

anno XVIII (2015), n. 17 (2)  
ISSN 2038-3215

# ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO



ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO on line

anno XVIII (2015), n. 17 (2)

SEMESTRALE DI SCIENZE UMANE

ISSN 2038-3215

Università degli Studi di Palermo  
Dipartimento Culture e Società  
*Sezione di Scienze umane, sociali e politiche*

Direttore responsabile  
GABRIELLA D'AGOSTINO

Comitato di redazione  
SERGIO BONANZINGA, IGNAZIO E. BUTTITTA, GABRIELLA D'AGOSTINO, FERDINANDO FAVA, VINCENZO MATERA,  
MATTEO MESCHIARI

Segreteria di redazione  
DANIELA BONANNO, ALESSANDRO MANCUSO, ROSARIO PERRICONE, DAVIDE PORPORATO (*website*)

Impaginazione  
ALBERTO MUSCO

*Comitato scientifico*

MARLÈNE ALBERT-LLORCA  
Département de sociologie-ethnologie, Université de Toulouse 2-Le Mirail, France  
ANTONIO ARIÑO VILLARROYA  
Department of Sociology and Social Anthropology, University of Valencia, Spain  
ANTONINO BUTTITTA  
Università degli Studi di Palermo, Italy  
IAIN CHAMBERS  
Dipartimento di Studi Umani e Sociali, Università degli Studi di Napoli «L'Orientale», Italy  
ALBERTO M. CIRESE (†)  
Università degli Studi di Roma «La Sapienza», Italy  
JEFFREY E. COLE  
Department of Anthropology, Connecticut College, USA  
JOÃO DE PINA-CABRAL  
Institute of Social Sciences, University of Lisbon, Portugal  
ALESSANDRO DURANTI  
UCLA, Los Angeles, USA  
KEVIN DWYER  
Columbia University, New York, USA  
DAVID D. GILMORE  
Department of Anthropology, Stony Brook University, NY, USA  
JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD  
University of Granada, Spain  
ULF HANNERZ  
Department of Social Anthropology, Stockholm University, Sweden  
MOHAMED KERROU  
Département des Sciences Politiques, Université de Tunis El Manar, Tunisia  
MONDHER KILANI  
Laboratoire d'Anthropologie Culturelle et Sociale, Université de Lausanne, Suisse  
PETER LOIZOS (†)  
London School of Economics & Political Science, UK  
ABDERRAHMANE MOUSSAOUI  
Université de Provence, IDEMEC-CNRS, France  
HASSAN RACHIK  
University of Hassan II, Casablanca, Morocco  
JANE SCHNEIDER  
Ph. D. Program in Anthropology, Graduate Center, City University of New York, USA  
PETER SCHNEIDER  
Department of Sociology and Anthropology, Fordham University, USA  
PAUL STOLLER  
West Chester University, USA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO  
Dipartimento Culture e Società  
Sezione di Scienze umane, sociali e politiche



fondazione ignazio buttitta

## Ragionare

- 1** Francesca Romana Lenzi, *Sospendersi. Corpo, dolore, identità e riti nella società postmoderna*
- 17** Helga Sanità, *Da 'pomme d'amour' a 'pomo della discordia'. Il pomodoro fra macro-retorica e micro-narrazioni nel foodscape contemporaneo*
- 31** Giovanni Cordova, *I nuovi italiani di Tunisia. Uno sguardo a mobilità e transnazionalismi nel Mediterraneo*
- 43** Eugenio Zito, *Oltre Cartesio. Corpo e cultura nella formazione degli operatori sanitari*
- 59** Giuliana Sanò, *Immigrazione e agricoltura trasformata nella Sicilia sud-orientale*
- 67** Daria Settineri, *Tra stato e criminalità organizzata. Riflessioni sulle condizioni di alcuni migranti a Ballarò (Palermo)*
- 75** Emanuela Rossi, *Musei e politiche della rappresentazione. L'indigenizzazione della National Gallery of Canada*

## Ricercare

- 83** Sergio Bonanzinga - Nico Staiti, *I tamburi a cornice in Sicilia*
- 113** Nico Staiti, *Toccata, variazione, aria, concitato. Per una riflessione su tradizione orale e scritta della musica, tra etnologia e storia*
- 139** Maria Rizzuto, *Prima ricognizione sulle "liturgie musicali" delle chiese ortodosse in Sicilia*
- 155** Giuseppe Giordano, *Musiche di tradizione orale dal campo alla rete*

## 167 Leggere - Vedere - Ascoltare

## 179 Abstracts



Helga Sanità

## Da 'pomme d'amour' a 'pomo della discordia'. Il pomodoro fra macro-retorica e micro-narrazioni nel food- scape contemporaneo

### 1. Un terroir espanso: il Mediterraneo

La retorica patrimoniale che ha determinato il riconoscimento della Dieta mediterranea nella Lista Rappresentativa dei Beni Immateriali dell'Umanità UNESCO si fonda sulla definizione di uno specifico 'stile di vita', e dunque di uno specifico *habitus* alimentare, che sarebbe condiviso su scala transnazionale e costruito intorno a quello spazio sociale che potremmo definire un 'terroir espanso', ovvero il Mediterraneo.

Ne *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Pierre Bourdieu definiva l'*habitus* come «principio generatore di pratiche» e nello stesso tempo «sistema di classificazione» (*principium divisionis*) di tali pratiche (Bourdieu 1983: 174). Così, nel rapporto tra queste due capacità che definiscono l'*habitus*: produrre pratiche e opere classificabili e distinguere e valutare le pratiche e i prodotti (il gusto), si costituisce l'immagine del mondo sociale, cioè lo spazio degli stili di vita (*Ibidem*: 174). Includendo nel discorso di Bourdieu e nello spazio degli stili di vita lo stile alimentare, potremmo affermare che l'immagine di uno specifico mondo sociale si costituisca anche attraverso i cibi, proprio nella relazione fra pratica, percezione e classificazione di questi ultimi. Nella relazione cioè tra il modo di produrre e trattare i cibi attraverso svariate tecniche e rituali, di coltivazione, di conservazione – ma anche di consumo – e il modo di distinguere e valutare, dare un senso ai cibi stessi e alle pratiche che li accompagnano, ovvero di definire la diversità dei gusti alimentari. In questo senso, dunque, la pratica di patrimonializzazione UNESCO della dieta mediterranea e il processo di classificazione che l'ha generata – basata sul riconoscimento della condivisione diffusa di uno stile di vita riconducibile alla *diáita* dei greci – possono essere letti come dispositivi poetici di costruzione e reinvenzione identitaria.

D'altronde, fin da *Antropologia strutturale* di Claude Lévi-Strauss, è un dato ormai teoricamente acquisito che la cucina di una società sia un linguaggio nel quale essa traduce inconsciamente la sua struttura (Lévi-Strauss 1966: 102, 103) e attra-

verso il quale, dunque, costruisce la sua identità.

Se il primo *nomination file* del dossier di candidatura della dieta mediterranea del 2010 proponeva un modello alimentare sempre uguale a se stesso, 'rimasto costante nel tempo e nello spazio' di matrice greca, il nuovo *nomination file* – redatto nel 2013 ad integrazione del precedente – punta invece di più sulle diversità specifiche dei paesi coinvolti. Evidenzia gli scambi e i sincretismi culturali che hanno caratterizzato il *terroir* mediterraneo e, definendo la dieta mediterranea come «frutto di continui scambi favoriti sia da sinergie interne che da contributi esterni», riserva uno spazio anche agli «ingredienti alimentari e ai modelli comportamentali del Nuovo Mondo» (Moro 2013: 109). Questo documento, restituisce dunque un'idea più dinamica e aperta del patrimonio e dell'identità alimentare mediterranea, aderendo peraltro a una descrizione più fedele del paesaggio mediterraneo che già Fernand Braudel aveva tracciato:

Le piante [...] le credete mediterranee. Ebbene, ad eccezione dell'ulivo, della vite e del grano [...] sono quasi tutte nate lontano dal mare [...]. Se Erodoto, padre della storia [...] tornasse e si mescolasse ai turisti di oggi, andrebbe incontro ad una sorpresa dopo l'altra [...] quante sorprese al momento del pasto: il pomodoro, peruviano; la melanzana, indiana; il peperoncino, originario della Guyana; il mais, messicano [...] per non parlare del fagiolo, della patata [...] o del tabacco. Tuttavia, questi elementi sono diventati costitutivi del paesaggio mediterraneo (Braudel 1987: 8).

Intanto, il processo di patrimonializzazione in atto contribuisce a restituire ai sette paesi coinvolti, (Italia, Grecia, Marocco, Spagna, Cipro, Croazia, Portogallo), alle sette comunità emblematiche, una nuova «identità mercipatrimonializzata» (Palumbo 2013:123) che sta cominciando ad innescare negli attori sociali nuove poetiche del sé.

La dieta mediterranea – riconosciuta come 'stile di vita' esemplare – ha cominciato a operare proprio come l'*habitus* bourdieuiano, ovvero come una «struttura strutturata e strutturante» che condizio-

na l'immaginario, determinando l'incorporazione di specifiche pratiche e nuovi schemi di auto-percezione. Mentre al livello UNESCO si tende a configurare una «comunità patrimoniale allargata» – una comunità virtuale, costituita soprattutto da consumatori di salubrità e convivialità, sempre più astratta, astorica, deterritorializzata e globale – a livello nazionale la tendenza dominante è, invece, quella di definire comunità patrimoniali sempre più ristrette, molteplici microcomunità, «comunità di sentimento» (Appadurai 2001: 22), costituite soprattutto da produttori che localizzano le identità alimentari, demarcandone egemonicamente i confini attraverso specifici cibi-icona legati a un determinato 'terroir' di riferimento, che sono poi certificati e riconosciuti, nell'ambito della Comunità Europea, da marchi di origine: DOP, IGP, STG<sup>1</sup>.

Per citare Arjun Appadurai, potremmo dire che negli ultimi anni si sia configurato un nuovo panorama dell'immaginario collettivo nel flusso dell'economia culturale globale, un nuovo *etnorama* (Appadurai 2001: 71-92) meglio definito come *ciborama*<sup>2</sup>, in grado di mobilitare flussi di simboli alimentari su scala planetaria. In risposta a questo flusso globale, assistiamo su scala locale a processi sempre più evidenti di 'indigenizzazione' e territorializzazione dei cibi e delle identità. Dunque, su scala nazionale, i cibi funzionano sempre più come beni possesso identificanti e si rafforzano come «oggetti del desiderio del patriottismo» (*Ibidem*: 208).

In un testo degli anni Ottanta imprescindibile per gli studi antropologici sul nazional-patrimonialismo, sui rapporti fra patrimonialismo e politiche della cultura, l'antropologo americano Richard Handler ha evidenziato in modo molto chiaro il legame strettissimo fra identità collettiva e possesso. Secondo l'ideologia individualista occidentale sia l'individuo che la collettività sarebbero definiti dalla logica del possesso. Il nazionalismo, letto da Handler come una variante dell'individualismo, non sarebbe dunque altro che un'ideologia che tende a produrre 'individui collettivi', «immaginati come essenziali, integri, dotati di coerenza e continuità nello spazio/tempo e definiti dal possesso di beni, qualità e oggetti: sangue, lingua, territorio, *common found*, *amity*, *ethos*, *ethnos*, beni culturali, patrimonio, *heritage*» (Handler 1988: 51; Palumbo 2002: 17). Dunque, se i soggetti collettivi, ovvero i gruppi, le etnie, le nazioni sono aggregazioni definite proprio in base al possesso inalienabile e al controllo di tali beni-qualità sostanziali, è facile capire come, nell'ottica dell'ordine discorsivo nazionalista, diventi necessario definire e circoscrivere sempre meglio tali beni-qualità e oggetti patrimoniali attraverso meccanismi di fissazione, naturalizzazione e essenzializzazione che contribuiscono a solidificare

e 'oggettivare' le identità. Nei processi di oggettivazione culturale, il cibo si configura come elemento semanticamente elastico che assurge facilmente e frequentemente a emblema, 'icona', della storia nazionale. Abbiamo bisogno di una 'patria alimentare' di riferimento, di 'legami densi' (Hroch 1996: 79) e ce li costruiamo su misura compiendo quello che il teorico della politica Miroslav Hroch ha definito un «nation-building process» (*Ibidem*: 79).

Il pomodoro – oggetto specifico di questa analisi – viene qui letto come essenza imagogenetica nel processo di solidificazione dell'identità nazionale italiana e declinato in diversi possibili significati:

- 'cibo-cerniera' fra immaginari globali e immaginari locali nel *foodscape* contemporaneo
- dispositivo identitario strumentale a far emergere conflitti nazionali mai sopiti
- biodiversità da preservare
- oggetto dell'esercizio microfisico del potere biotecnologico

La metodologia adottata si basa sia sull'analisi di fonti storiche e giornalistiche sia sulla ricerca di campo.

Una prima indagine etnografica condotta da chi scrive fra luglio e novembre 2013, nell'ambito di una ricerca del MedEatResearch<sup>3</sup> volta ad indagare le abitudini alimentari e la percezione della dieta mediterranea presso giovani studenti universitari di quattro città italiane<sup>4</sup>, ha messo in luce, attraverso un questionario semi-strutturato, che i cibi più ricorrenti nella definizione di questo modello alimentare, sia al Nord che al Sud del Paese, sono appunto la pasta e il pomodoro<sup>5</sup>. Alla domanda «Qual è, secondo te, un piatto tipico della dieta mediterranea?», la maggior parte degli intervistati ha risposto «pasta al pomodoro». Se ne è dedotto che nell'immaginario dei giovani italiani la triade alimentare classica, costituita da olio, grano e vino, si traduce in una triade mediterranea post-moderna composta da olio, pasta e pomodoro.

Una seconda indagine di campo del MedEatResearch, volta a ricostruire la definizione della dieta mediterranea nell'immaginario degli chef stellati italiani, condotta sempre servendosi dello strumento del questionario semi-strutturato, ha confermato che anche la cucina d'autore vira verso il modello riconosciuto dall'UNESCO:

Di fatto l'UNESCO, al di là delle intenzioni dell'organizzazione delle Nazioni Unite, riconoscendo la Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità (16 novembre 2010), ha codificato un marchio di qualità. Al quale ormai fanno riferimento tutti gli chef stel-

lati intervistati che applicano alla loro cucina una sorta di coefficiente di mediterraneità, i cui criteri sono leggerezza, stagionalità, territorialità, fantasia, artigianalità [...]<sup>6</sup>.

Il pomodoro, accompagnato alla pasta, si conferma come ingrediente indispensabile nella preparazione di ricette indicate dagli chef stellati come tipicamente mediterranee. Un modello per tutte resta quella proposta da Nino Di Costanzo che elegge a piatto simbolo della dieta mediterranea gli «spaghettoni di gragnano conditi con tre tipi diversi di pomodori»: il datterino cotto in forno a legna, il ciliegino spellato a crudo e il pomodoro ramato scottato per soli due minuti<sup>7</sup>.

Già nel 2007 lo chef tre stelle Michelin Heston Blumenthal, patron del ristorante *The Fat Duck* nel Berkshire, ed esponente di spicco della gastronomia molecolare, aveva pubblicato in collaborazione con altri ricercatori dell'Università di Reading un articolo sulla prestigiosa rivista scientifica *Journal of Agricultural and Food Chemistry*<sup>8</sup> nel quale classificava il pomodoro fra i cibi con la maggiore concentrazione di glutammato, in grado perciò di stimolare i ricettori dell'*umami*, ovvero di quello che è stato definito il 'quinto sapore universale' che potremmo tradurre come sapido e che il chimico giapponese Kikunae Ikeda individuò già nel 1908 (Blumenthal 2007: 5776-5780). Queste caratteristiche organolettiche hanno forse contribuito al successo planetario del pomodoro e a farlo funzionare come 'cibo-cerniera' fra le diverse 'zone di gusto' dei cinque continenti, fra le piccole patrie e le grandi patrie, fra gli immaginari locali e quelli globali e post-globali. Il pomodoro è sicuramente uno dei cibi più transculturali che esistano, ma ci interessa qui provare a riscrivere antropologicamente le narrazioni e i processi storico-politici che hanno determinato il radicamento di questo cibo nell'economia materiale e simbolica della nazione italiana. Contributi imprescindibili in questa direzione sono i lavori *Alla scoperta dell'America in Sardegna. Vegetali americani nell'alimentazione sarda* di Alessandra Guigoni, in cui la studiosa focalizza l'attenzione sul fenomeno dello "scambio colombiano" che ha favorito la diffusione delle piante americane determinando importanti innovazioni nel sistema agro-alimentare europeo (Guigoni 2009) e *Pomodoro! A History of Tomato in Italy* nel quale l'antropologo americano David Gentilcore storicizza, in un arco cronologico di cinquecento anni, documentandole con grande ricchezza di fonti bibliografiche, le tre fasi che hanno caratterizzato il processo d'integrazione del pomodoro in Italia: botanica, agricola, industriale (Gentilcore 2010: 40). Entrambi i testi fanno riferimento all'attenta e utilissima disamina condotta da Mark Harvey intitolata *Exploring the*

*Tomato. Transformations of Nature, Society and Economy* (Harvey et al.: 2002).

## 2. Il pomodoro nei ricettari italiani

Come è noto, il pomodoro è un frutto originario delle regioni del Sudamerica occidentale e fu introdotto in Europa dopo la conquista spagnola del Messico. Per diversi anni fu considerato più per le sue doti estetiche che per il suo sapore e utilizzato come ornamento piuttosto che come alimento (Gentilcore 2010; Niola 2009: 81). Nel 1554 il medico erborista Pietro Andrea Mattioli definì per primo questo frutto commestibile e lo denominò «pomo d'oro» assimilandolo alla melanzana (Gentilcore 2010:11,12). Nello stesso anno il botanico e medico fiammingo Rembert Dodoens riportò nel suo erbario intitolato *Cruydt-Boeck* una descrizione dettagliata del pomodoro, definendolo un afrodisiaco. Il suo scritto ebbe grande successo e fu pubblicato anche in un'edizione in lingua francese<sup>9</sup>. Questa fama potrebbe spiegare la diffusione delle definizioni del frutto come *pomme d'amour*, anche se le sue proprietà afrodisiache sono facilmente confutabili secondo la classificazione galenica dei cibi che definiva afrodisiaci i cibi caldi e umidi, mentre il pomodoro è invece freddo e acido e avrebbe potuto generare umori melanconici (*Ibidem*: 23, 7, 66).

Progressivamente, in poco più di un secolo il *Solanum lycopersicum* – così lo avrebbe definito il naturalista e medico svedese Linneo – comincia a conquistare la fiducia dei cuochi e, fra i secoli XVII e XIX, in un momento storico che vedeva la dietetica dissociarsi dalla medicina ed associarsi alla culinaria e poi alla gastronomia, viene inserito in alcuni famosi ricettari.

Come riferisce Alessandra Guigoni esistono due teorie sulla diffusione del pomodoro in Italia: secondo Giovanni Rebora (1998: 135), essa sarebbe iniziata dalle regioni europee affacciate sul Mediterraneo (Catalogna, Provenza, Liguria), mentre per Maguelonne Toussaint-Samat (1991: 788) avrebbe avuto inizio a Napoli, possedimento spagnolo, per poi estendersi nel resto del paese (Guigoni 2009: 330). Seguendo la storia dei ricettari che sono strumenti di politica alimentare e specchio del contesto storico-culturale di riferimento, possiamo osservare che se il frutto viene descritto nei primi esemplari facendo ricorso a un immaginario collegato al piacere dei sensi, conservando una identità ancora in una certa misura esotica, in quelli successivi, e in particolare in quelli pubblicati in pieno Risorgimento, esso assume definitivamente i tratti identitari di un cibo tipicamente italiano (Artusi [1891]).



Nello *Scalco alla moderna*, pubblicato a Napoli nel 1692, Antonio Latini consiglia di cucinarlo con melanzane e zucchine (Gentilcore 2010; Niola 2009: 81) proponendo la ricetta di una *Salsa di Pomodoro alla Spagnola*<sup>10</sup>. Successivamente il gastronomo Vincenzo Corrado, che è stato uno dei primi ad interessarsi ai cibi americani – in particolar modo alla patata e al caffè, ai quali dedicò due brevi trattati – cita il pomodoro in tutti i suoi ricettari: nel *Cuoco Galante* [1773], nel trattato *Del cibo Pitagorico* [1781], e soprattutto nella sua agenda gastronomica giornaliera *Pranzi giornalieri, variati ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti delle stagioni* [1809-1832] che semplifica la cucina aristocratica proponendo piatti d'ispirazione popolare, gettando così le basi di quella contaminazione, fra aristocratico e popolare che caratterizza dall'Ottocento in poi la cucina napoletana. In questo ricettario, destinato comunque ai nobili, anche se ripensato in termini di *spending review*, compaiono la *zuppa alli pomodoro*, il *gattò di pomodoro*, i *crocchetti di pomodoro*, i *pomodoro farsiti* e le *uova sperdute al colì di pomodoro*, ma soprattutto vi compare un vero e proprio elogio del pomodoro che viene indicato come «condimento di quasi universal piacere»: «Se v'ha però condimento, che sia analogo alle carni di tutti gli animali sì quadrupedi, che volatili, e acquatici, come anche alle uova, e alli tanti vegetabili, ed insieme di quasi universal piacere, egli è il subacido succo dei pomodoro» (Corrado 1832: 24). E per la prima volta in un ricettario compare la procedura per realizzare l'*Estratto di Pomodoro* utile a disporre di questa panacea alimentare anche fuori stagione:

S'abbiano delli ben maturi pomodoro, raccolti in giorno di sole, da terreno asciutto, e da esposizione elevata, per così averli più sensosi. Raccolti si lascia stare per un giorno al sole, ed indi in un vaso di creta si disfaccino ben bene. Difatti si condiranno di tanta dose di sale in modo che per dieci rotoli di pomodoro un mezzo quarto di esso; vi si aggiungano anche da sei foglie di lauro, sei chiodi di garofani, ed un manipolo di foglie di timo, e si lascian stare per circa due ore, elasso tal tempo si rimuova tutto con mestola di legno, e si passi il loro succo per setaccio di crine, pestando in esso con mano, o con mescola, acciò nel setaccio rimangan solo le pellicole, e li semi. Tutto l'estratto succo si disporrà in tanti vasi piani di creta, quali si metteranno ogni dì al sole per far esso succo addensare, il quale tramanderà della parte acquosa, che con arte se ne toglierà incantando con diligenza i vasi. Mentre è nel sole si rimuoverà di tanto in tanto, e venuto ad una soda densità si condiziona in altri vasi, e si terrà all'uso per quando i pomidori mancano (*Ibidem*: 24-25).

I pomodori più maturi, quelli più 'sensosi' – dice l'autore – vengono essiccati al sole, cosparsi di sale abbondante e poi setacciati per ricavarne un estratto che lasciato ancora ad essiccare al sole, travasato da un piatto di creta all'altro e condito con spezie, timo, lauro e chiodi di garofano, potrà sostituire il pomodoro fresco nei mesi invernali.

Dopo essere stato pienamente accettato nella cucina aristocratica, il pomodoro si fa strada a poco a poco anche nella cucina borghese e compare negli scritti del duca di Buonvicino, Ippolito Cavalcanti. Nel 1852 viene stampata la settima edizione del suo noto ricettario la *Cucina Teorico Pratica*. La grande novità di questo ricettario, pubblicato per la prima volta nel 1837, è soprattutto la comparsa della 'minestra asciutta' o 'zuppa incaciata', ovvero del piatto di pasta asciutta che va affermandosi come uso quotidiano nella gastronomia napoletana. Cavalcanti lo associa già ai vermicelli nella ricetta del *Timpano di vermicelli cotti crudi, con li pomodoro* (ricetta 369; Gentilcore 2010: 118).

Nella terza parte della *Cucina Teorico Pratica*, che l'autore per gioco scrive in dialetto napoletano, intitolandola *Cucina casarinola co la lingua napoletana*, sono presentati pranzi per quattro settimane, ogni settimana è collegata a una stagione e qui il pomodoro ricorre spesso: in un menù vegetariano di un venerdì di magro, sotto forma di *pummadoro arraganate a lo forno* (pomodori cosparsi di origano al forno – ricetta 440) oppure sotto forma di salsa densa, associato a piatti d'ispirazione e d'uso popolare come la trippa (ricetta 442) o le uova: *l'Ova toste co la sauza de pommadoro* e *l'Ova mpriatorio* (uova sode con salsa di pomodoro o uova in Purgatorio) e, ancora, in polpa nella minestra di fave secche (ricetta 446).

Un altro testo di riferimento fondamentale è *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* dell'emiliano Pellegrino Artusi. Il testo del 1891 che sarà ripubblicato ben 15 volte, fino alla morte dell'autore (1911), e che gode ancora oggi di un formidabile successo editoriale, può essere riletto, come ha scritto Alberto Capatti, «come uno strumento privilegiato per osservare in filigrana, in forma di ricette, le scelte, le preparazioni, i consumi ed un lungo elenco di oggetti nutritivi, scomparsi o ripetuti lungo un secolo che hanno contribuito a creare un'identità nazionale» (Capatti 2012: III). Secondo Piero Camporesi:

[...] La nuova cucina artusiana, nazionale, è debitrice dell'ingresso trionfale del pomodoro a quella che potremmo chiamare cucina risorgimentale, o, meglio ancora, garibaldina: perché dopo l'impresa dei Mille i pomodori percorsero trionfalmente tutta la penisola dando nuova polpa e sapore alla eclettica e spersonalizzata cucina romantica, in

gran parte tributaria della Francia, e stancamente sopravvissuta senza originalità anche durante la Restaurazione. Il pomodoro, molto più della patata, è il nuovo elemento dirompente e rivoluzionario della cucina italiana ottocentesca [...] (Camporesi 1980: 125).

Pellegrino Artusi codifica l'identità alimentare nazionale in un momento storico decisivo che segna lo snodo fra modernità e tradizione proprio con l'avvento dell'industria alimentare.

Il pomodoro trova ampio spazio e riconoscimento nel suo ricettario. Ormai la preparazione familiare della conserva e il prodotto industriale convivevano al punto che i ricettari cominciavano a ignorare la preparazione della salsa ed erano nate da tempo, sia al Nord che al Sud del Paese, le prime industrie conserviere. Nel 1874, l'agronomo Carlo Rognoni aveva costituito a Felino, in provincia di Parma, la *Società dei coltivatori per la preparazione delle conserve di pomodoro* dando vita a uno dei primi poli industriali del comparto conserviero. Negli stessi anni l'astigiano Francesco Cirio – sperimentando pionieristicamente il metodo di Nicolas Appert, poi brevettato da Pierre Durand<sup>11</sup> per la conservazione in vetro e in latta – aprì alcuni stabilimenti conservieri in Piemonte e poi anche nel Mezzogiorno e si impegnò personalmente nel recuperare produttivamente vaste aree agricole abbandonate, convertendole alla coltivazione di prodotti da destinare sia al mercato del fresco che alle sue fabbriche. Un suo socio, Pietro Signorini, pose solide radici nell'area partenopea e realizzò anche nel meridione d'Italia nuovi stabilimenti conservieri di pomodoro, frutta e altri vegetali.

Artusi scrive il suo ricettario nel pieno di questa rivoluzione industriale e lascia spazio a un'accurata distinzione fra sugo, salsa e conserva. Se la ricetta del sugo indica una preparazione semplice fatta di soli pomodori freschi cotti e passati (ricetta n. 6), la ricetta della salsa (ricetta n. 125) – secondo Camporesi debitrice della ricetta del cul di pomodoro riportata un secolo prima da Francesco Leonardi nell'*Apicio moderno* (Camporesi 1980: 126) – rivela invece la funzione simbolica del pomodoro nella gastronomia italiana. Artusi si serve qui di un artificio retorico, umanizza il pomodoro attribuendogli il prefisso 'Don' e lo narrativizza descrivendolo come un prete ficcanaso ma onesto che mette lo zampino in ogni affare domestico con il consenso del popolo. Anche il pomodoro viene definitivamente sottomesso così a quel processo di 'santificazione del mondo vegetale' che era iniziato con la Controriforma (Camporesi 1991: 39). Oltre a rivelare l'influenza costante del Cattolicesimo sull'immaginario degli italiani, il *Don Pomodoro* tratteggiato dall'Artusi traduce in figura il potere di

intermediario e di conciliatore tipico di questo cibo (Capatti 2012: 177).

In questa funzione il pomodoro comincia a convertirsi definitivamente all'italianità: è capace di adattarsi a tutte le cotture e a tutti i gusti e diventa un ingrediente indispensabile della cucina italiana, in abbinamento a moltissimi piatti, anche alle paste asciutte, secondo quel connubio classico anticipato dal Cavalcanti che l'Artusi contribuisce a divulgare. Subito un lungo processo di acculturazione alimentare, diviene un vero e proprio 'gustema' (Lévi-Strauss 1966: 103) della gastronomia italiana, così prezioso da meritare di essere conservato per l'inverno sotto forma di sugo appertizzato, serbato in bottiglie, secondo una pratica casalinga che lo stesso autore descrive (Artusi: ricetta n. 732).

Fra il 1900 e il 1915 ricette a base di pomodoro sarebbero comparse nei primi libri di cucina per le massaie, poi nei ricettari propagandistici della Cirio scritti da Lidia Morelli, e dopo la Seconda guerra mondiale nel democratico *Cucchiaio d'argento*, rendendo il pomodoro sempre più «ubiquitario nella cucina italiana» (Root 1971; Gentilcore 2010: 230) tanto da essere definito – dal poeta Umberto Saba – una *purpurea meraviglia* (*Ibidem*: 9).

### 3. Un'essenza d'italianità

Fra 1897 e 1911 la produzione industriale di pomodoro si centuplica<sup>12</sup>. Sono anche gli anni dell'emigrazione di massa verso gli Stati Uniti d'America e l'Argentina che diventano i più grandi importatori di conserva di pomodoro.

L'essenza esogena proveniente dall'America, inverte per la prima volta la sua rotta originaria<sup>13</sup> e diventa per la "comunità immaginata" (Anderson 1996) della Nazione italiana, in Patria e ancor più nelle patrie adottive degli emigranti, un bene possessivo identificante, un 'sostrato' alimentare. In seguito sarà veicolo di molti altri possibili significati: bene funzionale alla politica alimentare autarchica del Regime fascista, prodotto utile a decifrare le spinte unificanti e separatiste della Nazione, cerniera fra le 'piccole patrie' e la 'grande Patria', ma anche fra vecchi e nuovi valori sociali, dispositivo di congiunzione e/o di conflitto fra micro e macro-economia, 'prodotto mediatico narrativizzato' come biodiversità e patrimonio culturale, prodotto della «fiction economy» (Carmagnola 2006; Papa 2013), cibo atto a veicolare tattiche di resistenza dei consumatori e pertanto suscettibile di essere letto anche come «esenza di libertà» (Giancristofaro 2012: 82-86).

Il pomodoro tuttavia è anche, purtroppo, un'essenza di schiavitù e di vergogna poiché la filiera agricola si basa soprattutto sullo sfruttamento dei

braccianti africani immigrati che vengono utilizzati per la raccolta nella vasta area della Capitanata, considerata la miniera dell'oro rosso. Inoltre, gran parte del concentrato che l'Italia – e da qualche tempo anche la Cina – esportano massicciamente, secondo inique regole di mercato e pratiche di *dumping*, determina crisi irreversibili della produzione e della trasformazione nei mercati riceventi. È esemplare in tal senso il caso del Ghana dove, ormai, si consuma solo concentrato importato dall'estero a detrimento delle piccole comunità agricole locali e delle abitudini alimentari tradizionali<sup>14</sup>. I ghanesi finiscono così per consumare, a danno della propria economia interna, un prodotto che è stato coltivato e raccolto all'estero, forse, per ironia della sorte, proprio da loro connazionali emigrati.

Nell'ambito della Comunità europea, a partire dagli anni Novanta, le PAC (politiche agricole comuni) hanno operato affinché il prodotto al naturale, geneticamente inteso come biodiversità da preservare, ovvero ecotipo autoctono, ricevesse marchi di qualità. Secondo tali politiche il prodotto che riceve un marchio di qualità viene identificato totalmente con il territorio, diviene espressione del *terroir* di riferimento, è disciplinato da appositi regolamenti di produzione applicati da gruppi consorziati e diventa funzionale a quello che può essere definito il «marketing delle località» (Caroli 2006; Papa 2013) con tutte le strategie ad esso associate, generando pratiche di collaborazione e nello stesso tempo di conflitto fra i produttori.

Mentre le varietà del pomodoro *San Marzano* dell'Agro nocerino sarnese, *Pomodorino del Pienolo* del Parco nazionale del Vesuvio e le quattro varietà di pomodoro *Pachino* prodotte in Sicilia, hanno ottenuto i riconoscimenti della DOP e dell'IGP, divenendo in seguito anche Presidi Slow Food<sup>15</sup>, al Nord, in provincia di Parma, il pomodoro è assunto al ruolo di bene patrimoniale materiale e nel 2009 a Collecchio, presso la Corte di Giarola nel Parco del Taro, gli è stato intitolato un vero e proprio Museo. Sempre più dunque questa quintessenza di italianità si è prestata a diventare un prodotto della *fiction economy*: versione mediatica di quella che Bourdieu ha definito «economia dei beni simbolici» (Carmagnola 2006; Papa 2013: 155). E ha cominciato a funzionare come un «significante fluttuante» (Lévi-Strauss 1965) fra l'immaginario dei produttori e quello dei consumatori, rendendo evidenti conflitti storico-politici mai sopiti.

#### 4. Il pomodoro della discordia

Nel 2011 la Coldiretti lancia un primo allarme relativo all'immissione sul mercato italiano di pas-

sata di pomodoro cinese. Un triplo concentrato importato dalla Cina è trasformato dai produttori italiani in doppio concentrato di pomodoro con la sola aggiunta di acqua e sale e re-immesso legalmente sul mercato d'esportazione come prodotto di origine italiana, con il marchio *Made in Italy*. Questa «pulp-fiction»<sup>16</sup> alimentare, intesa come finzione della polpa, transustanziazione identitaria che trasforma magicamente un prodotto cinese in uno italiano con l'aggiunta di sola acqua, viene osteggiata con forza dalla Coldiretti che, nel maggio 2014, riesce finalmente ad ottenere dal Ministero della Salute l'approvazione della richiesta di rendere pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero per la produzione alimentare<sup>17</sup>.

La *fiction* alimentare rivela esiti ancora più sconcertanti quando i pomodori – questa volta quelli *made in Italy tout court* – si trasformano in pomi velenosi e semi della discordia. Il 14 novembre 2013 il settimanale Panorama titola la storia di copertina: *Il pomodoro della discordia. Tutte le bugie e le verità per mangiare tranquilli*. L'antefatto di questa vicenda era stato la diffusione mediatica, nell'estate 2013, di un'intervista rilasciata a SkyTg24 da uno dei boss del clan dei casalesi, il pentito Carmine Schiavone, che aveva raccontato di presunti rifiuti velenosi sotterrati dalla camorra in diverse aree della Campania, contribuendo a insinuare nuovi sospetti sulla sicurezza alimentare di diversi prodotti provenienti dalle aree agricole fra Napoli e Caserta. Quelle stesse aree che già Legambiente, in un rapporto sulle ecomafie del 2003, aveva definito “Terra dei fuochi”, inventando una locuzione poi sedimentatasi nell'immaginario collettivo grazie al successo del bestseller *Gomorra* di Roberto Saviano (Abate 2013: 48).

Il nuovo allarme ambientale coinvolge anche i pomodori: se alcune analisi condotte dall'Istituto superiore di Sanità smentiscono la presenza di veleni in alcuni pomodori raccolti in una zona di Giugliano, altre analisi condotte su frutti prelevati da terreni poco distanti rivelano la presenza di mercurio, arsenico e piombo<sup>18</sup>. L'indizio di 'biocidio' viene subito cavalcato da una grande azienda agro-alimentare di Parma, la Pomì, che il 3 novembre 2013 acquista pagine intere sui più noti quotidiani nazionali diffondendo la campagna pubblicitaria *Solo da qui. Solo Pomì*, nella quale rivendica la tracciabilità e la sicurezza dei propri pomodori a scapito di tutti gli altri, localizzando sulla carta geografica dell'Italia un enorme pomodoro nel cuore della Pianura Padana, fra Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. Praticamente, non fa altro che imprime-re una sorta di *copyright* esclusivo della salubrità al proprio prodotto.

La campagna pubblicitaria scatena un'accesa *querelle* mediatica fra produttori del nord e

produttori del sud, tutta giocata in termini di *terroir*, che spacca semplicisticamente in due il made in Italy diviso fra l'Italia del cibo «buono pulito e giusto» (Petrini 2005) e quella del cibo insalubre e velenoso. Gli imprenditori campani, coadiuvati dal Presidente della Regione Stefano Caldoro, dall'Assessore all'Agricoltura Daniela Nugnes e dal Ministro delle politiche agricole Nunzia De Girolamo, tacciano l'azienda emiliana di boicottaggio a scapito della buona immagine della Campania e dell'identità unitaria del made in Italy sul mercato internazionale che – ribadiscono – non può funzionare secondo politiche campanilistiche.

L'intento di boicottaggio della Pomì si definisce ancora più chiaramente nel comunicato stampa rilasciato dall'azienda emiliana in risposta alle polemiche:

I recenti scandali di carattere etico e ambientale che coinvolgono produttori ed operatori nel mondo dell'industria conserviera stanno muovendo l'opinione pubblica, generando disorientamento nei consumatori verso questa categoria merceologica. Il Consorzio Casalasco del Pomodoro e il brand Pomì sono da sempre contrari e totalmente estranei a pratiche simili (Abate 2013: 48).

Va chiarito che, se è vero che si può parlare di 'scandalo etico e ambientale' in Campania, non c'è invece nessuna prova certa che lo scandalo abbia coinvolto i produttori campani di pomodori e tantomeno le industrie conserviere.

Quanto al 'disorientamento dei consumatori' e alla distanza esibita della Pomì da simili pratiche disorientanti, potrà essere utile ricordare che nell'estate 2011 la stessa azienda era stata al centro di polemiche per aver pubblicizzato con uno slogan ingannevole «una nuova passata di pomodoro dalle innovative caratteristiche organolettiche e nutraceutiche, più ricca del 50% di licopene, antiossidanti e valori nutritivi, fonte di proprietà benefiche per tutto l'organismo»<sup>19</sup>. Contrariamente a tali affermazioni, era stato poi dimostrato che il contenuto di licopene indicato sull'etichetta era pari a 20 mg/100g, ovvero un valore equivalente a quello di una qualunque altra passata di pomodoro presente sul mercato e che lo slogan Pomì contraddiceva anche le leggi europee che vietano di usare sulle etichette frasi salutistiche senza una specifica autorizzazione dell'EFSA (Agenzia europea per la sicurezza alimentare) e senza il supporto di studi scientifici, ricerche mirate e dati di laboratorio. Anche questa dunque una strategia da *fiction economy* che, inventando dal nulla un 'superpomodoro padano più ricco di licopene', contribuiva a scardinare il brand Italia rendendo più acuto ed evidente il conflitto mai sopito fra il nord e il sud del Paese.

Sul piano strettamente iconografico e simbolico,

a stemperare i toni di questa nuova frattura dello scenario geopolitico e alimentare dell'Italia, interviene fra i mesi di marzo e aprile 2014 la diffusione di un'altra campagna pubblicitaria dell'azienda pugliese Granoro che sembrerebbe quasi essere stata pensata *ad hoc*, seguendo una strategia di marketing che potrebbe definirsi catartica: la pubblicità mostra anch'essa la carta geografica dell'Italia, ma questa volta pomodori isomorfi sono disseminati in maniera omogenea a riempire completamente la forma della penisola, ripristinando così il legame fra prodotto e *terroir* nazionale senza disuguaglianze. L'Italia dei pomodori si riafferma nell'immaginario contro *La regione* del pomodoro. Ma ancora, la guerra mediatica a colpi di pomodoro non è finita e nei primi mesi del 2015, un'altra pubblicità dell'azienda conserviera Petti ripositiona il pomodoro al centro della penisola sponsorizzando il suo 'pomodoro 100% toscano'.

In questo desolante paesaggio finzionale delle tipicità e della salubrità, l'unica possibile tattica di resistenza per i consumatori sembrerebbe essere quella dell'autoproduzione del pomodoro e delle conserve. Come suggerisce l'antropologa Lia Giancristofaro in un suo testo del 2012 dedicato al *Tomato day*, bisognerebbe valorizzare il giorno della preparazione domestica delle bottiglie di pomodoro quale «rituale ergologico privato», bisognerebbe valorizzare il «bricolage» contro i pericoli dell'ingegneria genetica alimentare (Giancristofaro 2012: 29-33). Queste pratiche tradizionali possono essere lette come *habitus* mai dismessi e sempre più condivisi che superano le distinzioni territoriali, ma anche sociali e generazionali, nell'ottica di una nuova poetica della 'decrecita serena' (Latouche 2008) o di un'etica del locale' come l'hanno definita le geografe economiche Julie Graham e Katherine Gibson (Gibson, Graham 2003: 47-49).

In Italia, sia al Nord che al Sud, tali pratiche hanno sempre pacificamente convissuto con la produzione industriale e sono tutt'oggi vitali. Mettere in pratica l'autoproduzione e la trasformazione collaborativa e collettiva dei prodotti stagionali, veicolandoli anche magari nei circuiti tradizionali del dono, significa praticare una forma alternativa di economia basata sulla solidarietà, sullo scambio e sulla reciprocità piuttosto che sulla mercificazione, ed è in questo senso un 'esercizio di libertà' dei consumatori nei confronti dell'egemonia del mercato e dell'industria.

Una conferma di questa tendenza è la diffusione sempre più capillare negli ultimi anni della pratica degli orti urbani, moderne «Theologie vegetali» (Camporesi 1991: 8) che favoriscono la trasmissione dei saperi e delle pratiche agricole tradizionali anche alle nuove generazioni. Coltivazioni di

pomodori per l'autoconsumo cominciano a fare capolino nelle grandi città in angoli inaspettati, su terrazzi condominiali e su balconi privati, ovunque ci sia spazio per un vaso d'argilla a favore di sole. Come suggeriscono alcuni tutorial di giardinaggio che spopolano in rete<sup>20</sup>, i semi per le nuove piante si possono ricavare anche dai pomodori acquistati al supermercato facendoli poi essiccare in casa, ma i coltivatori che praticano agricoltura biologica mettono in guardia sull'uso dei semi giusti. La signora Maria che ho intervistato a Procida presso il suo orto, del quale si prede cura da più di cinquant'anni, mi dice che i semi sono suoi da molte generazioni: «I miei pomodori sono così buoni perché ho usato sempre e solo i miei semi, quelli di mia nonna, non mi sono mai fidata dei semi di nessuno!»<sup>21</sup>.

Tutt'altro il panorama della filiera industriale dove alcune multinazionali dominano incontrastate elaborando sempre nuove strategie di marketing. La più recente è il *Road show pomodoro* di Monsanto finalizzato a vendere i semi ogm brevettati dei cataloghi Seminis e De Ruiter. Il tour parte nel giugno 2015 dai più vasti areali siciliani vocati alla coltivazione di pomodoro da mensa: Acate, Spinasanta, Vittoria, Licata, Scoglitti, Santa Croce Camerina, Pachino, Ispica e Donnalucata. Una serra itinerante si sposta per incontrare direttamente i principali operatori della filiera, dai produttori ai vivaisti fino agli operatori del mercato fresco e aiutarli a rendere il business locale sempre più competitivo.

Contro l'iniziativa insorgono in rete i detrattori degli ogm che ribattezzano il tour Monsanto "tour degli orrori" e invitano gli agricoltori a boicottarlo. La serra itinerante viene definita una sorta di cavallo di Troia ambulante per irretire gente inconsapevole nelle trappole commerciali della multinazionale:

I loro pomodori come tutte le loro sementi sono sterili: se le comprate, non sarete più proprietari di niente, e dipenderete da loro per tutte le future coltivazioni. Quello che Monsanto e altre multinazionali del settore non vi dicono, infatti, è che già dal lontano 1994, a Marrakech, i paesi dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, su spinta degli Stati Uniti, si riunirono con l'intento di trovare un modo per brevettare gli esseri viventi, semi compresi. Il risultato fu un vero e proprio copyright sulle sementi e sulle piante. Se li comprate, farete la fine dei coltivatori di mele della valle dell'Adige, vedi alla voce mela *Pink Lady*, varietà brevettata. Questi agricoltori non possono riprodurre le piante né vendere le mele in modo autonomo, si trovano pertanto costretti a comprare piante che costano il doppio – ripetiamo, il doppio – rispetto alle varietà tradizionali. Come se tutto ciò non bastasse, se non rispettano le direttive dei proprietari del brevetto,

le piante devono essere estirpate. E i guadagni? Chiedetelo a loro che fine hanno fatto, riescono a malapena ad uscirsene dalle spese e a ricavare il minimo per sopravvivere, in una sorta di moderno caporalato "high tech". Se li comprate, farete la fine dei coltivatori canadesi e statunitensi di soia e colza ogm: se oltre alle loro sementi non comprano anche tutti i prodotti spacciati dal proprietario del brevetto per ogni singola varietà, il raccolto va in rovina. Pacco, doppio pacco e contropaccotto su scala globalizzata, e poiché all'orrore non c'è mai fine, aggiungete anche questo: se anche non coltivate ogm ma il vostro vicino di campo sì, e accidentalmente i suoi semi geneticamente modificati finiscono nel vostro campo, la Monsanto può citarvi in giudizio e costringervi a pagare multe salatissime.<sup>22</sup>

### 5. Biodiversità e microfisiche del potere

Il processo di miglioramento genetico del pomodoro non è un fatto recente ma è sempre stato praticato dagli agricoltori attraverso la selezione naturale dei semi. Poi, a partire dagli anni Cinquanta, per assecondare le esigenze dell'industria conserviera, i ricercatori americani Charles Rick e Jack Hanna iniziarono studi di laboratorio e identificarono in alcune qualità di pomodori provenienti dall'Italia alcuni geni agronomicamente importanti. Tra i geni identificati vi erano quelli che determinavano piante "ad accrescimento compatto", con "assenza di spalla verde", con "bacca a maturazione rallentata", di colore rosso intenso.

I nuovi programmi di *breeding*, soprattutto americani, portarono così all'ottenimento di varietà ad 'accrescimento determinato', idonee per la raccolta meccanica, come la cultivar *Roma* a bacca allungata, la cultivar *Ventura* a bacca oblunga, la cultivar *Chico III* a bacca ovale. Queste cultivar non erano ibride ma standard, perché il loro seme si otteneva dall'autofecondazione. A queste varietà seguirono, negli anni Settanta, nuove varietà ancora più produttive con bacca più consistente, sia standard, tipo *Rio grande*, sia ibride. Il primo ibrido di successo internazionale destinato alla produzione dei pelati è stato l'*Hypeel244*, che ha cominciato a diffondersi molto rapidamente sostituendosi al San Marzano<sup>23</sup>.

Come spiega Luigi Frusciante, membro del TGC (*Tomato Genome Consortium*) e professore ordinario di Genetica agraria presso l'Università Federico II di Napoli:

L'ingegneria genetica è una tecnica che consente il trasferimento di un singolo gene di un organismo ad un altro, al fine di ottenere genotipi miglio-

rati. Nei prossimi trent'anni bisognerà sfamare due miliardi di persone in più senza aumentare le superfici coltivate e quindi l'unica soluzione per aumentare la produzione di cibo è quella di agire sulle piante. I benefici che possono derivare in generale dalle biotecnologie verdi e in particolare dalle Piante Geneticamente Modificate (PGM), sono molteplici e intervengono sia direttamente sia indirettamente sulla salute dell'uomo. Le potenzialità che sia gli Organismi sia le Piante Geneticamente Modificate possono dare alla sostenibilità ambientale è enorme. Con l'ingegneria genetica, infatti, è possibile ottenere nuove varietà capaci di usare meno acqua, meno concimi e ancorché meno anticrittogamici, quindi varietà più idonee alla sostenibilità ambientale. Il futuro dell'agricoltura non può prescindere pertanto dall'uso delle nuove tecnologie che derivano dalla ricerca scientifica. Pertanto, è ipotizzabile l'uso dell'ingegneria genetica anche per il pomodoro e soprattutto per il recupero di quegli ecotipi (San Marzano, Corbarino, ecc.) che attualmente, essendo suscettibili a malattie, sono poco coltivati.

Nel maggio 2012 i ricercatori del TGC, un gruppo di oltre 300 scienziati provenienti da 14 paesi, sono riusciti a sequenziare il genoma del pomodoro, sia della cultivar *Heinz 1706* di *S. lycopersicum*, che della varietà selvatica di questa solanacea, *Solanum pimpinellifolium*<sup>24</sup>. Grazie ai risultati del sequenziamento genomico sarà possibile iniziare a tracciare la storia e l'evoluzione del frutto carnoso garantendo così la conservazione del patrimonio genetico delle biodiversità e favorendo un miglioramento delle tecniche di produzione e della resistenza della pianta ai parassiti e alla siccità.

Ma, se da un lato i successi dell'ingegneria genetica aiutano a ricostruire la storia delle varietà locali degli alimenti e del loro adattamento a uno specifico territorio, attraverso l'individuazione delle progressive mutazioni del germoplasma, contribuendo così a migliorarne la performatività produttiva, dall'altra rendono i cibi sempre più tecnicamente riproducibili e privi di 'aura'.

Così, mentre alcune politiche di marketing si sforzano affannosamente di sostanziare l'identità del pomodoro ancorandolo a uno specifico territorio e ne rivendicano la 'purezza', attraverso marchi d'origine, le biotecnologie si esercitano a smaterializzarlo e ridurlo in molecole e – incrociando i geni di specie diverse – riescono a riprodurre, in vitro, nuovi ibridi sempre più resistenti, assimilabili a medicinali portentosi piuttosto che ad alimenti. Ne sono esempi il *Realtomato* frutto dell'incontro dei corredi genetici del pomodoro *San Marzano* e del *Purple Tomato*, ribattezzato come "pomodoro anticancro"<sup>25</sup>, e il 'pomodoro viola' frutto ogm nel

quale gli scienziati del John Innes Centre di Norwich hanno inserito un gene del fiore *Antirrhinum majus*, al fine di far sviluppare le antocianine, flavonoidi violacei dalle proprietà antiossidanti<sup>26</sup>.

Questa microfisica del pomodoro apre l'orizzonte a imprevedibili scenari futuri virati al blu ciano nei quali la logica dei mercati globali sradica la natura a favore di una dietetica sempre più medicalizzata, una nutraceutica talvolta spinta all'estremo.

[...] Gli oltraggi dell'estremismo dietetico oggi di moda, del fondamentalismo salutistico intollerante d'improvvisati, dispeptici ayatollah che fanno balenare diaboliche immagini d'inconsistenti paradisi artificiali (costruiti sulle rovine del naturale), regolati da una illimitata monotonia, in nome di una fantomatica qualità della vita pianificata dalla gelida e lugubre visione di un mondo completamente ospitalizzato [...] (Camporesi 1993: 109).

Traslando al mondo vegetale – dalla cultura alla natura – una metafora del poeta Williams Carlos Williams, non ci resta che aspettare per capire fino a che punto «I frutti puri d'America impazziscono» (Clifford 1999: 13). Nel *foodscape* contemporaneo i cibi, specchi sempre più fedeli delle identità, si incarnano in oggetti del desiderio nazionalista mai sopito, oppure, allo stesso tempo e in senso contrario, perdono le radici e si molecolarizzano in porzioni miracolose.

## Note

<sup>1</sup> Al fine di promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari, l'Unione Europea ha creato con il Regolamento CEE n. 510/06 i seguenti marchi: DOP – Denominazione di origine protetta (*PDO – Protected Designation of Origin*), identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un'area geografica determinata; IGP – Indicazione geografica protetta (*PGI – Protected Geographical Indication*), identifica la denominazione di un prodotto di cui almeno uno degli stadi della produzione, trasformazione o elaborazione avviene in un'area geografica determinata; STG – Specialità tradizionale garantita (*TSG – Traditional Speciality Guaranteed*), ha il compito di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale, ma non fa riferimento ad un'origine. L'Italia attualmente vanta il primato europeo tra i prodotti DOP, IGP e STG. Questo sistema di tutela introdotto dalla legislazione europea nel 1992 è molto simile ad alcuni sistemi già presenti in alcuni stati europei: in Italia dal 1963 è in vigore la De-

nominazione di origine controllata (DOC), in Francia esiste l'Appellation d'origine contrôlée (AOC), in Spagna la Denominación de origen (DO).

<sup>2</sup> L'antropologa Alessandra Guigoni ha ricondotto gli *scapes* di Appadurai ai *Foodstudies*. Si veda Guigoni A. (a cura di), *Foodscapes. Stili mode culture del cibo oggi*, Polimetrica, Monza 2004; e la collana *Ciborama*, della casa editrice Aracne diretta dalla Guigoni con Anna Casella Paltrinieri e Luisa Faldini.

<sup>3</sup> Il MedEatResearch è il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa diretto da Elisabetta Moro e Marino Niola. È stato istituito nell'aprile del 2012 nell'ambito del progetto denominato CA.RI.NA. (Sicurezza, sostenibilità e competitività delle produzioni agroalimentari della Campania) finanziato POR Campania FSE 2007/2013, Asse IV e Asse V, con l'obiettivo di valorizzare, promuovere, diffondere il patrimonio alimentare del Mezzogiorno d'Italia e incentivare gli scambi culturali sull'enogastronomia dei diversi Paesi dell'area mediterranea.

<sup>4</sup> L'indagine etnografica menzionata è stata realizzata in collaborazione con le Università di Milano-Bicocca, Perugia e Palermo (periodo di svolgimento ottobre 2012 – novembre 2013, studenti intervistati 595, età media 21 anni, residenti in Campania, Lombardia, Umbria e Sicilia): [http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier\\_ricerca\\_3.pdf](http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier_ricerca_3.pdf).

<sup>5</sup> Sul ruolo della pasta e del pomodoro nell'immaginario degli italiani: Sanità 2013: 235-262.

<sup>6</sup> *La dieta mediterranea tra le stelle Michelin. Quarta ricerca del MedEatResearch. Sintesi dei risultati della ricerca*, 2013: 1: [http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier\\_ricerca\\_4.pdf](http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier_ricerca_4.pdf).

<sup>7</sup> *La dieta mediterranea tra le stelle Michelin. Quarta ricerca del MedEatResearch. Sintesi dei risultati della ricerca*, 2013: 2: [http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier\\_ricerca\\_4.pdf](http://www.unisob.na.it/ateneo/c002/dossier_ricerca_4.pdf). Oltre a Nino Di Costanzo indicano il pomodoro fra gli ingredienti indispensabili di un piatto tipicamente mediterraneo Pino Cuttaia, Rosanna Marziale, Marianna Vitale, Aimo Moroni.

<sup>8</sup> Heston Blumenthal, con Maria-Jose Oruna-Concha, Lisa Methven, Christopher Young e Donald S. Mottram (University of Reading), «Glutamic Acid and 5'-Ribonucleotide Contents between Flesh and Pulp of Tomatoes and the Relationship with Umami Taste», in *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55 (14): 5776-5780.

<sup>9</sup> Il testo di Rembert Dodoens (autore noto anche con i nomi di Rembert Van Joenckema o Rembert Dodonée, Malines, 29 giugno 1517 - Leida, 10 marzo 1585) fu pub-

blicato in un'edizione fiamminga con il titolo *Cruydeboeck* nel 1554, e in una successiva edizione francese come *Histoire des plantes* (traduzione di Charles de l'Écluse).

<sup>10</sup> Una sorta di insalata tritata finissima con aggiunta di cipolla, timo, peperoncino e olio adatta ai bolliti di carne: Latini 1692 I: 144; Capatti 2012: 177.

<sup>11</sup> Nell'agosto 1810 Pierre Durand (1766-1822) ottenne dal re Giorgio III d'Inghilterra il brevetto per la conservazione di cibi «in vetro, ceramica, alluminio e altri metalli». Il brevetto di Durand era basato sulle sperimentazioni del francese Nicolas Appert, che sviluppò l'idea di conservare il cibo in bottiglie. Durand prese l'idea di Appert e fece un ulteriore passo avanti, sostituendo le fragili bottiglie di vetro con cilindriche lattine in alluminio, dando così lo spunto a due inglesi, Bryan Donkin e John Hall, che diedero vita ad una industria di conserve e nel 1813 produssero i primi cibi in scatola per l'esercito inglese. Sul metodo Appert si veda Capatti A., Montanari M. (2005), *Appert in Italia. Il gusto della conserva*: 296-302.

<sup>12</sup> Lo testimonia Renato Rovetta in un manuale consacrato al pomodoro pubblicato da Hoepli nel 1914, in Camporesi 2012: 61.

<sup>13</sup> Inverterà la rotta una seconda volta a partire dalla metà degli anni Cinquanta quando dall'America, da un'industria del Maryland, giungerà in Italia il pomodoro *Roma*, un pomodoro ibrido risultato dalla sperimentazione di un gruppo di agronomi che avevano incrociato i semi delle varietà *San Marzano*, *Pan American* e *Red Top* per dar vita a una pianta più produttiva, più resistente e che desse frutti più grandi. Negli anni successivi dall'America sarebbero arrivate nuove cultivar (*Chico*, *Geneva 11*) in grado di soppiantare quelle italiane. Gentilcore 2010: 234, 235.

<sup>14</sup> Dall'inchiesta giornalistica condotta da Auvillain M., Liberti S. «Il lato oscuro dei pomodori italiani», in *Internazionale*, 1066, 29 agosto 2014: 36-40.

<sup>15</sup> Le varietà storiche del San Marzano sono state recuperate a metà degli anni Novanta da alcuni ricercatori grazie a progetti finanziati dalla Regione Campania. Sono oltre trenta gli ecotipi selezionati afferenti a questa tipologia, una popolazione di pomodori con diverse sfumature di forma, colore e sapore e che coniugano alle ottime caratteristiche qualitative una buona attitudine alla coltivazione in campo. Il territorio fertilissimo, a vocazione orticola, che si trova principalmente intorno a Napoli, e nell'agro sarnese-nocerino in provincia di Salerno, fino a vent'anni fa era coltivato quasi esclusivamente a San Marzano: un pomodoro delicatissimo, dalla buccia sottile, che mantiene a lungo il suo sapore anche con la conservazione, ma che va maneggiato con

cura. A causa della diffusione di alcune malattie e della scarsa competitività in termini di costi di coltivazione, negli anni Cinquanta si diffusero ibridi commerciali più produttivi, resistenti ad alcune malattie e idonei alla meccanizzazione, ma con caratteristiche qualitative e organolettiche nettamente inferiori. Le industrie conserviere che producono "pelati" iniziarono ad acquistare questi ibridi più resistenti alle lavorazioni meccaniche e la varietà autoctona ha rischiato l'estinzione. Il pomodoro San Marzano si coltiva come la vite e si raccoglie in modo scalare: sette, otto volte ma anche di più, da luglio a settembre.

Una delle produzioni più caratteristiche dell'area del Vesuvio sono invece i pomodorini da serbo "col pizzo", detti anche spongilli o 'piennoli' per l'abitudine di appenderli alle pareti o ai soffitti, riuniti in grappoli (schiocche) e legati con cordicelle di canapa. Sono piccoli pomodori (20-25 grammi) dalla forma a ciliegia, che si distinguono dagli ormai famosi pomodorini di Pachino per la presenza di due solchi laterali (detti coste) che partono dal picciolo e danno origine a delle squadrature, e di una punta all'estremità. Fondazione *Slow Food*, dal sito: [http://www.fondazioneSlowFood.it/presidi-italia/dettaglio/3005/pomodorino-del-piennolo-del-vesuvio#.U4oK4i\\_ILbk](http://www.fondazioneSlowFood.it/presidi-italia/dettaglio/3005/pomodorino-del-piennolo-del-vesuvio#.U4oK4i_ILbk)

<sup>16</sup> Si veda l'articolo «Pulp fiction: Asda's 'made in Italy' tomato puree hails from China», *The Guardian.com*, Wednesday 27 February 2013.

<sup>17</sup> Dal comunicato congiunto firmato dal Ministero della Salute nella persona dell'On. Ministro Beatrice Lorenzin e del Presidente nazionale di Coldiretti Roberto Moncalvo, pubblicato il 9 maggio 2014 in <http://www.coldiretti.it/News/Pagine/319--%E2%80%93-Maggio-2014.aspx>.

<sup>18</sup> Dal servizio tv de *Le Iene*, 15 ottobre 2013, realizzato dalla giornalista Nadia Toffa con la testimonianza del tecnologo alimentare Corrado Giannone, in *Abate* 2013: 8-9.

<sup>19</sup> Si veda il sito [www.pomionline.it](http://www.pomionline.it) dove si pubblicizza anche la nuova bevanda, *Pomi L+ Juice* affermando che «rispetto alle varietà tradizionali, i pomodori utilizzati per la produzione di questa bevanda contengono il 50% in più di licopene».

<sup>20</sup> <http://www.leitv.it/giardinieri-in-affitto/video/come-conservare-i-semi-di-pomodoro>.

<sup>21</sup> Dall'intervista alla sig.ra Maria Scotto di Marrasso (88 anni) da me raccolta presso il suo orto sull'isola di Procida nell'aprile 2014.

<sup>22</sup> Lorenzo Piccolo, «Tour degli orrori. La Monsanto porta a Pachino i suoi pomodori ogm». In *Identità insorgenti*, 3 giugno 2015: <http://www.identitainsorgenti.com/tour-degli-orreri-la-monsanto-porta-a-pachi>

no-i-suoi-pomodori-ogm/.

<sup>23</sup> Queste informazioni mi sono state fornite da Luigi Frusciante, Professore Ordinario di genetica agraria presso l'Università degli Studi Federico II di Napoli e membro del *Tomato Genome Consortium*, nel corso di un'intervista raccolta nell'ottobre 2015. Si veda anche *Gentilcore* 2010: 234, 235.

<sup>24</sup> Del TGC (*Tomato Genome Consortium*) fanno parte gli italiani Luigi Frusciante, Giorgio Valle, dell'Università di Padova, e Giovanni Giuliano dell'ENEA. L'importante risultato scientifico è stato pubblicato sulla rivista *Nature*: «The tomato genome sequence provides insights into fleshy fruit evolution», 31 may 2012, vol 485 *Nature* 635: 635-641.

<sup>25</sup> *Realtomato* è il risultato di una sperimentazione, avviata in Italia e negli Stati Uniti e sostenuta dalla Human Health Foundation onlus di Spoleto che ha unito i corredi genetici del pomodoro *San Marzano* e del *Purple Tomato*. La sperimentazione è stata portata avanti dal produttore agricolo Francesco Cavallaro, dagli imprenditori Giovanni Casciello e Gennaro Cavallaro, titolari dell'azienda "Il Pomo d'Oro Srl" di Scafati (Salerno), dai ricercatori dell'Icb-Cnr di Pozzuoli, Barbara Nicolaus, Pina Tommonaro e Rocco De Prisco, dai ricercatori del Crom di Mercogliano, guidati da Letizia Cito, dai docenti della Facoltà di Farmacia dell'Università di Salerno Carmela Saturnino e Vincenzo De Feo e dall'agronomo Salvatore Viscardi. Come spiega Antonio Giordano, direttore dello Sbarro Institute di Philadelphia e direttore del Crom: «Il Realtomato ha qualità naturali antiossidanti superiori alla media e, secondo i primi esperimenti, è in grado di contenere lo sviluppo delle cellule tumorali [...]. La sperimentazione punta ora a verificare quali siano i target molecolari nell'azione antitumorale del Realtomato e il meccanismo, se esiste, che è in grado di generare gli effetti benefici. Pensiamo poi di piantare il Realtomato in altre zone del mondo – aggiunge l'esperto – per capire quale ruolo gioca il contesto ambientale in cui viene seminato, se cioè l'ambiente esterno ne influenza il contenuto o se lo lascia inalterato». In Basilio Puoti, *Il Denaro* on line, giornale n. 239 del 21-12-2011: 8.

<sup>26</sup> Come spiega il prof. Luigi Frusciante: «I ricercatori del John Innes Centre hanno utilizzato un gene proveniente dal fiore bocca di leone. In particolare, questo gene consente alla bacca di esprimere antocianine sia nella buccia sia nella polpa, determinandone la colorazione viola. Studi effettuati per verificare il potere antiossidante e antitumorale delle antocianine contenute nei genotipi trasformati di pomodoro hanno evidenziato che nei topi i pomodori transgenici hanno un potere antitumorale significativamente maggiore, sia rispetto alle diete standard (in assenza di pomodoro), sia rispetto ad una dieta che prevede il consumo di pomodoro rosso».



Si veda anche Eugenio Butelli *et al.* 2008, «Enrichment of tomato fruit with health-promoting anthocyanins by expression of select transcription factors», *Nature Biotechnology* n. 26: 1301-1308, 26 ottobre 2008. Sul pomodoro viola sperimentato in Canada dalla prof.ssa Cathie Martin: <http://www.lastampa.it/2014/01/28/scienza/benessere/salute/pomodori-viola>.

## Riferimenti bibliografici

- Abate G.  
2013 *Dalla Campania felix alla Terra dei fuochi. I nostri prodotti sono davvero avvelenati? Pomodoro Flambé. La prima inchiesta su cosa mangiamo*, Corriere del Mezzogiorno, Editoriale del Mezzogiorno, Napoli.
- Anderson B.  
1996 [1983] *Comunità immaginate: origini e diffusione dei nazionalismi*, Manifestolibri, Roma.
- Appadurai A.  
2001 [1996] *Modernità in polvere*, Meltemi, Roma.
- Artusi P.  
2010 [1891] *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Bur, Milano.
- Blumenthal H. *et al.*  
2007 «Glutamic Acid and 5'- Ribonucleotide Contents between Flesh and Pulp of Tomatoes and the Relationship with Umami Taste», in *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55 (14): 5776-5780.
- Bourdieu P.  
1983 [1979] *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.
- Braudel F.  
1987 [1985] *Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni*, Bompiani, Milano.
- Camporesi P.  
1980 *Alimentazione, folklore, società*, Pratiche editrice, Parma.  
1991 [1985] *Le officine dei sensi*, Garzanti, Milano.  
1993 *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa*, Garzanti, Milano.
- Cavalcanti I.  
2002 [1837] *Cucina Teorico-pratica*, Grimaldi Editori, Napoli.
- Capatti A., Montanari M.  
2005 *La cucina italiana*, Laterza, Bari.
- Carmagnola F.  
2006 *Il consumo delle immagini. Estetica e beni simbolici della fiction economy*, Mondadori, Milano.
- Caroli M.  
2006 *Il marketing territoriale. Strategie per la competitività sostenibile del territorio*, Angeli, Milano.
- Clifford J.  
1999 [1988] *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Corrado V.  
2001a [1781] *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo, seguito dal trattato delle patate. Le ricette vegetali di un grande cuoco del Settecento*, Donzelli Editore, Roma.  
2001b [1809, 1832<sup>2</sup>] *Cucina Napoletana. Pranzi giornalieri variati ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti delle stagioni*, Grimaldi & C. Editori, Napoli.
- Gentilcore D.  
2010 *La Purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*, Garzanti, Milano.
- Giancristofaro L.  
2012 *Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro*, Franco Angeli, Milano.
- Gibson J., Graham K.  
2003 «An Ethics of the Local», in *Rethinking Marxism*, 15 (1): 49-74.
- Grasseni C.  
2013 «La patrimonializzazione del cibo. Prospettive critiche e convergenze sul campo», in *Voci*, X: 78-87.
- Guigoni A.  
2009 *Alla scoperta dell'America in Sardegna. Vegetali americani nell'alimentazione sarda*, AM&D Col-lana Agorà, Cagliari.
- Handler R.  
1988 *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, The University of Wisconsin Press, Madison.
- Harris M.  
1990 [1985] *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino.

- Harvey M., Quilley S., Beynon H.  
2002 *Exploring the Tomato. Transformations of Nature, Society and Economy*, Edward Elgar, Cheltenham, UK.
- Hroch M.  
1996 «From National Movement to the Fully-formed Nation: The Nation-building Process in Europe» in Balakrishnan G. (ed.), *Mapping the Nation*, Verso, London: 78- 97.
- Latouche S.  
2008 *Breve trattato sulla decrescita serena*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Lévi-Strauss C.  
1965 «Introduzione all'opera di Marcel Mauss», in *Teoria generale della magia e altri saggi* [1950], Einaudi, Torino, XV-LIV.  
1966 [1958] *Antropologia strutturale*, Il Saggiatore, Milano.  
1998 [1964] *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano.  
2010 [1968] *L'origine delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano.
- Matvejević P.  
1998 *Il Mediterraneo e l'Europa. Lezioni al Collège de France e altri saggi*, Garzanti, Milano.
- Montanari M.  
1993 *La fame e l'abbondanza*, Laterza, Roma-Bari.  
2004 *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.  
2010 *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari.
- Moro E.  
2013 «La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione», in *Voci*, X: 111-122.  
2014 *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Il Mulino, Bologna.
- Niola M.  
2003 [1994] *Totem e ragù. Divagazioni napoletane*, Tullio Pironti, Napoli.  
2009 *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Il Mulino, Bologna.  
2012 *Non tutto fa brodo*, Il Mulino, Bologna.  
2015 *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Il Mulino, Bologna.
- Palumbo B.  
2002 «Patrimoni-identità: lo sguardo di un etnografo», *Antropologia Museale*, 1: 17-19.  
2013 «A carte scoperte. Considerazioni a posteriori su un percorso di ricerca a rischio di patrimonializzazione», in *Voci*, X:123-152.
- Papa C.  
2013 «Sviluppo rurale e costruzione della qualità. Politiche globali e pratiche locali», in *Voci*, X: 153-162.
- Petrini C.  
2005 *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Einaudi, Torino.
- Pizza G.  
2012 «Microfisiche del cibo fra edonismo e cultura», in *Italianieuropei* 10: 40-46.
- Rebora G.  
1998 *La civiltà della forchetta. Storie e cibi di cucina*, Laterza, Bari.
- Root W.  
1971 *The Food of Italy*, Atheneum, New York.
- Sanità H.  
2013 «Una maschera da inghiottire. Di che pasta sono fatti gli italiani», in *La Freccia e Il Cerchio. Specchio/Maschera*, Annuale internazionale bilingue di filosofia, letteratura, linguaggi, IV: 235-262.  
2015 «Seasonality and Resistance Strategies: the Neapolitan Christmas Feast. 1. Representing and eating time», in K. Becker, V. Moriniaux, M. Taubeaud (eds), *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Hermann, Paris: 188-192.
- Teti V.  
1999 *Il colore del cibo. Geografia mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma.
- Toussaint-Samat M.  
1991 *Storia naturale e morale dell'alimentazione*, Sansoni, Firenze.