



Salvatore Patera

Complessità. *Dalla passata del pomodoro al presente delle filiere corte*

Questo articolo rappresenta un patchwork concentrato dei giorni estivi, degli incontri, dei viaggi, dei luoghi visitati. Cinque fatti accaduti quest'estate che rimandano tutti ad un elemento comune: il pomodoro, del quale vi voglio raccontare.

Il primo accadimento, non molte settimane fa, in coincidenza con il mandato affidatomi per la redazione di un contributo scientifico sulla filiera del pomodoro in Capitanata, ho ricevuto una mail da un figlio di figlio di emigrante residente negli States, un tale D. Patera, il quale mi aveva casualmente contattato volendo ricostruire la propria parentela e gli eventuali legami sociali, che da questo passatempo oltre-oceanico, dall'America all'Italia, sarebbero potuti derivare. Partendo da un pomodoro.

Nello specifico, ipotizzava che il nostro co-

mune cognome Patera probabilmente ci legava alla generazione di nonni che si poteva collocare in Sicilia o ancora, forse a una più lontana provenienza di antenati.

Nello specifico mi scriveva: "I am interested in your family background. My great grandfather was Salvatore Patera of Bagheria, Sicily. Are we related?". Più precisamente, Pat, che vive negli States discende da un nonno emigrante proveniente da Bagheria, fondatore nel 1899 di una azienda agro-alimentare che produceva passate, polpe e conserve di pomodori.

Da una breve ricerca su internet avevo ottenuto informazioni generali e altre particolari, a differenti livelli, ma mi mancava la trama, anche immaginaria, che legasse esperienze così diverse, che creasse legami sociali partendo da elementi comuni. Un





filo comune era il pomodoro e il fatto che dalle proprie memorie individuali si potesse ricostruire la trama di una memoria collettiva e connettiva, di storie di parentele, e forse di comunità capaci di ri-attivare legami sociali imprevisi all'interno del patchwork postmoderno. L'immaginario americano, non quello del "self made" quanto del "made in", di volare su e giù per l'oceano con la nuova-vecchia azienda di pomodori Patera, era stimolato oltre che dalle occasioni di studio e lavoro sui temi della filiera corta del pomodoro, della valorizzazione dei saperi locali e delle biodiversità e dello sviluppo locale, quanto sulla frase finale con cui si chiudeva la mail della parente passata: "Life isn't about waiting for the storm to pass...It's learnin how to dance in the rain!".

Il secondo accadimento, invece, è legato alla partecipazione con alcuni amici italiani e stranieri alla 13^o della *Sagra della Cunserva Mara*, organizzata, come ogni anno, in agosto, dall'Università Popolare della Musica e delle Arti "Paolo Emilio Stasi" e dal Gruppo Musicale "Menamenamò", che si preoccupano di recuperare, valorizzare e rilanciare la cultura immateriale e materiale della comunità locale.

Di quella serata mi ha sorpreso il commento dei miei amici i quali entusiasti dicevano di aver assistito per la prima volta ad una festa di comunità autentica, senza folklore in primo piano, ma un attraversamento vivente di tutte le storie del passato e del presente, connesse in quella piazza, espresse in quella ruota di pane con la cunserva mara.

Questa considerazione aveva immediatamente attivato i link sui miei progetti di ricerca per qualche giorno assopiti tra la calura estiva e i viaggi nel salento.

In particolare a quell'ambito di ricerca pertinente alla pedagogia di comunità, alla microsociologia e all'etnologia, si confrontava, a partire dall'osservazione della comunità di Spongano, dello sviluppo locale, dei processi partecipativi e di empowerment comunitario capaci di incidere su aree socialmente ed economicamente marginali ricreando nuove pratiche di coesione sociale.

Il terzo accadimento riguardava una mia permanenza nel Gargano nei giorni di agosto dove con alcuni amici e altre persone del posto mi ero trovato a discutere sulle criticità che vivono i produttori di pomodori

da industria foggiani alle prese con gli squilibri del sistema economico e della filiera lunga. Le criticità poste dai modelli di produzione tradizionale della filiera lunga esprimono di fatto la crescente domanda di valutazione che caratterizza l'intricato scenario contemporaneo alle prese con continui conflitti e negoziazioni che si consumano tra attori socioeconomici, produttori, braccianti, intermediari, rappresentanti delle grosse aziende e delle multinazionali gruppi sociali e comunità locali, nonché policy makers, ecc.

Le problematiche pugliesi derivanti dalla crisi dell'attuale modelli di filiera lunga sono rintracciabili partendo dalla situazione sociale ed economica della Puglia, e più in generale del Mezzogiorno, nei primi anni Sessanta. L'emigrazione ed il conseguente spopolamento delle campagne e successivamente i processi di industrializzazione modificarono l'economia tradizionale sotto la spinta dell'afflusso di capitali esterni che avviarono i processi di ammodernamento. Queste modificazioni prodotte nel contesto socio-economico salentino compromisero l'economia e l'imprenditoria locale rendendo gli operai delle vecchie campagne e della nuova modernizzazione in balia di un processo di sviluppo dipendente all'interno della filiera lunga del pomodoro agro-industriale.

Il quarto accadimento si riferisce ad un articolo di giornale che in quei giorni di riflessioni sui pomodori avevo ritrovato nella mia grande e polverosa emeroteca, attirato dai colori rossi di quelle pagine arancio. Dalla foto del paginone si vedeva chiaramente che il tema rovente anche per quell'estate era la questione dei pomodori. La cosa divertente di questo articolo era che poteva essere affiancato, per la sua stretta interdipendenza, ad un altro articolo strettamente concentrato sulla questione locale dei pomodori in Capitanata, comparso qualche giorno prima su un altro quotidiano locale, mentre ero sul Gargano¹.

"L'11 giugno del 2008 Mosca ha chiuso le porte all'import di frutta e provenienti dai campi della Turchia a causa del ritrovamento di tracce di pesticida superiore ai limiti consentiti dalla normative. «La chiusura dal 7 giugno del mercato russo ha fatto precipitare i prezzi dei prodotti colpiti»,

¹ *La Gazzetta del Mezzogiorno*, 22 agosto 2010, articolo di Marco Mangano "Puglia, <oro rosso> beffato a rischio le integrazioni Ue".



ha dichiarato preoccupato Ali Kavak, presidente dell'Akib, la potente Associazione degli esportatori di frutta e verdura turchi dell'area del Mediterraneo. In questo contesto, al mercato all'ingrosso di Antalya ad esempio i prezzi dei pomodori sono scesi al minimo di 24 dollari la tonnellata. «I limiti russi per le tracce di pesticida sono inferiori agli standards mondiali - lamentano le autorità turche - e le tracce riscontrate sui prodotti turchi sono in linea con le regole della Organizzazione mondiale del commercio (Wto) e della Ue. Ma i russi chiedono che i parametri da utilizzare siano più bassi di quelli Wto così come richiesto dalla normativa russa. «In una situazione che oggi vede il 40% di tutto l'export di limoni, uva e pomodori turchi diretti verso il mercato russo», spiega Kavak mentre i prezzi dei prodotti al bando sono crollati del 60 per cento. Non solo. Il timore è che altri concorrenti mediterranei (Italia e Spagna in prima fila) possano rapidamente occupare il vuoto lasciato dai turchi. Anzi i produttori turchi, temendo che vi siano delle "manovre" politiche degli europei per espellerli dal ricco mercato russo, hanno chiesto l'intervento del premier Recep Tayyip Erdogan². Sembra infatti che il primo ministro abbia telefonato direttamente a Vladimir Putin per sottoporgli lo spinoso dossier: finora senza ottenere risultati concreti.

In tal senso, l'effetto domino globale prodotto dalle multinazionali e delle grandi aziende connesse all'indotto del pomodoro trasformato, nel tentativo di far raggiungere alle aziende performance sempre più competitive, riverbera criticità a livello locale che rimbalzano dalla Puglia alla Campania, alla Turchia, alla Spagna fino in Cina.

La crisi dei modelli centralisti di sviluppo industriale che riproducono la logica della sussistenza, dell'assistenzialismo e della dipendenza, appare con tutta la sua forza quando si afferra l'interdipendenza che corre tra problematiche sorte in diverse realtà del globo, lungo questioni apparentemente sconnesse ma intrecciate multicausalmente tra loro.

In ultimo, quinto motivo, la richiesta di un contributo di ricerca sul tema "la filiera del pomodoro in Puglia" fatta da alcuni docenti di diritto agrario in Molise aveva fatto in

modo che questo tema prendesse anche il punto di vista scientifico rispetto all'adozione di modelli di valutazione in grado di produrre processi decisionali condivisi in vista della progettazione e della valutazione di filiere corte quali premesse per uno sviluppo comunitario, sostenibile, endogeno.

Il tema della valutazione, a monte diviene pertanto quello di poter progettare e valutare politiche, interventi, progetti in contesti complessi attraverso l'adozione condivisa da parte dei diversi stakeholder di opportuni criteri in grado di costruire un modello di co-valutazione e co-progettazione sostenibile che tenga conto delle ricadute economiche, dei costi sociali e degli impatti ambientali prodotti in un particolare territorio.

Alcune buone pratiche legate alla reinvenzione di filiere corte nel settore agroalimentare del pomodoro che ho avuto modo di conoscere quest'estate rappresentano realtà territoriali in cui elementi di successo sono rappresentati da: tutela della biodiversità, processi sostenibili di lavorazione, sapere locale legato al pomodoro, valorizzazione delle specificità culturali connesse al tema del pomodoro, opportunità di avviare aziende qualificate e certificate rispetto a produzioni "made in" in grado di affrontare le sfide omologanti della produzione globale, capacità di operare sinergicamente verso forme di distretti locali sostenibili³. Da questo punto di vista, le esperienze significative che qui presentiamo, rappresentano l'opportunità per proporre modelli di sviluppo locali, endogeni, sostenibili al fine di mutare la situazione di marginalità economica ove pare ormai impossibile coltivare pomodori nei territori periferici e deserti della modernità. Queste considerazioni mi hanno riflettere sul pomodoro, quale fatto sociale totale, dietro al quale si intrecciano dimensioni differenti, connesse, complesse. E ancora mi ha fatto riflettere su come si può sopravvivere fuori dalla filiera lunga del pomodoro puntando sulla qualità, sulla tracciabilità e la valorizzazione delle produzioni locali siano esse materiali che immateriali. Poiché quella del pomodoro non è solo una passata (questione).

³ Si pensi a O.P. Daunia (Foggia):

www.biotec.uniba.it/sito_fitodiag/assodaunia.html e alla Cooperativa Sociale Terre di Puglia (Brindisi) visibile su <http://liberaterrapuugia.wordpress.com>

² Dal *Sole 24 ore*, 11 giugno 2008, articolo di Vittorio Da Rold.



Il peperoncino: un'ardente passione

Quest'anno si è svolta, a Spongano (Lecce), la tredicesima edizione della "Sagra della Cunserva Mara", organizzata, come ogni anno, in agosto, dall'Università Popolare della Musica e delle Arti "Paolo Emilio Stasi" e dal Gruppo Musicale "Menamenamò", che si preoccupano di recuperare, valorizzare e rilanciare la cultura immateriale e materiale della comunità locale.

La cunserva mara è un prodotto tradizionale salentino, che è il risultato di tre ingredienti: pomodori, peperoni e olio d'oliva, a cui si aggiunge un irrinunciabile elemento naturale: il calore del sole agostano. È un concentrato anche di pazienza. Infatti, dopo aver raccolto i pomodori di una varietà locale, che ha bisogno di poca acqua (varietà selezionata dalla sapienza dei tempi: la siccità del Salento suggeriva la coltivazione di piante resistenti all'intenso sole dei mesi estivi), i peperoni piccanti ("diaulicchi") anch'essi coltivati da tempi immemori nel Salento, si procede a cuocerli. Successivamente se ne fa una passata, che mescola pomodori e peperoni in dosaggi variabili, a seconda di quanto si voglia piccante il prodotto finito. I Menamenamò ne producono tre varietà: piccante, uschiante e uschiantissima. Nel dialetto locale uschiante sta per "bruciante", ma anche per "irritante". L'aggettivo uschiante è usato anche in abbinamento ad altro prodotto tipico locale: la ricotta uschiante, cioè fermentata, fino ad assumere un sapore molto forte, caratteristico. La ricotta uschiante viene aggiunta al sugo di pomodoro, usato per condire i maccheroncini ("minchiareddhi") di pasta fresca di semola di grano duro e integrale.

Dopo aver passato i pomodori e i peperoni, si riempiono, con la salsa ottenuta, dei grandi piatti piani in terracotta, messi a disposizione dall'artigianato figulo locale (vi è una tradizione di qualche importanza a Cutrofiano, ove ogni anno si tiene una mostra delle terracotte, ma laboratori artigiani ve ne sono anche in alcuni paesi limitrofi a Spongano, come Lucugnano).

Questi piatti vengono poi disposti in fila sulle terrazze delle case, che qui nel Salento sono piane, quindi comode per disporre i graticciati su cui vengono essiccati i fichi, le zucchine, le melanzane e i pomodori, consumati in inverno sotto forma di zuppe che accompagnano i legumi. Ogni due ore qualcuno deve preoccuparsi di rimescolare la salsa, che si va progressivamente restringendo. Sul calare del sole, bisogna preoccuparsi di riportare in casa i piatti, per metterli al riparo dall'umidità della notte. Nuovamente il giorno dopo bisognerà esporli all'aria e al sole, affinché questi continuino a fare il loro lavoro. Ciò per una decina di giorni di seguito, finché la salsa non si raggruma e diventa praticamente solida.

Verificato che sia della consistenza giusta, la si mette in un grande contenitore di creta (lu "limmu", un tempo in esso si faceva il bucato con la cenere e la potassa), e con le mani la si "tempera" con l'olio d'oliva (che è ottenuto per spremitura a freddo di una varietà locale d'olive, le "ojalure", raccolte direttamente dall'albero, quand'iniziano a cambiare di colore, intervallando il loro verde intenso con pennellate violacee) fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

A questo punto è pronta per essere confezionata. La si mette in dei vasetti di vetro, preventivamente sterilizzati.

La cunserva mara è ottima da assaporare su una fetta di pane, sulle friselle (il pane biscottato tipico salentino), ovvero usata per condire i fagioli "cu n'occhiu", che nel Salento si coltivano sin dai tempi degli antichi romani, o anche in aggiunta al sugo di pomodoro, per integrarlo con un tocco di intenso sapore. La si accompagna col negramaro, ottenuto da uve, il cui mosto prima era usato per tagliare i più pregiati vini toscani e borgognoni, e che oggi l'industria vinicola salentina ha trovato il modo di trasformare in un prodotto che ottiene ottimi consensi sul mercato nazionale. Un'altra scuola di pensiero sostiene che l'abbinamento ideale è col primitivo poiché ha un tasso alcolico più alto, è più corposo, ha un contenuto in tannini maggiore. Anni addietro i Menamenamò, per celebrare il loro decennale, proposero in *bundle* con la *cunserva mara* una bottiglia, appositamente confezionata, etichettata col nome "Rossocunserva", di *primitivo* invecchiato per un anno in botte di rovere. L'abbinamento a molti apparve come particolarmente indovinato. [S.C.].