse et varie cose».

Il consumo di piante edule da parte degli italiani presentava differenziazioni regionali, come si deduce anche dalle caricature che ne sono nate. I lombardi venivano definiti *mangia rape*, i cremonesi *mangia fagioli* (mentre i poveri fiorentini erano soprannominati *caca fagioli*), e i napoletani *mangia foglie*.

Emilio Sereni spiega come la parola *foglie*, nel dialetto napoletano dell'epoca, indicasse prevalentemente i broccoli, anche se non quelli che conosciamo oggi. L'etichetta di «mangiatori di foglie» era dunque più che meritata. Questi ortaggi venivano coltivati tutto l'anno per assicurare a Napoli una fornitura costante. Se ne consumava ogni parte – foglie, gambi e fiori – e a quanto pare erano apprezzati da tutti, dai buongustai agli indigenti, stando a una poesia del 1646 che ne elogia le virtù. Ma la passione per i broccoli non riguardava solo i napoletani. Nel ricettario di Martino da Como compaiono i «broccoli alla romanesca». La «prédilection incompréhensible» per i broccoli era condivisa dagli abitanti di Roma ancora in pieno XVIII secolo, secondo il medico francese Félix Jacquot, che visse per al-

cuni anni nella capitale; egli definiva questo ortaggio «le vainqueur [il vincitore] du macaroni» e osservava che i broccoli venivano cotti tutto il giorno in grandi pentoloni, per essere acquistati, bollenti, dalle donne del vicinato.¹

Naturalmente, i napoletani mangiavano anche altre verdure. Tra il 1692 e il 1693, presso l'Ospedale dei Pellegrini di Napoli l'alimento base era una zuppa di cavolo, zucca o rapa, che veniva distribuita quotidianamente a tutti – dipendenti, «pellegrini» (inclusi i senzatetto) e convalescenti. Le grandi istituzioni religiose, come appunto l'Ospedale dei Pellegrini, facevano largo consumo di prodotti agricoli, al pari delle famiglie aristocratiche. Ma, in molti casi, erano a loro volta grandi produttori di ortaggi. Lo sappiamo perché generalmente tenevano dei registri dettagliati, alcuni dei quali sono sopravvissuti a beneficio degli storici.

Sul piano dei consumi, le istituzioni religiose esaltavano una dieta ricca di verdure. Troviamo suore che mangiavano ortaggi di tutti i tipi e in grandi quantità. Si utilizzavano prevalentemente nelle minestre, condite con il lardo – in quell'epoca, l'olio d'oliva veniva usato più per l'illuminazione che per la cucina. Con il passaggio al XVIII secolo, troviamo alcune verdure servite crude, come «sopratavola», da mangiare nel corso del pasto. I finocchi, il sedano e i rapanelli venivano consumati in questo modo. Tra il 1748 e il 1749, nell'Italia meridionale, le clarisse della chiesa di Santa Chiara, a Francavilla Fontana, effettuarono 461 acquisti di verdura, come fecero le suore cappuccine del monastero di Santa Maria degli Angeli a Brindisi tra il 1755 e il 1756. In effetti, nei primi anni Novanta del Settecento, le suore di Santa Maria degli Angeli mangiavano quasi tutti i giorni una zuppa di verdura – fatta con cavolfiori, cicoria, cardi, scaro-

¹ Sia Martino sia Jacquot potrebbero riferirsi a quelli che si chiamano attualmente in Italia *broccoli romaneschi*. Si tratta di un cavolfiore verde che combina la forma del cavolfiore con la tipica dolcezza dei broccoli.

la o cavolo – e ortaggi come zucche, melanzane, cime di rapa, carciofi e lampascioni (cipollotti amarognoli).

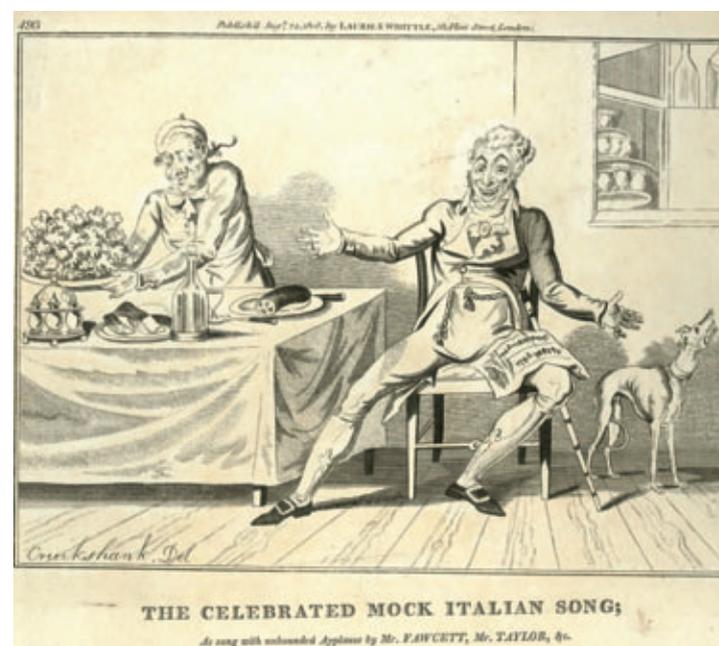
Sul versante della produzione, la preoccupazione dei gesuiti di Torino per una corretta amministrazione dei loro possedimenti si combinava con l'attenzione per una dieta sana: ne conseguiva l'esigenza di un'accurata registrazione dei dati relativi da un lato alla produzione e dall'altro al consumo. I registri elencano dettagliatamente la crescente produzione di verdure e frutti nel corso del Settecento. Anche le famiglie aristocratiche non separavano il consumo dalla produzione. In regioni come il Piemonte, la Liguria, la Lombardia, il Veneto e la Sicilia, a partire dalla seconda metà del Seicento e per tutto il Settecento si diffusero le «ville» dell'aristocrazia. Il capo giardiniere occupava una posizione amministrativa di notevole importanza. Al capo giardiniere del castello di Vische, nelle vicinanze di Torino, fu ricordato che doveva «attendere da buono e diligente padre di famiglia e da accurato giardiniere alla coltura dei giardini [...] cioè tanto da frutta, che da fiori, agrumi ed ortaglie [...] per ricavarne il maggior prodotto possibile [...] secondo le migliori regole dell'arte».

In quest'epoca gli italiani – come i francesi – erano malvisti dai nordeuropei per il loro eccessivo amore per le verdure. Nonostante il crescente (e sempre più variato) consumo di ortaggi che si registrava in Inghilterra, quantomeno da parte delle classi più elevate, molti inglesi restavano sospettosi nei confronti delle insalate e di altri ortaggi. Un sospetto che in qualche caso poteva avere conseguenze molto pesanti. Nel 1669 una donna inglese portò in tribunale il marito francese, accusandolo di maltrattamenti, tra cui la mancata somministrazione di carne e la riduzione alla fame, perché – stando alla sua deposizione – «era un francese e si nutriva di erbe e di altri cibi inconsistenti».

Lo stereotipo dell'insalata persisteva ancora centocinquant'anni dopo, in un'Inghilterra nella quale mangiare re-

golarmente carne, e in grandi quantità, si considerava ormai un dovere patriottico. Un'incisione del 1808, intitolata *The Celebrated Mock Italian Song*, metteva in ridicolo l'abitudine dietetica italiana delle insalate, così come la sua diffusione nelle coffee-house inglesi.

Analogamente, nella poesia satirica polacca seicentesca, troviamo la vicenda dei figli di alcuni patrizi polacchi che vanno a studiare in Italia, in prevalenza all'università di Padova. Ma sono costretti a rientrare quasi subito, perché danno loro da mangiare soltanto insalata e mai una por-



Nel XIX secolo sopravviveva ancora lo stereotipo dell'italiano grande consumatore di insalata, come testimonia l'incisione *The Celebrated Mock Italian Song* di George Cruikshank (Laurie and Whittle, London 1808) © Trustees of the British Museum.

zione decente di carne. Alla luce di questa vicenda, è paradossale che il contatto con l'Italia sia stato decisivo per l'introduzione della verdura nella dieta dei polacchi. In effetti, la lingua polacca abbonda di termini italiani per la denominazione degli ortaggi. Le parole che indicano il cavolfiore, la cipolla, l'asparago, la zucchina e la cicoria sono praticamente uguali a quelle italiane. Lo stesso si può dire per le minestre di verdure, *włoszczyzna* – letteralmente, «cose italiane».

Secondo la tradizione polacca, gli alimenti appena citati furono introdotti da Bona Sforza d'Aragona nel 1517, quando venne da Bari per sposare Zygmunt I. Nei quarant'anni che visse in Polonia, i suoi cuochi le prepararono le specialità italiane dell'epoca. Ma potrebbe essere anche questo un mito, come quello che attribuisce a Caterina de' Medici la creazione della cucina francese moderna attraverso l'imposizione del suo gusto italiano (dopo il matrimonio con Enrico II, avvenuto nel 1533). In realtà, i contatti commerciali e culinari tra Polonia e Italia risalgono al Trecento.

Si credeva che le varianti nazionali della dieta esistessero per una ragione ben precisa. Erano il risultato di climi e costituzioni diversi, che si ignoravano a proprio rischio e pericolo. Il «calore» della digestione nei nordeuropei e nei sudeuropei era diverso per via delle differenze climatiche. Dunque ci si aspettava che scegliessero i cibi di conseguenza. L'innovazione della dieta poteva comportare dei rischi occulti. Alla fine del Cinquecento, William Harrison deplorava la moda, diffusasi tra i mercanti e i nobili inglesi suoi contemporanei, di mangiare cibi pericolosi tipo le «verangenes» (così chiamava le melanzane), «come se la natura avesse destinato tutto per la pancia». Questo comportamento andava contro l'ordine divino delle cose. Solo una volta acclimatate, le nuove piante si potevano considerare autoctone – e quindi sicure. John Gerard diceva più o meno la stessa cosa a proposito della melanzana, che non si

era mai adattata al clima inglese. «Preferirei che gli inglesi si accontentassero della carne e della salsa del nostro paese, anziché desiderare frutti e salse così pericolosi da consumare; queste melanzane hanno senza dubbio una qualità maliziosa che ne rende sconsigliabile l'uso.» E concludeva: «Perciò è meglio stimare questa pianta e tenerla in giardino per il piacere estetico e la rarità, anziché per virtù o qualità non ancora conosciute».

Un italiano esule in Inghilterra, Giacomo Castelvetro, aveva cercato di opporsi a questa tendenza. Nel 1614 si era rifugiato in Inghilterra per sfuggire all'Inquisizione, che lo perseguitava per la sua fede protestante. Attivo promotore della cultura italiana, Castelvetro dedicò il suo *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614) all'italofila Lucy Russell, contessa di Bedford. La missione donchisciottesca di Castelvetro – oltre a trovare un mecenate – era di indurre gli inglesi a mangiare più verdura e frutta e meno carne, pietanze grasse e dolci. Non ebbe molto successo. Benché ne sopravvivano diverse copie manoscritte, il suo saggio non fu tradotto né pubblicato fino ai giorni nostri. Castelvetro non ottenne neppure il patronato.

Ciononostante, quel testo è una boccata d'aria fresca se lo si confronta con i trattati contemporanei di dietologia, alquanto conservatori nelle loro idee galeniche ed eccessivamente inclini alla teorizzazione. Castelvetro non fa pesare il suo sapere. Ma soprattutto, non tiene in nessuna considerazione l'idea di una stretta integrazione tra costituzione fisica nazionale e regime dietetico nazionale. Per lui, ciò che va bene per gli italiani e i francesi deve andar bene anche per gli inglesi. I benefici delle verdure – «che ci rinfrescono e non ci riempiscono di tanto sangue» – possono valere per tutti.

Castelvetro conosceva bene il pomodoro, come abbiamo visto nel capitolo precedente, ma a quanto pare il suo interesse era limitato allo scambio dei semi. In questa fase,

il pomodoro era ancora troppo nuovo per figurare in un trattato sulle pratiche culinarie. Invece la melanzana, nonostante fosse botanicamente associata al pomodoro, trova una citazione entusiastica nel saggio di Castelvetro.

I dati sul consumo delle melanzane in Italia sono contraddittori. Molti le guardavano ancora con sospetto. Ciò si doveva in parte alle teorie mediche, ma pesava sicuramente anche la loro associazione con gli ebrei d'Italia. Questi avevano continui contatti con il Medio Oriente, dove cercavano spesso rifugio, e da cui proviene la melanzana. È strano perciò che le melanzane siano praticamente assenti dalle descrizioni contemporanee – sia in ebraico sia in italiano – delle abitudini alimentari degli ebrei italiani, fino all'Ottocento. A quanto pare, il loro consumo era limitato agli ebrei poveri. In ogni caso, nella Firenze di metà Ottocento le melanzane erano ancora rare, e venivano disdegnate da molti come «alimento da ebrei». Per contro, venivano largamente mangiate nell'Italia meridionale, quantomeno a partire dalla fine del XVIII secolo, come vedremo più avanti.

Durante il Seicento il consumo di verdura aumentò in tutta Europa, e il processo non si fermò nel secolo successivo. Nuove varietà di piante tenevano desto l'interesse del pubblico. John Evelyn, accademico inglese e membro della Royal Society, elogiò in uno scritto la «salubrità della dieta a base di vegetali», mentre il chimico francese Louis Lémery esaltava la dieta vegetale della società primitiva, «quando gli uomini vivevano più a lungo e si ammalavano meno di noi».

Sembra che nessuno dei due autori fosse vegetariano; questa parola fu coniata solo a metà del XIX secolo. Pochi erano disposti a raccomandare una dieta esclusivamente vegetariana, tranne per alcune categorie di ammalati. A quanto sappiamo, Cosimo III, granduca di Toscana, sotto la guida del suo medico, Francesco Redi, sarebbe diventato un vegetariano *ante litteram*. Comunque, eccetto qualche caso, i medici tendevano a farsi beffe dell'idea che «si

possa sostituire una dieta magra [vegetale] a una dieta di carne», per citare il francese Nicholas Landry.

Era esattamente quello che suggeriva il medico fiorentino Antonio Cocchi. La sua opera *Del vitto pitagorico* fu pubblicata nel 1743. Cocchi sosteneva che i toscani fossero tra i più sani al mondo. Ciò si doveva alla povertà, che li costringeva a cibarsi di verdura e di frutta, e a mangiare pochissima carne (come aveva già osservato Dallington centocinquanta anni prima). Cocchi si rifaceva agli ultimi studi sulla fisiologia del processo digestivo per spiegare che un regime dietetico vegetariano avrebbe giovato alle persone. Un'alimentazione ottimale dipendeva da quella che Cocchi definiva «sottigliezza» – la leggerezza, la trasparenza e la mobilità dei fluidi corporei. (Curiosamente, Filippo Marinetti sarebbe tornato sul tema della «leggerezza», con un'intonazione futurista, circa centocinquanta anni dopo, come vedremo nel capitolo 6.) Le «radiche, foglie, fiori, frutti e semi» mettevano a disposizione, per contro, un fluido più abbondante e più immediatamente utilizzabile, spiegava.



Il medico e sostenitore della dieta vegetariana Antonio Cocchi, dai suoi *Discorsi e lettere* (vol. 1, Milano 1824).

Cocchi traeva ispirazione dall'asceta Pitagora, e non dalle «scuole barbare» degli antichi medici. Costoro consideravano la frutta e la verdura troppo acquose e fredde (le loro idee erano state rilanciate durante il rinascimento, come si è visto). Cocchi suggerisce di evitare tutte le verdure «più salaci e pungenti», come le cipolle, l'aglio e i bulbi, per il «maggior [eccessivo] nutrimento» che apportano. Qui si sentono gli echi dell'antica diffidenza nei confronti delle radici. Secondo lui, bisognerebbe evitare anche tutta la frutta secca, le noci e i semi più duri. Questo approccio dietetico comprende una quarantina di verdure, «tutte coltivate comunemente tra noi ne' campi e negli orti, delle quali sono anco più volgari le più salubri».

Erano in pochi a condividere l'estremismo ideologico di Cocchi. Il problema degli ortaggi, affermava il suo contemporaneo Giuseppe Antonio Pujati, sta nel fatto che sono *troppo facili* da digerire. Vengono espulsi così in fretta dal corpo da fornire uno scarsissimo nutrimento. Anzi, una dieta esclusivamente a base di vegetali, come quella dei poveri, costretti a sostentarsi con verdure selvatiche, non migliora la salute, ma causa problemi intestinali, vomito e diarrea. Le verdure vanno considerate come «correttivi» della carne e di altre pietanze, e non come cibi nutrienti in sé e di per sé, concludeva Pujati.

Il problema era che «il cibo vegetale rende l'uomo di natura dolce e piacevole». Forse pensate che sia una buona cosa. Ma alla fine qualcuno doveva produrre quegli ortaggi. E, paradossalmente, il «pitagorico regime» a cui era forzatamente sottoposto il contadino italiano lo rendeva «debole e incapace di grandi fatiche». Era un anello della catena che aveva portato al «deperimento dell'agricoltura».

È sempre difficile per lo storico reperire informazioni sulla dieta dei poveri. Fortunatamente, tra il 1807 e il 1811, le autorità francesi che soprintendevano al Regno di

Napoli effettuarono un'indagine sulle condizioni locali, la cosiddetta *Statistica Murattiana*. L'indagine ricalcava analoghi progetti attuati altrove, dopo l'insediamento di governi napoleonici in gran parte dell'Italia. Ogni provincia del Regno di Napoli aveva un responsabile locale – si trattava quasi sempre di medici riformisti, avvocati o agronomi, che dovevano distribuire i questionari, compilare i dati e rimandarli a Napoli. Le risposte alle domande relative alla dieta locale e all'economia rurale forniscono indicazioni affascinanti sulla condizione degli abitanti di tutta l'Italia meridionale.

Il referente per la provincia dell'Abruzzo Ulteriore osservava che «l'inclinazione al vitto vegetale dipende bene spesso dall'abitudine e dalla miseria, che obbliga altrui, mal suo grado, ad appigliarsi a quel cibo che più agevolmente può procurarsi». Gli ortaggi selvatici si mangiavano dappertutto. Come scriveva il compilatore per la provincia del Molise,

generalmente la minestra verde è il cibo ordinario nella sera d'una famiglia rustica; essa è spesso composta d'erbe olitorie spontanee [...]. Si allessano in acqua, si condiscono con olio o grasso di porco, sale, pepe, o tritello di *capsicum grossum* [cioè peperoncino]. Questo alimento giova alla salute, e non costa cosa alcuna; una fanciulla sola coglie in tre ore per le campagne quanto ne basta ad una famiglia di cinque persone.

Poco importa se al compilatore tre ore di lavoro di una ragazzina parevano accettabili; ma non tutti concordavano sulle verdure. Il responsabile per l'Abruzzo Citeriore la pensava diversamente, e lamentava l'eccessivo affidamento alle «erbe campestri, non sempre condite con sale e con olio». Queste abitudini alimentari contribuivano a causare «languori, cachessie, idropsie, febbri putride, ed altre malattie epidemiche». La maggior parte dei compilatori concordava con lui.

Nella Capitanata, «i contadini che vivono nelle masserie di animali o di campo [...] fanno uso della cosiddetta *acqua e sale*, e del pane cotto coll'olio, e spesse volte vi mischiano dell'erbe selvagge». «Acqua e sale» era il nome di un piatto diffuso in Puglia, Basilicata e Calabria: pane raffermo inumidito con acqua e olio, e insaporito con ortaggi come aglio, cipolla, sedano, peperone dolce e, quando si diffusero, pomodori. Quello che era allora il simbolo della povertà oggi è il simbolo della «dieta mediterranea».

Se si guarda alla *Statistica Murattiana* nella sua totalità, l'alimentazione dei contadini dell'Italia meridionale appare decisamente varia. Ma questa varietà aveva dei limiti. Anzitutto, era una dieta sostanzialmente a base di verdure, accompagnate da pane fatto quasi sempre con cereali poveri. Di conseguenza, era anche fortemente stagionale. La stagionalità spiega quanto fosse importante nell'economia domestica la preservazione degli alimenti, per poterli usare tutto l'anno (è un argomento su cui torneremo più avanti, nel capitolo 4). In terzo luogo, come fonte storica, la *Statistica* tende a registrare la produzione, anziché il consumo, di frutta e verdura. Gran parte della «varietà» disponibile veniva prodotta per essere immessa sul mercato e venduta, non per essere mangiata. Infine, i metodi di preparazione restavano elementari, perché gli utensili da cucina erano ancora molto rozzi. La cucina dei contadini era estremamente semplice, con il minimo necessario di attrezzature in argilla o in legno. La cucina dei ricchi, per contro, aveva sempre più a disposizione un'ampia gamma di utensili per la preparazione e la conservazione dei cibi.

Nella *Statistica* si trovano anche, circa la verdura, tracce di un apprezzamento comune all'intera società. Il compilatore per la ricca provincia agricola di Terra di Lavoro, il canonico Francesco Perrini, era un vero appassionato di verdure, come molti napoletani, anche i più benestanti. Perri-

ni elogia in modo sperticato due diversi tipi di finocchio, quello di Sora e quello di Nola, le cipolle di Mondragone, i «gobbi» di Cerreto, i cavolfiori di Matese, i «ramolacci» bianchi di Aversa, le «lattughe a palla» di Sant'Angelo in Formis, i «cavol-cappucci» di Santa Maria Capua Vetere e i peperoncini di Maddaloni. Tutte zone nei dintorni di Napoli, dunque la fornitura di questi prodotti alla città dava un contributo significativo all'economia locale.

Perrini fornisce inoltre abbondanti dettagli su come venivano consumati i diversi ortaggi. Il suo elenco include prodotti importanti in arrivo dal Nuovo Mondo. Ne abbiamo già menzionato uno: i peperoncini di Maddaloni. Quella varietà prendeva il nome di «baccato» (*capsicum baccatum*), che produceva un «frutto picciolo rosso, ma di un'acrimonia insoffribile», osservava Perrini. I peperoncini venivano usati per condire quella famosa, vecchia gemella del pomodoro, la melanzana. Ancora guardate con sospetto dal Nord, nell'Italia meridionale «le melognane o meliggiane» erano apprezzate da ricchi e poveri: «Si mangiano fritte e dai ricchi imbottite» [...]. Anche altre varietà di peperoncino – «l'annuo [*capsicum annuum*], peperone commune con i frutti pendenti, [e] il grosso [*capsicum grossum*], peperone giallo dolce a carciofo co' frutti retti» – si mangiavano come verdura. Perrini spiega che si consumavano «cotti sotto le ceneri, crudi e fritti, o in insalata o curati coll'aceto che si serbano per tutto l'anno».

Perrini si compiaceva di riferire che anche le patate avevano avuto un certo successo tra gli abitanti degli Appennini. I montanari «le conducono coll'olio, col grasso di majale, col mosto cotto, col sale, ne preparano diverse vivande». Il suo commento andrebbe visto nel contesto di una lunga campagna – portata avanti dai riformisti di tutta Europa a partire dalla seconda metà del Settecento – per diffondere la coltivazione della patata, considerata un alimento utile per combattere la fame e la carestia.

Ma fra tutti questi cibi graditi alla popolazione ce n'era uno che, pur senza godere dell'appoggio del governo, era destinato ad avere un grandissimo impatto sul futuro della cucina italiana: il pomodoro.

BIBLIOGRAFIA

- Ken Albala, *Insensible Perspiration and Oily Vegetable Humor: an Eighteenth-Century Controversy over Vegetarianism*, «Gastronomica: the Journal of Food and Culture», 2(2002), n. 3, pp. 29-36 e n. 3, (primavera 2003), pp. 2-5.
- Mauro Ambrosoli, *Orti, vigne, giardini: condizione familiare e produzione per il mercato tra primo Cinquecento e metà Ottocento*, «Bollettino Storico Bibliografico Subalpino», CI, (2003), pp. 41-93.
- Zeffiro Ciuffolotti e Giuliano Pinto (a cura di), *Desinari nostrali: storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, Polistampa, Firenze 2005.
- Antonio Cocchi, *Del vitto pitagorico per uso della medicina*, Francesco Moucke, Firenze 1743.
- Angelo D'Ambrosio e Mario Spedicato, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Cacucci, Bari 1998.
- Robert Dallington, *A Survey of the Great Dukes State of Tuscany, in the Year of our Lord 1596*, Edward Blount, London 1605 (tr. it.: *Descrizione dello stato del Granduca di Toscana nell'anno di NS 1596*, All'insegna del Giglio, Firenze 1983).
- Domenico Demarco (a cura di), *La Statistica del Regno di Napoli nel 1811*, Accademia Nazionale dei Lincei, Roma 1988, 4 voll.
- Agostino Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, a cura di Luciana Crosato Larcher, Canova, Treviso 2003.
- J.W. Goethe, *Viaggio in Italia (1786-1788)*, Vallecchi, Firenze 1955.
- Guglielmo Gratarolo, *De literatorum et eorum qui magistratibus funguntur conseruanda praeseruandaque ualetudine*, Petri, Basilea 1555.
- Anita Guerrini, *A Diet for the Sensitive Soul: Vegetarianism in Eighteenth-Century Britain*, «Eighteenth-Century Life», 23, (1999), pp. 34-42.
- Félix Jacquot, *Lettres médicales sur l'Italie, comprenant l'histoire médicale du corps d'occupation des États Romains*, Masson, Paris 1857.

- Giancarlo Malacarne, *Sulla mensa del principe: alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Modena 2001.
- Martino da Como, *Libro su l'arte della cucina*, a cura di L. Ballerini, Società filologica friulana, Udine 1994.
- Salvatore Massonio, *Archidipno, ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Marc'Antonio Brogiollo, Venezia 1628.
- Giuseppe Milazzo, *Piazza delle erbe: la storia dei Ciassè e dell'antico Palazzo di Giustizia di Savona*, Daner, Savona 1998.
- Richard Palmer, *Health, Hygiene and Longevity in Medieval and Renaissance Europe*, in Y. Kawakita - S. Sakai - Y. Otsuka, *History of Hygiene*, Ishiyaku EuroAmerica, Tokyo 1991, pp. 75-98.
- Margaret Pelling, *Food, Status and Knowledge: Attitudes to Diet in Early Modern England*, in Id., *The Common Lot: Sickness, Medical Occupations and the Urban poor in Early Modern England*, Longman, London e New York 1998, pp. 38-62.
- Giovanni Antonio Pujati, *Riflessioni sul vitto pitagorico*, Odoardo Foglietta, Feltre 1751.
- Tommaso Rangone, *De vita hominis ultra CXX annos protrahenda*, Nicolinus Sabiensis, Venezia 1550.
- Domenico Romoli, *La singular dottrina di m. D. Romoli detto il Panonto*, G.B. Combi, Venezia 1673.
- Luigi Sada, *L'arte culinaria barese al celebre banchetto nuziale di Bona Sforza nel 1517*, in B. Bilinski (a cura di), *La regina Bona Sforza tra Puglia e Polonia*, Osselineum, Warszawa 1987, pp. 41-61.
- Bartolomeo Sacchi, *Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino 1985.
- Emilio Sereni, *Note di storia dell'alimentazione del Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, «Cronache meridionali», 5(1958), pp. 272-295 e 353-377.
- Joan Thirsk, *Food in early modern England: phases, fads, fashions, 1500-1760*, Hambledon Continuum, London 2007.
- Ariel Toaff, *Mangiare alla guida. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, il Mulino, Bologna 2000.

3. «Sono di piacere»

Una relazione del 1759 sulle condizioni dell'agricoltura in Toscana, scritta dal medico e naturalista Giovanni Targioni Tozzetti, includeva i pomodori tra i «frutti ricercati per cibi degli uomini, o per loro condimenti». In quell'epoca, il pomodoro non era più solo una presenza agricola e culinaria; era anche una presenza artistica. Carlo Magini fu il primo pittore italiano a dipingere i pomodori in una natura morta, dopo quella risalente agli inizi del Seicento, di cui abbiamo parlato nel capitolo 1. E lo fece in numerose occasioni. Nativo di Fano, nelle Marche, Magini operò nella seconda metà del XVIII secolo. Le sue nature morte sono semplici scene di cucina, raffigurate nel razionalismo neoclassico dell'epoca. Esse riflettono la condizione sociale dell'artista, che era assai lontana dal benessere. Magini rappresentava oggetti come una pagnotta, una bottiglia di vino, un vaso d'argilla, una lanterna di ottone, uova in padella, formaggi, verdura e frutta, posti generalmente su un tavolino o su una credenza. Ogni dipinto riproduceva un pasto, in attesa di essere preparato o consumato. Magini offre un quadro molto realistico delle pratiche culinarie effettive. Così, un pranzo consumato nel collegio dei gesuiti della vicina Loreto un venerdì di gennaio del 1720 era composto da «minestra di fagioli all'occhio. Antipasto anguilla porzione, ova in tegame, mele e cacio».

Delle novantanove nature morte che sono state attribuite a Magini, sei contengono pomodori. Ricordiamo in par-

ticolare la sua *Natura morta con candeliere e treccia di cipolle*. I due grossi pomodori grinzosi, uno rosso e uno verde, si trovano nell'angolo inferiore sinistro.

Altre quattro nature morte di Magini mostrano come si poteva preparare il pomodoro: con melanzane e zucchine, da servire con il formaggio, o come condimento per la triglia ai ferri, le uova e i cardi, o il pollo (con sedano e cipolla). Può darsi addirittura che il pomodoro venisse impiegato nelle insalate, giacché in un caso Magini lo ritrae accanto alla lattuga e ai cetrioli. E non era l'unico a dipingere «piatti» che si accompagnavano con pomodori. Un suo contemporaneo, attivo nello stesso periodo poco più a nord, nella città di Rimini, dipingeva scene molto simili. Nicola Levoli proveniva dallo stesso ambiente sociale. La sua *Natura morta con pesci sulla griglia*, dipinta tra il 1770 e il 1800, contiene tre pomodori, due rossi e uno verde.



Carlo Magini (1729-1806), *Natura morta con candeliere e treccia di cipolle* (olio su tela). ????????

Che cosa aveva cambiato così radicalmente l'atteggiamento nei confronti del pomodoro, rispetto ai primi anni del Seicento? In questo capitolo vedremo come nel Settecento si sia inserito pienamente nella cultura europea, e come la fase «botanica» esaminata nel capitolo 1 abbia aperto la strada a una coltivazione molto più estesa, e a un consumo molto più diffuso.

Il volubile atteggiamento nei confronti della frutta e della verdura che caratterizzava il tardo rinascimento aveva qualcosa a che fare con questo fenomeno, così come l'evoluzione dei concetti medici e scientifici sul funzionamento del processo digestivo.

A metà del Seicento, le idee mediche si erano allontanate dalla ideologia predominante dei secoli precedenti. La teoria degli «umori» cominciò a perdere credibilità, non solo tra i medici ma anche tra gli autori di testi sulle diete. Inoltre le nuove idee implicavano che il pomodoro, purché cotto, non fosse così rischioso per la salute. Questo mutamento era caratterizzato da due teorie mediche, ora contrastanti e ora complementari. La prima era la medicina «meccanica», che assimilava il corpo umano a una macchina. Secondo il nuovo modello meccanico della digestione, i fabbisogni – in entrata e in uscita – del corpo si potevano misurare e quantificare matematicamente. La seconda era la medicina «chimica», basata sulle idee di Paracelso e di Johann Baptista van Helmont, che interpretava le funzioni del corpo come processi chimici.

In precedenza, in base alla teoria degli umori elaborata da Galeno, si pensava che il pomodoro ostacolasse la digestione. Questo per l'acidità e la sua natura fredda e umida che, secondo i medici galenici, restava all'interno del corpo corrompendone gli umori. Ma durante il Seicento si era diffusa la convinzione che le caratteristiche del pomodoro aiutassero il processo digestivo decomponendo i

cibi. La combinazione tra salinità e acidità avrebbe favorito la «fermentazione» del cibo nello stomaco. Il pomodoro in sé non era cambiato; erano cambiati gli atteggiamenti nei suoi confronti.

C'era un altro aspetto più generale, che influenzava le idee sul cibo e sulla dieta. Anche per effetto dei nuovi sistemi terapeutici, i medici del Seicento e del Settecento erano meno interessati a discutere pregi e difetti dei vari alimenti. La medicina si definiva sempre più mediante la diagnosi delle malattie e la loro cura, anziché attraverso la cura dei corpi sani. La dietetica si dissociava dalla medicina e si associava ad altre arti, come la culinaria. Infine, ai primi dell'Ottocento, una nuova disciplina aveva preso il posto della dietetica: la gastronomia, la pseudoscienza del «mangiar bene».

Verso la metà del Seicento si percepì un mutamento nelle fortune del pomodoro. Nel 1640, il medico e botanico Pietro Castelli in un suo scritto descrisse il giardino botanico di Messina, in Sicilia. Il pomodoro vi appare tra le «piante medicinali» (*simplicium plantarum*). Castelli non lo considerava una «pianta da giardino» (*hortensium plantarum*), come la melanzana. E non lo rubricava neppure tra le piante e i fiori non medicinali (*silvestrium plantarum*). Tuttavia pur classificando il pomodoro come pianta medicinale, Castelli non doveva tenerlo in grande considerazione. Dopo tutto, non lo citava nemmeno nel suo dettagliato commentario sugli ingredienti medicinali che si trovavano nella farmacopea ufficiale della città di Roma.

Sappiamo da altre fonti che il pomodoro veniva mangiato, e non solo coltivato. Negli anni Sessanta del Seicento, appare in un elenco dei «tanti frutti che mangiano gli italiani, e che non abbiamo, o non mangiamo, in Inghilterra». La lista era stata compilata dal teologo e naturalista John Ray durante un viaggio in Europa durato tre anni, dal 1663 al

1666. In un'opera successiva, Ray osserva che in Italia i pomodori si cucinano con le zucchine, il pepe e l'olio. Egli aveva dei dubbi su quanto fossero sani, ma pensava che, cotti nell'olio, potessero curare la scabbia (una malattia della pelle allora assai diffusa). Non sembra male come ricetta alimentare, ma in realtà i pomodori cotti nell'olio andavano solo sfregati sulla pelle, con un effetto rinfrescante e idratante. Tuttavia, il rimedio non prese piede.

Nell'Inghilterra di Ray, il pomodoro era una rarità. Chiamato ancora «love apple», era abbastanza sconosciuto da essere incluso in un *Dizionario dei termini difficili*, pubblicato nel 1677. E come se non bastasse, l'autore riuscì pure a sbagliarne la definizione. Parlava di «una radice spagnola di un colore simile al violetto», confondendosi con la melanzana e con una radice.¹

La nuova ricetta italiana fornita da Ray potrebbe ricollegarsi alla descrizione delle piante della Nuova Spagna fatta da Hernández, che fu pubblicata nel 1628 e poi nuovamente nel 1658, come abbiamo visto nel capitolo 1. Fino ad allora, l'utilizzo originario del pomodoro descritto da Hernández, con quella sua combinazione di ingredienti, non era ancora apparso in Italia. «Si prepara una deliziosa salsa (*intinctus*)», scrive Hernández, «con i pomodori affettati e il peperoncino, che integra il sapore di quasi tutti i piatti e di quasi tutti i cibi, e risveglia l'appetito.»

Il pomodoro doveva i più semplici utilizzi iniziali che ne erano stati fatti in Italia (descritti nel capitolo 1) al concetto tradizionale di condimento. I condimenti e le salse servivano a equilibrare le «qualità» umorali di un determinato

¹ Le lettrici inglesi non erano trattate meglio. Poco più di quindici anni dopo N.H., autore di *The Ladies' Dictionary, Being a General Entertainment of the Fair-sex* (John Dunton, London 1694), ripeté gli stessi errori, parola per parola.

piatto. Nel Seicento queste combinazioni – come quella, tuttora molto usata, tra il *prosciutto* (secco e salato) e il melone (dolce e sugoso) – stavano diventando abituali. Rendevano piacevolmente contrastanti dei piatti piuttosto equilibrati sul piano umorale. Nelle loro ricette, gli autori italiani di testi culinari dedicavano sempre meno attenzione alle regole correttive, e più al sapore. L'esperienza diretta e le preferenze personali, le pratiche e le abitudini locali cominciavano ad avere la meglio sulla tradizione del passato e sulla logica convenzionale.

Questa nuova combinazione del pomodoro con le zucchine, e a volte con le melanzane e i peperoncini, entrò in Italia attraverso la Spagna. Qui, probabilmente, era già diffusa nel 1646, quando Bartolomé Murillo dipinse *La cucina degli angeli* per il monastero francescano di Siviglia. Il lato destro del dipinto mostra degli angeli intenti alla preparazione di un pasto. Nell'angolo vediamo, tra gli ingredienti, un pomodoro, due melanzane e una zuccina. Sfortunatamente, le fonti spagnole – libri di botanica e di cucina – non ci permettono di verificare o di contestualizzare questo utilizzo. Ma, per quel che vale, sappiamo per certo che l'Hospital de la Sangre di Siviglia acquistò dei pomodori nei mesi di luglio e agosto del 1608, e anche dei cetrioli.

Questa sostanzialmente era la ricetta che gli italiani, e in particolare i napoletani, governati per tanto tempo da Madrid, acquisirono dagli spagnoli. O almeno, è così che la pensava Antonio Latini, passato dalla miseria alla ricchezza – come raccontava nella sua autobiografia. Orfano, dopo un'infanzia poverissima trascorsa prima nella nativa Fabriano (nelle Marche) e poi tra le strade di Roma, nel 1658 Latini fu assunto come addetto alle cucine del cardinale Antonio Barberini, uno dei numerosi nipoti di papa Urbano VIII. Qui fece carriera fino a diventare scalco della famiglia. Negli anni immediatamente successivi lavorò come di-

spensiere in altre famiglie nobili ed ecclesiastiche – a Macerata, a Bologna e poi ancora a Roma –, prima di vedersi offrire il posto di dispensiere presso Esteban Carrillo y Salcedo, grande di Spagna e reggente spagnolo del vicereame di Napoli. Il fatto che l'impero di Spagna abbracciasse il Vecchio e il Nuovo Mondo non era certo negativo per il quarantenne Latini. Al suo arrivo gli furono dati quaranta scudi d'oro per coprire i costi di viaggio e «per vestirmi alla spagnola». Doveva preparare pranzi e cene nella «bella e deliziosa» villa di Carillo, sulle pendici del Vesuvio, affacciata sulla baia di Napoli, «nella quale sovente banchettava [con] nobilissimi personaggi con splendidezza e magnifi-



Ritratto di Antonio Latini, vestito alla spagnola, dal frontespizio de *Lo scalco alla moderna*, Napoli 1692-1694.

enza reale». Qui Latini fu insignito dei titoli di cavaliere dello speron d'oro e conte palatino; qui dettò la sua autobiografia, nel 1690; e qui scrisse il suo capolavoro, *Lo scalco alla moderna*, pubblicato in due volumi pochi anni prima della morte, avvenuta nel 1696.

L'arte culinaria di Latini è al tempo stesso raffinata ed eclettica, in quanto si rifà alla sua vasta gamma di esperienze e di contatti. Da una parte, è il punto culminante della cucina di corte italiana, prima del trionfo della cucina francese nel XVIII secolo. Dall'altra, Latini non esita ad attingere alle tradizioni popolari, dalle zuppe di verdure alla trippa e alle frattaglie; a sviluppare quello che definisce «un nuovo modo di cucinare senza spezierie», utilizzando le erbe anziché dei condimenti saporosi; e a sperimentare ingredienti innovativi, come il tacchino, la cioccolata, il peperoncino, il mais, e naturalmente il pomodoro.

Tutti i piatti in cui appare il pomodoro vengono definiti «alla spagnola». Il primo è un condimento piccante a base di pomodoro, che si accompagna ai bolliti. Il secondo mette assieme melanzane, polpa di pomodoro e cipolle. Questa combinazione sarebbe diventata un classico della cucina mediterranea, dalla *samfaina* catalana alla *ratatouille* provenzale. Una terza ricetta a base di pomodoro veniva aggiunta a un sostanzioso stufato di carne, che prendeva il nome dalla pentola, o *cassuola*, in cui era cotto. Latini la chiama anche «cassuola alla spagnola», quando la serve insieme con altre tredici pietanze calde in occasione di un banchetto nuziale nel mese di aprile. Come abbia fatto a trovare dei pomodori in aprile, Latini non lo dice. (Questo accadeva quasi tre secoli prima che gli olandesi perfezionassero la coltivazione in serra per tutto l'anno.)

Ricette di Latini per la preparazione del pomodoro

Salsa di pomodoro, alla Spagnola

Piglierai una mezza dozzina di pomodoro, che sieno mature; le porrai sopra le brage, a brustolare, e dopò che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le triterai minutamente con il coltello, e v'aggiungerai cipolle tritate minute, à discrezione, peperolo [peperoncino] pure tritato minuto, serpollo [timo] in poca quantità, e mescolando ogni cosa insieme, l'accommoderai con un po' di sale, oglio, & aceto, che sarà una salsa molto gustosa, per bollito, ò per altro.

Minestra di molignane [melanzane]

Le taglierai [le melanzane] in pezzetti, con cipolle tritate minute e cocuzze [zucchine] fresche, pur tagliate minute, e pezzetti di pomodoro; farai soffrigere ogni cosa insieme, con le sue erbette odorifere, con bachi [acini] d'agresta al suo tempo, & con le solite spezierie, che riuscirà una minestra alla spagnola assai buona.

Cassuola di pomodoro

Si formerà la suddetta cassuola con pezzi di piccioni, petto di vitella e colli di polli ripieni. Si faranno stufar bene dentro un buon brodo, con sue erbette odorifere e spezierie confacevoli, insieme con creste e cranelli di polli. Quando sarà giunta alla debita cottura, si piglino le pomodoro e si mettano ad abbruscare sulle brage; da poi si mondino e se ne facciano quattro parti, e mettendole dentro con le sopradette robbe, con avvertenza che non si facciano cuocere troppo, perché queste vogliano poca cottura. Si piglino poi ova fresche, con un poco di sugo di limone, e si facciano quagliare [rapprendere], coprendosi con un testato, con fuoco sotto e sopra.

Tratto da Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*, 2 voll., Domenico Antonio Parrino e Michele Muzzi, Napoli 1692-1694, vol. I, p. 444; vol. II, p. 55; vol. I, p. 390.

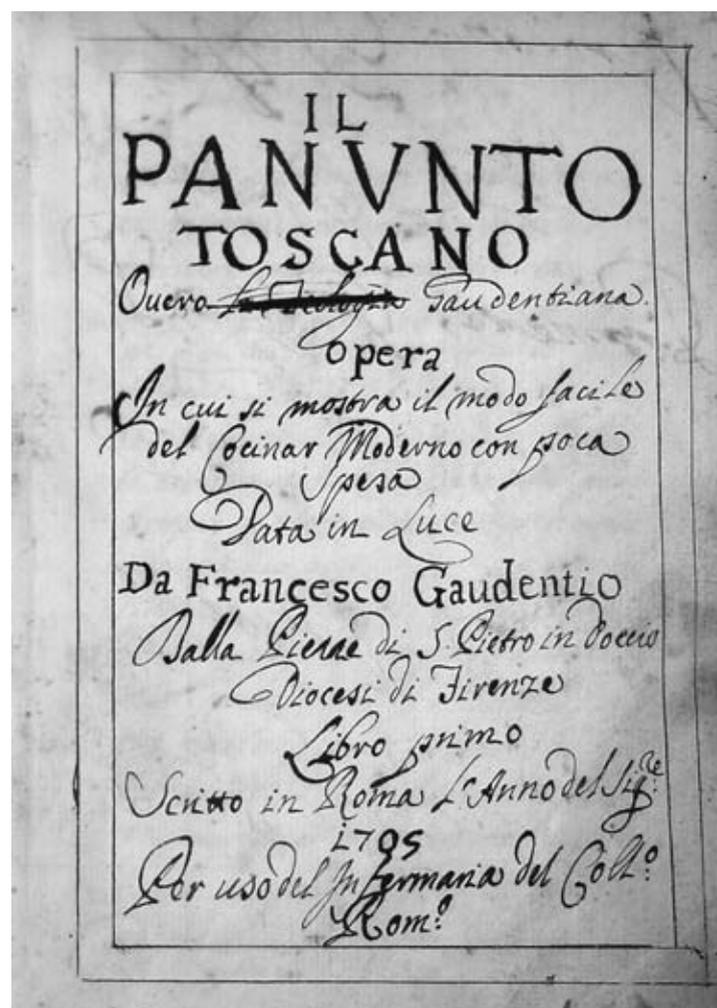
Le tre ricette di Latini inaugurano la presenza del pomodoro nella letteratura culinaria europea. Rispondevano alla crescente domanda di condimenti sapidi, ma non ba-

sati sulle spezie, quindi si cercava di stimolare l'appetito con cibi delicati e gradevoli. Se poi diventavano anche meglio digeribili, tanto di guadagnato; ma non era più lo scopo principale.

Un ricettario manoscritto del 1705 documenta bene la diffusione del pomodoro in altri contesti. L'autore del libro, Francesco Gaudentio, nacque a Firenze nel 1648 e divenne assistente laico della Compagnia di Gesù. Cominciò a lavorare nei collegi gesuiti di Spoleto e di Arezzo, prima di entrare a far parte del Collegio romano, l'istituzione scolastica più prestigiosa dei gesuiti. Vi rimase come facchino e cuoco fino alla morte, avvenuta nel 1733.

Il Collegio romano era residenziale, e il vitto era una componente importante del trattamento che offriva. In quanto punta avanzata, sul piano missionario e didattico, del mondo cattolico, i gesuiti prendevano molto seriamente la dieta. Ognuna delle loro scuole registrava scrupolosamente i cibi serviti, giorno per giorno. Tale registro veniva chiamato *Levitico* – dalle leggi e dai rituali levitici – perché specificava in dettaglio i diversi alimenti consumati nei giorni feriali e festivi, secondo il calendario della Chiesa cattolica. Il *Levitico* per la provincia romana della Compagnia rivela un regime equilibrato di ortaggi, legumi e frutta, carne e pesce, pasta, pane e riso, accompagnati da formaggio e uova in abbondanza. Alimenti extra venivano offerti a coloro che prendevano medicine, agli ospiti e ai dignitari in visita. Si tratta di un regime alimentare abbondante e nutriente, ma non smodato – anche se la maggior parte degli italiani del tempo difficilmente poteva aspirare a una dieta simile. Tra l'altro non costava poco: alla fine del Seicento, circa un terzo delle spese del Collegio andava in acquisti alimentari.

Nell'insieme, il ricettario di Gaudentio è semplice, pratico e senza pretese. È frutto della sua esperienza di cucina al ser-



Frontespizio del ricettario manoscritto di Francesco Gaudentio, *Il Panunto toscano...*, del 1705. Gaudentio era chiaramente ispirato dal suo concittadino Domenico Romoli, soprannominato «il Panunto», dal nome della sua specialità gastronomica, autore di un manuale di cucina pubblicato per la prima volta nel 1560 a Venezia, per l'editore Michele Tramezino. © Per gentile concessione della Biblioteca Città di Arezzo.

vizio dei malati – sacerdoti, novizi, studenti –, alla quale viene dedicato un intero capitolo (*Del modo d'apparecchiare alcune vivande per uso dell'infermi*). Anche se, precisa, tutte le ricette si possono utilizzare per i malati, adattando i condimenti e gli ingredienti alle prescrizioni del medico.

Ricetta di Gaudentio per la preparazione del pomodoro

Modo di cuocere li pomi d'oro. Questi frutti sono quasi simili alle mele, si coltivano nei giardini e si cuociono nel modo seguente: piglia li detti pomi, tagliali in pezzetti, mettili in tegame con olio, pepe, sale, aglio trito e mentuccia di campagna. Li farai soffriggere col rivoltarli spesso e se ci vorrai aggiungere un poco di molignane [melanzane] tenere e cucuzze lunghe, ci faranno bene.

Tratto da Francesco Gaudentio, *Il panunto toscano*, a cura di G. Gianni, Trevi, Roma 1976, p. 130.

La scelta di Gaudentio di includere i pomodori nel suo ricettario indica che non li considerava dannosi per la salute. Dice che «si coltivano nei giardini», confermandone implicitamente la sempre maggiore disponibilità. In effetti, è facile immaginare occasionali piante di pomodoro sistemate all'interno della sottile fascia di orti, piante rare e cespugli – il «giardino mediterraneo di Emilio Sereni – che attorniava le città italiane. Il passaggio del pomodoro alla coltivazione estensiva era ancora piuttosto lontano.

La reputazione del pomodoro stava chiaramente cambiando. È difficile individuare il momento esatto in cui è cominciato tale cambiamento di opinione, e fornire dettagli su come veniva mangiato il pomodoro. Con la sola eccezione del ricettario di Gaudentio, tra il 1692 e il 1773 non vennero pubblicati libri italiani di cucina. Gli unici che apparvero in quel periodo erano traduzioni di opere francesi. Ciò

testimonia di per sé il predominio della cultura culinaria d'oltralpe. In Francia, i pomodori cominciavano allora a spostarsi verso nord dalla Provenza. Il catalogo delle sementi di Vilmorin-Andrieux citava per la prima volta il pomodoro come ortaggio nel 1772; fino a quel momento si era perso tra le piante ornamentali. L'anno dopo, in Italia, il cuoco Vincenzo Corrado – pur preoccupandosi ancora di rimuovere la buccia e i semi del pomodoro – diceva che «sono di piacere».

Corrado includeva i pomodori in una serie di ricette del suo libro, tutte destinate ad accompagnare la carne, il pesce e le uova.

Tre anni dopo, nel suo libro sulla cucina vegetale, Corrado scriveva che i pomodori non erano solo gustosi, ma



Un quarantenne Vincenzo Corrado, in abito da lavoro. Tratto da Vincenzo Corrado, *Del cibo pitagorico ovvero Erbaceo...* (Fratelli Raimondi, Napoli 1781).

anche benèfici per la nostra salute. «A sentimento de' fisici», precisava, «facilitano molto con il loro sugo acido la digestione, particolarmente nella loro stagione estiva, che per soverchio calore l'uomo ha lo stomaco rilasciato e nauseante.» Ma rimanevano alcuni dubbi sui pomodori. Un trattato agricolo del 1796 si sentiva in obbligo di assicurare ai lettori che il clima italiano li rendeva innocui. Per giunta, le varietà più recenti erano di «gusto delicato e meno acido».

Si tende generalmente a identificare il primo scritto di Corrado (*Il cuoco galante*, 1773) con il momento in cui il pomodoro entra nella dieta italiana. In realtà, il cuoco napoletano si basava su una tradizione culinaria già consolidata. Altre fonti indicano che il pomodoro fosse già ampiamente usato, anche se con modalità limitate e con tutta probabilità solo dalle élite, quantomeno a metà del Settecento. E le élite lo sfruttavano in modo molto diverso rispetto alle sue origini messicane, come erano state riprese da Latini e Gaudentio. Per esempio, alla fine degli anni Cinquanta del Settecento, i gesuiti della Casa Professa di Roma lo mangiavano regolarmente ogni venerdì – giorno rigorosamente deputato alla dieta di magro – del mese di luglio, sotto forma di «frittata con pomi d'oro». Evidentemente, il pomodoro rappresentava un gradito arricchimento alla abituale frittata del venerdì a pranzo. Gli altri giorni potevano gustarlo nella «pasticciata», che accompagnava il bollito di carne. Il pomodoro si stava adattando alla cultura italiana, combinandosi con gli ingredienti e le tecniche culinarie locali. Era iniziata la fase di inserimento.

Altre istituzioni religiose, come i conventi, producevano alimenti destinati in parte al consumo interno e in parte alla vendita. Costituivano perciò il luogo ideale per lo sviluppo di nuove abitudini culinarie. Le suore celestine di Trani mangiavano un «brodetto al pomodoro» – nel 1751 lo gustarono in venti occasioni. Più avanti, negli anni Settanta e

Ottanta del Settecento, le suore benedettine di Catania mangiavano i pomodori con preparazioni più raffinate: nell'antipasto detto «mortaretto», un impasto soffice ripieno di pomodori e le erbe, o insieme con le uova e le acciughe come «terza cosa». La «terza cosa» era un piatto piccante o dolce, che veniva servito a cena dopo la minestra e il pesce. Il convento delle benedettine era economicamente solido. Vantava la dieta più ricca ed elaborata fra tutti gli ordini religiosi della città, e tradiva l'influsso francese comune alla cucina aristocratica siciliana dell'epoca. Se due secoli prima gli italiani avevano – così si credeva – educato i francesi alla preparazione dei cibi, adesso i francesi restituivano loro il favore. A questa evoluzione dell'arte culinaria si accompagnava l'idea che, per chi se lo poteva permettere, apprezzare la buona cucina fosse più un segno di buon gusto che un peccato mortale.

Il crescente utilizzo del pomodoro in Italia colpì decisamente i visitatori stranieri. Fra questi, Peter Collinson, mercante e botanico londinese nonché socio della Royal Society, nel 1742 scriveva, in una lettera indirizzata a John Custis di Williamsburg, in Virginia:

I pomi d'amore sono molto usati in Italia, dove si mettono, quando maturi, nelle zuppe e nelle minestre, a cui conferiscono un piacevole sapore asprigno. Una signora appena arrivata da Livorno dice che il pomodoro apporta a questi piatti una gradevole fragranza asprigna, da lei molto apprezzata. La chiamano *tamiata*. Non ho ancora tentato l'esperimento, ma penso proprio che lo farò. Ne mettono dentro uno o due alla volta e l'ebollizione li spappola, per cui si amalgamano nella minestra.

L'utilizzo in cucina del pomodoro era una novità – tanto è vero che assaggiarlo si considerava un «esperimento» – per gli anglosassoni di entrambe le sponde dell'Atlantico. Nell'ormai abbondantissima letteratura britannica e americana sul giardinaggio e sull'orticoltura, veniva ancora

annoverato tra le piante e i fiori ornamentali, anziché tra gli ortaggi da cucina.

In quell'epoca, esistevano diverse varietà di pomodoro. Si andava dal pomodoro rosso e giallo a ciliegia, «usato in medicina», alla varietà più grande, dai «fianchi scanalati», usata dagli spagnoli, dagli italiani e dai portoghesi nelle minestre, nelle salse e nelle insalate, «a cui i pomodori] conferiscono un gradevole gusto acido». Sono parole di Philip Miller, giardiniere della corporazione dei farmacisti di Londra e membro dell'accademia botanica di Firenze. Il grosso pomodoro scanalato era la varietà ottenuta originariamente dai botanici, quella che vediamo rappresentata nelle nature morte di metà Settecento e tuttora la più comune in Italia. Non si fa invece menzione del tomatillo.

Probabilmente furono i sardi i primi a prendere sul serio il pomodoro, presso tutte le classi sociali. Ciò potrebbe dipendere anche dal fatto che l'isola rimase un possedimento spagnolo fino al 1720. Chiamavano i pomodori *tomatas*, una parola molto simile allo spagnolo *tomate*. Un anonimo cronista piemontese incontrò per la prima volta i pomodori mentre visitava la Sardegna, negli anni Cinquanta del Settecento. Allora l'isola era un possedimento del Piemonte, ed era governata da Torino. L'anonimo cronista scriveva: «Questo frutto è d'un rosso oscuro, la sua forma è rotunda come un pomo, il suo sapore agro; li Sardi lo fanno cuocere con la carne e lo mangiano come minestra». E aggiungeva: «Li cochi Piemontesi [residenti nell'isola] ne cavano salse esquisite».

Vale la pena ricordare, come pura curiosità, che il primo mangiatore di pomodori nel «vecchio Nordovest» degli Stati Uniti (i futuri Illinois e Indiana) sarebbe stato proprio un sardo. Si chiamava Francis Vigo e aveva militato nell'esercito spagnolo, prima di darsi al commercio negli anni Ottanta del Settecento. Mescolava il sugo di pomodoro con il sugo di

carne per farne un condimento. In realtà, Vigo avrebbe potuto incontrare il pomodoro nei suoi viaggi dalla Sardegna, che lo portarono prima a Cuba e poi in Louisiana – tutti luoghi in cui si consumava questo ortaggio.

Una guida più affidabile sull'utilizzo che ne facevano i sardi viene da un anonimo trattato agricolo di metà Settecento, scritto in spagnolo. Qui troviamo due ricette sarde per preparare il pomodoro in vista della sua conservazione. La guida a questo proposito costituisce una sorta di pietra miliare nella storia del pomodoro in Italia. La facilità con cui si può conservare il pomodoro e la varietà di soluzioni che si possono impiegare a tale scopo sono cruciali per il suo «successo». La prima ricetta, «alla spagnuola», mescolava agresta, peperoncino, e «tomates no del todo sajonadas [non ancora maturi]», e annega il tutto nell'aceto. Ne veniva fuori un condimento «para salsa y quisados», cioè da aggiungere alle salse e agli stufati per «todo el año». L'asprezza del condimento ricorda le prime ricette italiane per il trattamento dei pomodori.

La seconda ricetta sarda utilizza i pomodori essiccati al sole. È forse il primo riferimento all'essiccazione come mezzo di conservazione. Poiché i pomodori freschi erano disponibili solo da luglio a ottobre, era naturale cercare delle soluzioni per conservarli e poterli così usare in cucina per il resto dell'anno. Ed ecco che un alimento nuovo incontrava una tecnica vecchia: l'essiccazione dei cibi a scopo di conservazione era praticata sin dall'antica Grecia. Raccogliete i pomodori «redondas y enteras sajonadas» prima che piova, consigliava il trattato, tagliateli a metà, e dopo averli affettati mettete «un poquito de sal en cada meydad [in ciascuna metà] de ellas», e quando sono secchi metteteli in bottiglia, per usarli tutto l'anno. Nel 1780 i pomodori salati ed essiccati al sole venivano macinati, per essere utilizzati a distanza di tempo come condimento. Negli anni Trenta dell'Ottocento, ma probabilmente pure

prima, intraprendenti contadine delle campagne intorno a Cagliari vendevano il prodotto in città. Dal primo Ottocento, l'essiccazione al sole dei pomodori viene registrata anche nella provincia napoletana del Principato Citeriore, insieme con l'essiccazione delle melanzane, dei peperoni e dei gusci di melone (questi ultimi venivano usati probabilmente come contenitori per il sale).

Il caso delle contadine sarde che vendevano pomodori essiccati ci ricorda l'importanza della figura della donna nel cambiamento che si stava compiendo nel mondo agricolo. La produzione, la preparazione e la vendita dei prodotti alimentari passavano frequentemente attraverso mani femminili. Il pomodoro stava diventando un elemento importante dell'economia domestica, se non del consumo in generale: dopotutto si *vendeva*, per portare a casa qualche soldo in più. La vendita del pomodoro rientrava nelle varie attività della famiglia rurale. Gli strumenti da impiegare nella preparazione erano quelli tipici della cucina rurale, dalle rastrelliere per l'essiccazione, fatte di canne legate tra di loro alle pentole d'argilla per la cottura.

Un terzo modo, molto comune, di conservare i pomodori per poterli usare tutto l'anno prevedeva di trasformarli in una pasta densa. Prima di Nicolas Appert e dell'avvento delle conserve in bottiglia, i pomodori erano necessariamente secchi. Come spiegava l'agronomo Filippo Re, «non solamente il pomodoro viene adoperato quando è fresco, ma se ne cava del succo spremuto, facendolo ispessire al fuoco, una conserva che si riduce a consistenza solida e viene adoperata moltissimo sui manicaretti per tutto il corso dell'anno». Prendeva il nome di «conserva nera». Se vi è difficile immaginarla, un libro di cucina americana del 1847 fornisce alcuni dettagli (anche se l'aggiunta di altre verdure e di spezie è una novità).

Conserva di pomodoro all'italiana

Prendete un peck [9,09 litri] di pomodori; spezzetate e metteteli a bollire con del sedano, quattro carote, due cipolle, tre cucchiaini di sale, sei peperoni interi, sei chiodi di garofano e un bastoncino di cannella; lasciate bollire il tutto (mescolando in continuazione) finché è ben cotto, e in condizione di essere passato al setaccio; poi bollite la polpa finché non diventa spessa, eliminando la parte più dura della passata. A questo punto spargete la salsa su grandi vassoi o piatti, dello spessore di circa mezzo pollice, e lasciatela asciugare al sole o nel forno. Quando sarà completamente asciutta, staccatela dai vassoi o dai piatti, disponetela su fogli di carta e avvolgeteli. Quando dovete usare la conserva, diluitela prima con un po' di acqua o di brodo. Tre pollici quadrati di conserva bastano a insaporire due quarti di gallone di minestra. Bisogna aver cura di tenere i rotoli di conserva il più lontano possibile dall'umidità.

Tratto da Sarah Rutledge, *The Carolina Housewife*, W.R. Babcock, Charleston 1847, p. 105, in Andrew Smith, *The Tomato in America: Early History, Culture, and Cookery*, University of Illinois Press, Urbana 2001, p. 177.

Questa sorta di densa conserva veniva usata come condimento per minestre e carni, oltre che nelle salse. Compare nei registri di cucina della famiglia Saluzzo, duchi di Corigliano (Calabria), negli anni 1789-1791, come «salsa» o «conserva» di pomodoro. Viene elencata insieme con altre spezie e aromi, come la cannella, la noce moscata e il pepe nero: una chiara indicazione di come veniva percepita.

Se questi riferimenti all'utilizzo del pomodoro sono sporadici, Corrado ci aiuta a reperire i dettagli. La sua ricetta per la «salsa di pomodoro» impiega pomodori freschi, e non essiccati, che vengono poi cotti (vedi oltre). Si aggiunge ragù di montone quando la salsa va servita sulla carne di montone. Quando invece la salsa di pomodoro deve accompagnare lo scorfano, viene preparata con burro, aglio e fo-

glie di lauro. Queste preparazioni corrispondono a quelle che altrove Corrado chiama le sue due versioni di condimento al pomodoro: con e senza carne. La seconda versione serve per i tanti giorni «di magro» presenti nel calendario cattolico. Corrado raccomanda inoltre il suo «colì di pomodoro» – dal francese *coulis*, termine che designa una salsa concentrata – per accompagnare una vasta gamma di pietanze: vitello, testina di vitello, ripieno di carne, brodo di tartaruga, storione arrosto, trota al burro, gambero affettato, uova lessate e zucchine.²

Alcune ricette di Corrado che prevedono l'impiego del pomodoro

Pomodori alla Napolitana

Netti i pomodoro dalla pelle, e divisi per metà se ne tolgano i semi, e si accomodano sopra un foglio di carta unta d'olio in una tortiera. Si riempiono con acciughe, pressemolo, origano, ed aglio, tutto ben trito, e condito di sale e pepe; e coverti con pane grattato si cuociono al forno e si servono.

Zuppa alli pomodoro

Nel brodo [di] manzo si faccia cuocere una quantità di pomodoro, con un mazzetto di erbe aromatiche, ed in questo brodo chiarificato si faccian cuocere le croste di pane abbrustolite; che si serviranno con sopra un colì di pomodoro condito di basilico, timo, e pressemolo.

Salsa di pomodoro

Netti i pomodoro dalla pelle e semi, si trituleranno con spicchi d'aglio, peperolo rosso, polleggio e ruta; e passato tutto con olio,

² È interessante osservare che la sua ricetta per le «zucche lunghe alla parmegiana» – Corrado non amava le melanzane – ricorda sotto molti aspetti la corrispondente ricetta attuale. Bisogna affettare le zucche, salarle per rimuovere il liquido e friggerle (nel lardo e non nell'olio d'oliva), e disporle a strati tra il burro e il parmigiano, coprendo il tutto con una salsa di uova e burro, prima di cuocerlo nel forno. Ma non ci sono pomodori.

e condito di spezie si farà bollire con aceto e sugo di castrato, e caldo si servirà sopra [il] castrato.

Tratto da Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante, opera meccanica...*, Raimondi, Napoli 1786 (prima edizione 1773), ristampato da Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1990), pp. 140, 158, 189.

Anche Corrado si unì alla nuova moda vegetariana, con il suo *Del cibo pitagorico* del 1781. Come condimento per altre verdure, Corrado raccomanda il suo «purè di pomodoro». Questo «purè» viene preparato tagliando in quattro i pomodori, rosolandoli nel grasso o nell'olio con aglio, prezzemolo, ravanelli, foglie di lauro e sedano, aggiungendovi un po' di brodo e, quando bolle, dei crostini. Il tutto viene poi passato al setaccio. Egli definisce questo antenato della moderna passata «un condimento gustoso e quasi necessario per dare un maggior sapore ad alcune vivande erbacee». Come indica l'osservazione, il libro di Corrado non voleva essere una guida a un'austera dieta pitagorica priva di carne, in linea con le raccomandazioni di Cocchi delle quali abbiamo parlato nel capitolo precedente. Il suo obiettivo era quello di rendere più saporite le verdure. Corrado proponeva anche i pomodori come piatto a sé stante, per esempio nella sua precedente ricetta per i pomodori alla napoletana. In questo caso dovevano essere prima spellati, mettendoli nelle braci o nell'acqua bollente, e privati dei semi. Venivano poi tagliati a metà, riempiti in vari modi e infine cotti al forno o fritti. L'autore raccomandava di utilizzare i pomodori rotondi e gialli (anche se li definiva color zafferano).

Corrado era un monaco benedettino dell'ordine dei celestini di Napoli. Da giovane aveva viaggiato per tutta l'Italia, visitando le diverse case dell'ordine (1758-1760). I suoi libri di cucina confermano che in quegli anni la colti-

vazione e il consumo di pomodoro si stavano diffondendo largamente in Italia. Ma la presenza del pomodoro era eminentemente regionale, giacché la sua diffusione era limitata a certe aree. Forse è logico, dato che l'Italia del XVIII secolo era ancora suddivisa in una miriade di stati separati, ognuno dei quali legato a diverse alleanze internazionali. L'influenza spagnola è chiara, almeno per quanto riguarda l'introduzione e l'utilizzo iniziale del pomodoro. Quasi tutti i riferimenti che abbiamo citato in precedenza vengono dal Sud della penisola italiana, e dalle isole di Sardegna e Sicilia – tutti ex possedimenti spagnoli. Troviamo il pomodoro anche in alcune parti dell'Italia centrale, come la Toscana, dove ha avuto inizio il nostro racconto. Libri di cucina provenienti da Roma e da Macerata ne segnalano la presenza in altre parti dell'Italia centrale, come il Lazio e le Marche.

L'utilizzo del pomodoro nell'Italia settentrionale era più sporadico. Solo in Liguria stava diventando un prodotto agricolo importante, nell'ambito del già fiorente commercio di verdure e frutta fresca di cui abbiamo parlato nel capitolo 2. I registri familiari dimostrano che nel 1765 i Doria di Montaldeo, una famiglia aristocratica genovese, comprarono pomodori tra luglio e settembre, e poi di nuovo in dicembre (forse essiccati, o sotto forma di conserve). Venivano elencati sotto la voce *tomate*, termine dialettale che sembra indicare una costante influenza spagnola oppure francese.

L'influenza francese potrebbe spiegare l'introduzione del pomodoro in quella che sarebbe diventata una delle principali aree di produzione italiane: Parma e dintorni. Il cuoco della seconda moglie di Napoleone, Maria Luisa d'Asburgo-Lorena, era Jean-Gabriel Leblanc, che usava largamente nelle salse i *pommes d'amour*. Quando Maria Luisa si rifiutò di seguire il marito in esilio, il trattato di Fontainebleau nel 1814 le conferì il titolo di duchessa di

Parma, Piacenza e Guastalla. Probabilmente portò con sé Leblanc quando arrivò a Parma due anni dopo (diventando con il tempo l'amatissima Maria Luigia). In un'opera pubblicata per la prima volta nel 1819, il cuoco che prese il posto di Leblanc, Vincenzo Agnoletti, raccomandava l'utilizzo dei pomodori conservati, sotto forma di «mattoncini» o di passata, nelle minestre o con il pesce e la carne. Dai registri dell'amministrazione di Maria Luigia sappiamo che nel 1844, tre anni prima della sua morte, si fecero ottanta «vasi di conserva», per un peso complessivo di trentanove chilogrammi.

All'epoca la coltivazione del pomodoro si era estesa al di là della tenuta di Colorno e veniva effettuata nei ricchi terreni della zona. Ritorneremo sul curioso caso di Parma nel prossimo capitolo.

Con il XIX secolo, aumentano le prove del fatto che il pomodoro si gustava in tutta la società. Come scriveva il medico e agronomo toscano Ottaviano Targioni Tozzetti (figlio di Giovanni) nel 1813, il pomodoro «coltivasi per tutti gli orti e giardini» e «comunissimo n'è l'uso». Viene impiegato da almeno un oste della zona: si trattava di Luigi Bicchierai, detto Pennino, che gestiva una locanda situata presso un bivio lungo il fiume Arno, nella località di Ponte a Signa, non lontano da Firenze. Aveva imparato a cucinare in un monastero della zona, da due frati napoletani, prima di prendere in mano la locanda di famiglia nel 1812. Diversamente dal locandiere medio, Bicchierai trovò il tempo di tenere un «registro», una miscela talora spiritosa di resoconti, annotazioni diaristiche, ricette e sonetti. Nella migliore tradizione della tipica frugalità toscana, usava avanzi di carne, assieme a patate, cipolle, erbe aromatiche e pomodori. E affermava che nessuno sarebbe stato in grado di distinguere quel composto da un autentico ragù di carne.

Sugo della miseria. Il sugo non è santo, ma dove casca fa miracoli.

Quando si riesce a mettere insieme un bel lessò di carni, dopo s'avanza la carne bollita e sempre rifalla l'è una noiosità, cosiccome le polpette. Allora mi sono ingegnato di fare un sugo che possa essere gradevole. Così prendete quattro belle patate e fate-ne dadini, tritate una cipolla, tre gambi di sedano, prezzemolo, aglio, un porro, alloro, salvia, chiodi di garofano. Mettete tutto ad insaporire in un tegame con due bicchieri di vino bianco e una stilla di brodo. Prima dell'ora, aggiungete il lessò tagliato o macinato e i pomi d'oro, amalgamate bene e usarlo [usatelo] come l'altro ragù, nessuno s'accorgerà e gusterà assai tutto.

Tratto da Franco Tozzi (a cura di), *Pennino l'oste*, Masso delle Fate, Signa 1996, p. 15.

I pomodori erano diventati così comuni che la gente li buttava via. O quantomeno li tirava. I pomodori erano la verdura prediletta da gettare agli attori che recitavano male, fatti oggetto della cosiddetta «pomodorata». Nel luglio del 1838, il poeta romano Giuseppe Gioachino Belli compose alcune poesie che sarebbero state recitate di lì a poco all'Accademia Tiberina. Non sapendo che accoglienza avrebbero avuto, Belli espresse un voto scaramantico – «Dio ci salvi dai pomodoro» – nella lettera che inviò a un amico.

Comunque, per i contadini dell'Italia meridionale, i pomodori costituivano l'alimento principale nei torridi giorni d'estate. Come abbiamo visto nel capitolo precedente, le verdure formavano la base della loro dieta. Il problema era che «abbondavano» tra la fine dell'autunno e la tarda primavera, ma – si legge per esempio nella *Statistica Murattiana* del 1811 – erano «rari nell'està per mancanza di acque». Nella stagione calda, i contadini del Mezzogiorno avevano a disposizione solo cipolle, aglio, cicoria, peperoni, melanzane e pomodori.

La coltivazione dei pomodori era, ed è ancora, un lavoro ad alta intensità di manodopera. Bisognava scavare il terreno in profondità, le piante andavano concimate e annaffiate copiosamente, e sostenute nella crescita (anche se nel Sud si privilegiavano le varietà striscianti). La raccolta del frutto richiedeva il contributo di tutta la famiglia. Ma, per fortuna, il pomodoro cresceva rapidamente e fruttificava abbondantemente. Insieme con il peperoncino, offriva una certa varietà cromatica in una dieta monocromatica dalla tonalità verde. Il colore rosso aveva delle associazioni ben precise – con il vino e con la carne.

E i pomodori costavano poco. Stando alla *Statistica*, si vendevano a tre *grana* a *rotolo* (il *grano* era una monetina di rame, e il *rotolo* equivaleva a 890 grammi). Una famiglia di cinque persone si poteva sfamare spendendo circa quaranta *grana* al giorno, per una dieta di sussistenza a base di pane, legumi e verdure, e uno o due bicchieri di vino. In quell'epoca, le diverse verdure potevano costare da due a otto *grana* per *rotolo*, perciò i pomodori si posizionavano fra gli alimenti più economici.

Per tutti questi motivi, in quasi tutto il Sud dell'Italia il pomodoro faceva parte del «cibo ordinario» dei contadini, necessario alla «sussistenza della popolazione». Qua e là vengono forniti maggiori dettagli. Stando alla *Statistica*, i pomodori «servono simultaneamente per cibo e per condimento» tra i contadini della Calabria Citeriore. I peperoni e l'aglio venivano impiegati nello stesso modo. Il pomodoro stava diventando qualcosa di più di un condimento.

Quali tipi di pomodoro si coltivavano? La *Statistica* ci dice soltanto che questi ortaggi crescevano in molte zone dell'Italia meridionale. Per esempio, venivano coltivati nella Terra di Lavoro, nei dintorni di Napoli, «colle sue varietà nella forma». Il trattato agricolo *L'ortolano dirozzato*, di Filippo Re, pubblicato nello stesso anno della *Statistica*, fornisce ulteriori dettagli. Quelle varietà sono: 1) lo

«schiacciato» (il pomodoro comune), i cui «frutti [sono] rossi quando sono maturi, compressi alla base, rotondi irregolarmente, solcati quasi sempre, o poco o assai. È la specie meno delicata»; 2) il «globoso», di un sapore più delicato del pomodoro comune, ma che necessita di un clima più caldo, e della cui varietà «i napoletani hanno i rossi tondi, i rossicci ed i gialli»; 3) il «peretto», molto più piccolo del pomodoro comune, a forma di pera, più giallo che rosso, che ha la buccia più sottile e una resa assai maggiore. Quest'ultimo, il «peretto», era in realtà il capostipite di una nuova varietà, destinata a grandi cose, ma ne parleremo nel prossimo capitolo.

In Basilicata, i contadini portavano i loro pomodori al mercato, per garantirsi un'entrata della quale avevano estremamente bisogno. A Potenza, la vendita dei pomodori e di altri ortaggi da parte dei contadini delle campagne circostanti costituiva un commercio vero e proprio. I contadini rifornivano in modo altrettanto capillare e continuo le città del distretto di Melfi, tale era l'«abbondanza» della produzione. Questo commercio era necessariamente localizzato, data la precarietà dei collegamenti. I contadini del napoletano erano i più fortunati. Tanto è vero che, quasi ad anticipare gli sviluppi dei decenni successivi, nella Terra di Lavoro i pomodori (insieme con i peperoni e i cetrioli) costituivano «grandi risorse per l'economia domestica di tutte le famiglie durante i mesi estivi».

La coltivazione del pomodoro restava un business familiare, che andava oltre gli interessi dei governi. Negli anni in cui la maggior parte degli stati italiani cercava di incentivare piccole fattorie sperimentali alla coltivazione di prodotti agricoli facilmente vendibili, il pomodoro non era mai considerato. Queste fattorie sperimentali concentravano i propri sforzi su piante presumibilmente redditizie, dai cereali e dal foraggio alle piante usate nell'industria tessile e in quella dei coloranti. Nello stesso modo, le banche locali dei se-

mi, o «monti frumentari», che fornivano agli agricoltori sementi da coltivazione, trattavano soprattutto frumento, ma anche, sempre di più, legumi, patate e mais.

La coltivazione e il consumo dei pomodori aumentarono sensibilmente nel corso dell'Ottocento. A Napoli, tale incremento fu indotto da un complessivo declino dei consumi alimentari. Un paradosso che ha però una spiegazione razionale. È dimostrato che la già povera dieta di molti italiani del Mezzogiorno era ulteriormente peggiorata dopo l'unificazione d'Italia. A Napoli, ormai ridotta a capitale di una provincia, il consumo pro capite di alimenti base, come la carne e i cereali, era in netto calo. I poveri della città compensavano la contrazione dei consumi di carne e cereali nell'unico modo possibile, ossia mangiando ancora più frutta e verdura. I produttori cercavano di soddisfare la maggiore domanda antepo-
nendo la quantità alla qualità, e quindi coltivando varietà meno pregiate e più economiche. Il numero dei venditori di frutta e verdura operanti a Napoli arrivò quasi a triplicarsi tra il 1845 e il 1881, mentre la popolazione cresceva pochissimo. Di conseguenza, la dieta dei poveri era quasi esclusivamente vegetariana.

E comprendeva i pomodori, che si mangiavano addirittura crudi! La tradizione culinaria imponeva di cuocere i pomodori, e non una volta sola ma due. La prima cottura serviva a rimuovere la buccia e i semi; la seconda a farne una salsa o una pietanza a sé. Ma due medici napoletani, in un saggio sulla salute del vasto proletariato della città, notarono «il consumo grandissimo» dei pomodori da parte dei loro concittadini più poveri. «Nei mesi estivi ancora immature [queste frutta] si sogliono mangiare crude all'insalata con la cipolla, l'origano eccetera». Questa abitudine rientrava in una diffusa dieta di verdura e frutta acerba o andata a male, comunque venduta a basso prezzo. E si traduceva in un picco estivo di disturbi gastrointestinali e di

indigestioni. I due medici, Achille Spatuzzi e Luigi Somma, avevano ragione di preoccuparsi per lo stato di salute della popolazione cittadina. Circa trent'anni prima, Napoli era stata colpita da una grave epidemia di colera, che aveva inferito particolarmente nei quartieri più poveri e più densamente popolati.

Ma non ce l'avevano con i pomodori. Anzi, «ad eccezione di quelle insalate fatte con pomodoro immaturi», li giudicavano «preziosi» e ne definivano l'utilizzo «commendevole», ovvero degno di lode, specie come condimento. Un terzo medico, Errico De Renzi, riteneva che essi potessero essere mangiati *solo* come condimento di altri cibi per via del loro «debolissimo potere nutriente». I poveri della città li mangiavano crudi o marci, nelle insalate, tenendo da parte quelli buoni, che costavano di più, per farci delle salse o una passata da usare durante l'inverno.

Infine, più in positivo, i medici napoletani ci offrono una preziosa testimonianza di due usi locali del pomodoro grazie ai quali l'Italia sarebbe diventata ben presto famosa in tutto il mondo. Parlano del sostentamento dei poveri con la *pizza*; pongono l'accento su questa parola napoletana, che non era ancora entrata nella lingua italiana (o in qualunque altra lingua), nel significato ora più diffuso. E spiegano ai lettori che essa viene «condita alla superficie con olio o sugna in abbondanza, con formaggio, oregano, aglio, prezzemolo, foglie di menta, con pomodoro specialmente in està, ed infine talvolta anche con piccoli pesciolini freschi». Il pomodoro non è ancora un elemento fondamentale della pizza, ma solo uno dei tanti possibili ingredienti.

E per coloro che non potevano permetterselo, i pomodori appaiono sotto una nuova forma: «Essi sono il condimento abituale dei maccheroni e non v'ha giorno che non compajono sulla tavola del medio ceto». Probabilmente è il primo riferimento alla pasta come alimento-base, accompagnata da una salsa di pomodoro.

BIBLIOGRAFIA

- Anonimo Piemontese, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. Marconi, Comune di Cagliari, Cagliari 1985.
- Archivum Romanum Societatis Iesu (ARSI), *Provincia Romana*, b. 211, "Diario della Casa Professa di Roma, 1757-1763".
- ARSI, *Provincia Romana*, b. 216, "Loreto Coll. Il lirico, memoriale, 1720-1723".
- ARSI, *Provincia Romana*, b. 199, "Levitico della Provincia".
- Lia Domenica Baldissarro, *Osservazioni sull'alimentazione nel secolo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie nobili: Milano-Franco di Polistena e Saluzzo di Corigliano*, in *Archivi dell'alimentazione*, op. cit., vol. II (cfr. Bibliografia in questo volume), pp. 1250-1265.
- Giuseppe Gioacchino Belli, *Le lettere*, a cura di G. Spagnoletti, Cino del Duca, Milano 1961.
- Biblioteca Nazionale Centrale, Roma, *Fondo Gesuitico*, b. 1363: 1, "Entrata ed uscita del Collegio Romano di più decenni".
- Pietro Castelli, *Antidotario romano commentato dal Dottor Pietro Castelli*, vedova di Giovanni Francesco Bianco, Messina 1637.
- Pietro Castelli, *Hortus messanensis*, Branco, Messina 1640.
- Elisha Coles, *An English Dictionary Explaining the Difficult Terms that are used in Divinity, Husbandry, Physics, Philosophy, Law, Navigation, Mathematics, and Other Arts and Sciences*, Peter Parker, London 1677.
- Vincenzo Corrado, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo, per uso de' nobili e de' letterati*, Raimondi, Napoli 1781; Donzelli, Roma 2001.
- Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante, opera meccanica*, Raimondi, Napoli 1786, prima edizione 1773; edizione anastatica Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1990.
- Angelo D'Ambrosio - M. Spedicato, *Cibo e clausura: regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Cacucci, Bari 1998.
- Maria Carmela Fongaro, *Alimentazione di prelati, monache e... fattori a Brindisi nel secoli XVII-XVIII*, in *Archivi dell'alimentazione*, op. cit., pp. 1529-1542.
- Francesco Gaudentio, *Il Panunto toscano, ovvero la teologia gaudentiana, opera in cui si mostra il modo facile di cocinar moderno con poca spesa [...] scritto in Roma l'anno del Signore 1705 per uso dell'infermaria del Collegio Romano*, Biblioteca Città di Arezzo, MS. 450. *Il panunto toscano ritrovato e commentato*, Trevi, Roma 1976.
- Alessandra Guigoni, *Rassegna delle fonti storiche sull'introduzione di alcune piante americane in Sardegna*, «Quaderni Bolotanesi», 31 (2005), pp. 245-266.

- Alessandra Guigoni, *L'acculturazione agroalimentare delle piante americane in Sardegna*, tesi di dottorato, Università di Siena, 2003.
- Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*, 2 voll., Domenico Antonio Parrino e Michele Mutii, Napoli 1692-1694.
- Luca Mariani - Agata Parisella - Giovanna Trapani, *La pittura in cucina*, Sellerio, Palermo 2003.
- Philip Miller, *The Gardener's Dictionary: Containing the Best and Newest Methods of Cultivating and Improving the Kitchen, Fruit, Flower Garden and Nursery*, Rivington, London 1768, ottava edizione.
- Giorgio Pedrocchi, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agroalimentare*, in *Annali 13*, op. cit., pp. 379-447.
- John Ray, *Historia plantarum*, 2 voll., Clark, London 1686-1688.
- John Ray, *Travels through the Low-Countries, Germany, Italy and France*, 2 voll., London 1673.
- Filippo Re, *L'ortolano dirozzato*, Giovanni Silvestri, Milano 1811.
- Renata Rizzo Pavone - Anna Maria Iozzia, *Comunità monastiche catanesi tra Settecento e Ottocento*, in *Archivi dell'alimentazione*, op. cit., III, pp. 1835-1851.
- Emilio Sereni, *Storia del paesaggio agricolo italiano*, Laterza, Bari 1961.
- Andrew Smith, *Pure Ketchup: a History of America's National Condiment*, Smithsonian Institut Press, Washington 2001.
- Achille Spatuzzi - Luigi Somma - Errico De Renzi, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Lavori due approvati dall'Accademia Pontaniana*, Stamperia della Regia Università, Napoli 1863.
- Giovanni Targioni Tozzetti, *Ragionamenti ... sull'agricoltura Toscana*, Jacopo Giusti, Lucca 1759.
- Ottaviano Targioni Tozzetti, *Istituzioni botaniche*, 2 voll., G. Piatti, Firenze 1813.
- Pietro Tino, *Napoli e i suoi dintorni. Consumi alimentari e sistemi culturali nell'Ottocento*, «Meridiana», 18(1993), pp. 47-99.
- Franco Tozzi (a cura di), *Pennino l'oste*, Masso delle Fate, Signa 1996.
- Marina Valdès, *L'aristocrazia cagliaritana a tavola: cultura e abitudini alimentari fra Settecento e Ottocento*, in *Archivi dell'alimentazione*, op. cit., III, pp. 1964-2016.
- Pietro Zampetti (a cura di), *Carlo Magini*, Federico Motta, Milano 1990.
- Mario Zannoni, *A tavola con Maria Luigia: il servizio di bocca della duchessa di Parma dal 1815 al 1847*, Artegrafica Siera, Parma 1991.

4. Pasta al pomodoro

All'inizio del 1849, l'oste toscano Luigi Bicchierai, Pennino per gli amici, inserì la seguente annotazione nel suo «registro»:

Con tutti questi moti di ribellioni e voglia di accorpate l'Italia, io che sono oste e poco conosco di quelle faccende, ho pensato all'Italia così divisa, ma che tutti vogliono insieme, e me la figurò come un bel pentolone di bollito: zampa, lingua, carni varie, odori! Così, se l'Italia è un bollito, la bandiera sarà la salsa di condimento, cioè la salsa tricolore.

Bicchierai continua scrivendo la ricetta della salsa patriottica di sua invenzione, nei colori della bandiera – verde, bianco e rosso – proposta per l'Italia unita. La «salsa verde» è una mescolanza di capperi finemente tritati, acciughe, un uovo sodo, prezzemolo, cipolla e aglio, amalgamata con l'olio d'oliva e l'aceto di vino. Si usava (e si usa tuttora) in molte regioni d'Italia per accompagnare il bollito misto. La «salsa bianca» è semplicemente besciamella. Ma è la «salsa rossa» – l'avrete già indovinato – che ci interessa di più.

Ultimo colore della bandiera, la salsa rossa

Si mettono a fuoco, in una casseruola, sette o otto grossi pomodori spezzettati, una quarta parte di cipolla, due foglie di basilico e lo stelo di una foglia di sedano sminuzzata, un pizzicotto di prezzemolo. Allorché i pomodori avranno perso molta della loro

acqua, si setacci il tutto, si versi il passato in una casseruola, si unisca un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale, un pizzichino di pepe, s'ha da bollire mescolando di tratto in tratto; e la buona salsa sarà così fatta. Se poi la si volesse agrodolce, basterà aggiungere, prima di togliere la casseruola dal fuoco, un cucchiaino abbondante di aceto ed uno scarso di zucchero; mescolare, assaggiare, e secondo l'assaggio, unire o un altro po' di aceto od un altro po' di zucchero.

Tratto da Franco Tozzi (a cura di), *Pennino l'oste*, Masso delle Fate, Signa 1996, pp. 105-106.

È appropriato iniziare questo capitolo sul secondo Ottocento con la «salsa tricolore» di Bicchierai. Per quanto riguarda l'Italia, il periodo fu contrassegnato dal movimento per unificare i vari stati della penisola e le isole in un solo grande paese: il risorgimento. Tale processo fu sostanzialmente portato a compimento nel 1861, anche se alcune parti degli stati pontifici, e la stessa Roma, non furono annesse fino al 1870.

Ma, ed è ciò che a noi più importa, fu questo il secolo che assisté alla faticosa unione tra pasta e salsa di pomodoro.

Il 26 luglio, commentando il progetto di unificare l'Italia, Camillo Benso conte di Cavour scriveva in un codice ironico, e in francese, che mentre «les oranges [i siciliani] ... sont déjà sur notre table», «les macaronis [i napoletani] ne sont encore cuits». I siciliani, in altre parole, erano pronti per la spedizione di Garibaldi e per l'annessione finale a un'Italia unita, mentre i napoletani, «i macaronis», no. Napoli era già sinonimo di pasta, specie di pasta essiccata ottenuta dalla semola di grano duro. Era nota semplicemente come «pasta di Napoli» o «maccheroni napoletani». La casa Savoia avrà anche conquistato Napoli nel XIX secolo, ma entro la fine del Novecento il consumo di pasta alla napoletana avrebbe conquistato tutta l'Italia.

Per capire l'importanza dell'incontro tra pasta e pomodoro – il come, il quando, il dove e anche il perché di questa combinazione ormai classica –, dobbiamo fare alcuni passi indietro e ricostruire brevemente la storia della pasta in Italia. Non dobbiamo occuparci dei continui dibattiti sulle origini della pasta, su chi l'ha inventata o scoperta. La pasta, intesa come prodotto ricavato dalla mescolanza di farina di grano (duro o tenero, dopo la rimozione della crusca) e acqua (o uova), si trovava in effetti in un'ampia gamma di tempi e di luoghi, dall'area mediterranea alla Cina. Qui ci limitiamo a dire che nel XVI secolo, quando il pomodoro apparve per la prima volta in Italia, varie forme di pasta erano già ben conosciute nella penisola: lasagne, vermicelli, maccheroni, per citare solo le più note.

La pasta di allora era molto diversa da quella che conosciamo oggi. Anzitutto, si mangiava molle. A partire dal medioevo, la pasta si cuoceva a lungo – mezz'ora, un'ora, anche due ore – quasi sempre nel brodo, finché non diventava «fondente». Era l'approccio comunemente usato sia per la pasta fresca sia per quella secca. Si conformava ai concetti di gusto e salute allora dominanti. In secondo luogo, poiché veniva servita molle, si usavano dei condimenti secchi. La pasta veniva condita in diversi modi, «o con olio o con noce o con mandorle o con latte o con formaggio o con pevere o altre spetie», come spiega Costanzo Felici. Nel suo elenco mancava solo il lardo. Infine, la pasta non si mangiava ancora come piatto a sé – cioè come primo. Si serviva come contorno, in accompagnamento per esempio alla carne, o come dessert.

I viaggiatori stranieri restavano spesso sorpresi dal ruolo ricoperto dalla pasta nella dieta italiana. John Ray, uno dei primi inglesi a osservare direttamente il consumo del pomodoro da parte degli italiani, descrive piuttosto dettagliatamente anche l'utilizzo della pasta. Ray usa il termine «pasta» nel senso generico in cui lo usiamo oggi.

La *pasta* in forma di stringhe o di lacci uniti tra di loro (denominata *macaroni* nel formato più largo, e *vermicelli* nel formato più sottile) viene tagliata a pezzettini e messa nei piatti come facciamo noi con l'avena, per fare la *menestra*, molto apprezzata dalla gente comune. Queste paste, bollite e insaporite con del formaggio grattugiato, si mangiano come noi mangiamo il grano o il riso imburrito. La produzione della pasta è un'arte e un mestiere; e in tutte le grandi città si vedono diversi negozi specializzati.

All'epoca della visita di John Ray, la pasta veniva prodotta in tutta la penisola italiana e nelle isole, quasi sempre in prossimità dei mulini e dei forni per il pane. I pastai avevano le loro corporazioni – autonome e separate da quelle dei fornai – in città come Napoli, Palermo, Genova, Savona e Roma. Stranamente, la Sardegna è assente da quest'elenco, anche se la pasta di Cagliari si era già guadagnata una solida reputazione. La costituzione di corporazioni locali riflette peraltro la regionalità della fabbricazione della pasta. Con l'ulteriore sviluppo del settore, tutte queste zone sarebbero divenute famose per la qualità della loro produzione.

Le due zone di produzione più rinomate erano la costa ligure di Ponente e la baia di Napoli con la costiera amalfitana. Interi paesi e città erano dediti a questa protoindustria. All'inizio dell'Ottocento, la cittadina ligure di Porto Maurizio (l'odierna Imperia) contava quaranta pastifici, che davano da mangiare a duecento famiglie. Nei dintorni di Napoli, paesi come Torre Annunziata, Gragnano e Castellamare, già sedi di numerosi mulini, divennero effettivamente centri monosettoriali. Nel 1833 la regione di Napoli esportava più di centoquaranta *cantaia* di pasta (un *cantaio* corrisponde a circa cento chili, per cui stiamo parlando di circa quattordici tonnellate).

Le specializzazioni delle due regioni, intorno a Napoli e a Genova, erano nettamente distinte, quantomeno così le sentivano i contemporanei. Quando Francesco Chapusot, cuoco dell'ambasciatore inglese presso la corte dei Savoia

di Torino, preparava i maccheroni, usava solo quelli importati da Napoli: «Sono generalmente i migliori, sia per la scelta qualità di farina che vi s'impiega sia perché resistono alla bollitura senza rompersi e disfarsi», scriveva. Ma quando doveva scegliere una pasta più piccola e più fine per le minestre, allora preferiva quella importata da Genova.

Quella metropoli formicolante che era Napoli si identificava con la produzione e il consumo di pasta già nel Seicento. La corporazione cittadina dei «vermicellari» risale almeno al 1546. Nel 1699 i vermicellari confluirono nella nuova corporazione dei «maccaronari». Il che è indicativo anche di come la parola *maccherone* andasse assumendo il significato generico di pasta, indipendentemente dal formato. Il francese Jérôme de Lalande, che viaggiò in Italia negli anni Sessanta del Settecento, distingueva più di trenta forme di pasta che venivano prodotte nella regione intorno a Napoli, ed elencava i vari torchi e le varie trafile utilizzati per fabbricarle. Pulcinella, la maschera comica di Napoli, mangiava costantemente la pasta.



Il piccolo contingente di Garibaldi mette in fuga l'esercito dei Borboni di Napoli, qui ritratti come una massa di Pulcinella inetti e ghiotti di maccheroni. Caricatura di Cabrion (Nicola Sanesi), dal giornale satirico «Il Lampione», 4 settembre 1860.

In una commedia del 1632, Silvio Fiorillo gli fa condannare i signori feudali di Napoli, impersonati da un soldato spagnolo, con le parole: «Ah spagnolo, nemico delli maccherone!»». Come dire, nemico dei napoletani stessi. I maccheroni potevano far piangere un adulto con la stessa disperazione di un bambino – perlomeno se quell'adulto era Pulcinella. Quando il perennemente affamato Pulcinella fa un sogno, dice a Clarice, della quale è innamorato:

Mme nzonno (uh l'ammore e quanto fa!) mme nzonno no gran piatto de maccarune, co le porpette ncoppa; stenzo la mano, afferro li maccarune, e porpette, l'acconcio, l'arravoglio, vado pe mme la mmocchè, e me sceto corrivo corrivo... co la passione a lo core, mme metto a chiagnere comm'a no peccerillo.

Un francese in visita alla città di Napoli assisté a una commedia in cui Pulcinella, divenuto re, veniva informato di dover rinunciare ai suoi amati maccheroni, considerati troppo «popolari». Al che rispondeva, in napoletano: «Mo' mo' me sprencipo».

A Napoli, la pasta appena fatta veniva messa ad asciugare su stenditoi di canne o sopra grandi teli stesi al sole. Se notiamo un parallelismo intrigante con l'essiccazione dei pomodori, dobbiamo ricordare che quest'ultima, insieme con la salatura, era allora il metodo principale di conservazione dei cibi. L'asciugatura della pasta era in realtà un processo complicato. Comportava tre fasi distinte, di diversa durata in base al tipo di pasta e alle condizioni atmosferiche. Il metodo era perfettamente in linea con il clima temperato di Napoli. Si diceva: «I maccheroni si fanno con lo scirocco e si asciugano con la tramontana»; si preparavano quando soffiava il vento umido da sud e si mettevano ad asciugare al vento fresco e secco che soffiava da nord. Di conseguenza, era un processo pressoché impossibile da replicare in altre parti d'Europa.

Negli anni Novanta del Settecento, le élite mangiavano i «maccheroni napoletani» in particolari occasioni, a volte come «primo» – in sé un'invenzione recente. A palazzo Milano-Franco di Polistena, in Calabria, si poteva servire una «marmitta di maccheroni», insieme con diversi altri piatti, al piano superiore, mentre i domestici mangiavano maccheroni semplici, minestra e carne bollita, al pianoterra. I domestici mangiavano la pasta, quindi, ma non ancora come piatto a sé.

Secondo la *Statistica Murattiana* del 1811, i benestanti di Potenza (in Basilicata) utilizzavano pasta prodotta sulla costiera amalfitana, sotto Napoli. I poveri, per contro, se la facevano da soli o la compravano a metà prezzo «dai maccheronieri nel paese, che ne fanno de' cattivi». Per i contadini dell'Italia meridionale, la pasta non era un piatto quotidiano, ma un lusso del «giorno di festa». Ciononostante era diventata «per il popolo il simbolo della gioja e dell'abbondanza», secondo il compilatore della *Statistica* per il Molise. I diversi condimenti usati ripresentano una mescolanza quasi medievale di dolce e salato: «Rare volte il popolo li condisce con il formaggio, ma con l'olio, con il grasso di porco, o pure con l'aceto, o con il vincotto».

Per i più benestanti, la pasta stava diventando un piatto quotidiano, a partire dalle regioni granarie del Sud. Le istituzioni religiose, così come le famiglie aristocratiche, stipulavano contratti annuali con i pastai locali, che li rifornivano in modo costante a un prezzo fisso. Nel 1817 i dieci frati francescani del monastero di San Matteo, a San Marco in Lamis (nella fertile pianura che circonda la città di Foggia), consumarono 178 chilogrammi di «maccheroni», 160 di «maccheroncini», 32 di «pasta fina», 5 di «vermicini» e 4 di «punta d'ago». Pur tenendo conto dei diversi utilizzi, ciò equivale più o meno a un piatto di pasta (circa 100 grammi) per persona al giorno. Anche le religiose mangiavano grandi quantità di pasta, ma in forme più elaborate:

«gnocchetti», «taglioni», «rafaioi» e pasta all'uovo. A seconda della forma, la pasta si mangiava con le verdure, in brodo, condita con lardo e formaggio o, in occasioni speciali, con un ragù di carne senza pomodoro. Le suore erano a farsi la pasta in casa e alcuni conventi divennero famosi per la pasta fatta a mano.

Nella Napoli ottocentesca dunque la pasta trionfava. Era al tempo stesso sostanziosa e gustosa. All'epoca dell'Unità d'Italia, i napoletani erano grandi consumatori di pasta, prodotta localmente e di qualità eccezionale, secondo i due medici napoletani citati nel capitolo precedente. Anche i poveri potevano permettersela. La facevano con le cosiddette «minuzzaglie», avanzi di vari tipi e forme di pasta – in un'epoca in cui si vendeva ancora sfusa.

La pasta si mangiava nelle osterie, e a metà del secolo si serviva con un sugo di pomodoro o di carne, con una spolverata di formaggio grattugiato. Stando a una descrizione delle taverne di Napoli datata 1858, il «mangiamaccaroni si diletta del sugo della carne, ma l'acre pomodoro lo alletta forse in pari modo, e dove mancassero l'una o l'altra si attiene alla più netta semplicità del puro cacio». E i bottegai la gustavano nel retro dei negozi, in porzioni già pronte fornite loro dai *maccheronari*: nel 1845 a Napoli se ne contavano ben 280.

Ma la pasta si andava affermando anche come cibo da consumare per le strade di Napoli. Nel 1787, visitando la città, Goethe commentò: «I maccheroni [...] si possono acquistare dappertutto e in tutti i negozi a un prezzo bassissimo. Di regola, si cuociono semplicemente nell'acqua e si condiscono con del formaggio grattugiato». Venivano gustati prevalentemente all'aperto, comperandoli per pochi soldi sulle bancarelle e nei mercati dove si cucinavano in grandi pentoloni, conditi e mangiati subito con le mani – come si vede nelle stampe popolari dell'epoca e nelle prime cartoline per i turisti.



Mangiamaccaroni e Famiglia di marinai, da una serie di stampe che rappresentano scene di vita popolare napoletana. (Federico Gatti, Napoli 1840 © Trustees of the British Museum).

La giornalista e scrittrice napoletana Matilde Serao offre una vivida descrizione della scena in *Il ventre di Napoli*:

Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quattro quartieri popolari, hanno una di queste osterie che installano all'aria aperta le loro caldaie, dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomodoro, le montagne di cacio grattato [...]. Anzi tutto, quest'apparato è molto pittoresco, e dei pittori lo hanno dipinto [...]; e nella collezione di fotografie napoletane, che gl'inglesi comprano, accanto alla *monaca di casa*, al *ladruncolo di fazzoletti*, alla *famiglia di pidocchiosi*, vi è anche il *banco del maccheronaro*.

Questo approccio da «fast food» per quanto riguarda la preparazione e il consumo della pasta probabilmente influenzò l'abitudine di preferirla «al dente», ossia non completamente cotta. Ciò era una novità assoluta. La nuova moda napoletana si adattava perfettamente alla pasta locale, fatta di grano duro ed essiccata, consentendole di mantenere la sua elasticità e una consistenza leggermente gommosa. Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nella sua *Cucina casarinola co la lengua napoletana*, affermava che i maccheroni si dovevano cuocere solo finché non diventavano «vierde vierde». Questa espressione napoletana significava, appunto, «un po' duri» (letteralmente, molto verdi). Dopo l'unificazione d'Italia, il nuovo gusto napoletano si estese al resto d'Italia. In un libro di cucina su cui torneremo più avanti, Pellegrino Artusi spiega: «Quanto ai maccheroni, insegnano [i napoletani] di farli bollire in un recipiente largo, con molt'acqua, e di non cuocerli troppo». Le varie forme di pasta dovevano restare «durette». Paradossalmente, e in contrasto con i consigli dietetici dei secoli precedenti, ciò in effetti rende i maccheroni più digeribili. Quella leggera durezza impone di masticarli prima di inghiottirli, spiega Artusi. Ma non li definisce ancora «al dente». Questa espressione tutta italiana e intraducibile in altre lingue divenne comune solo dopo la prima guerra mondiale.

Fu la graduale industrializzazione del processo di produzione della pasta, nella seconda metà del XIX secolo, a promuoverne la trasformazione in un alimento base. Come si rapporta con la produzione del pomodoro? In questo campo, l'industrializzazione era di là da venire. Se la produzione della pasta costituiva un'area di eccellenza dell'Italia – e in particolare di Napoli – la conservazione degli alimenti era ancora una forma di artigianato in pieno XX secolo.

Il metodo più semplice per conservare i pomodori era

«appendere» l'intera pianta prima che maturasse. I pomodori avrebbero mantenuto la loro zuccherinità nei mesi successivi e si sarebbero potuti usare «freschi» durante l'inverno. Un manuale del 1868 sulla coltivazione della verdura – scritto dai fratelli orticoltori Marcellino e Giuseppe Roda – spiegava come la gente conservasse dei pomodori sani, ma ancora parzialmente verdi, in autunno. Il pomodoro appeso divenne ben presto una decorazione invernale per le pareti e le travi. Come scriveva nel 1894 il console generale della Francia a Napoli, «l'alimentazione [dei napoletani] è essenzialmente vegetale. Alle pareti delle case, ai due lati delle finestre, si vedono sospesi lunghi penzoli di pomodori, di cipolle». Particolarmente adatti a tale usanza erano i pomodorini meridionali dalla pelle spessa del tipo Principe Borghese, che risale a questo periodo.

C'era quindi la pratica di tagliare a metà i pomodori, salarli e farli essiccare, un metodo nato in Sardegna, anche se era più comune trasformare i pomodori freschi. Secondo i fratelli Roda, i pomodori venivano trasformati in una «pasta», con «la consistenza di una polentina molle», attraverso una bollitura prolungata, aggiungendo carote e cipolle tagliuzzate e un po' di burro, e poi passandoli al setaccio. A quel punto c'erano due opzioni. La pasta si poteva far asciugare al sole, sulle tavole, per tre o quattro giorni, e poi appiattirla per ottenere una «conserva nera» più concentrata (il metodo più antico, che abbiamo incontrato nel capitolo precedente). In questo modo sarebbe durata fino a due anni. Oppure, si poteva mettere in bottiglia senza ulteriore essiccazione. Le bottiglie venivano poi sigillate e riscaldate a bagnomaria, secondo il metodo Appert. I fratelli Roda preferivano questa seconda opzione, perché la «pasta conserva nelle bottiglie il bel colore primiero, con il sapore non molto dissimile dai frutti freschi». È la passata odierna, nel senso che viene passata al setaccio. Ma tan-

to per confondere le acque, i produttori del primo Novecento la chiamavano «salsa».

Per gran parte dell'Ottocento la conservazione dei pomodori rimase un'attività locale, dalle dimensioni artigianali. Era strettamente legata alla produzione domestica. In quegli anni, il settore agricolo dominava l'economia della giovane nazione, se si considera che nel 1860-61 occupava sette italiani su dieci; e alla vigilia della seconda guerra mondiale interessava ancora metà dell'intera forza lavoro. Le pratiche alimentari erano imposte dalla necessità e dall'esigenza di fare economia. Alla fine del XIX secolo, sia nelle campagne sia nelle città, il cibo assorbiva tre quarti delle spese di una famiglia operaia media. Questa percentuale scese sotto il cinquanta per cento solo nei primi anni Sessanta del Novecento.

La conservazione del pomodoro era importante anche da punto di vista simbolico. Nel romanzo verista di Giovanni Verga *I Malavoglia* (1881), la «conserva dei pomodoro» di donna Rosolina compare in modo costante in tutta la narrazione. È una sorta di ritornello che fa eco al declino della famiglia protagonista del racconto. Il romanzo di Verga è permeato di riferimenti al cibo. Parla di alimenti poveri, ma il linguaggio è ricco: modi di dire, proverbi e metafore, accompagnati dall'utilizzo di ripetizioni e ritornelli, che colgono bene il fluire della vita e il passaggio del tempo, dando al testo un respiro epico.

All'inizio della storia, Rosolina si vanta con il fratello prete delle sue capacità di massaia, tra le quali il saper fare «la conserva dei pomodoro [...], che lei ci aveva un segreto tutto suo per avere la conserva dei pomodoro fresca tutto l'inverno» (cap. 4). A metà del libro, alcune donne hanno un'animata discussione, nella quale partecipa Rosolina «mentre cuoceva la conserva dei pomodoro, colle maniche rimboccate» (cap. 10). Più avanti, convinta che un certo don Michele fosse interessato a lei, e passeggiasse davanti a

casa sua solo per vederla, Rosolina «stava sempre al terrazzino colla conserva dei pomodoro, e colle bocce dei peperoni, per far vedere di che era capace» (cap. 13). Ma un'altra donna ha detto che don Michele non era interessato a lei, qualunque cosa facesse: «Donna Rosolina può farci le radiche sul terrazzino in mezzo ai suoi pomodoro, a fargli l'occhio di pesce morto», per quello che può servire (cap. 13).

Alla fine del libro, quando la famiglia Malavoglia è ormai completamente in rovina, anche «donna Rosolina era dimagrata dalla bile, massime dopo che se n'era andato don Michele, e s'erano sapute tutte le porcherie di quest'altro. Adesso non faceva che andare a caccia di messe e di confessori, di qua e di là, sino all'Ognina e ad Aci Castello, e trascurava la conserva dei pomodoro e il tonno sottolio, per darsi a Dio» (cap. 15).

Verga sottolinea l'isolamento di Rosolina, che fin dall'inizio del libro produce la conserva per conto suo. Tuttavia, negli anni in cui egli scrisse *I Malavoglia*, quella preparazione era un rituale di gruppo. L'archeologo e antiquario francese François Lenormant, di passaggio da Catanzaro, rimase colpito dai «pomodori, ammicchiati in enormi piramidi», che campeggiavano nel mercato cittadino. Ecco che cosa dice sulla preparazione domestica della conserva di pomodoro:

Noi siamo, in effetti, nella stagione in cui, in ogni casa calabrese, si manifattura la conserva di pomodori per l'uso del resto dell'anno. È un'occasione solenne nella vita popolare di queste contrade, una specie di festa, un pretesto per riunioni e per veglie [...]. I vicini, e soprattutto le vicine, si riuniscono successivamente gli uni in casa degli altri per la «conserva dei pomi d'oro», operazione che termina con un gran pranzo; e si ciarla a più non posso mentre si schiacciano e si cuociono i pomodori. È lì che per parecchi mesi si stabilisce e si commenta la cronaca scandalosa della località; è lì che si ripetono di generazione in generazione quelle vecchie rustiche canzoni e quei racconti popolari, che son raccolti oggi così avidamente dagli eruditi appassionati del *folklore*.

Un nuovo rituale, imperniato su un nuovo alimento, veniva così ad assumere una vecchia forma. Di lì a poco le famiglie siciliane avrebbero impiegato quel processo per fare il cosiddetto *astrattu* (estratto o concentrato) dall'altra parte dell'Atlantico.

Una fase della preparazione della conserva viene descritta da Carlo Levi, lo scrittore torinese condannato al



La fase di essiccazione nella preparazione del tradizionale concentrato di pomodoro (*astrattu*) a Canicattì, in Sicilia. Foto di Diego Sgamaglia, per gentile concessione di Alfonso Messina.

confino in Basilicata tra il 1935 e il 1936. Il quadro non risulta particolarmente appetitoso, piuttosto sembra di vedere una natura morta – non a caso Levi era anche pittore:

Davanti all'uscio, sulla strada, sotto agli stendardi neri [delle trecce di fichi, nere di mosche] seccavano al sole, su tavole dai bordi sporgenti, liquide distese color del sangue di conserva di pomodoro. Sciami di mosche passeggiavano a piede asciutto sulle parti già solidificate, innumerevoli come il popolo di Mosè; altri sciami precipitavano e s'impegolavano nelle zone bagnate di quel Mar Rosso, e vi annegavano come eserciti di Faraone, impazienti di preda.

Ai primi del Novecento, gli abitanti delle campagne malariche a sud di Roma arrivarono persino a rimuovere dalle finestre le zanzariere, fatte installare dalle autorità sanitarie, per usarle come setacci per la passata: prova dell'importanza della conserva nella loro alimentazione, oltre che della sfiducia nutrita dai contadini nei confronti delle autorità sanitarie stesse.

La produzione della conserva, in grandi tini lasciati al sole, rimescolata di tanto in tanto per amalgamare i pomodori che si andavano lentamente addensando (e per allontanare «il gran ronzio delle mosche»), interessava anche i balconi cittadini. Matilde Serao, nel suo racconto *O Giovannino o la morte*, descrive «l'odore acuto di conserva di pomodoro» che proveniva dai balconi del «vicoletto delle Grattelle», nel fitto reticolo delle viuzze di Napoli. Il sole completava il lavoro del fuoco, condensando la salsa di pomodoro in una purea, poi trasformata in panetti oppure imbottigliata. In effetti, a Napoli, la conserva di pomodoro si produceva e si consumava «in grandissima abbondanza», quantomeno a partire dagli anni Sessanta dell'Ottocento, secondo i due medici napoletani Spatuzzi e Somma, citati nel capitolo 3.

La conserva, sotto forma di «concentrato» o «estratto» di pomodoro – chiamatela come volete – non si produceva

solo nel Sud. Nel porto di La Spezia era disponibile in una forma che ricordava da vicino «una grossa salsiccia di Bologna». Così scriveva nel 1849 il viceconsole americano nella città, Heirom Aime. Egli vedeva un grande futuro nel suo paese per questa attività. A Genova la **conserva** di pomodoro, «abbastanza densa da formare dei piccoli coni, come lo zucchero in mattone», si vendeva nei negozi alimentari, dove veniva trasportata dalle campagne circostanti. Meno di quarant'anni dopo, e nonostante la mancanza di una lunga tradizione artigianale specifica, in Liguria la preparazione della **conserva** di pomodoro costituiva «un cespite di discreta entrata per gli agricoltori del litorale». L'inchiesta parlamentare di Jacini rivelò che grandi quantità di pomodori, coltivati intorno alla città di Albenga – gli antenati della odierna varietà Cuore di bue – si vendevano al di fuori della regione. Già nel mese di maggio i pomodori freschi finivano, via treno, sui mercati del Piemonte e di altre regioni. I pomodori maturati successivamente venivano trasformati in pasta. Di fatto si esportavano ogni anno, prevalentemente negli Stati Uniti, tra gli ottocento e i mille barili da sessanta chili di concentrato di pomodoro.

Nata come attività artigianale, la preparazione della **conserva** sotto forma di concentrato di pomodoro su scala semi-industriale si concentrò (scusate il bisticcio!) nelle zone in cui la coltivazione del pomodoro era più estensiva, ossia lungo la costa ligure, in Emilia Romagna (intorno a Piacenza e a Parma) e in Campania (intorno a Salerno e a Napoli).

Come abbiamo visto nel capitolo precedente, la coltivazione del pomodoro era sempre più importante per l'economia locale dell'Italia meridionale. Coinvolgeva le fattorie sperimentali statali e gli istituti agrari, anche se bisogna dire che la preoccupazione principale continuava a essere rivolta alle coltivazioni base di grano e frumento. I contenuti della rivista pubblicata dalla scuola di Portici, presso Napoli, sug-

geriscono una crescente attenzione verso il pomodoro da parte degli agronomi, a partire dagli anni Ottanta dell'Ottocento. Ma il vero interesse per il potenziale economico del pomodoro era tecnologico e industriale, più che agricolo.

All'inizio, l'industria della conservazione alimentare non considerava remunerativo l'inscatolamento dei pomodori, benché fosse già possibile dal punto di vista tecnico. La carne veniva inscatolata prevalentemente per le forze armate; lo stesso si faceva per le verdure più costose, come i piselli, che avevano una stagione di crescita limitata. La conservazione della verdura e della frutta su scala industriale iniziò a decollare a metà Ottocento in Gran Bretagna, Stati Uniti e Germania. Fu in quel periodo che le lattine di stagno sostituirono le bottiglie e i recipienti di vetro: erano meno costose da produrre e riparavano il contenuto dalla luce. All'epoca, in Italia, non si poteva ancora parlare di una vera e propria industria alimentare. Gli unici alimenti conservati erano le carni salate al Centro-Nord e la frutta essiccata al Sud. Si trattava più di lavorazioni domestiche rurali e di artigianato urbano che di industria in senso stretto. La Cirio, che più tardi sarebbe arrivata a dominare la produzione italiana di pomodori trasformati, si occupava allora prevalentemente di esportare il prodotto fresco, sfruttando la rete ferroviaria appena costruita. Le sue incursioni nell'ambito delle conserve alimentari si limitavano all'inscatolamento di piselli, asparagi, carciofi, pesche e pere. I prodotti più richiesti. Tuttavia, l'azienda era considerata abbastanza importante da indurre il governo, nel 1885, a emanare un decreto che l'autorizzava a dipingere i suoi vagoni merci con il rosso, il bianco e il verde della bandiera italiana.

Abbiamo detto che tra i primi paesi ad avviare l'inscatolamento dei pomodori furono gli Stati Uniti e la Gran Bretagna. Nel 1847 Harrison Crosby, un imprenditore del New Jersey, riempiva certi contenitori con pomodori interi, li faceva bollire e poi li sigillava con un disco di stagno.

Dopodiché li confezionava in cartoni da sei e li spediva a New York; per promuovere la sua attività ne inviò dei campioni alla regina Vittoria, al presidente Polk, oltre che a quotidiani, ristoranti e alberghi della zona. Negli anni Sessanta del Novecento, un imprenditore del New Jersey con trenta dipendenti produceva 50.000 lattine in una sola stagione. L'inscatolamento dei pomodori era ormai diventato un grosso business in Pennsylvania e nel New Jersey. Dal 1879 si producevano più di diciannove milioni di lattine di pomodoro all'anno. Di lì a poco questa cifra si quadruplicò, e nel giro di alcuni anni si arrivò a inscatolare più pomodori rispetto a qualunque altra verdura o frutta.

Nel frattempo, il ketchup era divenuto il condimento nazionale degli Stati Uniti. Nelle prime versioni si trattava sostanzialmente di passata di pomodoro con l'aggiunta di spezie. Si usava per accompagnare la carne e il pesce, o in aggiunta ad altre salse. Dunque il ketchup non era molto diverso da *coulis* e *purè*, che si trovavano nei libri di cucina italiana dell'epoca. Ma i ketchup industriali facevano un uso molto consistente di ingredienti come lo zucchero, sempre più comune nella cucina americana, oltre ai tradizionali aceto e sale. Dopo un inizio incerto, nel 1899 la H.J. Heinz Company di Pittsburgh, in Pennsylvania, aveva filiali a Londra e a Liverpool, Anversa, Sydney, Mexico City, Toronto, Montreal e alle Bermuda. La Heinz si avviava a diventare il primo produttore di ketchup in assoluto, attraverso la costruzione della più grande fabbrica di conserve del mondo.

Il nuovo condimento, denominato «Beefsteak ketchup», era prodotto e venduto anche dalla Joseph A. Campbell Preserve Company, che produceva pure pomodori, verdure e, naturalmente, minestre in scatola. Il vero successo ebbe inizio nel 1897, quando l'azienda mise a punto un processo per condensare le sue minestre di verdure, che portò ad abbassare i costi di produzione e di spedizione – e che si tradusse in un conseguente risparmio per il consumatore. Que-

sto processo, grazie anche a una campagna di marketing accattivante che includeva ricettari e programmi dietetici, fece conoscere a tutte le famiglie la minestra Campbell. Nel 1912 la Campbell iniziò a fornire ai produttori di pomodori dei semi particolari, sviluppati dalla stessa azienda.

I pomodori venivano trasportati mezzo ferrovia in zone sempre più lontane degli Stati Uniti. Quando la coltivazione e il consumo cominciarono a decollare, nella seconda metà del XIX secolo, furono sviluppate nuove varietà per soddisfare una domanda in costante crescita. Alcune erano destinate specificamente all'industria alimentare. Negli anni Sessanta dell'Ottocento, gli agronomi americani avevano sviluppato più di venti varietà, anche se non sappiamo esattamente che aspetto (o che sapore) avessero. In Ohio, tra il 1870 e il 1893, Alexander Livingston mise a punto o migliorò in tutto tredici grandi varietà di pomodoro per la lavorazione industriale. Con scarsa modestia, attribuì alla maggior parte di esse il proprio nome – Livingston's Marvel, Livingston's Magnus, Livingston's Paragon, Livingston's Perfection, solo per citarne qualcuna (ma il concetto è chiaro). Alcune di queste varietà sarebbero poi finite a Parma, essendo particolarmente adatte alla produzione del concentrato. In quest'ultima forma, il pomodoro attraversò così l'Atlantico una seconda volta – prima che il prodotto finito venisse nuovamente riesportato.

I primi tentativi di inscatolare i pomodori messi in atto nell'Italia neounificata si possono tranquillamente definire disastrosi. Un campione di estratto di pomodoro, preparato secondo il metodo Appert e presentato all'Esposizione nazionale di Firenze del 1861, fu giudicato di sapore «empireumatico». In altre parole, sapeva di bruciato. L'autore del rapporto, circa la relazione tra alimentazione e salute, era il naturalista e igienista Adolfo Targioni Tozzetti. Anche se considerava la conservazione del cibo un'esigenza naziona-

le, l'essiccazione restava il modo più comune, e veniva pesantemente limitato il ricorso al metodo Appert.

L'essiccazione dei pomodori e la seguente riduzione a una pasta avvenivano di solito nelle campagne in cui si raccoglievano. Era un peccato che questi prodotti non venissero valorizzati sul punto vendita, subendo la concorrenza del Portogallo, della Grecia e della Turchia. Fu una sfortuna soprattutto per l'Italia meridionale e la Sicilia, dove il consumo di pomodori era elevatissimo. Solo due artigiani della cittadina toscana di Castelfiorentino erano riusciti a realizzare un prodotto apprezzato dai giudici. Si trattava di pomodoro «condensato in sfoglie sottili traslucide e di bel colore e di grato sapore». Dieci anni dopo, il sindaco di Miglianico (Abruzzo) sottopose la conserva locale a una commissione d'inchiesta parlamentare sulla produzione industriale. Qui spiegò che fino ad allora era stata consumata solo in loco, ma sperava di riuscire a esportarla. Nel 1879 un agronomo e medico abruzzese arrivò addirittura a scrivere un trattato sulla preparazione della conserva di pomodoro.

Esistevano anche altri metodi di conservazione. Un libro di cucina assai apprezzato, *La cucina teorico-pratica* del napoletano Cavalcanti, suggerisce per esempio di conservare i pomodori mettendoli in salamoia. Un metodo che non ebbe mai veramente successo. Sebbene l'acidità dei pomodori ne facilitasse la conservazione rispetto a tanti altri tipi di frutta e verdura, da un punto di vista tecnico ci sarebbero voluti altri cento anni prima che l'inscatolamento dei pomodori interi diventasse una prassi abituale.

Il supporto delle scuole agrarie e degli enti governativi era importante per quel settore, che stava muovendo i primi passi. A Brescia, l'agronomo e sacerdote Giovanni Bonsignori capì che, per garantire il successo di un'azienda agraria, la produzione e la processazione dovevano essere strettamente legate. Come preside dell'Istituto Artigianelli, una scuola agraria per i fanciulli, Bonsignori avviò la coltivazio-

ne dei pomodori nella fattoria sperimentale di Remedello di Sopra. «La coltivazione su vasta scala del pomodoro, per la cui lavorazione industriale sta sorgendo in paese un apposito stabilimento, [che] sarà di tale capacità da poter accettare qualunque quantità di pomodoro»: questo prometteva Bonsignori in un discorso del gennaio del 1899. Mesi dopo, egli scrisse al direttore della fattoria, consigliandogli di usare fertilizzanti come il nitrato di sodio, il solfato di ammonio e il fosfato di calcio derivato dalle ossa bovine sui nove più [tre ettari] di terreno destinati alla coltivazione dei pomodori. Il nitrato di sodio in particolare, che si importava ogni anno in grandi quantità dal Cile, veniva usato da tempo immemore in agricoltura, ed è tuttora il fertilizzante più apprezzato dagli agricoltori che usano metodi biologici.



Inserto pubblicitario del 1913, apparso sul «Corriere della Sera», il 19 aprile 1913. Notate i grandi pomodori costoluti, preferiti dagli agricoltori dell'Italia settentrionale, che venivano fatti crescere su apposite canne.

All'inizio a Remedello di Sopra andava tutto bene. Lo stabilimento fu costruito e nel secondo anno di attività, nel 1900, produceva circa 200.000 lattine di concentrato di pomodoro destinate all'esportazione. Altri proprietari terrieri della zona furono convinti a coltivare i pomodori e a inviarli poi allo stabilimento per la processazione. Ma, a partire dal 1904, la voce «pomodori» non compare più nei registri contabili dell'azienda agricola annessa alla scuola. Perché quell'esperimento, che appariva così promettente, era stato abbandonato nel giro di pochissimi anni? Lo stesso Bonsignori suggerisce una spiegazione nel suo manuale del 1901 sulla coltivazione del pomodoro. «La coltivazione del pomodoro, pur essendo possibile in tutte le regioni d'Italia, ha miglior riuscita nei luoghi soleggiati che non nelle zone infestate dalla nebbia e dal freddo.» Forse Bonsignori aveva in mente la nativa Brescia.

Uno di quei «luoghi soleggiati» era Parma. Questa zona è giustamente famosa per il prosciutto e il formaggio. Ma il suo ruolo nella coltivazione e nella conservazione dei pomodori è meno noto. Il suo primato locale dipendeva in larga misura dall'opera di un solo uomo, Carlo Rognoni. Proprietario terriero e docente di agronomia, negli anni Ottanta dell'Ottocento decise di sperimentare la coltivazione dei pomodori, dopo la caduta dei prezzi dei cereali. Superò le resistenze locali alla coltivazione del pomodoro, affermando e dimostrando che si poteva coltivare con successo nella valle del Po. Riuscì dove Bonsignori aveva fallito. Rognoni inserì la coltivazione del pomodoro nel ciclo di rotazione delle colture già esistente, e sfruttò al meglio l'irrigazione e la concimazione. La coltivazione del pomodoro nel parmense si avvantaggiò anche della manodopera stagionale a basso costo e del cottimo – un fenomeno di cui vedremo le drammatiche conseguenze nel capitolo 6.

Nella sua fattoria sperimentale, Rognoni provò a coltivare diverse varietà di pomodoro – dando la preferenza a

quelle più grandi, con una serie di metodi. Questa [serie] includeva l'utilizzo di una estesa steccatura per sostenere le piante, che contribuì in modo sostanziale a incrementare i rendimenti. (Le varietà autosostenute apparvero solo dopo la seconda guerra mondiale, quando furono importate dagli Stati Uniti.) L'espansione della coltivazione del pomodoro in tutta la provincia di Parma fu accompagnata dallo sviluppo dei processi di trasformazione del pomodoro. Alla fine dell'Ottocento, l'essiccazione tradizionale della pasta di pomodoro in «mattoni» – la cosiddetta «conserva nera» – fu sostituita dalla preparazione della conserva in bottiglia, che nella provincia di Parma si effettuava a livello sia domestico sia artigianale.

La produzione della pasta di pomodoro restava locale e marginale. Locale, perché i produttori di Parma utilizzavano i propri siti di produzione, adiacenti ai campi di pomodori; molti produttori li coltivavano anche. Le tecniche impiegate erano essenzialmente quelle della produzione domestica, sebbene comportassero volumi molto maggiori e l'utilizzo di macchine semplici. E marginale, perché alla Esposizione universale di Parigi del 1889 i pochi produttori di conserva presenti nel padiglione italiano furono oscurati dai produttori di altri alimenti conservati. La trasformazione dei pomodori a livello industriale decollò solo nel XX secolo.

Eppure, nel 1891, Artusi ci offre una stuzzicante visione del futuro. Nella sua ricetta per la «conserva di pomodoro senza sale», fa riferimento a un nuovo «sistema detto *preparazione nel vuoto*, mediante il quale si conservano freschi ed interi i pomodori in vasi di latta». E descrive la produzione avviata successivamente a Forlì, che ebbe inizialmente un grande successo. «Ma ohimè», conclude Artusi, «il fisco le saltò subito addosso con una tassa, e il povero industriale mi disse che pensava di smettere.»

Abbiamo ricostruito lo sviluppo dell'industria della pasta

e abbiamo dato un'occhiata alla conservazione del pomodoro. Quando si sono finalmente incontrati i due settori?

In che modo e quando il pomodoro, utilizzato come condimento, finì per la prima volta sulla pasta, resta una sorta di mistero. Ma ci sono alcune occasionali indicazioni. Il primo riferimento all'utilizzo del pomodoro in un piatto di pasta in verità è francese. Nel suo *Almanac des gourmands* (1807), Grimod de la Reynière spiegava che in autunno i pomodori potevano prendere il posto dei purè e del formaggio che venivano versati di solito sui vermicelli prima di servirli. E osservava che «il succo di questo frutto o verdura (come lo si voglia definire) comunica alle minestre nelle quali viene messo un'acidità assai gradevole, e che piace generalmente a quelli che ci hanno fatto l'abitudine». Era una pratica ormai consolidata in Italia, come abbiamo visto nel capitolo 3, e come di certo sapeva Grimod. Ma all'epoca il pomodoro veniva consumato anche a Parigi, dove era arrivato dalla Provenza. Ed è proprio la Provenza che ci regala il detto più allettante su questo ortaggio: «È il pomodoro che rende saporito un piatto» (*Poumo d'amour que'es bono viando*). Un consiglio che sarebbe stato accolto in varie parti d'Italia.

Il matrimonio tra pasta e pomodoro si sarebbe celebrato convenzionalmente a Napoli. Il libro anonimo del 1816 *La cucina casereccia* fornisce una ricetta per i «maccheroni alla napoletana», dove la pasta viene bollita nel brodo di carne in cui sono stati cotti i pomodori. Il suo autore esalta i pomodori, come era logico aspettarsi visto il luogo di pubblicazione, Napoli appunto. Suggerisce poi altri possibili utilizzi per i pomodori, freschi o conservati: con il ragù di carne, nelle minestre, con i bolliti, con le frittate o come ripieno per le patate.

Ma la ricetta dei «maccheroni alla napoletana» non fa alcun riferimento alla salsa di pomodoro. Il matrimonio tra pasta e salsa si celebrò finalmente nel 1839. In quell'anno,

Ippolito Cavalcanti scrisse che il segreto di un buon «timpino di vermicelli con pomodoro cotti crudi» consisteva nel rendere molto densa la salsa di pomodoro, nel cuocere la pasta senza farla ammorbidire e nel versare il tutto in padella. Quanto alla salsa di pomodoro, o *sauza de pommodore* in napoletano, Cavalcanti scriveva che comunque si facesse, utilizzando pomodori freschi, essiccati o conservati, era inutile descriverne la preparazione perché la conoscevano tutti. Che suonino le campane delle nozze!

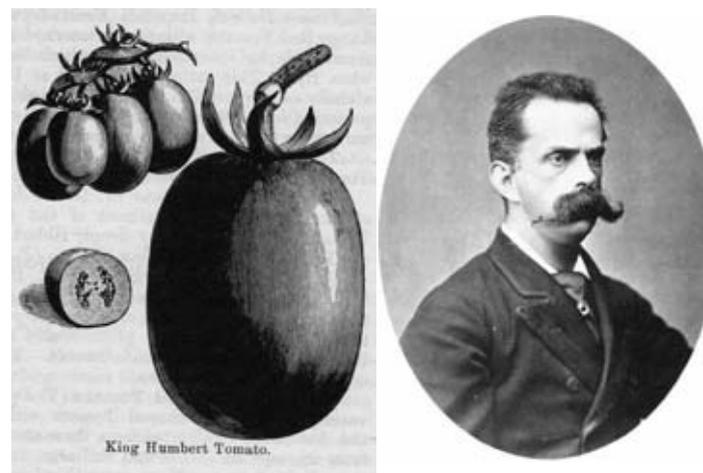
Il tono della ricetta fa supporre che Cavalcanti si riferisca a un utilizzo già consolidato, e non solo a Napoli. In effetti, negli anni Trenta dell'Ottocento, il mercato dei pomodori essiccati era così fiorente a Cagliari «essendo il sugo de' medesimi assai grato ne' maccheroni, che tanto piacciono alla media e bassa classe». Una ricetta per i «maccheroni a la napoletana», che combinano pasta e pomodori, fa la sua prima apparizione in un libro di cucina americano pochi anni dopo, nel 1847. Tra il 1881 e il 1885, quando si svolse l'inchiesta Jacini sulle condizioni di vita dei contadini, il pomodoro si era ormai imposto come condimento di elezione per la pasta tra i contadini della Campania, e la pasta stessa era divenuta un alimento base. La mangiavano persino i carcerati – quantomeno nei giorni festivi. In queste occasioni, agli ospiti delle prigioni della provincia meridionale di Capitanata si servivano i maccheroni al ragù (conserva di pomodoro e carne di manzo).

A Napoli, il termine dialettale che designava il pomodoro, *pommarola* o *pummarola*, divenne per estensione sinonimo di salsa di pomodoro. E in questa guisa essa entrò anche nella cucina toscana con il nome di *pomarola*. Sebbene i toscani facessero ampio uso del pomodoro, come vedremo tra poco, quella salsa era chiaramente importata. Oggi si considera un punto fermo della cucina «tradizionale». Un'analogia traslazione linguistica ebbe luogo in Sardegna. Quando l'isola era sotto il dominio del Piemonte, nella cit-

tà di Cagliari la salsa di pomodoro divenne un condimento così comune che era chiamata semplicemente *bagna*, la parola piemontese che sta per salsa.

Troviamo dunque un nuovo utilizzo per il pomodoro, come condimento per la pasta, ma anche una nuova varietà di pomodoro particolarmente adatta allo scopo. Questa piccola varietà a forma di uovo, che risale alla prima metà del XIX secolo, prendeva il nome di Fiaschetto o Fiaschella. Era un matrimonio voluto dal cielo. Diversamente da quanto accadeva in Gran Bretagna, in Francia e negli Stati Uniti, l'industria italiana delle sementi era ancora agli albori. Ma la varietà a forma di uovo era una delle tre di cui, nel 1861, erano disponibili i semi presso la fattoria sperimentale di Napoli. Vent'anni dopo, nell'Italia meridionale – e in particolare intorno a Napoli – si coltivavano diverse varietà di pomodori oviformi. Buona parte finiva in conserva, stando a *Les plantes potagères*, pubblicato dalla Vilmorin-Andrieux et Cie, il primo vivaio di Francia. L'edizione inglese del libro, uscita nel 1885, fa il primo riferimento alla varietà intitolata al re d'Italia Umberto I, salito al trono nel 1878 (lo stesso anno in cui si recò per la prima volta in visita a Napoli). Il pomodoro Re Umberto «si distingue per la forma e apparenza peculiare». Chissà se il sovrano avrà apprezzato l'associazione a questa varietà di pomodoro... I suoi frutti erano ovoidali ma appiattiti sui lati, «grandi più o meno quanto un piccolo uovo di gallina», «di un rosso scarlatta», crescevano «in grappoli da cinque a dieci» e «davano una resa straordinaria».

Fu la straordinaria produttività del pomodoro Re Umberto, e di altre varietà ovoidali, a renderli così attrattivi per gli agricoltori del napoletano. E il fatto che fossero striscianti li rendeva meno costosi da coltivare, in quanto non abbisognavano di sostegni. A quel punto si poteva soddisfare l'elevata domanda cittadina di pomodori, e più in generale di frutta e verdura: Napoli ne esportava in grandi



Il pomodoro Re Umberto e il sovrano a cui fu intitolato.

quantità. Nei primi anni Novanta dell'Ottocento, più di trenta tonnellate di ortaggi partivano ogni giorno da Napoli via treno, verso i mercati di Roma, Firenze, Milano e Torino. Ma la maggior parte dei pomodori veniva ancora consumata localmente, presso la zona di produzione. Le tozze e cespugliose piante di Re Umberto, con i loro numerosi piccoli frutti scarlatti, contribuivano a decorare «le campagne che circondano più immediatamente la città di Napoli, [che] appariscono [...] piuttosto orti che campi», stando a un rapporto del ministero dell'Agricoltura.

Uno dei piccoli paradossi della storia è che questa fondamentale varietà di pomodoro è andata quasi perduta, e oggi costituisce una rarità ricercatissima dai collezionisti di semi della tradizione italiana.

Se al re Umberto era stato dedicato un pomodoro, a sua moglie, la regina Margherita, era stata dedicata una pizza: una combinazione azzecata, perché il pomodoro che

adornò per primo la «pizza Margherita» era proprio il Re Umberto. Si narra che mentre era in visita a Napoli nel 1889, Sua Maestà, stanca della cucina francese che le preparavano a corte, avesse fatto chiamare un famoso pizzaiolo, Raffaele Esposito, nella reggia di Capodimonte. Esposito le preparò tre pizze nel forno del palazzo. Il forno era stato costruito su ordine, custodito negli archivi storici delle dinastie estinte dopo l'unificazione d'Italia, di re Ferdinando II di Borbone. Una delle tre pizze era condita con pomodoro, mozzarella e basilico, che rappresentavano i tre colori della bandiera italiana.

Non è chiaro se la pizza margherita fosse stata inventata lì per lì o se Esposito avesse semplicemente ripreso una ricetta preesistente. La seconda ipotesi è la più probabile. Ma, in ogni caso, l'importante è «l'invenzione» di una nuova tradizione culinaria, che combinava diversi elementi. Abbiamo il populismo della nuova monarchia savoiarda a spese dei malcapitati Borbone; il trionfo della cucina popolare locale sulla cucina francese d'importazione; e l'italianizzazione di un piatto napoletano nel clima del risorgimento. Oggigiorno, in un'era di crescente regionalismo, la tradizione è più difficile da accettare. I sostenitori di un «orgoglio meridionale» vorrebbero ribattezzarla «pizza Ferdinando», in onore dei re napoletani – padre e figlio – che per primi si appassionarono a questo piatto.

Come nel caso della pasta, la storia della pizza precede di molti anni l'arrivo del pomodoro. È un alimento semplice, da consumare in movimento. Nella versione morbida, ricorda il *nan* indiano; nella versione dura, il pane berbero che si mangia in Algeria. In Italia, lievitata o no, aveva tantissimi nomi diversi. Nel periodo che trattiamo in questo capitolo, la pizza era ormai diventata un piatto tipico della plebe urbana. I primi riferimenti ai luoghi, simili a forni per il pane, in cui si cuoce e si vende la pizza riguardano la Napoli del tardo Seicento. Il cosiddetto 'Ntuono, dove si sarebbe reca-

to abitualmente in incognito il re Borbone Ferdinando I, esisteva già nel 1732. (Nel 1738 si trasferì nel quartiere di Port'Alba, dove si trova ancora oggi.) A metà del secolo c'erano a Napoli più di ottanta pizzerie. Venti di esse mettevano a disposizione della clientela alcuni tavolini all'esterno. Le pizzerie rifornivano anche i venditori ambulanti che vendevano le pizze nelle strade della città, portandole sulla testa in contenitori metallici rotondi per mantenerle calde.

Il posto della pizza nella vita dei napoletani poveri fu descritto da Alexandre Dumas, che soggiornò a Napoli nel 1835. Nel *Corricolo*, l'autore dei *Tre moschettieri*, *Il Conte di Montecristo* (e molte altre opere) vede Napoli con il suo occhio di romanziere romantico, e cita situazioni e personaggi coloriti e pittoreschi. Dumas non sarà particolarmente affidabile, ma aveva uno sguardo straordinariamente attento, e in materia di cibo si considerava un esperto. Tanto è vero che, anni dopo, avrebbe scritto un dizionario alimentare in sei volumi, ancora oggi in stampa.

Dumas dice della pizza che a prima vista sembra un piatto semplice, ma a un esame più attento risulta assai complessa. Per sei mesi all'anno rappresentava l'alimento base dei napoletani poveri – più economico della pasta, che era riservata alle domeniche. Negli altri sei mesi dell'anno, i partenopei meno abbienti dovevano accontentarsi di melone e cocomero. Il prezzo della pizza era determinato da diversi fattori, spiegava Dumas. Prima di tutto, dal diametro. Una pizza da due *centesimi* saziava un uomo, mentre una pizza da due *soldi* saziava un'intera famiglia. Il prezzo dipendeva soprattutto dalla richiesta del mercato. Poteva variare secondo il costo degli ingredienti utilizzati – oltre che in base alla loro freschezza –, olio, lardo, sugna, pomodoro o pesce fresco. Si poteva anche acquistare a credito.

I pomodori stavano rapidamente diventando un elemento indispensabile nell'alimentazione del Mezzogiorno. Nel

1846, le suore del convento dei santissimi Giuseppe e Anna di Monopoli, in provincia di Bari, acquistarono pomodori in sessantatré occasioni, praticamente tutti i giorni durante la stagione del raccolto. Ma l'impiego dei pomodori è evidente anche in altre regioni d'Italia, più o meno nello stesso periodo. I pomodori e la conserva di pomodoro presero il posto del lardo come condimento di alimenti base quali il pane, la polenta e il riso. Il maggior consumo di pomodoro andava di pari passo con il diffondersi della coltivazione. In Toscana, i mezzadri lo utilizzavano frugalmente nelle minestre o, insieme con il pane raffermo, nella pappa al pomodoro. Questo piatto, sostanzialmente una minestra di pane e pomodori, divenne famoso in tutta Italia grazie al libro dello scrittore toscano Vamba *Il giornalino di Gian Burrasca*, pubblicato prima a puntate sul «Giornalino della Domenica» tra il 1907 e il 1908 e poi in volume nel 1911.

«Viva la pappa con il pomodoro!» divenne il motto di Gian Burrasca e della sua ribellione contro la monotona dieta a base di riso che gli somministravano in collegio, dove l'avevano spedito i genitori nel tentativo di insegnargli le buone maniere. La vicenda ha vissuto una seconda giovinezza verso la metà degli anni Sessanta, quando è stata trasformata in una serie televisiva seguitissima. La canzone omonima, cantata da Rita Pavone, rifletteva la «pomodorizzazione» della società italiana che stava connotando quel decennio; ma ne riparleremo nel capitolo 7.

Ironia a parte, il pane era ancora un alimento fondamentale, un elemento essenziale della dieta quotidiana. Il più delle volte veniva consumato raffermo, dato che nelle zone rurali veniva cotto nei forni comunali ogni settimana o due. Un'altra umile pietanza in Toscana era la *panzanella*, pane secco ammorbidito in acqua e aceto e poi sminuzzato. Vi si aggiungevano gli ortaggi di stagione che il mezzadro coltivava nel suo orticello: cipolle, carote, cavolfiori, erbe aromatiche, cetrioli e, per finire, pomodori. L'oste

Bicchierai definiva la *panzanella* una «pietanza da poveri, ma fine di gusto e gradita anche a' signori, preti e ufficiali». Come l'*acqua e sale* diffusa in alcune zone dell'Italia meridionale, la *panzanella* viene attualmente esaltata come un piatto cruciale della «dieta mediterranea». L'una e l'altra sarebbero inconcepibili senza il pomodoro.

I contadini del Lazio aggiungevano i pomodori alla loro densa zuppa di verdure, il *minestrone*, oppure li usavano per fare il cosiddetto *sugo finto*, da accompagnare ai fagioli o alle lenticchie. Il pomodoro cominciava ad apparire anche nel Nord. In *Le baruffe in famelia* del 1872, il commediografo veneziano Giacinto Gallina fa litigare la sua famiglia di classe medio-bassa sull'opportunità di consumare per cena il riso con i pomodori. A Udine, in Friuli, una ricetta per la salsa di pomodoro è inclusa in una raccolta manoscritta di 182 ricette, compilata ai primi dell'Ottocento dalla nobile famiglia Caiselli. Un'analoga raccolta, compilata da Lucia Prinetti Adamoli, a Varese, in Lombardia, e risalente a metà dell'Ottocento, contiene una ricetta per «i tomates alla provenzale». L'autrice copiò la ricetta dal *Trattato di cucina* di Giovanni Vialardi (1854), ma questo piatto era nato decenni prima a Parigi, e si può trovare anche nel ricettario di Vincenzo Corrado. Era costituito da pomodori interi cotti al forno, e farciti con formaggio grattugiato, pangrattato, prezzemolo, il tutto inumidito con brodo o salsa.¹ Anche gli ebrei d'Italia mangiavano pomodori ripieni, farciti con riso e pangrattato, stando a una poesia anonima scritta per la celebrazione del Purim.

Il ruolo del pomodoro nell'alimentazione italiana, e in particolare nelle zone agricole della Toscana, è illustrato

¹ Nel 1864 gli Adamoli apprezzavano questa ricetta abbastanza da coltivare i pomodori nella loro proprietà. Poiché il figlio Giulio aveva partecipato alla spedizione dei Mille, è possibile che in quell'occasione si fosse appassionato ai pomodori e avesse riportato dalla Sicilia alcuni semi – contribuendo così a unire la neonata Italia anche in senso culinario.

come meglio non si potrebbe in *Le avventure di Pinocchio* di Carlo Collodi, pubblicato per la prima volta sotto forma di libro nel 1883. Un tema importante di quest'opera è la contrapposizione tra fame e ingordigia. Collodi crea una tensione tra ricchezza e sazietà da una parte, e povertà e fame dall'altra. Tale contrapposizione non costituisce solo la realtà potenzialmente tragica del mondo di Pinocchio, ma rappresenta una realtà effettiva della società italiana dell'epoca. Nel capitolo 13, il burattino Pinocchio sta per essere depredato dal gatto e dalla volpe di cinque monete d'oro, che doveva riportare al padre Geppetto.

Cammina, cammina, cammina, alla fine sul far della sera arrivarono stanchi morti all'osteria del Gambero Rosso. [...] Entrati nell'osteria, si posero tutti e tre a tavola: ma nessuno di loro aveva appetito. Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

Nel capitolo 28, Pinocchio si butta in mare, per poi finire nella rete di un pescatore. Gli spiega che non è un pesce da mangiare, ma un burattino. Al che il pescatore replica di non aver mai preso un «pesce-burattino», e gli chiede come vorrebbe essere cotto: «Desideri essere fritto in padella, oppure preferisci di essere cotto nel tegame colla salsa di pomodoro?».

Ma è nel primo libro di cucina esplicitamente «italiano» che troviamo i migliori esempi di diffusione del pomodoro, specie sotto forma di conserva. Si tratta di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, pubblicata nel 1891 a spese dell'autore. La missione di Artusi è creare una cucina italiana, trent'anni dopo l'unificazione del paese. Le ricette contenute nel libro tendono a combinare

la cucina della Toscana con quella dell'Emilia Romagna. Ma ci sono anche ricette di altre regioni, oltre a una interessante mescolanza di cucina raffinata e cucina casereccia. Artusi propone due ricette per la conserva di pomodoro, una salata e l'altra dolce. Ne sottolinea la grande utilità osservando che se il pomodoro «fosse più raro, costerebbe quanto e più dei tartufi». Per esemplificare l'utilità del pomodoro al posto della carne, Artusi suggerisce questo accorgimento nella sua ricetta della «trippa col sugo», dove definisce la trippa «un piatto ordinario»: «Mettetela [la trippa lessata e tagliata a strisce] poi in una cazzaruola a soffriggere nel burro e, quando lo avrà tirato [assorbito], aggiungete sugo di carne o, non avendo questo, sugo di pomodoro».

Qui Artusi distingue tra «sugo di pomodoro» – pomodori cotti e passati al setaccio, con l'eventuale aggiunta di sedano, prezzemolo o basilico – e «salsa di pomodoro». Con riferimento alla salsa, raccontava questo aneddoto:

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole.

Questo racconto è seguito da una ricetta per la salsa di pomodoro.

Ricetta di Artusi per la salsa di pomodoro

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori, e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitevene.

Questa salsa si presta a moltissimi usi, come v'indicherò a suo luogo; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto no. 77 [risotto coi pomodori].

Tratto da Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970.

Artusi fornisce non una, ma due ricette per i «maccheroni alla napoletana». La seconda è ormai un caposaldo della cucina italiana – un piatto semplice, essenziale, ristoratore –, «aggraditi specialmente da chi nel sugo di pomodoro ci nuoterebbe dentro». È anche la più elementare delle due: pasta condita con la semplice salsa di pomodoro descritta poc' anzi. La prima ricetta di Artusi consiste in un ragù di carne cotto per varie ore a fuoco lento con la passata di pomodoro. La carne è servita a parte. La ricetta richiede un misto di tagli di carne bovina e porcina e un «guazzabuglio di condimenti» che Artusi trova sorprendentemente gradevole: «Non riescon cattivi, anzi possono incontrare il gusto di chi non è esclusivista del semplice». Dice di aver avuto la ricetta da una famiglia di Santa Maria Capua Vetere, poco sopra Napoli. Questa ricetta, con qualche ritocco marginale, attraversò l'Atlantico, come fecero milioni di italiani, per diventare un classico della cucina italoamericana.

BIBLIOGRAFIA

- Vincenzo Agnolotti, *La nuova cucina economica*, Poggioli, Roma 1803.
 Anonimo, *La cucina casereccia. Per istruzione di chi prende diletto di fornire di vivande una mensa accoppiando al gusto l'economia*, Giordano, Napoli 1816.
 Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (1891), a cura di P. Camporesi, Einaudi, Torino 1970.
 Giambattista Basile, *Lo cunti de li cunti*, a cura di M. Rak, Garzanti, Milano 1986.

- Andreina Bazzi, *Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli*, in *Archivi dell'alimentazione, op. cit.* (cfr. Bibliografia in questo volume), II, pp. 1266-1282.
 Gabriele Benincasa, *La pizza napoletana. Mito, storia e poesia*, Guida, Napoli 1992.
 Gian-Paolo Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, il Mulino, Bologna 1991.
 Giovanni Bonsignori, *La coltivazione del pomodoro*, Queriniana, Brescia 1901.
 Eugenio Canevazzi e Francesco Marconi, *Vocabolario di agricoltura*, 2 voll., Cappelli, Rocca San Casciano 1892.
Catalogo di semi e piante disponibili nell'Orto sperimentale della Società economica di Terra di Lavoro, per la primavera e l'autunno del 1861, Fibreno, Napoli 1861.
 Ippolito Cavalcanti, *Cucina casarinola co la lengua napoletana*, appendice (in napoletano) alla *Cucina teorico-pratica divisa in quattro sezioni*, Palma, Napoli 1839.
 Carlo Collodi (Carlo Lorenzini), *Le avventure di Pinocchio: storia di un burattino* (1883); testo elettronico disponibile all'indirizzo www.libberliber.it/biblioteca.
 Francesco de Bourcard (a cura di), *Usi e costumi di Napoli e contorni, descritti e dipinti*, 2 voll., G. Nobile, Napoli 1853-1858.
 Jérôme de Lalande, *Voyage d'un français en Italie, fait dans les années 1765-1766*, Venezia-Parigi 1769.
 Alexandre Dumas, *Impressions de voyage: le Corricolo* (1841-43) (tr. it.: *Impressioni di viaggio*, Rizzoli, Milano 1963).
 Giacinto Gallino, *Le barufe in famegia*, 1872 Treves, Milano 1923.
 Guglielmo Gasparrini, *Cenno dello stato presente dell'agricoltura della provincia di Napoli*, parte 1 di *Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del regno di Napoli di qua del Faro*, Filiate, Napoli 1845.
 A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris 1803-1810 (tr. it. *Almanacco dei buogistai*, Serra e Riva, Milano 2003).
 Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna 1998.
 François Lenormant, *À travers l'Apulie et la Lucania: notes de voyage*, 2 voll., A. Lévy, Paris 1883.
 Carlo Levi, *Cristo si è fermato a Eboli*, Einaudi, Torino 1945.
 Ugo Mutti, *Carlo Rognoni: un pioniere dell'agricoltura parmense*, «Archivio storico per le province parmensi», 35 (1983), pp. 239-248.
 Giuseppina Antonini Perugini, *Mangiar friulano*, Neri Pozza, Venezia 1963.
 Giuseppe Prezzolini, *A history of Spaghetti Eating and Cooking for: Spaghetti Dinner*, Abelard-Schuman, New York 1955.

- John Ray, *Travels through the Low-Countries, Germany, Italy and France, op. cit.*, I, *Several Sorts of Meats, Fruits, Sallets, etc. used in Italy and other Observations on Diet*, pp. 346-350.
- Marcellino - Giuseppe Roda, *Manuale dell'ortolano contenente la coltivazione ordinaria e forzata delle piante d'ortaggio*, Unione tipografico-editrice, Torino-Napoli 1868.
- Andrea Salini, *Educare al lavoro. L'Istituto Artigianelli di Brescia e la colonia agricola di Remedello Sopra tra Ottocento e Novecento*, Franco Angeli, Milano 2005.
- Domenico e Luigi Lombardi Satriani Scafoglio, *Pulcinella: il mito e la storia*, Leonardo, Milano 1990.
- Matilde Serao, *Racconti napoletani*, Treves, Milano 1889.
- Matilde Serao, *Il ventre di Napoli*, Treves, Milano 1884.
- Emilio Sereni, *I Napoletani, da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, «Cronache meridionali», 5 (1958), pp. 272-295 e 353-377.
- Silvano e Françoise Sabban Serventi, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.
- Frank Snowden, *La conquista della malaria: una modernizzazione italiana, 1900-1962*, Einaudi, Torino 2000.
- Stefano Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia. I documenti*, 5: 1, Einaudi, Torino 1973, pp. 841-887.
- Vito Teti, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in *Annali, op. cit.*, 13, pp. 65-165.
- Vito Teti, *Storia del peperoncino: un protagonista delle culture mediterranee*, Donzelli, Roma, 2007.
- Pietro Tino, *Napoli e i suoi dintorni. Consumi alimentari e sistemi culturali nell'Ottocento*, «Meridiana», 18(1993), pp. 47-99.
- Vamba (Luigi Bertelli), *Il giornalino di Gian Burrasca*, Giunti, Firenze 1919.
- Giovanni Verga, *I Malavoglia* (1881), testo disponibile all'indirizzo www.liberliber.it/biblioteca.
- Vilmorin-Andrieux and Co., *The Vegetable Garden*, traduzione inglese di W. Miller, Murray, London 1885.
- Andrea Vivenza, *Monografia sulla coltivazione del pomodoro in Abruzzo e sulla preparazione dell'estratto o conserva*, Solari, Piacenza 1879.

5. Authentic Italian Gravy

La conserva di pomodoro è il più tipico condimento della cucina italiana; essa dà colore e gusto caratteristico a molti dei nostri piatti tradizionali. L'italiano costretto a vivere lontano dalla sua terra, in qualsiasi parte del mondo impianti il suo desco, respinge ogni tipo di cucina, per instaurare la propria, quella semplice, ma gustosa del suo paese. E soprattutto non rinuncia al tradizionale piatto di maccheroni al sugo di pomodoro. Sotto la spinta dei nostri connazionali all'estero è così sorta una fiorente corrente di esportazione dall'Italia, che, dal periodo della grande emigrazione in poi, ha raggiunto cifre imponenti: formaggio, paste alimentari e conserve di pomodoro sono i classici prodotti della nostra industria che hanno varcato oceani e continenti, imponendosi non solo sulle mense degli italiani, ma anche su quelle di molti stranieri.

Così scriveva Remigio Baldoni nella sua guida del 1940 alla coltivazione e alla produzione industriale del pomodoro. Allora la prima migrazione di massa di milioni di italiani era appena finita. Ma, come osserva Baldoni, aveva messo in moto un settore che è tuttora tra i più fiorenti d'Italia. Le preferenze alimentari degli italiani all'estero hanno avuto un impatto significativo anche sui paesi nei quali si erano trasferiti.

Oggi Argentina, Brasile e Cile sono i produttori di pomodoro più importanti del Sudamerica. Ma il pomodoro non ci è arrivato dal Messico, viaggiando direttamente verso sud. La sua coltivazione era legata invece all'arrivo degli europei, in primis gli italiani, alla fine dell'Ottocento. Aveva dovuto attraversare due volte l'oceano Atlantico. Gli

immigrati italiani portarono con sé l'utilizzo della conserva di pomodoro nella preparazione dei cibi. All'inizio, ne furono importate grandi quantità dall'Italia, a cominciare dai primi del Novecento; ma negli anni immediatamente precedenti la seconda guerra mondiale, si era ormai sviluppata un'industria locale.

La storia del pomodoro negli Stati Uniti, destinazione principale di milioni di emigranti italiani, è leggermente diversa, perché qui il pomodoro aveva già incontrato il successo sotto forma di ketchup. Il pomodoro veniva coltivato su larga scala in stati come il New Jersey e la Pennsylvania, e i produttori di sementi degli Stati Uniti avevano sviluppato una miriade di nuove varietà. Aziende come la Heinz e la Campbell si stavano internazionalizzando. Eppure gli italiani ebbero un grande peso sulla coltivazione e sul consumo del pomodoro negli USA. All'inizio, le conserve di pomodoro furono importate per soddisfare la domanda delle «colonie» italiane diffuse in tutto il paese. Poi, com'era accaduto in Sudamerica, la produzione locale iniziò a diventare competitiva, grazie all'aiuto del governo americano. Gli italiani arricchirono le abitudini alimentari della società che li ospitava, così come le loro consuetudini furono irreversibilmente modificate dal processo di assimilazione che ne fece degli italoamericani.

La migrazione di massa, che gli storici hanno definito «diaspora italiana», cambiò la vita a milioni di persone. Tra il 1876 e il 1945 più di nove milioni di italiani attraversarono l'oceano Atlantico, diretti nelle Americhe. Il grosso di questo fenomeno si concentrò tra gli anni Novanta dell'Ottocento e gli anni Venti del Novecento. Circa la metà di quei nove milioni fece il viaggio di ritorno, o migrò ripetutamente. Se il primo scambio di semi era avvenuto con i viaggi di Colombo e la scoperta del Nuovo Mondo da parte degli europei, si può dire che il secondo sia stato il risultato di questa migrazione di massa. L'effetto che ha prodotto sull'ali-

mentazione e sulla cultura, specie per quanto riguarda il pomodoro, è l'oggetto di questo capitolo. Ho deciso di concentrarmi sulla migrazione transatlantica. L'ottanta per cento dell'emigrazione dall'Italia meridionale, dove il pomodoro era particolarmente radicato, era diretto verso le Americhe. Se consideriamo l'Italia nella sua totalità, possiamo tranquillamente dire che il quarantacinqu-cinquanta per cento dell'emigrazione aveva attraversato l'oceano Atlantico.

Quando mise piede per la prima volta in Mulberry Street, appena sbarcata a New York dalla nave in arrivo da Napoli, Vittoria fu colpita immediatamente dalla combinazione di confusione e di squalore, non dissimile da quella che caratterizzava uno dei quartieri popolari della sua città natale. Alla fine fu accompagnata da una vecchia nel suo alloggio del quartiere italiano, ubicato in un tetro edificio a due piani, che aveva due negozi cadenti a livello della strada, con le vetrine sporche e mezze rotte, e degli appartamenti sopra. Sotto quelle botteghe una buca, che conduceva alla cantina avente una rozza insegna sulla quale stava scritto «Ristorante italiano. Maccheroni alla pumarola».

Iniziano così le avventure di una certa Vittoria Ruiz, immigrata napoletana a New York, in un romanzo scritto dal giornalista italiano Bernardino Ciambelli, *I misteri di Mulberry Street*, pubblicato a New York nel 1893 (in italiano). In tono melodrammatico, ma con grande attenzione ai dettagli e al colore locale, Ciambelli trasmette al lettore la sua idea dell'atmosfera che si viveva nella «colonia» italiana della città. Per l'immigrato napoletano, tutto è al tempo stesso identico e completamente diverso: una versione squallida del suo ambiente d'origine, in cui figura un sedicente ristorante italiano che serve il piatto napoletano per eccellenza, la pasta con la salsa di pomodoro. In quanto giornalista, ed essendo nato a Lucca, Ciambelli era due volte straniero – sia per gli Stati Uniti sia per la comunità operaia, proveniente in gran parte dall'Italia meridionale, della quale era entrato a far parte.

Altri autori italiani residenti negli Stati Uniti, che scrivevano in italiano per i lettori locali, avrebbero citato la pasta quando volevano aggiungere un tocco di colore «meridionale» ai contesti americani entro cui si svolgevano le loro trame. Il docente pugliese Luigi Donato Ventura fa divorare al giovane lustrascarpe Peppino «il tradizionale piatto di maccheroni», come per sottolineare le origini napoletane del ragazzo, nel suo racconto ambientato a New York (*Peppino il lustrascarpe*, 1886). Questo approccio non ci apparirà particolarmente eclatante, vista la strettissima identificazione odierna tra la pasta e la cucina italoamericana. Eppure lo è, per almeno due ragioni. Anzitutto perché la pasta al pomodoro, come piatto a sé stante, aveva solo qualche decina di anni quando iniziò la migrazione di massa degli italiani. In secondo luogo, perché la maggior parte degli immigrati che vivevano a New York non proveniva dalla città di Napoli. Anche se il pomodoro era ormai un elemento base della loro alimentazione, la pasta non lo era – perlomeno non ancora. Lo divenne in America. Paradossalmente, uno dei mezzi con cui si trasformò in una caratteristica della cultura italoamericana, sia per gli italiani sia per la nazione che li ospitava, fu proprio il ristorante «italiano».

Il cambiamento di abitudini alimentari cominciava sulla nave. Probabilmente, i contadini che intraprendevano il viaggio transatlantico non avevano mai mangiato così bene in vita loro – sempre che riuscissero a trattenere il cibo nello stomaco. Se possiamo fidarci di un decreto ministeriale italiano del 1904 che stabiliva la dieta degli emigranti durante la navigazione transatlantica – e bisogna ammettere che si tratta di un «se» grande come una casa –, mangiavano sicuramente molto bene. Ogni settimana dovevano ricevere quattro chili di pane bianco, mezzo chilo di carne, 980 grammi di pasta e tre litri e mezzo di vino.

Dovevano ricevere anche riso, baccalà, tonno, acciughe, formaggio, patate, fagioli, lenticchie, piselli, cipolle, olio d'oliva, conserva di pomodoro, caffè e zucchero.

Probabilmente era troppo bello per essere vero; e forse pure gli emigranti la pensavano in questo modo. Leonard Covello ricordava la vita trascorsa ad Avigliano, in Basilicata, fino all'età di nove anni, come segnata dalle privazioni. Le esperienze di Covello vengono rievocate nello studio di Simone Cinotto sulle abitudini alimentari degli italoamericani. Covello ricordava come «ci fossero volte in cui non c'era nulla da mangiare in casa. Allora serravamo la porta e sbattevamo piatti e posate per dare l'impressione ai nostri vicini che stessimo consumando il pranzo del mezzogiorno come al solito».

Il contrasto veniva ulteriormente rinforzato all'arrivo in America. Per il neoimmigrato la vita sarà anche stata difficile, e il lavoro massacrante, ma il cibo era più abbondante di quanto non fosse mai stato prima. Il cambiamento più radicale era dato dal facile accesso alla carne. In Brasile e in Argentina, gli immigrati italiani scoprirono con grande sorpresa che la carne era più comune e meno costosa della verdura. Ciò rappresentava un completo rovesciamento delle tradizionali gerarchie alimentari. Era anche la realizzazione di una delle più forti aspirazioni dei contadini. «In America mangiavo la carne tutti i giorni.» Sono le parole di un contadino di Nicastro, in Calabria, che aveva lavorato a Pittsburgh: identificava così quello che costituiva per lui l'aspetto più innovativo dell'esperienza americana vissuta all'inizio del XX secolo. Perfino i più poveri potevano permettersi la carne, per esempio il lustrascarpe newyorkese Rocco Corresca. Famiglia con «pochissimi soldi, e i nostri vestiti erano quelli che raccoglievamo per la strada. Tuttavia avevamo abbastanza da mangiare e mangiavamo la carne molto spesso, cosa che in Italia non succedeva mai». Un contadino di Cuneo descri-

veva così il beneficio principale di una situazione per altri versi difficile: «L'unica cosa che non mancava era la carne, allora [l'immigrato] non ha fatta tanta fame. In Argentina, la carne era come da noi la polenta». In altre parole, un alimento base. I braccianti delle zone rurali delle Pampas arrivarono addirittura a stancarsi di una dieta a base di «pasta, riso, carne e ancora carne», come spiegava un emigrato piemontese.



Una famiglia italiana consuma la cena, New York City, East Side, fotografia di Lewis Hine, 1915, tratta da una serie di fotografie sulle condizioni sociali (dalla collezione fotografica, Miriam and Ira D. Wallach Division of Art, Prints and Photographs, The New York Public Library, Astor, Lenox and Tilden Foundations).

Comunque, la prima fase di immigrazione fu caratterizzata dalla frugalità. Risparmiare era fondamentale.

Bisognava farlo per finanziare il viaggio di ritorno o per stabilirsi definitivamente nel paese di destinazione. Nel 1906, quando un medico visitò due siciliane e le trovò gravemente anemiche, chiese loro che cosa mangiavano. Quelle gli risposero: «Si viene in America per lavorare, e non per mangiare». Le vecchie abitudini persistevano. I contadini italiani, privi di aiuti da parte dello stato, di qualificazioni professionali e indebitati per pagarsi il viaggio, restavano legati all'unico mondo che conoscevano. Ciò si doveva in parte a ragioni di identità culturale e in parte al bisogno disperato di risparmiare. Realizzarono quest'ultimo obiettivo, come si leggeva nel *Bollettino dell'emigrazione* (1911), «mangiando poco, vivendo più che altro di pasta, formaggio, verdure, generalmente di qualità secondaria se non addirittura scadente». Si consideravano spesso degli emigrati temporanei, che facevano economia per tornare in patria. Oppure risparmiavano per mandare soldi a casa o per pagare il viaggio transatlantico ai familiari. Solo quando si radicarono più saldamente, ottennero lavori più sicuri e si insediarono con le proprie famiglie – quelli che non se le erano già portate dietro –, i loro standard alimentari migliorarono.

La frugalità alimentare degli italiani in America nella fase iniziale dell'immigrazione era condizionata dalle circostanze. Nello stesso tempo, quello che dalla comunità ospitante poteva essere percepito come segno di frugalità, poteva anche corrispondere a una scelta deliberata. Era così grande il desiderio di frutta e verdura che questi alimenti costituivano già una parte sostanziale nella dieta degli immigrati – specie se provenivano dal Sud. Le considerazioni finanziarie e le preferenze alimentari si univano negli orti che gli immigrati italiani cercavano di realizzare appena pos-

sibile. Poiché erano quasi tutti di origine contadina, trovavano assolutamente naturale coltivare un orto, allevare un paio di animali, raccogliere piante spontanee e conservare gli alimenti. Al momento dell'ingresso degli Stati Uniti nella prima guerra mondiale, quando si iniziò a raccomandare la creazione di «orti per la vittoria», gli assistenti sociali e le organizzazioni di aiuto alle donne scoprirono che gli italiani erano già molto avanti nella coltivazione e nella conservazione domestica degli ortaggi.

Questi orticelli rappresentavano anche un legame dolcemente con il mondo che si erano lasciati alle spalle. Avevano una funzione simbolica. Joe Vergara ricordava così la casa della sua infanzia nel quartiere newyorkese di Queens:

Il cortile era tutto di papà – il suo piccolo lembo d'Italia a Long Island. Egli trascorreva ogni minuto di tempo libero nel suo minuscolo orto. [...] File di piante di pomodori e peperoni nel centro, legate con cura ai paletti; fagioli lungo la recinzione, cresciuti attorno a delle corde; talvolta qualche melanzana. [...] Nell'angolo nord del cortile, papà costruì un arco di viti e lì sotto piazzò due panchine. Quello era il suo rifugio. Seduto sotto l'uva che maturava – e che sarebbe presto diventata vino –, poteva dimenticare i conti in sospeso, il mobilio da pagare e il suo sogno svanito di tornare in Calabria con un baule d'oro.

L'orto domestico rappresentava un legame vitale con la terra d'origine anche per i tanti italiani che lavoravano in fabbrica. Ma alcuni immigrati riuscirono a mettere a frutto in America la loro precedente esperienza di orticoltori. Già nel 1880, il dodici per cento degli italiani residenti a New York vendeva frutta e verdura. Si trattava in effetti del lavoro autonomo più importante per gli immigrati. Il verdure italiano era così comune nelle cittadine del Nordamerica che un sillabario canadese mostrava la figura di un baffuto e sorridente «Mr Conti» che vendeva la frutta. Lavoro massacrante, ma era un punto di partenza. «A New York», scriveva Robert Franz Foerster nel 1919, «molti [italiani] han-

no iniziato con un carretto, poi hanno ottenuto la licenza per una bancarella, poi la concessione di vendita di frutta e verdura per conto di un *grocery store* [drogheria], e infine hanno aperto un negozio per conto loro». Negli anni Venti del Novecento, più di metà dei negozi di frutta e verdura di Montreal e Toronto era di italiani, e quasi tutte le città più piccole avevano dei mercati italiani di frutta e verdura.

La gamma dei prodotti in esposizione presso i fruttivendoli italiani era fonte di meraviglia per i newyorkesi. «La varietà delle verdure è veramente notevole», scriveva Sophonisba Preston P. Breckinridge in *New homes for old*, uno studio del 1921 sull'acculturazione degli immigrati negli Stati Uniti. «Ci sono più bietole, senape, tarassaco, indivia, fiori e foglie di zucca, e scarola in un piccolo negozio italiano che in una dozzina di mercati americani.» I verdure italiani di New York introdussero nella città tutta una serie di ortaggi che oggi sono assai comuni: zucchine, asparagi, melanzane, sedano, broccoli, finocchi, peperoni verdi, scarola, catalogna e cime di rapa.

I distributori alimentari italiani facevano parte di una catena in costante sviluppo, che si estendeva dai coltivatori ai consumatori, includendo i grossisti e i ristoratori. Gli italiani avevano un ruolo cruciale nella catena, nata molto presto, quando iniziò l'immigrazione di massa. Network di immigrati si costituirono intorno ai gruppi di operai e alle pensioni che ospitavano i nuovi arrivati. Il cibo fornito dai «boss» [«padroni»] era l'estensione logica dei pasti frugali offerti ai braccianti nei campi dell'Italia meridionale. Al mattino, gli operai agricoli facevano colazione con caffè e pane raffermo; a pranzo mangiavano pane e mortadella, o salsiccia e cipolle; a cena pasta o riso (con salsa di pomodoro), patate o fagioli. Questo regime alimentare favoriva la vendita dei prodotti importati dall'Italia. All'inizio del XX secolo gli immigrati che lavoravano alla costruzione della Canadian Pacific Railway, posando i bina-

ri «nelle terre selvagge», ricevevano cibi italiani dai loro «padroni» di Montreal. Gli operai italiani erano disposti ad acquistarli dai loro compatrioti anche nei cantieri, dove potevano costare fino a cinque volte il prezzo che si pagava in città. In Argentina, questo sistema era facilitato dal fatto che i principali depositi alimentari, o *almacenes*, erano gestiti da italiani.

A un estremo della catena c'erano gli orticoltori italiani, che vendevano i loro prodotti per soddisfare la domanda dei compatrioti. In molti casi andavano di porta in porta a vendere grandi quantità di pomodori direttamente ai clienti. Al di fuori dell'orticoltura, gli italiani erano numerosi anche tra i distributori all'ingrosso di frutta e verdura. A New York quel business era abbastanza redditizio da attirare l'attenzione della mafia locale. Il gangster Ciro Terranova, «il re dei carciofi», controllava un racket sulla vendita dei carciofi nei mercati all'aperto della città, obbligando gli ambulanti ad acquistare da un determinato fornitore. Il racket fu sciolto solo alla metà degli anni Trenta.

Le grandi quantità di pomodori recapitate alle massaie venivano messe a frutto. La produzione domestica della conserva era, per molte famiglie immigrate, un legame simbolico con il paese che si erano lasciate alle spalle, ma era anche un fatto di gusto, e un'operazione economica. I due metodi utilizzati risalivano perlomeno all'Italia degli anni Sessanta dell'Ottocento. A New York City, nei primi anni del Novecento, quella mescolanza di pomodori sbucciati e privati dei semi veniva setacciata e messa al sole, e si rimestava frequentemente per farla asciugare, in modo che acquistasse consistenza. Questa operazione si svolgeva sui tetti piatti delle case operaie di città. Nel quartiere Greenbush di Madison (Wisconsin), l'utilizzo delle tavole poste per terra era una caratteristica del paesaggio.



Preparazione del concentrato di pomodoro alla siciliana nel quartiere Greenbush di Madison (nello stato del Wisconsin), a metà degli anni Venti (per gentile concessione di Catherine Tripalin Murray e Anthony Fiore).

«I pomodori freschi venivano scolati e cotti finché non spariva l'acqua», ricordava una donna del posto. «Venivano disposti su grandi tavoli e lasciati ad asciugare al sole finché non si prosciugavano.» Per un'altra donna, quell'attività era abbastanza memorabile da meritarsi il nome di *tomato board time*, un'espressione traducibile con «il tempo dell'essiccazione dei pomodori sulle tavole». Racconta:

«L'essiccazione del pomodoro non era il nostro passatempo preferito [...] Le mie quattro sorelle e io dovevamo stare in piedi al caldo, allontanare le mosche e tenere sulle spalle le tavole, poggiate in un angolo del recinto».

Si faceva qualcosa di simile con la passata in bottiglia. Questo racconto viene dall'indagine sulla cucina italoamericana effettuata da Nancy Verde Barr nella Little Italy di Providence (Rhode Island). La conserva era una seccatura anche per la sua informatrice nata in America – che fornisce tuttavia un resoconto dettagliato del processo, comprese le bottiglie «da bibita» utilizzate come contenitori. E introduce un elemento che non viene quasi mai menzionato, forse per imbarazzo, nelle descrizioni contemporanee di questo rituale tutto femminile.

Mia madre imbottigliava lei stessa i pomodori, ed era un lavoro a cui dovevamo collaborare. Aveva in cantina una grande vasca zincata, e usava stendervi sopra un bel telo pulito. Aveva una sorta di colino che assomigliava a un vassoio con i lati sollevati e dei buchi. Schiacciavamo i pomodori in modo che la pelle e i semi rimanessero sopra e tutto il buono scendesse sul fondo. Poi la mamma lo versava su quel telo e tutta l'acqua se ne usciva fuori; dopodiché prendevamo la polpa con un cucchiaino e la versavamo nelle bottiglie. Schiacciavamo cesti e cesti di pomodori. Non potevamo toccare niente mentre facevamo questo lavoro – se avevi prurito ti dovevi grattare con il gomito. Era una tradizione per le ragazze, che se avevano le mestruazioni venivano esentate da questo compito. A volte, se non avevi voglia di schiacciare i pomodori, pregavi che ti venissero.

La produzione e l'imbottigliamento della conserva di pomodoro, quale che fosse il metodo impiegato, richiedevano spazio. In molte case del Nordamerica, questo processo diede origine alla «seconda cucina». Il nuovo spazio funzionale si trovava in cantina, in un sottotetto o nel garage. La cucina del pianterreno poteva così assumere un ruolo più formale. Dimostrava che la famiglia era «arrivata».

Si potrebbe dire perciò che per tante persone, l'esigenza di cucinare e di preparare le conserve alimentari abbia avuto un importante impatto architettonico, modificando la logica di utilizzo degli spazi.

Non tutti gli immigrati italiani si facevano le conserve in casa. Molti preferivano acquistare quelle in barattoli importate dall'Italia. In un modo o nell'altro, la conserva di pomodoro veniva sistemata in dispensa per essere usata tutto l'anno. Mettere via il cibo per le esigenze future era un'eterna aspirazione dei contadini: nel Nuovo Mondo si poteva realizzare. Era un simbolo di benessere. In *The fortunate pilgrim*, l'opera di Mario Puzo che ricostruisce la vita nelle case operaie di New York negli anni Venti (e che ha lo sfortunato titolo italiano di *Mamma Lucia*), veniamo a sapere che la famiglia Angeluzzi-Corbi utilizzava una parte del corridoio come dispensa. «C'erano la ghiacciaia, uno scrittoio, un'infinità di lattine di pasta di pomodoro, e scatole di maccheroni stipate contro la parete.»

In effetti, gli italiani emigrati nelle Americhe acquistavano la conserva di pomodoro importato. Nei primi tre decenni del XX secolo, quando decollò la produzione italiana di conserve, l'Italia esportava gran parte di quello che produceva. La domanda interna era minima, visto che si trattava di una società ancora in larga misura contadina. Si creava così un surplus, che dava a luogo ad abbondanti esportazioni a basso prezzo. Di conseguenza, la domanda estera continuava a crescere. I maggiori importatori erano prevalentemente paesi che ospitavano grandi «colonie» di immigrati italiani: Stati Uniti, Argentina, Brasile e Francia.

All'inizio del secolo, nella sola zona di Napoli c'erano undici stabilimenti che producevano conserva di pomodoro. Complessivamente, davano lavoro a 670 persone. Le autorità municipali avevano messo a disposizione un apposito magazzino per i pomodori in scatola destinati al-

l'esportazione. La pasta di pomodoro si produceva in tutta Italia, da Milano a Siracusa. Le esportazioni italiane di conserve di pomodoro, sotto forma di concentrato o di estratto, crebbero in modo costante nei venticinque anni tra il 1905 e il 1929. In effetti aumentarono di tredici volte – da 10.408 tonnellate nel 1905 a 136.711 tonnellate nel 1929. Un agronomo di Parma la definì «febbre del pomodoro», perché gli agricoltori e i produttori locali si convertirono al pomodoro per sfruttare la crescente domanda internazionale. Nel 1910 c'erano trentasei fabbriche nella zona di Parma, che nei cinquanta giorni della stagione dell'inscatolamento davano lavoro a 3000 persone. Ne beneficiava perfino l'indotto – ossia la fabbricazione di barattoli, etichette e cesti. Solo la prima guerra mondiale venne a interrompere temporaneamente questo periodo di crescita.

Il più grande paese importatore di conserva di pomodoro italiano era anche quello con il più alto numero di immigrati italiani: parliamo degli Stati Uniti d'America. Tra il 1905 e il 1929, gli USA consumarono quasi la metà delle esportazioni italiane (46,5 per cento). L'Argentina, dove gli italiani del Sud erano meno numerosi dei loro connazionali del Nord, ne consumò meno di un decimo (8,4 per cento). Il grande paese sudamericano iniziò anche a produrla direttamente: nel 1910 il governo argentino conferì un attestato di merito a un ingegnere e industriale di Parma, Tito Manzi, per aver contribuito all'installazione di un impianto di inscatolamento. Gli italiani emigrati in America erano i principali consumatori di estratto di pomodoro industriale. Le importazioni crescevano di pari passo con il loro potere d'acquisto. Tutto questo nonostante intere partite di conserva provenienti dall'Italia venissero talvolta bloccate in dogana. Sembra che i chimici del governo americano, in base al Food and Drug Act del 1906, contestassero gli additivi che di tanto in tanto si riscontravano nel concentrato. Le importazioni vennero sospese anche durante la prima guerra mondiale.

Proprio come oggi, la questione degli additivi alimentari era assai dibattuta. Ogni governo aveva le sue regole in merito alle sostanze che si consideravano ammissibili, al pari dei produttori e degli enti regolatori. Il consumatore, allora, non aveva molta voce in capitolo. Già nel 1863, i medici napoletani Spatuzzi e Somma si preoccupavano per le «sostanze eterogenee e coloranti» aggiunte alla conserva di pomodoro che si vendeva ai poveri. L'adulterazione dei cibi, degli alimenti conservati come di quelli freschi, era una possibilità concreta nei decenni precedenti la regolamentazione governativa degli additivi. Ma lo rimase a lungo anche dopo. E veniva talvolta tollerata, sempreché gli ingredienti non fossero dannosi. Inoltre, perseguire i responsabili di questo tipo di violazioni non sarebbe mai stato facile.

Nel 1914, quando Renato Rovetta pubblicò la sua guida alla coltivazione e alla produzione del pomodoro, nelle confezioni di conserva di pomodoro e di altri cibi si potevano immettere del tutto legalmente tantissime sostanze. Tra i coloranti consentiti c'era il «rosso per pomodoro», nome molto adatto, ricavato dal catrame minerale. Si definiva «resistente, solubile in acqua»; ne occorrevano cinque grammi per cento litri di conserva. Era permessa anche una vasta gamma di conservanti: si andava da vari tipi di acidi (il più comune era l'acido salicilico, un disinfettante) alla formaldeide, a additivi di uso più tipicamente domestico, come il sale da tavola, l'aceto e lo zucchero. La legislazione italiana, che risaliva al 1890, aveva adottato l'approccio «liberale». Consentiva l'impiego di additivi negli alimenti, a condizione che fossero innocui e servissero solo a far vendere il prodotto e a facilitarne l'utilizzo. Unica eccezione: gli additivi non potevano interferire in modo fraudolento con il volume o il peso del prodotto, e non si dovevano usare per camuffare la cattiva qualità.

Negli Stati Uniti anche il ketchup industriale, allora una

stella nascente nel firmamento dell'industria alimentare, veniva adulterato. Il catrame minerale veniva usato per conferirgli un bel colore rosso vivo, e l'amido si aggiungeva come addensante. Gli abusi non vennero perseguiti fino al 1906, con l'approvazione del Pure Food and Drug Act. La legislazione americana era molto più estensiva, e molto più focalizzata, di quella che vigeva in Italia. Il concentrato di pomodoro doveva corrispondere al cento per cento a quanto c'era scritto sull'etichetta della scatola. Non era consentito l'impiego di nessun'altra sostanza fuorché il pomodoro.¹ I produttori italiani che volevano esportare negli USA si dovevano adattare, oppure rischiavano di subire l'analisi chimica delle merci in entrata, e magari perfino il sequestro doganale.

Rovetta era chiaramente a conoscenza dei due diversi – per non dire inconciliabili – approcci adottati, rispettivamente, da Italia e Stati Uniti. Essendo figlio dell'imprenditore che sviluppò e fabbricò le prime macchine per la produzione industriale dell'estratto di pomodoro, è tutt'altro che silenzioso sul tema dell'adulterazione. Ammette che «vi sono stati nel passato dei casi d'importazione di conserva poco buona o difettosa». Ma non suggerisce di certo ai produttori di abbandonare l'uso degli additivi, che dopotutto sono perfettamente legali e rendono il prodotto più attraente per i consumatori. Se la «salsa» di pomodoro siciliana contiene un quindici, venti per cento di sale aggiunto, perché lamentarsi? Vuol dire che la massaia «si risparmierebbe anche il sale che il nostro governo ci fa pagare un occhio», sostiene Rovetta. Riconosce che senza dubbio vi sono «produttori senza scrupoli», ma la soluzione è acquistare una marca conosciuta e affidabile. Non c'è dun-

¹ A titolo di curiosità, vale la pena osservare che si considera tuttora ammissibile almeno un additivo ai pelati in scatola: possono contenere sali di calcio, che contribuiscono a mantenerne la compattezza.

que da meravigliarsi se tanti italiani preferivano farsi la conserva in casa.

Alla liberale legislazione italiana dobbiamo aggiungere la difficoltà di portare in tribunale i produttori responsabili. Anche quando si verificavano degli illeciti, perseguirli era compito delle autorità locali. E in zone come i dintorni di Napoli, che dipendevano in larga misura dall'industria alimentare, non era per niente facile.

Il fatto che gli Stati Uniti dovessero importare così tanta conserva di pomodoro, nonostante le restrizioni, non desta meraviglia. Dopotutto, la domanda era consistente e il paese non la produceva ancora in quantità sufficienti. Ma la grande sorpresa sta nello scoprire che il secondo paese importatore di conserve di pomodoro italiane era il Regno Unito, che consumava più di un quinto (il 22,5 per cento) dell'intero export. Le importazioni da parte del Regno Unito iniziano con bassi volumi, ma crescono esponenzialmente per tutto il periodo, in linea con la produzione italiana. E anziché declinare durante la prima guerra mondiale, raggiungono un picco storico tra il 1915 e il 1917. In effetti, nel 1917 il Regno Unito salvò praticamente da solo la produzione italiana di pomodoro, acquistando quasi tre quarti (il 73,3 per cento) di tutto il prodotto esportato. Ne vengono fuori tantissime colazioni all'inglese!

Il prodotto italiano aveva sostanzialmente il monopolio in Gran Bretagna, a cui faceva da contraltare la dipendenza dei produttori italiani dalla latta britannica. Era una situazione molto diversa da quella che si registrava negli Stati Uniti e in Argentina, dove la produzione interna di conserve di pomodori era in ascesa, e avrebbe poi determinato un netto calo delle importazioni (come vedremo). Anche per questo, la domanda britannica poteva incidere notevolmente sulle strategie di produzione dell'industria italiana. Anzi – e ciò vi stupirà –, gli inglesi sono indiretta-

mente responsabili dell'introduzione di una delle migliori varietà italiane di pomodoro, l'orgoglio dei coltivatori del Sud. Mi riferisco al San Marzano.

Nei primi anni del Novecento, gli inglesi erano felici di importare pomodori conservati sotto forma di concentrato, la maggior parte dal parmense. Questo prodotto veniva usato nelle minestre e nelle salse. Ma ciò che appassionava veramente i sudditi di sua maestà britannica era il pomodoro fresco, uno dei primi «ortaggi» che si gustavano crudi. Veniva anche cotto, soprattutto al forno o alla griglia. La coltivazione dei pomodori si era diffusa partendo dai grandi appezzamenti agricoli e si era trasformata in uno degli aspetti più diffusi del giardinaggio amatoriale. La sua presenza si era estesa con l'ampliamento dei quartieri suburbani e con la sempre maggiore disponibilità di serre adeguate. Nello stesso tempo, le isole della Manica rifornivano i mercati metropolitani della Gran Bretagna. Allora non c'era possibilità di gustare i pomodori freschi al di là della breve stagione di raccolta. Il cuoco e scrittore francese Georges Auguste Escoffier ebbe modo di provare i pomodori in scatola prodotti dalla ditta Caressa di Nizza. Ma, a quanto pare, non ebbero un grande successo.

Nel frattempo, nell'Italia meridionale si scoprì che le piccole varietà di pomodoro a forma d'uovo tanto apprezzate in questi luoghi erano adatte anche all'inscatolamento. Il metodo di produzione era più semplice di quello utilizzato per il concentrato. I pomodori venivano lavati e scottati a macchina, e poi sbucciati, prima di essere inscatolati e sterilizzati. Dovevano possedere una buona polpa carnosa, con poco torsolo, e tollerare la sbucciatura in modo da mantenere la propria forma anche dentro il contenitore. Le varietà più grandi e **costolute**, preferite nell'Italia centrale e settentrionale, non andavano bene. Un manuale del 1913 sulla coltivazione del pomodoro per usi industriali rilevava l'utilizzo della varietà Re Umberto per la conser-

va di pomodoro, ma aggiungeva che venivano ormai impiegati prevalentemente «i così detti pelati, che sono pomodori preparati al naturale senza buccia».

Questo sviluppo portò a un grosso cambiamento nella produzione e nel consumo. Negli anni Venti del Novecento, l'esportazione di concentrato di pomodoro italiano lasciò il posto ai meno costosi pomodori pelati. Si determinò una totale inversione di tendenza. All'inizio del decennio due terzi dei pomodori conservati si esportavano sotto forma di concentrato; alla fine del decennio se ne esportavano due terzi come pelati. Qual era la ragione di questo fenomeno? La domanda della Gran Bretagna e, in misura minore, dell'America. La produzione di pomodori interi in scatola era iniziata «per rispondere meglio al gusto dei paesi anglosassoni che preferiscono questo prodotto alle salse troppo concentrate». Il manuale da cui sono tratti questi commenti, pubblicato nel 1940, osservava che «questa produzione, veramente prelibata, conquistò in pochi anni il palato dei buongustai di tutto il mondo». Il risultato fu la diffusione della coltivazione e della produzione, di cui abbiamo già parlato. Le importazioni da parte di Gran Bretagna e Stati Uniti raddoppiarono negli anni Venti, rispetto al decennio precedente. I produttori orientati al mercato britannico etichettavano le lattine di *Naples peeled plum tomatoes* con brand anglosassoni come Goodwood Cup.

La varietà di pomodoro che rese possibile tutto ciò era quella che il manuale definiva «un incrocio recente» tra il Re Umberto e la Fiaschella. Era il San Marzano, così chiamato dalla cittadina nei pressi di Salerno in cui nacque. Nel giro di pochi anni era diventato la varietà principale usata nell'inscatolamento dei pelati. A metà degli anni Venti, le due più grandi aziende italiane di commercio dei semi, la Ingegnoli di Milano e la Sgaravatti di Padova, vendevano già sementi di San Marzano.

Ciò non vuol dire che la produzione di conserva di po-

modoro sia rimasta ferma nei primi tre decenni del Novecento. Tutt'altro. In questi anni si sperimentarono nuove varietà di pomodori. I produttori industriali erano interessati a due elementi specifici: la polpa e il sugo. Per fortuna, erano le stesse caratteristiche apprezzate nei pomodori venduti freschi ai consumatori. Nuove varietà come l'Ingegnoli venivano coltivate insieme a quelle tradizionali e costolute come il Rosso Grosso e il Genovese. Il manuale del 1913 citato in precedenza definiva l'Ingegnoli un incrocio tra due varietà statunitensi, il Ponderosa e il St. Louis, e lo raccomandava per la conserva. Ciò conferma che, in Italia, la coltivazione e la produzione del pomodoro non si svolgevano in un contesto di isolamento geografico. Le varietà tradizionali venivano incrociate con le nuove varietà importate dall'America, nel costante tentativo di massimizzare la sapidità, la produttività e la resistenza alle malattie.

Ciò premesso, il «gigantismo» americano non sembra aver preso piede in Italia. La tendenza a produrre frutti sempre più enormi, che animò le aziende di sementi e i produttori di conserve (come la Campbell e la Heinz) fino agli anni Venti, non si estese all'Italia. La notizia che un solo pomodoro poteva riempire una lattina cadde sostanzialmente nel vuoto. Per esempio, i «grandi frutti» e la elevata produttività della varietà President Garfield venivano sì segnalati dal manuale del 1913, dove però si precisava che si trattava di una qualità «non delle migliori». Se non altro, le varietà impiegate in Italia e negli Stati Uniti mostravano segni di convergenza – quantomeno sotto il profilo delle caratteristiche considerate importanti. Nel 1926 la Heinz abbandonò il grande pomodoro Beefsteak per un pomodoro più piccolo a forma di fico. Questa azienda aveva sviluppato una sua varietà per il ketchup: ricca di polpa, di viscosità e di pectina; ma soprattutto, i suoi frutti maturavano contemporaneamente sul fastello, il che facilitava la raccolta meccanizzata. Era una varietà adattata specifica-

mente sia alla fattoria sia alla fabbrica. Le vendite salirono alle stelle. Questa nuova e più densa conserva di pomodoro era perfettamente adatta ai nuovi cibi che si andavano affermando negli Stati Uniti, come gli hot dog, le patatine fritte e gli hamburger.

Resta paradossale il fatto che alcune delle varietà oggi più apprezzate dagli italiani, da consumare crude nelle insalate, siano state sviluppate inizialmente per l'inscatolamento e l'esportazione. E l'Italia esporta ancora la maggior parte dei suoi pomodori trasformati: quasi tre quarti del totale.

Se alcune varietà di pomodoro attraversavano l'Atlantico partendo dagli Stati Uniti, altre viaggiavano in direzione opposta. Seguivano, letteralmente, gli immigrati italiani. Il San Marzano era una di queste ultime.

Il periodo compreso tra il 1900 e lo scoppio della prima guerra mondiale fu l'età dell'oro per le importazioni alimentari italiane negli Stati Uniti. Gli immigrati italiani mostravano una chiara preferenza per i pomodori, la pasta, l'olio, il formaggio e le carni conservate d'importazione, ove disponibili, rispetto agli alimenti di produzione locale. Ciò a dispetto del fatto che la conserva di pomodoro italiana fosse assoggettata a un dazio pari al quaranta per cento del suo valore. Per i pelati, non ancora comunemente esportati dall'Italia, si pagava un dazio del quindici per cento. All'importazione dei pomodori italiani sarebbe poi stato applicato un dazio a parte; ma solo a partire dal 1978. Non era la prima volta che veniva imposta una tassa doganale sui pomodori provenienti dall'estero. Nel 1883 il Congresso degli Stati Uniti impose una tassa del dieci per cento sugli ortaggi importati – allora i pomodori freschi venivano fatti arrivare all'inizio della stagione dalle colonie britanniche dei Caraibi. Un importatore di New York di nome John Nix obiettò che siccome i pomodori erano un frutto, andavano esentati da questo balzello. Nix portò la questione davanti

alla Corte suprema, e perse: venne infatti stabilito che dal punto di vista botanico i pomodori si potevano considerare un frutto, come i cetrioli e le zucchine, «ma nel linguaggio comune della gente, sia dei venditori sia dei consumatori, sono tutte verdure». I pomodori venivano serviti a cena insieme con il piatto principale, e non con il dessert, concludeva la sentenza. In effetti, si trattava di semplice buon senso.

Quando la prima guerra mondiale impose uno stop alle importazioni di pomodori in conserva dall'Italia, i produttori locali si attivarono per colmare quel vuoto. Una quota significativa dei pomodori del New Jersey e della California fu destinata alla produzione del concentrato di pomodoro [*tomato past*]. Quest'ultimo veniva prodotto «alla napoletana», e a volte veniva denominato «salsa». Era meno denso dell'estratto di pomodoro [*tomat paste*] prodotto a Parma. La «salsa» poteva contenere altri ingredienti, come cipolle, carote ed erbe aromatiche, per cui – secondo un produttore italiano – si poteva versare direttamente sulla pasta. Ma i produttori statunitensi non si limitarono a produrre il concentrato di pomodoro: per soddisfare la domanda, in continua crescita, di pelati all'italiana – più piccoli, più scuri, più dolci e meno acquosi dei loro omologhi americani – lo aggiungevano ai pomodori californiani in scatola. Il nuovo prodotto avrebbe dovuto soddisfare i gusti degli italoamericani. In quel periodo, i grossisti californiani vendettero milioni di casse di questi pelati in scatola agli italiani residenti nella zona di New York. Con la ripresa delle importazioni dopo la fine della guerra, questi produttori locali incontrarono serie difficoltà. Il loro prodotto era leggermente più economico di quello importato, ma veniva percepito come inferiore.

La produzione statunitense di concentrato di pomodoro e pelati cominciò a decollare solo negli anni Trenta. Ciò fu possibile grazie al concorso di vari fattori. Il primo era

la legge Smoot-Hawley del 1930, che elevava al cinquanta per cento il dazio sui prodotti importati a base di pomodoro. Questo provvedimento fu seguito alcuni anni dopo da un temporaneo boicottaggio delle merci italiane, a fronte dell'invasione dell'Etiopia nel 1935. Anche in Italia diminuì la produzione. Come vedremo nel prossimo capitolo, ciò dipendeva dalle politiche fasciste finalizzate all'autosufficienza nell'approvvigionamento del grano, e dal rallentamento dei mercati internazionali. Infine, la produzione americana crebbe sia in qualità sia in quantità, in virtù degli sforzi concertati dei produttori locali. Personale qualificato venne «importato» dall'Italia. La coltivazione e la produzione si spostarono sempre più in California, ampliando ulteriormente i ranghi della già fiorente industria di inscatolamento di quello stato. Anche gli importatori italiani si trasformarono in produttori, mettendo a frutto la conoscenza del mercato USA.

Due esempi possono illustrare questi sviluppi. La californiana Riverbank Canning Company fu fondata nel 1923 da un certo Lorenzo Zerillo. Stando alla mitologia aziendale, quest'ultimo era sbarcato negli Stati Uniti con in tasca alcune varietà di semi di pomodoro. La Riverbank Canning divenne poi uno dei primi produttori di concentrato di pomodoro, sfruttando appieno le strategie di marketing e di produzione impiegate dall'industria alimentare americana in rapida espansione. Acquistava i pomodori dagli agricoltori che aveva messo sotto contratto. Teneva bassi i costi della manodopera utilizzando operai stagionali messicani, in prevalenza donne, per l'inscatolamento. Spediva la maggior parte della produzione per ferrovia al deposito di New York. Era qui, a New York, che si effettuavano le vendite dirette ai grossisti e alle grandi catene di supermercati. A New York il prodotto veniva venduto con l'italianissima etichetta Madonna Tomato Products. L'azienda riuscì a combinare un'immagine tradizionale,

«etnica», con le tecniche più avanzate di produzione e di vendita.

Gli importatori americani seppero anche adattarsi al mutare delle circostanze. Tra questi c'era il napoletano Florindo Del Gaizo. Residente a New York dal 1909, Del Gaizo era stato per molti anni consigliere della locale camera di commercio italiana, che assisteva gli importatori in tantissimi modi, per esempio fornendo a quelli statunitensi gli ultimi prezzi, in modo che potessero calcolare i dazi d'importazione. Del Gaizo teneva un piede in America e uno in Italia, dove continuava a dirigere la sua azienda conserviera di San Giovanni a Teduccio, nei dintorni di Napoli. Le sue conserve dominavano il mercato di New York. Nei primi anni Trenta, un'ebrea di Brooklyn, Tillie Lewis, notò la popolarità dei pomodori in scatola provenienti dall'Italia presso i suoi clienti italiani. E trovò in Del Gaizo un partner per importare i semi del San Marzano. Insieme, i due cominciarono a coltivare e inscatolare que-



Pomodori italiani. Pubblicità di una marca californiana di pomodori in scatola e concentrato, apparso sul quotidiano newyorkese *Il Progresso Italo-Americano* il 7 settembre 1930.

sta varietà di pomodoro in California, da dove spedivano il prodotto finito ai clienti del Nordest.

Nel 1937, dodici produttori italoamericani della California fabbricavano più concentrato di pomodoro e più pelati di quanti ne venissero importati dall'Italia. Non provenivano dall'Italia, ma avevano il permesso di fregiarsi della denominazione «pomodori italiani». E i produttori ne approfittavano. La distinzione sfuggiva spesso ai consumatori. Per questo i produttori americani contrassegnavano le confezioni con i colori della bandiera italiana e usavano immagini, simboli, nomi e personalità collegati all'Italia. Troviamo così etichette come Pomodoro Campania e Concentrato la parmense – simili, se non identiche, a quelle dei prodotti italiani disponibili sugli stessi scaffali.

Per non farsi tagliare fuori, anche gli importatori italiani cercarono di conquistarsi le simpatie dei connazionali immigrati. Giovanni Paudice, di San Giovanni a Teduccio, decorava le lattine delle sue Conserve Aquila con l'immagine di un'aquila che volava trasportando una cassa di conserve di pomodoro dal Vesuvio fumante alla Statua della Libertà.

Queste conserve di pomodoro, prodotte negli Stati Uniti, importate dall'Italia o fatte in casa, stavano alimentando una nuova prosperità. Contribuivano allo sviluppo di abitudini e tradizioni alimentari prettamente italoamericane. Come osserva lo storico Simone Cinotto, l'importanza del cibo nella vita familiare, e come simbolo di identità etnica per le generazioni successive di italoamericani, è il prodotto di un processo storico complesso che si determinò nell'America urbana e industriale. Il risultato è un ibrido, legato fortemente, e talora paradossalmente, all'Italia, e al tempo stesso beneficiario di quello che il Nuovo Continente aveva da offrire. Il processo era nato come azione/reazione dei primi immigrati italiani di fronte alla nuova realtà. Ed era stato portato avanti – codificato e fissato – dalla generazione successiva,

nata in America. Quella tradizione si era consolidata in un momento in cui anche le abitudini alimentari del paese ospitante stavano vivendo un grande cambiamento. La meccanizzazione, la standardizzazione e il marketing di massa che gli immigrati associavano all'industria alimentare statunitense erano già di per sé delle novità.

La cultura dietetica degli italiani immigrati in America è caratterizzata, al tempo stesso, dalla continuità e dal cambiamento. Il paradosso è che mentre facevano di tutto per preservare la prima, gli immigrati erano spesso inconsapevoli di quanto fosse profondo il secondo. Andando via dall'Italia, si portavano dietro tutto quello che potevano. Nel 1884, il giornalista e romanziere Edmondo De Amicis registrò le sue impressioni durante il viaggio compiuto sulla nave *Galileo*, che faceva rotta fra Genova e l'Argentina. In prossimità dello sbarco, i suoi compagni di viaggio cominciarono a preoccuparsi dei dazi doganali sulle cose che avevano portato con sé:

E commoveva il sentire di che povere cose si trattasse, di regali, per lo più, che portavano a parenti o ad amici d'America: chi una bottiglia di vino *particolare*, chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogramma di paste di Genova e di Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata di fagioli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente.

Da emigrati, avevano abbandonato l'Italia per via della «fame». Da immigrati, la nostalgia era subentrata quasi subito. Naturalmente non riguardava la «terra della povertà», ma piuttosto i piatti delle festività e la comunità alla quale appartenevano. Nel Nuovo Mondo venivano portati modelli di produzione e consumo degli alimenti, più idealizzati che reali, propri del mondo che si erano lasciati alle spalle. Il «vecchio paese» diventava un luogo mitologico, che i genitori immigrati raccontavano ai loro figli. Un luogo

in cui la povertà e la fame coesistevano con cibi buoni e naturali, e in cui la famiglia mangiava regolarmente insieme.

Gli immigrati potevano permettersi di mangiare a sazietà. Potevano persino lasciare degli avanzi, cosa fino ad allora inconcepibile. Come disse a Leonard Covello uno degli immigrati che gli raccontavano la vita nel quartiere italiano di Harlem, «in Italia eravamo poveri, sempre sul punto di morire di fame». «Chi poteva permettersi di mangiare gli spaghetti più di una volta alla settimana?» E poi chiese a Covello: «Ti ricordi i paesani qui in America che mangiavano con una gioia immensa, fino a ruttare come porci, e come buttavano montagne di cibo avanzato dalla finestra?». Questa vittoria sulla fame e su una dieta di mera sussistenza era comunque una grande conquista. Il cibo e l'abbondanza si associavano con il benessere. Jerre Mangione, rievocando l'esperienza degli immigrati nei primi anni del Novecento, dice: «Se mangiavi bene, stavi bene. E se stavi bene, eri in pace con il mondo». Il cibo restava al centro dell'esperienza degli immigrati, condizionandone la cultura anche a distanza di decenni dall'insediamento nella nuova realtà. In un racconto di John Fante del 1940, ambientato nei primi decenni del Novecento, è il personaggio di Dino Rossi, colui «che parlava sempre in italiano», che sembra più apprezzare il buon cibo, che «stava in piedi vicino alla cucina, occhi chiusi in reverenza mentre inalava l'aroma meraviglioso della salsa di pomodoro della mamma».

Emblematico di questa nuova abbondanza e della centralità del cibo è il *Sunday dinner*. Questo pranzo rituale domenicale costituiva il pasto principale della settimana. Metteva insieme l'intera famiglia e veniva consumato lentamente, tra il pomeriggio e la sera. Dei tempi così lunghi per la preparazione e il consumo delle pietanze erano generalmente possibili solo di domenica. Le abitudini alimentari degli immigrati italiani si erano dovute adattare a una vita lavorativa molto intensa. Il pranzo-cena domenicale la-

sciava fuori dalla porta il mondo «americano» e rappresentava per la famiglia la realizzazione del sogno americano.

Il suo clou era costituito da un apposito sugo di carne per la pasta – precisamente *gravy*?

Era molto più di un semplice condimento.

Sentiva le donne che parlavano di fare il *gravy*, rivolgendosi a un marito o a un figlio, e Rosemary comprendeva il significato di queste parole. Significavano: «Non osare tornare a casa tardi» [...] Era un'ingiunzione speciale, un richiamo ai doveri familiari. Sì, il piacere di un cibo familiare, la storia del cibo, la storia del mangiare, i sapori gravidi di aglio. Ma c'era anche un dovere, un obbligo. Stasera la famiglia esige la presenza di tutti i suoi membri. Perché per queste persone la famiglia era un'arte e la tavola del pranzo era il luogo in cui trovava espressione.

È un brano di *Underworld*, di Don DeLillo (1998), ambientato nella Little Italy del Bronx. E «queste persone» sono ovviamente gli italoamericani. Rende tutta la significatività di quel pasto. «Questo cibo, questa riunione familiare, questo ragù che sobbolle in una grande pentola insieme alla salsiccia, alle costole, alle cipolle e all'aglio; era la loro lealtà, il loro vincolo e il loro benessere.»

La parola *gravy* fa intendere che ci troviamo di fronte a un ibrido. Il sugo ricorda quello proposto da Artusi per i «maccheroni alla napoletana», con quella ricca combinazione, cotta a fuoco lento, di carni e di aromi, legati assieme dalla conserva di pomodoro. Dà un'idea di abbondanza. Al contadino dell'Italia meridionale, solo l'emigrazione permette tutto questo. Nato a Napoli, il sugo di carne è diventato il simbolo della cucina italoamericana, espandendosi ben oltre i ranghi degli immigrati a New York e nel suo hinterland. Ma conta anche la parola. Il termine *gravy* indicava qualcosa di più ricco e articolato di un «sugo» – la presenza di carne, anzi della sua parte più ricca, i succhi e la densità. Come si sia venuta a creare questa particolare accezione della parola *gravy* è una sorta di mistero. È stra-

no che questo termine culinario inglesissimo debba indicare un componente così tipico della cucina italoamericana. Era una delle tante parole del lessico italoamericano, in cui il dialetto dell'Italia meridionale incontrava l'inglese statunitense. Dev'essere nata nel lessico familiare o di quartiere, un originale neologismo da parte della generazione nata negli Stati Uniti e più a suo agio con l'inglese. Quanto alla possibile origine, vale la pena di osservare che i primi pacchetti di maccheroni italiani recavano istruzioni – tradotte in un inglese approssimativo per il mercato estero – su come condire la pasta appena cotta. I tre suggerimenti standard erano: formaggio grattugiato, salsa di pomodoro o di carne. *Gravy* era la parola scelta per tradurre l'italiano «salsa di carne», che significava di tutto, dai sughi che uscivano dalla carne al ragù.

Oggi si possono trovare pretenziose ricette del *gravy* «classico» o «autenticamente italiano», che facevano seguito alla riscoperta della cucina «etnica» statunitense iniziata negli anni Settanta; i loro compilatori erano spesso inconsapevoli dei tanti paradossi presenti in quella definizione. Molti italoamericani, specie negli stati del Nordest, conoscono l'espressione *gravy*, anche se non tutti la usano.

Gli immigrati italiani in America erano troppo impegnati a costruirsi una nuova vita per poter scrivere dei libri di cucina. La loro era comunque una tradizione orale, il che rende difficile trovare esempi di ibridi culinari sotto forma di ricette. Perciò ne ho scelta una più recente, tra le tante disponibili oggi.

Gravy domenicale

Per la salsa

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 libbra di costole di maiale

1 libbra di carne di vitello o 2 di costate di vitello
 1 libbra di macinato di maiale per salsicce all'italiana
 4 teste d'aglio
 un quarto di tazza di concentrato di pomodoro
 3 barattoli grandi di pomodori pelati italiani
 2 tazze d'acqua
 sale e pepe macinato
 basilico

Per le polpette

1 libbra di manzo o di manzo e maiale mescolati
 mezza tazza di pangrattato, preferibilmente fatto in casa
 2 uova grandi
 1 cucchiaino d'aglio tritato fine fine
 mezza tazza di pecorino romano o parmigiano reggiano
 grattugiato fresco
 2 cucchiaini di prezzemolo finemente tritato
 1 cucchiaino di sale
 pepe macinato
 2 cucchiaini di olio d'oliva

Per servire

1 libbra di conchigliette o di rigatoni, cotti e ben caldi
 Pecorino romano o parmigiano reggiano grattugiato fresco

Per fare la salsa, scaldate l'olio a fuoco medio in una padella grande. Tagliate la carne di maiale a pezzettini e metteteli in pentola. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per una quindicina di minuti, o finché non saranno ben rosolati su tutti i lati. Trasferite la carne di maiale in un vassoio. Rosolate il vitello nello stesso modo e mettetelo nel vassoio.

Mettete le salsicce nella pentola e rosolatele ben bene. Poi sistematele da una parte insieme alla carne di maiale. Levate tutto il grasso dalla pentola. Aggiungete l'aglio e cuocete per circa due minuti, o finché diventa dorato. Togliete l'aglio. Rimestate il concentrato di pomodoro e cuocete per un minuto.

Frullate i pomodori e metteteli in pentola con il loro sugo. Se volete una salsa più saporita, tagliate semplicemente i pomodori e aggiungeteli, insieme all'acqua, al sale e al pepe. Aggiungete la carne di maiale, la carne di vitello, le salsicce e il basilico, e portate a ebollizione la salsa. Coprite parzialmente la pentola e cuocete a fuoco basso per due ore, mescolando di tanto in tanto. Se

la salsa diventa troppo densa, aggiungete ancora un po' di acqua. Nel frattempo preparate le polpette. Mettete tutti gli ingredienti tranne l'olio in una grossa pentola. Sciacquatevi le mani con acqua fredda e formate delle palline da due pollici. Poi scaldate l'olio in una grossa casseruola. Aggiungete le polpette e fatele rosolare ben bene (finirete di cuocerle più avanti), poi trasferitele in un vassoio.

Dopo due ore, aggiungete le polpette nella salsa e cuocete per trenta minuti, o fino a quando la salsa è spessa e la carne è molto tenera.

Per servire, togliete le carni dalla salsa e mettetele a parte. Versate la salsa sulla pasta scolata. Metteteci una spruzzata di formaggio. Servite le carni come secondo, o riservatele per un altro giorno.

Tratto da Allen Rucker e Michele Scicolone, *The Sopranos family cookbook*, Warner Books, New York 2002, pp. 14-15.

La tradizione del *Sunday dinner* fu una creazione degli immigrati italiani. Non esisteva in Italia, tantomeno per i contadini che erano poi emigrati oltreoceano. Era condizionata dalle risorse finanziarie, oltre che dalla natura della settimana lavorativa. Divenne il punto focale della trasmissione (o se preferite, dell'inculcazione) di costumi e aspirazioni culturali. In una parola, tradizione. Il paese d'origine di cui gli immigrati parlavano ai loro figli in queste occasioni era più mitizzato che reale, un luogo dell'immaginazione che riempivano progressivamente di costruzioni ideali, che però avevano una funzione quantomai reale per loro: interpretare, criticare, o addirittura negare il presente che vivevano nel Nuovo Mondo, per sé stessi e per i loro figli.

La memoria, come sappiamo, può giocare brutti scherzi. Alimenti che apparivano «tradizionali» agli immigrati si rivelano poi essere tipici del paese di adozione. Un contadino piemontese emigrato in Argentina vedeva nella consumazione dell'*asado* un segno di preservazione delle sue ori-

gini. Ora, l'*asado* è un misto di carni alla griglia, particolarmente diffuso nelle pampas argentine. L'ibridazione delle abitudini alimentari da parte degli immigrati è un esempio di come la cultura non sia qualcosa di immutabile, che si può catalogare per sempre. È un processo in continuo divenire, che si adatta per rispondere al cambiamento delle circostanze. L'*asado* diventa il simbolo delle nuove possibilità e delle opportunità dietetiche a disposizione degli immigrati italiani. È un elemento di mutamento.

Spesso, il cambiamento si mescola in modo quasi invisibile alla continuità. L'importazione di conserve di pomodoro dall'Italia sembrerebbe a prima vista un chiaro esempio di continuità. Dopotutto, le conserve di pomodoro avevano già un ruolo consolidato nella cucina di molte regioni italiane. E invece, come abbiamo visto, la loro produzione industriale in Italia era una novità, specie per quanto riguarda i pomodori pelati, la cui importazione era consentita dal prezzo, che rimaneva basso nonostante i dazi doganali. La loro praticità si addice alla vita che si viveva in America nei primi decenni del Novecento. Gli italiani immigrati negli Stati Uniti rimanevano sospettosi nei confronti di tutti i cibi in scatola, che consideravano innaturali e «stranieri». Ma erano disposti a fare un'eccezione per i pomodori, un alimento familiare e tradizionale.

Gli importatori, i produttori, i grossisti, i venditori al dettaglio e i ristoratori italiani che vivevano e lavoravano negli Stati Uniti enfatizzavano la natura «tradizionale» e «nazionale» dei loro prodotti. Invitavano i consumatori ad acquistarli per solidarietà etnica, per tenere i propri soldi all'interno della comunità italoamericana. La domanda non mancava di sicuro. Tra gli anni Venti e i Trenta, la sola New York ospitava una comunità di circa 800.000 italiani, tra gli immigrati e i loro figli nati in America. Essi possedevano 10.000 negozi di alimentari, 2000 panetterie, 875 macellerie e 757

ristoranti, e grazie a loro l'Italia poteva continuare a esportare prodotti «tradizionali» – pasta, conserve di pomodoro, liquori – pur dovendo importare prodotti «moderni».

I fabbricanti italiani di conserve che operavano negli Stati Uniti enfatizzavano anche – abbastanza curiosamente – un aspetto molto «americano» dei loro prodotti: la modernità del processo produttivo. Reclamizzando l'applicazione dei moderni metodi industriali ad alimenti tradizionali, i produttori li collegavano agli industrializzati e urbanizzati USA. Quando iniziò la migrazione di massa degli italiani verso gli Stati Uniti, intorno alla fine dell'Ottocento, il Nordamerica stava assistendo a una crescita senza precedenti dell'industria alimentare. La meccanizzazione sempre più spinta e il miglioramento dei collegamenti avevano fatto scendere i prezzi dei prodotti destinati alla tavola. Il sistema distributivo aveva unito le tante regioni del paese in un unico mercato nazionale. Nascevano nuovi alimenti standardizzati. Nel Novecento, l'industria alimentare americana rappresentava un quinto della produzione industriale del paese. L'industria alimentare italiana, per contro, stava ancora muovendo i primi passi.

La produzione e il consumo di pasta sono emblematici a questo proposito. Pur essendo importata dall'Italia, la pasta veniva prodotta anche negli Stati Uniti. La disponibilità di semola di grano duro ne consentiva la produzione a qualunque famiglia o a qualunque drogheria. Coloro che visitavano le Little Italy di New York restavano stupiti dalla quantità di pasta che veniva preparata e messa ad asciugare sui davanzali delle finestre, nelle cantine e sui lastrici solari delle case popolari. Come scriveva M. Sherman nel 1906,

la pasta viene fatta ad ogni isolato dei quartieri italiani della città. In molte strade troverete tre o quattro piccoli negozi in un solo caseggiato, con la pasta stesa ad asciugare sugli usci e alle finestre. La stanza davanti è il negozio, in quella di mezzo e nel retro vive la famiglia.

La pasta divenne tipicamente «italiana» agli occhi della società ospitante. Non contava il fatto che il suo consumo regolare fosse una novità per la maggior parte degli immigrati italiani. Lo stereotipo traeva le sue origini dalla realtà, giacché la pasta acquisì rapidamente uno status elevato ed entrò a far parte dell'identità etnica degli italoamericani. (Ciò creava qualche problema a chi proveniva dalle regioni d'Italia in cui il consumo della pasta non era abituale.) Gli spaghetti con la salsa di pomodoro divennero il piatto tipico degli italo-americani. Nel film degli anni Trenta *Il piccolo Cesare*, il fuorilegge Tony Passa, abbandonato dal protagonista (Rico Bandello) e in attesa della sua fatale vendetta, viene consolato dalla madre italiana. Vestita di nero e con indosso un grembiule, lei gli dice in un inglese approssimativo: «Ho degli spaghetti per te sul fuoco... starai meglio... mangia qualcosa... ti farà bene». Era solo il primo di tanti stereotipi hollywoodiani, secondo i quali le salse di pomodoro preparate e consumate dai gangster fanno eco agli atti sanguinosi che commettono.

Il confezionamento e il *branding* della pasta hanno inizio con i consumatori italiani residenti negli Stati Uniti. Negli anni Trenta, essi avevano sviluppato un discreto interesse per la pasta americana, sempre più in grado di competere con quella importata dall'Italia. Si identificavano con marchi come La Rosa. In effetti, La Rosa and Sons rappresentava bene il tipico approccio «moderno» delle aziende alimentari, che commercializzavano il prodotto in piccole confezioni di cartone quando la pasta si vendeva ancora generalmente sfusa. Inoltre, promuoveva la domanda attraverso la pubblicità sui quotidiani e alla radio. Fondata nel 1914, negli anni Trenta impiegava trecento operai nella fabbrica di Brooklyn e nel 1938 vendeva un terzo della pasta acquistata nei quartieri newyorkesi abitati dagli italiani. L'anno dopo, il Food, Drug and Cosmetic Act emanato dal governo americano definiva i requisiti di confezionamento

e le tipologie standardizzate della pasta. La nuova normativa ebbe l'effetto di concentrare la produzione americana di pasta nelle mani di poche aziende, di grandi dimensioni. Gli esportatori italiani non poterono fare altro che conformarsi alle nuove regole.

Sono «a bordo» in casa Oronzo e di tanto in tanto mangio con la famiglia Liuzzi. [...] Ieri (domenica) eravamo circa in dodici a tavola. Non sono altro che un mucchio di cafoni ignoranti. Succhiano la loro minestra, si infilano la pasta in gola come un branco di maiali, schioccando le labbra e facendo fischiare gli spaghetti [...]. Lo zio di Liuzzi è il peggiore di tutti. La sua camicia è sempre macchiata di salsa di pomodoro. Tra l'ilarità generale, una delle ragazze gli ha messo una grande tovaglia attorno al collo al posto del fazzoletto.

Era così che un immigrato italiano «bordante» (a pensione) da alcuni connazionali nella cittadina di Utica (New York) descriveva una cena domenicale del 1907. Da questi umili inizi nacque una nuova cucina ibrida.

Le conserve di pomodoro e la pasta, accomunate dal basso prezzo, erano due ingredienti essenziali di questo ibrido particolare, incarnato dal ristorante italoamericano. Anche se molte famiglie italiane detestavano mettervi piede (o ammettere che lo frequentavano), i piatti ivi serviti ebbero un impatto significativo sulla cucina domestica. E contribuirono alla nascita dell'espressione dispregiativa *spaghetti-benders* (mangiaspaghetti), diffusa a partire dagli anni Venti per descrivere gli italiani. La *red sauce joint* (bettola della salsa rossa) – con i piatti coperti di salsa di pomodoro, le tovaglie a scacchi bianchi e rossi e le candele infilate nei fiaschi di Chianti – è diventata uno stereotipo, se non una caricatura.

La sua origine sta nelle varie pensioni familiari e osterie che davano da mangiare ai tanti uomini celibi nei primi tempi dell'immigrazione di massa. Questi facevano parte di quel network di produttori e fornitori italiani di alimen-

ti che abbiamo trattato in precedenza. Gli uomini non sposati stavano spesso a pensione presso altre famiglie italiane. Si chiamavano bordanti [italianizzazione del termine *boarders*, *n.d.t.*], nella lingua italoamericana dell'epoca – lingua in continua evoluzione. Per economizzare, a volte consumavano i pasti insieme con gli ospiti. Mangiavano anche nelle modestissime *eateries* aperte da altri immigrati, come quella sopra la quale viveva l'immaginaria Vittoria Ruiz appena sbarcata a New York).

I ristoranti erano semplici e con i muri scrostati, la segatura sul pavimento e le finestre sporche. I piatti che mettevano a disposizione erano economici e sostanziosi. Il più comune era il nuovo ibrido italoamericano *spaghetti and meatballs* (spaghetti con polpette di carne). Era conveniente per i ristoratori, in quanto saziava e costava poco prepararlo. Poi non mancava la carne, che, come abbiamo visto, costituiva di per sé una novità. I piatti erano standardizzati, come *chicken cacciatore* (pollo alla cacciatora) e *veal scaloppini* (scaloppine di vitello).

Si trattava di un grandissimo cambiamento rispetto ai ristoranti di proprietà italiana presenti a New York agli inizi dell'immigrazione di massa. Negli anni Novanta dell'Ottocento, questi ristoranti avevano quasi sempre nomi e menù francesi, e servivano prevalentemente una clientela anglosassone. Gli spaghetti erano l'unica nota italiana nel menù, e venivano proposti come *spaghetti italienne*. Nella ricetta dalla rassicurante denominazione francese, gli spaghetti si presentavano diversamente da come li concepiamo noi, in quanto venivano cotti, fino ad ammorbidirsi, in un brodo di carne.

Il ristorante italoamericano era dunque qualcosa di nuovo, una fusione di elementi italiani e americani. Era proprio come i linguaggi ibridi che si andavano evolvendo nelle Little Italy di tutto il Nuovo Mondo, che mescolavano l'italiano, i dialetti italiani e la lingua del paese ospitan-

te. Questa commistione viene ben rappresentata nella poesia *Spaghetti House*, del napoletano Vincenzo Campora, residente a New York dal 1914:

Dica signor: come li vuole, al dente?
«Tomato sauce» e «parmigiano cheese»;
tutto italiano, sa, pur la padella,
il basilico, il «chef», l'assistente. [...]
Ma qui, da me, amico e servitore
d'ogni italiano e d'ogni buon «custome»
c'è l'arte culinaria del paese
dove ogni fiore «smells» e di che odore!

Il paradosso è che nel 1935, quando Campora scrisse la poesia, pochissimi immigrati italiani mangiavano in questi locali. Avevano ormai le loro famiglie, per le quali i pasti erano occasioni importanti della vita domestica. Nel Greenwich Village di New York, i bohèmien della zona cominciarono a frequentarli, in uno spirito di ribellione culturale e di avventura. Al prezzo di una cena potevano vivere un'«esperienza italiana». Ma fu il proibizionismo a estendere questa «esperienza» a milioni di americani. Il vino non si poteva vendere nei locali pubblici, ma si poteva produrre per «consumo domestico». E l'attrattiva era proprio questa. Come ricordava Giuseppe Prezzolini in *Spaghetti Dinner* (1955),

in quegli *speakeasy*, cantine più o meno illuminate, gli americani potevano trovare del vino più o meno bevibile, fatto da un italiano, più o meno legalmente. E che cosa avrebbe servito l'italiano insieme al suo vino? Che cosa, se non il suo piatto nazionale? In questo modo i veri spaghetti furono informalmente ammanniti a milioni di americani.

Anche se non mi spingerei a definire gli spaghetti il piatto nazionale italiano, il grande pubblico degli Stati Uniti li considerava certamente così, e si aspettava dei piatti «fami-

liari». L'assenza di una clientela italiana contribuì ulteriormente alla creazione di una cucina ibrida. Questa tendenza ebbe l'effetto di standardizzare il menù, eliminando varianti e specialità regionali. Se non prettamente «italiani», gli *spaghetti and meatballs* erano ormai un piatto della tradizione italoamericana, nei ristoranti come nelle case private. Avevano assunto una connotazione emblematica. In *The Fortunate Pilgrim* di Puzo, Frank Corbo viene invitato a un pranzo domenicale,

la festa della settimana per le famiglie italiane. Gli spaghetti erano ricoperti dalla pregiatissima salsa di pomodoro di Lucia Santa, le polpette erano meravigliosamente rotonde e insaporite con aglio e prezzemolo fresco.

Altri piatti ibridi fecero il loro esordio nell'ambiente dei ristoranti. La cotoletta alla milanese, una semplice cotoletta di vitello impanata, fu trasformata dall'aggiunta dell'onnipresente conserva di pomodoro. Fu così che nacque la *veal parmigiano*, carne ricoperta di formaggio e salsa di pomodoro. Nei ristoranti, la carne, sempre disponibile nel Nuovo Mondo, si combinò con le ricette più tradizionali di melanzane e zucchine «alla parmigiana». Molto vicino a questo ibrido è la *milanesa napolitana*, un piatto nato in Argentina. Qui la *milanesa*, una cotoletta di vitello alla milanese, incontrò Napoli sotto forma del concentrato di pomodoro che la ricopre, insieme al pomodoro e al formaggio. In realtà, la parte «napoletana» di questo piatto deriva dal nome del ristorante di Buenos Aires che lo servì per la prima volta, negli anni Quaranta del Novecento: El Napolitano di José Napoli.

Ma la svolta più tipicamente «americana» è un'altra. Se gli immigrati italiani in America erano sospettosi nei confronti degli alimenti in scatola, è veramente paradossale che proprio i loro amatissimi spaghetti abbiano fatto que-

sta fine. Gli spaghetti in scatola con salsa di pomodoro risalgono ai primi anni del Novecento e sono nati da un'idea dell'immigrato francese Alphonse Biardot, che fondò la Franco-American Food Company nel 1887. L'azienda era già famosa per la sua minestra al pomodoro. Per rendere gli spaghetti in scatola appetibili ai non italiani, Biardot ne «oscurò» le origini etniche. Sull'etichetta c'era scritto Spaghetti à la Milanaise, «*prepared according to the recipe of A. Biardot of Paris*» (preparati secondo la ricetta di A. Biardot di Parigi). Altre aziende – Heinz, Kraft e Campbell – imitarono immediatamente quella trovata. E nel 1921 la Campbell acquisì la Franco-American.

Tuttavia il prodotto di maggiore successo era stato lanciato da un italiano.

Ettore Boiardi era un cuoco di Piacenza che aprì il suo primo ristorante a Cleveland, nell'Ohio, nel 1926. Boiardi decise di mettere in scatola la sua salsa insieme con il formaggio grattugiato e con gli spaghetti, creando così un piatto pronto da preparare. La sua azienda si chiamava Chef Boiardi Food Products Company. Per renderla più accattivante agli occhi degli anglosassoni, la ribattezzò Chef Boyardee. «Ognuno è orgoglioso del proprio cognome», dichiarò, «ma bisogna fare qualche sacrificio per il progresso.» Il sacrificio coincideva con il lancio di un nuovo prodotto – gli spaghetti in scatola –, questa volta già cotto e condito: bastava riscaldarli. Il suo volto sorridente, con tanto di cappello da cuoco e fazzoletto al collo, adornava le lattine degli Spaghetti Boyardee. Negli anni Trenta, questo prodotto era presente in tutti gli Stati Uniti, presso la catena di supermercati A&P. Alla fine del decennio era diventato un piatto tipicamente americano, che riforniva anche l'esercito USA. L'Italia stava per diventare un paese nemico. Alcuni italoamericani furono arrestati e internati come *enemy aliens* (cioè come cittadini di una nazione con la quale gli Stati Uniti erano in guerra), mentre molti altri

entrarono nelle fila dell'esercito statunitense. La vista di soldati americani che aprivano scatolette di spaghetti al pomodoro dev'essere stata ben strana per i contadini dell'Italia meridionale, quando le forze alleate risalirono la penisola nelle ultime fasi della seconda guerra mondiale. Una curiosità: Boiardi morì nel 1985 nella città di Parma, ma nell'Ohio. Ironia della sorte, se si pensa alla proverbiale rivalità, in Italia, fra Parma e Piacenza.

Oggi è facile disdegnare questi prodotti. In realtà hanno dato vita a un nuovo modo di consumare il cibo. Se ci pensiamo bene, gli spaghetti con la salsa di pomodoro e l'invenzione dei cibi in scatola risalgono più o meno allo stesso periodo, intorno alla metà dell'Ottocento, però attribuiamo diversi significati e diversi valori ai due prodotti. E dal punto di vista del pomodoro, gli spaghetti in scatola rappresentavano un ulteriore passo avanti nel suo utilizzo. I pomodori trasformati venivano sempre più utilizzati come ingrediente per la preparazione e la cottura di alimenti trasformati.

BIBLIOGRAFIA

- Remigio Baldoni, *Il pomodoro industriale e da tavola*, Ramo editoriale degli agricoltori, Roma 1940.
- Piero Bevilacqua, *Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese fra Ottocento e Novecento*, «Quaderni storici», 47(1981), pp. 520-555.
- Julian, Blaine - Angelo Calabrese - Luigi Castellano, *Pianeta rosso: arte e industria conserviera*, Pacifico, Napoli 1999.
- Francesca Canadé Sautman, *Women of the shadows: Italian American Women, Ethnicity and Racism in American Cinema*, «Differentia», 6/7(1994), pp. 219-246.
- Simone Cinotto, *Una famiglia che mangia insieme: cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*, OTTO, Torino 2001.
- Paola Corti, *Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria*, in *Storia d'Italia, Annali 13*, op. cit. (cfr. Bibliografia in questo volume), pp. 683-719.

- Edmondo De Amicis, *Sull'oceano* (1889), testo disponibile all'indirizzo http://www.liberliber.it/biblioteca/d/de_amicis/index.htm.
- Rose DeAngelis - Donald Anderson, *Gastronomic miscuglio: Foodways in Italian-American Narrative*, «Italian Americana», 23(2005), pp. 48-68.
- Don DeLillo, *Underworld*, Picador, London 1998 (tr. it.: *Underworld*, Einaudi, Torino 1999).
- Francesco Durante, *ItaloAmericana. Storia e letteratura degli italiani negli Stati Uniti, 1880-1943*, Mondadori, Milano 2005.
- John Fante, *Una moglie per Dino Rossi*, Sellerio, Palermo 1997.
- R.F. Foester, *The Italian Emigration of our Times*, Harvard University Press, Cambridge Mass, 1919.
- Donna Gabaccia, *Italian-American Cookbooks: from Oral to Print Culture*, «Italian Americana», 16(1998), pp. 15-23.
- Donna Gabaccia, *Emigranti: le diaspore degli italiani dal Medioevo a oggi*, Einaudi, Torino 2003.
- Donna Gabaccia, *We are What we Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Harvard University Press, Cambridge (Mass.) 1998.
- Richard Gambino, *Blood of My Blood: the Dilemma of the Italian-Americans*, Anchor Press, Garden City (NY), 1974.
- Robert Harney, *Italians in Canada*, «Occasional Papers on Ethnic and Immigration Studies», n. 1, Multicultural History Society of Ontario, Toronto 1978.
- Michael La Sorte, *La Merica: Images of Italian Greenhorn Experience*, Temple University Press, Philadelphia 1985.
- Maria Laurino, *Words*, in Louise DeSalvo - Edvige Giunta (a cura di), *The Milk of Almonds: Italian American Women Writers on Food and Culture*, The Feminist Press at the City University of New York, New York 2002, pp. 312-320.
- Harvey Levenstein, *The American Response to Italian Food, 1880-1930*, «Food and Foodways», 1(1985), pp. 1-24.
- Jerre Mangione, *Mount Allegro: a Memoir of Italian American Life*, Columbia University Press, New York, 1981; (tr. it.: *Mont'Allegro: una memoria di vita italo-americana*, SEI, Torino 1996).
- K. Minami, *The History of Tomato production for Industry in South America*, «Acta Horticulturae», 100(1980), pp. 87-92.
- R.A. Orsi, *The Fault of Memory: "Southern Italy" in the Imagination of Immigrants and the Lives of Their Children in Italian Harlem, 1920-1945*, «Journal of Family History», 15(1990), pp. 133-147.
- Peppino Ortoleva, *La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America*, «Altretalie», 7 (1992), pp. 12-31, disponibile all'indirizzo <http://www.altretalie.it>.

- Mario Puzo, *The Fortunate Pilgrim*, Lancer, New York 1964 (tr. it.: *Mamma Lucia*, Dall'Oglio, Milano 1971).
- Renato Rovetta, *Il pomodoro: coltivazione, industria, fabbricazione delle scatolette di latta*, Hoepli, Milano 1914.
- Nancy Verde Barr, *We called it Macaroni: an American Heritage of Southern Italian Cooking*, Knopf, New York 1992.
- Joe Vergara, *Love and Pasta: a Recollection*, Harper and Row, New York 1968.
- Ferruccio Zago, *La coltivazione industriale del pomodoro*, Ottavi, Casale 1913.

6. Il pomodoro autarchico

Lui, furibondo, sbuffa:
 «Che minestra scipita»!
 Lei singhiozza avvilita...
 Quale scenetta buffa!
 Entra la cameriera,
 riporta la zuppiera.
 Passan pochi minuti...
 I due non son più muti.
 La minestra è mangiata,
 la pace è ritornata.
 Lei sorride: «Che scema
 a soffrire tanto martirio...
 Bastava un po' di pomodoro Cirio».

Era il caloroso tributo poetico offerto da una massaia torinese della classe media a un prodotto Cirio. Pubblicato con grande enfasi sulla «Domenica del Corriere» nell'ottobre del 1927, fu il momento culminante della campagna pubblicitaria, durata un anno, promossa dalla Cirio. Agli autori dei testi che, a giudizio della direzione dell'azienda, più esprimevano «soddisfazione» e «compiacimento per la bontà del prodotto, la squisitezza del suo profumo e la convenienza del prezzo» venivano offerte in premio lussuose vacanze. I pomodori costituivano una delle principali linee di produzione della Cirio e rientravano nell'alimentazione italiana, in varie forme. Simboleggiavano la prosperità del paese, che si rifletteva in un rinnovato ottimismo e in un nuovo consumismo. Per un po' di tempo, Benito Mussolini e il re-

gime fascista incanalarono questo stato d'animo in un flusso di fervore nazionale e di consenso popolare. Naturalmente, tutto ciò non era destinato a durare. Nel giro di un decennio, l'Italia si sarebbe trovata in una spirale socioeconomica discendente che avrebbe portato il paese alla rovina, e il suo popolo alla fame. Ma partiamo da una nota lieta.

L'emigrazione di milioni di italiani al di là dell'Atlantico ebbe un effetto positivo sulle abitudini alimentari del paese. Un impatto che si manifestava in due modi: con le rimesse monetarie e con la migrazione di ritorno. I soldi faticosamente accumulati, e regolarmente rispediti in Italia appunto sotto forma di rimesse, univano le lontane Americhe perfino con i villaggi più sperduti d'Italia. Rappresentavano un flusso di denaro inimmaginabile per quanti erano rimasti in patria. Assicurarono una copertura contro la scarsità dei raccolti e davano per la prima volta a molti italiani la possibilità di risparmiare e mettere da parte denaro o altri beni. L'accumulo di cibo, le sospirate provviste, fino a quel momento esclusivo privilegio dei ricchi, erano finalmente possibili anche ai contadini e ai manovali delle città. Le elaborate tecniche di conservazione dei cibi prosperarono come mai prima. Come ha scritto l'antropologo Vito Teti, «cibi secchi, salati, affumicati, acidi, fermentati, cibi conservati con olio, sale, aceto, zucchero, acqua, limone, peperoncino raccontano lo sforzo e la tendenza ad attenuare la stretta dipendenza dalle disponibilità stagionali, e a fare in modo che niente andasse sprecato».

La migrazione di massa ruppe il circolo vizioso climascarsità-fame che aveva tenuto i contadini legati alla terra e assoggettati ai proprietari terrieri. La migrazione di ritorno rese ulteriormente complesso questo fenomeno. Gli emigrati rientrati in patria avevano nuove aspettative e aspirazioni. Nonostante tutti gli elogi che facevano della «tradizione» quando erano in America, non erano per niente

soddisfatti della situazione che si erano lasciati alle spalle in Italia. Questi *Merricani* volevano di più – ed erano spesso in condizione di ottenerlo.

Fino agli anni Trenta, quando cominciò a ridursi sostanzialmente, la migrazione di massa poteva essere vista come un fenomeno dal duplice significato. Per gli italiani poveri, l'emigrazione era uno stile di vita. I costi legati al rimpatrio e alla migrazione di ritorno erano elevati. E la cosa poteva ripetersi per generazioni e generazioni all'interno della stessa famiglia. Tra il 1907 e il 1911 – il periodo in cui sbarcarono più italiani a New York –, settantatré immigrati su cento fecero anche un viaggio di ritorno. Alcuni andarono avanti e indietro tra le due sponde dell'Atlantico prima di optare definitivamente per l'una o per l'altra. I quattrini che portavano con sé inflazionarono salari e aspettative. I proprietari terrieri dovettero pagare di più i braccianti, oppure offrire loro migliori condizioni di lavoro. Perciò, come minimo, l'alimentazione dei braccianti agricoli migliorò: pane, pasta, carne salata, formaggio e vino accompagnavano i soliti fagioli e verdura. Inutile dire che non tutti approvavano i cambiamenti indotti dal rientro dei Merricani. Uno studio pubblicato a Firenze nel 1911, *La questione agraria e l'emigrazione in Calabria*, riferiva che

[l'emigrazione] ha in certi luoghi innalzato il grado di nutrizione; alcuni ritornati comprano carne, pesce eccetera. Contro tutto ciò inveisce la classe dei piccoli e dei grandi proprietari, gridando allo spostato, al vizioso. Ricordo sempre l'indignazione di un ricco proprietario del nicastrese. «Una volta», egli mi diceva, «il contadino si cibava di pane di granturco e di vecchia, oggi non esita a comprare i generi di lusso, pesce e carne!»

Come sarebbe andata a finire? In realtà, la mobilità occupazionale era limitata, in Calabria come in altre regioni d'Italia. Nella migliore delle ipotesi, gli emigrati di ritorno riuscivano a trasformarsi da braccianti a giornata in mezza-

dri o in proprietari di minuscoli appezzamenti, non apportando alcuno sviluppo commerciale o industriale. Si costruivano case più dignitose. Le rimesse consentivano il miglioramento delle condizioni materiali di vita – in cittadine spesso decimate dall'emigrazione. Erano intervenuti effettivamente dei cambiamenti nel regime alimentare, che diedero origine alle cucine regionali d'Italia, perché la gente poteva spendere di più per il cibo.

Quei cambiamenti ebbero luogo in un periodo di diffusa prosperità economica. Erano gli anni del primo ministro Giolitti, durante i quali i livelli di consumo crebbero in tutto il paese. L'agricoltura commerciale stava vivendo un boom seppure effimero, grazie all'incremento della produzione e all'introduzione di nuovi prodotti.

La migrazione ebbe anche un altro effetto. La presenza di milioni di consumatori di cibi italiani all'estero fece da sprone all'industria alimentare italiana. Ciò valeva in particolare per i prodotti che si consideravano «tradizionali», come la pasta, i pomodori in scatola, l'olio d'oliva e i formaggi stagionati. La domanda esterna ebbe un ruolo decisivo nella trasformazione di certi alimenti in prodotti fabbricati su vasta scala. A questo processo si accompagnava un incremento della domanda interna, che beneficiava di prezzi relativamente bassi.

La crescita della domanda coincideva con la vasta disponibilità di prodotti a base di pomodoro, in particolare il concentrato di pomodoro. Come si era determinata tale disponibilità? Nel capitolo precedente abbiamo studiato il pomodoro italiano dall'esterno, per così dire, ossia dal punto di vista degli Stati Uniti e della Gran Bretagna. Ma qual era la realtà italiana? In effetti, il periodo compreso tra gli anni Ottanta dell'Ottocento e il 1910 fece registrare un autentico boom per la processazione del pomodoro. Nuove aziende nascevano e morivano in continuazione.

La corsa a produrre quantitativi sempre maggiori di concentrato era tale che nel 1912 le scorte invendute riempivano i magazzini.

Pensiamo alla cittadina di Felino, nei dintorni di Parma. Dalla metà dell'Ottocento vi si coltivavano i pomodori per la produzione su scala ridotta di conserva nera. La prima azienda di processazione del pomodoro fu costituita da un gruppo di agricoltori locali, nel 1874. Nonostante la denominazione riduttiva di Società anonima di coltivatori per la preparazione delle conserve di pomodoro, l'azienda combinava efficacemente la competenza agricola e industriale con lo spirito imprenditoriale. Puntava ad aprire nuovi stabilimenti per la preparazione della conserva, a migliorare la qualità delle sementi e delle pianticelle a disposizione, e naturalmente a incrementare le vendite al dettaglio. Negli anni Ottanta dell'Ottocento la Società anonima esportava in Gran Bretagna e in Argentina. A partire da quegli anni, grazie alla meccanizzazione iniziale del processo di conservazione, in quella zona emiliana i pomodori divennero lentamente un prodotto a coltivazione intensiva, al pari delle barbabietole da zucchero. Il paragone con le barbabietole è appropriato, perché i pomodori coltivati non si mangiavano freschi: venivano trasformati tutti in conserva di pomodoro. Seguivano la stessa trafila del latte e dei suini di allevamento, destinati a diventare i prodotti più famosi della regione: il formaggio e gli insaccati. È curioso che delle ventotto fabbriche di conserva di pomodoro aperte a Felino nel periodo del boom economico, in ben dodici si facevano insaccati. (Tre produttori avevano anche dei ristoranti in cui vendevano i loro prodotti: una tradizione che continua tuttora in Emilia.)

Combinare la salatura delle carni, un'attività invernale, con la lavorazione dei pomodori, un'attività che si svolgeva alla fine dell'estate, era molto razionale dal punto di vista economico. Questa complementarità stagionale permette-

va inoltre di «spalmare» il rischio su base più ampia. I grandi proprietari terrieri dell'Emilia capirono subito quali profitti si potevano realizzare con la coltivazione del pomodoro, e soprattutto con i procedimenti di trasformazione. Di qui la forte concorrenza e l'eccesso di produzione.

Solo quindici delle ventotto fabbriche riuscirono a restare in attività più di cinque anni; le altre ressero a malapena una o due stagioni. Per contro, le aziende fondate dopo questo periodo iniziale tendevano a specializzarsi nei prodotti a base di pomodoro, e a restare più a lungo sul mercato, alcune fino agli anni Sessanta del Novecento.

La produzione stava diventando anche più meccanizzata. All'inizio, i procedimenti industriali per produrre il concentrato di pomodoro ricordavano da vicino i metodi domestici esaminati nei capitoli precedenti. Per fare la conserva nera bastavano una pentola di rame e delle tavole di legno. L'industria ebbe un forte impulso ai primi del Novecento con l'importazione delle prime *boules*, o concentratori sotto vuoto, dalla Francia. Usate nella produzione industriale dello zucchero, le *boules*, o bocce come venivano chiamate, erano grandi caldaie di rame a forma di bottiglia dotati di doppio fondo, tampone rotante, condensatore, vacuometro e rubinetto. Ognuno di questi calderoni poteva trasformare fino a 1800 litri di polpa di pomodoro in concentrato. Operavano secondo il principio che un liquido sotto pressione bolle a una temperatura molto più bassa rispetto a quella necessaria se si trova all'aria aperta. Il che voleva anche dire conservare meglio il colore e il sapore originali del pomodoro. Inoltre, il vapore emesso da un calderone si poteva usare per scaldarne un altro e così via, in serie, risparmiando sul carburante. Questo sistema facilitava una produzione efficiente e standardizzata di doppi e tripli concentrati di pomodoro. Tanto pesava la produzione di conserva di pomodoro nell'economia della zona di Parma che aziende come la Zanichelli, oltre alla conserva stessa,

fabbricavano anche evoluti macchinari per produrla. Il predominio dei concentrati sulla tradizionale conserva nera fu assicurato dall'arrivo delle scatole di latta fabbricate a macchina, che non erano adatte alla più secca conserva nera. Invece di affidarsi a un lattoniere, che fabbricava meticolosamente le scatole a mano, e poi chiuderle dopo averle riempite, si potevano usare le macchine. Ai primi del Novecento, queste macchine sfornavano confezioni di latta standard da duecento grammi, mezzo chilo e un chilo per la pasta di pomodoro. Le aziende confezionatrici tendevano a decorarle con colori più o meno simili. Ovviamente, il rosso era il più gettonato. Era accompagnato dal verde (che simboleggiava la freschezza e le foglie della pianta) e dall'oro (che rimandava al valore e al prestigio). In un periodo in cui la maggior parte degli italiani era ancora analfabeta – specie le massaie, prime acquirenti –, i produttori cercavano di promuovere la riconoscibilità del loro prodotto attraverso l'utilizzo dei simboli. I produttori della conserva di pomodoro di Parma invece preferivano decorare le etichette con aquile, leoni, soli e figure tratte dalla mitologia.

Nulla di tutto ciò sarebbe potuto accadere senza lo spirito imprenditoriale dimostrato dai proprietari terrieri della regione, a partire dagli anni Novanta dell'Ottocento. Costituissero una nuova classe sociale, formata da uomini d'affari e professionisti locali che avevano investito nei terreni, venduti a basso prezzo dall'aristocrazia impoverita. Poiché la lavorazione del pomodoro diventava sempre più industrializzata e profittevole, investivano in questa attività, in una fase di crisi generalizzata dell'agricoltura. Questa dinamica faceva parte di una trasformazione che avrebbe aperto la strada alla cosiddetta «Food Valley» italiana, caratterizzata da una stretta interazione tra agricoltura intensiva e trasformazione di alimenti di qualità. Fin qui tutto bene. Ma, nel desiderio di sfruttare il più intensamente possibile i loro terreni, i latifondisti abbandonarono i contratti tradizionali

di affitto produttivo del fondo, che costituivano il sistema della mezzadria, per sostituirli con l'utilizzo di manodopera salariata. Diversamente dal mezzadro, che pagava l'affitto e tratteneva una percentuale del raccolto, i braccianti agricoli venivano pagati a ore e non godevano di alcun diritto.

Antonio Bizzozero, subentrato all'insigne imprenditore parmense Carlo Rognoni nel ruolo di agronomo, criticava aspramente questo cambiamento e avvertiva di non sottovalutare i segnali di fermento nell'Italia del tempo. I grandi latifondisti della regione cercavano di imporsi come classe dominante, mantenendo il controllo sia nelle città sia nelle campagne. Bizzozero, invece, favoriva le cooperative agricole, la promozione del credito e la diffusione delle tecniche di coltivazione più avanzate. I suoi appelli alla calma e alla mediazione tra i proprietari terrieri e i contadini restarono largamente inascoltati. Così, il 1° maggio 1908, le dure lotte contadine che avevano caratterizzato già l'anno precedente sfociarono nella proclamazione dello sciopero generale di Parma, che paralizzò gran parte dell'Emilia. Partito dai braccianti delle campagne, si estese alle città. Gli agrari non esitarono a usare la violenza nei confronti degli scioperanti. Sul lungo termine, l'esito di quel braccio di ferro fu favorevole ai contadini. Si ritornò infatti alla mezzadria. E dal punto di vista dei contadini questo sistema, per quanto sfavorevole sotto molti aspetti, restava comunque preferibile al lavoro salariato: se non altro, potevano partecipare ai benefici, acquisendo una parte del raccolto, nel caso di coltivazioni intensive come quella del pomodoro. Ma ciò favorì anche i padroni, i quali concentrarono più che mai le proprie risorse sulla lavorazione dei prodotti, investendo nel 1912 circa venti milioni di lire.

Il 1912, tuttavia, segna anche un'altra tappa nella storia dell'industria conserviera di Parma: le tensioni tra produttori e fornitori. Sulla base dei prezzi elevati che erano riusciti a spuntare l'anno prima (1911) sul concentrato di po-

modoro, i «trasformatori» si facevano un'aspra concorrenza sulle forniture di pomodori, provocando in questo modo il lievitare del costo. Bizzozero consigliava la moderazione. Alla fine il prezzo salì a tal punto che, al momento della maturazione, dei pomodori sulle piante, nessuno era più disposto ad acquistarli. E gli agricoltori li lasciarono marcire nei campi, subendo enormi perdite, piuttosto che accettare una cifra molto più bassa. In mancanza di un accordo tra produttori e trasformatori per l'attribuzione di un prezzo fisso ai pomodori freschi, analogamente a quanto si era fatto per il latte (da trasformare in formaggio), negli anni a venire l'instabilità avrebbe continuato a essere una caratteristica dell'industria conserviera di Parma. Ma, per fortuna, sia i produttori sia i trasformatori della zona avevano altri prodotti agricoli su cui far conto.



La coltivazione del pomodoro richiedeva un lavoro intensivo, come raffigurato in questa fotografia di una fattoria italiana in Libia durante gli anni Trenta (per gentile concessione di Paolo Cason).

Nonostante la crescente meccanizzazione di alcune fasi di produzione, il grosso del processo veniva ancora fatto a mano. Il lavoro manuale era intensivo, a cominciare dalla coltivazione. Le piante dovevano essere impiantate sui trallicci, annaffiate e concimate prima di procedere alla raccolta dei frutti – e si faceva tutto a mano.

I vantaggi di questo metodo consistevano nell'elevata produzione con un quantitativo relativamente basso di scarto. Ma era praticabile solo perché in Italia la manodopera costava poco. Il raccolto era un gioco da ragazzi – in senso letterale. Come osservava allegramente Baldoni nella sua guida del 1940 sulla produzione del pomodoro, «alla raccolta provvedono le donne e i ragazzi; il lavoro non è pesante, ma richiede molto tempo».

I pomodori raccolti venivano poi trasportati sui carri alle fabbriche, situate generalmente non lontano dai campi.



L'arrivo alla fabbrica dei pomodori in scatola, provincia di Bari (tratto da R. Baldoni, *Il pomodoro industriale e da tavola*, Ramo editoriale degli agricoltori, Roma 1940). (Per gentile concessione della Biblioteca dei Georgofili di Firenze).

Gli stabilimenti di Napoli e di Catania erano edifici imponenti. Avevano muri di pietra, tetti di tegole, pavimenti di cemento ed erano ben illuminati. Erano «di una qualità ornamentale raramente riscontrabile nelle fabbriche americane», come scriveva l'agente speciale del Dipartimento del commercio USA Alexis Shriver. Quando i pomodori arrivavano nelle fabbriche, la fase successiva era la selezione. Ragazzi, ragazze e donne li estraevano dalle casse e li selezionavano a mano.

I pomodori venivano poi lavati, collocati in contenitori di metallo e immersi per alcuni istanti nell'acqua bollente. Appoggiate ai tavoli, le donne rimuovevano la buccia dei pomodori ancora bollenti, schiacciandoli tra le dita.

Nella lavorazione dei pomodori interi in scatola, i frutti pelati finivano direttamente nelle confezioni di latta, che venivano riempite a mano e poi sigillate con il vapore. Nel caso del concentrato di pomodoro, venivano pelati, affettati e scolati, dopodiché entravano in azione le macchine. Il concentrato si poteva ricavare dai pomodori interi, o dalle bucce e dai ritagli ottenuti nel processo di inscatolamento. Entrambi i metodi erano di natura stagionale, in quanto richiedevano pomodori freschi. Un terzo metodo per la fabbricazione del concentrato utilizzava la polpa di pomodoro in scatola. Quella mistura grezza e sciropposa veniva chiamata spregiativamente *minestrella*. Anche se si poteva conservare per tutto l'anno, era giudicata di qualità inferiore e il suo utilizzo non fu mai molto diffuso. Indipendentemente dal metodo impiegato, quando il concentrato era pronto, gli operai lo mettevano nelle confezioni di latta.

Anche l'etichettatura e l'inserimento delle confezioni di latta nelle scatole venivano effettuati a mano. Erano i ragazzi a fabbricare le scatole di legno utilizzate per la spedizione. Per poter lavorare in fabbrica, dovevano avere almeno dodici anni e fino ai quindici anni dovevano possedere un libretto valido che ne attestasse l'idoneità al lavoro.

ro. Per ottenerlo, bastava che avessero conseguito la licenza elementare, fossero in buona salute e si fossero sottoposti alle prescritte vaccinazioni. La stessa legge italiana sull'impiego delle donne e dei fanciulli, emanata nel 1902, fissava anche certe condizioni minime per la loro ammissione al lavoro. Nella produzione della pasta di pomodoro, le donne costituivano il grosso della forza lavoro.

Le madri con i figli piccoli erano autorizzate ad assentarsi un'ora al giorno dalla fabbrica per l'allattamento; le fabbriche che occupavano più di cinquanta donne dovevano avere al proprio interno una stanza apposita. Mentre le donne e i ragazzi erano esclusi per legge dal lavoro domenicale, per gli uomini era una scelta facoltativa.

Come ha dimostrato la storica Carol Helstosky, il Novecento portò dei cambiamenti nelle abitudini di consumo degli italiani, e non interessarono solo la classe media. Uno



Foto di gruppo delle operaie della ditta Ceci, Gherini e Company di Felino (Parma), in attività dal 1911 al 1927 (per gentile concessione di Pier Luigi Longarini e Silva Editore, Parma).

studio del 1912 rivelò che al Testaccio, un quartiere popolare di Roma, le famiglie erano in grado di consumare un'ampia varietà di alimenti, inclusa la carne. In base a un'analisi sulle abitudini di spesa di 1300 famiglie del quartiere, lo studio concludeva tuttavia con disappunto che «centinaia di famiglie mangiano sia a pranzo sia a cena una minestra di lardo, pomodori in scatola, condimento e pasta». Quello che non emergeva era quanto fossero cambiate le abitudini alimentari e di spesa degli abitanti del Testaccio – come dimostrava il consumo della pasta (che sostituiva parzialmente il pane) e di pomodori in scatola.

Tra il 1900 e il 1915, il consumo pro capite di pomodori arrivò quasi a raddoppiare rispetto a vent'anni prima. Quel periodo assistette a un incremento generalizzato dei consumi, anche se il pomodoro ne beneficiò più di qualunque altro prodotto. Il concentrato di pomodoro entrò nella dieta dei mezzadri toscani. I pomodori, bolliti e sbucciati, fecero la loro comparsa nei primi libri di cucina per le massaie. Ed erano un ingrediente comune nelle ricette di quella che si può considerare la prima raccolta di specialità regionali italiane, redatta da Vittorio Agnetti, per un paese «unificato» poco meno di cinquant'anni prima.

L'Italia non se l'era mai passata così bene. Gli incrementi salariali, l'aumento della produzione agricola e delle importazioni e le rimesse degli emigrati concorrevano a creare un senso di benessere. Questa percezione era concentrata nel «triangolo industriale» Milano-Torino-Genova, che decollò nel primo decennio del Novecento. In quegli anni emerse un nuovo proletariato urbano, che si affiancò a una classe di operatori dei servizi, dipendenti pubblici e impiegati del settore privato. Almeno qui, gli standard di vita raggiungevano la media europea. I consumatori italiani potevano permettersi di spendere soldi per acquistare alimenti non essenziali.

Per soddisfare questa domanda vennero creati nuovi



L'Italia unita. In questa locandina pubblicitaria, dei primi anni del Novecento, la conserva è siciliana, la pasta napoletana, il vino (Barbera) piemontese. La presenza di una cucina economica indica una casa benestante (per gentile concessione di Pier Luigi Longarini e Silva Editore, Parma).

prodotti. La pasta veniva commercializzata con il pomodoro già dentro. La «pasta al pomodoro» era preparata aggiungendo la «salsa» di pomodoro all'impasto crudo, nella misura del dieci per cento. Anche la pasta agli spinaci veniva preparata nello stesso modo. Ma la grande novità era costituita dalle paste «medicate», ossia arricchite con ingredienti salutari, in un periodo in cui la dietetica dominava l'industria alimentare in tutta l'Europa. Un altro segno di modernità era la *Fragrans*, una miscela di erbe e verdure – tra le quali il pomodoro – essiccate e polverizzate. Questo prodotto prometteva di portare «l'orto in cucina» ed era il sostituto «perfetto» degli ingredienti freschi.

L'ingresso dell'Italia nella prima guerra mondiale ebbe sicuramente un effetto negativo sulle esportazioni del paese, ma incise poco sulla sua generale prosperità. Il consu-

mo di frumento continuò a crescere, al punto che l'Italia doveva importarne un terzo del totale, perché la produzione interna non era in grado di soddisfare la richiesta. La domanda di frumento aumentava a spese di altri cereali. Quando la guerra mise un freno alle importazioni di frumento dalla Russia e dalla Romania, l'Italia lo acquistava dagli Stati Uniti, dal Canada e dall'Argentina. (Il paradosso per gli italiani emigrati in America, disposti a pagare un sovrapprezzo per la pasta importata dall'Italia, era che in molti casi questa si faceva con frumento proveniente dalle Americhe.) In quegli anni, le importazioni di frumento aumentarono di un incredibile novecento per cento, perché lo stato doveva soddisfare la domanda dei civili e delle forze armate.

Mentre i governi precedenti non erano quasi mai intervenuti nelle aree della produzione e dei consumi alimentari, il governo in carica durante il conflitto teneva attentamente sotto controllo le forniture alimentari. Nel 1916, il prezzo di quasi tutti i cereali, della pasta, della farina e dello zucchero era ormai fisso ai livelli stabiliti dalle autorità locali. Ne conseguì l'incremento dei già sostenuti consumi alimentari prebellici.

Ma bisognava pagare comunque uno scotto. I governi postbellici non potevano continuare a soddisfare i consumatori senza mettere a repentaglio la stabilità dello stato. Il controllo sui prezzi venne eliminato subito dopo la fine della prima guerra mondiale. Ne derivò una fortissima inflazione. Per darvi un'idea, quando le autorità municipali di Parma reagirono al caos bloccando il prezzo al dettaglio del concentrato di pomodoro, esso superava di cinque volte quello di appena quattro anni prima. A causa della scarsità di pomodori, i produttori di concentrato si videro costretti a entrare in un Consorzio obbligatorio, che fissava le condizioni e i prezzi per l'acquisto dei pomodori dagli agri-

coltori. Il fatto che queste restrizioni si applicassero solo nella zona di Parma ne avrebbe danneggiato la competitività rispetto ad altre località di produzione del pomodoro.

PRODOTTI L'ORTO
"Fragrans," IN CUCINA!

VERDURE ED ERBE AROMATICHE POLVERIZZATE CHE SOSTITUISCONO A PERFEZIONE QUELLE FRESCHE COMUNEMENTE USATE.



Ogni barattolo contiene uno dei seguenti prodotti:

- BASILICO
- BORAGINE
- FINOCCHIO
- MENTA
- PEPERITA
- ORIGANO
- PREZZEMOLO
- ROSMARINO
- SALVIA
- SEDANO
- TIMO
- SPINACI
- PISELLI
- TARTUFI
- FUNGHI
- CAROTE
- POMIDORO, ecc.

Ogni scatola contiene 10 Barattoli grandi o 20 Barattoli piccoli (vedi cliché), e costa **Lire Sei** franca di porto ovunque.

Dirigere vaglia all'AGENZIA PRODOTTI FRAGRANS - Via Galdoni, 1, MILANO

UNA SCATOLA DI PRODOTTI "FRAGRANS," È IL REGALO PIÙ NUOVO E PIÙ SIMPATICO CHE SI POSSA FARE NELLE PROSSIME FESTE.

Cercansi Agenti e Concessionari in tutto il mondo

Verdure in polvere: inserto pubblicitario per Fragrans, apparso sul «Corriere della Sera» durante i mesi invernali del 1914-15 (dal «Corriere della Sera», 25-26 dicembre 1914, p. 4).

E le aspettative dei consumatori restavano alte, nonostante il peggioramento della situazione economica. Tutto questo sfociò in un'ondata di scioperi, tumulti e saccheggi di negozi. I due anni immediatamente successivi alla guerra vengono chiamati «il biennio rosso» – dove il «rosso» non aveva niente a che vedere con il pomodoro, ma alludeva alla violenza delle proteste. Lo stesso saccheggio dei negozi rifletteva un tenore di vita più elevato. I rapporti di polizia dell'epoca indicano che gli assalitori non prendevano di mira le panetterie o i mulini, in passato luoghi simbolo del sostentamento. Miravano invece a empori di alimentari, vinerie, macellerie, negozi di scarpe e di tessuti, impossessandosi di cibi in scatola, sapone, vino, formaggio, tessuti e articoli in pelle.

Promettendo ordine e prosperità, il partito fascista di Benito Mussolini trasse il massimo vantaggio possibile dal caos. Negli anni successivi, quando la linea politica del fascismo cominciò a prendere forma, l'obiettivo principale era la promozione dell'ordine sociale attraverso l'organizzazione statale della società in tutti i suoi aspetti. Mussolini e i suoi consiglieri volevano dare una soluzione interna al problema cronico della disponibilità di alimenti. Se l'Italia non era in grado di produrre abbastanza cibo per nutrire i suoi abitanti, se le sue risorse e le sue infrastrutture erano limitate, la soluzione si doveva trovare all'interno. L'incremento delle importazioni non faceva che rendere ancora più vulnerabile il paese. La politica fascista venne codificata negli anni Venti e Trenta, allo scopo di introdurre una «rivoluzione» nelle idee della gente sul cibo e sul suo consumo. Il governo voleva promuovere l'ordine pubblico, la salute e l'uguaglianza sociale. Ma soprattutto, voleva rendere l'Italia autosufficiente dal punto di vista alimentare. Se le finalità erano lodevoli, l'approccio era oppressivo. Furono messi dei limiti alle esportazioni, i consumatori vennero dissuasi dall'acquistare merci non italiane, e fu av-

viata una campagna per incrementare la produzione interna di frumento.

La «battaglia del grano» è la più nota tra queste politiche. Fu lanciata nel 1925, quando altri paesi europei stavano cercando di incrementare le proprie riserve di frumento. Per rendere l'Italia autosufficiente nelle forniture di grano, bisognava destinare altra terra a questa coltivazione. Furono dunque avviati nuovi sforzi in tal senso. La campagna ebbe successo, dal momento che fece aumentare sensibilmente i rendimenti, ma non riuscì a eliminare le importazioni. Il regime si rese ben presto conto di dover ridurre il consumo e conservare le scorte di frumento. Nel 1929, quattro anni dopo l'inizio della «battaglia del grano», il governo avviò una campagna a favore del pane integrale. Costituì anche un organismo per il coordinamento della produzione di riso, l'Ente nazionale risi. La produzione italiana di riso superava largamente la domanda, dando luogo a un surplus. Pur essendo consumato in abbondanza nelle zone di coltivazione – una striscia di territorio che si estendeva dalle pianure del Piemonte al Veneto –, non era molto diffuso nelle altre zone del paese. Speciali «camion del riso» giravano per l'Italia, specie nelle regioni del Sud, distribuendo campioni gratuiti e ricettari.

Le politiche alimentari del fascismo si accompagnavano a un messaggio che elogiava la sobrietà e la frugalità come virtù nazionali. Altrettanto elogiato era il consumo di certi alimenti. Gli addetti alla propaganda associavano i modelli di consumo e le pietanze preferite al carattere nazionale. Questo messaggio ricorda stranamente i concetti rinascimentali di cui abbiamo parlato in precedenza, secondo i quali determinati alimenti erano particolarmente adatti a certi popoli.

Gli svantaggi della «battaglia del grano» furono nettamente superiori ai benefici. Il primo era di ordine finanziario. In termini strettamente economici, sarebbe stato meno

costoso importare più frumento. Quella politica fu messa in atto quando i prezzi mondiali del grano erano in discesa. Ma la campagna ebbe un secondo svantaggio, imprevisto: gli effetti a catena su altre aree dell'agricoltura. L'ironia di tutto questo è che, nel momento in cui il regime predicava un maggior consumo di frutta e verdura, la sua «battaglia del grano» ne rendeva diseconomica la coltivazione. L'incremento dei prezzi fece diminuire i consumi. E siccome coltivare il frumento era più profittevole che coltivare il foraggio, la disponibilità di bestiame iniziò a declinare. La carne divenne quindi un bene prezioso.

Il contrasto tra messaggio mediatico e produzione effettiva è particolarmente evidente nel caso del pomodoro. Nel 1931, il Touring Club Italiano pubblicò una guida gastronomica del paese. *La Guida gastronomica d'Italia* affermava orgogliosamente che il pomodoro aveva «conquistato diritto di cittadinanza in quasi tutte le regioni d'Italia». Il bianco della pasta, il rosso della salsa di pomodoro e una spolverata di prezzemolo o basilico ricordavano i colori della bandiera italiana, spiegavano i patriottici autori della guida. Alcuni anni dopo, nel 1935, la rivista mensile della sezione Coltivatrici del partito fascista, inviata ai tre milioni di iscritte, proponeva una ricetta altrettanto nazionalistica. Alle «massaie rurali» d'Italia si diceva che potevano preparare una «frittata patriottica» con le uova delle loro galline, i pomodori e le verdure del loro orto. La ricetta non aveva nulla di nuovo: nel Settecento i gesuiti di Roma mangiavano già qualcosa di simile. Ma nel clima fascista la sua preparazione e il cromatismo tricolore avrebbero testimoniato il sostegno, morale e materiale, delle donne alla patria, anche nelle attività domestiche.

Peccato, però, che i pomodori stessero diventando sempre più difficili da trovare. Le fabbriche di pelati in scatola ricevettero un duro colpo dalla normativa fascista che limitava al dieci per cento la quota femminile della for-

za lavoro. Con questo provvedimento si voleva promuovere il culto della massaia rurale. La «battaglia del grano» rese molto meno attraente la coltivazione del pomodoro, e la depressione mondiale degli anni Trenta ridusse la domanda estera dei suoi derivati. Nel 1928-29 in Italia erano ancora dedicati alla coltivazione del pomodoro 61.510 ettari di terreno, che assicuravano la produzione di 185.500 tonnellate di conserve. Solo quattro anni dopo, nel 1932-33, l'area coltivata a pomodoro era diminuita di un terzo, a 40.455 ettari, e la produzione era scesa a 85.110 tonnellate. Molti produttori sparivano dal mercato. Nella zona di produzione intorno a Salerno, patria del San Marzano, il numero delle aziende confezionatrici si era quasi dimezzato, dalle 106 del 1927 alle 60 del 1932.

Di conseguenza, gli italiani mangiavano meno pomodori: il consumo pro capite passava da ventuno a sedici chilogrammi tra il 1921 e il 1940.

Nonostante questo declino, negli anni Venti e Trenta si notano alcuni segnali di prosperità economica. Accanto al grande magazzino di lusso La Rinascente, che nel 1917 aveva cambiato nome (prima si chiamava semplicemente magazzini Bocconi, dal nome dei fondatori) su suggerimento del celebre drammaturgo e poeta Gabriele d'Annunzio, nacquero due grandi magazzini più economici, l'UPIM nel 1926 e la Standa due anni dopo. Il marchio, le confezioni e la pubblicità si estesero così a beni di consumo quotidiano, dalla pasta agli alimenti in scatola. Il fascismo si preoccupava per l'incremento dei consumi di massa, ma non voleva soffocare questa tendenza. I suoi vertici pensavano che il consumismo e i beni di consumo avessero un ruolo importante nella costruzione di una società fascista. Potrebbe sembrare un paradosso; ma i gerarchi erano convinti che la standardizzazione dei beni di consumo, e del modo in cui si utilizzavano, avrebbe contribuito alla

realizzazione di una cultura nazionale e avrebbe generato un senso di appartenenza alla nuova collettività nazionale.

La politica alimentare fascista ebbe un parziale successo negli anni Venti. Anche per la relativa stabilità dell'economia in quegli anni, i consumatori non soffrirono. La classe media si adattò alla situazione, attraverso quella che è stata definita «la cucina del consenso». Furono ben recepiti i consigli e la propaganda del regime. Libri e riviste dedicati all'alimentazione e alla casa proliferarono come mai prima di allora. Se bisognava ridurre i consumi di carne, il maggior consumo di frutta e verdura diventava una virtù. Minestre, stufati e pasta venivano esaltati per le loro qualità salutari e nutritive. L'autorevole rivista «La cucina italiana», uscita per la prima volta nel dicembre 1929, cercò un compromesso tra la frugalità predicata dal regime e imperniata sull'abilità culinaria della massaia, da una parte, e l'apparizione dei primi prodotti e strumenti per risparmiare lavoro in cucina, dall'altra. La maionese si poteva acquistare o preparare in casa, spiegava la rivista, e i pomodori in scatola sostituivano più che bene le conserve preparate in casa.

La letteratura culinaria esplorava anche l'eterogeneità delle cucine regionali. Sotto il fascismo, il regionalismo si considerava una caratteristica positiva, un elemento tipico della cultura e dell'identità italiana – l'italianità –, che poteva contrastare le subdole e perniciose influenze anglo-americane.

Si potrebbe ipotizzare che tutte queste restrizioni e tutte queste campagne propagandistiche abbiano soffocato la cultura alimentare dell'Italia. Nulla di più lontano dal vero. I media italiani dell'epoca riflettono un dibattito molto animato sul cibo. E nulla scatenò le polemiche quanto la proposta – avanzata provocatoriamente da Marinetti sulle pagine di «La cucina italiana» – di abolire la pasta.

La rivista aveva meno di sei mesi di vita quando un componente del Comitato di degustazione, socio dell'Accademia d'Italia e sostenitore del regime, citò per la prima volta la «cucina futurista» in un suo editoriale («La cucina italiana», maggio 1930). Filippo Tommaso Marinetti era uno dei fondatori del movimento futurista, nato due decenni prima e dedicato al perseguimento della «velocità» e della «modernità». Nel 1930, Marinetti annunciò alla radio italiana che la nuova cucina futurista avrebbe avuto «per uno dei suoi principi l'abolizione della pasta». In pieno periodo natalizio, il 28 dicembre, la «Gazzetta del popolo» di Torino pubblicò integralmente il *Manifesto della cucina futurista*. Questo documento fu ristampato sul numero di gennaio 1931 di «La cucina italiana», dov'era accompagnato da una storia della pasta di Paolo Buzzi e da un'appassionata difesa della pasta da parte del produttore Vincenzo Agnesi. Era un argomento perfettamente in linea con la nuova pubblicazione, che voleva essere intellettuale e innovativa, e proponeva numerosi contributi di esponenti del gentil sesso.

Qual era la materia del contendere? Marinetti aveva già lanciato il sasso nello stagno durante una sua trasmissione radiofonica definendo la pasta «vivanda passatista». Nella ricerca, da parte del futurismo, di una cucina che fosse «aerea e veloce», la pasta «appesantisce, abbruttisce, illude sulla capacità nutritiva, rende scettici, lenti e pessimisti». Inoltre, alludendo alla dichiarata volontà dello stato di mantenere scorte di frumento, «è d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso». La «piramide biquotidiana di pastasciutta» era «un'assurda religione gastronomica italiana». Marinetti denunciava i danni che avrebbe fatto ai napoletani:

[La pastasciutta] contrasta collo spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quoti-

diana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo.

Perché gli italiani continuano a opporre «all'immensa rete di onde corte lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti» il «blocco pesante» della pasta?, si chiedeva Marinetti. Dovevano puntare invece sull'«agilità dei corpi», molto più coerente con i «leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro legno e acciaio».

E senza pasta, che fine avrebbe fatto il nostro pomodoro? Se essa era vittima della sua stantia prevedibilità in una cucina che proponeva «l'originalità assoluta delle vivande», il pomodoro era percepito come un alimento leggero e adattabile. Marinetti lo vedeva bene come ingrediente della cucina futurista. Il pomodoro si poteva trovare in alcune «formule», il termine che Marinetti preferiva all'angusto «ricetta». La formula del «fattaccio campestre» (i nomi erano fantasiosi quanto le composizioni) prevedeva che le melanzane venissero cotte in salsa di pomodoro, farcite con le acciughe e servite su un letto di spinaci e poltiglia di lenticchie. Il «desinare estivo di pittura-scoltura» propone un pasto leggero per gli artisti a base di polenta, «buona salsa di pomodoro», foglie d'insalata, fettine di mela, ravanelli e rose bianche, con tanto di rami e spine. Gli artisti dovevano aiutarsi con le mani, mangiando quello che riuscivano ad afferrare di volta in volta.

La formula del «salmone dell'Alaska» era meno rischiosa.

Salmone all'Alaska

Per preparare il *Salmone dell'Alaska ai raggi del sole con salsa Marte*, si prende un bel salmone dell'Alaska, lo si trancia e passa alla griglia con pepe e sale e olio buono finché è bene dorato. Si aggiungono pomodori tagliati a metà, preventivamente cotti sulla griglia con prezzemolo e aglio.

Al momento di servirlo si posano sopra alle trancie dei filetti di acciuga intrecciati a dama. Su ogni trancia una rotellina di limone con capperi. La salsa sarà composta di acciughe, tuorli d'uova sode, basilico, olio d'oliva, un bicchierino di liquore italiano Aurum, e passati al setaccio.

Tratto da Filippo Tommaso Marinetti e Fillia, *La cucina futurista* (1932), Christian Marinotti, Milano 1998, p. 23.

Ai clienti dei ristoranti che pretendevano i classici spaghetti al pomodoro, Marinetti proponeva un'alternativa. Il cameriere doveva informare l'avventore che quei «silenziosi lunghi vermi archeologici» erano stati eliminati dal menù. «Vermi bianchi che Lei non deve introdurre nel corpo se non vuole renderlo chiuso buio e immobile come un museo.» Gli avrebbe servito invece la «vivanda svecchiatrice», composta di «riso bollito, poi fritto nel burro, compresso in piccole sfere crude di lattuga spruzzata di grappa e servito sopra una poltiglia di pomodori freschi e patate lesse». In questa formula tentatrice, Marinetti usa l'italiano *poltiglia* al posto del francese *purée*. Il *Manifesto*, in linea con l'ideologia fascista, si opponeva all'uso di parole straniere. Suggeriva delle alternative, alcune delle quali hanno preso piede, mentre altre sono cadute in un meritato oblio. Si usano ancora la *lista* (anziché il *menù*) del ristorante, dove si possono trovare un *pasticcio* (anziché *flan*) e una *zuppa di pesce* (anziché *bouillabaisse*). Ma il *pranzoalsole* (invece di *picnic*), durante il quale si poteva servire una *poltiglia* (invece del *purée*) o il *quisibeve* (intendendo *bar*), dove si poteva bere una *polibibita* (un *cocktail*), non hanno attecchito.

La proposta di abolire la pasta fece scendere i napoletani nelle strade per una manifestazione di protesta. Il sindaco della città affermò che «gli angeli, in Paradiso, non mangiano altro che vermicelli al pomodoro». Un collaboratore del «Mattino», il quotidiano principale di Napoli, ricorda-

va a Marinetti la presenza ormai globale della pasta e la popolarità che aveva acquisito a Parigi, capitale gastronomica d'Europa. Il suo articolo, intitolato *I simbolici maccheroni*, rileva che «l'italianissimo amico F.T. Marinetti non prevede la funzione politica degli spaghetti: altrimenti non avrebbe mai vituperato la patriottica pastasciutta» («Il Mattino di Napoli», 26 luglio 1936). In effetti, anche alcuni tra i più accesi sostenitori del fascismo scrissero articoli contrari al *Manifesto*. Quando Marinetti domandò quali atteggiamenti e quali alimenti fossero più adatti a «un'arte culinaria imperiale», il generale fascista Emilio De Bono – veterano della marcia su Roma del 1922 e maresciallo d'Italia – rispose con la sua versione della santissima trinità: «Credo soltanto che pastasciutta, risotto e polenta saranno nei secoli dei secoli» («La Scena Illustrata», giugno 1938).

Ma almeno un napoletano era del tutto favorevole alle proposte di Marinetti. Il redattore capo della «Gazzetta del Popolo», V.G. Pennino, suggerì in suo articolo che, insieme con la pasta, venisse eliminato dall'alimentazione nazionale anche il dispendioso pane di farina bianca, in favore del «profumato e sostanzioso» pane di farina integrale. Probabilmente Marinetti non avrebbe approvato l'aggettivo «sostanzioso», ma avrebbe certamente condiviso l'elogio di Pennino al consumo della verdura, specie in considerazione del fatto che era stato espresso in termini così vividi e nazionalisti. «Ogni popolo deve avere la sua alimentazione», scriveva Pennino in un tono che richiamava quello dei medici rinascimentali. E l'alimentazione «del popolo italiano doveva essere basata sui prodotti di questa terra calda, irrequieta, vulcanica». Pennino raccomandava un'alimentazione «composta per tre quarti dei meravigliosi prodotti vegetali che ci sono invidiati da tutto il mondo, e per un quarto appena di prodotti animali».

E non era certo il primo italiano a prendere pubblicamente posizione a favore delle verdure. Come abbiamo vi-

sto nel capitolo 2, questa tradizione risale al Seicento. Il vento del vegetarianismo riprese a soffiare durante il Novecento, sulla scia di visitatori provenienti dalla Svizzera e dalla Francia. I pomodori divennero sempre più popolari grazie alla nuova sensibilità per gli ingredienti freschi, la composizione chimica delle verdure e, a partire dagli anni Trenta, per le vitamine. Questa sensibilità potrebbe spiegare perché perfino l'azienda farmaceutica milanese Carlo Erba produceva un «triplo concentrato» di pomodoro.

Risulta evidente anche nel libro di cucina vegetariana pubblicato nel 1931 dall'aristocratico siciliano Enrico Alliata di Salaparuta. Alliata, erede di una celebre famiglia produttrice di vini, era un esperto di cucina francese e di piatti regionali, oltre che un seguace della filosofia indiana, e credeva fermamente nei benefici salutistici delle pietanze crude. Era convinto che gli ortaggi freschi, ricchi di sali e di vitamina C, avessero un ruolo importante nella stimolazione dell'appetito. Il suo *Manuale di gastrosofia naturista* contiene ricette in cui i pomodori vengono serviti sui crostini, nei sandwich e nelle insalate, crudi e accompagnati da erbe aromatiche e cipolle.

I corregionali di Alliata, i siciliani, si sostentavano – più per necessità che per scelta – con una dieta ricca di verdure crude. La loro alimentazione non era molto diversa da quella degli abitanti della Basilicata, descritta da Carlo Levi, dove i poveri mangiavano «pan solo, tutto l'anno, condito qualche volta con un pomodoro crudo, schiacciato con cura». Alliata avrebbe approvato questo regime alimentare, ma forse non sarebbe stato altrettanto entusiasta dell'aglio, dell'olio o del peperoncino che si usavano per condire il pane. Facendo di necessità virtù, gli abitanti della Puglia lodavano la semplicità con il proverbio: «Ce mange paene e pemedatore nan ve me' o dattaore», chi mangia pane e pomodoro non va mai dal dottore.

Gli italiani del Sud mangiavano il cinquanta per cento in più di pane, e più ortaggi e legumi degli italiani del Nord. D'altro canto, non avevano molto altro. I settentrionali mangiavano il doppio delle uova e il triplo dei latticini rispetto ai meridionali. Gli abitanti di Bolzano consumavano grassi animali in misura doppia rispetto agli abitanti di Salerno. I compilatori delle statistiche ufficiali preferivano aggregare i dati a livello nazionale, oscurando così l'effettiva miseria che affliggeva il Mezzogiorno.

Il manuale, serio e un po' pretenzioso, di Alliata sarà quasi certamente sfuggito alla maggior parte dei siciliani. Ben più concreta era un'altra campagna per la promozione del consumo di verdure, lanciata dalla Cirio. Questa pubblicità fu ideata nel 1929 da Luigi Dalmonte, che aveva studiato negli Stati Uniti. Dalmonte promuoveva i prodotti Cirio come si faceva in America. Le inserzioni pubblicitarie suggerivano che le verdure in scatola Cirio facevano risparmiare tempo in cucina, contribuivano alla salute dei bambini, curavano i disturbi intestinali, aiutavano a perdere peso, e davano modo alle massaie di conquistarsi l'ammirazione dei vicini di casa. A volte, le inserzioni pubblicitarie create da Dalmonte promuovevano l'italianità dei prodotti, ma in genere risaltava l'assenza di tematiche nazionalistiche. Questo approccio si sarebbe modificato dopo il 1936, anche se le strategie pubblicitarie restavano di ispirazione americana. Le contraddizioni risultano evidenti nelle strategie e nel contenuto delle campagne pubblicitarie della Cirio, tipo quella con cui abbiamo aperto il capitolo.

Gli anni Venti e Trenta videro una notevole espansione dei messaggi indirizzati alle massaie. La massaia ideale del periodo fascista era consumatrice e amministratrice. Gestiva personalmente gli acquisti e le finanze della famiglia. Alla fine degli anni Trenta, quando fu lanciata la campagna propagandistica del regime per l'autosufficienza nazionale, i pubblicitari cercarono di rilanciare prodotti e consigli autar-

chici. Promuovevano il lanital invece della lana, il karkadè invece del tè e la lignite al posto del carbone. Tuttavia, questo non fece perdere alle massaie italiane inventiva e vivacità. Nel momento in cui la preparazione dei cibi diventava sempre più una questione non solo di frugalità ma di sopravvivenza, le casalinghe italiane ci tenevano ancora a fare bella figura. Il ricettario pubblicato nel 1935 dalla Cirio con il titolo *Nuovi orizzonti per la vostra mensa* conteneva trecento ricette, scelte tra quelle inviate dalle donne di casa italiane. Il concorso indetto nel 1936 per il miglior utilizzo dei pomodori in scatola ebbe più di 3000 partecipanti, che suggerivano di cuocere i pomodori ora nel Marsala, ora in una salsa alla panna o con le lasagne. Una concorrente propose addirittura un intruglio denominato «finti uccelli nel nido»: le patate formavano il nido, il vitello e la pancetta gli uccelli, e il concentrato di pomodoro il collante che li teneva insieme. A quel tempo le famiglie italiane possedevano pochi libri, e la Cirio era probabilmente l'editore più noto del paese.

Sull'esempio americano, la Cirio sponsorizzava anche programmi radiofonici, come i concerti della sera. Fu in quegli anni che lanciò il suo ketchup. Un manifesto pubblicitario del 1926, disegnato sempre da Dalmonte, annunciava: «Anche nei grandi ristoranti alla moda, dove si danza lo shimmy [...] troverete la salsa piccante Cirio Tomato Ketchup». Ma il fascismo non apprezzava molto i balli americani come lo shimmy, e tantomeno l'utilizzo di parole straniere; allora la Cirio istituì un concorso per dare un nome più «italico» al prodotto. Arrivarono in finale «Rubra» e «Vesuvio», e vinse il primo dei due.

Oltre a essere l'omologo latino di «rossa», la parola «Rubra» richiamava il nome di una «salsa rossa» comune nella cucina piemontese e usata per condire i bolliti, nella quale è il pomodoro a dare il colore. Contestualmente, cambiava anche la raffigurazione del prodotto. L'immagine della mu-

sica jazz, del ristorante di lusso e dei clienti in abito da sera fu sostituita da quella più domestica della massaia in grembiule che versava la salsa piccante Cirio Rubra sul pollo.

La Cirio non era l'unica azienda a mettere in scatola cibi e condimenti. In questo periodo, che vide una forte innovazione del prodotto e la creazione dei primi cibi pronti, la società Althea di San Lazzaro (Parma) lanciò, nel 1932, una salsa pronta, chiamata «Sugoro», un nome che combinava la parola «sugo» con l'«oro» di pomodoro. La Althea impiegò designer grafici d'avanguardia nella sua pubblicità,



Cartellone pubblicitario per «Sugoro» del 1937, artista sconosciuto (per gentile concessione di Pier Luigi Longarini e Silva Editore, © Althea S.p.A., Parma).

ma la Cirio riuscì a mantenere il primato della notorietà. Un'altra delle strategie della Cirio, ben nota ai consumatori nordamericani, era la distribuzione del ricettario, in cui il prodotto aveva un posto d'onore. Nel 1939, la Cirio pubblicò un altro ricettario con trecento voci per i suoi pomodori in scatola, che prometteva «pomodoro fresco a ogni stagione». «Il pomodoro», proclamava, «è di per sé il cibo più sano, più "solare", ricco di vitamine, di sali, di elementi curativi dell'acido urico e dei reumatismi.»



La copertina illustrata del ricettario Cirio del 1939, raffigurante i pomodori «solari», varietà San Marzano.

Il pomodoro Cirio non era soltanto «solare»; era anche meridionale. C'erano ricette per gli spaghetti «alla barese», i funghi «all'aquilana», il pescespada «alla siciliana», e ricette tradizionali del Sud per i vermicelli, il minestrone e la pizza.

Non che i Super Pomodoro Pelati della Cirio fossero destinati unicamente ai piatti tradizionali. La curiosa ricetta di un antipasto denominato «pomodoro sul prato» sembra dovere qualcosa al futurismo, mentre la «crostata dolce» è una versione rinnovata di un classico.

Pomodoro sul prato

Dosi: Un barattolo da 300 g di Super Pomodoro Pelati; una mela acida; un cucchiaino di pangrattato; sale, pepe; un mazzo di cicoria; un mazzo di erbe aromatiche: maggiorana, cerfoglio, timo, menta; scorzetta di limone; olio, sugo di limone.

Tagliuzzate a striscioline finissime la cicoria (radicchio). Tritate finemente insieme tutte le erbe aromatiche con la scorza di limone. Unite il trito alla cicoria, e condite tutto a uso insalata, con olio, sale, pepe e sugo di limone. A parte, grattugiate una mela a polpa acida; mescolatela con un cucchiaino di pangrattato, una presa di sale, e incorporate la miscela con i Super Pomodoro Pelati, facendone un impasto alquanto denso. Foggiatelo a mucchietto sopra il verde preparato.

Crostata dolce

Dosi: per la pasta: 250 g di farina; 125 g di burro; scorza grattugiata d'un limone; tazzina di vino bianco e presa di sale. Per la marmellata: un barattolo da 600 g di Super Pomodoro Pelati; 30 g di burro; presina di sale; 300 g di zucchero; 200 g di amaretti; 3 uova.

Fate la pasta, dirompendola e riunendola 3-4 volte, ma senza lavorarla lungamente. Appallottolata, lasciatela riposare. Cuocete i Super Pomodoro Pelati col burro e lo zucchero; rimestate spesso, facendo ridurre a marmellata. Pestate gli amaretti, e mescolateli ai pomodoro, lasciando ancora 2-3 minuti sul fuoco. Dopo averla tolta [la marmellata], incorporatevi le uova. Stendete la

pasta a foglio, e riservandone la quarta parte, foderate col resto fondo e pareti d'una tortiera imburata. Versatevi la marmellata; fatevi sopra un reticolato di nastri colla rimanente pasta. Cospargeteli di zucchero. Infornate per mezz'ora.

Tratto da *Pomodoro fresco a ogni stagione*, Cirio, San Giovanni a Teduccio 1939), pp. 10, 87.

La Cirio aveva fatto scrivere da Lidia Morelli la prefazione al suo ricettario del 1939. La Morelli era la più famosa «dea italiana della cucina», la cui carriera era iniziata nel 1905 con una «enciclopedia della vita domestica», intitolata *Dalla cucina al salotto*. Morelli coordinò diversi ricettari per conto della Cirio, come il già citato *Nuovi orizzonti per la vostra mensa*. Oltre a essere molto nota e rispettata, era anche un'accesa sostenitrice del regime fascista. E questo era un particolare importante, perché a metà degli anni Trenta il clima interno del paese stava cambiando rapidamente.

Nel 1935 Morelli pubblicò un aggiornamento del suo manuale di economia domestica. Ma diede alle stampe anche un libretto di ottantuno pagine dal titolo polemico *Le massaie contro le sanzioni*. Pochi mesi prima, quando un'Italia affamata d'impero aveva invaso l'Etiopia, la comunità mondiale, rappresentata dalla Lega delle nazioni (antesignatura dell'ONU), l'aveva assoggettata alle sanzioni. Anche se rimasero in vigore solo otto mesi, erano un assaggio di quello che sarebbe arrivato dopo. Il libello della Morelli dava consigli su come economizzare – come fare zuppe con la buccia dei legumi, come fare il caffè con i semi d'uva tostiti, come fare copriletti imbottiti con vecchi giornali. Si concludeva con il motto fascista, ma con un tocco di allegria: «Credere, resistere, combattere... ma anche cantare».

Le colonie africane dell'Italia – Libia, Somalia ed Etiopia – rientravano nel progetto mussoliniano di trasformare

l'Italia in una potenza mondiale. Il regime intendeva contrastare gli effetti di decenni di emigrazione. Invece di partire per «l'America» – un'impresa difficile in ogni caso, perché nel 1924 gli Stati Uniti avevano imposto delle quote di immigrazione –, gli italiani dovevano andare nelle aree rurali del paese, nelle zone bonificate e nelle colonie d'Africa. Di qui lo slogan fascista: «Oggi la vera America è la Libia». Nel 1940, circa 300.000 emigrati italiani, quasi tutti contadini, si erano insediati nelle colonie africane dell'Italia. Potrebbero sembrare tanti, ma erano molto meno numerosi degli italiani che vivevano a New York City o a Buenos Aires, e poco superiori a quelli che negli anni Venti lasciavano ogni anno l'Italia.

Si sperava che le colonie africane risolvessero il cronico problema italiano della penuria di risorse alimentari. In Italia, la rilevanza politica del cibo assunse una connotazione diversa. Il volto che il regime mostrava a una cittadinanza sottomessa era più oppressivo che benevolo. L'«autarchia» era stata proclamata da Mussolini nel 1936. Era lo slogan della politica di auto-

La coltivazione dei pomodori sulle terre sabbiose della Libia da parte dei coloni italiani, con l'aiuto della popolazione locale, in una fotografia degli anni Trenta (per gentile concessione di Paolo Cason).



sufficienza adottata dal regime, e stava alla base di una massiccia campagna propagandistica. Tutti gli aspetti dell'economia erano severamente controllati. L'estensione del territorio dedicato alla coltivazione dei pomodori era fissata per decreto dallo stato. Nel 1938, gli agricoltori che volevano coltivare i pomodori dovevano avere l'approvazione ministeriale (legge n. 736 sulla coltivazione dei pomodori per uso industriale).

Al centro della politica autarchica dovevano esserci le colonie africane dell'Italia. Il libro *La cucina autarchica*, di Elisabetta Randi, descriveva in toni ottimistici l'introduzione della coltivazione del pomodoro in Libia. Peccato che la Libia sia ancora oggi un importatore netto di pomodori, come alla fine degli anni Trenta, malgrado qualche succes-



La «faccetta nera» cominciò ad apparire nella pubblicità e sulle etichette dopo l'invasione dell'Etiopia nel 1935. Riprendeva, naturalmente, il titolo della celebre marcetta fascista, scritta da Giuseppe Micheli su musica di Mario Ruccione. (per gentile concessione di Pier Luigi Longarini e Silva Editore, Parma).

so iniziale sulle terre sabbiose da parte dei coloni italiani. Anziché produrre alimenti, dopo il 1936 le colonie africane assorbivano un quarto delle esportazioni italiane, contro le quantità minime di banane, noccioline e semi di sesamo che l'Italia importava da loro.

In ogni caso, le imprese coloniali dell'Italia ebbero un ampio sostegno all'interno del paese. Gli anni successivi all'invasione dell'Etiopia e precedenti lo scoppio della seconda guerra mondiale videro declinare l'economia dell'Italia, ma la nazione restava ottimista sul proprio futuro di protagonista nella politica mondiale. I volti esotici degli etiopi erano presenti nelle canzoni popolari e nella pubblicità.

Un *Canto delle controsanzioni* da cantare nelle scuole illustra bene lo spirito dell'epoca:

La patata e il pomodoro
hanno tanta vitamina!
Noi cantiamo lieti in coro:
«L'Inghilterra non ci mina».
Pane e sale, riso e pasta
erba e frutta, cacio e vino;
ecco quanto in patria basta
per il sobrio bocconcino.

«La cucina italiana», che dal 1934 si era trasformata in una rivista femminile di trentadue pagine, con servizi di moda e bellezza, cambiò linea editoriale. Da «giornale di gastronomia per le famiglie e i buongustai» divenne «rivista mensile delle famiglie e delle donne italiane: per la resistenza e la conquista dell'indipendenza economica».

Gli inserzionisti pubblicitari si adeguarono prontamente. Prendete il caso del concentrato di pomodoro in scatola la Marca Bianca. Pochi anni prima, nel 1933, i suoi produttori avevano detto ai lettori che farsi la conserva di pomodoro in casa era un falso risparmio: la pasta fermenta, le

bottiglie non vengono sigillati alla perfezione, per non parlare del tempo perso e del gas utilizzato. E mentre la massaia doveva bollire i pomodori a cento gradi, facendo perdere loro colore, sapore e vitamine, i fabbricanti della Marca Bianca potevano impiegare «moderni procedimenti industriali» che richiedevano una temperatura più bassa e quindi permettevano di «conservare le proprietà del frutto fresco». Un messaggio di questo tipo non era in linea con la nuova politica autarchica. Perciò, nel 1940, l'azienda spiegava che i semi del pomodoro, in precedenza un inutile sottoprodotto della fabbricazione della pasta di pomodoro, venivano trasformati in un olio alimentare. Anche quest'olio era patriottico, perché poteva «fare concorrenza a tutti gli oli di cotone che provengono dalle Americhe». L'azienda spediva le bucce di pomodoro a Bologna, dove si sperava di riuscire a trasformarle in una gomma sintetica per rivestire l'interno dei barattoli di latta. Il resto degli scarti veniva trasformato in mangime per animali. Non erano delle novità. Le aveva già proposte Renato Rovetta nel suo manuale del 1914. Ma la nuova situazione economica e politica ne fece un utile messaggio promozionale.

Nel frattempo, agli italiani veniva chiesto di «imitare il duce». L'ufficio propaganda del partito fascista pubblicò un opuscolo di trenta pagine intitolato *Sapersi nutrire*, di Cesare Alimenti, che conteneva suggerimenti e norme dietetiche finalizzati alla riduzione dei consumi. I lettori venivano invitati a prendere a modello «colui, che più di ogni altro italiano sviluppa una somma enorme di energia nella sua intensa giornata di lavoro, e che pure si alimenta con una sobrietà contadina, o addirittura francescana».

Le abitudini morigerate di Mussolini, combinate con la sua forma fisica, la sua agilità e la sua acutezza mentale, grazie soprattutto alla propaganda fascista, erano diventate legendarie. E almeno riguardo la sua disciplina nell'alimenta-

zione, le leggende erano sostanzialmente fondate. Le modeste origini di Mussolini, insieme a un'ulcera di cui soffriva da tempo, facevano sì che non si interessasse mai più di tanto al cibo. Non mangiava quasi mai carne, ma consumava grandi quantità di latte, tè alle erbe e succhi di frutta. E mentre il resto della sua famiglia sedeva davanti a un piatto di «tagliatelle in salsa di pomodoro e scalogno», Mussolini gustava dei tagliolini in brodo, apparentemente la sua pietanza.

Tagliatelle in salsa di pomodoro e scalogno (ricetta della moglie di Benito Mussolini, Rachele)

Ingredienti per sei persone:

500 g di farina
5 uova
un cucchiaino di parmigiano reggiano grattugiato
noce moscata
4 scalogni tritati
2 spicchi d'aglio
6 pomodori pelati
olio, sale, pepe

Impastate la farina con le uova, il parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di noce moscata. Lavorate l'impasto come di consueto e fatelo riposare coperto per circa un'ora. Stendete poi con il mattarello una sfoglia sottile e ricavate le tagliatelle. Preparate la salsa facendo soffriggere in una casseruola con l'olio gli scalogni tritati e gli spicchi d'aglio. Calate quindi la polpa dei pomodori spellati e privati dei semi, regolate di sale e di pepe e fate cuocere a fuoco lento. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella casseruola mescolando bene in modo che assorbano il condimento allo scalogno. Quindi servitele caldissime sul piatto da portata.

Maria Scicolone, *A tavola con il Duce. Ricette e racconti inediti di casa Mussolini*, Gremese, Roma 2004, pp. 20-21.

Nel periodo delle sanzioni, la Germania nazista iniziò a esportare in Italia l'indispensabile carbone, rafforzando così l'alleanza tra i due paesi, che culminò nel marzo 1939 con la firma del Patto d'acciaio. La parola «acciaio» conferiva all'intesa un tono bellicoso; ma si sarebbe potuto chiamare anche «patto di pomodoro». In quel momento, l'Italia esportava in Germania praticamente tutto (il 90 per cento) il suo raccolto di pomodori freschi. I consumatori tedeschi apprezzavano particolarmente le grandi varietà tonde e lisce.



La selezione e l'imballaggio di pomodori freschi per esportazione in Germania, mercato principale del pomodoro fresco italiano. Da R. Baldoni, *Il pomodoro industriale e da tavola*, Ramo editoriale degli agricoltori, Roma 1940 (per gentile concessione della Biblioteca dei Georgofili di Firenze).

Quello stesso anno, alcuni funzionari del partito nazista girarono l'Italia, valutando la produzione alimentare in vista di possibili ulteriori esportazioni verso la Germania. L'Italia esportava anche i suoi operai. Nel 1942 in Germania lavoravano quasi 300.000 italiani, prevalentemente nelle miniere, da cui estraevano il carbone che finiva nel loro paese di origine.

L'Italia entrò in guerra nel 1940, tanto aggressiva quanto impreparata. La sua politica alimentare era forzatamente incoerente. A causa dell'alleanza con la Germania, le opzioni di importazione di cui disponeva erano limitate, e la produzione di frumento calò drasticamente. Mentre le campagne di Grecia e Albania ristagnavano, e appena sei mesi dopo l'entrata in guerra dell'Italia, fu introdotto il razionamento. Iniziò con il caffè, lo zucchero, l'olio d'oliva, il lardo, il riso, la farina e la pasta. Nell'ottobre del 1941 alla lista degli alimenti razionati si aggiunse il pane. Per giunta, il pane e la pasta razionati avevano un sapore orrendo, il che contribuì a convincere gli italiani del Sud a mangiare il riso in modo più efficace di quanto avessero fatto anni di campagne governative – ammesso poi che riuscissero a procurarselo, il riso.

Il razionamento degli alimenti base teneva conto delle differenze regionali nelle abitudini alimentari. La razione era ovunque di due chili, ma i politici cercavano di assecondare le consuetudini e le preferenze locali. Al Nord (dall'Emilia compresa in su), la tessera annonaria permetteva l'acquisto di un chilo di riso, 600 grammi di pasta e 400 grammi di polenta per persona al mese. Al Centro (Liguria, Toscana, Umbria e Marche), i cittadini avevano diritto a un chilo di pasta, 600 grammi di riso e 400 grammi di polenta. E nel Sud (dal Lazio compreso in giù), la razione era 1800 grammi di pasta e 200 grammi di riso. Ma questa programmazione era del tutto accademica, perché i costi andarono alle stelle per la pessima implementazione del controllo sui prezzi.

L'inadeguatezza delle forniture alimentari apparve ben presto in tutta la sua evidenza, minando così la fiducia nel regime da parte della gente. Questo nonostante le affermazioni della stampa fascista, secondo cui «nessun italiano è morto di fame, nessun italiano morirà di fame, e in Italia si mangia meglio che in *qualunque* altra parte d'Europa» (*Come si mangia in Europa*, Ufficio propaganda PNF, Milano 1941). Ammesso e non concesso che ciò fosse vero, con tutta l'Europa assoggettata al razionamento, se non ridotta alla fame, non c'era molto di cui vantarsi. In Gran Bretagna, il Ministry of Food (ministero dell'Alimentazione) stampò una serie di opuscoli su come fronteggiare il razionamento e la penuria di alimenti. Una delle raccomandazioni riguardava la preparazione domestica dei pomodori imbottigliati, e appariva del tutto appropriata, giacché la Gran Bretagna era il principale paese importatore di pomodori in scatola italiani, e che in quel momento erano pressoché introvabili.

Gli italiani, si diceva, potevano cavarsela con meno risorse alimentari. Sul fronte interno, doveva essere ben strano vedere tutti i parchi pubblici, i giardini e le aiuole trasformati in «orti di guerra». Vi si piantavano frumento e verdure, e gli abitanti della zona venivano invitati a dare una mano nel raccolto. Intanto, al fronte, i militari dovevano accontentarsi di una razione quotidiana più scarsa di quella che veniva distribuita durante la prima guerra mondiale: formaggio grattugiato e concentrato di pomodoro da accompagnare alla pasta, insieme con una fornitura regolare di carne, pane e vino. Ma le disposizioni governative recavano la sinistra specifica «quando disponibili», ed enfatizzavano l'esigenza di procurarsi risorse alimentari in ambito locale – cosa non facile per chi appunto si trovava al fronte. Nel giro di poche settimane, la razione base si ridusse a una lattina di carne in scatola con gallette.

Anche un concentrato di pomodoro di qualità decente stava diventando molto raro. Per la scarsità di latta, i pro-

duttori erano stati costretti a tornare a metodi più tradizionali. Ricomparve così la conserva nera, prodotta e venduta in mattoncini o in fogli. Ma ora veniva commercializzata come «sestuplo concentrato di pomodoro», ossia doppiamente «carico» rispetto al triplo concentrato (che esisteva veramente). L'idea del «sestuplo concentrato» era iperbolica e assurda quanto il regime.

Nel medesimo anno in cui avveniva tutto questo, il 1942, vennero razionati anche altri alimenti: patate, legumi, latte, uova e formaggio. Nei negozi e nei mercati, gli italiani stavano in coda per ore senza avere mai la certezza di trovare ancora qualcosa quando arrivava il loro turno. Come ricordava una massaia romana,

cercavo le cipolle perché con le cipolle si cucina tutto, anche senza olio. Ma dopo che avevi fatto la fila, magari per ore, le cipolle erano finite, e allora ti rimettevi in fila a un altro banco e comperavi quello che c'era, i peperoni o i pomodori. Si andava avanti così tutta la mattina.

Non si sprecava niente. Per ottenere un condimento si poteva diluire un po' di senape nel liquido lasciato dai pomodori affettati da fare in insalata.

Gli italiani cominciarono a ricorrere al mercato nero. All'inizio, ciò significava acquistare «sottobanco» dai fornitori abituali. Ma, con l'avanzare della guerra, gli italiani che vivevano in città acquistavano sempre più spesso dai contadini che venivano qui a vendere frutta e verdura, oppure si spingevano essi stessi nelle campagne circostanti per acquistare direttamente dai produttori. Conoscere dei contadini era una vera fortuna. Dopo il 1943, tutti gli italiani, che vivessero nel Nord ancora occupato dai nazisti oppure nel Sud già liberato dagli Alleati, si trovarono alle prese con prezzi elevati e una forte scarsità di alimenti. «La lotta animale per l'esistenza governava tutto quanto», scriveva il giornalista Alan Moorhead da Napoli. «Il cibo era l'unica

cosa che contava.» L'anno successivo, quando fu liberata Roma, quasi tre quarti delle risorse alimentari erano disponibili solo al mercato nero.

I consigli si sprecavano. Gli effetti deleteri della guerra sugli standard alimentari appaiono evidenti nei libri di cucina di quel periodo. Amalia Moretti Foggia, più nota come «Petronilla», iniziò a offrire consigli dietetici nel 1929 sulla «Domenica del Corriere». Con le *Ricette di Petronilla per tempi eccezionali*, Sonzogno 1942, la Moretti Foggia dava suggerimenti per il miglior utilizzo degli alimenti razionati e della tessera annonaria. Ma arrivava a includere nelle sue ricette polli, conigli e prodotti dell'orto. Il suo *200 suggerimenti per... questi tempi*, pubblicato nel maggio del 1943, si spingeva ancora più avanti sulla via dell'economizzazione. Alle ricette si aggiungevano consigli su come utilizzare vecchi fiammiferi, corde, gambi di cavolo, bucce di mela e di arancia, interiora di pollo e acqua di cottura del riso. Un sano buonsenso venne a sostituire il vecchio spirito autarchico. Sempre nel 1943, l'autorevole rivista «La cucina italiana», ora con il sottotitolo «mangiar meglio, spender meno», dedicò – appropriatamente – l'ultimo numero a una serie di consigli per l'utilizzo culinario di bucce di patata, lupini, ghiande, gambi di cavolfiore e di cavolo.

Infine, i *Desinaretti per... questi tempi*, sempre di Petronilla, pubblicato nel novembre del 1944, offre semplici ricette per minestre e occasionali dessert, in un momento in cui tutti erano costretti a rifornirsi al mercato nero. Petronilla era ben cosciente dell'esigenza di acquistare alimenti ormai preziosi, come le uova, l'olio o le patate, direttamente dagli agricoltori. Il libro iniziava con il sincero auspicio che «per la povera umanità ora insanguinata, torturata, esiliata, disperata si inizi la nuova, lunghissima, interminabile era della pace mondiale».

BIBLIOGRAFIA

- Salvatore Adorno, *Gli agrari a Parma: politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana*, Diabasis, Reggio Emilia 2007.
- Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Società editoriale Milanese, Milano 1909.
- Enrico Alliaia di Salaparuta, *Cucina vegetariana. Manuale di gastroscia naturista*, Hoepli, Milano 1930.
- Adam Arvidsson, *Between Fascism and the American Dream: Advertising in Interwar Italy*, «Social Science History», 25(2000), pp. 151-186.
- Leonardo Colapinto - Antonino Annetta, *Il farmaco nel periodo autarchico*, Aboca, Sansepolcro 2005.
- Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano 1931.
- Carol Helstosky, *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*, Berg, Oxford e New York 2004.
- Pier Luigi Longarini, *Il passato ... del pomodoro. La storia delle fabbriche di salsa nel parmense attraverso le cartoline, le scatole, i manifesti, le fotografie, i documenti*, Silvia, Parma 1998.
- Filippo Tommaso Marinetti - Filia (Luigi Colombo), *La cucina futurista*, (1931); Christian Marinotti, Milano 1998.
- Thomas Marvin, *Canned Tomatoes and Tomato Paste. Report of the United States Tariff Commission to the President of the United States*, US Government Printing Office, Washington 1929.
- Giovanni Mauri, *Il sestuplo concentrato di pomodoro*, in «Atti del primo convegno scientifico-tecnico per le conserve alimentari», Parma 1942.
- Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in *Annali 13, op. cit.*, (cfr. Bibliografia in questo volume), pp. 887-925.
- Jill Norman (a cura di), *Eating for Victory: Healthy Home Front Cooking on War Rations*, O'Mara, London 2007.
- Stefania Peduto, *Il settore conserviero dell'industria alimentare italiana tra proprietà pubblica e proprietà privata: la storia della Cirio*, tesi di dottorato, Università degli Studi di Salerno, a.a. 2003, relatore Lucio Avagliano.
- Pomodoro fresco a ogni stagione*, Cirio, San Giovanni a Teduccio 1939, prefazione di Lidia Morelli.
- Elisabetta Randi, *La cucina autarchica*, Cionini, Firenze 1942.
- Maria Scicolone, *A tavola con il Duce. Ricette e racconti inediti di casa Mussolini*, Gremese, Roma 2004.
- Alexis Shriver, *Canned-tomato industry in Italy*, Government Printing Office, Washington 1915.

- Paolo Sorcinelli, *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Bruno Mondadori, Milano 1999.
- Assunta Trova, *L'approvvigionamento alimentare dell'esercito italiano dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Annali 13, op. cit.*, pp. 495-530.
- Gian Franco Venè, *Mille lire al mese. Vita quotidiana della famiglia nell'Italia fascista*, Mondadori, Milano 1988.
- Pery Willson, *Cooking the Patriot Omelette: Women and the Italian Fascist Ruralization campaign*, «European History Quarterly», 27 (1997), pp. 531-547.
- Vera Zamagni, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Annali 13, op. cit.*, pp. 171-204.

7. La conquista del pomodoro

Tra il 1953 e il 1956, il giornalista e scrittore Guido Piovene girò in lungo e in largo l'Italia in automobile. La RAI gli aveva commissionato un rapporto sulla situazione di un paese in rapido cambiamento: appunto l'Italia. Nello spirito e nell'approccio, quell'inchiesta non era diversa dall'*English Journey* del romanziere e drammaturgo J.B. Priestley, pubblicato nel 1934. Piovene, vicentino, era stato corrispondente estero dalla Francia e dagli Stati Uniti. Affrontò così il «grand tour» dell'Italia con le conoscenze dell'indigeno e la curiosità dello straniero. Si definiva «viaggiatore-diarista», e descriveva alla radio le persone e i luoghi che incontrava con uno stile che combinava giornalismo investigativo, cronaca e letteratura.

Il suo *Viaggio in Italia* fotografa un paese alla vigilia del grande «miracolo economico» della fine degli anni Cinquanta e dei primi anni Sessanta, il boom che avrebbe trasformato l'Italia. Alcuni incontri di Piovene raccontano di un'Italia contadina sempre uguale a sé stessa. Visitando un gruppo di «casupole» nella cittadina di San Cataldo, in Basilicata, Piovene osserva una scena domestica:

Un unico giaciglio serve ad un'intera famiglia; lo spogliarsi è un'usanza sconosciuta: gli escrementi delle galline anche sui pochi mobili sembrano essere ammessi come elementi di decorazione normale, insieme con i peperoni ed il lardo, ornamenti e alimenti. I peperoni, il lardo, la conserva di pomodoro e, più rara-

mente, la pasta, si mangiano seduti in cerchio, pescando in un piatto centrale con forchette di stagno.

Sulle montagne della Sila, in un giorno di festa, tutto il paese di Taverna si sentì in dovere di offrire al visitatore biscotti piatti e «pani spruzzati all'interno con la salsa di pomodoro».

Ma Piovene cita anche esempi di sviluppo e di prosperità, e non sono tutti concentrati al Nord. La bonifica delle terre su entrambe le sponde del fiume Sele, in provincia di Salerno, aveva consentito l'espansione dell'agricoltura estensiva, imperniata prevalentemente su frutta e verdura. Le «vecchie industrie alimentari» ne avevano tratto il massimo beneficio, osservava Piovene; in particolare quella della trasformazione del pomodoro, per cui Salerno andava famosa. La zona di Napoli vantava numerose industrie – siderurgica a Bagnoli, tessile e, non ultima, alimentare: «Come la Cirio, i cui prodotti coprono quasi per intero il campo della alimentazione, ed è la maggiore d'Europa». A Nord, in provincia di Parma, Piovene elogiava la fabbrica della pasta Barilla, il cui proprietario era anche un tecnico, «esperto nelle indagini di mercato». Piovene lodava l'«aspetto americano» di una azienda che produceva salse di pomodoro. La fabbrica dell'Althea, parzialmente di proprietà della Cirio, produceva la salsa Sugoro e «istruisce direttamente decine di migliaia di donne di casa». «È tra le nostre belle industrie», proseguiva Piovene, «organizzata non diversamente da quelle che ho visto in America, con lo stesso scrupolo igienico, lo stesso studio sulla scelta degli ingredienti, lo stesso aspetto lucido di laboratorio.»

I tre decenni successivi alla seconda guerra mondiale assistettero a un tumultuoso cambiamento della società italiana. Portarono una rapida e vasta industrializzazione, accompagnata da un'intensa urbanizzazione. Videro l'integrazione delle culture regionali del Nord e del Sud per effetto

delle migrazioni interne. Tutti questi incisero sulle abitudini alimentari degli italiani. Fece altrettanto la diffusione di nuovi metodi di conservazione, presentazione, confezionamento e pubblicità dei prodotti alimentari. I supermercati cominciarono lentamente a competere con le piccole botteghe familiari, e le multinazionali alimentari con i produt-



La pulizia da laboratorio che tanto colpì Piovene vista in questa foto d'epoca di un impianto a tre *boules* più preconcentratore nello stabilimento di Baiocchi, Valentini e Company a Carignano, Parma (per gentile concessione di Pier Luigi Longarini e Silva Editore, Parma).

tori locali. Il cambiamento delle abitudini alimentari era sia qualitativo sia quantitativo. Paradossalmente, nello stesso periodo, altre cose sembravano invece cambiare pochissimo, come vedremo.

Gli ultimi anni della seconda guerra mondiale avevano messo in ginocchio l'Italia, dividendola in due zone: il Sud liberato, in mano agli Alleati, e il Nord, in mano ai nazisti. L'economia era a pezzi. La fame era endemica. Se gli italiani non avevano conosciuto la carestia, o la denutrizione, era stato grazie agli aiuti alimentari. Questi aiuti giunsero per la prima volta nel 1944, ma soltanto nelle zone governate dagli Alleati, tramite la United Nations Relief and Rehabilitation Administration. Il programma iniziò per la verità l'anno dopo, e alla fine della guerra distribuiva ogni giorno due milioni di razioni alimentari ai bambini italiani. Gli enti comunali di assistenza avevano organizzato le «cucine popolari» e distribuivano soldi, pacchi alimentari, indumenti e medicine. Nel 1959, a quasi quindici anni dalla fine della guerra, quattro milioni di italiani ricevevano ancora una qualche forma di assistenza dal proprio comune.

Anche una volta terminata l'emergenza, l'Italia era molto indietro in termini di industrializzazione. Per fare un esempio, il prodotto interno lordo pro capite era meno di un terzo rispetto a quello della Svizzera. Il salario medio degli italiani era il sessanta per cento di quello dei tedeschi dell'Ovest, il quaranta per cento di quello dei francesi e un settimo di quello degli americani. Un'inchiesta parlamentare del 1952-53 stabilì che gli italiani consumavano in media metà dello zucchero rispetto ai francesi e un terzo rispetto agli inglesi. Il loro consumo di carne era solo un quarto di quello degli inglesi e un quinto di quello dei danesi. Il trentotto per cento degli italiani – quasi 4,5 milioni di persone – non acquistava carne, mentre il ventisette per cento della popolazione la prendeva solo una volta alla set-

timana. Quelle cifre non tenevano conto degli animali da cortile allevati in casa, ma apparivano comunque scioccanti. Nel Sud, il pane e le verdure dell'orto, insieme con altri ortaggi, restavano gli alimenti base.

L'industria alimentare italiana era ancora fragile, per via delle cattive condizioni in cui versava l'agricoltura. Un rapporto effettuato nel 1947 per conto dell'Assemblea costituente rilevava la contrazione dell'industria conserviera «in questi ultimi anni». Il rapporto collegava tale declino alla scarsa disponibilità di pomodori freschi, e al fatto che sempre più italiani producevano le conserve in casa. Gli anni immediatamente successivi alla guerra furono i più difficili; l'ormai radicata tendenza alla privazione, alla frugalità e all'autosufficienza continuava a persistere.

Il novanta per cento degli italiani non disponeva di uno o più dei comfort moderni – elettricità, acqua corrente, servizi igienici. Per cucinare si utilizzava il camino, oppure un semplice fornello a carbone o a gas, sul quale si mettevano a cuocere minestre o fagioli. Le cucine economiche erano disponibili sul mercato fin dagli anni Trenta, ma non erano abbastanza «economiche» per la maggior parte degli italiani. Nei primi anni Cinquanta, la cucina delle famiglie rurali era ancora spartana; l'arredamento consisteva in una madia per il pane, un cassone per la farina, un tavolo di legno con le relative sedie, una credenza, un tagliere per preparare la pasta, qualche tegame, dei bicchieri e una pentola di coccio per cuocere i legumi. La dieta era conseguentemente semplice, a base di piatti elementari.

L'Italia era una nazione che la Democrazia cristiana definiva orgogliosamente «frugale e contadina», il Partito comunista «povera e depressa, colonizzata dal capitale americano» mentre il Movimento sociale ladicchiava nostalgicamente «votata alla miseria dopo che era stato perduto il "posto al sole"». Nel clima teso degli anni immediatamente successivi alla guerra, la fame era un argomento impor-

tante sul piano politico. La Democrazia cristiana prometteva di portare il cibo sulle tavole degli italiani, con la generosa assistenza degli Stati Uniti. Un manifesto della combattutissima campagna elettorale del 1948 tra la Democrazia cristiana di Alcide De Gasperi e il Partito comunista di Palmiro Togliatti ammoniva così gli italiani: «Coi discorsi di Togliatti non si condisce la pastasciutta, perciò le persone intelligenti votano per De Gasperi – che ha ottenuto gratis dall’America la farina per gli spaghetti e il condimento».

Il paese povero e disgregato del primo dopoguerra fu ritratto nei film neorealisti dell’epoca, come *Ladri di biciclette* (1948) e *Miracolo a Milano* (1951), diretti entrambi da Vittorio De Sica. Divenne anche oggetto di ilarità – ma solo quando il peggio era ormai passato. In *Totò a Parigi* (diretto da Camillo Mastrocinque nel 1958), il protagonista dichiara: «Io sono un morto di fame autentico, la mia è una fame atavica; discendo da una dinastia di morti di fame, mio padre, mio fratello, mio bisnonno, il quartavolo, il quintavolo, tutti gli avoli della mia famiglia e i collaterali». Nei tanti film in cui recitò, il tragicomico personaggio di Totò, ideato e interpretato dal napoletano Antonio De Curtis, divenne l’icona dell’italiano affamato del passato e del presente.

Era naturale perciò che, per i contemporanei, l’Italia dovesse rimanere il paese povero e proletario che era sempre stato.

Invece, a partire dalla metà degli anni Cinquanta e in meno di due decenni, l’Italia cessò di essere un paese prevalentemente contadino e divenne un grande nazione industrializzata. Il suo potenziale si era finalmente realizzato. Dietro questo «miracolo economico» c’erano diversi fattori. Ingenti somme di denaro furono messe a disposizione dagli Stati Uniti, attraverso il piano Marshall. La fine del protezionismo economico, dopo la caduta del fascismo, incentivò la modernizzazione e la capacità competitiva del-

l’Italia. Furono sviluppate nuove fonti energetiche, l’industria siderurgica fu trasformata e vennero avviate grandi infrastrutture, come le autostrade. Vigeva la stabilità monetaria. E, cosa forse ancora più importante, il costo della manodopera rimaneva basso.

Per avere un’idea del boom produttivo del paese, prendiamo come esempio i frigoriferi. Nel 1951, l’Italia ne fabbricò solo 18.500. Sei anni dopo, la produzione era salita a 370.000 unità. Nel 1977, l’Italia ne produceva quasi dieci volte tanti (3,2 milioni). Questi livelli di emissione ne fecero il terzo produttore mondiale di frigoriferi, dopo gli Stati Uniti e il Giappone. Con il diffondersi della prosperità, gli italiani erano in grado di comprarseli. Tra il 1958 e il 1965, il numero delle famiglie che possedevano il frigorifero passò dal tredici al cinquantacinque per cento del totale.

E, oltre a comprarli, li riempivano. Nel 1952, gli italiani consumavano alimenti nella stessa quantità registrata prima dello scoppio della seconda guerra mondiale. Ma le tendenze di consumo alimentare non si fermarono qui; continuarono a crescere, con una serie incessante di miglioramenti sia quantitativi sia qualitativi. Per la prima volta, la maggior parte degli italiani era libera di scegliere che cosa mangiare.

Ed esercitava questa libertà con modalità interessanti. Il consumo di mais, sotto forma di polenta, calò drasticamente. Era troppo strettamente associato alla povertà e alla malnutrizione. Tra il 1965 e il 1969 il consumo era solo un terzo di quello registrato tra il 1951 e il 1955, cioè 7,7 chilogrammi pro capite contro 22 chilogrammi. Il consumo di pomodori, per contro, raddoppiò. Passò da 19,6 a 40 chilogrammi pro capite. Era un incremento molto superiore rispetto al consumo complessivo di frutta e verdura – cresciuto peraltro di oltre la metà. Il consumo di carne arrivò quasi a triplicarsi. Le importazioni di prodotti alimentari aumentarono sostanzialmente per soddisfare questa domanda, arrivando a un terzo dell’import nazio-

nale. Contemporaneamente, in percentuale sul reddito annuale, la spesa domestica per gli alimentari scese per la prima volta al di sotto del cinquanta per cento, riducendosi al trentasette per cento tra il 1965 e il 1969.

Ben tre milioni di italiani, dai dipendenti pubblici agli operai di fabbrica, mangiavano regolarmente in mensa. Consumavano un lauto pasto, composto da un piatto di pasta o di minestra, seguito da un secondo a base di formaggio, uova o carne con contorno di verdure – a un prezzo poco più che simbolico. Nel 1953, stando al resoconto di un sindacalista, gli operai della Marelli di Sesto San Giovanni, alle porre di Milano, «mangiano molto bene: risotto o pasta al sugo ben conditi, il secondo variato, e il vino pure buono». Inoltre, «vi sono dei lavoratori che stanno a due passi da casa eppure preferiscono mangiare alla mensa»: era un grande elogio, vista l'importanza simbolica del pranzo tra le mura domestiche. Sempre più persone si stavano abituando a consumare fuori casa almeno uno dei due pasti principali.

Gli italiani fecero buon uso di tutto questo cibo, visto che tra il 1951 e il 1972 la statura media crebbe di quattro centimetri, arrivando a 174 centimetri. Ma non ingrassarono. Il fatto più sorprendente è che, pur potendosi permettere, non adottarono una dieta ricca di grassi e di proteine. Ovviamente acquistavano più carne, più latticini, più grassi e più zucchero, consumavano più cereali raffinati – pane bianco –, a spese di segale, orzo e mais. Il consumo di legumi diminuì. Gli italiani iniziarono anche ad acquistare gli alimenti secondo modalità nuove. Il primo supermercato d'Italia nacque a Milano nel 1957, con grande successo. I clienti (e i curiosi) erano sorpresi di vedere tanti prodotti diversi nello stesso posto e rimasero perplessi sul concetto di self-service, che permetteva loro di rifornirsi senza l'intervento del negoziante.

Ma non ci fu un boom dei supermercati. Le botteghe fa-

miliari e i mercati cittadini restavano la norma. In termini di preferenze alimentari, gli italiani mantenevano il tradizionale equilibrio a favore dei carboidrati e delle proteine vegetali – in altre parole, pasta e pane, frutta e verdura. Come abbiamo visto, i consumatori acquistavano molto più cibo, ma il contenuto e la struttura dei loro pasti non si erano modificati sensibilmente. Continuavano a preparare da mangiare nello stesso modo.

Si potevano salvare le apparenze pur mantenendo ricette semplici e «tradizionali». Il corrispondente estero dall'America e gastronomo Waverley Root osservò, e si considerava un complimento, che «la cucina italiana è rimasta sostanzialmente amatoriale, anche quando è gestita da professionisti». Un piatto semplicissimo come le polpette al pomodoro poteva assurgere a oggetto di letteratura. Nel racconto eponimo (*Le polpette al pomodoro*, 1957), il poeta Umberto Saba narra alla figlia dell'amore che lo univa alla moglie Lina, un amore che lei esprimeva cucinando «i suoi cari cibi». «Se dicessi che [le polpette] erano amore, non ti direi, con questo, nulla di nuovo. Altro non saprei, in verità, aggiungere», scrive Saba.

Negli anni postbellici la rinata e autorevole rivista «La cucina italiana» propugnava un ritorno alle origini. La stessa cosa faceva *Il cucchiaino d'argento*, il libro di cucina che uscì per la prima volta nel 1950, destinato a diventare una presenza fissa nelle cucine di tutto il paese (oltre che un regalo di nozze molto comune). La novità non stava tanto nel contenuto, quanto nel concetto che le donne avrebbero cercato di mantenere degli standard culinari elevati senza l'aiuto del personale domestico.

Gli italiani restavano attaccati alla cucina del passato, sia nella struttura sia nel contenuto. Il paradosso era che molti mangiavano così per la prima volta. Quella che oggi consideriamo la struttura tipica di un pasto italiano – un primo di pasta, riso, brodo o minestra; un secondo di pesce, carne

o formaggio; uno o più contorni di verdura, il tutto seguito da un dessert o da una porzione di frutta – stava diventando soltanto allora la norma per la maggior parte della popolazione. In una società in piena mobilità ascendente, la capacità di una famiglia di aderire a questa formula rappresentava un simbolo di status e di appartenenza.

Ad onta di tutta questa abbondanza, la rinuncia e la frugalità si consideravano ancora delle virtù nazionali. Nel romanzo neorealista di Elio Vittorini *Conversazione in Sicilia*, il protagonista Silvestro torna nella natia Sicilia alla ricerca del «genere umano perduto». Il cibo gli fa tornare alla mente ricordi d'infanzia, sapori persi e ritrovati. E si trattava di semplici alimenti contadini: «Aringhe d'inverno e peperoni d'estate; [...] le fave coi cardi [...] le lenticchie cucinate con la cipolla, i pomodori secchi, e il lardo [...] e un rametto di rosmarino». Sua madre ricorda che lui aveva sempre voluto una seconda porzione – avrebbe venduto la sua primogenitura per un secondo piatto – che, inutile dirlo, non ebbe mai.

Il romanzo, scritto nel 1936-37 e pubblicato per la prima volta nel 1941, in pieno fascismo, ebbe un grande successo di pubblico e di critica negli anni Cinquanta, quando fu abbinato concettualmente ai dipinti dell'artista siciliano Renato Guttuso. A quel punto, la madre di Silvestro avrebbe potuto concedergli una seconda porzione di lenticchie, e anche di più.

In *Conversazione in Sicilia*, la madre di Silvestro gli ricorda come essiccava in casa i pomodori. Era una pratica che gli italiani, specie in alcune zone del Sud, mettevano in atto da almeno un centinaio di anni. Ma sotto altri aspetti il ruolo del pomodoro nella cucina stava cambiando, in misura sostanziale. Anzitutto, veniva associato a un incremento senza precedenti del consumo di pasta. Nel 1947 lo scrittore napoletano Giuseppe Marotta definì gli spaghetti «il cibo ideale per la persona che ha faticato dalla matti-

na alla sera». Dopo una visita a un pastificio, con il suo «sterminato paesaggio di lunghi cartocci blu», Marotta sognava di ritirarsi dal mondo e di entrare nella fabbrica come un «monaco di clausura degli spaghetti», portando con sé solo «le debite riserve di pomodoro in scatola». Dalla classe media alla classe operaia: il sogno si stava finalmente avverando. Gli italiani potevano mangiare spaghetti al pomodoro ogni volta che lo desideravano – e lo facevano, al punto che lo stereotipo e la realtà cominciavano a fondersi. Che cosa avrebbe detto Marinetti?

Sempre nel 1947, il commediografo napoletano Eduardo De Filippo scrisse una poesia in cui ricorda agli ascoltatori (e alla moglie) come preparare un *ragù* in piena regola. Trattavasi della «salsa di carne», conserva di pomodoro e aromi da cuocere a fuoco lento per ore, descritta per la prima volta dall'Artusi e ribattezzata *gravy* negli Stati Uniti. Se non veniva cotta alla perfezione – doveva *peppiare* (sobbollire appena), per usare una bellissima parola onomatopeica napoletana – non era *ragù*, ma solo carne con pomodori.

'O rraù

'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaceva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pe' ne parlà.
Io nun songo difficultuso;
ma luvàmmel' 'a miezo st'uso.

Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccecà?
Tu che dice? Chest' 'è rraù?
E io m' 'o mmagno pe' m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?
Chesta è carne c' 'a pummarola.

De Filippo trasformò la poesia nel tema principale di una delle sue commedie più note: *Sabato, domenica e lune-*

di (1959), dove il rituale del pranzo domenicale, con la sua preparazione e le incomprensioni che lo seguono, diventa l'epicentro di una lite familiare.

Sia in Gran Bretagna sia negli Stati Uniti, il cibo italiano era già sinonimo di spaghetti al pomodoro. Nella Gran Bretagna degli anni Cinquanta questo piatto era ancora misterioso ed esotico, al punto che nel 1957 la BBC mandò in onda un breve documentario sull'eccezionale «messe di spaghetti» di quell'anno. Se Marotta poteva dire degli spaghetti appesi ad asciugare su un balcone cittadino che «parevano una pianta», nel Regno Unito questa metafora si poteva prendere alla lettera. Mostrando degli «alberi di spaghetti», la trasmissione televisiva faceva riferimento alle «piantagioni di spaghetti della valle del Po», alla fortunata scomparsa del «tonchio [parassita] degli spaghetti» e alla capacità degli operatori di sviluppare nuove varietà di identica lunghezza che avrebbero facilitato il raccolto. La data di quella trasmissione, il 1° aprile, avrebbe dovuto far intuire che si trattava di uno scherzo, ma molti spettatori ci credettero veramente.

Elizabeth David, il cui libro *Italian Food* aveva fatto conoscere la materia a un bel po' di inglesi, voleva far cadere quello stereotipo. Osservava che «solo i più ingenui potrebbero credere che gli italiani vivano esclusivamente di pasta asciutta e scaloppine di vitello». I ristoratori e i camerieri italiani si aspettavano che i turisti stranieri volessero solo «spaghetti in salsa di pomodoro, seguiti da una cotoletta di vitello», però la David aveva una prospettiva più ampia. Aveva ragione a sottolineare la varietà del cibo italiano, in tutto il suo splendore regionale e locale, e *Italian Food* rimane giustamente un classico inglese; ma per ironia del caso, il pasto più consumato da milioni di italiani era proprio quello: spaghetti e cotoletta

Questo genere di aspirazioni è illustrato alla perfezione nei film dell'epoca. Iniziamo con il desiderio di cibo raccontato in *Miseria e nobiltà* (diretto da Mario Mattioli nel

1954) e interpretato da Totò. Nel film, i fratelli Felice e Pasquale si impegnano il cappotto per acquistare gli ingredienti necessari a preparare un pasto decente: spaghetti con ragù di salsiccia, seguiti da uova con mozzarella fresca. Felice (Totò) fornisce a Pasquale lunghe e dettagliate istruzioni sulla scelta degli ingredienti, che fanno parte anch'essi di quella «dolce» attesa. Quando poi vengono serviti gli spaghetti, «pieni di sugo» secondo le istruzioni di Felice, è la realizzazione di un sogno. Dopo una lunga attesa, gli affamati commensali perdono tutte le inibizioni, afferrando gli spaghetti con le mani e ficcandoseli avidamente in bocca. Felice se li mette addirittura in tasca.

In una pellicola dello stesso anno troviamo un'altra immagine memorabile, forse la scena «alimentare» più nota del cinema italiano. In *Un americano a Roma* (diretto da Steno nel 1954), Alberto Sordi interpreta Nando Moriconi,



Nando (Alberto Sordi), innamorato di tutto ciò che è americano, cede al suo lato italiano in *Un americano a Roma* (Excelsa Film S.p.A., 1954).

un giovane proletario romano infatuato di tutto ciò che è americano. A un certo punto, Nando prepara quella che pensa essere una tipica *American supper*, una fetta di pane ricoperta da una mistura di marmellata, senape, yogurt e latte, per poi sputarla disgustato, preferendole il piattone di spaghetti al pomodoro che gli aveva preparato la mamma.

La cultura e l'ottimismo americano vanno benissimo, sembra dire il film, ma il cibo dev'essere italiano.

Sophia Loren, simbolo vivente della femminilità italiana, dichiarò in un'intervista: «Tutto quello che vede lo devo agli spaghetti». La sua raccolta di ricordi e di ricette, pubblicata in italiano nel 1971 e in inglese l'anno dopo, è una testimonianza della costante concretezza tipica della cucina italiana postbellica. Ospite di un albergo di Ginevra, dove si era ritirata mentre aspettava il primo figlio, la Loren ricordava la sua infanzia (con il vero nome di Maria Scicolone) trascorsa a Pozzuoli, nella baia di Napoli. Elogiava la nonna per averle insegnato a rendere saporosi e variati degli alimenti monotoni ed economici, e forniva una ricetta per gli spaghetti con la salsa di pomodoro, una versione che «si tramanda di madre in figlia in tutte le famiglie napoletane».

Il cambiamento nel consumo dei pomodori fu prima e soprattutto quantitativo; ma non meno importante fu quello avvenuto in termini qualitativi. Molti italiani non avevano dimenticato il tempo in cui il pomodoro «era odiato come foriero dei peggiori mali», spiegava lo scrittore, pittore, compositore Alberto Savinio, quando gli stessi contadini toscani che lo coltivavano si rifiutavano di mangiare «la minestra “rossa”, perché la ritenevano poco propizia alla salute», secondo Ettore Magelli. E potevano anche ricordarsi di quando mettere in conserva i pomodori significava sottoporsi a ore e ore di fatica sotto il sole, o nel chiuso della cucina.

Adesso se lo desideravano le donne avevano la possibilità di acquistare pomodori in conserva – e perfino sughi pronti – da utilizzare nelle nuove e confortevoli cucine. Le aziende lanciavano prodotti sempre diversi: il concentrato di pomodoro in tubetti e in dadi, e sughi già pronti con i funghi o con la carne. Novità come queste consentirono alle donne italiane del dopoguerra di ricoprire il nuovo ruolo di «casalinga» – nel quale si univano la cura dei figli, le faccende domestiche e la preparazione dei pasti –, in una fase di crescenti aspettative. I cibi pronti, come gli elettrodomestici «che facevano risparmiare fatica», rappresentarono un tipo di cambiamento che poi lasciò le cose praticamente immutate per tre decenni. La figura della donna di casa, in termini sia ideali sia reali, contribuì ad assorbire i disagi sociali di quel periodo.

Il pomodoro veniva utilizzato anche in nuovi modi e sotto forme differenti. Entrava in piatti dove non era mai entrato prima. Ecco un esempio tra i tanti che si potrebbero citare: parliamo dei celebri «bucatini all'amatriciana». Questa ricetta, originaria della cittadina di Amatrice, nel Lazio settentrionale, all'inizio, non prevedeva il pomodoro; costituiva una varietà «bianca», che sopravvive ancora oggi, con il nome di «amatriciana bianca».¹

Non tutti pensavano che la «pomodorizzazione» generalizzata fosse una cosa positiva. Era un'invasione in piena regola. Poco prima della sua prematura scomparsa, avvenuta nel 1961, il quarto Lord Westbury, da tempo residente a Roma e *bon vivant* a tutto tondo, condannò senza mezzi termini la conquista della cucina italiana da parte del pomodoro.

¹ Questi effetti furono altrettanto pronunciati in Spagna. È difficile immaginare il *gazpacho* – quella ingegnosa «minestra» di pomodoro, pane, olio, aceto e aglio – senza il pomodoro. Ma in effetti nacque come semplice soluzione per recuperare il pane raffermo, dopo averlo ammorbido nell'olio.

Se il pomodoro avesse limitato la sua avanzata al ruolo di salsa per la pastasciutta, avrei poco da dire. Ma la sua conquista è stata completa, e oggi nell'Italia centrale è praticamente impossibile mangiare una minestra, del pesce, della carne o un'insalata senza l'onnipresente pomodoro che copre tutti gli altri sapori.

Dunque non possiamo certo immaginare Lord Westbury in preda all'entusiasmo per le uova servite con i pomodori.

Uova al piatto con pomodori

Sbucciate una libbra di pomodori. Versate in un tegame a doppio manico per le uova una tazzina di olio d'oliva, e frigeteci una cipolla affettata. Quando s'indora aggiungete i pomodori affettati e fateli rosolare per una quindicina di minuti, dopo averli conditi con sale, pepe, eventualmente aglio, noce moscata, basilico o prezzemolo fresco. Quando i pomodori sono ridotti quasi a una polpa, rompete le uova e coprite il tegame. Le uova ci metteranno sei o sette minuti a cuocere e andrebbero lasciate sul fuoco finché gli albumi sono ben cotti e i tuorli ancora molli. In alternativa, nel momento in cui ci si aggiungono le uova, il tegame si può passare, coperto, nel forno a media temperatura.

Elizabeth David, *Italian Food*, Penguin, Harmondsworth (London) 1963, p. 143.

La David era affascinata dal colore vivido e brillante dei pomodori. Ma anche lei includeva «la presenza troppo frequente della salsa di pomodoro» tra i «difetti della cucina italiana» (insieme con l'uso eccessivo del formaggio e di erbe aromatiche come il rosmarino). Nel 1971, Waverley Root osservò: «Oggi il pomodoro è ubiquitario nella cucina italiana». Forse preferiva la cucina italiana di «ieri». Nel capitolo dedicato alla cucina di Firenze, il pomodoro appariva per esempio in un'ampia varietà di piatti: dalla trippa al minestrone, dallo stufato di montone al fegato. Tuttavia, a parte il riferimento obbligatorio alla produzione del concentrato di pomodoro nel parmense, l'industria del pomodoro è totalmente ignorata nel libro di Root, come se l'autore cercasse di esorcizzarne la presenza nella sua ricerca dei «veri» piatti regionali. Il pomodoro fa una breve apparizione nel capitolo sulla Sardegna, messo a essiccare sulle terrazze e usato al posto del concentrato, «un prodotto industriale troppo costoso per la povera Sardegna». E compare nel capitolo dedicato alla Campania, nelle «melanzane alla parmigiana», dove il riferimento a Parma riguarda sia il concentrato di pomodoro sia l'utilizzo del parmigiano.

A parte le apprensioni di certi gastronomi, il cambiamento – nel bene o nel male – era ormai in corso. Tutti i pomodori, freschi o trasformati, che gli italiani acquistavano a partire dagli anni Cinquanta dovevano pure *finire* da qualche parte. Ma da dove *venivano*?

A prima vista, l'industria italiana del pomodoro sembrava del tutto tradizionale. Il raccolto si faceva in gran parte a mano. Gli impianti di inscatolamento erano ancora perlopiù vicini ai campi, anche se adesso i pomodori venivano «avviati al loro destino a bordo di giganteschi camion», come osservava lo scrittore napoletano Domenico Rea, anziché sulle «carrette pesanti, quelle trainate con tre cavalli».

Ma i decenni successivi all'ultima guerra videro enormi cambiamenti anche qui, a livello sia quantitativo sia qualitativo. In termini quantitativi, il grosso dell'incremento si registrò tra la fine degli anni Cinquanta e i primi anni Sessanta, per poi flettere lievemente negli anni Settanta. Tra il 1957 e il 1967 la produzione italiana di pomodoro aumentò del settantacinque per cento, molto più di qualunque altra produzione agricola. Nel 1967 se ne raccolsero circa 3,5 milioni di tonnellate. Le aree dedicate alla coltivazione del pomodoro passarono da 110.000 ettari nel 1957 a 130.000 ettari dieci anni dopo. Aumentò anche la produttività. La quantità di pomodori prodotti per ettaro passò da diciotto tonnellate nel 1957 a ventisei tonnellate nel 1967.

Queste statistiche nazionali nascondono importanti mutamenti a livello regionale. In una delle «patrie» del pomodoro, l'Emilia Romagna, la coltivazione di questo ortaggio diminuì, specie negli anni Settanta, di circa il venti per cento: la stessa percentuale in cui era diminuita la superficie adibita alla coltivazione del pomodoro. L'incremento della coltivazione e della produzione era concentrato nel Sud: in Campania e in Puglia arrivò praticamente a raddoppiarsi.

La Puglia fu anche la maggiore beneficiaria degli incrementi di produttività. Nel 1959, un ettaro dell'Emilia Romagna produceva quasi tre volte, in termini di peso, i pomodori che si ottenevano da un ettaro della Puglia. La disparità diminuì negli anni Sessanta, ma l'avvicinamento dei rendimenti si cominciò a notare a partire dalla fine degli anni Settanta, e nel 1984 le due regioni avevano tassi di produttività molto simili. Un dato su tutti: in quel momento, un ettaro di terra produceva quarantacinque tonnellate di pomodori (contro le diciotto del 1957). Ciononostante, la Puglia inviava ancora in Campania per la lavorazione la maggior parte dei pomodori raccolti sul suo territorio, come avveniva fin dagli anni Ottanta del Novecento. La gran parte delle fabbriche conserviere del Sud si trovava in Campania. Qui, alla fine degli anni Sessanta, 164 fabbriche impiegavano circa 1500 persone durante la stagione dell'inscatolamento – pur trattandosi generalmente di aziende medio-piccole.

Anche se gli italiani consumavano grandi quantità di pomodori freschi, o cucinati in casa, il grosso del raccolto veniva lavorato in qualche modo, e trasformato prevalentemente in pomodori pelati o in concentrato. Fin qui niente di nuovo. Il cambiamento riguardava gli acquirenti. In passato – ossia nei decenni precedenti la seconda guerra mondiale – la maggior produzione si rifletteva nell'incremento delle esportazioni. Adesso, per contro, gli italiani consumavano quantità di pomodori molto superiori a prima, come

abbiamo visto. L'esportazione di pomodori trasformati effettivamente aumentò tra il 1957 e il 1967, ma «solo» del venticinque per cento. Tuttavia, la produzione di pomodori aumentò del settantacinque per cento nello stesso periodo, alimentando il boom italiano.

I principali importatori di pomodori italiani in conserva restavano quelli di sempre: il Regno Unito, gli Stati Uniti e la Germania. Ma anche qui si avvertiva un cambiamento in atto. Il Regno Unito e gli Stati Uniti ne importavano sempre meno. Per quanto riguarda il Regno Unito, ciò era dovuto presumibilmente alla concorrenza di altri paesi del Mediterraneo; quanto agli Stati Uniti, si importava meno a fronte della crescita della produzione interna, specie in California, che era ormai al primo posto nel mondo per la coltivazione e la lavorazione del pomodoro. Il paese che coprì il rallentamento delle esportazioni fu la Germania Ovest. Non era un caso, giacché in quegli anni, la Germania Ovest era anche il paese d'Europa con il maggior numero di immigrati italiani. Per questo, l'importazione tedesca di pomodori trasformati italiani si poteva considerare, almeno in parte, un'estensione del consumo nazionale.

L'incremento di produttività era dovuto all'introduzione di nuovi metodi di coltivazione, incluso un massiccio utilizzo di fertilizzanti e pesticidi. Ma si legava soprattutto all'adozione di nuove varietà di pomodoro.

Questo mutamento qualitativo era una sorta di rivoluzione. Già nel 1954, Ettore Magelli parlava della virtuale scomparsa del pomodoro San Marzano dai campi della provincia di Salerno. Se ne trovavano rare coltivazioni in mezzo ad altre varietà, prima tra tutte la cosiddetta Lampadina, dalla buccia più sottile e più facile da rimuovere in fase di inscatolamento. Un'altra guida alla coltivazione del pomodoro, pubblicata nel 1961, attribuiva questo declino alle scarse competenze tecniche presenti nella regione – os-

sia all'incapacità di selezionare e conservare i semi migliori e più indicati. Il risultato era l'incrocio casuale, o ibridazione; la vittima era il San Marzano, insieme con la complessiva qualità dei pomodori.

Intenzionale o casuale che fosse, l'introduzione di altre varietà non rappresentava in effetti nulla di nuovo; costituiva anzi una forma di continuità, perché lo sviluppo, l'adozione e la diffusione di nuove varietà facevano parte della cultura del pomodoro, quantomeno a partire dagli anni Ottanta dell'Ottocento. L'unica eccezione è rappresentata probabilmente dal periodo fascista, quando ci furono pochi cambiamenti.

In ogni caso, il San Marzano restava alquanto popolare in Italia, a dispetto dei manuali. Nel 1965 rappresentava ancora più di un terzo (il 35 per cento) della produzione nazionale di pomodori. Tuttavia era già stato superato da una varietà simile ma più nuova, il pomodoro Roma. Il suo nome era italiano, però era nato presso la Plant Industry Station di Beltsville, nel Maryland, a metà degli anni Cinquanta. Pensando alle esigenze dell'industria conserviera californiana, gli agronomi di quella stazione sperimentale avevano incrociato le varietà San Marzano, Pan American e Red Top per dare origine a una pianta più produttiva, più resistente alle malattie e in grado di fare frutti più grandi rispetto alla qualità San Marzano.

Inoltre la nuova pianta, a differenza dei San Marzano, era a crescita indeterminata. In altre parole, smetteva di crescere una volta formati i frutti, che maturavano più o meno tutti nello stesso periodo, facilitando il raccolto e riducendo i costi della manodopera. Il Roma non richiedeva neppure la potatura, e necessitava di un sostegno molto limitato. Era un pomodoro a cespuglio. Le varietà a sviluppo indeterminato come il San Marzano, per contro, crescevano come rampicanti, se non venivano regolarmente potate, e fiorivano, fruttificavano e maturavano per tutta la stagione estiva.

È facile capire perché gli agricoltori italiani, specie nel Sud, iniziarono a preferire il Roma al San Marzano. Nel 1969 il Roma rappresentava metà del raccolto italiano di pomodori, e il San Marzano solo un quinto. Da allora, il Roma è diventato una delle varietà più note nel Nordamerica e in Australia, dove spesso viene usato dai discendenti degli immigrati italiani per fare le conserve «tradizionali». Si può supporre che si tratti di un'antica varietà italiana, scambiata dai *seed savers* (collezionisti di sementi rare).

Nel 1969, per la prima volta, nuove varietà ovoidali e a maturazione rapida trovarono posto nella produzione italiana di pomodori – anche se solo nella misura del cinque per cento. Varietà come l'Heinz 1706, il Ventura, e il Chico erano allettanti per gli agricoltori perché maturavano in un periodo più breve. Il Chico, per esempio, era stretto parente del Roma, ma era leggermente più grande e meno acido. Fu sviluppato per fini commerciali dalla Petoseed Company di Chico, in California. Nel 1973, queste varietà rappresentavano un quarto del raccolto italiano di pomodori (e salirono al 30 per cento nel 1977). Cominciarono a sostituire sia il Roma, sceso al trenta per cento nel 1973 (e al 20 per cento nel 1977) sia il San Marzano, ridottosi al 10 per cento nel 1973 e ad appena il cinque per cento della produzione nel 1977.

Ma nel 1973 c'era già un'altra novità, costituita dalle varietà «squadrate» come il Petomech e il Cal-j, resistenti alla manipolazione e alla spaccatura. Due anni dopo la loro introduzione in Italia, le varietà squadrate costituivano il 10 per cento della produzione nazionale di pomodori, una percentuale che nel 1977 era salita al 30 per cento.

Potremmo almeno aspettarci di trovare una certa stabilità nelle grandi varietà irregolarmente rotonde e costolute, particolarmente diffuse in Emilia Romagna. Dopotutto, nel 1969, esse rappresentavano ancora un quarto del raccolto complessivo di pomodoro. Ma c'era un cambiamen-

to in corso anche qui. In un settore sempre più competitivo, fin dai primi anni Cinquanta i produttori di Parma cominciarono a ricercare varietà più dolci e meno acide. A caccia di un prodotto meno aspro, si rivolsero alle coltivazioni americane che venivano sviluppate allora per il mercato del prodotto «fresco» o delle insalate. La varietà preferita era la Geneva 11 messa a punto dai ricercatori della Cornell University, nello stato di New York. Venivano coltivate anche altre varietà, sviluppate dai ricercatori della Heinz e della Campbell. Ciononostante, nel 1977, i pomodori rotondi costituivano appena il quindici per cento della produzione complessiva.

L'evoluzione del pomodoro iniziò con il passaggio dal Nuovo al Vecchio Mondo nel Cinquecento, per poi fare il percorso inverso alla fine dell'Ottocento insieme con gli immigrati; adesso il prezioso ortaggio attraversava ancora una volta l'Atlantico, sotto forma di *cultivar* sviluppate dalle aziende agroalimentari americane.

Altri fattori – e una buona dose di casualità – incisero sulla diffusione del pomodoro in zone d'Italia dove il suo posto nell'alimentazione era stato fino a quel momento limitato o inesistente. Uno di questi fattori fu la vasca da bagno.

Nel 2000, un medico condotto di Torino disse alla storica Laura Fiorini che alla fine degli anni Sessanta gli «immigrati» provenienti dal Meridione riempivano la vasca da bagno di terra e ci coltivavano i pomodori. Il cantautore Mimmo Cavallo, nato a Lizzano, in Puglia, fece addirittura della coltivazione dei pomodori nella vasca da bagno un simbolo dell'identità meridionale nella sua canzone del 1980 *Siamo meridionali*. (Dal punto di vista pratico, il livello di illuminazione nel bagno dell'appartamento medio sarebbe un po' troppo basso per consentire l'efficace coltivazione dei pomodori; ma se non altro l'innaffiatura e il drenaggio non sarebbero un problema).

Il ricordo di quel medico riecheggia uno degli eventi sociali più significativi e traumatici dei decenni postbellici in Italia: la migrazione interna. Le persone a cui si riferiva erano i neoimmigrati dal Sud, che vivevano in palazzoni costruiti in economia, densamente abitati e sovvenzionati dal comune e che lavoravano nella vicina fabbrica della FIAT. Ma se ne parlava già prima che il medico consegnasse i suoi ricordi alla storica, a riprova della costante divisione tra Nord e Sud.

Come sempre in Italia, la prosperità di cui abbiamo accennato in precedenza aveva una dimensione fortemente regionale. I principali beneficiari del miracolo economico erano le regioni del Nordovest – il triangolo industriale costituito da Milano, Genova e Torino – e alcune zone del Centro. Era qui che si concentravano il capitale, le risorse e le capacità tecniche. La conseguenza fu l'intensificazione dello squilibrio tra Nord e Sud. Negli anni Sessanta, i settentrionali continuavano a spendere più dei meridionali per l'acquisto degli alimenti. Ma siccome guadagnavano di più, la somma spesa per gli acquisti alimentari rappresentava una quota inferiore del loro reddito. I settentrionali consumavano ancora più carne, più latticini, più frutta, più zucchero e più grassi dei meridionali. Da parte loro, questi ultimi consumavano più carboidrati, più pesce e più legumi secchi.

Nel frattempo, gli italiani poveri facevano quello che avevano fatto spesso: emigravano, portando con sé le abitudini (e le aspettative) alimentari e la loro abilità nell'orticoltura. Milioni di italiani, per esempio, si trasferirono oltreoceano, in Canada e in Australia. Così come una precedente ondata di immigrati era stata attirata dalla produzione e dalla commercializzazione di prodotti alimentari, nel 1961 il tredici per cento dei venditori al dettaglio di prodotti alimentari di Toronto erano italiani, e alla fine degli anni Sessanta possedevano duecentocinquanta punti vendita di

prodotti alimentari a Montreal. In Australia, gli italiani e i loro discendenti rappresentano tuttora una percentuale significativa dei coltivatori di pomodori. In quel paese, la proprietà terriera fu consentita inizialmente dal cosiddetto *sharefarming*: il proprietario metteva a disposizione la terra e i sistemi d'irrigazione, mentre il coltivatore si teneva due terzi del raccolto.

Altri italiani andarono a lavorare in Europa. Nel 1965, due milioni di italiani, tre quarti dei quali provenienti dal Sud, lavoravano in Germania Occidentale, Svizzera, Francia e Belgio. I governi italiani negoziarono accordi bilaterali con altri paesi europei che legavano il surplus di manodopera all'interscambio commerciale e all'importazione. Per esempio, nel 1955, l'Italia sottoscrisse un accordo fondamentale con la Germania Occidentale, che aprì la strada alle migrazioni dei *gastarbeiter* (lavoratori-ospiti) degli anni Sessanta. Abbiamo già visto come le importazioni tedesche di pomodori siano aumentate anche per effetto di questa immigrazione. In Belgio gli italiani lavoravano nelle miniere di carbone, spesso in condizioni disumane. Ci è voluto un po' di tempo, ma negli anni Settanta l'etichetta dispregiativa *sales macaronis* – o «sporchi maccheroni», come venivano talvolta chiamati gli italiani – apparteneva al passato. Sia gli immigrati sia loro cucina erano ormai accettati, se non addirittura apprezzati, dal paese che li ospitava. Lo testimonia la presenza di una ricetta per il *sugo* da pasta all'italiana nell'edizione del 1972 dell'amatissimo manuale di cucina *Ons kookboek*. È solo un esempio della cosiddetta «italianizzazione» della cucina fiamminga.

La differenza principale tra l'ondata migratoria postbellica e quelle precedenti tuttavia sta nel fatto che il movimento avveniva prevalentemente *all'interno* dell'Italia. Tra il 1955 e il 1981, ben quarantacinque milioni di italiani, su una popolazione di cinquanta milioni, si trasferirono da un comune a un altro. Quindici milioni di loro si spostarono da

un capo all'altro del paese, inclusi otto o nove milioni di meridionali che si trasferirono al Nord. Quasi tutti lasciarono il Sud rurale per andare a lavorare nelle grandi città dell'Italia settentrionale e centrale. Lavorando nell'industria, gli ex contadini potevano aspettarsi come minimo di raddoppiare il proprio reddito. C'era anche l'attrattiva di un orario prestabilito e di uno stipendio fisso. I contadini avevano sempre avuto tantissimo da fare nella stagione del raccolto, ma pochissime possibilità di guadagno nei mesi invernali.

La popolazione di Milano e di Roma crebbe in modo sostanziale in questo periodo. Ma fu la città di Torino a sentire più fortemente l'impatto dell'immigrazione interna, perché più piccola. Nel giro di soli sedici anni (1951-1967), la sua popolazione crebbe da 719.300 a 1.124.714 abitanti. Torino accolse anche una quota molto più elevata di immigrati meridionali – provenienti in gran parte dalle province di Foggia, Bari e Reggio Calabria. Il massiccio afflusso di oltre 330.000 immigrati dal Sud fece di Torino la terza città «meridionale» d'Italia, dopo Napoli e Palermo.

I compassati torinesi non erano pronti per questo fenomeno. Non erano pronti ad affrontare la povertà degli immigrati, e le loro «strane» abitudini. Ognuno dei due «gruppi» considerava l'altro straniero e lo vedeva come una minaccia. Negli anni Sessanta, un terzo dei lavoratori FIAT di Torino era costituito da meridionali. Gli operai venivano etichettati in base alle loro origini. Il piemontese veniva soprannominato *minestra*, dalla sua preferenza per questa pietanza, il veneto *polenta*, e il meridionale *maccheroni*. Le preferenze alimentari erano un ovvio carattere distintivo; ma avrebbero anche aperto la strada alla successiva integrazione culturale. La mensa aziendale era spesso il luogo in cui iniziava l'assimilazione.

Neanche le infrastrutture della città – case, ospedali, scuole – erano pronte a fronteggiare l'immigrazione di massa. Ci fu un netto incremento della mortalità infantile, do-

vuto alle condizioni di vita non igieniche e di sovrappopolazione nelle quali si trovarono i primi immigrati e le loro famiglie. La necessità di radicarsi aveva la priorità sul comfort. Nel 1962 un immigrato a Torino descriveva la sua giornata così: «Lavoro, spaghetti e sonno». Qui l'utilizzo della pasta come alimento base non appare un segno di abbondanza, ma un fatto di mera sopravvivenza. Quelle condizioni di vita divennero oggetto di uno scandalo. Il più grande datore di lavoro della città, la FIAT, dichiarò che alloggiare i lavoratori non era compito suo, ma dell'amministrazione municipale. Furono tardivamente costruite delle case popolari, che mettevano a disposizione di ogni famiglia un appartamento (con annessa vasca da bagno). I nuovi insediamenti – come quelli di Mirafiori Sud, dove quasi tre quarti dei residenti venivano dal meridione – non erano granché, però rappresentavano un netto miglioramento rispetto alla vita che conducevano prima.

Per fare il viaggio verso le fabbriche del Nord, i meridionali vendevano la casa e la terra e abbandonavano i genitori, ma portavano con sé pacchetti di pasta, conserva di pomodoro, fichi secchi. Quando Antonio Capone (Totò) e suo fratello Peppino sbarcano a Milano, la capitale del Nord, indossano pellicce e stivali come se dovessero partecipare a una spedizione polare. Arrivato in albergo, Antonio toglie dalla valigia una pagnotta, una forma di formaggio e, con grande devozione, due pacchetti di spaghetti. Sulla parete retrostante un prosciutto, una treccia d'aglio e una fila di peperoncini sono appesi ai chiodi. Il film è *Totò, Peppino e la malafemmina* (diretto da Camillo Mastrocinque nel 1956), e guardano con ironia alla migrazione dal Sud che stava iniziando proprio in quegli anni.

Ciò che i nuovi residenti non potevano portare con sé, lo «importavano» dal Sud. La domenica, il mercato torinese di Porta Palazzo si trasformava in un luogo di incontro per gli immigrati meridionali, specie quando arrivavano camion

carichi di olio d'oliva o di pomodori (oggi questa pratica viene attuata dai nuovi immigrati che arrivano, per esempio, dall'Africa sub sahariana). Quanto ai pomodorini, comuni nel Sud, un commerciante meridionale di Porta Palazzo ricordava che «prima non c'erano [a Torino]. Poi li abbiamo portati e così il meridionale sapeva dove trovarli». Come avevano fatto gli italiani emigrati nelle Americhe due generazioni prima, i meridionali scendevano ogni mattina dal mercato all'ingrosso di Torino, e andavano a vendere la frutta e la verdura a prezzi competitivi a ristoranti, bar e mense. Altri meridionali costituirono delle microaziende «importatrici» che facevano arrivare in città i pomodori in scatola, a quanto pare «non disponibili nei negozi torinesi». Era un bel paradosso dover importare i pomodori in scatola nella città natale di Francesco Cirio.

Gradualmente, con il miglioramento delle condizioni di vita, le abitudini alimentari si modificarono. Questo cambiamento incise sulla città ospitante non meno che sugli ultimi arrivati. A lungo andare, Torino, come gran parte dell'Italia settentrionale, divenne un po' «meridionale», per il maggior consumo di pasta, pizza, olio d'oliva, frutta e verdura.

Cambiavano anche i meridionali trasferiti al Nord, seguendo variamente i modelli di continuità, assimilazione o rifiuto che abbiamo incontrato nel capitolo 5. La realizzazione del sogno identificato sotto il nome di «pasta al sugo» ebbe però un costo. I medici di famiglia di Torino erano sorpresi dai quantitativi di pasta che riuscivano a consumare i meridionali. Specialmente tra gli anziani, il fatto di mangiare le stesse cose che mangiavano nel Sud, ma in quantità maggiori – oltre a più carne e più grassi –, fece aumentare l'incidenza delle malattie metaboliche, dell'ipertensione, del diabete e dell'obesità.

Le prime reazioni alla cucina torinese furono decisamente negative. Secondo un immigrato del Sud, «quando i me-

ridionali si trovavano a mangiare con i piemontesi: questi 365 giorni l'anno mangiavano il brodino e ci mettevano dentro un po' di vino. Veniva una cosa violacea, che al pugliese disturbava». Un altro immigrato meridionale lamentava il fatto che «sono tutti cibi sofisticati, invece nel Sud sono più poveri, ma genuini». Questa presunta sofisticazione era simboleggiata dagli agnolotti, che costituiscono uno dei grandi contributi del Piemonte alla cucina italiana, ma dei quali un immigrato diceva: «Gli agnolotti, non li mangio per partito preso, perché non so cosa c'è dentro, non mi fido».

Non tutti i meridionali erano così ostili alla cucina piemontese. Nel settembre del 1972, la rivista aziendale della FIAT, «Illustrato Fiat», citava il caso singolare di uno dei suoi operai e della sua famiglia, originari di Gallipoli, in Puglia. La moglie ammetteva:

Oramai siamo abituati a un sapore diverso. I salumi meridionali, per esempio, sono troppo pesanti. Il formaggio troppo piccante. A Gallipoli, per tutti i quindici giorni di vacanza, per la mia famiglia ho dovuto cucinare pasti diversi da quelli che consumavano i miei suoceri.

Ovviamente non è un campione significativo dal punto di vista statistico, ma è un'indicazione di possibili reazioni alternative alla novità e alla differenza.

Forse più tipico era il progressivo, e quasi impercettibile, mutamento intervenuto lungo i decenni in abitudini radicate da tempo. Il cambiamento sottostante non era solo geografico, ma anche sociale ed economico. Le abitudini alimentari sviluppate nel Sud rurale apparivano meno appropriate nel moderno industrializzato e urbanizzato Nord. Come ricordava tempo dopo, alla fine degli anni Novanta, una giovane meridionale immigrata a Torino,

devo dire che le conserve abbiamo continuato a farle. [...] Sono diminuite con l'avvento del frigorifero chiaramente. Però, tutto-

ra si continuano a fare conserve, tipo [con.] i pomodori. Finché mia suocera e mia mamma sono state in grado di farlo, quando andavamo giù per le vacanze estive, tutta la famiglia era impegnata per giorni a fare i pomodori secchi e le bottiglie di sugo. Adesso non le facciamo più, ma spesso ce le regalano e le compriamo da amici che le fanno.

Perché prendersi la briga, quando le conserve Cirio erano tanto diffuse? I telespettatori italiani potevano assistere a uno spot di cinquanta secondi dei pelati Cirio durante il popolarissimo Carosello. Mentre apparivano immagini pittoresche della baia di Napoli e suonava in sottofondo il mandolino, la voce fuori campo ricordava agli spettatori che una scatola di pomodori Cirio avrebbe portato sulla loro tavola «il sapore del sole». In effetti, la parola «sole» veniva pronunciata quattro volte durante quel breve spot.

Grazie al boom economico la pubblicità crebbe moltissimo, alimentando a sua volta i consumi. Negli anni Settanta, il miracolo economico aveva più che raddoppiato i redditi degli italiani. Alla fine del decennio il divario tra Nord e Sud, quantomeno in termini di consumi alimentari, era quasi annullato. I consumatori, inizialmente diffidenti, furono inondati da spot pubblicitari per le conserve Cirio, la pasta Buitoni, i dadi Knorr e i biscotti Pavesini. Il grosso della pubblicità riguardava gli alimenti, e la protagonista (ovvero la destinataria) era quasi sempre la «mamma». I prodotti venivano promozionati come elementi tipici del moderno stile di vita italiano – e quindi considerati importanti quanto il possesso del frigorifero o della lavatrice.

Il popolarissimo Carosello rinforzava l'attrattiva dei brand, oltre all'impatto. Non è un caso che abbia esordito nello stesso anno in cui aprì, a Milano, il primo supermercato d'Italia, il 1957, e abbia cessato le trasmissioni vent'anni dopo, durante la rapida espansione dei canali televisivi privati e della pubblicità intensiva. Carosello era la finestra pubblicitaria che segnava la fine della programmazione

diurna e l'inizio dei programmi serali. A un ente televisivo di stato, la RAI, ancora sospettoso nei confronti della pubblicità, quel programma offriva un utile compromesso. Combinava brevi film, sketch e cartoni animati con gli annunci pubblicitari veri e propri che venivano proposti da personaggi molto noti – come la cantante Mina che elogiava le virtù della pasta Barilla. Nel 1960, Carosello era il programma più visto in assoluto. Influenzò gusti, aspirazioni e scelte di milioni di italiani.

Esorcizzato lo spettro della fame, il pomodoro cominciò ad assumere un ruolo ben preciso nella apprezzatissima dieta mediterranea. I pomodori freschi – non più consumati dai contadini italiani per necessità e dai poveri delle città per mera sussistenza durante la canicola estiva, quando non c'era nient'altro da mangiare –, si potevano finalmente apprezzare perché portavano «l'estate» nella vita dei consumatori urbani. L'insalata mista ligure chiamata *condiglione* poteva dunque prendere il suo meritato posto accanto alla francese *salade niçoise* – alla quale assomiglia molto. Nel Sud, varietà di pomodoro sviluppate per l'industria conserviera o per essere appese durante l'inverno, e mangiate perché costavano poco, erano diventate una prelibatezza gastronomica, come il pomodoro Tramonti.

Insalata di pomodori

Il pomodoro ora è veramente maturo. Se non lo si raccoglie cade dalla pianticella. [...] È in questo mese [di settembre] che la celebrazione del pomodoro raggiunge il colmo. [...] Il pomodorino di Tramonti è tozzo e panciuto, duro come un sasso, dal ventre pieno e cieco. È ideale per comporre la classica insalata di pomodori da mangiare insieme col pane bagnato di granturco. Si fettano i pomodori, si versa il sale, la cipolla, un mare d'olio e da sola basta a tenere all'impiedi in maniera energica una persona fino a sera. Ma molti insaporiscono quest'in-

salata classica con peperoncini verdi, melanzane e peperoni rossi fessati, con blocchetti di cetriolo e una pioggia di foglie di basilico. Questo cibo contiene tutt'intera l'estate.

Tratto da Domenico Rea, *I mesi*, in Francesco Durante (a cura di), *Domenico Rea: opere*, Mondadori, Milano 2005, pp. 1483-1484.

Concludiamo con spirito positivo. Alla fine degli anni Settanta, la coltivazione e la produzione del pomodoro in Italia ricominciarono a crescere dopo alcuni anni di declino, dovuto in parte alla crisi petrolifera e alla conseguente recessione. A quel tempo c'erano più pomodori italiani di quanti ce ne fossero mai stati prima, in qualunque fase della storia di questo ortaggio. Nel 1984 l'area dedicata alla coltivazione del pomodoro raggiunse il picco record di 145.000 ettari. La produttività, come abbiamo visto, arrivò a quarantacinque tonnellate per ettaro. Di conseguenza, la produzione di pomodori si triplicò rispetto ai livelli del 1957.

Qual era la ragione di questa crescita? Le sovvenzioni. Nel 1984, le sovvenzioni alimentari e agricole rappresentavano il settanta per cento del budget del Mercato comune europeo. Tutte le regioni italiane in cui si coltivava il pomodoro beneficiarono dei finanziamenti negoziati dal governo italiano, a partire dal 1978, nell'ambito della «politica agricola comune» dell'Europa. Venivano versati ai trasformatori, che li riversavano parzialmente agli agricoltori. La politica agricola europea includeva anche dazi sulle merci d'importazione e finanziamenti all'esportazione. L'obiettivo era garantire un prezzo minimo per tutta una gamma di prodotti agricoli. Le sovvenzioni venivano considerate inoltre uno strumento sociale a sostegno delle aree economicamente depresse e a tutela dell'ambiente rurale. Nel caso dei pomodori, i finanziamenti pubblici avrebbero dovuto tutelare i produttori europei dalla concorrenza mondiale, e più precisamente da quella della California, in una fase nella quale i prezzi di merca-

to erano estremamente bassi. In Italia, il principale beneficiario fu la Puglia: la sua produzione di pomodoro arrivò a decuplicarsi, facendone la regione a più alta produzione.

All'epoca, questa crescita della produzione alimentare appariva una cosa positiva. Gli agricoltori e i trasformati guadagnavano di più, le esportazioni salivano costantemente e i consumatori europei pagavano prezzi più bassi.

Il pomodoro italiano non se l'era mai passata così bene.

BIBLIOGRAFIA

- Mara Anastasia - Bruno Maida, *I luoghi dello scambio: immigrazione e commercio alimentare a Torino nel secondo dopoguerra*, in *Cibo dell'altro*, op. cit. (cfr. Bibliografia in questo volume), pp. 3-52.
- Leen Beyers, *Creating Home: Food, Ethnicity and Gender among Italians in Belgium since 1946*, «Food, Culture and Society», 11 (marzo 2008), pp. 7-27.
- Giuliana Bertagnoni, *Cibo e lavoro. Una storia della ristorazione aziendale in Italia*, «Storia e futuro: Rivista di storia e storiografia», 15, novembre 2007; disponibile all'indirizzo <http://www.storiaefuturo.com/articoli>.
- Carole Counihan, *Around the Tuscan Table: Food, Family and Gender in Twentieth-Century Florence*, Routledge, New York 2004.
- Elizabeth David, *Italian Food* (1954), Penguin, Harmondsworth 1963.
- Laura Fiorini, *Salute e alimentazione durante gli anni Sessanta e Settanta a Torino nella memoria dei medici di famiglia*, in *Cibo dell'altro*, op. cit., pp. 283-324.
- Gianpaolo Fissore, *Gli italiani e il cibo sul grande schermo dal secondo dopoguerra a oggi. Mito della convivialità e demarcazione delle differenze*, in *Cibo dell'altro*, op. cit., pp. 163-179.
- Paul Ginsborg, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi. Società e politica, 1943-1988*, Einaudi, Torino 1989.
- Arturo Giordano, *Pomodoro*, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma 1961.
- M.N. Kinsella, *Tomato Industry in Australia*, «Acta Horticulturae», 100(1980), pp. 63-69.
- Felice Lafranceschina, *Lucani a Torino: storia di vita*, disponibile all'indirizzo http://www.consiglio.basilicata.it/basilicata_regioni_notizie/lucani_nel_mondo/.
- Sophia Loren, *In cucina con amore*, Rizzoli, Milano 1971.
- R. Ludergrani, *Tomato Processing in Italy and Yugoslavia*, in H. H. van der Borg, (a cura di), *Symposium on Production of Tomatoes for processing*, International Society for Horticultural Sciences, Den Haag 1980.
- Ettore Magelli, *Coltivazione del pomodoro*, Vallecchi, Firenze 1954.
- Bruno Maida, *Morti di fame. La rappresentazione della povertà sui quotidiani torinesi (1958-1963)*, in *Cibo dell'altro*, op. cit., pp. 203-238.
- Marta Margotti, *Il cibo degli operai. Trasformazioni sociali e culture alimentari a Torino dal 1945 al 1980*, in *Cibo dell'altro*, op. cit., pp. 103-162.
- Giuseppe Marotta, *L'oro di Napoli*, Bompiani, Milano 1947.
- Inge Mestdag, *Introducing Italian Cuisine into Flemish Home-Meal Cooking in the Twentieth Century: an Analysis of the Flemish Cook Bible Ons kookboek (1927-1999)*, «Food and History», pp. 155-77.
- Guido Piovene, *Viaggio in Italia* (1957), Baldini & Castoldi, Milano 1993.
- Isabella Quarantotti De Filippo, *Si cucine cumme vogli'i'. La cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella*, Tommasi, Milano 2005.
- Domenico Rea, *I mesi* (1988), in Francesco Durante (a cura di), *Domenico Rea: opere*, Arnoldo Mondadori, Milano 2005, pp. 1473-1489.
- Waverley Root, *The Food of Italy*, Atheneum, New York 1971.
- Vera Lodomez Rossi - Franca Matricardi, *Il cucchiaino d'argento. Il libro fondamentale della cucina italiana*, Domus, Milano 1950.
- Alberto Savinio, *Palchetti romani*, Adelphi, Milano 1982.
- Luisa Tasca, *The Average Housewife, in post-World War II Italy*, «Journal of Women's History», 16 (2004), pp. 92-115.
- Luca Vercelloni, *La modernità alimentare, Storia d'Italia*, in *Annali 13*, op. cit. (cfr. Bibliografia in questo volume), pp. 949-1005.

Epilogo

Il pomodoro italiano è forse vittima del suo successo? Pietro Citati ne sembra convinto. In un articolo pubblicato sull'autorevole quotidiano «La Repubblica», Citati, critico letterario, scrittore e editorialista rimpiange i deliziosi pomodori delle estati che trascorreva da ragazzo in Liguria (è nato negli anni Trenta). Dichiarò: «Il pomodoro costituiva per me il cuore del mondo. Non la salsa di pomodoro, o il pomodoro al riso, che sono già degenerazioni, ma il puro pomodoro, condito con olio e sale». Il pomodoro rimpianto da Citati «era il frutto supremo del Mediterraneo: indorato, accarezzato, amato dal sole, che formava dentro di lui la polpa sostanziosissima, dove affondavo i denti, la pelle delicata, i semi, il profumo squisito, il colore, degno di Chardin e di Veronese». Gli artisti vanno e vengono, ma il pomodoro, dice Citati, è irreversibilmente in declino.

Al giorno d'oggi i pomodori sembrano identici in tutte le parti d'Italia. Mentre «il vero pomodoro ha forme diverse, complicate, con spaccature e screziature, e talvolta generosi aspetti barocchi, che piacevano ai pittori napoletani del XVII secolo». Oggi i pomodori non fanno di niente, sono pieni d'acqua. Abbiamo perso molto; molto più di quanto pensiamo, osserva Citati. «Un tempo la polpa, il succo e il colore passavano al cervello, irrorandolo di sé, come il pomodoro veniva penetrato e irrorato dal sole.» Egli spera che in qualche zona del Mediterraneo, magari in Africa, si coltivino ancora i pomodori di una volta. O che

qualche giovane e coraggioso coltivatore della Liguria, della Puglia o della Sicilia si decida a metterli in vendita. Non ci vorrebbe un grosso capitale, basterebbero «eccellenti semi, poca acqua, sole, diligenza, attenzione, precisione, accordo con qualche supermercato». I «veri pomodori» sarebbero richiestissimi. Lo stesso Citati dice che sarebbe disposto a pagarli venti euro al chilo.

L'articolo fu pubblicato nell'agosto del 2006, in piena stagione del pomodoro e in un periodo dell'anno in cui la maggior parte degli italiani si rilassa. Intendeva sollevare una polemica, e ci riuscì. A quanto mi risulta, nessuno prese carta e penna per osservare che nel Seicento i pittori napoletani non dipingevano pomodori. Ma nelle lettere ai quotidiani e alle riviste specializzate, e sui blog, si trovavano commenti a tutte le osservazioni di Citati. Molti concordavano con lui, elencando le varietà preferite, andate perdute a causa del progresso. Ma dietro quei commenti non c'erano solo la nostalgia e il deterioramento delle papille gustative, fenomeni legati inesorabilmente all'invecchiamento. Se i pomodori non avevano più il sapore di una volta, ciò dipendeva da una obiettiva differenza qualitativa. I nuovi ibridi, messi a punto per aumentare i rendimenti, per resistere agli insetti infestanti e alle malattie e per facilitare il raccolto – ma raramente per essere più saporiti. Alcuni davano la colpa alle sovvenzioni della UE, altri alla domanda del mercato. I coltivatori ammettevano di limitarsi a seguire le aspettative del mercato e dell'industria alimentare. Altri intervistati, sia agricoltori sia consumatori, dicevano che non era vero. Si potevano ancora trovare varietà prelibate, «tradizionali», a condizione di volerle ricercare, e di essere disposti a pagare un sovrapprezzo. Proprio qui sta l'inghippo. Se la gente fosse veramente disposta a pagare di più, quattro o cinque volte il prezzo corrente, per acquistare frutta e verdura di qualità superiore, non ci sarebbe nessun problema. Ma non lo è. Allora perché i supermer-

cati o i grandi distributori dovrebbero essere interessati a queste varietà?

Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, si è spinto ancora più in là, approfittando di un'intervista a «Repubblica» del 20 dicembre 2009 per denunciare gli effetti ambientali di quella che definiva «sovrapproduzione di alimenti». A fronte della dichiarata disponibilità di Citati a spendere molto di più per acquistare dei «veri pomodori», Petrini osservava che gli italiani spendevano per gli alimenti una percentuale minima del proprio reddito, circa metà rispetto a quanto spendevano nel 1970. Possono risparmiare circa il dieci per cento acquistando pomodori cinesi. Ma quel risparmio ha dei costi occulti: il pomodoro cinese è «ottenuto da manodopera schiavizzata», ha viaggiato in nave, consumando energia e inquinando, e può portare alla sparizione delle varietà tradizionali italiane. Petrini concludeva denunciando la sovrapproduzione alimentare come fonte principale dell'inquinamento mondiale. «Sul pianeta si produce cibo sufficiente per 12 miliardi di esseri umani; mentre siamo in 7 miliardi. Intanto oltre un miliardo di noi soffre di fame e malnutrizione.»

Il pomodoro di oggi è complesso come il mondo in cui viviamo. Schierarsi da una parte o dall'altra è più difficile che mai. Chi ha ragione e chi ha torto?

La trasformazione del pomodoro è un'attività specialistica e redditizia. La tecnologia è estremamente avanzata. I pomodori da destinare alla produzione di concentrato vengono coltivati attraverso la semina diretta, effettuata da apposite macchine di precisione che impiegano sementi rivestite. Il raccolto viene svolto interamente a macchina. Le varietà impiegate sono quasi esclusivamente ibridi moderni, denominati Perfect Peel, Isola e Snob. (Chissà a quale funzionario dobbiamo il piacere di quest'ultima denominazione!) La coltivazione dei pomodori destinati all'insca-

tolamento come pelati è leggermente diversa. Qui si utilizzano delle pianticelle *plug* e il raccolto si fa tuttora prevalentemente a mano. Si allevano solo ibridi, come Hypeel, Italpeel, e Calroma.

Il pomodoro di oggi non è mai uguale a sé stesso. Le multinazionali che producono sementi lavorano costantemente allo sviluppo di ibridi sempre nuovi, in grado di reggere alla siccità o di darci ulteriori «benefici», come antiossidanti, tra cui il licopene, che si ipotizza aiutino a prevenire il cancro e le malattie cardiovascolari. Negli anni Novanta, i pomodori geneticamente modificati apparivano una possibilità concreta, ma si sono rivelati ancora futuribili.

Il concentrato di pomodoro prodotto con pomodori geneticamente modificati fu commercializzato per la prima volta in Gran Bretagna nel 1996. Ma la rivolta dell'opinione pubblica statunitense contro un tipo di pomodoro transgenico, il FlavrSavr – nel quale era stato disattivato il gene responsabile di produrre l'enzima che faceva marcire il frutto –, fece decadere il prodotto. Mentre l'opinione pubblica americana ha poi accettato la modificazione genetica in prodotti alimentari fondamentali come il mais e la soia, i pomodori venivano considerati ancora imm modificabili. L'opposizione degli italiani ai pomodori transgenici veniva sia dai gruppi di difesa dei consumatori sia dalle associazioni dei coltivatori. Una delle obiezioni più frequenti era che gli agricoltori avrebbero dovuto acquistare ogni anno le sementi da multinazionali come la Monsanto, perché i semi contenuti nei frutti da loro coltivati sarebbero stati sterili, o comunque non avrebbero prodotto frutti conformi a quelli della pianta madre. (Il che vale peraltro per quasi tutti gli ibridi coltivati in Italia a partire dagli anni Cinquanta.) Attualmente non si vendono pomodori geneticamente modificati, né freschi né lavorati, in nessun paese della UE. Ma la forte lobby biotecnologia europea non vi ha ancora rinunciato. La ricerca sui pomodori transgenici

continua, in attesa del giorno in cui i consumatori saranno «pronti» ad accettarli.

La trasformazione del pomodoro è uno dei grandi successi dell'Italia, che da oltre un secolo esporta prodotti orgogliosamente acquistati e venduti con la dicitura Made in Italy. E questo grazie non solo al know-how imprenditoriale, ma anche agli aiuti economici. Le sovvenzioni agricole introdotte dal Mercato comune europeo negli anni Settanta vengono erogate ancora oggi, sebbene in forma leggermente diversa (mentre scrivo, tuttavia, l'intera politica agricola comunitaria è in via di revisione). Oggi come oggi, nel regime delle quote, la percentuale di finanziamenti UE percepita dall'Italia per la coltivazione del pomodoro è di poco superiore alla metà del totale. A partire dal 2001 gli agricoltori italiani ricevono dall'Unione europea una sovvenzione fissa di 34,50 euro a tonnellata per la coltivazione di pomodori destinati alla trasformazione. Ultimamente, il contributo è stato elevato a metà del prezzo percepito dall'agricoltore. In altre parole, una volta coperti i costi (fertilizzante e manodopera), il profitto che rimane ai coltivatori è la sovvenzione.

Questi finanziamenti hanno avuto l'effetto di promuovere la coltivazione di pomodori destinati all'industria conserviera. Non tutti i pomodori finiscono in tubetti, lattine o bottiglie, il che spiega perché così tanti ne vengono venduti e consumati «freschi» a livello locale. Oltre ai finanziamenti ai coltivatori, la UE spende milioni di euro in sovvenzioni all'esportazione. Ciò consente ai produttori italiani di esportare a prezzi bassi. I produttori californiani (la California è il primo paese del mondo nella trasformazione dei pomodori) vorrebbero naturalmente che si mettesse fine a questi finanziamenti. Anche se il governo degli Stati Uniti paga ai coltivatori di mais l'incredibile somma di venticinque miliardi di dollari all'anno (che costituiscono circa l'80 per cento dei loro utili) e più di un miliardo di dollari ai col-

tivatori di riso (che rappresentano il valore totale dei loro raccolti), i coltivatori di prodotti freschi, tra cui i pomodori, non ricevono alcun aiuto finanziario diretto. Tuttavia, i paesi più duramente penalizzati dalle sovvenzioni erogate dalla UE sono quelli dell'Africa occidentale. I produttori italiani hanno potuto inondare il mercato con il loro concentrato di pomodoro a basso prezzo, tagliando fuori, per esempio, i concorrenti del Ghana.

Oltre alla sovvenzione, la UE impone un dazio del 14,4 per cento sui derivati del pomodoro importati, allo scopo di renderli più costosi. Sfortunatamente per i produttori del Terzo Mondo, la World Trade Organization vieta loro di reagire nello stesso modo, se vogliono continuare a fruire della sua assistenza. Perciò il Ghana non può proteggere questo settore, che sta cominciando a muovere i primi passi. I paesi industrializzati, invece, possono tutelare l'industria conserviera. Per esempio, per rendere i suoi pomodori in conserva competitivi con quelli italiani, il governo australiano ha introdotto un dazio (ma l'aliquota del cinque per cento è relativamente bassa).

Tutto questo ha contribuito a fare della trasformazione del pomodoro un giro di affari molto consistente in Italia. Il paese esporta molto più di quanto possa produrre a livello locale. Colma il divario importando pomodori lavorati da altri paesi, come la Turchia o la Cina. I coltivatori italiani, e gran parte della stampa nazionale, sono estremamente ostili alle importazioni dalla Cina. Si sentono e si leggono espressioni come «pericolo giallo». Nel 2004, l'Italia ha importato 150.000 tonnellate di concentrato di pomodoro dalla Cina, per sessantadue milioni di euro. Poiché quel concentrato veniva rilavorato e riconfezionato in Italia, poteva avere la dicitura Made in Italy sull'etichetta. E siccome veniva importato come semilavorato, era esente dai dazi di importazione. La cosiddetta «legislazione sul paese di origine» fu approvata nel 2006 per mettere fuori legge questa dicitura

ambigua. Ma nel 2004 i pomodori venivano lasciati a marcire nei campi perché non era conveniente raccogliarli.

C'è un paradosso in tutto questo: a parte il sempre maggiore consumo nei fast food, i cinesi non mangiano molto pomodoro. Le origini del ketchup sono orientali, ma quel condimento non ha mai contenuto pomodori. L'ideogramma che designa il pomodoro, 番茄, si traslittera *fan-qié* (si pronuncia «fan-ci-è») – letteralmente «melanzana barbara». Il che ci riporta agli esordi del pomodoro in Italia, esaminati nel capitolo 1. La resistenza dei cinesi fu superata solo negli anni Novanta, quando i produttori italiani, a caccia di una fonte di pomodori a basso costo, contribuirono alla costruzione di fabbriche in Cina e istruirono gli agricoltori locali. I cinesi furono ben lieti di adeguarsi e oggi producono più concentrato di pomodoro di qualsiasi altro paese, esportando direttamente sia in Europa sia in Africa.

Detto questo, nel 2003 né le sovvenzioni né la politica di riduzione dei costi hanno potuto salvare la Cirio dal fallimento. L'azienda era riuscita a conservare un posto nel cuore degli italiani proponendosi come impresa tradizionale, fondata da Francesco Cirio alla fine dell'Ottocento, anche se aveva cessato da tempo di essere un'impresa familiare; e in ogni caso, i pomodori lavorati erano un'aggiunta successiva al suo repertorio produttivo. È stata dichiarata insolvente dopo il mancato rimborso di obbligazioni per un miliardo di euro, dopodiché è stata smantellata e messa in liquidazione. Nel 2004 le attività italiane dell'azienda sono state rilevate da un consorzio, guidato dalla concorrente Conserve Italia di Bologna. Il brand è stato rilanciato. In una campagna pubblicitaria televisiva del 2008 appariva il celebre attore e buongustaio francese Gérard Depardieu che usava i pomodori in scatola Cirio per preparare un sugo ai suoi ospiti. Depardieu fissa orgogliosamente la telecamera, dicendo, in un ibrido franco-napoletano-italiano «Tengo 'o core italiano». Un messaggio al tempo stesso in-

ternazionale e locale, moderno e tradizionale, con un tocco di passione e di allegria meridionale.

In Italia la coltivazione del pomodoro è un business ipercompetitivo. L'organizzazione e lo sfruttamento della manodopera da parte dei «caporali» è ben rappresentata nel film di Michele Placido *Pummaro'* (1989)¹. Il film racconta la storia di uno studente africano di medicina, Kawaku, che gira la provincia di Caserta alla ricerca del fratello, un raccoglitore di pomodori soprannominato Pummaro', che era scomparso. E ricostruisce realisticamente le drammatiche condizioni in cui vivono i raccoglitori di pomodori, molti dei quali sono immigrati africani. In quelle scene che sanno di schiavismo, i campi di cotone sono stati sostituiti dai campi di pomodori. *Pummaro'* è stato uno dei primi film italiani a riconoscere che l'Italia – che ha conosciuto per tanto tempo l'emigrazione, e più recentemente di migrazione interna – è divenuta una meta ambita dagli immigrati, disposti a svolgere i lavori più umili ormai rifiutati dagli italiani.

Nell'estate del 2006, quando Citati ha pubblicato la sua tirata polemica contro i pomodori che non sanno più di niente, un giornalista investigativo è andato a esplorare sotto mentite spoglie le condizioni dei raccoglitori di pomodori nel foggiano. Fabrizio Gatti aveva già scritto un reportage sulle condizioni deprecabili del centro di accoglienza dei profughi sull'isola di Lampedusa, facendosi passare per un clandestino e vivendo direttamente quell'esperienza. L'anno dopo, sempre per l'autorevole settimanale «L'Espresso»,

¹ L'Italia non ha mai prodotto un film horror in grado di fare concorrenza a *The Attack of the Killer Tomatoes!* (*Pomodori assassini*), diretto dal regista italoamericano John De Bello nel 1978. In questa parodia trash dei B-movies americani, una massaia intenta a pelare dei pomodori scatena la ribellione di eserciti di pomodori inferociti, decisi a conquistare il pianeta. Il reale lavoro nei campi di pomodori italiani era evidentemente già abbastanza terrificante negli anni Settanta.

Gatti si è fatto passare per un immigrato impegnato nella raccolta dei pomodori, nell'ambito di un'inchiesta che gli ha fatto vincere il premio «Giornalista dell'anno» messo in palio dall'Unione europea.

Farsi passare per un romeno è stato facile. Per un compenso compreso tra quindici e venti euro al giorno, Gatti si trova a lavorare alle dipendenze di un caporale spietato. L'alloggio, per cui paga cinque euro a notte, è una disgustosa baracca senza acqua corrente né elettricità. La violazione dei diritti umani è all'ordine del giorno. I proprietari dell'azienda agricola e i compratori fanno finta di non vedere, oppure segnalano anonimamente alla polizia locale la presenza di immigrati clandestini che lavorano nei campi – un trucco messo in atto normalmente nei giorni di paga, per cui l'intervento della polizia fa sì che i lavoratori non vengano pagati. Se si presentano in ritardo al lavoro nei campi, sono malmenati. Se saltano un giorno di lavoro, anche in caso di malattia, oltre a perdere il relativo compenso, devono pagare una penale dello stesso importo. Medici senza frontiere ha dovuto creare un ospedale da campo nella zona, come quelli che si usano nelle zone di guerra del Terzo Mondo. Ci sono stati dei dispersi. Alla fine Gatti deve fuggire in bicicletta quando gli dicono che il caporale ce l'ha con lui. I pomodori raccolti finiscono a Napoli, Salerno e Caserta, dove vengono trasformati; quelli che non sono maturi si vendono come pomodori da insalata.

Il pomodoro è certamente il simbolo di un paese pieno di contrasti.

Le nuove varietà ibride, hanno aumentato fortemente la produttività a partire dagli anni Cinquanta. Nello stesso tempo, il pomodoro italiano è anche tradizionale. Le varietà locali o «tipiche» vengono esaltate, oppure ottengono una tutela particolare. A Vittoria, in Sicilia, il pomodoro Ferrisi, coltivato dove l'acqua è leggermente salina, il che

gli conferisce un sapore particolare, è molto apprezzato persino dai ristoranti di Torino. Ad Albenga, in Liguria, un'altra varietà costoluta, il «Cuore di bue», ha conosciuto una seconda giovinezza a partire dagli anni Ottanta, dopo aver languito per decenni quando dominavano varietà più rotonde e più lisce).



La rinascita dei pomodori «tipici». Una cassa di Cuore di bue di Albenga. foto di F. Gioberti (per gentile concessione della Cooperativa Ortofrutticola, Albenga).

Nella valle del Sarno, in Campania, il San Marzano ha ottenuto la denominazione di origine controllata. Una varietà sviluppata in origine per il mercato dell'esportazione è diventata un elemento tipico dell'identità regionale e sta tornando ancora una volta nelle lattine – anche se oggi ci vuole l'attestato di un laboratorio che confermi la specificità dei semi San Marzano.

Questi sviluppi derivano da una lieve modificazione della politica della UE, che in precedenza vietava di vendere qualunque varietà non presente nell'elenco nazionale dei singoli paesi membri. Approvate per garantire la qualità e la «purezza» delle sementi, quelle leggi hanno finito per favorire l'uniformità e i grandi coltivatori, a spese delle varietà «tradizionali» e dei coltivatori più piccoli. Negli ultimi anni è stata introdotta nel sistema una certa flessibilità, e sono state promosse le varietà tradizionali.

Un sesto della popolazione italiana si fa in casa la conserva di pomodoro, mentre le salse pronte e altri prodotti a base di pomodoro coprono più di un terzo del mercato complessivo. Forse ciò si deve al fatto che gli italiani vogliono conoscere la provenienza dei loro cibi. Molti alimenti sono ancora locali. Quello che appariva in precedenza un segno di arretratezza è oggi uno dei capisaldi del movimento Slow Food (un altro «prodotto» italiano esportato in tutto il mondo). Gli italiani continuano inoltre a preferire la «naturalità» dei cibi. E non è solo un pio desiderio. Il consumo italiano di alimenti surgelati è un quarto rispetto a quello dei britannici, e un terzo di quello dei francesi o dei tedeschi. E poi c'è l'elogiatissima dieta mediterranea trasformata ormai in un culto, sebbene i suoi stessi ideatori ne rispettino sempre meno i principi – elevato contenuto di cereali, legumi, verdura e frutta; basso contenuto di grassi animali –, rispetto a trent'anni fa.

Infine, e trattasi di un aspetto correlato, c'è la forza della tradizione nelle abitudini alimentari, ancora viva tra i milio-

ni di italiani che risiedono all'estero e i loro discendenti. Continuano anche loro a imbottigliare i pomodori, secondo il metodo tradizionale. La turbolenta adolescente protagonista del romanzo di Melina Marchetta *Looking for Alibrandi (Terza generazione)* teme il *tomato day* che mobilita la sua famiglia, e l'imbarazzo che proverebbe se le sue amiche la vedessero all'opera. Ma in quanto australiana di origini siciliane, alla fine si adegua, elogiando la «tradizione che non abbandoneremo mai [...] perché come la religione, anche la cultura è così radicata in te che non ti puoi esimere».

Concludiamo con l'argomento più importante di tutti: il sapore. I pomodori di oggi hanno veramente un altro sapore rispetto a quelli di una volta, come afferma Citati? La risposta sintetica è sì. Ma c'è anche una risposta più articolata, ed è molto più interessante, per due ragioni. Anzitutto, e questo potrebbe apparire ovvio, il gusto è soggettivo. Può variare enormemente da una cultura all'altra. Inoltre c'è l'elemento ineludibile del cambiamento. Più andiamo indietro nel tempo, più cambiano i gusti. Il pomodoro raffigurato nell'*Erbario miniato* di Cesi poteva assomigliare a qualcuna delle varietà di oggi, ma non possiamo dare per scontato che avesse lo stesso sapore.

Per il chimico alimentare dei giorni nostri, il sapore si può determinare con esattezza. Come ci spiega Harold McGee, la frutta e la verdura sono una mescolanza di sapori dolci, acidi e amari. Il basso contenuto di zuccheri del pomodoro (3 per cento, una percentuale molto bassa per un frutto) si combina con una elevata quantità di acido glutammico e di composti aromatici dello zolfo – più comuni nella carne che nella frutta – per dare vita a un gusto unico. L'equilibrio tra dolcezza e acidità si sposa bene con una vasta gamma di alimenti. L'acido glutammico è l'ingrediente attivo dell'esaltatore di sapori glutammato monosodico (MSG), per cui non c'è da sorprendersi se quello

che botanicamente è un frutto viene usato quasi sempre come un ortaggio.

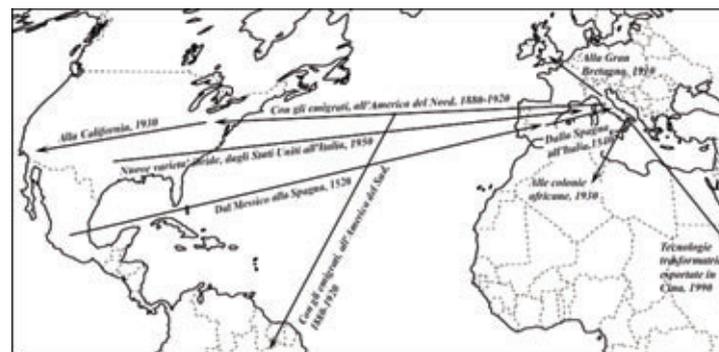
Ma, naturalmente, non stiamo parlando di un unico tipo di pomodoro. I pomodori che mangiamo oggi sono il prodotto di centinaia di anni di lavoro dei coltivatori e degli agronomi, finalizzato a ottenere varianti considerate desiderabili o salutari, e a eliminare quelle ritenute sgradevoli o dannose. Ed è qui che lasciamo la visione obiettiva dello scienziato per l'ambito soggettivo del nostro presente e del nostro passato.

Per farci un'idea del presente soggettivo del pomodoro, confrontiamo la Gran Bretagna (dove vivo) con l'Italia (dove vorrei vivere). Oggi, il pomodoro ha diverse «zone di gusto». Prendiamo a caso un catalogo britannico di sementi, per esempio quello di Mr. Fothergill: delle trentatré diverse varietà di semi di pomodoro offerte in vendita nel catalogo 2007, ben tredici contengono nella descrizione la parola «dolce». Troviamo così espressioni come «meravigliosamente dolce», «dolcissimo», «eccezionalmente dolce» e, tanto per cambiare un po', «ad altissimo contenuto di zucchero». I nomi delle varietà riecheggiano questo approccio: Nectar, Sweet Millions eccetera. Ma se prendiamo un catalogo italiano, il quadro è molto diverso. Delle trentotto varietà di pomodoro elencate nel catalogo Ingegnoli 2007, solo di quattro si mette in luce la dolcezza. L'enfasi sta invece sui pomodori caratterizzati da una «polpa soda», un «gusto deciso» e un «bel colore rosso».

Come si spiega questo? Dipende dalle modalità, veramente diverse, con cui i pomodori vengono consumati nei due paesi. La stessa parola «fresco» ha due significati diversi. Il pomodoro acquistato «fresco» in Gran Bretagna si mangia in insalata. In Italia, il pomodoro «fresco» può essere usato come ingrediente, crudo o cotto, per la preparazione di vari piatti, o come base per una ulteriore trasformazione. Di conseguenza si consumano diverse varietà di po-

modori, perché occorrono sapori diversi. Da una parte, i pomodori da insalata hanno un elevato contenuto di acqua, la buccia sottile e un gusto dolce. La trasformazione, per contro, richiede pomodori sodi, quasi senza acqua e non troppo dolci, perché la lavorazione esalta la zuccherinità. Il gusto italiano riguardo ai pomodori è stato condizionato sia dalla preferenza per le verdure servite quando sono ancora un po' durette (anziché spappolate), sia dal predominio dell'industria conserviera nella selezione delle varietà da coltivare e da commercializzare, specie nell'ultimo secolo.

Questo ci porta al passato soggettivo del pomodoro. Per il chimico alimentare è perfettamente logico che il pomodoro si debba usare in tanti modi, specie come sapido condimento. Ma per lo storico, quantomeno per il sottoscritto, non c'è nulla di preordinato nella storia del pomodoro. Non c'è nulla di automatico riguardo alla «pasta col pomodoro», o ai tanti altri modi in cui viene preparata e consumata in Italia. Non c'è nulla di scontato nel fatto che il pomodoro sia diventato il «frutto vegetale» più diffuso in Italia – al punto che l'italiano medio ne consuma ogni anno circa novanta chili freschi e quasi trenta chili sotto forma di conserva; non è così scontato neppure il fatto che l'Italia sia diventata il primo produttore di pomodori d'Europa e il secondo esportatore mondiale di pomodori trasformati. Non c'è nulla di ovvio nel fatto che il pomodoro «italiano» abbia avuto un grandissimo successo a livello internazionale, attraversando più volte l'oceano Atlantico e avendo raggiunto lidi ancora più distanti negli ultimi decenni. In realtà, la storia del pomodoro in Italia è una serie di sviluppi casuali.



I molti viaggi del pomodoro «italiano» (cartina dell'autore).

Come ho cercato di dimostrare, il successo del pomodoro, in Italia come altrove, è dovuto in gran parte alla sua versatilità. Per due secoli gli italiani hanno limitato l'utilizzo delle poche varietà di pomodoro che hanno incontrato. La confusione iniziale con il tomatillo conferma l'asprezza dei primi pomodori. Le regole e le pratiche dietetiche limitavano l'utilizzo di un alimento con quelle qualità. Quando i principi medici si modificarono, si trasformò anche il ruolo di quel pomodoro acido, che trovò un posto molto più importante come condimento, in grado di stimolare l'appetito e la digestione. Alla fine del Settecento i coltivatori cominciarono a sviluppare nuove varietà, più delicate e di gusto meno acido. Ciò incoraggiò a sua volta un uso più ampio del pomodoro nelle salse, e persino come piatto a sé stante. Non passò molto tempo prima che il pomodoro venisse a sostituire la carne nelle salse. Nel Novecento, il pomodoro iniziò la sua carriera come componente delle insalate, a cominciare dai poveri. Nella seconda metà del secolo furono usate nuove varietà di minori dimensioni per condire la pizza e la pasta. Questi pomodori erano particolarmente adatti all'inscatolamento come pelati, mentre le va-

rietà più grandi venivano trasformate in concentrato di pomodoro.

Questo è il secondo fattore nell'evoluzione specifica del pomodoro in Italia: la sua stretta associazione con la conservazione e la trasformazione. Il desiderio di consumare i pomodori come condimento per tutto l'anno induceva la gente a metterli in salamoia o a essicarli al sole, producendo dei condimenti molto saporiti. I pomodori di grandi dimensioni erano i più adatti all'essiccazione. Si adattavano bene anche ai sistemi di conservazione – sviluppati successivamente – che ne permettevano la trasformazione in estratto. All'inizio, questa conserva era secca e veniva usata come se fosse una spezia. Era scura, aveva un sapore molto forte e si poteva usare con parsimonia. Ma con l'invenzione dell'inscatolamento, l'estratto di pomodoro si poteva produrre in forma meno concentrata e più liquida, e poteva mantenere il rosso naturale dei pomodori. I produttori cercavano perciò varietà meno acide.

Nello stesso tempo, qualità più compatte come i Perini si stavano dimostrando ideali per l'inscatolamento dei pomodori interi, dopo l'eliminazione della buccia. Quando la lavorazione del pomodoro divenne una vera e propria industria e una componente importante dell'esportazione, furono messe a punto nuove varietà – più rosse, più dolci, più sode e più produttive. La lavorazione ne esaltava la zuccherinità. Erano un efficace succedaneo dei pomodori freschi. Anzi, gli italiani scoprirono che i pomodori lavorati erano ancora più adatti di quelli freschi per fare le salse.

È qui che entra in gioco l'ingegnosità umana, l'ultimo fattore nell'evoluzione del pomodoro in Italia. Comincia in maniera semplice, sotto forma di condimento e di salsa. Anche la necessità ha un ruolo importante, perché gli italiani poveri devono mangiare quel poco che hanno a disposizione nei mesi torridi e secchi dell'estate. I pomodori crudi rappresentano una rottura rispetto alla dieta «verde» che

è la norma per i contadini. L'insalata estiva nelle sue varie forme – la meridionale *acqua e sale*, la toscana *panzanella*, il ligure *condiglione* – entra a far parte della cucina regionale, specie quando gli italiani non devono più dipendere da essa per sopravvivere. Sottoposto a cottura, il pomodoro ha trovato utilizzo in tantissimi piatti. Naturalmente, il grande passo in avanti si ebbe con l'associazione della salsa di pomodoro a quello che stava diventando rapidamente un alimento base: la pasta. Più di qualunque altra cosa, più delle stesse sovvenzioni dell'Unione europea, l'invenzione e la popolarità della pasta con il pomodoro come simbolo della cucina italiana possono spiegare il successo planetario del pomodoro italiano.

Più recentemente, l'ingegnosità si è espressa anche sotto forma di tecnologia. Il concentrato di pomodoro appare in una vasta gamma di cibi lavorati, dai sughi in scatola alla pizza surgelata, e ha conosciuto una seconda giovinezza grazie al potere antiossidante dei licopeni. Persino le foglie del pomodoro – il cui odore disgustava tanto i primi botanici e che si sono sempre considerate tossiche per i loro effetti sugli insetti – potrebbero essere benefiche per gli esseri umani. La tomatina che contengono, a quanto pare, riduce la formazione del colesterolo. Forse gli chef che recentemente hanno iniziato a mettere le foglie della pianta nelle proprie salse di pomodoro verso la fine della cottura, per insaporirle, hanno scoperto veramente qualcosa di nuovo.

BIBLIOGRAFIA

- Alberto Andrioli, *I pomodori dei bei tempi andati*, «L'Informatore Agrario», n. 33, settembre 2006, pp. 1-7.
 Frank Bunte - Pim Roza, *Peeling Tomato Paste Subsidies: the Impact of a Revision of the CMO for Processing Tomatoes on European Horticulture*, L.E.I., Den Haag, 2007, rapporto 6 luglio 2001.

- Pietro Citati, *Quando i pomodori avevano un sapore*, «La Repubblica», 18 agosto 2006, pp. 1 e 20.
- Fratelli Ingegnoli *catalogo guida 2007*, Fratelli Ingegnoli, Milano 2007.
- Fabrizio Gatti, *Lo schiavo in Puglia*, «L'Espresso», vol. 52 n. 35, 7 settembre 2006, pp. 28-35, <http://espresso.repubblica.it/dettaglio/>
- Mirella Giuberti, «Cenni storici e botanici, aspetti tecnologici e caratteristiche nutrizionali» *Zafferano Magazine*, speciale pomodoro, n. 17, luglio 2004, http://www.zafferano.org/rivista/17/pdf/star_bene.pdf
- Licia Granello, *La dieta mediterranea addio: così cambia la tavola italiana*, «La Repubblica», 17 ottobre 2004, p. 28.
- Paola Jadeluca, *Riprendiamoci la terra, asset strategico della nuova economia*, intervista con Carlo Petrini, «La Repubblica», sezione Affari e Finanza, 6 novembre 2006.
- Melina Marchetta, *Looking for Alibrandi*, Puffin, Victoria, Australia 1992; (tr. it. *Terza generazione*, Mondadori, Milano 1999).
- Manzoni Pubblicità, *Cirio e Depardieu "tengono" un cuore italiano: Notizie dalle Aziende*, «La Repubblica», 14 settembre 2008, p. 26.
- Mr Fothergill's *A-Z of Vegetables 2007*, Mr. Fothergill's Seeds, Kentford 2007.
- Speciale pomodoro*, supplemento n. 2, «Agrisole», 20-26 gennaio 2006, disponibile all'indirizzo: www.pomodoroitaliano.it, newsletter n. 3, settembre 2006, e intervista a Furio Lovati, 21 settembre 2006.
- World Processing Tomato Council, *Tomato Processing in Italy*, disponibile all'indirizzo www.wptc.to/pdf/italy.

Bibliografia generale

- Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley 2002.
- Piero Camporesi, *La terra e la luna: alimentazione, folklore e società*, il Saggiatore, Milano 1989.
- A. Capatti - A. De Bernardi - A. Varni (a cura di), *Storia d'Italia: Annali 13: L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998; citato come *Annali 13*.
- Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999.
- Alberto Capatti, *The Identity of the Tomato in Gastronomy*, «Rivista di antropologia», supplemento al 76(1998), pp. 245-255. [l'articolo è in italiano].
- Paola Carucci (a cura di), *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, 3 voll., ministero per i Beni culturali e ambientali, Roma 1995, citato come *Archivi dell'alimentazione*.
- Simonetta Cavaciocchi (a cura di), *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII: atti della ventottesima settimana di studi*, Le Monnier, Firenze 1997.
- Monica Cesari Sartoni, *Mangia italiano. Guida alle specialità regionali italiane*, Morellini, Milano 2005.
- Fredi Chiappelli (a cura di), *First images of America: the Impact of the New World on the Old*, 2 voll., University of California Press, Berkeley 1976.
- Alice Coats, *The Fruit with the Shady Past: Tales of the Tomato*, «Country Life», 153, 17 maggio 1973.
- Emilio Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina italiana*, Einaudi, Torino 1987.
- Marcella Filippa (a cura di), *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, Edizioni Lavoro, Roma 2003; citato come *Cibo dell'altro*.
- Jean-Louis Flandrin - Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1999.

- Rudolph Grewe, *The Arrival of the Tomato in Spain and Italy: Early Recipes*, «The Journal of Gastronomy», 3(1988), pp. 67-81.
- Mark Harvey - Steve Quilley - Huw Benyon, *Huw Benyon Exploring the Tomato: Transformations of Nature, Society and Economy*, Edward Elgar, Cheltenham 2002.
- Francisco Hernández, *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus seu plantarum, animalium, mineralium mexicanorum historia*, Vitale Mascardi, Roma 1658; edizione in facsimile, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Roma 1992.
- Leonard Luckwill, *The Genus Lycopersicon: an Historical, Biological, and Taxonomic Survey of the Wild and Cultivated Tomatoes*, The University Press, Aberdeen 1943.
- George McCue, *The History and Use of the Tomato: an Annotated Bibliography*, «Annals of the Missouri Botanical Garden», 39(1952), pp. 289-348.
- Nicola Ostuni, *L'industria delle conserve di pomodoro in Campania*, in Carlos Barciela López - Antonio Di Vittorio (a cura di), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Universidad de Alicante, Alicante 2003. Articolo disponibile all'indirizzo www.unica.it/LAVORO/OSTUNI_POM.pdf.
- Maurizio Sentieri - Guido Zazzu, *I semi dell'Eldorado: l'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Dedalo, Bari 1992.
- Andrew Smith, *The Tomato in America: Early History, Culture, and Cookery*, University of Illinois Press, Urbana 2001.

Ringraziamenti

Questo libro fa parte di un progetto di ricerca – finanziato dal Leverhulme Trust – sull'accoglienza in Italia delle piante provenienti dal Nuovo Mondo. Ho potuto scriverlo grazie a un anno sabbatico, il 2005-2006, finanziato dal Wellcome Trust (nell'ambito di uno Strategic Award ottenuto in comune dalle università di Warwick e di Leicester) e grazie a un semestre di congedo, ottenuto nel 2007. Ho avuto la fortuna di avere a disposizione le straordinarie strutture della Villa I Tatti di Firenze, che ospita l'Harvard University Center for the Italian Renaissance Studies, dove nel 2006 ho risieduto e lavorato per sei mesi come *visiting professor*. Vorrei ringraziare tutte queste istituzioni per aver reso possibili le mie ricerche e la stesura di questo libro. Un sentito ringraziamento va anche all'Interlibrary Loan Department della David Wilson Library della University of Leicester, per aver soddisfatto una serie infinita di stravaganti richieste sull'origine e sulla natura dei pomodori.

Il più grande piacere, come sempre, è consistito nell'interazione con altri studiosi e appassionati della materia. Vorrei ringraziare in particolare Allen Greco (Villa I Tatti, Firenze) per avermi ricordato di dedicare la massima attenzione a dettagli come la forma e il colore quando leggo i riferimenti storici; Sheila Barker del Medici Archive Project di Firenze per avermi introdotto al loro straordinario database; Ken Albala (University of the Pacific) per il

suo contagioso entusiasmo verso tutto ciò che riguarda il cibo e la sua storia; Amy Goldman (New York) per le sue richieste di informazioni e i suoi suggerimenti sulla storia dei pomodori; Alessandra Guigoni (università di Cagliari) per aver messo a disposizione le sue conoscenze e le sue pubblicazioni sulla Sardegna; Donna Gabaccia (University of Minnesota) per aver messo in comune i suoi studi sullo scambio colombiano; e Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussel) per avermi ricordato l'importanza del Belgio. Ho tratto grossi benefici anche dai suggerimenti di Chris Dyer (University of Leicester), Mauro Ambrosoli (università di Udine), Ottavia Piccoli (università di Trento), Alessandro Pastore (università di Verona), Lucia Tongiorgi Tomasi (università di Pisa), Jules Janick (Perdue University), Nerida Newbiggin (University of Sydney), Lia Markey (University of Chicago), e Joan Thirsk (University of Oxford).

Sono grato alle persone che mi hanno così generosamente messo a disposizione le immagini: Paolo Cason (www.paolocason.it/libia) per avermi fornito le fotografie della Libia coloniale, Alfonso Messina (www.solfano.it/sgammeglia) per le foto di archivio di Canicattì, e Gianfranco Barbera della cooperativa L'Ortofrutticola di Alberga, patria del redivivo pomodoro «cuore di bue». L'autore Pierluigi Longarini e l'editore Maurizio Silva mi hanno cortesemente autorizzato a usare immagini tratte da *Il passato... del pomodoro* di Longarini (Silva, Parma 1998), e la storica locale Catherine Tripalin Murray mi ha generosamente fornito la copia di una fotografia apparsa per la prima volta nel suo libro *A Taste of Memories from the Old «Bush»*, 2 voll., Italian-American Women's Mutual Society, Madison-Wisconsin 1988, vol. II.

Indice

Prefazione	7
1. <i>Cose strane e orribili</i>	11
2. <i>Il regime pitagorico</i>	43
3. «Sono di piacere»	65
4. <i>Pasta al pomodoro</i>	95
5. <i>Authentic Italian Gravy</i>	131
6. <i>Il pomodoro autarchico</i>	173
7. <i>La conquista del pomodoro</i>	217
8. <i>Epilogo</i>	251
Bibliografia generale	269
Ringraziamenti	271

