

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Leonardo Ballerini
di anni 16
di Martellago (Ve)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
➔ info@wigwam.it



**La Comunità Locale
Wigwam
del Miranese**

IL PIACERE DI FARE LA PASSATA DI POMODORO IN CASA COME I NONNI

Odori, sapori, vivaci colori e soprattutto, di passione e amore, per le cose buone fatte insieme, l'arte della conserva di pomodoro casereccia è tutto questo

Salve a tutti, mi presento io sono Leonardo e vorrei parlarvi del lavoro che i miei bisnonni facevano e che ora continuano a fare i miei nonni materni. Questo lavoro in particolare al giorno d'oggi è ancora molto praticato ma più a livello industriale ed è preparare la passata di pomodoro.

La prima volta che ho scoperto che i miei bisnonni facevano questo lavoro è stato quando avevo quattro anni, quando per la prima e unica volta sono andato a trovarli e questo perché loro abitano a Frigento, un paesino di campagna in provincia di Avellino. Se vogliamo dirla tutta, i

miei bisnonni (i genitori di mio nonno materno, che si chiama Antonio) erano agricoltori ma possedevano anche un allevamento di conigli. Questo particolare me lo ricordo molto bene perché a casa vidi per la prima volta un coniglio e chiesi al mio bisnonno il loro nome e lui mi disse che non avevano nome perché a breve sarebbero stati uccisi per essere venduti e poi mangiati. Capii che era questo il destino di quegli animali, ma mi dispiacque molto sapere che quella sarebbe stata la loro sorte.

La casa dove vivevano si trovava in una zona montuosa e il loro campo era molto difficile da coltivare



FARE LA PASSATA
DI POMODORO IN CASA

**UN GUSTOSO
ANTICO MESTIERE**

TRAMANDATO DAI BISNONNI





La famiglia di Leonardo

perché era tutto una salita e una discesa; solo camminarvi tranquillamente sfianca e quindi pensate lavorarlo!

Ogni anno in estate chiamavano in aiuto almeno otto persone, perché la quantità di pomodori da tagliare e pulire era enorme, ci si impiegavano circa due ore soltanto per tagliare a metà tutti i pomodori; poi bisognava cucinarli per diverse ore, in pentoloni talmente grandi che io avrei potuto starci dentro e così ne usciva la passata classica di pomodoro. Per ottenere un buon prodotto bisognava però saper scegliere i pomodori giusti: dovevano essere ben maturi, intatti, sodi, senza ammaccature e senza la presenza di muffe.

Andavano poi lavati e asciugati con un canovaccio; si toglieva il picciolo, si tagliavano a metà, si toglievano i semi interni, prima della cottura. Una volta cotti, i pomodori dovevano essere passati con il passaverdura per eliminare la pelle e poi il

prodotto ottenuto andava cotto ancora per eliminare l'acqua in eccesso.

Dopo aver preparato la passata di pomodoro, questa veniva inserita in contenitori adatti e cioè in vasetti di vetro sterilizzati, chiusi con il coperchio, che si facevano bollire su una fiamma vivace e ciò per far sì che la passata durasse a lungo, in quanto con questa procedura i vasetti, una volta raffreddati, diventavano sottovuoto. Mio nonno mi ha spiegato che il periodo ideale per fare la conserva va da luglio a fine settembre. Pensate che fatica fare tutto questo procedimento in piena estate, con il caldo! Ma ne valeva la pena, perché ne usciva una bontà che poteva durare tutto l'anno ed essere impiegata in qualsiasi tipo di piatto.

Purtroppo, è da un po' di anni che i miei bisnonni sono venuti a mancare, ma sono riusciti a trasmettere questa passione, che può essere insignificante per qualcuno, a mio nonno ed è una pas-

sione che lo fa sentire a casa, dato che lui ha passato la sua infanzia là e solo quando ha conosciuto la nonna si è trasferito in Veneto. Non ho molte foto di mio bisnonno perché è di una "classe" molto vecchia ed è riuscito a sopravvivere alla Seconda guerra mondiale.

A quanto mi ha raccontato mio nonno, inizialmente il mio bisnonno era stato catturato e portato in un campo di lavoro e non di sterminio ed è sopravvissuto fino alla fine della guerra ed è tornato in Italia attraverso treni e camminando; era una persona molto forte e sempre con il sorriso identico a suo figlio. Anche i genitori di mia nonna facevano sia gli agricoltori che gli allevatori; in pratica tutto il parco laghetti di Martellago, in provincia di Venezia, era il loro campo, quindi avevano un grande terreno e allevavano diversi animali come le mucche, i maiali, le pecore. Di loro non so molto perché non ho avuto la possibilità di conoscerli bene in quanto sono venuti a mancare quando ero ancora piccolo. Una cosa che mi ricordo è il trattore che

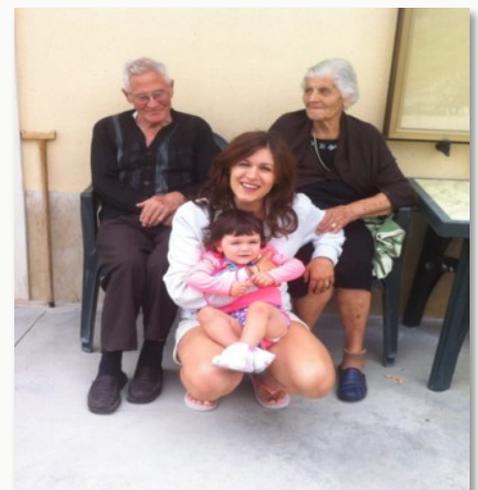


Foto di famiglia



Il momento della cottura dei pomodori

avevano, arancione, con la sedia in ferro e una volta ci sono anche salito.

Il terreno che avevano ora è diventato il parco laghetti già da molti anni, circa dal 1990 ed è stato utilizzato inoltre anche come cava di argilla per la fabbricazione di mattoni. I genitori di mia nonna erano due persone stupende: il mio bisnonno si chiamava Serafino e quando andavo a trovarlo lo trovavo sempre fuori casa, con la sua pipa, seduto su una sedia e cantava "piccinin abandon, da sua papà, da sua mama, da sua sorea, da suo fradeo, da sua zia ..." e così via.

Invece la mia bisnonna era sempre in cucina con la sua stufa e cucinava una zuppa di verdure e quella zuppa era un qualcosa di magico, buonissima e bollente; né lei né il mio bisnonno avevano avuto la possibilità di studiare ma erano persone con molta esperienza alle spalle. La mia bisnonna, chiamata Pina, era bravissima a far passare i dolori muscolari, ai tendini, alle articolazioni ecc.: era una "tiraossa".

Ogni tanto, quando mio papà si faceva male al lavoro oppure anche i miei zii, andavano da lei che sapeva fare diverse medicazioni e il dolore passava dopo un giorno o due. Purtroppo,

non posso dire molto altro perché non ho avuto appunto la possibilità di conoscerli.

I miei nonni materni, invece, hanno un loro campo e lo tengono con molta cura; in estate ogni giorno vanno lì e hanno sempre qualche lavoro da fare e si tengono impegnati; mia nonna in particolare con i fiori, che le piacciono tantissimo e ne ha di tutti i colori e forma; invece mio nonno si tiene impegnato coltivando diverse piante come le zucchine, i cetrioli, i pomodori, i piselli, le patate, le cipolle, i girasoli, i meloni, le zucche, i peperoncini ...

Ha molto lavoro da fare e ogni tanto vado anche a dargli una mano se c'è da tagliare l'erba, raccogliere i frutti oppure anche piantare qualcosa. Ormai hanno una certa età anche loro ma sono persone molto attive e spero che un domani anche io possa avere un campo di cui prendermi cura.

Grazie a quello che coltivano facciamo molti pranzi e cene di famiglia per così dire biosostenibili, perché i piatti derivano tutti da prodotti a km zero. Inoltre, è un luogo molto tranquillo e isolato dove bambini e ragazzi si divertono senza pericoli e in un mondo molto industrializzato avere dei prodotti che sai che non contengono prodotti chimici e sono completamente naturali è molto bello e salutare. I prodotti del nostro campo e anche la frutta come mele, pesche, ciliegie, fichi e pere hanno un gusto completamente diverso e ti saziano prima ■

© Riproduzione riservata