

Università degli Studi di Bologna
Scuola di Lettere e Filosofia
Master "Storia e cultura dell'alimentazione"

LA TRADIZIONE DELL'ESTRATTO IN SICILIA
Evoluzione e prospettive per il futuro

Candidato: Ana Fernández
Relatore: Massimo Montanari
a.a. 2020/21

INDICE

1.	Contestualizzazione.....	2
2.	Introduzione	3
3.	Testimonianze sull'estratto e la salsa.....	6
3.1	testimonianza della generazione degli anni `70	6
3.2	testimonianza della generazione degli anni `30	9
3.3	testimonianza della generazione di fine degli anni `90	12
4.	Discussione	14
1.	L'estratto, antenato della salsa di pomodoro?	14
2.	Il futuro della tradizione dell'estratto in Sicilia	16
3.	Il turismo può aiutare alla continuazione di una tradizione alimentare?	18
3.1	Il caso degli orti di limoni di Sorrento.....	19
3.2	La tradizione dell'estratto mercificata	20
3.3	Verso un turismo gastronomico responsabile con le tradizioni	22
4.	Il paradosso delle tradizioni	25
5.	Conclusioni.....	29
6.	Bibliografia	31
7.	Annessi	32
	ANNESSE 1. La ricetta dell'estratto di Case Vecchie raccontata da Giovanna di Bella.....	33
	ANNESSE 2. Fotografie dell'estratto e i pomodori asciutti a Valledolmo e Vallelunga Pratameno	34
	34
	ANNESSE 3. Intervista a Giovanna di Bella e Enza di Gangi.....	35
	ANNESSE 4. Intervista a Carmela Vaccarella.....	38
	ANNESSE 5. Intervista a ragazzi giovani di Valledolmo	40

1. CONTESTUALIZZAZIONE

Il mio interesse per l'estratto di pomodoro nasce dalla esperienza vissuta alla scuola di cucina Anna Tasca Lanza dove ho avuto modo di osservare da vicino i loro processi di produzione. La Scuola di cucina Anna Tasca Lanza è ubicata nel centro della Sicilia ai piedi delle Madonie, tra i paesi di Valledolmo e di Pratomeno.

La scuola è stata fondata nel 1989 dalla signora Anna Tasca Lanza nella masseria Case Vecchie, costruita nel 1830 all'interno della Tenuta vini viticola Regaleali, appartenente alla famiglia Tasca d'Almerita. La scuola nasce con l'obiettivo di diffondere la cucina siciliana, specialmente quella del centro Sicilia, rivolgendosi soprattutto ad un pubblico americano.

Dal 2008 la scuola è gestita da Fabrizia Lanza, figlia di Anna, che ha dato seguito alla missione di sua madre facendo anche evolvere l'attività del progetto costruendo dei nuovi percorsi. La scuola diffonde la cucina siciliana ancora oggi principalmente tramite il turismo, però ha portato avanti una particolare proposta di turismo gastronomico fondata in uno sguardo educativo.

Il progetto non si occupa solo di lezioni di cucina ma vuole che le persone che ci si avvicinano capiscano questa zona della Sicilia tramite il suo il paesaggio alimentare, cosa che avviene non solo tramite le lezioni di cucina ma anche da altre attività parallele.

Ormai la scuola offre soggiorni di una settimana in cui si impara sia a cucinare piatti tipici della cucina siciliana che le attività agricole connesse alla coltura dei suoi ingredienti, visitando produttori e artigiani della zona. Oltre a questi soggiorni, la scuola offre anche workshops monotematici, ad esempio sull'olio d'oliva, sul frumento, sull'estratto e la salsa di pomodoro.

Il workshop sull'estratto e la salsa è l'oggetto della mia tesi, la quale prende in esame l'evolversi di una tradizione del centro Sicilia dai primi del '900 ad oggi e immagina per essa un possibile futuro attraverso l'ipotesi del turismo esperienziale.

2. INTRODUZIONE

Ogni ultima settimana di agosto a Case Vecchie si producono tutta una serie di conserve di pomodori: pomodori secchi, pomodori pelati in conserva (*polpa più*), estratto e salsa pronta. La destinazione finale di questi prodotti non è la vendita bensì per i consumi propri della scuola durante l'anno. Le preparazioni della salsa e l'estratto, hanno lo stesso punto di partenza, perciò si fanno contemporaneamente. È importante precisare questo dettaglio perché anche se il tema di questa tesi è la tradizione dell'estratto, poi capiremo che non si può parlare di uno senza l'altro e spesso verranno approcciati simultaneamente nei diversi discorsi di questa tesi.

Come punto di partenza si tolgono i semi dei pomodori e si cuociono in una pentola insieme a qualche cipolla, alloro, aglio e il succo stesso che i pomodori fanno uscire man mano che cuociono. Poi, il tutto viene tritato nel passapomodoro che butta d'una parte la parte solida e di un altro lato il succo. A questo punto il succo prende due strade diverse.

Il succo destinato a diventare estratto, al quale viene aggiunta una notevole quantità di sale (*vedere ricetta allegato 1*), viene steso su tavoli di legno nel cortile al sole per farlo asciugare. Nel processo di asciugatura, bisogna mescolarlo spesso con un cucchiaino, man mano che il succo si stringe, siccome diminuisce la quantità, si vanno levando dei tavoli e mettendo assieme il prodotto che va rimanendo. In uno, due giorni, in base alle temperature, il succo si stringe e si asciuga fino a diventare una pasta densa e concentrata, l'estratto. Quest'anno 2022 abbiamo ottenuto 17 kg di estratto da 200 kg di pomodori e l'estratto era pronto dopo un solo giorno al sole, normalmente ha bisogno di due, tre giorni e la sera bisogna metterlo al riparo purché non prenda umidità durante la notte.

Una volta l'estratto è pronto, si conserva in barattoli di vetro con uno strato sottile di olio sopra e possono essere conservati sulla dispensa mentre i barattoli siano chiusi.

Per la salsa pronta, il succo si fa cuocere e stringere in pentola per ore. Alla fine, ci si butta un trito di aglio, cipolla, basilico e olio, lo si fa cucinare per un 15 minuti prima di imbottigliarlo nelle bottiglie di vetro da 750 ml e di tapparle con tappo di sughero. In questo modo la salsa bollente si pastorizza nella bottiglia chiusa senza ulteriori interventi. La salsa pronta è chiamata in questo modo perché giustamente è pronta per

essere mangiata appena aperta la bottiglia, bisognando solo riscaldarla. Questo è quello che la differenza della *passata* di pomodoro, la quale viene imbottigliata subito dopo il passaggio per il passapomodoro, senza la seconda cottura e senza il trito di cipolla e basilico.

L'estratto viene oggi usato in maniera diversa della salsa. Fondamentalmente si aggiunge in cucchiaini piccoli ai soffritti per arricchire il sapore di piatti di lunga cottura come minestre e piatti di carne, a volte sciolto in un po' d'acqua a volte sciolto in un po' di vino bianco. Alcune delle ricette siciliane che richiedono l'estratto sono per esempio *pasta con le sarde, spezzatino di agnello e menta, arancine al ragù, broccoli arriminati, minestra di tenerumi e cucuzza, calamari ripieni...*

Essendo straniera, da un lato la pratica casalinga di fare l'estratto di pomodoro mi era totalmente sconosciuta, da un altro lato non sapevo che fare la conserva di salsa di pomodoro fosse una tradizione rituale nelle zone rurali della Sicilia.

In Spagna, dove sono nata e cresciuta, non esiste la tradizione di fare l'estratto, e anche se oggi probabilmente lo si può trovare in supermercato, non è un prodotto che appartiene alla nostra cultura alimentare. La salsa di pomodoro invece sì è usata nella nostra alimentazione, però essendo cresciuta in città, nella mia famiglia non abbiamo mai fatto le nostre conserve, e quindi neanche la conserva di salsa di pomodoro. Anche se so che questa è una pratica più o meno comune nelle zone rurali, non immaginavo che fare la conserva di salsa di pomodoro fosse una tradizione rituale nelle zone rurali della Sicilia e del sud dell'Italia.

Disconoscendo un po' entrambi le tradizioni, il modo di fare di Case Vecchie era il mio unico punto di riferimento, e quindi davo un po' per scontato che salsa ed estratto erano ed erano sempre stati compagni, che si facevano sempre contemporaneamente.

Questa idea mi si rafforzò quando Giovanna ed Enza (cuoche della scuola) mi raccontarono che anche a casa loro da piccole si facevano la salsa e l'estratto insieme, nella stessa giornata.

Pensando alle origini di entrambe le tradizioni, questo dettaglio della contemporaneità mi faceva venire un dubbio:

Se lo scopo di tutte e due le preparazioni era in sostanza lo stesso (cioè, conservare i pomodori a lungo) non capivo quale fosse il senso in passato di conservarlo in due modi

diversi alla stessa volta. Non capivo perché nasce la pratica di fare l'estratto potendosi conservare i pomodori in formato di salsa, al mio avviso più comoda da fare, che già per primo non richiede bruciarsi per una intera giornata al torrido sole d'agosto. Pensai che l'unica ragione che giustificasse l'elaborazione dell'estratto in passato sarebbe che la possibilità di fare la salsa non ci fosse o non si conoscesse.

Inizia dunque questa tesi con la ipotesi che l'estratto fosse stato un antenato della salsa di pomodoro, una sorta di salsa di pomodoro rudimentale nata prima della salsa. Scopriremo che la mia ipotesi non era corretta però non era neanche dal tutto sbagliata. Questa ipotesi apriva anche un'altra questione, se l'estratto nasceva prima della salsa perché ragione lo si continuava a fare ancora oggi, perché non era stato sostituito dalla salsa? Mi stupiva l'idea che ancora lo si producesse e immaginavo che l'estratto doveva essere molto apprezzato in questa zona, sia la tradizione che il prodotto in sé stesso dovevano avere un valore importante nella cucina siciliana che giustificassero la continuazione di questa tradizione.

Come parte della ricerca ho fatto tre interviste a persone di tre generazioni diverse dei paesi di Valledolmo e Valledolmo. Una intervista a una signora nata negli anni '30, un'altra alle cuoche della scuola che appartengono alla generazione degli anni '60-70 e un'altra a dei giovani nati fra gli anni '95-99. Le due prime sono state registrate e l'ultima è stata filmata, la trascrizione di tutte tre si trova negli allegati 3, 4 e 5.

Oltre alle interviste ho fatto anche una piccola ricerca bibliografica sugli argomenti delle tradizioni e il turismo gastronomico. Nell'ambito storico ho trovato poche fonti bibliografiche riguardo all'estratto e alla salsa, il libro *Il mito delle origini* di Massimo Montanari è stata la mia fonte principale.

3. TESTIMONIANZE SULL'ESTRATTO E LA SALSA

Ho scelto di presentare le testimonianze delle interviste nell'ordine in cui sono state veramente eseguite. Esponendole in quest'ordine si percorre lo stesso percorso di apprendistato che ho vissuto personalmente, si segue in definitiva l'evoluzione del ragionamento man mano che le interviste risolvevano delle questioni e ne sollevavano altre.

Dunque, per primo si espone la testimonianza della generazione degli anni '60-70. Con questa intervista si capisce grosso modo la situazione attuale di queste due tradizioni, la loro generazione in generale fa ancora la conserva di salsa in modo casalingo e sono invece pochissimi quelli che fanno l'estratto. Per scoprire invece perché e come è nato l'estratto arriviamo alla testimonianza della generazione degli anni '30. Finalmente si espone quella dei giovani, che sarà il punto di partenza per discutere sul futuro di entrambi tradizioni però specialmente quella dell'estratto.

3.1 TESTIMONIANZA DELLA GENERAZIONE DEGLI ANNI '70

Di seguito si racconta la testimonianza di Giovanna di Bella ed Enza di Gangi, nate negli anni 1966 e 1972 rispettivamente a Valledlunga Pratameno. Giovanna ed Enza lavorano come cuoche nella scuola di cucina Anna Tasca Lanza da 30 e 20 anni. Entrambe si occupano dell'elaborazione delle diverse conserve di pomodoro che si fanno alla scuola alla fine di agosto. La trascrizione dell'intervista si trova nell'allegato 3.

Giovanna ed Enza raccontano che d'estate in passato tante persone in paese facevano sia l'estratto, che la conserva di salsa che i pomodori secchi, tutte con pomodori dei loro orti. Nelle loro famiglie in particolare, loro due le hanno sempre fatti. Entrambe famiglie avevano l'orto in cui coltivavano di tutto ed i pomodori coltivati bastavano sia per essere venduti che per fare le conserve per tutto l'anno.

Ai loro tempi l'estratto e i pomodori secchi si facevano in mezzo alla strada del paese, su tavoli e gabbiette di legno rispettivamente. La famiglia ci si riuniva per fare queste conserve durante quasi una settimana, un giorno si faceva la conserva di salsa, un giorno l'estratto, un giorno la polpa più (pomodori pelati in conserva) ecc.

Le donne si occupavano dei processi e della cottura e gli uomini davano una mano con le cose pesanti come tirar fuori i tavoli dai magazzini oppure lavare le cassette di pomodori, il loro lavoro stava fondamentalmente in campagna.

Giovanna ed Enza hanno partecipato sin da piccole a questa tradizione di famiglia. Enza ricorda che per lei e i suoi fratelli da piccoli, queste giornate erano vissute come una festa, col tempo si è resa conto che la famiglia aveva bisogno di avere quante più mani possibili per fare queste conserve e che era un dovere dal quale nessuno in famiglia poteva sfuggire.

Nonostante il dovere, Enza ricorda che era un bel modo di stare in famiglia, durante queste giornate sua zia gli faceva nel forno a legna delle *vastedde* (un pane rotondo tipico in Sicilia) e delle *faccie di vecchie* (simile allo *sfincione*) e per i bambini era un gioco stare lì in mezzo a tanti pomodori rossi e all'acqua.

In quei tempi la salsa di pomodoro che si imbottigliava a casa di Enza e Giovanna era quella che conosciamo come *passata*, cioè non salsa pronta. Quando si voleva usare la passata per fare la salsa bisognava dunque fare il soffritto e cucinare la passata in pentola un po' per farla ridurre. Enza e Giovanna ormai fanno solo salsa pronta a casa loro perché così risparmiano un po' più di tempo in cucina.

Alcune persone come la zia di Enza facevano l'estratto sia per consumo proprio che per venderlo ai vicini del paese. Giovanna ed Enza che sono poi diventate parenti, facevano l'estratto insieme fino a quindici anni fa e ne vendevano una piccola quantità alla signora Anna Tasca e alla stessa famiglia Tasca.

Il pomodoro che si usava per fare le conserve già ai tempi di Giovanna ed Enza era il pomodoro *siccagno*, detto in Siciliano non irrigabile. Questo è il pomodoro che ancora oggi si usa in tutta questa zona per fare la salsa di pomodoro e tutte le conserve di esso. Oggi in Sicilia si parla di *pomodoro siccagno* come una varietà di pomodoro a sé, di cui si commercializzano i semi, questo è un pomodoro lungo di pianta bassa, non arrampicata. Le persone di campagna della generazione di Giovanna ed Enza parlano invece del *pomodoro siccagno* non come una varietà a sé, ma come metodo di coltivazione in sé stesso, cioè senza irrigazione, che però non esclude delle varietà di pomodori diverse.

In qualsiasi caso, il *pomodoro siccagno* non viene innaffiato, riceve soltanto l'acqua delle precipitazioni, le quali d'estate in questa zona sono quasi inesistenti. Come conseguenza della siccità questi pomodori sono molto saporiti e zuccherati e sono molto adatti per la salsa e le conserve perché hanno molta quantità di polpa e succo.

Giovanna racconta che ai tempi, i pomodori non venivano innaffiati solamente perché le persone non avevano la possibilità di avere un impianto per la irrigazione. Questo ci fa immaginare che con il tempo alcune varietà di pomodori si sono adattate alla coltivazione senza irrigazione in questo clima meglio di altre e forse quella che oggi si è più diffusa è quella che ha preso anche commercialmente il nome di *pomodoro siccagno*.

Enza e Giovanna dicono che poche persone a Vallelunga fanno ancora l'estratto, per i vicoli del paese almeno non si vede quasi più. Riconoscono che alcune persone lo fanno forse nella casa in campagna in modo tale che loro non possono vederlo, però in ogni caso loro la percepiscono come una tradizione che si va perdendo. Nell'allegato 2, Immagine 1, si trova una fotografia dell'estratto mentre viene asciugato al sole in un vicolo di Vallelunga nel mese di luglio di quest'anno 2022, la immagine appartiene a un vicino di Enza, che è una delle poche persone che lo fa ancora in paese.

Ne Giovanna e Enza fanno più l'estratto a casa loro, da quindici anni lo fanno solo a Case Vecchie. Quello che loro continuano a fare è la salsa pronta, i pomodori secchi e la polpa più. Per fare queste conserve Giovanna compra i pomodori a qualche vicino agricoltore del paese, mentre Enza lo fa con quelli coltivati dal suo marito nell'orto.

I loro figli non hanno imparato a fare l'estratto perché erano piccoli quando ancora lo si faceva a casa, e sia Giovanna che Enza riconoscono che la loro generazione è più apprensiva nei confronti dei figli rispetto a quella dei loro genitori. Loro non hanno coinvolto ai loro figli quando piccoli nella produzione dell'estratto per paura che si potessero bruciare o farsi male in cucina, poi nel momento che sono cresciuti e potevano essere coinvolti Giovanna ed Enza avevano già smesso di farlo a casa, perciò non l'hanno mai imparato a fare.

Con la salsa e le altre conserve di pomodoro è stato invece diverso, perché a casa non hanno smesso di farle e quindi i figli si hanno imparato a produrle, già che venivano e vengono ancora richiesti per dare una mano.

I loro figli non si sono mai interessati per l'estratto, secondo Enza perché le nuove generazioni non capiscono il senso, il valore dell'estratto nella cucina, non possono essere interessati in una cosa di cui non capiscono il senso né come essere impiegata. Considero che questa osservazione è molto accurata e ne ritorneremo più avanti.

Enza e Giovanna stimano molto la tradizione di fare le conserve di pomodoro a casa, sono nate con questa abitudine e danno molto valore al fatto di preparare questo cibo con le loro mani, sapere come è stato fatto e gli ingredienti che sono state usati. Ciò nonostante, entrambe provano certa indifferenza davanti al fatto che l'estratto si sia smesso di fare, che i loro figli non ne siano interessati e non abbiano imparato a farlo. Per entrambe, la perdita di queste tradizioni non viene percepita come una mancanza, non è un argomento che sembri preoccupargli, lo accettano come un fatto naturale.

3.2 TESTIMONIANZA DELLA GENERAZIONE DEGLI ANNI '30

A continuazione si racconta il testimonio di Carmela Vaccarella, nata nel 1933 a Valledolmo. La sua intervista è stata determinante per capire perché si faceva l'estratto. La trascrizione dell'intervista si trova nell'allegato 4.

La mamma di Carmela faceva l'estratto già quando Carmela era piccola. Lei racconta che a Valledolmo i pomodori si sono diffusi nell'epoca dell'occupazione americana, lei non si ricorda gli anni, però sarebbe alla fine della Seconda Guerra Mondiale. In quei tempi, nel paese si diceva che la terra non era adatta per piantare i pomodori, però arrivò al paese un signore di Bagheria che li piantò e fece vedere che la terra era effettivamente adatta, da quel momento le persone del paese iniziarono a piantarli in quantità. Quando lei era piccola, prima che questo signore di Bagheria arrivasse in paese, si piantavano i pomodori in piccole quantità, il giusto per farli in insalata, fare un po' di salsa per consumarla al momento e fare l'estratto per il resto dell'anno.

Il modo di fare l'estratto era già in sostanza lo stesso di oggi, si cucinavano un po' i pomodori prima in una pentola, poi si setacciavano a mano col setaccio perché allora non c'era il passa pomodoro e poi il succo si metteva ad asciugare su tavoli di legno per strada, si andava girando ogni tanto e se la giornata era molto calda, l'estratto poteva essere pronto in un giorno.

La salsa invece solo si faceva per consumarla fresca al momento, non si faceva la conserva di salsa perché non c'era nessun contenitore che permettesse di conservarla, le bottiglie di vetro non si erano ancora diffuse e non c'erano neanche frigoriferi, quindi non si avrebbe neanche potuto conservare la salsa una volta il suo contenitore fosse stato aperto. Inoltre, come diceva lei, nei tempi in cui era bambina non c'erano pomodori in grosse quantità come per poter fare litri di salsa per tutto l'anno.

Quando la stagione dei pomodori era finita e non potevano più fare salsa fresca, facevano la salsa di pomodoro a base di estratto. Soffriggevano un po' di cipolla con l'olio, scioglievano l'estratto in acqua e si cucinava il tutto per un po'. Con questa salsa mangiavano la pasta ed altri piatti, come anche la carne.

L'estratto era dunque il modo di conservare la salsa, una salsa concentrata ed asciutta che si poteva tenere a lungo in qualsiasi contenitore sullo scaffale. L'estratto si conservava molto bene a temperatura ambiente perché era molto salato e lo si copriva pure con uno strato d'olio. Il grasso e la sale, agivano come conservanti naturali.

Carmela dice che ai tempi l'estratto si poteva già comprare pure nei negozi, e racconta un aneddoto di sua madre al riguardo. Dice che durante il primo anno che erano sposati, i suoi genitori la mattina della festa di Santo Antonio, il marito, Nino, cioè Antonio, aprendo la porta trovò 5 lire, una cifra considerevole per quegli anni, e festeggiarono il giorno di Santo Antonio comprando con quei soldi carne, salsa e pasta. Per capire questo aneddoto bisogna sapere che la famiglia di Carmela comprava la pasta e la salsa già confezionate solo nei giorni di festa, perché non potevano permettersi di comprarle tutti i giorni. Ai tempi, la pasta che mangiavano ogni giorno era sempre pasta fresca fatta a mano a casa.

Prima che l'*arbitriu* si diffondesse nelle case popolari (torchio manuale per dare forme diverse alla pasta) le forme di pasta si facevano con le proprie mani e strumenti di casa e questo limitava il tipo di forme che potevano dare alla pasta. Per esempio, con un bastone sottile di legno si facevano le *secarredde* (questo è il nome che si usava prima per dire *busiante*) altre di queste forme di casa erano per esempio le *orecchiette* e i *cavatelli*.

Per loro era una festa poter comprare la pasta confezionata da un lato perché non dovevano lavorare per farla a casa e da un altro perché aveva delle forme di pasta che a casa non si potevano fare, come dei maccheroncelli oppure spaghetti.

Dal momento in cui sono arrivate le bottiglie lei ha iniziato a fare la salsa in conserva e non ha più fatto l'estratto. Le prime bottiglie che arrivarono a casa sua le portò suo marito dalla Germania, quindi probabilmente verso gli anni 60.

Da quando hanno iniziato a fare la conserva di salsa la fanno sempre in famiglia nella casa in campagna. Le donne si occupano di tutto quello che riguarda l'elaborazione e cottura e gli uomini aiutano a pulire le pentole. Quando le chiedo se i suoi figli hanno imparato a fare la salsa lei si sorprende e dice *'Miei figli? Io due uomini havi, perciò! Chiddi sulu travagghiari la terra faciànu'*. È chiaro che trattandosi di cucina gli uomini non ne imparavano perché il loro compito era lavorare la terra, davano una mano con le cose pesanti, però non sapevano come cucinare la salsa.

Sulle varietà di pomodoro per fare le conserve Carmela dice che si provavano diverse varietà sempre in *siccagno*, cioè senza innaffiare. Quelli che si innaffiavano producevano di più però il pomodoro veniva acquoso e poco saporito.

Lei non partecipa più alla preparazione della salsa in famiglia perché è molto anziana, però apprezza molto la salsa fatta in casa dai suoi, perché sa che è fatta con cura e attenzione.

Al contrario di Enza e Giovanna, Carmela non ha un ricordo romantico sull'estratto, dice che era un lavoraccio dover stare a mescolare sotto il sole una intera giornata, non era una cosa che si faceva per piacere, era un dovere perché era fondamentale conservare i frutti freschi della terra al più lungo possibile.

3.3 TESTIMONIANZA DELLA GENERAZIONE DI FINE DEGLI ANNI '90

Intervista ad un gruppo di ragazzi di Valledolmo nati intorno agli anni 1995-1999.

Quando ho fatto questa intervista sapevo già che pochissime persone fanno ancora l'estratto in paese e sapevo che quasi tutti fanno tuttora la conserva di salsa, di modo che questa intervista parla sulla salsa e molto poco sull'estratto. La trascrizione di tutta l'intervista si trova nell'annesso 5.

Nessuno di questi giovani ha mai fatto l'estratto, solo la nonna di Giuseppe è quella che continua a farlo ancora e lo fa da sola perché ne fa una piccola quantità e non ha bisogno di aiuto. Quando chiedo a loro sull'estratto, Salvatore dice che è una cosa che si faceva prima, che apparteneva a un'altra generazione e ora non si fa più.

Al posto dell'estratto, le famiglie di tutti loro fanno la salsa di pomodoro a casa. Tutti partecipano nell'elaborazione tranne Giuseppe, che riconosce apertamente che non gli fa nessun piacere fare la salsa e trova questa tradizione un po' sopravvalutata perché considera che la conserva di salsa fatta a casa perde qualità dopo un po' di mesi in bottiglia e non è migliore di quella del supermercato.

Il resto dei ragazzi pensa che è una lavorazione molto faticosa e che partecipano sia perché la famiglia glielo chiede sia perché si sentono in colpa se non aiutano perché loro sono i primi a consumarla. In generale questa tradizione è per loro un po' scocciatura un po' piacevole, perché è faticoso però apprezzano la qualità della salsa fatta a casa.

Giuseppe è molto convinto che da grande non continuerà con questa tradizione perché la salsa del supermercato gli soddisfa. Per alcuni di loro, come Francesco e Alessia questa tradizione è legata al loro paese e al pomodoro *siccagno*, questo è il pomodoro che si coltiva nella zona ed è quello che tradizionalmente usano per fare tutte le conserve di pomodoro. Se in un futuro abitano altrove, in una città o un altro luogo dove non c'è un pomodoro buono per fare la salsa, per loro non avrebbe nessun senso farla. Alessia dice che se da grande abita ancora in zona, non farà probabilmente la salsa in conserva tutti gli anni e nemmeno in grandi quantità però pensa che le farà piacere farne almeno un po' ogni tanto.

In generale tutti, incluso Giuseppe, apprezzano molto la qualità del pomodoro *siccagno* e sono fieri che questo prodotto di qualità sia prodotto nel loro paese. Alcune famiglie lo

coltivano tutti gli anni per fare le conserve ed altre lo comprano a qualcuno che lo produce in zona.

Nella loro intervista sono venute fuori altre particolarità di questa tradizione, la prima è che la conserva di salsa si fa solo in famiglia, non succede che si invita a una persona di fuori del nucleo familiare, come un amico. Può capitare che due famiglie che siano molte unite si riuniscano per fare la conserva però questo succede solo quando c'è molta confidenza fra le due, perché possono esserci disaccordi nel modo di fare la salsa, nella quantità di bottiglie che prende ognuna, ecc. I passaggi per fare la salsa sono in sostanza sempre gli stessi l'unico dettaglio che cambia spesso fra famiglie è la scelta di fare salsa pronta o passata, cioè metterla in bottiglia già condita con aglio, cipolla e basilico oppure imbottigliarla da sola e condirla quando se ne fa uso per mangiarla. Giuseppe dice che sua madre condisce solo la salsa che le manda a lui che studia fuori, in maniera che lui non deva fare niente, solo buttarla sulla pasta.

Ogni famiglia poi consuma solo la sua salsa, non capita che si scambiano la salsa fra amici. Ogni membro della famiglia ha più o meno sempre lo stesso ruolo nella lavorazione, nel caso della famiglia di Giuseppe, suo nonno è sempre quello che imbottiglia. Salvatore racconta che i ragazzi di solito non imbottigliano perché le bottiglie ogni tanto possono scoppiare, il compito dei ragazzi di solito è tagliare, lavare i pomodori e mescolare ogni tanto.

Un'altra particolarità è che il giorno dell'elaborazione della salsa si mangia, come no, pasta con la salsa appena fatta. Qua si è aperto un dibattito divertente sul gusto della salsa fresca o più invecchiata, Alessia dice che la salsa fresca, appena fatta, quasi non le piace perché a un gusto troppo fresco. Invece Giuseppe pensa che il senso di fare la salsa a casa è proprio il piacere di poter mangiarla appena fatta, per lui la salsa perde molta qualità dopo messi in bottiglia e non ne trova differenza con quella del supermercato.

4. DISCUSSIONE

Dopo aver presentato le testimonianze sull'estratto e la salsa vorrei per primo discutere l'ipotesi che ha dato inizio a questa tesi, cioè la possibilità che l'estratto fosse un antenato della salsa di pomodoro. Di seguito ho voluto discutere la possibilità di un futuro per questa tradizione tramite il turismo esperienziale, quale sono le sfide e le opportunità dietro questa nuova forma di turismo e come può modellare una tradizione facendola diventare già diversa.

1. L'estratto, antenato della salsa di pomodoro?

In questa tesi sono riuscita a trovare delle tracce sull'estratto di pomodoro solo dopo il 1.900, ciò nonostante, il testimonio di Carmela Vaccarella e un po' di storia sulla salsa di pomodoro possono già aiutarci a dar risposta alla ipotesi che ha dato inizio a questa tesi.

Secondo Massimo Montanari la salsa di pomodoro entra nella cucina italiana durante il XVII secolo tramite gli spagnoli, però solo circoscritta ai ceti benestanti. La prima ricetta di salsa di pomodoro in Italia di cui si ha traccia compare nello *Scalco alla moderna* di Antonio Latini del 1692. Questa è una ricetta molto diversa da quella fatta oggi, però è comunque una salsa fresca, fatta per essere consumata al momento.

Non sembra fattibile dunque pensare che l'estratto si facesse in Italia prima di questa data, perché abbiamo visto che l'estratto è nato come modo di conservare la salsa ante la inesistenza dei frigoriferi e di un contenitore che potesse conservare un liquido deperibile a lungo, quindi andiamo un po' più avanti.

La prima menzione italiana che conosciamo di una conserva di pomodoro ce la dà anche Montanari. Questa risale al 1807, in un ricettario napoletano di *cucina casareccia* compare una ricetta di 'maccheroni alla napoletana' che recita '*con buon brodo di ragù, dove siano stati cotti i pomodoro, a loro tempo, o conserva di essi*'. Quello che non indica la ricetta è di che tipo di conserva si tratta, se salsa liquida oppure estratto, oppure, pomodori asciutti? (quest'ultima meno probabile). Montanari precisa che, nonostante il titolo del ricettario e il nome della ricetta, questa non è una ricetta popolare. Se fosse una ricetta popolare, con quasi tutta probabilità starebbe parlando di estratto, perché effettivamente, le bottiglie di vetro non iniziarono a diffondersi prima del trascorso del secolo XIX, con il progressivo sviluppo dell'industrializzazione.

I ceti benestanti facevano uso delle bottiglie di vetro pero erano oggetti preziosi usati sostanzialmente per contenere oli, liquori, profumi e farmaci non come istrumento di cucina per conservare del cibo. Quindi non sembra neanche probabile che conservassero la salsa di pomodoro allo stato liquido come lo si fa oggi a casa. È dunque molto possibile che si trattasse di estratto.

Con molta probabilità, la salsa di pomodoro diventa popolarmente diffusa in Italia durante la prima metà del XIX. Secondo Montanari, il ricettario di *Cucina casareccia in dialetto napoletano* del 1839 è il primo testimonio che abbiamo di una ricetta popolare di salsa di pomodoro (*sauza da pommadore*), fatta già nello stesso modo in cui la si fa oggi: ‘con pomodori maturi pestati e ripuliti di semi, messi a cuocere dentro una *cazzarola* assieme alla loro *acquiccia* e rimestati in continuazione fino a che, terminata la cottura, saranno passati al setaccio e ristretti *ncoppa a lo fuoco*. Infine si aggiungono sale e pepe e la salsa è pronta’.

Mi azzarderei dunque ad ipotizzare che la tradizione di fare l’estratto in Italia dovrebbe risalire intorno alla fine del XVIII secolo inizi del XIX e probabilmente non molto più indietro, già che la salsa di pomodoro non sembra una salsa molto diffusa fino a questo periodo. Per il caso concreto della Sicilia, non ne ho nessuna traccia oltre al testimonio di Carmela nata del 1933, però le date non dovrebbero sbalzare così tanto se abbiamo conto che la salsa di pomodoro si faceva già a Napoli nel 1807 e Napoli e Sicilia erano state entrambe governate dalla dinastia dei Borbone da inizi del 1700 con il Re Filippo V di Spagna. Perciò, è molto probabile che le tempistiche per la salsa di pomodoro fossero più o meno simili in Sicilia.

Un altro testimonio interessante per la storia dell’estratto ce lo racconta un articolo del giornale La Repubblica sull’azienda Mutti. Gli autori scrivono che nel 1909 nasce nella famiglia Mutti l’idea di produrre il concentrato di pomodoro e che le più moderne tecnologie di cottura sottovuoto consentivano al prodotto di essere conservato in latta e non più in pani, come fatto fino ad allora. Il prodotto fu così tanto concentrato nel sapore e nel colore che l’estratto si chiamò Conserva Nera.

Di questo breve racconto scopriamo che ancora prima che i barattoli di vetro fossero diffusi, l’estratto era conservato in panni. Il fatto che venisse chiamato *Conserva Nera*, ci fa pensare che le ricette del XIX secolo che indicano *conserva* di pomodoro potevano star facendo riferimento all’estratto.

Abbiamo dunque scoperto che l'estratto è nato come versione asciutta della salsa di pomodoro. Ai tempi, come diceva Carmela, l'estratto era la loro conserva di salsa di pomodoro, impiegata per fare una salsa quando i pomodori erano fuori stagione. Aveva allora certo senso ipotizzare che l'estratto nasce perché la possibilità di fare la salsa non c'era. Era possibile fare la salsa, però non era possibile conservarla allo stato liquido e a temperature ambiente, perciò nasce la pratica di fare l'estratto. In certo modo, l'estratto si che potrebbe essere inteso con un antenato della *passata* di pomodoro, potrebbe essere inteso come una conserva di salsa rudimentale. È probabile che l'estratto sia stato in sostanza la prima conserva di pomodoro in Italia.

2. Il futuro della tradizione dell'estratto in Sicilia

Ho iniziato questa ricerca incuriosita per il contesto e le ragioni che hanno portato avanti l'invenzione dell'estratto. All'inizio, quando ancora non avevo scoperto che quasi nessuno lo fa più, mi affascinava l'idea che ancora lo si producesse. Quando poi ho scoperto che è una tradizione che va perdendosi, man mano che le interviste mi facevano appassionare per questa tradizione, mi affascinava invece il fatto che pochissime persone continuassero a farlo. Con lo sguardo di una persona straniera, mi affascinava e mi intristiva che questa tradizione non fosse apprezzata per i propri paesani. Dopo leggere queste interviste credo invece che nessuno sarà stupito dal fatto che l'estratto non si faccia più, lasciando l'emozioni da un lato e affidandoci alla ragione, ormai neanche a me stupisce, anzi, lo capisco e in certo modo sono anche d'accordo.

Come dice Salvatore, la tradizione dell'estratto appartiene a un'altra generazione. Questa tradizione nasce come risposta al bisogno di conservare il pomodoro in un contesto in cui i mezzi disponibili per la conservazione del cibo erano pochi, sostanzialmente sole e sale. Adesso che i mezzi sono evoluti, fare l'estratto non ha più un senso pratico, sia perché ormai è possibile conservare il pomodoro in formato di salsa liquida grazie alle bottiglie, sia perché i frigoriferi permettono la conservazione della salsa una volta aperto il suo contenitore. Le poche persone che continuano a farlo sono le ultime appartenenti a quella generazione bisognosa, solo che ormai non lo fanno più per bisogno, quello che li spinge a continuare con questa tradizione è secondo me una

consuetudine e anche un piacere. È la consuetudine e il piacere di prodursi per loro stessi parte del cibo che consumano, così come la consuetudine di usare l'estratto in cucina e il piacere per il suo gusto, un gusto che conoscono sin da bambini, è un sapore che appartiene alla loro generazione.

Le nuove generazioni, come i giovani che ho intervistato, non si identificano con questa tradizione perché non gli è stata tramandata, non l'hanno mai visto fare a casa o non hanno mai fatto partecipato alla sua elaborazione, perché come dice Enza, ai bambini piccoli non li si coinvolge più in queste pratiche come si faceva quando lei era piccola. Da un altro lato, l'estratto ha un senso in cucina che non interessa più alle nuove generazioni. Seguendo i discorsi di Enza, i giovani non apprezzano il suo valore, non lo apprezzano perché è una generazione che cucina molto di meno e quello che cucinano sono piatti di cottura veloce in cui l'estratto non si impiega. Per tutto ciò, la tradizione di produrre l'estratto in modo casalingo non gli appartiene e scomparirà quando le poche persone che ancora lo sanno fare non ci siano più.

Invece, la tradizione di fare la conserva di salsa si appartiene ancora alla generazione dei giovani nati in queste zone rurali della Sicilia, e perciò probabilmente questa avrà ancora una più lunga durata in comparazione con l'estratto.

Per alcuni giovani è un dovere più che un piacere e smetteranno di fare la conserva appena si emancipino, per altri, come per Alessia, è una tradizione fantastica nonostante la fatica, e vorrebbero continuarla in piccole quantità se da grandi si trovano ancora nella stessa zona dove trovano facilmente il pomodoro *siccagno* per fare queste conserve.

Dal mio punto di vista, la tradizione di fare la salsa appartiene alla loro generazione non solo perché gli sia stata tramandata e ne siano ancora coinvolti, ma anche perché è un prodotto che si adegua alle loro abitudini alimentari, non come l'estratto.

È semplicissimo aprire la conserva di salsa già pronta e buttarla sulla pasta come diceva Giuseppe, è il prodotto perfetto per una generazione che non vuole spendere tempo in cucina. Ancora più semplice e più conveniente è per giovani dalla loro età comprare la salsa nel supermercato piuttosto che produrla a casa, perciò è solo questione di anni che anche loro smettano di produrre la conserva di salsa a casa in maniera rituale.

3. Il turismo può aiutare alla continuazione di una tradizione alimentare?

Il termine turismo culinario è usato per descrivere la intenzionale partecipazione esplorativa dei sistemi alimentari dell'altro, concetto che in inglese è stato chiamato *foodways*. Un turista culinario è colui che disegna il suo itinerario di viaggio in base al desiderio di conoscere le tradizioni culinarie di un luogo, di coinvolgere tutti i sensi ed essere immerso nell'esperienza. Il termine *foodways* vuole descrivere il cibo in modo olistico, estendendosi oltre il cibo nel piatto per includerne il consumo, la preparazione, acquisizione, produzione, e il paesaggio che modella e in cui cresce (Long, 2004).

Le comunità in cui i sistemi alimentari locali sembrano ancora mantenere connessioni essenziali tra cibo, famiglia, comunità e paesaggio sono attraenti per i turisti perché sono sia esotiche rispetto alle realtà urbane, sia considerate 'autentiche', caratteristica molto ricercata dai turisti come parte della loro esperienza di viaggio.

Sotto l'ampio ombrello del turismo, il turismo culinario sta avendo una grande crescita a livello globale. Le statistiche del 2013 ne identificano quasi tre quarti della popolazione adulta degli Stati Uniti come viaggiatori di piacere e il 77% di loro è classificato come viaggiatore gastronomico (UNWTO, 2012). Questo mercato di nicchia è visto per le regioni come un'opportunità di attrarre turisti mercificando l'esperienza rurale così come i tradizionali sistemi alimentari (Kilburn, 2018).

A continuazione analizzeremo il modello di turismo gastronomico che si è sviluppato attorno al coltivo dei limoni sorrentini, come esempio di coltivo tradizionale in rischio di estinguersi che sta provando l'attività turistica come via di sopravvivenza.

3.1 Il caso degli orti di limoni di Sorrento

Nicole Kilburn mostra nel suo articolo *Culinary Tourism, the newest crop in Southern Italy's farms and pastures* (2018) che gli orti di limoni di Sorrento, nella costa Amalfitana, sono un esempio di come il turismo può aiutare al mantenimento di una pratica tradizionale che sta essendo abbandonata.

Quando nel XI secolo fu scoperto che i limoni potevano prevenire la malattia dello scorbuto i pendii di Sorrento furono trasformati in giardini di limoni che esistono ancora oggi. Il coltivo di questi limoni è stato importante per l'economia di questa zona e la posizione, così come il clima, hanno fatto che l'uomo sviluppasse delle pratiche di coltivo particolari, in questo caso si parla di pergole di castagno in terrazze costruite in pietra che fanno impossibile il lavoro meccanizzato. Varietà locali si hanno anche sviluppato col passo del tempo, come il limone *Sfusato Amalfitano* che è stato riconosciuto nel 2001 come *Indicazione Geografica Protetta*.

A livello ambientale questo coltivo è anche importante per la conservazione del paesaggio e l'ecosistema, le terrazze aiutano anche a prevenire l'erosione del suolo e contenere l'acqua della pioggia, che è diventata più torrenziale col cambiamento climatico.

La produttività di questo coltivo oggi è bassa in comparazione con altre zone dell'Italia più industrializzate, difficolando molto la competitività di questo prodotto nel mercato. Queste circostanze fanno sì che tanti giardini di limoni siano stati abbandonati negli ultimi anni.

Molti di quelli che rimangono hanno visto nel turismo la possibilità di fare economicamente sostenibili i loro giardini, che non rendono solo con la vendita dei limoni e così molte aziende offrono anche tours dei loro giardini insieme a degustazioni di limoncello all'aperto. Basta scrivere su Google *'visit lemon garden Sorrento'* per avere un'idea della quantità di aziende che offrono questa esperienza.

Nonostante le vulnerabilità che possano esserci dietro a questo turismo che si è sviluppato in Sorrento, l'attività turistica è quella che per ora incoraggia alle aziende di continuare con il coltivo del limone in questa zona facendo che i giardini siano mantenuti.

Il caso degli orti sorrentini è un esempio di come una pratica tradizionale e un paesaggio sono stati mercificati, concetto detto '*commodified*' in inglese. La mercificazione significa che si fa diventare merce un elemento a cui la caratteristica di potere essere venduto e comprato non gli è mai appartenuta.

3.2 La tradizione dell'estratto mercificata

Nello stesso articolo, Kilburn esprime l'idea molto diffusa che l'interesse che gli stranieri mostrano per le tradizioni di un posto, aiuta a nobilitare queste tradizioni, con la speranza che i giovani si interessino all'apprendimento e alla perpetuazione di queste pratiche culturali.

Sono d'accordo col fatto che l'interesse che una persona di fuori esprime per le tradizioni di un popolo fa sì che questo popolo possa apprezzarle di più. Però penso che questo nobilitamento può aiutare alla continuazione delle tradizioni solo e quando ce ne sia un valore economico. Sia che la tradizione in sé stessa sia collegata con una pratica economica o che non lo sia però lo diventi, essendo dunque mercificata.

Nel caso della pratica di fare l'estratto, questa è una tradizione casalinga, nata per il consumo familiare, per avere un modo in cui poter usare il pomodoro in cucina tutto l'anno. Le nuove generazioni, che non lo sanno fare, non sono neanche interessate a farlo, e non lo usano perché non cucinano, non la continueranno per il semplice fatto che i turisti vengano, la apprezzino, pensino che sia bella e li sorprenda.

L'unico modo in cui il turismo potrebbe aiutare alla continuazione della pratica di fare l'estratto in questa zona sarebbe mercificandola, dandole un valore economico sia al prodotto oppure alla produzione in sé stessa, perché il semplice apprezzamento di uno straniero verso una tradizione casalinga non servirà a farla continuare.

Lo straniero apprezza le tradizioni dei posti dove viaggia perché le vede dal di fuori, dallo sguardo di una persona che è in vacanze, lo straniero non sperimenta il duro lavoro che c'è dietro il coltivo di limoni in Sorrento o dietro la produzione dell'estratto e quindi le idealizza.

Kilburn spiega nel suo articolo che uno dei pericoli di mercificare elementi del paesaggio culturale e che questi devono essere attraenti per i turisti, e di solito il turista è attratto da idee preconcepite e stereotipi che sono stati costruiti dai diversi mezzi di

comunicazione, libri, agenzie di viaggi, cinema... Il turista quindi fa le sue scelte di viaggio in base a queste aspettative, e siccome bisogna aggradarlo e non deluderlo, spesso le esperienze vengono modificate, ridisegnate per coincidere con le idee preconcepite del turista (*Kilburn, 2018*).

La pratica di fare l'estratto non è neanche scappata all'attenzione dei media essendo stata ripresa in una scena del famoso film *Cinema Paradiso* di 1988, in un modo però abbastanza lontano dalla realtà.

In questa scena si vede un gruppo molto grande di donne sulla piazza del paese che mescolano l'estratto ognuna su un tavolo di legno. Nel paese Palazzo Adriano, in Sicilia, dove il film è stato girato, c'è un museo dedicato a questo film in cui c'è anche un dipinto di questa scena.

Detta così, la scena può sembrare non molto diversa dalla realtà, invece c'è una differenza da non sottovalutare, che l'estratto si faceva solo in famiglia, non insieme agli altri vicini del paese e i tavoli di legno si uscivano appena fuori casa, oppure lo si faceva in campagna, però mai in mezzo alla piazza pubblica.

Può sembrare una differenza sottile ma in realtà hanno dei significati molto diversi, la scena dipinta dal film esprime un comportamento sociale molto diverso di quella che è la cultura in questa zona.

La scena del film ci potrebbe far pensare a una società con un senso molto comunitario. Per esempio, potremmo immaginare che le famiglie del paese mettevano assieme tutta la loro raccolta di pomodori per fare l'estratto in modo collettivo, potremmo immaginare che le donne del paese si organizzavano per fare l'estratto insieme e siccome erano in tante e avevano bisogno di tanto spazio, si faceva in piazza, diventando così un grande evento sociale. Poi questo estratto veniva forse distribuito fra tutte le famiglie che avevano partecipato alla sua lavorazione, sia con mano d'opera sia con pomodori.

Tutto questo è però un'invenzione. Il modo in cui realmente si fa l'estratto ci parla invece di un'altra cultura diversa di quella che possiamo immaginare dalla scena del film. Dal modo in cui si produce l'estratto tradizionalmente possiamo leggere che in queste società la famiglia è quella che rappresenta l'idea di comunità, sono delle società comunitarie prevalentemente dentro il nucleo familiare che funziona come individuo in sé stesso, fuori del quale si esprime l'atteggiamento individualista. Perciò, l'estratto, così

come la salsa, lo si fa per consumo proprio della famiglia, non vengono scambiati fra le famiglie e ogni famiglia fa il suo.

Anche il senso della privacy è diverso nella scena del film Cinema Paradiso comparata con la realtà di questi popoli. Nonostante l'estratto della mia famiglia viene sposto in maniera pubblica uscendosi alla strada, rimane sempre circoscritto al pezzo di strada in cui si trova casa mia, volendo dire che questo estratto è privato, appartiene a un individuo, io o la mia famiglia. Esporre l'estratto nella piazza pubblica toglie questo senso di privato, facendolo sembrare un prodotto comunitario per tutti i vicini del paese.

Kilburn spiega nel suo articolo che quando il turista vuole vivere una esperienza percepita come autentica di un posto di cui però hanno una idea preconcepita, e quelli che li ricevono ne corrispondono a queste loro idee, c'è il pericolo che la tradizione diventi uno spettacolo diverso della realtà, venendo così cancellato quello che invece si voleva preservare.

L'elaborazione dell'estratto potrebbe benissimo essere mercificata diventando per esempio una esibizione all'aperto ispirata nella scena del film, che avrà costruito uno stereotipo sull'autenticità di questa tradizione. Uno spettacolo del genere potrebbe avere molto successo come esperienza turistica, adesso che ci sono pomodori in qualsiasi stagione lo spettacolo potrebbe essere fatto tutto l'anno in continuazione e si riuscirebbe a dar continuazione alla tradizione dell'estratto ogni anno. Però è questo il modo in cui vogliamo dar continuazione alle tradizioni? facendole diventare uno spettacolo?

3.3 Verso un turismo gastronomico responsabile con le tradizioni

Nel 1985 in Italia una legge nazionale definisce per la prima volta l'attività dell'agriturismo, in base alla quale gli agricoltori potevano integrare il reddito della loro attività agricola aggiungendo alloggio e altre opportunità legate al cibo e alla fattoria stessa, come servizio turistico. L'obiettivo di questa proposta era quello di creare un altro flusso di entrate per sostenere l'economia rurale che incoraggiasse ai giovani di rimanere nelle zone rurali invece di migrare in città in cerca di lavoro.

Da quel momento, case rurali e masserie che erano state abbandonate dopo la Seconda Guerra Mondiale, iniziarono a essere rioccupate come alloggi turistici, specialmente nella regione di Toscana, che è ormai diventata leader in Italia nell'ambito

dell'agriturismo. Il marchio dietro queste proposte turistiche si focalizzava sulla creazione e rinascita dell'identità culturale, basata sui prodotti agroalimentari locali, sul patrimonio alimentare e sugli stili di vita rurali, cose che già allora erano percepite come importanti da preservare nei contesti rurali (*Kilburn, 2018*).

La legge dell'agriturismo definiva il turismo come un'attività aggiuntiva alle fattorie, invece piano piano c'è stata una separazione e l'agriturismo è diventato una attività economica in sé stessa. L'agriturismo ora si presenta in diverse forme che vanno dal semplice soggiorno in un'ex fattoria riabilitata per il servizio turistico, a quello che offre una esperienza partecipativa nelle attività agricole e altri che includono anche lezioni di cucina, come sarebbe in sostanza il caso della scuola Anna Tasca Lanza, di cui tratta questa tesi.

Le regioni meridionali d'Italia abbracciano da qualche anno questa forma di turismo con la speranza di migliorare la propria economia. In questo senso, il caso della Toscana è quello in cui si vogliono riflettere, una regione per la quale l'agriturismo è stato determinante per il suo inserimento nella mappa turistica (*Kilburn, 2018*).

Tuttavia, questo turismo ha spostato lo scopo di beneficiare principalmente ai produttori locali verso la soddisfazione delle esigenze dei consumatori e così come le tendenze stabilite dall'industria del turismo globale. I turisti potrebbero voler allontanarsi da tutto e godersi un'esperienza rurale, ma si aspettano comunque gran parte del loro stile di vita urbano in questi contesti. Per esempio, le statistiche Istat del 2009 indicano che il 37% degli agriturismi in Italia dispone di piscine (Santucci 2013). Questo evidenzia la vulnerabilità del rapporto turista- popolazione locale, dove questi ultimi sperano di promuovere il successo sia economico che culturale attraverso il turismo, ma sono legate al rapporto di potere per cui il turista determina ciò che vuole consumare.

Il potere economico gioca qui un ruolo importante, perché ammorbidire il paesaggio rurale per soddisfare i desideri e le esigenze del turista può di fatto cancellare ciò che si voleva promuovere, l'identità e culture locali (*Kilburn, 2018*).

Quando la rigenerazione economica è la priorità principale, il turismo può non solo danneggiare l'anima di un luogo ma può anche ignorare alcuni dei costi reali, che generalmente sono pagati dai locali. Le destinazioni trasformate per e dal turista

possono diventare tutt'altro che posti gradevoli per i residenti, già che devono combattere con la folla, aumento dei prezzi e una degradazione generale dell'ambiente (Kilburn, 2018).

Arrivati a questo punto è giusto chiederci come possiamo immaginare una forma di turismo gastronomico sostenibile.

Secondo Kilburn, la chiave passa per offrire delle esperienze preziose per tutti i soggetti coinvolti, turisti e locali. Riuscire a soddisfare le aspettative del turista al tempo che si mantengono le identità e pratiche culturali locali. Dev'essere un turismo costruito sulla partecipazione e la coproduzione in un'esperienza significativa per tutti.

Affinché questo modello turistico funzioni, è necessario riformulare il turista come ospite piuttosto che come cliente. In quanto ospiti non sono consumatori, né spettatori passivi, ma viaggiatori invitati ad osservare, ascoltare, annusare e gustare un luogo dal punto di vista dell'anfitrione locale (Kilburn, 2018).

Se immaginiamo un futuro per la tradizione dell'estratto in cui il turismo collabori in modo responsabile con la tradizione, non dovremmo dunque pensare allo spettacolo dell'estratto in piazza descritto poco fa, perché sarebbe un'esperienza disegnata dallo sguardo dal turista e per il turista, in cui la popolazione locale dà, ma non riceve altro che soldi, la loro identità viene nascosta e annullata dietro uno spettacolo teatrale e quindi lo scopo si trasforma nel guadagno economico e non più nella continuazione della tradizione e il riconoscimento della identità locale.

La scuola di cucina Anna Tasca Lanza realizza da nove anni un altro tipo di esperienza che potrebbe essere un buon modello se il futuro dell'estratto dovesse essere collegato al turismo.

Ogni ultima settimana di agosto la scuola produce la salsa di pomodoro e l'estratto nel modo tradizionale per il suo consumo proprio. A un certo punto venne fuori l'idea di aprire queste giornate al pubblico offrendo la esperienza come un workshop e l'iniziativa ha avuto molto successo sin d'allora.

Con questo workshop la scuola di un lato riceve, oltre al guadagno economico, l'aiuto di una grande squadra per fare l'estratto e la salsa ogni anno, il che è molto gradito perché è un'impresa impegnativa tenendo conto che si lavorano intorno 200 Kg di pomodori per entrambi elaborazioni.

Per le donne che cucinano alla scuola, come Giovanna ed Enza, donne dei paesi vicini che fanno l'estratto da tanti anni, è sempre emozionante l'interesse genuino che sveglia l'estratto e la salsa negli stranieri, vedere la sua tradizione apprezzata significa un grande riconoscimento. Per loro è anche un modo di continuare con una tradizione che va perdendosi.

Il turista, di un altro lato, riesce ad avere una esperienza divertente, 'autentica' e esclusiva, non è un semplice spettatore ma impara su una tradizione locale dalla mano di persone del posto, partecipando nella tradizione con tutti i suoi sensi.

Dal mio avviso, il workshop sull'estratto dalla scuola di cucina Anna Tasca Lanza potrebbe essere una esperienza modello per un turismo più sostenibile con le tradizioni, perché come dice Kilburn si riesce a continuare con una tradizione locale al tempo che turista e locali guadagno, senza che i locali abbiano dovuto trasformare sé stessi o il modo di fare l'estratto per accomodare le ideali del turista. Ciò nonostante, ci sono dei paradossi di cui vorrei parlare a continuazione.

4. Il paradosso delle tradizioni

Tradizione, dal latino significa letteralmente 'qualcosa consegnata'. La tradizione si riferisce sia al processo di trasmissione di generazione in generazione, sia a qualcosa, costume o processo di pensiero che si tramanda nel tempo. Questo passaggio è stato per tanto tempo un passaggio naturale, incosciente. La coscienza della tradizione in Europa è nata principalmente in quelle situazioni storiche in cui la possibilità di tramandare era sotto minaccia, situazioni in cui i popoli erano consapevoli che c'era un cambiamento. *Tradizione* diventò il nome dato a quelle caratteristiche culturali che, in situazioni di cambiamento, dovevano continuare a essere tramandate, pensate, conservate e non perdute (Graburn, 1997).

Claude Levi-Strauss ha diviso le società in due tipi, quelli che lui chiama società fredde pensano che ogni generazione debba ricreare il passato e che il tempo sia una serie di cicli. Le seconde sono chiamate società calde, e sono quelle consapevoli del cambio e del percorso irreversibile della storia (Graburn, 1997).

Nelle società ‘fredde’, il concetto di tradizione era quasi equivalente all’eredità. La tradizione era sia il mezzo per guadagnarsi da vivere che i simboli, le storie e i ricordi che davano identità e status.

Nelle società ‘calde’ il concetto di tradizione ha assunto significati diversi. Nel Settecento, in Europa, con l’Illuminismo, la scienza e il razionalismo vennero alla ribalta e si pensava spesso che la tradizione era un ostacolo alla perfezione della società. Si parlava del peso della tradizione come se dovesse essere gettata da parte e il termine tradizione diventò sinonimo di ciò che veniva superato dalla scienza o dalla modernità (*Grabum, 1997*).

Nell’epoca del colonialismo cambia di nuovo la percezione dello status della tradizione e delle società tradizionali. Antropologi e missionari pensavano che i costumi diffamati di molti popoli conquistati non solo non fossero necessariamente immorali, ma spesso artistica e funzionalmente uguali o migliori di quanto offerto dal cosiddetto mondo civile. In tutto il mondo, la gente cominciò a soffrire di una ‘nostalgia imperialista’, il rimpianto per avere eliminato modi di vita e usanze provate nel tempo adatte ai popoli per secoli, un rimpianto per stare trasformando un mondo ricco in culture verso un mondo omogeneo (*Grabum, 1997*).

Dopo la rivoluzione agricola e industriale del Settecento e dell’Ottocento, il potere della scienza e la fede nel progresso vennero messi in discussione e le tradizioni locali, soprattutto quelle rurali, divennero la fonte di ispirazione e identità in molte nazioni europee. Questa forma moderna di nostalgia è diventata abituale ormai con l’accelerazione dei cambiamenti sociali dovuti alla globalizzazione ed è arrivata d’appertutto in Europa la tendenza di voler preservare gli stili di vita tradizionali, sia per curiosità, sia per evitare la loro scomparsa, sia solo dar riconoscimento ai i loro valori estetici e funzionali (*Grabum, 1997*).

Questo è il contesto che inconsapevolmente ha reso possibile che la scuola di cucina Anna Tasca Lanza sviluppasse il suo workshop sull’estratto. Dopo tanti anni, questo workshop ha avuto abbastanza esito fra un pubblico straniero avendo avuto anche dei giornalisti interessati a scrivere su questa esperienza e la tradizione dell’estratto in Sicilia.

L'esito del workshop non ha però avuto nessun cambiamento per la tradizione dell'estratto a livello locale. Nella zona dove la scuola si trova l'estratto non si fa quasi più e questo workshop non è riuscito a promuovere la tradizione nei paesi attorno. Sono due mondi paralleli, perché anche se la tradizione continua ogni anno nella scuola, non riesce a tramandarsi nella zona perché non viene insegnata a delle persone del posto, ma a degli stranieri, che tra l'altro avranno poche possibilità di poter riprodurla nei loro paesi di origine.

Il caso del workshop sull'estratto è anche un buon esempio di com'è paradossale pensare che i turisti possano aiutare a un popolo a mantenere le sue tradizioni. Credo che le tradizioni appartengono a un popolo in un tempo con degli attori e delle circostanze precise che fanno sì che una tradizione abbia una ragione di esistere, quando questo tempo e circostanze cambiano la tradizione scompare o cambia anche lei per adattarsi al nuovo contesto.

Nel contesto della scuola Anna Tasca Lanza, la tradizione dell'estratto è anche cambiata, in queste nuove circostanze, il valore dell'estratto per il pubblico che paga per il workshop, non è più quello della preservazione dei pomodori e l'uso che questo prodotto c'ha in cucina, ma quello della sua lavorazione come esperienza in sé stessa. Il semplice fatto che la tradizione di fare l'estratto sia diventata un workshop con un valore economico fa che questa tradizione sia già diversa di com'è nata all'inizio.

Le tradizioni sono dal mio punto un concetto olistico, un tutto indivisibile. La tradizione dell'estratto non può essere pensata solamente come l'atto di fare l'estratto in sé stesso, c'è un contesto che l'ha definito e del quale questa non si può separare.

Quando questo contesto cambia e l'estratto si fa in un contesto nuovo, cambia anche la tradizione. Non si potrebbe dire che il workshop della scuola sta *conservando* la tradizione dell'estratto, perché conservare significa preservare nello stato originario senza scomporsi. Possiamo dire invece che questa iniziativa sta dando continuazione a una pratica che è stata tradizionale per questo popolo durante tanti anni, però in un'altra epoca.

La idea invece preconcepita dai turisti su una esperienza autentica è quella di qualcosa non alterato nonostante il passo del tempo, ed è problematico corrispondere a questa loro idea quando si parla di mercificazione del patrimonio culturale, perché la cultura è

sempre in costante cambio e non è positivo quando le idee degli estranei ristagnano le tradizioni in reliquie del passato (*Kilburn, 2018*).

Secondo Henrie Glassie (1995), le tradizioni sono costruite dalle persone come conseguenza della loro interazione con l'ambiente. Ciò significa che il cambiamento è lo stato naturale della tradizione. Glassie considera che la tradizione è un concetto temporale, un processo continuo intricato con il passato e il futuro, situato nel nulla del presente.

5. CONCLUSIONI

Le tradizioni sono come un filo nella storia, ci raccontano continuamente sul passato, sul presente e sul possibile futuro. Possono essere anche un filo infinito di cui non è facile tracciare l'inizio e la fine, sono in costante cambio e possono sempre essere sostituite da nuove tradizioni per poi continuare il filo della storia.

Nel filo della storia dell'estratto potremmo iniziare dalla nascita del coltivo del pomodoro, potremo iniziare da quando questo è arrivato in Italia, possiamo iniziare da dove vogliamo, per concludere vorrei solo centrare lo sguardo nel pezzo della storia che copre le tre generazioni intervistate in questa tesi.

L'estratto è nato come salsa di pomodoro asciutta per essere conservata e invece oggi l'estratto è percepito come un prodotto assolutamente diverso della *salsa pronta* oppure della *passata*, è un prodotto in sé stesso.

Alcune famiglie appartenenti alla generazione che ha vissuto l'estratto come una conserva di pomodoro, hanno sostituito automaticamente l'estratto per la salsa appena le bottiglie di vetro hanno permesso di conservare la salsa allo stato liquido, hanno logicamente sostituito il metodo di conservazione antico per quello nuovo.

Quelle famiglie che invece hanno continuato a fare l'estratto contemporaneamente alla conserva di salsa, hanno iniziato a impiegarlo in maniera diversa dalla salsa, impiegandolo come condimento per arricchire i sapori di piatti di lunga cottura, non più come salsa, come faceva la generazione precedente. In questo modo, per la generazione a metà degli anni '90 l'estratto è diventato nel loro immaginario collettivo un prodotto a sé, con un suo valore proprio e diverso dalla salsa.

Piano, piano questa generazione ha anche smesso di fare l'estratto perché la *passata* o la *salsa pronta* vengono molto più impiegate in cucina in comparazione con il nuovo uso dell'estratto. Di modo che i figli di questa generazione non hanno vissuto questa tradizione però sì quella della salsa. Per la generazione di fine degli anni '90 la salsa si è rafforzata come la conserva per eccellenza. L'estratto è una cosa che facevano o fanno solo gli anziani, disconoscono l'impiego in cucina di questo prodotto.

Nell'immaginario collettivo urbano e straniero, l'estratto è invece una cosa esotica, l'estratto è una tradizione bella, romantica, bucolica perché collegata con il mondo rurale. L'estratto è una tradizione in pericolo di scomparire, dobbiamo lottare contro il

corso naturale della storia per mantenerla, dobbiamo fare imparare ai giovani come lo si fa, dobbiamo obbligarli a fare l'estratto tutti gli anni per mantener viva questa tradizione?

Niente di questo, ancora più bizzarro, gli stranieri stessi vengono in Sicilia a fare un workshop su come imparare a fare l'estratto come metodo di turismo alternativo, anche se poi nei loro paesi di origini non lo rifaranno mai più. Sembra una satira eppure non c'è niente più vero.

Purtroppo non possiamo cambiare il corso della storia, non possiamo forzare un popolo a continuare con una tradizione che non ha più nessuna ragione di esistere nel contesto attuale, così come non possiamo evitare che si sia sviluppato un turismo collegato con il ritorno alle tradizioni, è successo in questo modo e possiamo solo accettare tutte le due cose e immaginare dove sarà portata la tradizione dell'estratto in questo nuovo contesto sociale, che è bizzarro ma reale come la vita stessa.

6. BIBLIOGRAFIA

H.H Graburn, N., 1997. What is tradition?. *Museum Anthropology*, [online] 24 (2/3). Available at: <https://escholarship.org/content/qt6jx218bc/qt6jx218bc_noSplash_d16c7d4063260e5debe3d7362bf612bb.pdf> [Accessed 10 August 2022].

Glassie, H., 1995. Tradition. *The Journal Of American Folklore*, [online] 108 (430). Available at: <<https://doi.org/https://doi.org/10.2307/541653>> [Accessed 20 August 2022]

Kilburn, N., 2018. Culinary tourism, the newest crop in Southern Italy's farms and pastures. *Anthropology of food*, [online] 13. Available at: <<https://journals.openedition.org/aof/8384#bibliography>> [Accessed 15 July 2022].

Long, L., 2004. Culinary Tourism; A folkloristic perspective on eating and otherness. In L. Long (ed) *Culinary Tourism: 20-50*. Lexington: University of Kentucky Press.

Montanari, M., 2019. *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. 2nd ed. Laterza.

Mancini, G. and Scuteri, A., 2021. Dalla fatica nei campi all'invenzione del tubetto: l'epopea del pomodoro di Mutti. [online] *La Repubblica*. Available at: <https://www.repubblica.it/ilgusto/2021/05/03/news/mutti_famiglia_del_gusto_pomodoro-298796695/> [Accessed 15 August 2022].

Santucci, F.M., 2013. Agritourism for rural development in Italy, evolution, situation and perspectives. *British Journal of Economics, Management and Trade* 3(3): 186-200.

United Nations World Tourism Organization., 2012. *Global Report on Food Tourism. AM Reports* [online] 4. Available at: <<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>> [Accessed 25 May 2017].

7. ANNESSI

ANNESSO 1. La ricetta dell'estratto di Case Vecchie raccontata da Giovanna di Bella

Allora, prendi i pomodori, li lavi, si strizzano per far uscire i semi e poi si mettono nel pentolone e mettiamo aglio, alloro e cipolla, abbondante. La cipolla, tagliate a fette, tipo un pugno d'aglio, che serve a far profumare già il pomodoro. Quando è cotto, un po' pochissima acqua in fondo per non far attaccare la pelle del pomodoro nel fondo della pentola o se no un filo d'olio.

Quando è cotto si passa il pomodoro nella macchinetta, nel passa pomodoro. Se è poca quantità si fa col girello, se cucini un kilo di pomodoro allora lo fai lì.

Passi il pomodoro e metti il sale già nel fustino stesso, abbondante. È tutto fatto a occhio e a gusto, mi pare che quest'anno è stato 900 gr di sale per 70 L di sugo di pomodoro, mi pare che è stato così. Che magari mettiamo e mettiamo e poi si assaggia, se è bello salato ti fermi. Perché è il sale che fa asciugare poi la salsa, la passata fuori, perché fa scaricare l'acqua che c'è dentro ed è quello che lo fa asciugare. Dev'essere bello salato.

Poi si mettono dei tavoli fuori e vai mettendo la salsa con le brocche sopra, prima si ferma al centro diciamo per quanto la salsa va scendendo piano piano e dopo un po' poi inizi a sistemarlo sulla tavola col cucchiaino e ad allargarlo tutto, poi ti passa tutta la giornata fuori a mescolare, se c'è abbastanza sole, la giornata è bella calda, diciamo che in un giorno si reduce proprio abbastanza.

Poi la sera lo raccogli della tavola, lo metti dentro la ciotola e lo metti sempre così al fresco ma al riparo, mai fuori.

Magari l'indomani mattina se c'è bisogno lo rimetti di nuovo fuori. E poi quando è già pronto mettiamo 1 grammo di acido citrico per ogni kilo di estratto, come conservante. Mia zia non lo metteva sto coso, lo faceva forse troppo salato purché si conservassi. Mi ricordo che era abbastanza salato.

Si mette anche un po' d'olio, ma poco, giusto per impastarlo così un pochettino con le mani nella ciotola. E poi si fanno i barattolini, si riempie, uno stratto di olio sopra e si chiude.

ANNESSE 2. Fotografie dell'estratto e i pomodori asciutti a Valledolmo e Vallelunga Pratameno



Immagine 1. Estratto (Vallelunga, 2022)



Immagine 3. Estratto (Valledolmo, data sconosciuta)



Immagine 2. Pomodori asciutti (Valledolmo, data sconosciuta)

ANNESSE 3. Intervista a Giovanna di Bella e Enza di Gangi

L'estratto lo facevate da piccole a casa vostra?

Giovanna – Sì!

Enza – Sì, sì

Giovanna – Sì, con i tavoli di legno fuori in mezzo alla strada. L'estratto è una cosa che in paese si usa tanto e che tante persone fanno. Io ho imparato dalla mamma. E quindi c'era quel giorno, il giorno dedicato a fare le bottiglie, il giorno dedicato a fare la polpa più, i pelati noi chiamammo, e il girone dedicato a fare l'estratto. Quindi c'era l'aiuto pure di qualche altra zia di qualche altra cugina, perché purtroppo richiede tanto lavoro. E quindi lava il pomodoro, poi magari lo strizzi per far uscire i semi, lo cucini, poi lo passi, e poi più presto fai più presto vai a metterlo sulle tavole al sole. Una volta si passava col crivo. Con le mani. Quello era un lavoraccio. C'era un crivo ch'era d'acciaio con i buccini, che passavi questo pomodoro con la mano e la pelle rimaneva tutta lì.

O si no, un'alternativa è, che qua l'abbiamo fatto, cucinarlo il pomeriggio prima, lo lasciamo qua in cucina dentro le pentole col sale messo e poi la prima mattina del giorno dopo si esce.

Enza - Io l'estratto l'ho imparato da una mia zia che ora è morta che abitava a fianco mia mamma. Lei lo faceva sempre anche perché lo vendeva, lei aveva un pezzo di terra, un bel spiazzale sotto e quindi ci si mettevano tutte ste tavole e noi da bambine iniziavamo.. che poi andava a finire un gioco. Lei aveva pure un forno qua (a legna) e quindi l'accendeva pure e quindi andava a finire che poi lei ci faceva le vastedde, che è un pane peso là nel forno e veniva tipo con le bolle così. E noi abbiamo iniziato a fare l'estratto ad aiutarla a cucinare il pomodoro.. a stenderlo fuori.. Era una festa, ce, da bambini era una festa, poi crescendo è diventato una fatica.

Dico sempre da bambina era bello perché tu ti piaceva stare in mezzo all'acqua, lavare il pomodoro, bagnarti i piedi.. tutto rosso.. era un gioco! Anche se poi la sera eri stanca pero ti piaceva, poi mescolare tutto il giorno.. poi la zia che ti fa la vastedda là dentro.. ce., BELLO. Poi crescendo si capisce che era una necessità, era un aiuto... Anche mio papà per i lavori di campagna, sono andata pure io con il fieno col mio papà, a portare il trattore, con 10 anni, a 12 anni io portavo già il trattore col mio papà, a prendere le balle di fieno in campagna, gli aiutavo col bestiame.. avevamo più di 50-60 vitelli.

Quando facevamo la salsa mi ricordo che si cucinava la salsa cruda, direttamente passata e s'imbottigliava e poi mettevamo delle fuste con delle pezze dentro e tutte ste bottiglie, un bagno Maria. Questa cosa da bambina mi è rimasta c'erano due tre fuste in questo spiazzale, è tipo un bidone di ferro grande, con il fuoco sotto e venivano cotti ste bottiglie al bagno Maria. Si coprivano d'acqua e poi noi ci divertivamo a prendere le bottiglie in mezzo all'acqua, quando si raffreddava l'acqua.

Pero avevate un pezzo di terra abbastanza grande per poter coltivare tanti pomodori?
Giovanna - *Sì, coltivare i pomodori per venderlo e in più per farti la conserva per tutto l'anno, sia di bottiglie, di pelati e d'estratto. Con una casetta si riesce a togliere fuori mezzo kilo di estratto..*

Enza - *Tutto, tutto si coltivava, i pomodori, i cavoli, la tenerume, le zucchine, tutto, tutto.*

Gli uomini erano anche parte di queste giornate o era una cosa solo di donne?

Giovanna - *No, solo di femmine*

Enza - *No, va be, gli uomini qualcuno ci aiutava, ti ricordi Salvatore? ci aiutava a mettere i tavoli fuori, le gabelle, a sistemare queste cose fuori ci aiutavano. Magari a lavarli, perché la mattina si lavano col tubo con l'acqua. Oppure la sera.. questo magari ci aiutavano a farlo.*

Giovanna - *Ma diciamo che il processo di cucinarli e prepararlo è più di donne*

Enza - *Va be, però Pompeo (marito di Giovanna) pure aiutava a fare la salsa di là a cucinare il pomodoro, a tirarlo, le bacinelle.*

Ma a casa tua hai ricordo di tuo nonno, fratello, papa che aiutavano?

Enza - *No, la zia e la mamma, femmine, femmine. Loro non ne volevano sapere, no, no, loro solo terreni.. coltivare il grano.. il fieno, le mucche. Perché facevamo pure il formaggio, la ricotta di mucca.*

Era sempre la varietà pomodoro siccagno quando facevate l'estratto, la salsa...?

Giovanna - *Sempre seccagno. Anche perché chi lo mette così a casa diciamo, tutto così siccagno.*

Cosa sapete di questa varietà?

Enza - *Questo, siccagno è che non prende acqua.*

Giovanna - *Non prende acqua, perché chi lo fa per commercio per vendere tante cassette, gli fa l'impianto a gocce, con l'acqua, e una volta al giorno apre l'irrigazione e l'innaffiano. Noi invece si aspettava l'acqua del cielo.*

Enza - *Poi pesa di più. Però la salsa viene più buona con questo siccagno sì, viene più concentrata.*

E adesso ancora fate l'estratto a casa vostra o lo fate solo qui a Case Vecchie?

Giovanna - *Ora solo qua veramente. Fino ...tipo.. 15 anni fa diciamo l'abbiamo fatto in campagna da mia mamma sia per noi sia per venderlo, pure con lei (Enza). Venderlo lo vendevamo qua, alla Marchesa (Anna Tasca Lanza). Perché ne voleva solo per usarlo così in cucina qua a Case Vecchie e pure a Case Grandi l'abbiamo arrivato a vendere qualche annetto. Poi invece abbiamo iniziato a farlo qua con la Marchesa.*

E i vostri figli lo fanno, l'hanno fatto?

Giovanna - *No. Assolutamente*

Enza - *L'estratto?! No! Perché, sono una nuova generazione. Non capiscono, secondo me non capiscono il senso dell'uso che si fa dell'estratto nell'ambito della cucina forse non lo capiscono,*

queste nuove generazioni a che cosa serve il sapore.. quant'altro. Per la salsa sì, mi hanno aiutato, capiscono la fatica.

Ma quindi i vostri figli da piccoli non hanno mai fatto ste cose perché non è capitato che le facevate voi o perché?

Giovanna - *Ma perché da piccoli uno tende sempre a custodirli, che si possono bruciare, sia con la salsa bollente o con i fornelloni accesi e quindi li metti da parte perché non succeda un danno. Noi invece.. boh, non lo so*

Enza (facendo a il gesto della mamma che la prende del braccio) dice: *alzati!! Va be, lascia perdere, no, s'abbia di travagliare e basta.*

Non si teneva questa cura del bambino. No, no, infatti a volte mi chiedo o siamo noi ora questa generazione più apprensiva verso i nostri figli, anche nei lavori a casa: va be faccio io, tu lascia stare. Ma mia mamma lascia stare non me lo diceva mai, anzi!!

E che significa per voi farlo, qual è il valore che le date?

Giovanna - *Il valore è che sappiamo quello che mangiamo. Che è fatto con le nostre mani, certo, non mettiamo il pomodoro (nell'orto vuol dire) l'andiamo a comprare il pomodoro nelle casette, ci facciamo la salsa di pomodoro, ci facciamo i pelati, ed è ...quello. Diciamo per non andare poi al supermercato a comprarti la bottiglia, che noi siamo abituati a farci le conserve.*

Enza - *Fino all'anno scorso per esempio il mio marito ha piantato i pomodori, quindi poche poche ma le avevamo. C'ho una piccola terrazza io e il desiderio e proprio quello, mi sono asciugata un po' di pomodori, tipo una gabbietta, due gabbiette, se c'è la possibilità.. poi il pomodoro mi è finito pero una tavoletta così piccola di estratto l'avrei fatto pure. Sempre siamo là, perché capiamo il valore, l'importanza. Quando si mette nelle cose da cucinare il sapore che danno, e quando ti mangi un pomodoro asciutto sappiamo cosa mangi*

Perché invece se andate a comprare quello del supermercato vi sembra molto diverso?

Enza - *Sì, sì. A parte che è asciugato nel forno. Ma dal colore già si vede! Quello asciugato al sole è bello rosso.*

Giovanna - *E quindi già c'ha un altro sapore. Per chi non l'ha mai provato non lo capisce la differenza. Però io già lo capisco dall'odore, col nasso capisco quale è asciugato al sole e quale è quello asciugato in forno.*

Ormai ad agosto a Vallelunga si vedono i pomodori asciugandosi per strada oppure l'estratto?

Giovanna - *Sì, già a luglio lo trovi*

Enza - *Ma poche sono le persone che lo fanno, può essere due o tre.*

Giovanna - *Ma c'è gente che lo fa pure in campagna e quindi no lo vedi in paese. Però, così per strada, sul marciapiede, si mettono i gabellini con le reti..*

Enza - *Davanti a casa mia c'è una cugina che lo fa. Io c'aiuto a prendere i gabelli, spostarle al sole.. e poi magari me ne da un pochino e così gira.*

ANNESSE 4. Intervista a Carmela Vaccarella

Carmela parla siciliano e l'intervista è stata condotta con l'aiuto di sua nipote Alessia, che traduceva all'italiano. L'intervista è stata trascritta qua in siciliano e a modo di monologo piuttosto che di intervista perché diventava un po' difficile da seguire se trascritta in modo letterale.

Mia mamma faccia sempre l'estratto e stava un giorno sotto il sole.. quando la giornata era buona in un giorno si asciugava subito.

Accuminciamu ca, lavamu tante volte il pomodoro, poi lo tagliamo a pezzi, mettiamo dintra la pignata (pentola molto grande) e s'arriminava spesso mannò appigghiava. E arriminava spesso. E poi, cuamu lo tiravamu ca era cotto il pomodoro lu passavamu a lu settacciu, tannu non c'era...lo sai il settacio? si faccia con le mani accusi, che ca, si facevano le papole (fa il gesto di come si settaciaba il pomodoro a mano con la palma della mano). E poi si usciva al sole sulla tavola di legno. Ni mittiamu ca 'ncapu, c'era lu nonno, no lo nonno tuo, lo nonno mia, che c'era u bellu spazio vuoto e ni mittiamu li.

Con l'estratto poi faciamu ca, si ngranciava la cipolla nna la pentola con l'olio, quand'era mezza dorata ci mettiamu l'estratto, un poco d'acqua e andava squagliando, andava squagliando col cucchiario.. e quest'era. Poi arrivava ca veniva liquida quandi si faceva la pasta. La facevamo per la pasta, per la carne, cuocevamo la carne al sugo.

Ora non lo faccio l'estratto, noi facciamo le bottiglie, la salsa. Ai miei tempi si faceva solo l'estratto perché neanche bottiglie c'erano qua. Mio marito la prima volta le ha portati dalla Germania, due ne ha portate con lo teraccio (col tappo). L'estratto invece lo tenevamo nelle burnie (barattoli) di vetro. Quando mi sono sposata non ho fatto più l'estratto c'erano le bottiglie che erano abbondanti e facevamo la salsa.

La salsa è incominciata che ca prima u pomodoro non è che se ne piantava, perché dici che la terra non era adatta, e invece è adatta. Una volta venne u bagherioto, fu forse quando gli americani e allora ci diceva perché dicete che ca la terra non è adatta, è adatta la terra. Ci fu uno che mietevano le fave e questo bagherioto gli disse sto pezzo di terra me la duni che ci pianto il pomodoro (perché dopo che uno raccoglieva le fave la terra non si usava più fino alla prossima semina). E così ha visto che la terra fruttava e poi tutti hanno piantato il pomodoro. Da quel periodo in poi abbiamo iniziato a piantare i pomodori. Ma picca, per fare la salsa, l'insalata, così... Mio padre metteva il grano e poi in un quadratino ci metteva i pomodori ma pochissimo, raccoglievamo un secchio tipo per fare la salsa per mangiarcela con la pasta, per consumarla subito, il problema è che non avevamo come salvarla, quindi facevamo l'estratto. Poi non avevamo neanche i frigoriferi, perciò la salsa non avremmo avuto modo di conservarla una volta aperta la bottiglia. L'estratto si untava molto bene in olio e così stava sempre sulla dispensa.

E quando lei era piccola si poteva comprare la salsa in bottega? Si vendeva?
L'estratto c'era, no la salsa! Ma era sempre un estratto che faceva qualcuno in paese? No, no, non lo facevano in paese, vinia da fuori. Ca non c'era tutto sto pomodoro così, si dicia che la terra non ne produciva e invece no. Un'annata eramu a lu cassaro col mio marito e i miei figli e abbiamo raccolto 2 rimorchi di pomodori al giorno, che ogni pomodoro era proprio speciale. Eramo cinque persone e raccogliemo 2 rimorchiate col trattore.

Quando poi era..insomma.. feste solenne, la prima annata mi raccontava mia madre che si è sposata, era il giorno di Santo Antonio, ma patri si chiamava Nino, cioè Antonio. La mattina comu rapì la porta truvà 5 lire davanti a la porta, 5 lire allora erano! Allora dici, sai che ti dico, che ci andiamo a comprare la carne, lo sucu e la pasta e fecero la festa com'era dovuto.

La pasta la faciamo noi a casa. Abbiamo u frumento ca, mio padre faceva sto binato e andiamo a macina, tanto c'era qua un mulino, ca ora non c'è niente quì. Perciò la pasta la facevamo sempre. Quand'erano feste solenne la iàvamu ad accattari (pasqua, natale..) quella confezionata, perché non la potevamo comprare tutti i giorni, era una cosa speciale.

Ed era più buona?

Chidda accattata? Eh C'erto! Era più buona picchè, poi l'asciugavano, era uscita dall'arbitriu (strumento di legno per fare la pasta) noialtre ca non n'abbiamo nulla arbitriu. Invece quan'era di casa o facciamo le secarredde... sa com'era'? con una buda in mezzo alla pasta. Unn'stava Filippa c'era u pastificiu e tante canne messe fora, a casa noi la facevamo a mano perciò non c'erano i maccaroncini a spaghetti.. Poi anni dopo abbiamo avuto un arbitriu anche noi e tutte le altre famiglie, così per tutti.

Lei si ricorda se piantavano varietà diverse di pomodori?

C'era un pomodoro grosso daccusì che chistu non ghittava la quantità di salsa come quelli allungarini, chiddi erano un'altra qualità. Poi a mano a mano si avanu sperimentando. Sempre siccagno erano, perché chiddi ca s'abbriviravanu su troppo acquagnusi, non avevano u sapore di chiddu siccagno. Te ne fanno più assai, pero non ha lu sapori di chiddu.

A lei piaceva fare l'estratto?

E...piaceva.. non è ch'era tanto bello stare lì sotto il sole tutta l'intera giornata sempre ad arriminari.

I suoi figli hanno imparato a fare l'estratto o la salsa?

Miei figli? Io due uomini havi, perciò! Chiddi sulu travagghiari la terra facianu. Certo quando facevamo l'estratto...cose... ne aiutavano a qualcosa. Il mio marito, come arrivava, la pignata la doveva lavare iddu, senza remissione.

[sua nipote spiega: Sì, perché anche ora noi continuiamo a fare la salsa ogni anno, e cosa facciamo? Tipo dieci gabbiette tipo di salsa, ce ne andiamo in campagna, che abbiamo la casa in campagna, stiamo là e facciamo tutto là perché si sporca molto giustamente. E quindi poi ci sono pentole tante no?, grandi di 200 litri e quindi mio nonno ai tempi cosa faceva? La mattina se ne andava a lavorare, loro facevano la salsa, quando poi lui tornava stavano quasi per finire e lui doveva lavare le pentole cioè, lui voleva farlo, voleva dare una mano.]

Na sera, era io e li mia nori, verso st'ura dici `amuni dancapo (in campagna) che laviamo il pomodoro, che lo lavavamu il giorno prima così si asciucava. Poi finiamu da un ora, allora facciamo due pignate, facciamo un'altra pignata e allora mano a mano, mano a mano li ficimu tutte, erano le 4 de notti quando finiamo. I miei figli travagghiavano dda sutta, a Regaleali, a mezzanotti ci dissi ai miei figli andatevene a riposare un poco, almeno. E arristaiu cu ma marito sulu. Finiamo alle 4 e mio marito: muaviti cca e ti curchi cca! Ca?! no no no, mi ni vaiu a lu paisi ca ia mi vuagghiu ripusari.

A lei piace di più quella fatta a casa che quella comprata al supermercato? Certo! Pichi una li lava per bene, ci sta atento, l'arrimina sempre, non la fa appighiare..

ANNESSE 5. Intervista a ragazzi giovani di Valledolmo

Ragazzi voi fate la salsa di pomodoro a casa?

- Tutti: *Sì*

Con la famiglia?

- Tutti: *Sì*
- Alessia: *Io l'ho fatta oggi.*

Quanti pomodori avete fatto?

- Alessia: *eh dodici cassette, che corrispondono a 10 chili ognuna, quindi più meno 120 chili.*

E quante bottiglie sono venute?

- Alessia: *Eh abbiamo fatto forse 150 bottiglie*

Con questo passate tutto l'anno?

- Alessia: *A voglia! In realtà noi abbiamo salsa di due anni fa ancora solo che la rifacciamo lo stesso.*

E voi, gli altri, l'avete già fatto?

- *Non ancora..*
- Giuseppe: *Domani, pero..io non aiuto, la mia famiglia la farà domani*

E il resto, aiutate?

- Tutti: *Sì, sì*
- Francesco: *Io credo lunedì perché sono libero*
- Salvatore: *Sì, noi di media la facciamo ogni due anni.*

Per voi questo è una scocciatura oppure è una tradizione che vi fa piacere?

- Giuseppe: *Scocciatura*
- Alessia: *Per me è una grandissima rottura di palle da un lato perché stamattina mi sono svegliata alle cinque e mezza però in realtà è fantastico farla.*
- Salvatore: *A me fa piacere*
- Alessia: *La rottura di palle è che ti devi alzare presto la mattina*
- Francesco: *Nel mio caso non dormo per fare la salsa.*

Ma quindi la fate perché i vostri genitori vi chiedono di aiutare?

- Tutti: *È certo*
- Francesco: *Io perché moralmente mi sento in colpa*
- Salvatore: *Sì, perché noi siamo i primi consumatori*
- Giuseppe: *Io da grande non la farò sicuramente. Farò i cazzi miei e la comprerò.*

Quindi in generale.. vi fa piacere.. è una scocciatura?

- Tutti: *eeh un po' piacere un po' scocciatura.*
- Alessia: *Poi vince il piacere*

Voi pensate in generale che la continuerete a fare oppure no?

- Alessia: *Probabilmente non credo che faccia la conserva così per tenerla tutto l'anno, però sì farò la salsa per consumarla al momento.*
- Salvatore: *Dipende se ti trovi in paese o ti trovi in città. Perché di solito qua la facciamo in campagna oppure se hai una casa con giardino in paese magari la puoi fare anche lì.*
- Francesco: *Io non lo so, se abito qua da grandi forse sì.*

Di solito la fate sempre in famiglia? Non capita che magari inviti a un amico?

- Giuseppe: *No, no, è sempre una cosa familiare*

E può capitare che le famiglie si condividono la salsa, se la scambiano?

- Giuseppe: *mm no. Può capitare che le famiglie si uniscano per fare la salsa. Famiglie che però devono essere super conoscenti. Perché tra di loro può esserci pure gelosia.*
- Alessia: *Puoi succedere anche normalmente che ci sono procedimenti diversi di fare la salsa tra famiglie. In grandi linee sono quelli i passaggi, però per esempio mia mamma vuole che cuocia per un certo tempo e appena è cotto in quel modo lo vuole macinare, ognuno a il proprio metodo.*

L'estratto invece l'avete mai fatto?

- Giuseppe: *Mia nonna da sola*
- Salvatore: *È una cosa che si faceva forse prima, lo faceva un'altra generazione, ora non si usa più.*
- Giuseppe: *Non c'è bisogno però per l'estratto di tanta forza manuale. Mia nonna riesce a farlo da sola senza che l'aiutiamo, anche perché di solito si fa in piccole quantità, non come la salsa, perché se ne usa poco.*

Succede magari che ognuno della famiglia ha un ruolo specifico quando fate la salsa?

- Giuseppe: *Sì. Ad esempio mio nonno è sempre quello che imbottiglia.*
- Salvatore: *Di solito i ragazzi non imbottigliano, perché qualche bottiglia può anche scoppiare con il calore, quindi i ragazzi di solito che fanno? tagliano..possono mescolare a volte..*
- Alessia: *Invece io oggi ho fatto tutto. Ho tagliato il pomodoro, arremenavo, ho macinato tutto da sola insieme a mia madre, ho imbottigliato tutto sola insieme a mia madre pure.. e mio fratello in tutto questo non faceva un cazzo.*

In quanti eravate?

- Alessia: *Io, mia mamma e mio fratello. Mio fratello ci ha aiutato a tagliare, poi ha pulito il basilico, ha chiuso le bottiglie..però tutto quello che riguardava macinare e tutto facevamo noi.*

Mangiate qualcosa di particolare quel giorno?

- Tutti: *Pasta con la salsa appena fatta, freschissima!*
- Giuseppe: *Che è buonissima. Ma, ha tutto un altro sapore dopo sei mesi in bottiglia, almeno la nostra salsa.*
- Alessia: *Sì, è vero.*
- Giuseppe: *Per questo secondo me non ha senso farla. Ce nel senso, quando vuoi mangiare una salsa buona la fai la mattina, se no usi quella del supermercato.*

- Alessia: *No, invece devo dire che io dicevo a mia madre oggi mentre mangiavamo la pasta con la salsa appena fatta.. che è talmente fresca che quasi non mi piaceva. Nel senso che la salsa che rimane nelle bottiglie un tempo ha un altro sapore.*
- Salvatore: *Quella fresca ha un sapore più delicato.*
- Alessia: *Perché poi mia mamma la salsa delle bottiglie la ricuoce.*
- Giuseppe: *A me invece la salsa piace fresca appena fatta, a me la salsa dopo messi non mi piace più tanto.*

Ma, non trovi differenza con quella al supermercato?

- Alessia: *A voglia!*
- Giuseppe: *Be, per me, la salsa in conserva fatta a casa potrei rinunciare benissimo. Sicuramente da grandi non continuerò a fare la salsa. Ripeto, sicuramente la salsa appena fatta che fai la mattina è una cosa buonissima che non si può paragonare con la salsa del supermercato, però la salsa che è in bottiglia da 10 mesi non è secondo me tutta questa prelibatezza, o viene a noi male.. o è il mio gusto.*
- Alessia: *Per me paradossalmente è il contrario.*
- Salvatore: *In realtà molto dipende da come vengono condite, perché c'è chi la condisce al momento.*
- Alessia: *Mia mamma mette solo il basilico e poi quando la deve ricuocere per mangiarla, la condisce, quindi mette la cipolla in quel momento..*
- Salvatore: *Lo stesso per noi.*
- Giuseppe: *Mia mamma pure la condisce quando la deve usare, tranne quelle che mi manda, perché quelle lei le cucina già prima nei barattoli, in maniera tale che io la butti direttamente sulla pasta.*
- Salvatore: *Ah ma sei proprio un signorotto!!*
- Alessia: *È diverso fare la salsa con il pomodoro che compri dal fruttivendolo in città, è una qualità diversa. Questa salsa che facciamo noi è salsa fatta col pomodoro coltivato biologico chiamato siccagno che ha delle caratteristiche speciali, è secco, si chiama siccagno quindi l'acqua che riceve la riceve solo dalla pioggia. Quello che mio padre ha raccolto era molto piccolo perché non ha piovuto per cui era molto piccolo e infatti la salsa era tipo densa, densissima, non era liquida, infatti era un po' una scociatura perché vai a tagliare i pomodorini che sono così piccoli.*

I vostri pomodori per fare la salsa sono sempre del vostro orto?

- Giuseppe: *No, noi li compriamo, pero sempre da persone che lo coltivano cui attorno, pomodori di Valledolmo*
- Salvatore: *Noi metà lo compriamo metà lo coltiviamo.*
- Alessia: *Secondo me dipende dal fatto che se sarò qua e avrò la possibilità di comprare il pomodoro di qualità, probabilmente magari, no dico dieci gabbiette come abbiamo fatto per fare la salsa per tutta la famiglia, pero se ne fai tre, cinque.. però se mi troverò in una città strana e tutto non penso che comprerò il pomodoro di pessima qualità per fare la salsa che verrà di pessima qualità. A quel punto è meglio che compri la salsa fatta, magari da Rinascita (una piccola cooperativa industriale di conserva di pomodoro nella zona di Valledolmo)*

Ma se non la fate non pensate che vi verrà nostalgia?

- Giuseppe: *Forse sì.. fra.. vent'anni.. saremo nostalgici*
- Alessia: *Io per esempio già trovo differenza fra la salsa che facciamo noi e quella di Rinascita, quella, rispetto alla salsa Mutti che compri al supermercato, quella di Rinascita è qualità cento per cento, perché comunque è una produzione industriale ma non industriale come può essere la Mutti. Però già tra la mia che facciamo in campagna e quella di Rinascita ne trovo la differenza. Perché lì non fanno la selezione.. i pomodori non li tagliano li lasciano interi e li buttano.*
- Salvatore: *Anche perché quando te la fai tu la puoi cucinare e condire come ti piace.*
- Alessia: *Però in quella situazione che dici che sono lontana da qui e non me la posso fare o non mi va di farla con dei prodotti scarsi.. la scelta di una come quella di Rinascita va bene.*