# Riassunto

# Lia Giancristofaro, *Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro*

## Introduzione: perché un'antropologa studia la conserva di pomodoro?

Il punto di partenza di *Tomato Day. Il rituale della conserva di pomodoro* di Lia Giancristofaro è apparentemente molto semplice: osservare una pratica alimentare tradizionale, diffusa soprattutto nel Centro-Sud italiano, cioè la preparazione domestica della salsa e dei pomodori conservati in bottiglia durante l'estate.

Tuttavia, l'obiettivo dell'autrice non è spiegare semplicemente come si prepara la conserva. Il vero interesse antropologico consiste nel capire **perché una pratica apparentemente banale continui ad avere un significato così importante per le persone che la svolgono**.

Il "giorno delle bottiglie", infatti, non è soltanto una giornata di lavoro. È un momento nel quale si concentrano numerosi aspetti della vita sociale: la famiglia si riunisce, vengono utilizzati saperi trasmessi tra generazioni, si riproducono ruoli e relazioni, si scambiano beni e prestazioni, si rafforza il rapporto con il territorio e si costruisce un'immagine del proprio passato.

La conserva, quindi, diventa per Giancristofaro una vera e propria **chiave di lettura della società**.

Questa è una delle idee più importanti da comprendere: l'antropologia non considera importanti soltanto i grandi eventi, le religioni, le istituzioni politiche o le manifestazioni pubbliche. Può studiare anche un'attività domestica e apparentemente insignificante, perché proprio nella quotidianità si manifestano i valori profondi di una cultura.

Il libro è strutturato attorno a questo passaggio: **dal pomodoro alla cultura, dal cibo alle relazioni sociali, dalla pratica domestica all'identità collettiva**.

---

# 1. Il "giorno delle bottiglie" come oggetto antropologico

La prima parte della ricerca consiste nell'osservare concretamente il cosiddetto "giorno della salsa" o "giorno delle bottiglie".

La produzione della conserva avviene generalmente nel periodo estivo, soprattutto tra agosto e settembre, quando il pomodoro raggiunge la propria maturazione. La scelta del momento non è casuale: dipende dal ciclo della natura e dalla disponibilità della materia prima.

Questo significa che la pratica è inserita all'interno di un **tempo agricolo e stagionale**.

La famiglia deve organizzarsi in anticipo. Bisogna procurarsi i pomodori, preparare le bottiglie, pulire gli strumenti, predisporre gli spazi, organizzare le persone che parteciperanno al lavoro. La giornata diventa quindi un evento particolare, diverso dalla normale quotidianità.

La conserva viene realizzata tradizionalmente negli spazi domestici e comunitari: cortili, aie, vicoli, cantine, garage e altri luoghi che possono essere adattati al lavoro.

Questo è già antropologicamente significativo: **lo spazio domestico viene temporaneamente trasformato in uno spazio produttivo e sociale**.

La casa non è soltanto il luogo dove si mangia e si vive, ma diventa anche un luogo di produzione, collaborazione, apprendimento e trasmissione culturale.

Il lavoro, inoltre, non è individuale. Coinvolge più persone e richiede coordinamento. Ognuno può avere un compito diverso, sulla base dell'età, del sesso, dell'esperienza e della posizione all'interno della famiglia.

Il "giorno delle bottiglie" è quindi un **micro-evento sociale**.

La parola "micro" è importante: non si tratta di un grande evento pubblico, ma di un piccolo evento circoscritto alla famiglia e alla comunità. Eppure, proprio all'interno di questo piccolo evento possiamo osservare strutture sociali molto più grandi.

---

# 2. Dal lavoro alla ritualità

Uno dei concetti fondamentali del libro è quello di **rito**.

Normalmente quando pensiamo a un rito immaginiamo una cerimonia religiosa: una processione, un matrimonio, un funerale, una celebrazione.

Giancristofaro propone invece una concezione più ampia.

Un rito non deve necessariamente essere religioso.

Una pratica può assumere carattere rituale quando presenta una particolare organizzazione dei comportamenti, una forte dimensione simbolica, una ripetizione nel tempo, una partecipazione collettiva e la capacità di produrre o rafforzare relazioni sociali.

Il giorno della conserva possiede proprio queste caratteristiche.

Ogni anno, quando arriva il periodo del pomodoro, la famiglia ripete una sequenza di azioni conosciute: si acquistano o si raccolgono i pomodori, si preparano gli strumenti, si lavora insieme, si riempiono le bottiglie, si procede alla conservazione e infine si sistemano i prodotti nella dispensa.

La ripetizione non significa però immobilità.

Questo è un punto fondamentale del pensiero dell'autrice.

**Un rito può essere ripetuto senza essere identico.**

Ogni generazione modifica qualcosa. Cambiano gli strumenti, cambiano gli spazi, cambiano le persone coinvolte e possono cambiare anche le motivazioni.

Una volta si poteva lavorare soprattutto in campagna o nelle corti dei paesi; oggi la stessa pratica può essere realizzata in una casa di città, in una cantina o in un garage.

La tecnologia può cambiare, ma il significato sociale della pratica può rimanere.

Perciò la tradizione non deve essere immaginata come qualcosa di congelato nel passato.

La tradizione è **un processo di continua rielaborazione**.

---

# 3. Il rito come costruzione della comunità

Il rito svolge una funzione fondamentale: **mettere in relazione le persone**.

La preparazione della salsa richiede collaborazione. Le persone non sono semplicemente presenti nello stesso luogo: devono lavorare insieme.

Questo lavoro condiviso produce una forma di socialità.

Mentre si lavora, si parla, si raccontano storie, si ricordano persone assenti, si trasmettono informazioni e si condividono esperienze.

La giornata della salsa diventa quindi un momento di comunicazione.

Questo ci permette di comprendere un concetto centrale dell'antropologia: **la cultura viene prodotta attraverso le relazioni**.

Non esiste cultura soltanto perché esistono determinate ricette o determinati oggetti. Esiste cultura perché delle persone attribuiscono significato a quelle pratiche e le condividono.

Il pomodoro diventa quindi un **mediatore delle relazioni sociali**.

Non unisce le persone in maniera astratta: le costringe positivamente a collaborare.

La conserva diventa così un prodotto materiale di un'attività immateriale: il prodotto finale è una bottiglia, ma dietro quella bottiglia esiste una rete di rapporti.

---

# 4. Famiglia e trasmissione intergenerazionale

Uno degli aspetti più importanti è il rapporto tra **generazioni**.

La conoscenza necessaria per preparare la conserva non viene normalmente acquisita attraverso una formazione scolastica o attraverso un manuale.

Si impara osservando.

I bambini possono guardare gli adulti. I giovani possono aiutare. Le persone più anziane trasmettono tecniche, accorgimenti e regole.

Questa è una forma di **apprendimento incorporato**.

Il sapere non è soltanto nella mente: è anche nel corpo.

Si impara attraverso i gesti.

Si impara quanto tempo lavorare il pomodoro, come utilizzare gli strumenti, come organizzare la giornata, come riconoscere la qualità del prodotto e come comportarsi con le altre persone.

La trasmissione culturale avviene quindi attraverso la partecipazione.

Questo è importante perché dimostra che il patrimonio culturale non coincide necessariamente con un insieme di conoscenze scritte.

Esiste una grande quantità di sapere che vive nella pratica.

Una nonna può non essere in grado di spiegare teoricamente un procedimento, ma può saperlo realizzare perfettamente.

Il suo sapere è **pratico, corporeo, esperienziale**.

---

# 5. La memoria: conservare il pomodoro significa conservare il passato

Il verbo “conservare” possiede nel libro una duplice dimensione.

Da una parte significa conservare fisicamente il cibo.

Dall'altra significa **conservare la memoria**.

Questa sovrapposizione è fondamentale.

La bottiglia contiene pomodoro, ma contemporaneamente contiene simbolicamente il tempo e il lavoro della famiglia.

Quando una persona apre durante l'inverno una bottiglia preparata mesi prima, non consuma soltanto un alimento. Può ritrovare il sapore dell'estate, il ricordo della famiglia, il ricordo di una persona che ha partecipato alla preparazione, il ricordo di un luogo o di una determinata fase della propria vita.

La dispensa diventa quindi una sorta di **archivio domestico della memoria**.

Non è un archivio fatto di documenti, ma di oggetti.

Le bottiglie sono testimonianze materiali di un'attività collettiva.

Il loro valore, perciò, non è determinato esclusivamente dal valore economico del prodotto.

Una bottiglia può avere un **valore affettivo e simbolico** molto superiore al suo valore commerciale.

Questo spiega anche perché una persona possa percepire come una perdita significativa la sottrazione o la distruzione di questi prodotti.

Non viene perso semplicemente del cibo.

Viene danneggiato qualcosa che rappresenta una parte della propria identità.

---

# 6. Il cibo come identità

Uno dei concetti più importanti del libro è il rapporto tra **cibo e identità**.

Noi non mangiamo soltanto per nutrirci.

Mangiamo anche per affermare chi siamo.

Ogni cultura stabilisce quali alimenti siano appropriati, quali siano associati alla festa, quali al quotidiano, quali siano tradizionali e quali estranei.

Il cibo diventa quindi un sistema attraverso cui una società comunica se stessa.

Nel caso della conserva di pomodoro, il cibo è collegato al **territorio**.

La salsa fatta in casa può rappresentare una determinata regione, una famiglia, un paese, una storia migratoria.

Per questo il pomodoro può assumere una funzione identitaria.

Dire “questa è la nostra salsa” può significare molto più che parlare di un alimento.

Può significare:

“Questa è la nostra famiglia.”

“Questo è il nostro modo di vivere.”

“Questa è la nostra terra.”

“Questo è ciò che abbiamo imparato dai nostri genitori.”

“Questo è ciò che vogliamo trasmettere ai nostri figli.”

Il cibo diventa dunque un **linguaggio dell'appartenenza**.

---

# 7. Il rapporto tra territorio e identità

La cultura alimentare è profondamente collegata al territorio.

Il pomodoro viene prodotto in un determinato ambiente, in una determinata stagione e attraverso specifiche pratiche agricole.

La trasformazione del prodotto permette alla famiglia di mantenere un rapporto con il territorio anche quando non vive più direttamente in campagna.

Questo è particolarmente significativo nei fenomeni migratori.

Una persona che lascia il proprio paese può portare con sé pratiche, sapori e oggetti che le consentono di mantenere un rapporto con il luogo d'origine.

La salsa può quindi diventare un **oggetto della memoria migratoria**.

Il migrante non porta con sé soltanto una valigia di oggetti materiali. Porta anche abitudini, ricette, gusti, gesti e rituali.

La cultura si sposta insieme alle persone.

Per questo la tradizione della conserva può diffondersi al di fuori del territorio originario.

Non rimane necessariamente confinata al paese di origine.

---

# 8. Emigrati, immigrati e trasformazione culturale

Il libro affronta anche il tema della mobilità delle persone.

Questo è importante perché mette in crisi l'idea secondo cui una tradizione appartenga in maniera assoluta a un unico territorio.

Se una persona emigra, può portare con sé il proprio modo di preparare la salsa.

Allo stesso tempo, quando entra in contatto con altre culture, può modificare la pratica.

Questo significa che la cultura non è una realtà chiusa.

È **mobile, dinamica e interculturale**.

Una tradizione può attraversare confini geografici e sociali.

Può essere reinterpretata.

Può essere adottata da persone che inizialmente non appartenevano a quella cultura.

Il processo culturale è quindi fatto contemporaneamente di **trasmissione e trasformazione**.

---

# 9. La questione dei ruoli di genere

Un altro aspetto importante è quello dei **ruoli maschili e femminili**.

La produzione domestica della conserva permette di osservare come una società distribuisca il lavoro sulla base del genere.

Storicamente molte attività legate alla preparazione e alla conservazione degli alimenti sono state affidate alle donne.

Questo significa che la cucina e il lavoro domestico non devono essere considerati semplicemente attività private e prive di importanza.

Al contrario, costituiscono luoghi nei quali si manifesta una vera organizzazione sociale.

Le donne possono possedere competenze specifiche e avere un ruolo centrale nella trasmissione del sapere.

Qui emerge il concetto di **agentività femminile**.

L'agentività indica la capacità di una persona di agire, prendere decisioni, utilizzare risorse e produrre effetti all'interno della propria società.

La donna impegnata nella produzione della conserva non è quindi semplicemente una persona che “esegue un compito domestico”.

Può essere una figura centrale nell'organizzazione familiare, nella gestione delle risorse e nella trasmissione della tradizione.

La pratica domestica può quindi diventare anche uno spazio di potere e di riconoscimento.

---

# 10. Il concetto di onore e reputazione

All'interno della micro-comunità anche il comportamento delle persone assume un valore sociale.

Il lavoro collettivo non è soltanto collaborazione tecnica.

Esistono aspettative: ci si aspetta che una persona aiuti, che mantenga gli impegni, che sappia comportarsi correttamente, che restituisca eventualmente l'aiuto ricevuto.

Questo introduce il tema dell'**onore** e della reputazione.

In una comunità fortemente relazionale, l'individuo non viene giudicato soltanto sulla base delle proprie caratteristiche personali, ma anche sulla base del modo in cui si comporta nei confronti degli altri.

La partecipazione al rituale può quindi contribuire alla costruzione della reputazione sociale.

Chi aiuta dimostra disponibilità.

Chi partecipa rafforza la propria appartenenza.

Chi riceve deve eventualmente ricambiare.

Il rito diventa così anche un sistema morale.

---

# 11. Dono e reciprocità

Questo ci porta a uno dei concetti fondamentali dell'intero libro: **il dono**.

La cultura della conserva è collegata a una logica di scambio che non coincide con il semplice commercio.

Se produco molte bottiglie, posso regalarne alcune a parenti, amici o vicini.

Quella bottiglia non è soltanto un bene alimentare.

È un **dono**.

Il dono crea una relazione.

Quando regalo qualcosa, non sto semplicemente trasferendo un oggetto. Sto comunicando attenzione, disponibilità e appartenenza.

Il dono può inoltre creare una forma di reciprocità.

Chi riceve può restituire il gesto in un altro momento, attraverso un altro dono o attraverso un aiuto.

Non è necessario che lo scambio avvenga immediatamente.

La reciprocità può essere dilazionata nel tempo.

Questa logica è molto diversa da quella del mercato.

Nel mercato un bene viene scambiato attraverso un prezzo.

Nel dono, invece, il valore è anche **sociale e affettivo**.

Una bottiglia di salsa può costare poco, ma avere un valore simbolico enorme.

---

# 12. La differenza tra valore economico e valore culturale

Questo è un punto essenziale.

Il valore di una cosa non coincide necessariamente con il suo prezzo.

Una bottiglia di conserva fatta in casa potrebbe avere un valore economico modesto.

Ma se è stata preparata insieme alla propria famiglia, può avere un valore affettivo molto più grande.

Questa distinzione consente all'antropologia di studiare l'economia in maniera diversa.

L'economia non è fatta soltanto di denaro.

Esistono anche forme di **economia morale**, fondate su obblighi, reciprocità, fiducia e solidarietà.

Il sistema della conserva permette di vedere concretamente come una comunità possa produrre e distribuire risorse attraverso relazioni sociali.

---

# 13. Autoproduzione

La conserva rappresenta anche una forma di **autoproduzione**.

La famiglia produce direttamente ciò che consumerà successivamente.

Questo riduce la dipendenza dal mercato.

In un sistema industriale la persona acquista un prodotto già pronto.

Nel sistema domestico, invece, deve procurarsi la materia prima e trasformarla.

Questo richiede tempo e lavoro.

A prima vista potrebbe sembrare meno conveniente.

Ma l'autrice invita a considerare anche altri tipi di valore.

L'autoproduzione produce:

- risparmio;
- autonomia;
- conoscenza;
- controllo sulla qualità;
- riduzione degli sprechi;
- riutilizzo dei contenitori;
- valorizzazione dei prodotti locali;
- relazioni sociali.

Quindi non possiamo misurare questa pratica soltanto attraverso la logica del prezzo.

---

# 14. Il bricolage

Un altro concetto molto interessante è quello del **bricolage**.

Il bricolage indica la capacità di costruire, adattare e riutilizzare utilizzando ciò che si ha a disposizione.

Nella cultura domestica questo principio è fondamentale.

Gli strumenti vengono adattati.

I contenitori vengono riutilizzati.

Gli spazi della casa vengono trasformati.

Le conoscenze vengono combinate.

Le persone utilizzano materiali disponibili senza necessariamente ricorrere a una soluzione industriale.

Il bricolage diventa quindi una forma di **creatività quotidiana**.

Non è soltanto una necessità derivante dalla mancanza di risorse.

Può rappresentare una forma di libertà.

La persona non dipende completamente da sistemi industriali e commerciali, ma può creare autonomamente una soluzione.

Per questo il bricolage può essere letto anche come una critica implicita alla società dei consumi.

---

# 15. Tradizione contro modernità? No: tradizione dentro la modernità

Uno degli errori che il libro ci aiuta a evitare è pensare che tradizione e modernità siano necessariamente opposte.

La modernità non elimina automaticamente le tradizioni.

Le trasforma.

Una famiglia contemporanea può vivere in città, avere un lavoro moderno, utilizzare strumenti tecnologici e acquistare normalmente prodotti industriali e, nello stesso tempo, continuare a fare la salsa.

Questa situazione dimostra che la tradizione può convivere con la modernità.

La cultura contemporanea non è necessariamente una cultura senza tradizioni.

È una cultura nella quale le tradizioni vengono **selezionate, reinterpretate e adattate**.

La tradizione, quindi, non è soltanto eredità.

È anche una scelta.

Una generazione decide di continuare una pratica perché attribuisce a quella pratica un valore.

---

# 16. La tradizione non è qualcosa di immobile

Questo è forse uno dei concetti antropologici più importanti da portare all'esame.

Dire che una pratica è “tradizionale” non significa dire che essa è rimasta identica per secoli.

Una tradizione può cambiare molto.

Può cambiare:

- la tecnica;
- il luogo;
- gli strumenti;
- le persone coinvolte;
- il significato;
- la frequenza;
- il rapporto con il mercato.

Ciò che rimane è una certa continuità riconosciuta dagli attori sociali.

Per Giancristofaro, quindi, il folklore non è un residuo morto.

È una **risorsa culturale viva**.

La cultura popolare è capace di innovare.

---

# 17. La dispensa come spazio simbolico

La **dispensa** assume nel libro un'importanza particolare.

Non è soltanto il luogo dove vengono conservate le bottiglie.

È il luogo nel quale il lavoro del presente viene trasformato in una risorsa per il futuro.

La dispensa rappresenta quindi la **fiducia nel futuro**.

La famiglia produce oggi per poter consumare domani.

Questo implica una concezione del tempo molto particolare.

Il presente contiene il futuro.

La salsa preparata ad agosto sarà utilizzata nei mesi successivi.

Il lavoro estivo diventa quindi una forma di investimento.

La dispensa è una sorta di “deposito” della sicurezza familiare.

Avere le bottiglie significa sapere di possedere una risorsa per i mesi successivi.

Il gesto della conservazione assume quindi anche una dimensione psicologica e simbolica: **conservare significa prepararsi al futuro**.

---

# 18. Conservare significa avere fiducia

Questa idea della fiducia è centrale.

Preparare una grande quantità di salsa significa immaginare il futuro e organizzarsi per affrontarlo.

La famiglia non vive esclusivamente nel presente.

Accumula una risorsa.

La conserva permette di trasformare l'abbondanza temporanea del pomodoro estivo in disponibilità futura.

Il procedimento diventa quindi una metafora della capacità umana di **prevedere, programmare e proteggersi dall'incertezza**.

Il barattolo è contemporaneamente memoria del passato e promessa del futuro.

Contiene un alimento prodotto nel presente per essere consumato successivamente.

---

# 19. Il rapporto tra natura e cultura

La conserva mostra molto bene uno dei problemi fondamentali dell'antropologia: il rapporto tra **natura e cultura**.

Il pomodoro appartiene alla natura.

Ma il pomodoro così come lo conosciamo nella pratica alimentare è già il risultato di una relazione culturale.

L'uomo seleziona il prodotto, decide quando raccoglierlo, stabilisce come trasformarlo e inventa tecniche per conservarlo.

La natura viene quindi trasformata attraverso la cultura.

La conservazione permette inoltre di superare, almeno in parte, il limite imposto dalla stagionalità.

Il pomodoro fresco è disponibile in una determinata stagione.

La salsa consente di portarlo nel futuro.

La cultura diventa quindi una forma di mediazione tra i ritmi naturali e i bisogni sociali.

---

# 20. Il cibo come patrimonio culturale

Da qui nasce un altro tema fondamentale: il **patrimonio culturale immateriale**.

Normalmente quando si pensa al patrimonio culturale si immaginano monumenti, chiese, palazzi, opere d'arte.

Ma una cultura possiede anche patrimoni che non sono oggetti immobili.

Sono:

- conoscenze;
- pratiche;
- rituali;
- tecniche;

- saperi;
- feste;
- ricette;
- modi di lavorare;
- forme di socialità.

La conserva appartiene a questa dimensione.

Il valore non sta solamente nella bottiglia.

Sta nel **sapere necessario per produrla** e nella rete sociale che permette di trasmettere quel sapere.

Il patrimonio, dunque, non è soltanto il prodotto finale.

È il processo.

---

# 21. Il problema della musealizzazione

A questo punto Giancristofaro affronta implicitamente un problema molto delicato: cosa succede quando una tradizione popolare viene riconosciuta come patrimonio?

Il rischio è che venga trasformata in qualcosa di statico.

Una pratica viva potrebbe diventare una semplice rappresentazione del passato.

Questo è il problema della **musealizzazione**.

Se una tradizione viene messa in mostra come se appartenesse a un mondo scomparso, si rischia di cancellarne la vitalità.

La conserva non è interessante perché appartiene al passato.

È interessante perché continua a essere praticata e reinterpretata.

Quindi il patrimonio culturale non deve essere necessariamente conservato come una fotografia immobile.

Deve essere mantenuto vivo.

---

# 22. Folklore e contemporaneità

Anche il concetto di **folklore** viene reinterpretato.

Il folklore non deve essere considerato semplicemente come una raccolta di usanze antiche.

È una produzione culturale continuamente rinnovata.

Il folklore può infatti utilizzare strumenti moderni, diffondersi attraverso Internet, essere praticato da giovani e adattarsi ai nuovi contesti.

Quindi il folklore non è l'opposto della contemporaneità.

Può essere una delle forme attraverso cui la contemporaneità costruisce il rapporto con il passato.

---

# 23. I giovani

Il rapporto dei giovani con la conserva è particolarmente interessante.

La trasmissione culturale non è automatica.

Una generazione può scegliere di abbandonare una pratica.

Oppure può mantenerla modificandola.

I giovani possono non vivere il rituale nello stesso modo dei nonni.

Possono attribuirgli significati differenti.

Possono considerarlo un modo per recuperare un'identità familiare.

Oppure possono trasformarlo in un'esperienza condivisa attraverso nuovi mezzi di comunicazione.

Questo dimostra ancora una volta che la cultura non si trasmette come un oggetto da una generazione all'altra.

Viene **reinterpretata da ogni generazione**.

---

# 24. La salsa nella rete

La presenza della salsa nella rete e nei nuovi sistemi di comunicazione mostra che una tradizione può entrare negli spazi digitali.

Fotografie, racconti e video possono trasformare una pratica privata in qualcosa di condiviso pubblicamente.

Questo produce una trasformazione importante.

Una pratica che un tempo rimaneva confinata alla famiglia può diventare visibile a persone esterne.

La rete può quindi diventare un nuovo strumento di trasmissione culturale.

Ma anche in questo caso esiste una trasformazione: quando una pratica viene raccontata pubblicamente, può essere selezionata, rappresentata e reinterpretata.

La tradizione digitale non è quindi semplicemente la riproduzione della tradizione precedente.

È una **nuova forma di tradizione**.

---

# 25. La dimensione economica

Giancristofaro collega la conserva anche al tema dell'**economia**.

La produzione domestica permette di ridurre alcuni costi e di valorizzare risorse locali.

Ma la questione è più profonda.

L'autrice mette in discussione una concezione dell'economia basata esclusivamente sul mercato.

La famiglia può produrre valore anche al di fuori della vendita.

Una giornata di lavoro familiare produce contemporaneamente:

- cibo;
- risparmio;
- relazioni;
- conoscenza;
- sicurezza;
- identità;
- memoria.

Il valore economico è quindi soltanto una parte del valore complessivo della pratica.

---

# 26. Il potere di conservare

Il concetto di conservazione può essere interpretato anche in senso politico.

Conservare significa avere la capacità di gestire una risorsa nel tempo.

Chi possiede conoscenze e strumenti per produrre e conservare il cibo possiede una certa forma di **autonomia**.

L'autoproduzione riduce la dipendenza.

Questo permette di leggere la conserva anche come una piccola pratica di autodeterminazione.

Non significa che la famiglia sia completamente indipendente dal mercato.

Significa però che possiede una competenza che le consente di gestire una parte delle proprie necessità.

---

# 27. La salsa come "medicina"

Un altro aspetto interessante è il rapporto tra alimentazione e salute.

Il cibo non viene percepito soltanto come nutrimento.

All'interno della cultura popolare può essere considerato anche una forma di cura.

La qualità degli ingredienti, la conoscenza della loro provenienza e la convinzione di sapere come sono stati prodotti contribuiscono a costruire una rappresentazione del cibo come qualcosa che protegge il corpo.

Qui emerge il concetto di **unità tra corpo e spirito**.

Il benessere non viene separato rigidamente dalla cultura.

Mangiare un determinato alimento può significare prendersi cura contemporaneamente del corpo, della memoria e dell'identità.

---

# 28. La dieta mediterranea

Giancristofaro collega la pratica della conserva alla più ampia idea di **dieta mediterranea**.

L'idea della dieta mediterranea non deve essere ridotta a un elenco di alimenti salutari.

Dietro un modello alimentare esiste una determinata organizzazione sociale.

La dieta mediterranea è legata a pratiche di produzione, preparazione, condivisione e consumo.

Il cibo è quindi inserito in una civiltà alimentare.

La riflessione dell'autrice è interessante perché sposta l'attenzione dai prodotti celebri alle pratiche quotidiane e anonime che rendono possibile quella cultura alimentare.

Dietro il concetto generale di “dieta mediterranea” esiste un enorme patrimonio di conoscenze familiari.

La conserva di pomodoro rappresenta uno di questi patrimoni.

---

# 29. L'ambiente e la sostenibilità

La pratica della conserva possiede anche una dimensione ecologica.

L'autoproduzione può valorizzare il prodotto locale.

Il riutilizzo delle bottiglie riduce gli sprechi.

La trasformazione domestica permette di conservare un prodotto stagionale per un periodo lungo.

Si riduce inoltre, almeno in determinati contesti, la necessità di acquistare prodotti industriali trasportati da grandi distanze.

Giancristofaro vede quindi nel folklore una possibile **risorsa per uno sviluppo sostenibile**.

Questa è un'idea molto importante perché rompe un altro stereotipo.

La tradizione non è necessariamente contraria all'innovazione.

Alcune pratiche tradizionali possono contenere principi che oggi vengono considerati innovativi: riuso, autoproduzione, valorizzazione del territorio, riduzione dello spreco, consumo locale e collaborazione.

---

# 30. Il concetto di fiducia

Il concetto di **fiducia** attraversa tutto il libro.

La famiglia deve fidarsi delle persone con cui lavora.

Deve fidarsi del sapere trasmesso.

Deve fidarsi del futuro quando prepara una quantità di prodotto destinata a essere consumata nei mesi successivi.

Deve fidarsi della rete sociale.

La reciprocità funziona perché le persone credono che l'aiuto ricevuto possa essere restituito.

La tradizione funziona perché una generazione crede che il sapere verrà raccolto dalla generazione successiva.

Quindi la conserva può essere interpretata come una vera e propria **infrastruttura della fiducia sociale**.

---

# 31. La conserva come investimento nel futuro

Questa è un'altra idea centrale.

Preparare la salsa richiede un investimento di tempo e lavoro nel presente.

Il risultato verrà utilizzato nel futuro.

La famiglia rinuncia quindi a una parte del proprio tempo attuale per ottenere una sicurezza futura.

Il rituale diventa una forma di **progettazione del futuro**.

Questo permette di comprendere perché la dispensa abbia un significato simbolico così forte.

Una dispensa piena non significa soltanto avere cibo.

Significa avere una riserva.

Significa essere preparati.

Significa aver trasformato il lavoro presente in sicurezza futura.

---

# 32. Il rapporto tra individuo e comunità

Nel *Tomato Day* l'individuo non è mai completamente isolato.

La persona è inserita in una rete.

Famiglia, parentela, vicinato, amicizia e territorio costruiscono una serie di relazioni che condizionano e allo stesso tempo sostengono l'individuo.

La cultura della conserva rappresenta quindi una **micro-comunità**.

Il prefisso “micro” non indica qualcosa di poco importante.

Indica piuttosto una comunità osservabile su scala ridotta.

Analizzando questa piccola realtà possiamo capire meccanismi generali della vita sociale: collaborazione, conflitto, ruoli, genere, memoria, scambio, identità e appartenenza.

---

# 33. Il significato della ripetizione

Perché ripetere ogni anno la stessa pratica?

La risposta antropologica non è semplicemente “perché si è sempre fatto così”.

La ripetizione produce continuità.

Quando una famiglia ripete un rito, afferma implicitamente:

**“Noi siamo ancora questa famiglia.”**

La ripetizione permette di collegare le generazioni.

Il nonno ha partecipato.

Il genitore ha partecipato.

Il figlio partecipa.

La pratica diventa quindi una sorta di ponte temporale.

La ripetizione crea identità.

---

# 34. Ma la ripetizione non elimina il cambiamento

Allo stesso tempo, il rito non rimane uguale.

Ed è proprio qui che il pensiero di Giancristofaro diventa particolarmente interessante.

Se la tradizione fosse totalmente immobile, non potrebbe sopravvivere.

Una pratica sopravvive perché sa adattarsi.

Cambiano le condizioni economiche.

Cambiano le abitazioni.

Cambiano i rapporti familiari.

Cambiano i ritmi di lavoro.

Cambiano le tecnologie.

Cambiano le persone.

La tradizione deve quindi adattarsi.

La vera continuità non consiste nella ripetizione identica, ma nella **capacità di trasformarsi senza perdere completamente il proprio significato**.

---

# 35. La modernità non distrugge necessariamente il rito

La società contemporanea è spesso descritta come una società individualista, veloce e dominata dal mercato.

Il *Tomato Day* mostra però che continuano a esistere pratiche collettive.

La modernità può modificare il modo in cui le persone partecipano alla tradizione, ma non necessariamente elimina il bisogno di appartenenza.

Anzi, proprio in una società caratterizzata da mobilità e cambiamento, le pratiche tradizionali possono diventare strumenti per recuperare una continuità.

Il rituale può offrire una risposta alla frammentazione sociale.

---

# 36. L'identità non è naturale

Un'altra importante conseguenza del libro riguarda il concetto di identità.

L'identità culturale non è qualcosa che possediamo naturalmente una volta per tutte.

Viene costruita attraverso pratiche, racconti, ricordi e appartenenze.

Una persona si sente appartenente a un gruppo anche perché partecipa a determinate pratiche.

Mangiare un determinato cibo, prepararlo secondo determinate modalità e trasmetterlo ai figli può diventare un modo per dire **“io appartengo a questa storia”**.

L'identità è quindi **performativa**: viene continuamente prodotta attraverso ciò che facciamo.

---

# 37. Il valore dell'ordinario

Forse il messaggio metodologico più importante dell'opera è questo: **l'ordinario può essere antropologicamente straordinario**.

La conserva di pomodoro sembra una pratica banale.

Ma osservandola attentamente troviamo:

- economia;

- famiglia;
- genere;
- memoria;
- territorio;
- identità;
- migrazione;
- generazioni;
- ambiente;
- salute;
- reciprocità;
- dono;
- tradizione;
- innovazione;
- futuro.

Quindi l'antropologo deve imparare a guardare ciò che normalmente non viene guardato.

Deve trasformare il “normale” in una domanda.

Non deve limitarsi a descrivere.

Deve chiedersi:

**Che cosa significa questa pratica per le persone che la svolgono?**

---

# 38. La grande idea del libro: conservare il pomodoro significa conservare una società

Il significato complessivo del *Tomato Day* può essere riassunto attraverso un gioco concettuale sul verbo “conservare”.

Si conserva il pomodoro.

Ma insieme al pomodoro vengono conservati simbolicamente:

- i ricordi;
- le relazioni;
- i saperi;
- le tecniche;
- l'identità;
- il rapporto con il territorio;
- la solidarietà;
- la memoria familiare;
- il senso di appartenenza.

Per questo la conserva non è semplicemente una tecnica alimentare.

È una **tecnica culturale**.

Attraverso la conservazione del cibo si conservano anche relazioni e significati.

---

# 39. La critica alla cultura spettacolarizzata

Un'altra riflessione importante riguarda il fatto che queste pratiche sono spesso rimaste “sommerse”.

Non sono necessariamente riconosciute dalle istituzioni.

Non hanno bisogno di spettacolarizzazione.

Non sono grandi eventi turistici.

Eppure possiedono un enorme valore culturale.

Questo porta Giancristofaro a interrogarsi su come viene costruito ufficialmente il patrimonio.

Perché alcune tradizioni vengono riconosciute come patrimonio e altre no?

Perché alcuni prodotti vengono trasformati in simboli della cultura nazionale mentre le pratiche quotidiane che li rendono possibili rimangono invisibili?

L'autrice invita quindi a recuperare il valore della **cultura anonima**.

La cultura non viene prodotta soltanto da personaggi celebri o istituzioni.

È prodotta quotidianamente da persone comuni.

---

# 40. Il folklore come creatività

Da questo punto di vista il folklore non è un semplice deposito di antiche tradizioni.

È una forma di **creatività popolare**.

Le persone prendono ciò che hanno a disposizione e lo riorganizzano.

Adattano gli strumenti.

Modificano le procedure.

Utilizzano nuovi spazi.

Trasmettono vecchi saperi attraverso nuovi mezzi.

Questa creatività dimostra che le classi popolari non sono semplicemente consumatrici di cultura.

Sono **produttrici di cultura**.

Questo è uno degli aspetti più profondamente antropologici dell'opera.

---

# 41. Il rapporto tra cultura materiale e cultura immateriale

La bottiglia è un oggetto materiale.

Ma il suo significato è immateriale.

Questo permette di distinguere due dimensioni.

La **cultura materiale** comprende gli oggetti, gli strumenti, gli alimenti, le bottiglie e gli spazi.

La **cultura immateriale** comprende invece i saperi, i rituali, i valori, le memorie, le regole e le relazioni.

Nel *Tomato Day* queste due dimensioni sono inseparabili.

Non possiamo capire la bottiglia senza capire il sapere che l'ha prodotta.

Non possiamo capire la salsa senza capire le persone che l'hanno preparata.

Non possiamo capire la dispensa senza comprendere il significato che la famiglia le attribuisce.

---

# 42. Il significato simbolico del rosso

Anche il pomodoro, come elemento visivo, possiede una forte dimensione simbolica.

Il rosso del pomodoro richiama l'estate, il calore, il sole, la maturazione e l'abbondanza.

La conserva permette di catturare simbolicamente l'estate e conservarla per l'inverno.

Il prodotto estivo viene trasformato in una riserva per la stagione successiva.

La pratica assume quindi un carattere quasi simbolico di **accumulazione dell'abbondanza**.

L'estate produce.

La famiglia trasforma.

La dispensa conserva.

L'inverno consuma.

Si crea così un ciclo annuale che collega natura, lavoro e società.

---

# 43. Il corpo e l'anima

Il libro attribuisce alla pratica anche una dimensione legata al rapporto tra corpo e anima.

Il cibo nutre il corpo, ma allo stesso tempo è portatore di significati affettivi e culturali.

Mangiare la salsa della propria famiglia significa nutrirsi di qualcosa che contiene una storia.

Il cibo diventa quindi un elemento che unisce la dimensione biologica e quella culturale dell'essere umano.

L'uomo non è soltanto un organismo che necessita di calorie.

È un essere culturale che attribuisce significati a ciò che mangia.

---

# 44. Perché il pomodoro è così importante?

Il pomodoro è particolarmente efficace come oggetto antropologico perché permette di collegare dimensioni molto diverse.

È contemporaneamente:

**natura**, perché è un prodotto agricolo;

**cibo**, perché viene consumato;

**merce**, perché può essere acquistato e venduto;

**risorsa domestica**, perché può essere autoprodotto;

**simbolo**, perché rappresenta un'appartenenza;

**memoria**, perché richiama la famiglia;

**patrimonio**, perché trasmette un sapere;

**dono**, perché può essere regalato;

**strumento di relazione**, perché viene prodotto insieme;

**investimento**, perché viene conservato per il futuro.

La forza antropologica dell'oggetto consiste proprio nella sua capacità di collegare tutti questi livelli.

---

# 45. La conclusione del pensiero di Giancristofaro

Alla fine della riflessione, il *Tomato Day* appare molto più di una ricerca sulla conserva.

È uno studio sul modo in cui una società costruisce la propria continuità.

La domanda fondamentale diventa:

**Come fa una comunità a rimanere se stessa mentre cambia?**

La risposta dell'autrice può essere individuata nelle pratiche.

Le persone continuano a riconoscersi attraverso ciò che fanno insieme.

La tradizione permette di mantenere una continuità, ma questa continuità non è immobile.

Il rito viene continuamente reinterpretato.

La memoria viene aggiornata.

Le tecniche cambiano.

Le persone si spostano.

I luoghi cambiano.

Le famiglie cambiano.

Eppure alcuni significati fondamentali possono rimanere.

---

# CONCETTI FONDAMENTALI DA RICORDARE

Per comprendere bene il libro, è utile collegare i principali concetti tra loro.

**1. Rito**

Il giorno della conserva è un **micro-rito** perché organizza comportamenti, persone, tempi e spazi e produce relazioni e significati condivisi.

## 2. Tradizione

La tradizione non è qualcosa di immobile. È una pratica che viene **continuamente reinventata**.

## 3. Memoria

Le bottiglie e la dispensa diventano strumenti di conservazione della memoria familiare e collettiva.

## 4. Identità

Il cibo contribuisce a costruire il senso di appartenenza a una famiglia, a un territorio e a una comunità.

## 5. Dono

La distribuzione della salsa produce relazioni di dono e reciprocità.

## 6. Reciprocità

L'aiuto ricevuto può generare un obbligo morale di restituzione e mantenere viva la rete sociale.

## 7. Autoproduzione

La famiglia produce direttamente una parte delle proprie risorse, ottenendo autonomia e valorizzando competenze locali.

## 8. Bricolage

Gli individui utilizzano e adattano ciò che hanno a disposizione, dimostrando creatività e capacità di arrangiamento.

## 9. Cultura materiale

Bottiglie, strumenti, pomodori, spazi e dispense sono oggetti materiali attraverso i quali si manifesta la cultura.

## 10. Cultura immateriale

I saperi, i gesti, le memorie, le regole e i significati costituiscono il patrimonio immateriale della pratica.

## 11. Genere

La distribuzione dei compiti permette di osservare i ruoli sociali maschili e femminili e, in particolare, l'importanza dell'agentività femminile.

## 12. Territorio

Il cibo costruisce e comunica un rapporto con il territorio di origine.

### 13. Migrazione

Le persone che si spostano portano con sé pratiche e saperi, contribuendo alla loro diffusione e trasformazione.

### 14. Sostenibilità

Autoproduzione, riuso, valorizzazione del prodotto locale e riduzione degli sprechi possono trasformare il folklore in una risorsa per pratiche sostenibili.

### 15. Fiducia

La conserva esprime fiducia nella famiglia, nella comunità e nel futuro.

### 16. Futuro

La dispensa rappresenta un investimento: il lavoro del presente viene trasformato in sicurezza futura.

---

# Interpretazione complessiva

Il punto più profondo del *Tomato Day* è che **una pratica alimentare può diventare un dispositivo attraverso cui una società produce se stessa**.

Fare la salsa non significa solamente trasformare il pomodoro.

Significa trasformare la natura in cultura, il lavoro in memoria, il cibo in identità, l'aiuto in reciprocità e il presente in futuro.

La bottiglia è quindi qualcosa di molto più complesso di un contenitore.

È un oggetto nel quale si concentrano diversi livelli della vita sociale.

Dentro una bottiglia possiamo trovare simbolicamente il territorio dal quale proviene il pomodoro, il lavoro delle persone che l'hanno raccolto e trasformato, le conoscenze trasmesse dagli anziani, il tempo trascorso insieme, la memoria della famiglia e la previsione del consumo futuro.

Da qui deriva la forza dell'immagine del “giorno delle bottiglie”.

È una giornata particolare, ma allo stesso tempo rappresenta un'intera concezione della vita sociale.

Il lavoro è collettivo.

Il sapere è condiviso.

Il prodotto viene conservato.

Il prodotto può essere donato.

Il dono crea reciprocità.

La reciprocità crea fiducia.

La fiducia rafforza la comunità.

La comunità trasmette la tradizione.

La tradizione costruisce identità.

E l'identità permette agli individui di riconoscersi all'interno di una storia comune.

Per questo il libro può essere letto come una riflessione sul **rapporto tra passato, presente e futuro**.

Il passato è rappresentato dai saperi ereditati.

Il presente è rappresentato dal lavoro concreto della produzione.

Il futuro è rappresentato dalla dispensa, cioè dalla conservazione.

La pratica mette quindi in comunicazione tre dimensioni temporali.

---

# Una possibile conclusione da dire all'esame

Il pensiero di Giancristofaro può essere sintetizzato dicendo che *Tomato Day* dimostra come una pratica quotidiana e apparentemente banale possa essere letta come un vero e proprio fenomeno antropologico. La produzione domestica della conserva di pomodoro è infatti un micro-rito nel quale si concentrano numerosi aspetti della cultura: la memoria, la trasmissione dei saperi, i rapporti familiari, i ruoli di genere, il dono, la reciprocità, l'identità territoriale, l'autoproduzione e il rapporto tra tradizione e modernità.

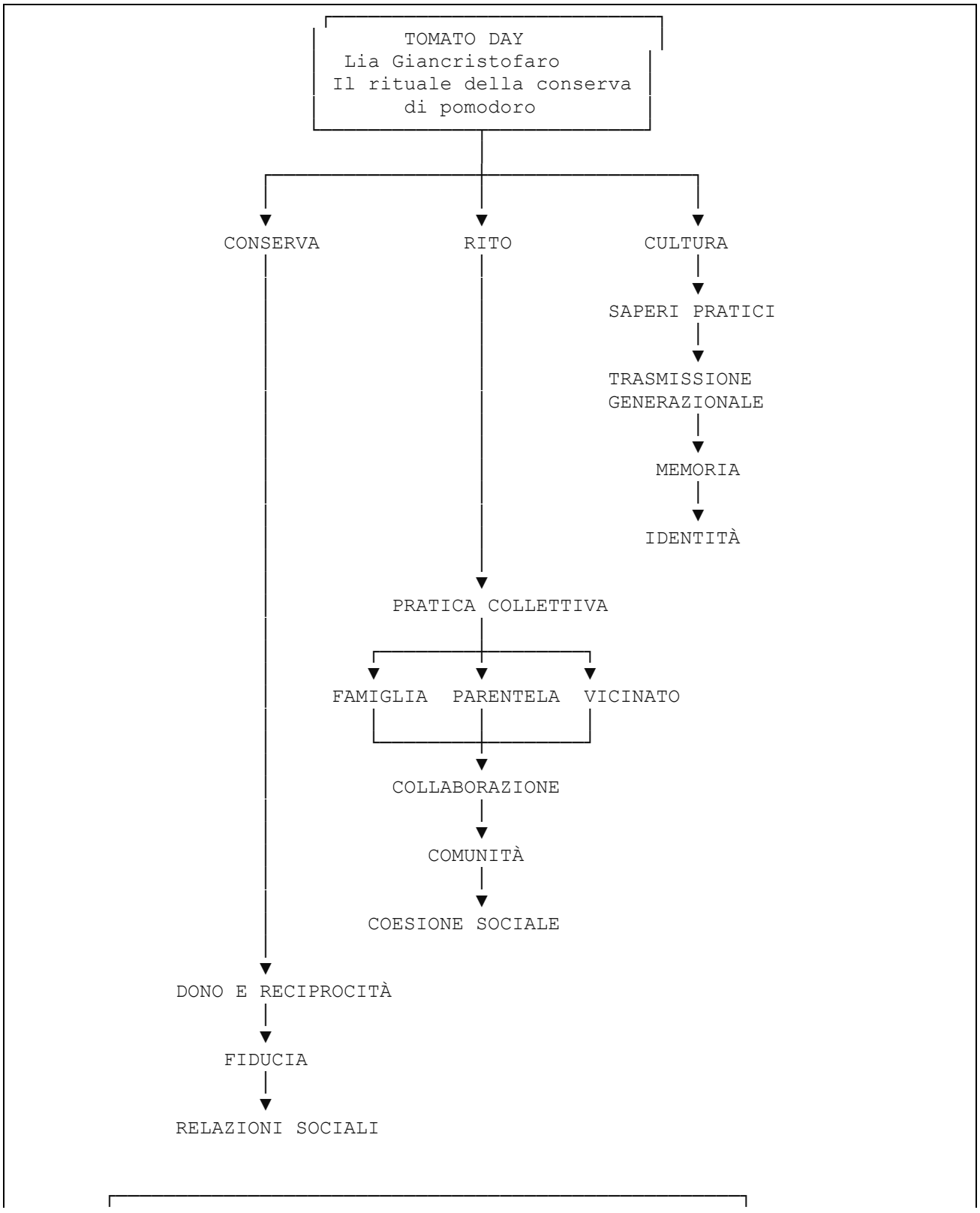
L'aspetto più importante è che l'autrice non considera la tradizione come qualcosa di fermo e appartenente esclusivamente al passato. La tradizione continua a vivere proprio perché viene modificata dalle generazioni e adattata ai nuovi contesti. Per questo anche una pratica tradizionale può esistere nella contemporaneità, nelle città, nelle nuove famiglie e persino attraverso i nuovi mezzi di comunicazione.

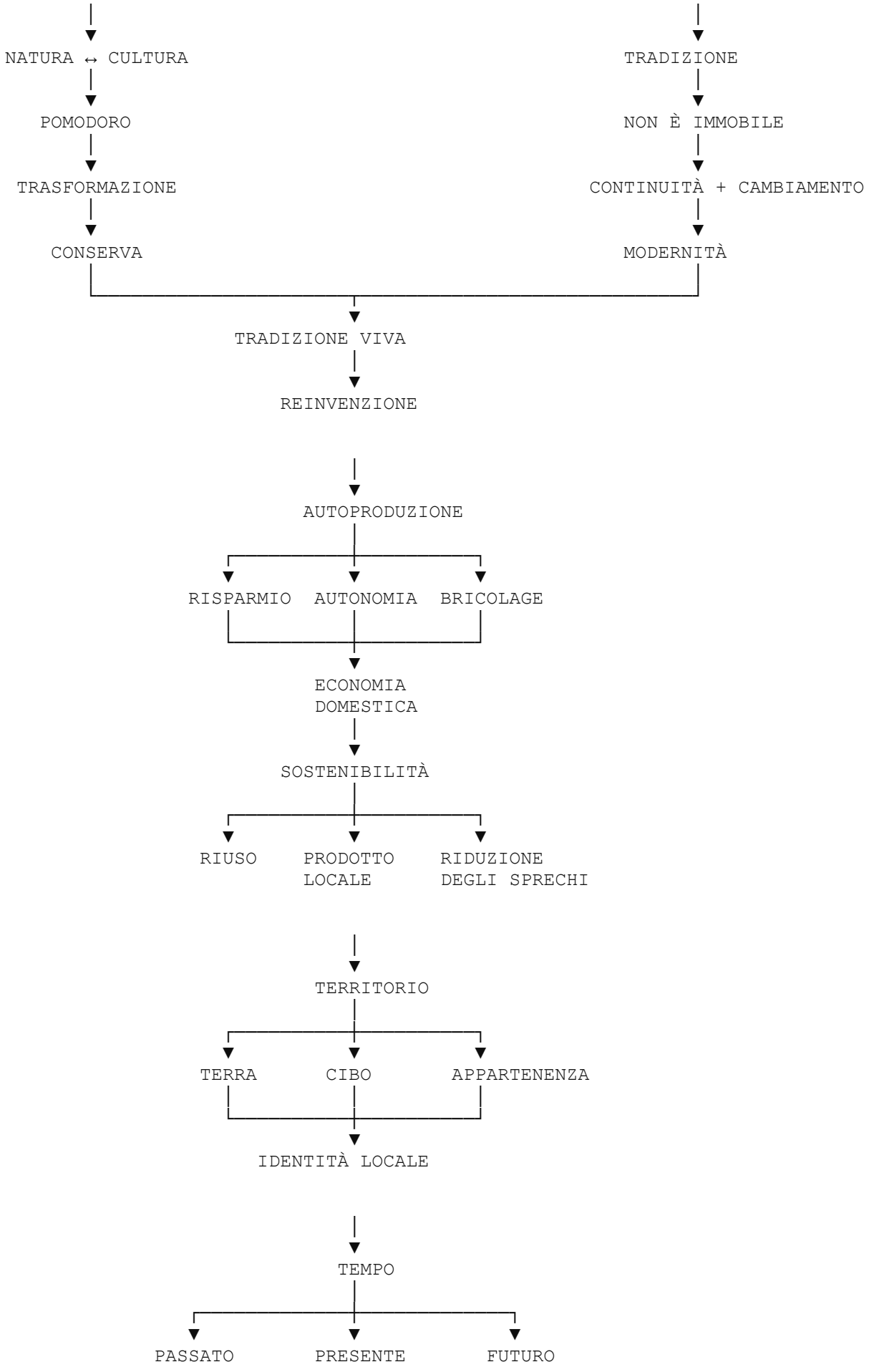
La conserva assume inoltre un forte valore simbolico: conservare il pomodoro significa, in un certo senso, **conservare la memoria, l'identità e il rapporto con la comunità**. La dispensa rappresenta invece la capacità di trasformare il lavoro del presente in una risorsa per il futuro. Il cibo diventa così un linguaggio attraverso cui gli individui esprimono appartenenza e continuità.

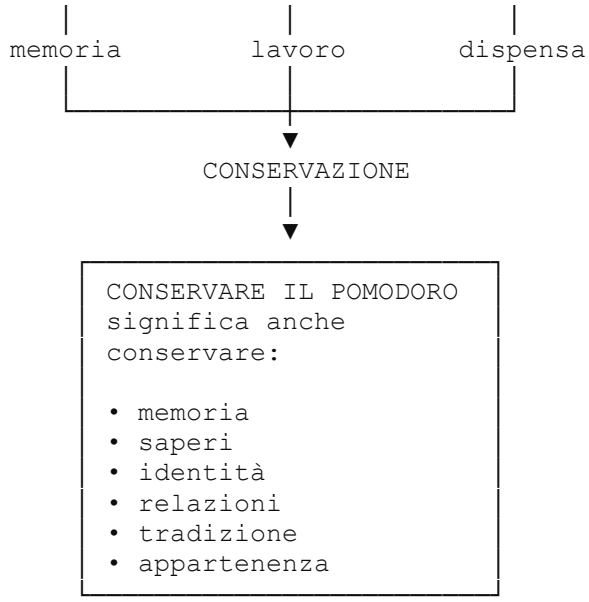
Il libro invita quindi a cambiare prospettiva: ciò che appare ordinario non è necessariamente insignificante. Al contrario, proprio nelle pratiche quotidiane possiamo trovare le strutture profonde di una cultura. Il “giorno delle bottiglie” diventa così un esempio concreto di come una comunità possa produrre cultura attraverso il lavoro, il cibo, il dono, la memoria e la relazione.

In definitiva, Giancristofaro ci mostra che **non si conserva soltanto la salsa: attraverso la salsa si conservano relazioni, saperi, memorie e forme di appartenenza**. E, allo stesso tempo, ogni volta che la pratica viene ripetuta, essa viene modificata e quindi nuovamente creata. La tradizione, dunque, non è semplicemente ciò che riceviamo dal passato, ma ciò che scegliamo di continuare a fare nel presente per dare forma al nostro futuro.

## MAPPA CONCETTUALE




NATURA ↔ CULTURA
POMODORO
TRASFORMAZIONE
CONSERVA
TRADIZIONE
NON È IMMOBILE
CONTINUITÀ + CAMBIAMENTO
MODERNITÀ
TRADIZIONE VIVA
REINVENZIONE
AUTOPRODUZIONE
RISPARMIO
AUTONOMIA
BRICOLAGE
ECONOMIA DOMESTICA
SOSTENIBILITÀ
RIUSO
PRODOTTO LOCALE
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
TERRITORIO
TERRA
CIBO
APPARTENENZA
IDENTITÀ LOCALE
TEMPO
PASSATO
PRESENTE
FUTURO




## 🔑 IDEA CENTRALE

**La conserva di pomodoro → non è solo cibo → è un rito sociale → trasmette saperi e memoria → rafforza identità e comunità → mantiene la tradizione → ma la trasforma continuamente.**

**Tradizione = passato + presente + cambiamento + futuro.**

**Conservare il cibo = conservare simbolicamente memoria, identità, relazioni e cultura.**