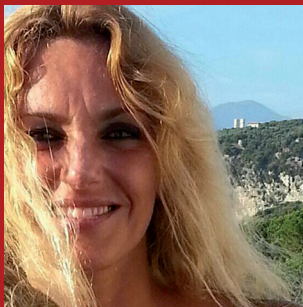




DOMENICO REA (Napoli 1921-1994) è uno dei maggiori autori del Novecento italiano. La sua attività, ricca e complessa, ha spaziato dalla narrativa di invenzione al teatro, dalla poesia alla saggistica agli scritti

giornalistici. Ha esordito con *Spaccanapoli* (Milano, Mondadori, 1947). Con l'ultimo romanzo *Ninfa plebea* (Milano, Leonardo, 1992) ha vinto il Premio Strega. Nel 2005 i suoi scritti sono stati raccolti nel volume *Opere*, Milano, Mondadori.

Di Domenico Rea la Libreria Dante & Descartes ha pubblicato: *Boccaccio a Napoli* (1995), *Re pomodoro* (1996), *Il canestro* (2000), *Una Moll Flanders napoletana* (2005), *Spen e altri racconti* (2006), *Pensieri della notte* (2006).



DANIELA PERGREFFI è nata a Reggio Emilia, si è diplomata all'Accademia di Belle Arti di Bologna e, successivamente, si è specializzata in Grafica d'Arte all'Accademia di Belle Arti di Napoli, dove attualmente vive.

Dal 1996 inizia ad esporre i suoi lavori e a realizzare immagini per studi grafici, editori e a collaborare stabilmente con *Il Corriere del Mezzogiorno* come illustratrice. Nel 2013 viene invitata ad esporre le proprie opere all'Istituto Italiano di cultura di Varsavia.

Dal 2006 insegna all'Accademia di Belle Arti di Napoli.

“Nel regno del pomodoro...
Dove il sole non tramonta mai”

“Il re dell'universo del mondo
occidentale: il pomodoro”

€ 8,00



DOMENICO REA

Re Pomodoro

DOMENICO REA

Re Pomodoro



LIBRERIA DANTE & DESCARTES

Il vivace *genius loci* Domenico Rea, con la libertà dell'«autodidatta di talento» e la consapevolezza della validità del proprio disegno, compose un ispirato racconto-saggio, *Re Pomodoro*, testo letterario capace di sfidare il tempo e la memoria, perché, come scrive Francesco Orlando, la letteratura «come archivio storico non ha eguali nella somma di tutti gli altri documenti».

Noi lo riproponiamo qui, sicuri che anche ai lettori d'oggi ha ancora tanto da raccontare.

Re Pomodoro narra lo «straordinario nuovo» e lo «splendido antico» di quel «regno del pomodoro» in una maniera più duratura e più aderente di una datata inchiesta e una superata cronaca.

Rea disponeva dell'esperienza diretta, perché aveva vissuto la maggior parte dei suoi anni in quei luoghi, e ad essa univa l'osservazione partecipe del testimone d'eccezione, che da più di un decennio raccontava nelle sue opere luoghi e abitanti dell'Agro Nocerino.

Dalla fervida fantasia dello scrittore nasce l'invenzione di quel luogo letterario: Nofi, il grande territorio a sud di Napoli, che dalle falde del Vesuvio arriva a Paestum, e che nelle opere di Domenico Rea corrisponde alla sua ampia regione letteraria ideale.

In *Re Pomodoro* è chiaramente disegnato il ponte che congiunge antico e nuovo: «quello dell'imbottigliamento del pomodoro è un'antica usanza della gente di quelle zone. Anzi fu da quest'usanza che ebbe origine l'industria delle conserve alimentari».

pianoterra

2



Domenico Rea

Re
Pomodoro

A cura di
Raimondo Di Maio

Prefazione di
Vincenzo Salerno

Illustrato da
Daniela Pergreffi



LIBRERIA DANTE & DESCARTES

Grazie a Lucia Rea, generosa custode delle pagine paterne.

*La “favola” del pomodoro continua grazie a:
Marcello e Angelica Saviano, con i figli Giuseppe, Enrico
Maria, Paolo e Carlotta, titolari della Graziella s.p.a.,
fondata da Pasquale Saviano: Cumpà Gambardella era
stato il suo mentore;
Edoardo Angelo Ruggiero e Anna Caraccio, con i figli
Pasquale, Paolo e Danilo, titolari della Gustarosso s.r.l.*

© 2017 Edizioni Libreria Dante & Descartes

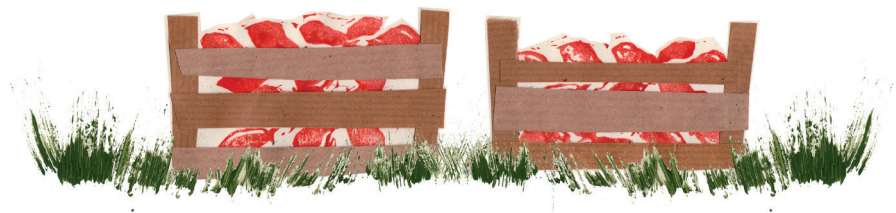
Edizioni Libreria Dante & Descartes
via Mezzocannone, 55 | 80134 Napoli
libriedantedescartes@gmail.com

Cura editoriale: Antonella Cristiani
Progetto grafico: Vincenzo Esposito

ISBN 978-88-6157-172-3

Indice

- p. 7 L'ortaggio pieno di sole rosso
VINCENZO SALERNO
- 15 **Re Pomodoro**
DOMENICO REA
- 37 Nel regno del pomodoro
RAIMONDO DI MAIO



L'ortaggio pieno di sole rosso

Vincenzo Salerno

Partii con un sacco di tela fattomi da mio cugino sellaio. Ero imbottito di maglioni, avevo sei mila lire in saccoccia. Un autotreno di Torino che trasportava pomodori mi dette un passaggio in cambio di 10 chili di maccheroni.¹

Nella geografia letteraria di Domenico Rea l'Agro Sarnese-Nocerino – e Nocera Inferiore in particolare, la Nofi di *Ninfa Plebea* cristallizzata, per Francesco Durante, in un «tempo perenne e fiabesco» – delimita i confini di uno spazio eterotopico: un luogo dell'anima, una proiezione interiore di ricordi, un *locus* della narrazione autobiografica di Rea attestato fin dalla sua opera d'esordio, *Spaccanapoli* nel 1947. Ruggero Guarini aveva individuato l'inizio della prima «abbagliante» fase creativa dello scrittore proprio nei racconti di quella raccolta datando la fine sedici anni

¹ Il brano – tratto dall'intervista di Massimo Mauri, apparsa su "Epoca", il 22 marzo del 1959 – è contenuto in Domenico Rea, *Opere*, a cura e con un saggio introduttivo di Francesco Durante e uno scritto di Ruggero Guarini, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 2005, p. LXXXIV.

dopo, nel 1959, con «la grande prova romanzesca» di *Una vampata di rossore*.²

Re Pomodoro viene dato alle stampe per la prima volta nel '57, pubblicato in *Prospettive Meridionali*. Una «inchiesta-saggio» – così la definisce Raimondo Di Maio nella successiva edizione da lui curata, “non venale” e tirata in trecento copie per gli amici dello scrittore nel 1996 a due anni dalla morte³ – commissionata a Rea, che l'anno precedente aveva lasciato il Pci, da un “organo culturale” vicino alla Democrazia cristiana. Si commetterebbe però un grosso errore se si cercasse di ricondurre le ragioni di fondo di queste pagine ad una marca esclusivamente politica. In virtù della materia trattata, bene fa invece Di Maio ad inserire l'indagine di Rea nel novero dei suoi scritti dedicati al più complesso tema della “Questione meridionale”, ancora attuale all'epoca della prima pubblicazione in *Prospettive Meridionali* e fortemente dibattuto sia nella saggistica storico-politica che nella prosa narrativa italiana. Più nello specifico, *Re Pomodoro* potrebbe perciò essere anche inteso in funzione di un'inchiesta socio-economica – in questo caso, la storia della coltivazione e della lavorazione del pomodoro, dalle iniziali produzioni, familiari e artigianali, alla più ampia scala della lavorazione industriale, nella Valle del Sarno fino alla Piana del Sele – messa al servizio «dell'alta e civile 'tradizione' meridionale» in cui lo scrittore si era sempre riconosciuto.

² Cfr. R. Guarini, “La sua musa creaturale”, in Domenico Rea, *Opere*, cit., p. XIII.

³ Domenico Rea, *Re Pomodoro*, con una nota di Raimondo Di Maio, Napoli, Libreria Dante & Descartes, 26 gennaio 1996.

Re Pomodoro giunge adesso alla terza pubblicazione: di nuovo a cura di Raimondo Di Maio e con il pregevole corredo dei disegni di Daniela Pergreffi. Nell'elegante veste grafica di libro illustrato – e a conferma di una sua propria autonoma caratterizzazione letteraria – il testo di Rea può essere rubricato sotto la voce di genere del reportage narrativo. Non è, dunque, affatto casuale che l'autore si rivolga, in apertura del suo resoconto, ai viaggiatori che – in un periodo preciso dell'anno, tra giugno e ottobre – si trovano a percorrere un tratto viario molto noto negli itinerari di storia classica campana; confusi in mezzo a carrette trainate da cavalli e pesanti autotreni: quello è il collegamento che da Pompei, attraverso Nocera, Salerno e Battipaglia, arriva fino a Paestum. Strada di civiltà antiche, greche e latine; percorso poi battuto dai viaggiatori europei del Grand Tour; infine la via asfaltata che taglia e attraversa il «regno del pomodoro», costeggiata sui due lati da molteplici agglomerati di fabbriche conserviere. «Tutto insomma vive in funzione di quell'ortaggio pieno di sole rosso che è il pomodoro, la fonte vitale di questa parte della Campania». ⁴ Fornite al lettore le indispensabili coordinate cronotopiche, Rea può così accompagnarlo nel suo viaggio – da intendersi anche come ritorno ideale al *secretum* dei ricordi d'infanzia, un tesoro ormai irrimediabilmente perduto – «tra gli abitatori di una campagna tra le più ubertose del mondo». ⁵ Si parte dal microcosmo domestico, dove si identificano le prime tracce della 'reverenza'

⁴ Domenico Rea, *Re Pomodoro*, in questa edizione p. 19.

⁵ "L'interregno", in *Spaccanapoli*, p. 43.

per l'amatissimo sovrano: i 'piennoli' messi ad essiccare sui balconi e sui terrazzi delle case; i cortili trasformati in stabilimenti rudimentali, affollati di donne e di ragazzi occupati a 'passare' e a imbottigliare i pomodori da conservare «freschi, odorosi e vitaminicamente attivi per l'inverno». L'estratto imbottigliato è antesignano della moderna industria conserviera dell'Agro Sarnese-Nocerino, dove cresce una varietà unica al mondo: «Il pomodoro San Marzano è lungo, nervoso, consistente. Esso è l'unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore».⁶ Per spiegare l'importanza e la preziosità di questo prodotto Rea chiama a testimonianza gli «ottimi intenditori» americani – indiscusso modello socio-culturale per gran parte della popolazione italiana a cavallo degli '50 e '60 – tra i principali importatori del pomodoro della Campania. Le commesse del mercato statunitense – ma anche gli ordini degli acquirenti europei, dai paesi scandinavi e dal Sud Africa – pesano parecchio sull'attività del «formicaio» delle piccole e delle grandi fabbriche sparse nelle tre grandi zone industriali campane: la vesuviana a Nord, quella dell'Agro Nocerino al centro e quella della Piana di Salerno al Sud. Tutti gli 'abitanti' del formicaio – siano essi padroni o operai, contadini, carrettieri e «autotrenisti», lattonieri e «ingraffatori» – devono indistintamente sottostare alle «inflexibili leggi» del tempo della lavorazione.

⁶ Domenico Rea, *Re Pomodoro*, in questa edizione p. 22.

Ciclo stagionale, tra agosto e settembre, di giornate lavorative che arrivano pure a venti ore: «chi non riesce a lavorare in quei due mesi in cui tutti possono far qualcosa intorno ai pomodori è un uomo spacciato, un rifiuto sociale». ⁷ Come non pensare, a tale proposito, «al mondo rurale e bachtiniano» rintracciato da Francesco Durante nei romanzi di Rea e alla «filosofica immutabilità dei suoi caratteri»? ⁸ È la certezza della ciclicità della lavorazione stagionale a garantire – dal primo ingresso in fabbrica da adolescenti alla vecchiaia, in termini economici e sociali – l’attuazione del più articolato circolo vitale: fidanzamenti e nozze, corredi e doti, la possibilità di «potersi fare il primo abito nuovo, acquistare le prime sigarette, dare il primo concreto aiuto alla madre e alle sorelle». Per molte di queste persone il pomodoro diventa potente «simbolo augurale» capace di trasformare, quasi magicamente, terreni incolti e malarici in campi di coltivazione; favorendo la nascita delle prime fabbriche nella Piana del Sele e il conseguente sviluppo del «grande complesso conserviero salernitano». Appare opportuno rilevare che, a tale riguardo, Rea cita la «grande verità» contenuta nel *Cristo si è fermato ad Eboli* di Carlo Levi. Dopo Battipaglia il viaggiatore si trova di fronte ad una biforcazione del percorso: verso Eboli e la Lucania da un lato; per Paestum e la Calabria dall’altro. Quel punto è il termine geografico della Campania: «dall’altra parte inizia un altro mondo, fatto di

⁷ Ivi, p. 24.

⁸ Cfr. F. Durante, “Introduzione”, in Domenico Rea, *Opere*, cit., p. xxxix.

aridi terreni e di molta roccia. La pianta base è l'olivo».⁹ Una citazione che stilisticamente conferma – con Ruggero Guarini – una modalità di scrittura e di narrazione assai lontana dall'etichetta, posticcia e convenzionale, di «neo-realismo» riconoscendo invece un «purissimo realismo creaturale» alla maniera di Auerbach; di fatto infrangendo il principio di separazione degli stili, «di mescolanza dell'umile col sublime, di presenza dell'alto nel basso e del basso nell'alto».¹⁰

Il viaggio di Domenico Rea attraverso i possedimenti di *Re Pomodoro* termina là dove era iniziato, nelle terre dell'Agro Nocerino. Il commiato è affidato al ritratto di una figura diventata leggendaria nella storia dell'industria conserviera della valle del Sarno: «Cumpà Gabriele Gambardella». Rea lo presenta vecchio e curvo, appoggiato ad un bastone contadino per poter camminare, in mano la «mappatella» di «pomidorini grossi» e duri come noci. Li aveva raccolti nelle sue campagne ed erano l'ingrediente principale – con l'aggiunta di origano, basilico e pane di grano duro – della sua frugale cena fino all'età di ottant'anni. Quell'uomo aveva avuto l'idea di fondare gli stabilimenti che, nell'anno del reportage narrativo di Rea, davano lavoro a più di 1.500 operai. «Tutto questo per dire che l'era dell'industria del pomodoro ha fatto di tuttata la zona che va dalle falde del Vesuvio ai templi di Paestum una delle regioni più progredite d'Italia. Se si dovessero

⁹ Domenico Rea, *Re Pomodoro*, in questa edizione, pp. 30-1.

¹⁰ Cfr. R. Guarini, «La sua musa creaturale», in Domenico Rea, *Opere*, cit., pp. XIV-XV.

L'ortaggio pieno di sole rosso

immaginare privi di questa fonte di vita paesi come San Giovanni a Teduccio, Torre Annunziata, Scafati, Angri, Pagani, Nocera Inferiore e Nocera Superiore, Salerno, Battipaglia, Sarno, San Valentino, Castel San Giorgio, ecc. Levi avrebbe dovuto fermare Cristo a Napoli!». ¹¹



¹¹ Domenico Rea, *Re Pomodoro*, in questa edizione p. 33.



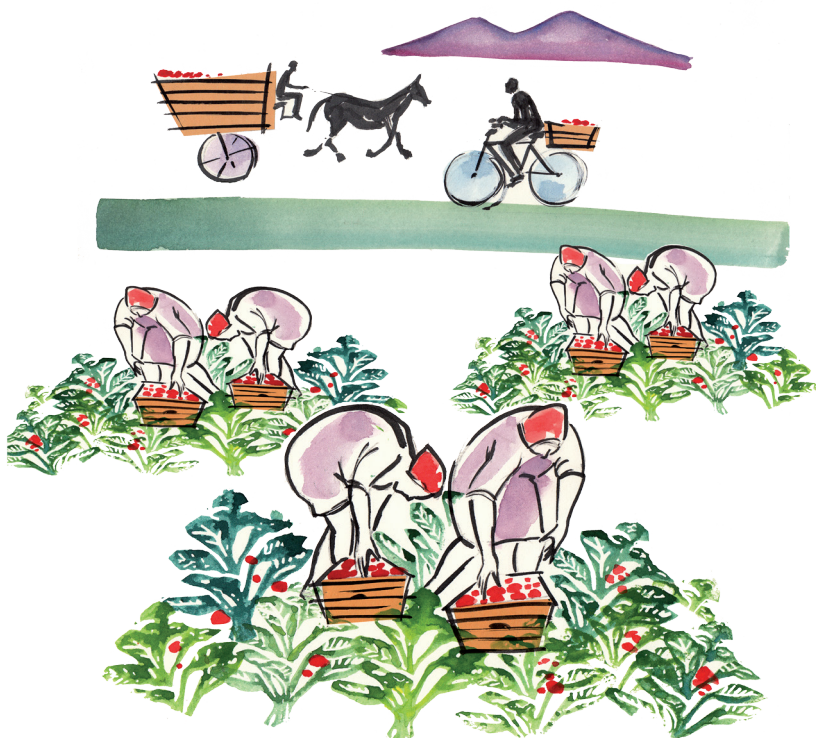
Domenico Rea

Re Pomodoro



I viaggiatori che si trovano a passare, tra giugno e ottobre, per la via che da Pompei, attraverso Nocera, Salerno, Battipaglia, porta a Paestum, dove la campagna ritorna monotona, sono impressionati dall'enorme traffico in cui di punto in bianco si imbattono. Le macchine debbono procedere a passo d'uomo e di notte dietro autotreni, automobili adattati a camioncini, carrette a due o tre cavalli, carrette leggere contadine, tutti carichi di gabbiette di legno, piene di pomodori, diretti agli stabilimenti di conserve alimentari.





Non tutti i viaggiatori sanno di essere entrati nel «regno del pomodoro». A destra e a sinistra quel lungo tratto di strada, nelle sue folte campagne, piene di ombra, si nascondono, tra piccole e grandi, minuscole e grandissime, centinaia di fabbriche di pomodori.

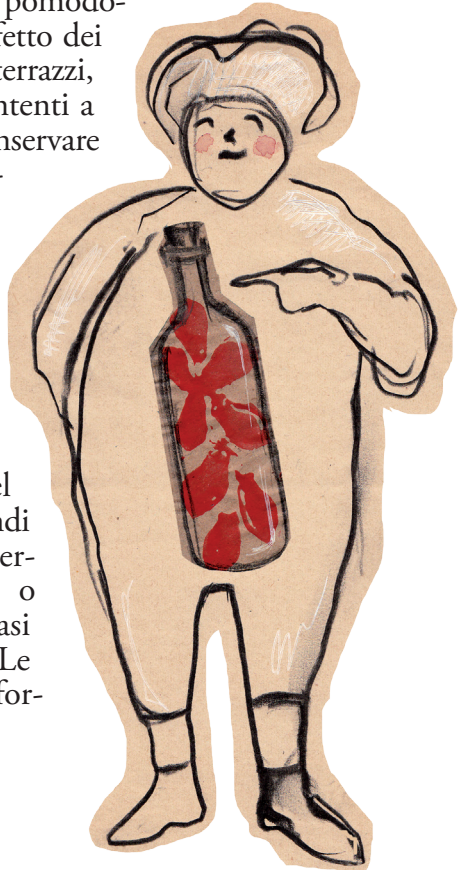
L'uomo che passa in biroccio è certamente un sensale che si dirige a contrattare un campo di pomodori. Le donne con i fazzoletti rossi sul capo curve tra i seminati sono raccoglitrice di pomodori. L'uomo che, pensoso, avanza su una bicicletta, ha dentro di sé una notizia che riguarda il commercio del pomodoro. I carrettieri che allegramente fanno trottare i cavalli si

Re Pomodoro

recano a caricare pomodori. Tutto insomma vive in funzione di quell'ortaggio pieno di sole rosso che è il pomodoro, la fonte vitale di questa parte della Campania.

E se il viaggiatore potesse rifare la strada percorsa in auto in un elicottero, che volasse poco al di sopra dei terrazzi, scoprirebbe su di essi innumerevoli esposizioni di pomodori tagliati per metà e messi ad essiccare, o «ruoti» contenenti salsa di pomodori, una salsa quasi nera per l'effetto dei raggi solari, e su molti altri terrazzi, gruppi di donne, di fanciulli intenti a imbottigliare i pomodori da conservare freschi, odorosi e vitaminicamente attivi per l'inverno.

Questa dell'imbottigliamento del pomodoro è una antica usanza della gente di quella zona. Anzi fu da questa usanza che ebbe origine l'industria delle conserve alimentari, che doveva diventare famosa (e imbattibile) nel mondo intero. Prima, le grandi famiglie usavano, d'estate, conservare o sott'aceto o sott'olio o sotto spirito o sotto sale quasi tutti i prodotti della terra. Le antiche corti baronali si trasfor-



Domenico Rea

mavano in veri e propri stabilimenti rudimentali. E sembra che si debba a un certo Ciro Perna, capocuoco di una nobile famiglia di Portici, l'idea d'imbottigliare il pomodoro. Questa usanza nel popolo e nella borghesia è tuttora viva e attiva; anche perché si crede che il pomodoro in bottiglia sia il migliore e il più genuino modo di conservarlo.

Dopo Ferragosto cade il tempo di «far le bottiglie». Per tal fine alcune famiglie si trasferiscono in campagna, altre sfruttano terrazzi e soffitte. È una festa. Il segno che l'estate è allo zenit. È una festa che ha del sacro nel suo semplice e agreste rito.

Si prendono i pomodori e si lavano ben bene sotto



Re Pomodoro

fiumi di acqua corrente. Si depongono poi su un tavolo stretto e lungo (gli stessi tavoli funzionali e moderni che in seguito sarebbero stati adoperati dalla grande industria) e bambini e donne prendono a tagliarli in quattro parti per lungo. Alle estremità del tavolo un altro gruppo di persone ficca nella bottiglia, aiutandosi con un'assicella di legno, i pomodori affettati, non dimenticando di aggiungervi ogni tanto grosse, fresche e odorose foglie di basilico.

Quando la bottiglia è colma passa nelle mani (sono



quasi sempre le mani della madre, la maestra della compagnia) di chi è provetta nel tapparle. A questo

punto le bottiglie sono pronte e, tra la gioia di quegli operai improvvisati, vengono deposte in capaci caldaie piene di acqua ove si lasciano a bollire. Poche ore dopo la cottura è avvenuta e dalle bottiglie si può estrarre la vera polpa del più genuino dei pomodori pelati.

Con accorgimenti tecnici e scientifici aggiornatissimi questa usanza fu trapiantata nell'industria delle conserve alimentari sia per fabbricare il pomodoro pelato con basilico, sia per fare le salsine o i doppi concentrati. Difatti, nell'usanza domestica, la salsa si ottiene schiacciando e setacciando i pomodori. Per la salsa si adoperano pomodori piccoli e tondi, ricchi di polpa, per i pelati i celebri pomodori detti di San Marzano, unici al mondo, da non confondere con il pomodoro «a lampadina» né con altri.

Il pomodoro di San Marzano è lungo, nervoso, consistente. Esso è l'unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore.

Gli americani, che sono degli ottimi intenditori, non chiedono che pelati ottenuti con pomodori di San Marzano, un pomodoro che ben potrebbe chiamarsi la Chesterfield italiana nel mondo. Negli «shops» e negli «stores» americani di generi alimentari i nostri barattoli sono sempre in vista e ben esposti. Gli americani, tenaci consumatori dei loro prodotti nazionali, non hanno un solo dubbio nella scelta quando si

Re Pomodoro



tratta dei pomodori. Sanno bene che debbono essere un prodotto italiano, anzi un prodotto della Campania. Gli altri pomodori per gli americani sono sempre di seconda qualità e, del resto, non ne fanno importazione.

Ecco dunque svelato al viaggiatore che capita tra

Pompei e Paestum il mistero di quell'improvviso e singolare traffico di carrette e di autotreni perfettamente paragonabile al risveglio di un formicaio.

Come formiche, con la medesima ansia febbrile, gli uomini cercano di sfruttare ogni ora che passa di agosto e di settembre. Chi non riesce a lavorare in quei due mesi in cui tutti possono far qualcosa intorno ai pomodori è un uomo spacciato, un rifiuto sociale. E quando si avvicina la buona stagione, a sperare e pregare perché non venga un'ondata di caldo e non si verifichi la siccità non sono solo i contadini, ma tutti gli abitanti di quella zona, industriali e operai, donne e giovanotti e, per la verità, gli Dei si dimostrano quasi sempre benigni.

Tra piccole e grandi fabbriche di pomodori delle tre grandi zone industriali. La vesuviana (che ha stabilimenti massicci che portano il nome di Cirio, della Del Gaizo, de «Le Belle», di Paudice, ecc.); quella dell'Agro Nocerino (che ha fabbriche rinomatissime come la Elvea, la Gambardella, la Cuomo, la Spera, la Spinelli, la Sanca, ecc.) e quella della Piana di Salerno (con le imponenti fabbriche di Baratta, De Bartolomeis, la Valsecchi, la Crudele, la Florio, la Rago & C., ecc.) danno lavoro a circa 50.000 operai, oltre i contadini, i braccianti, gli autotrenisti, i carrettieri.

La riapertura degli stabilimenti coincide con l'entrata della primavera. A maggio infatti si prepara il cosiddetto «vuoto». Il vuoto consiste nella preparazione delle varie forme di scatolame. Prima della guerra

erano ancora molte le fabbriche che per il vuoto si servivano di officine esterne. Oggi anche gli stabilimenti che occupano un centinaio di operai possono effettuare sotto i loro capannoni il ciclo completo per la conservazione del pomodoro. Entrano latta e pomodori ed escono scatole pronte per fare il giro del mondo.

E quale giro! Dalla Germania ai Paesi Scandinavi, all'Inghilterra, alle Americhe, al Sud Africa. A luglio finalmente i pomodori sono maturi e vengono avviati agli stabilimenti dove li attendono migliaia e migliaia di operai che insieme ai contadini sono i grandi protagonisti del «regno del pomodoro».

Come si sa l'industria conserviera è stagionale. I padroni hanno fretta di portare a termine il ciclo lavorativo in breve tempo e di accaparrarsi i migliori pomodori. Gli operai hanno tutto l'interesse di far



salire la loro giornata lavorativa fino a quindici ore al giorno e in certi casi fino a venti. Ma sia i padroni che gli operai sono individui che debbono rispettare le inflessibili leggi di un formicaio.

I padroni sono coloro che vanno in giro in cerca di capitali e di pomodori che portano dentro le fabbriche; gli operai coloro che ricevono queste due «materie prime» e che in tutta fretta e precisione debbono trasformare per la buona conservazione invernale.

Il tempo davvero diventa prezioso. Al ritmo industriale si attaglia perfettamente il proverbio inglese «Time is money». Una giornata perduta si riflette subito su tutto il ciclo lavorativo e si trasforma in perdita sia per l'operaio sia per il padrone. Ecco perché tra agosto e settembre le cittadine che vanno da San Giovanni a Teduccio a Battipaglia sembrano deserte. Vi restano solo vecchi e bambini. Gli altri sono al lavoro, intenti a un lavoro pieno, assoluto, senz'interruzione; e sono due epici mesi che dimostrano a tutti la volontà e la capacità lavorativa di quelle popolazioni.

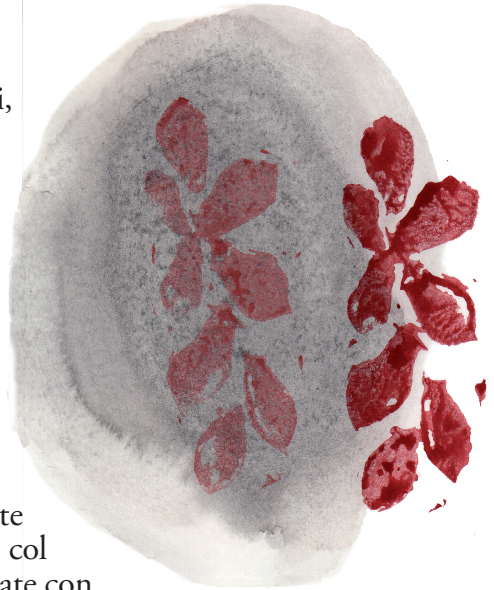
Se il padrone durante l'inverno



non fa bene i suoi conti, non studia perfettamente il piano del lavoro, rischia perdite definitive. Dal canto suo l'operaio se resta al di fuori di quel lavoro, durante l'inverno assaporerebbe la fame nera.

Tutto, fidanzamenti e nozze, cresime e feste, viene rimandato in estate. Durante la prima parte dell'inverno l'operaio vive col denaro guadagnato nell'estate con i pomodori. Nella seconda parte, che si può fare andare da gennaio ad aprile, vive del credito che tutti gli fanno; e che lui sconterà col lavoro estivo. Questo è in brevi linee il fenomeno economico che si verifica costantemente.

I ragazzi crescono con l'ansia di diventare grandi, di compiere gli anni per poter entrare in fabbrica a lavorare. Lavorare, per loro significa potersi fare il primo abito nuovo, acquistare le prime sigarette, dare il primo concreto aiuto alla madre e alle sorelle. E la stessa ansia è nelle ragazze (e le donne raggiungono il 40 % degli effettivi operai delle industrie conserviere) che debbono provvedere in tempo per il corredo e per la dote. Per questa ansia di vivere, che possiede tutti,



si mette in moto l'intera vita sociale ed economica dei paesi: lavorano (per coloro che son dentro gli stabilimenti) i sarti, i calzolai, i falegnami, i mobiliere, che debbono la loro attività, sia pure indirettamente, al miracoloso ritorno dei pomodori tra i seminati.

Quanto agli operai specializzati, ai lattonieri, ai fuochisti, agli «ingraffatori», il ritorno del periodo della lavorazione coincide sempre col più grande sogno della loro vita. Ciascuno di loro pensa all'anno seguente di mettere una fabbrichetta per suo conto. A.G. non fece così? Ed oggi non è il grande A.G.? E non fece altrettanto G.B.? E M. Sp. e L.d.F. e tanti altri?

Salvo pochissimi casi gli attuali padroni d'industria alimentare della Campania furono una volta operai. Poi cominciarono col mettere uno o due «bulli» (caldie per l'ebollizione) in qualche angiporto di vecchio palazzo; cominciando il lavoro con l'aiuto della moglie, delle cognate, dei fratelli, dei figli e con qualche operaio specializzato preso a cottimo. E non sciupando un centesimo, l'anno seguente portarono i «bulli» da due a quattro e, di anno in anno, da quattro a otto, a sedici, fino a formare un corpo di fabbrica.

Molti di questi vecchi fondatori, di questi creatori di lavoro sono ancora viventi e si lasciano chiamare ancora all'uso contadino con l'appellativo di «Cumpà» che significa compare.

E quando, dopo l'armistizio, gli Alleati ricacciarono i tedeschi dalle terre salernitane e vesuviane, inseren-

dosi con intelligenza in quell'economia avventurosa del dopoguerra molti ex operai ripeterono le esperienze primitive dei vecchi pionieri dell'industria conserviera. Non tutti son riusciti a durare, ma parecchi, con la costanza, hanno saputo affondare bene in dentro le radici e a lanciare in aria un'altra vittoriosa ciminiera di stabilimento.

Crisi ce ne sono state e ce ne saranno. Ma il mercato del pomodoro di San Marzano è ancora fortissimo e il nome delle conserve campane si mantiene in alto in tutti i Paesi. L'industria delle conserve alimentari in Campania è come un sesto senso degli uomini; è come il segreto, che sembra svelato e chiaro a tutti, della pizza napoletana, che invece si può mangiare solo a Napoli. Anche se tutto, per un cataclisma eco-



Domenico Rea

nomico andasse perduto, ci sarebbe sempre un vecchio, un ex operaio, un ragazzo vivace che rimetterebbe in bilico una di quelle centinaia di ciminiere che quando lanciano pennacchi di fumo nel cielo assicurano a tutti che c'è pane e gioia di vivere.

Quando Carlo Levi scrisse *Cristo si è fermato a Eboli* già fin dal titolo affermava una grande verità. Dopo Battipaglia – dopo la piazzetta di questo industrioso centro, rinato dalle ceneri dei massicci bombardamen-



Re Pomodoro

ti della guerra come una mitica Fenice – una strada si avvia per Eboli, un'altra per Paestum. La prima porta in Lucania, la seconda in Calabria. Da questo punto in avanti, la ridente, fertile, prosperosa Campania è terminata. Dall'altra parte comincia un altro mondo, fatto di aridi terreni e di molta roccia. La pianta base è l'olivo.



Ma un tempo assai vicino a noi questo mondo arido cominciava poco dopo Salerno, ove aveva inizio la cosiddetta «Piana di Salerno» o semplicemente «Piana».

Si trattava di un'enorme estensione di terra, che correva lungo il mare, dove regnavano i bufali neri, il buttero – il cavaliere solitario, senza sella e senza alfabeto – e la malaria. Oggi la Piana viene chiamata ancora col suo antico nome, ma i bufali vivono in stalle razionali, dietro i capannoni di fiorenti industrie di latticini, la malaria è scomparsa, i grossi feudi sono stati spezzettati e distribuiti ai contadini e i butteri sono diventati agricoltori od operai delle manifatture di tabacco o, ed è la grande maggioranza, delle fabbriche di conserve alimentari.

Questa gigantesca trasformazione è stata compiuta, si può ben dire, sotto il simbolo augurale del pomodoro. Alcuni agrari trovarono che quelle campagne malariche potevano trasformarsi in campi di pomodori e alimentare di materie prime le fabbriche che in pochi anni vennero sorgendo in gran numero e che oggi formano il grande complesso conserviero salernitano in concorrenza con quello dell'Agro Nocerino e con quello Vesuviano.

I terreni della Piana oggi sono pregiati, coltivati a orti e frutteti, pieni di case di contadini, di traffico, di vita attiva. Ma la pianta base, l'ortaggio che ha reso possibile il miracolo si chiama pomodoro; un pomo-

doro che non ha la stessa consistenza di quello di San Marzano, ma ne conserva il sapore e che in un certo senso ha allargato la base di sviluppo dell'esportazione delle conserve. In molti Paesi stranieri non si tien conto di certe distinzioni, del resto alquanto difficili a farsi.

Tutto questo per dire che l'era dell'industria del pomodoro ha fatto di tuttata la zona che va dalle falde del Vesuvio ai templi di Paestum una delle regioni più progredite d'Italia.

Se si dovessero immaginare privi di questa fonte di vita paesi come San Giovanni a Teduccio, Torre Annunziata, Scafati, Angri, Pagani, Nocera Inferiore e Nocera Superiore, Salerno, Battipaglia, Sarno, San Valentino, Castel San Giorgio, ecc. Levi avrebbe dovuto far fermare Cristo a Napoli!

Paesi come Nocera, con una popolazione dai trenta ai quarantamila abitanti, o come Battipaglia, con una popolazione assai inferiore, sono autentiche città: fornite di grandi alberghi, di «restaurants», di ogni tipo di scuola, in cui prevalgono quelle a carattere tecnico, dei maggiori istituti bancari italiani, di bar, di dancing, di cinque, sei cinematografi, di grandi negozi, attraversati da linee filoviarie, con stazioni ferroviarie principali, avendo scali merci di prima categoria. E tutto questo si deve alle attività create dalle industrie conserviere, che hanno anche mutato profondamente il carattere

degli abitanti, dando loro il senso del rischio e dell'iniziativa e un vivace spirito di intraprendenza.

Nei mesi di lavorazione piena in questi paesi sembra di stare in America. Nessuno è contento del proprio stato. Tutti vogliono fare qualche cosa, modificare in meglio il già fatto. Tutti sono in «sviluppo». Il grande industriale tenta di abbassare i costi e di aumentare il salario – gli industriali di questa zona vanno e vengono dall'America del Nord, donde portano molte novità – e l'operaio tenta di rendersi indipendente e di cominciare un'opera nuova e tutta sua.

Intorno a quelle caldaie in cui bolle la polpa del



pomodoro le cittadine si estendono e rinnovano. I vicoli e i bassi di Nocera, ad esempio, sono andati quasi distrutti. Questa crescita è visibile a occhio nudo. In un paio di anni sono nate due nuove strade, con magnifici palazzi, negozi, case minime, con ville sobrie e stupende; facendo nascere in tutti, anche nei meno abbienti, il bisogno di vivere in una casa moderna, accogliente, ariosa, pulita. Per soddisfare i nuovi bisogni della popolazione, sarti, calzolai, mobiliери, medici, avvocati di tutte le parti d'Italia sono venuti a vivere quaggiù. I settentrionali qui formano una vera colonia, ben mescolata alla popolazione indigena perché sono ideali comuni a tutti lo spirito di iniziativa e la volontà di lavorare.

Diceva bene uno dei più grandi industriali dell'Agro Nocerino, il celebre «Cumpà Gabriele Gambardella»: «Dove spunta una pianta di pomodoro il sole non tramonta mai, perché il pomodoro (rosso) fa luce anche di notte». Quest'uomo a Nocera è restato legendario. Vecchio, curvo, facendosi aiutare da un bastone contadino, fino a tarda età rincasava con una «mappatella» in mano. In essa c'erano certi pomidorini grossi come noci e così duri che Cumpà Gabriele andava a raccogliere nella campagna in cui aveva avuto la prima idea di fondare quegli stabilimenti che oggi danno lavoro a 1.500 operai. A casa con le sue mani, lavava i pomodori, li tagliava, li condiva con

l'olio e con una goccia d'acqua gelata, vi aggiungeva origano e basilico e li mangiava insieme al pane di grano duro contadino inzuppato.



CUM PÀ GABRIELU

Cumpà Gabriele sosteneva che era stata quell'insalatina fresca, mangiata tutte le sere ad averlo fatto dormire sempre bene e ad averlo fatto svegliare giovane fino a ottanta anni. Oggi Cumpà Gabriele si trova nel mondo della verità.

Ma sono molti i vecchi, signori e popolani, che in questa regione di sera rincasano con una mappatella di pomidori sodi e speciali da fare all'insalata e da mangiare fuori il terrazzo col pergolato rischiarato dalla timida luce di una lampadina nuda. È come se ciascuno di loro gestisse una piccola industria per il fabbisogno di un solo abitante.

San Marzano, giugno 1957

Nel regno del pomodoro...

I. DOVE IL SOLE NON TRAMONTA MAI

Raimondo Di Maio

Mi pare di ricordarmi ancora l'estate di quei paesi: che luce, fanciullo mio, che ondate tiepide di vento! che odore di mare! Al pomeriggio, sulle terrazze assolate, rosseggia la conserva di pomodori in grandi piatti di porcellana bianca; verso sera, tra fronda e fronda, appaiono le stelle...

Anna Maria Ortese, *Il Monaciello di Napoli*



Gli anni Cinquanta furono anni non facili. La ricostruzione dai danni di guerra procedeva lenta, la Riforma agraria aveva solo in parte distribuito la «terra a chi lavora», insuf-

ficienti erano le riforme economiche e sociali varate dai governi, l'emigrazione conosceva una significativa ripresa. Il Partito comunista cercava di allargare il proprio consenso, organizzando le lotte di braccianti e contadini per estendere la propria egemonia, in parte raggiunta tra gli operai nelle fabbriche del Nord, ma qui al Sud, e non solo, incagliava nell'attiva opposizione cattolica e addirittura nella tardiva reazione monarchica, come pure nella diffusa paura suscitata dalla propaganda antisovietica.

In questo clima politico e sociale ben temperato, *Prospettive Meridionali*, rivista culturale vicina alla Democrazia cristiana, chiese a Domenico Rea – già scrittore di successo, che nel 1956 aveva lasciato il Partito comunista, restando vigile e sensibile alle questioni sociali – un'inchiesta sull'industria del pomodoro. L'inchiesta, nelle intenzioni di chi l'aveva commissionata, doveva servire come risposta al campo politico opposto mostrando lo sviluppo raggiunto dal campo politico opposto mostrando lo sviluppo raggiunto dall'industria stagionale e più "libera" del pomodoro.

Il vivace *genius loci* Domenico Rea, con la libertà dell'«autodidatta di talento» e la consapevolezza della validità del proprio disegno, compose un ispirato racconto-saggio, *Re Pomodoro*,¹ testo letterario capace di sfidare il tempo e la memoria, perché, come scrive Francesco Orlando, la letteratura «come archivio storico non ha eguali nella somma di tutti gli altri documenti».²

¹ Pubblicato in *Prospettive Meridionali*, anno III, n. 6, Roma, 1957.

² Francesco Orlando, *Gli oggetti desueti nelle immagini della letteratura*, Torino, Einaudi, 2015, p. 7.

In un vicolo di Napoli, a quel tempo, prima di cucinare si spediva uno dei figli a comprare 10 lire di *buattone*, il denso concentrato di pomodoro: «doppio concentrato» era scritto sul gigantesco barattolo di latta tondo. Il barattolo era illustrato dalla rassicurante e sorridente figura di una giovane donna contadina. Veniva venduto sfuso, il *buattone*, dalla bottega di generi alimentari: estratto con un cucchiaino di legno, si spalmava sulla carta oleata che poi veniva avvolta.

Le donne del vicolo facevano il turno per disputarsi i vuoti, nei quali avrebbero cresciuto una piantina per abbellire l'uscio del basso.

Re Pomodoro, che riproponiamo qui, sicuri che anche ai lettori d'oggi ha ancora tanto da raccontare, narra lo «straordinario nuovo» e lo «splendido antico» di quel «regno del pomodoro» in una maniera più duratura e più aderente di una datata inchiesta e una superata cronaca.

Rea disponeva dell'esperienza diretta, perché aveva vissuto la maggior parte dei suoi anni in quei luoghi, e ad essa univa l'osservazione partecipe del testimone d'eccezione, che da più di un decennio raccontava nelle sue opere luoghi e abitanti dell'Agro Nocerino-Sarnese.

Dalla fervida fantasia dello scrittore nacque l'invenzione di quel luogo fiabesco: Nofi, il grande territorio a sud di Napoli, che dalle falde del Vesuvio arriva a Paestum, e che nelle opere di Domenico Rea corrisponde alla sua ampia regione letteraria ideale.



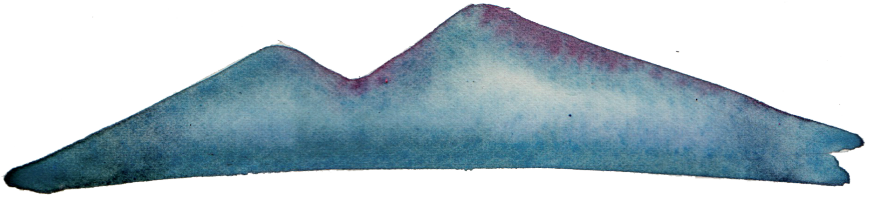
Il testo ha la modalità di mescolare verità e invenzione, profondità e superficie, nuovo e antico.

Così il progresso è rappresentato da un modello di sviluppo produttivo continuo all'infinito: «cominciarono a mettere uno o due “bulli”..., l'anno seguente portarono i “bulli” da due a quattro, da quattro a otto, a sedici, fino a formare un corpo di fabbrica».

Un ciclo produttivo naturale con un impatto ambientale ancora non invasivo.

L'antico per Rea costituiva l'appartenenza, lo aveva già dichiarato commentando la poesia autobiografica *Mulatiera* (1944) – «Nacqui che il mondo era ancora antico» – ma in *Re Pomodoro* è chiaramente disegnato il ponte che congiunge antico e nuovo: quello «dell'imbottigliamento del pomodoro è un'antica usanza della gente di quelle zone. Anzi fu da quest'usanza che ebbe origine l'industria delle conserve alimentari».

Mentre la produzione e la conservazione del pomodoro continuavano a progredire, superando difficili congiunture e ostacoli, fino a raggiungere il mercato globale, Domenico Rea continuava ad accrescere l'aggiornamento di quel «regno del pomodoro», come testimoniano i numerosi frammenti che seguono, raccolti dalle sue opere. Ecco allora la *pomodorata*, il lancio di pomodoro per colpire qualcuno o l'*elisir di lunga vita*, che ricorda il longevo Cumpà Gabriele Gambardella, oppure l'intera e ampia fase della lavorazione del pomodoro e la presenza del fon-



damentale ortaggio nelle diverse stagioni, il bello e l'orrido e soprattutto il grande indotto che investiva il mondo della tecnica, della scienza, dell'industria e della letteratura, e non solo di Domenico Rea.

Se un lettore volesse approfondire l'argomento e cercasse nel volume XIII, pp. 830-31, di quella straordinaria opera di classificazione e documentazione che è il *Grande Dizionario della Lingua Italiana* – 21 volumi (1961-2002), più indici e supplementi (2009), inventato, curato e diretto da Salvatore Battaglia, insigne filologo, e, dai primi anni Settanta, dal critico letterario e lessicografo Giorgio Bàrberi Squarotti – se, dicevamo, cercasse alla voce *Pomodoro*, troverebbe moltissime occorrenze e siamo sicuri che gli verrebbe da esclamare: Chi l'avrebbe detto!

Le citazioni riguardano infatti la «pianta di pomodoro»: Verga, Bacchelli, Savinio, Malaparte; la «conserva di pomodoro»: Gobetti; anche il «sugo di pomodoro»: Savinio, Gadda, Moravia, Bianciardi, Tronconi, Saba, Ojetti, Verga, Brignetti.

Eppure, tra tanti autori moderni e contemporanei manca Domenico Rea, proprio lo scrittore che con quel suo "realismo problematico" aveva definito il «regno del pomodoro», dove nel breve ciclo di una stagione si organizzano vita e destino di un'intera comunità. Ha dell'inspiegabile questa assenza, perché Rea ha trattato il pomodoro "in tutte le salse".

Povero Rea! Immaginiamo l'amarrezza che deve aver provato per questa esclusione ingiustificata, lui che amava

Raimondo Di Maio

approfondire, leggere e collezionare dizionari. Però, può accadere, e infatti accade, anche a grandi maestri di “guardare l'albero e non vedere la foresta”.

Noi fidiamo nella circolazione di questo “messaggio in bottiglia” e speriamo che in un prossimo aggiornamento, necessario se non altro perché viviamo in anni di nuove e molteplici narrazioni, venga restituito a Domenico Rea il pomodoro di Domenico Rea.



2. IL POMODORO DI DOMENICO REA

Quando nel 1924, insieme alla famiglia, Rea si trasferì a Nocera Inferiore, il paese, che contava circa trentamila abitanti, aveva una fortissima vocazione agricola ed era ricco di industrie per la conservazione del pomodoro. Nocera Inferiore sarà ora amato ora odiato, ma a prevalere sarà l'amore, quello vero, più volte dichiarato, ed è per questo che la nostra incursione parte da lì.

«Abitatori di una campagna tra le più ubertose del mondo, in cui basta tuffare una mano per strapparvi – alla cieca – una piena di ciliegie, albicocche, fichi, arance e limoni...»

“L'interregno”, p. 43, in *Spaccanapoli* (1947)

«... si mise a guardare Matalena, che dormiva pacificamente. In mezzo alla faccia tonda c'era la rasoziata che lui



le aveva dato trent'anni prima, davanti alla fabbrica dei pomidori.»

“Tuppino”, p. 19, in *Spaccanapoli*

«Era un modo di fare intimità con Dumì; il quale, come al solito traditore, le tirò un pomodoro sulla faccia. “Zac!” che cadde a terra, come un bozzolo di proiettile.»

“Una scenata napoletana”, p. 134, in *Gesù, fate luce* (1950)

«Le fabbriche di conserve e confetture non avevano scatole. La latta mancava. Sorsero decine di fabbrichette, che rimettevano a nuovo lo scatolame rifiuto degli alleati.»

«Buon contrabbandiere era colui che non aveva mai il carro vuoto, che portava concime in Puglia e tornava carico di grano, che portava pomodoro e pasta a Roma e tornava carico di vestiario americano...»

“Breve storia del contrabbando”, pp. 164; 171, in *Gesù, fate luce*

«Prese una cipolla, l'affettò, prese due cucchiari di strutto, lo mise a soffriggere, vi tagliuzzò dentro il prezzemolo, ci spremette sopra con le dita un paio di pomidori freschi...»

“Cappuccia”, p. 181, in *Gesù, fate luce*

«Immaginatevi quella moglie-fanciulla proferire in amore: “Caro, tesoro, gioia, moretto mio” (le parole che sanno dire così bene a fior d'orecchio le donne dell'alta Italia) ad uno di loro in persona, che con le loro fidanzate e mogli

non discutevano che di pomidori, maccheroni e baccalà...»

“Il confinato”, p. 186, in *Gesù, fate luce*

«Allora vengo. Non posso rifiutare il lavoro nelle mie condizioni” già in vista dell’avvenire, rischiarato a giorno dalle venti lire. ‘Tirerei fino all’epoca delle fabbriche’ pensò.»

«D’altra parte, era un tempo che non c’era niente da fare. Le fabbriche di pomidori si sarebbero aperte a luglio.»
“La rapina di Cava”, p. 207, in *Gesù, fate luce*

«Con loro ci si era avvicinati solo nelle sere d’estate per guerre e “arriete”, il Ponte del Nilo in mezzo, per lanciarsi pomodori rubati ai carretti che li portavano alle fabbriche di conserve...»

[A partire da questo testo, Domenico Rea abbandona la forma popolare «pomodoro/i» per adottare la forma corrente «pomodoro/i».]

«Per fare infatti il suo nemico, non poteva andare a giocare “dietro la fabbrica, la S.A. Balestra”, dove c’erano montagne di stagno, di casse, di etichette bellissime, lucide e colorate e il “treno” personale di Balestra.»

«Belgiorno crebbe, imparò a conoscere la voce e i pensieri dei cavalli. Andò a caricare arance, mandarini, pomodori...»

«In estate “lavora a pomodori” per la S.A. Balestra & F.

e incontra il suo ex compagno di scuola, Balestra, ora suo padrone.»

Ritratto di maggio (1950), pp. 271; 291-92; 341-42

«Si vide salire una vecchia dall'aspetto plebeo. Dalle sue vesti nere lunghe, schizzate di semi di pomodori e coperte d'altre chiazze...»

“La signora scende a Pompei”, p. 354, in *Quel che vide Cummeo* (1955)

«Cominciava un brutto periodo per Nofi. Si eran chiuse, dopo l'euforia della guerra, una dietro l'altra due fabbriche di pomodori per mancanza di commesse straniere...»

«Avrebbe voluto avere un pantalone per coprirsi le gambe e le cosce pelose..., a luglio, sarebbe entrato, se lo facevano entrare, nella fabbrica di pomodori.»

«Lui fu preso come facchino. Entrò il 15 luglio e smise di lavorare alla fine di settembre, quando finirono i pomodori.»

«Per tutto ciò e in attesa che tornasse il tempo dei pomodori, cominciò a pensare seriamente ai documenti necessari per l'arruolamento.»

“Quel che vide Cummeo”, pp. 381; 389; 396, in *Quel che vide Cummeo*

«“Come crescono i pomodori quest'anno?”

“E come possono andare?” fa il colono.

“Da che ti conosco avessi detto una volta che vanno

Il pomodoro di Domenico Rea

bene.”

“Dico come dite voi: che il mondo si è cambiato e che il fallimento è certo. I pomodori stanno facendo la stessa fine di prima della guerra.”

“I pomodori?” risponde il signore. “Non dire sciocchezze. I pomodori si piantano e crescono da soli. Sai come li chiama don Luigi Russo? Oro! Oro zecchino!”»

“I pesci del padrone”, p. 507, in *Quel che vide Cummeo*

«... avaro per fedeltà alle cose antiche (i pomodori in bottiglia, le melanzane sottoaceto, il tonno sottolio, prodotti genuini e a metà prezzo se fatti in casa)...»



«È stato che, come voi ricordate (ma lui non ricordava nulla di sua madre) ella volle per forza lavare la biancheria a nostro padre (noi eravamo alla fabbrica dei pomodori)...»

Una vampata di rossore (1959), pp. 526; 558

«Ma sotto il nome di villeggiatura si nascondeva il vero motivo della partenza: riscuotere le prestazioni dai coloni e fare le bottiglie di pomodori e altre provviste per l'inverno.»
Crescendo napoletano (1990), p. 669

«... continuando a viaggiare fra campagne coltivate a pomodori, insalate, capucce e scarole...»

«A dirlo sembra facile, a farla [la pizza] è come addomesticare una creatura selvaggia e renderla adatta a ricevere i pezzetti di mozzarella, che sono le vele bianche, quelle di pomodoro, che sono le vele turche...»

«Miluzza tornò ballando a casa. Già si vedeva, come aveva visto dietro i vetri delle fabbriche di pomodori, una signorina col libretto in mano e il lapis sulle orecchie. Avrebbe comandato a facchini e carrettieri.»

«Preparava la cena al nonno – la zuppa di latte e l'insalata di pomodori, cipolle e basilico –...»

«Intrecciando ceste e inchiodando gabbiette di legno, che servivano per imballaggio di frutta e ortaggi o per contenere i barattoli di pomodori delle ventuno fabbriche di conserve di Nofi...»

«Ma si dava il caso che Nofi avesse 16 fabbriche di pomodori e conserve alimentari, 5 molini & pastifici, 1 fonderia, centinaia di fabbrichette di ceste e gabbiette...»

«Mangiate prima questa cosa calda, vi farà bene. Non

Il pomodoro di Domenico Rea

ho più né pomodori, né formaggio, né pepe.»

«... sulla prima erta di Mont'Albino, la grande montagna della festa pasquale cara a tutti i nofinesi, legata ad altri monti, a quelli di Pagani, di Sant'Egidio, l'antica base di Corbara, a sua volta base di Tramonti, la terra dei pomodori più sodi e più piccoli del mondo così cristallini che messi controsolare svelavano all'interno alberature di velieri.»



«La maggior parte del tempo della mattina Miluzza lo passava a preparare la colazione del mezzodi per i braccianti – quasi sempre biscotto di granoturco bagnato con fagioli e cipolla, qualche pomodoro, che i braccianti mangiavano come un frutto, a morsi e accompagnato da vino a volontà...»

Ninfa plebea (1992), pp. 862; 873; 877; 880; 886; 944; 951; 594; 961

«Era un giorno d'estate e N., affondata fra Monte Albino e San Pantaleone, sembrava un deposito d'acqua stagnante, un canale abbandonato in una marcia umidità,

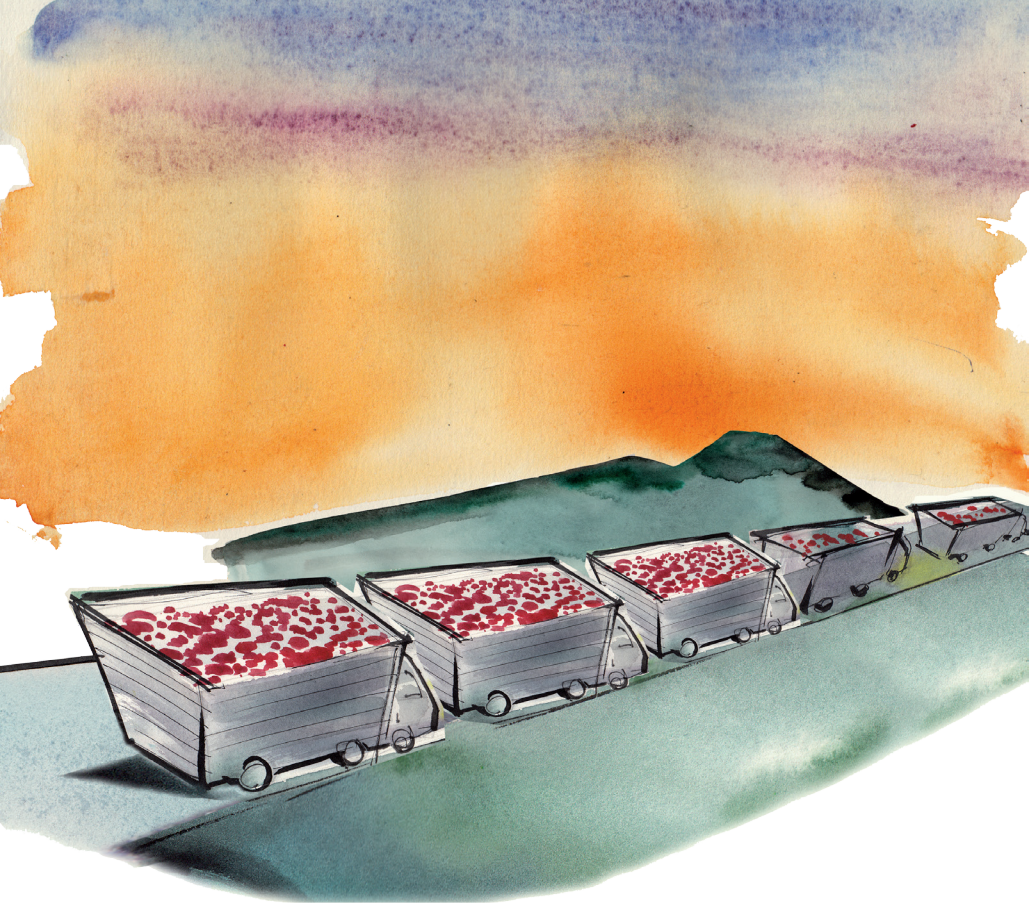
mista agli espurghi degli scarichi delle sue fabbriche di pomodori.»

“Padre & Figli” (1976), p. 1043

«Luglio è un mese affollato... gl'innunerevoli stabilimenti di conserve alimentari – cetrioli, fagiolini, peperoni, melanzane, pesche, amarene, ciliege eccetera – riaprono i loro “portali”, sia per cominciare a conservare le riserve vitaminiche per miliardi di persone in inverno, sia per preparare il cosiddetto vuoto: barattoli di vetro e di latta da riempire con il re dell'universo del mondo occidentale: il pomodoro. Per questo immenso lavoro a luglio scompaiono i disoccupati. Un contadino raccoglie. Un altro trasporta il prodotto. Un altro ancora fa il sensale e lo vende. Gli altri lo lavorano e cantano all'interno degli ariosi stabilimenti. Anche il più debole degli uomini, caricato dal lavoro e da un po' di soldi, non teme di guardare il futuro. Ecco perché l'estate è meglio dell'inverno e di tutte le altre stagioni. Basta pane e pomodoro e un bicchiere d'acqua sulfurea per ubbriacarsi del senso della vita.»

«Settembre

Il pomodoro ora è veramente maturo. Se non lo si raccoglie cade dalla pianticella. Una volta a portarlo alle fabbriche erano le carrette pesanti, quelle trainate con tre cavalli. Dalle malferme sbarre ne cadevano molti e i ragazzi giocavano alla sassaiola. Oggi i pomodori – intere campagne come enormi fazzoletti di contadina – sono avviati al loro destino a bordo di giganteschi camion. L'andirivieni



di questi mastodonti carichi a cupola delle rosse solanacee che comincia alla fine di luglio si conclude alla fine di settembre perché è in questo mese che la celebrazione del pomodoro raggiunge il colmo.

Le qualità dei pomodori sono numerose, ma due primeggiano: il pomodorino di Tramonti, per così dire, alpestre e il pomodoro lampadina divenuto celebre sotto il nome di pomodoro San Marzano sulla foce del fiume Sarno, dove si estendono i più vasti campi di questa pianta erbacea. Il pomodorino di Tramonti è tozzo e panciuto,

duro come un sasso, dal ventre pieno e cieco. È ideale per comporre la classica insalata di pomodori da mangiare insieme col pane bagnato di granoturco. Si fettano i pomodori, si versa il sale, la cipolla, un mare d'olio e da sola basta a tenere all'impiedi in maniera energica una persona fino alla sera. Ma molti insaporiscono quest'insalata classica con peperoncini verdi, melanzane e peperoni rossi fessati, con blocchetti di cetriolo e una pioggia di foglie di basilico. Questo cibo contiene tutt'intera l'estate.

Il pomodoro lampadina, rosso come il fuoco, è oblungo e come una lampadina è trasparente. Se lo si mette contro il sole all'interno rivela di possedere delle ramificazioni da orafista che si articolano ora in strani disegni, ma più spesso in forma di alberature di velieri di quelli che alcuni uomini pazienti riescono a inserire nelle bottiglie. È questo il pomodoro, privo quasi di semi, che va al macero in fabbrica. Come se fossero dei neonati, le operaie li lavano uno per uno prima di buttarli, spelati, nei giganteschi bollitori. Il barattolo li attende sulla catena di montaggio. E il gioco è fatto.»

“Mesi”, pp. 1481-84, in *Il gran pescatore di Chiaravalle*, Torino, Arneodo (1988)

«Una volta, un contadino, di sulla cima del suo carretto carico di cassette di pomodori, gli lanciò una solanacea grossa così e matura fradicia, che andò a spiaccicarsi tra il capo e il collo di Spen, abituato a cosiffatti gesti, Spen continuò la sua marcia, lasciando che la buccia del frutto con i rivoli del succo gli scivolasse lungo la spina dorsale.»

“Spen”, pp. 18-9, in *Spen*, Napoli, Libreria Dante & Descartes (2006)



«L'autunno e l'inverno... Una sorta di sacco umido e fumante ricopriva l'intera umanità di Nofi... Avrebbero infastidito i pomodori, le melanzane. I frutti dell'estate erano graditi soltanto se si mostravano nello stato di conservazione con i semi arrampicati lungo i barattoli di vetro. Oggi, in tutte le stagioni..., troviamo, anche di dicembre, pomodori...»

«Autunno e inverno costituivano segni di appassimento e di ravvedimento e i loro frutti potevano essere soltanto canestri di uva passa, di pinoli, di fichi secchi, di mandorle, noci, nocelline, e anche pomodori, sì ma schiacciati, magrissimi, grinzosi, sottosale, da cuocere in padella insieme con le uova.»
“Catalogo di un vecchio Natale”, p. 10, in *Il fondaco nudo*, Milano, Rusconi (1985)

«... le loro voci a perdita di eco, i loro canti rossi fra le gramigne, le canne e i pomodori, i frutti colorati dalla maturità sonora, che attendevano di essere colti...»

«Dai primi accertamenti della Tenenza dei Carabinieri, sembra che Cuccagna fosse analfabeta. Rinvenuta nella discarica della fabbrica di pomodori STOR...»
“Rapporto sulle tre melarance”, p. 57, in *Il fondaco nudo*

«... – come i Quattro venerdì prepasquali di Salerno – dove si vendevano a chili, disposti a montagnelle sui teli nella strada accanto alle patate, i pomodori...»
“Il Duce a Nofi”, p. 91, in *Il fondaco nudo*

Il pomodoro di Domenico Rea

«Le frittate di Moschella di uova e cipolle erano nere. Ma quando l'oste ci si avvicinava ritornavano gialle perché le mosche volavano via. Nei suoi sughi duri le carcasse dei pomodori sembravano scarafaggi.»

“Il fondaco nudo”, pp. 211-12, in *Il fondaco nudo*

«... la sera, grande pranzo, maccheroni col pomodoro e 200 (grammi) di carne suddivisa in undici parti.»

“La prima volta”, p. 161, in *Il re e il lustrascarpe*, Napoli, R. Pironti (1960)

«In questa zona..., nonostante l'avanzata della fronte di cemento armato, vi sono ancora masserie e coloni che coltivano pomodoro.»

“Le rose di Posillipo”, p. 355, in *Il re e il lustrascarpe*

«Altro è aprire un anonimo barattolo di pomodori pelati; altro è “spillare una bottiglia” di “filetto di pomodoro” conservato dalle mani della moglie. Il pomodoro in bottiglia ha la medesima freschezza del pomodo-



ro colto dalla pianta. Mentre l'uomo lavora, le donne e i bambini della sua casa lavorano appunto a conservare l'estate... Oltre ai pomodori (che vengono conservati in tre quattro modi: persino sottosale) conservano: peperoni, melanzane...»

“Inverno nel Sud”, pp. 488-89, in *Il re e il lustrascarpe*

«L'avevano scambiata per una piccola Milano, per una grande Sesto San Giovanni. Decine e decine di fabbriche di conserve, di paste alimentari, di ceste e segherie...»

«I negozi sono carichi di articoli conservati – pomodori pelati, salsine, frutta sciroppata, fagiolini, piselli, funghi, etc. – di fabbriche settentrionali...»

«Quel periodo resta quindi un campione di studi interessante. L'Italia si trovava divisa in due tronconi e non vi era alcuna possibilità di comunicazione tra di essi. Se una fabbrica di conserve alimentari voleva continuare, anzi, voleva cominciare a lavorare, dopo la brevissima sosta della guerra – che nel Mezzogiorno interruppe il lavoro per un paio di mesi – doveva procurarsi in loco il cosiddetto “vuoto”, cioè le scatole di latta, i recipienti di vetro per dar luogo al ciclo completo di lavorazione.

Fiorirono così in poche giornate decine di fabbrichette improvvisate che lavoravano il vuoto, e i grandi stabilimenti non subirono arresti...»

«Il vecchio industriale si doveva trasformare in uomo di affari e caso mai in capitano d'industria; doveva aiutare a

Il pomodoro di Domenico Rea

sopravvivere la piccola industria e quelle altrettante piccole aziende specializzate che producevano ceste, gabbiette, sacchi, materiale che doveva cadere in disuso. Il Nord, smantellato, si rimise al lavoro con impianti nuovi e criteri nuovi. Le ceste vennero sostituite dalle scatole di cartone. Da noi questa innovazione fu ritenuta di breve durata e non vi fu alcuna fabbrica di ceste o di gabbiette che riuscì ad afferrare l'importante novità. La concorrenza fece il resto...»

«In quel periodo vi furono industrie che riuscirono a lavorare in proprio: cioè a dire senza ricorrere alle banche, senza le lettere di credito, senza l'aiuto del rappresentante o esportatore, che è il vero dominatore dell'industria conserviera. Oggi, in molti casi, il padrone di un'industria è



soltanto un prestatore d'opera, quasi all'oscuro del groviglio di affari che l'esportatore sbriga per conto suo.»

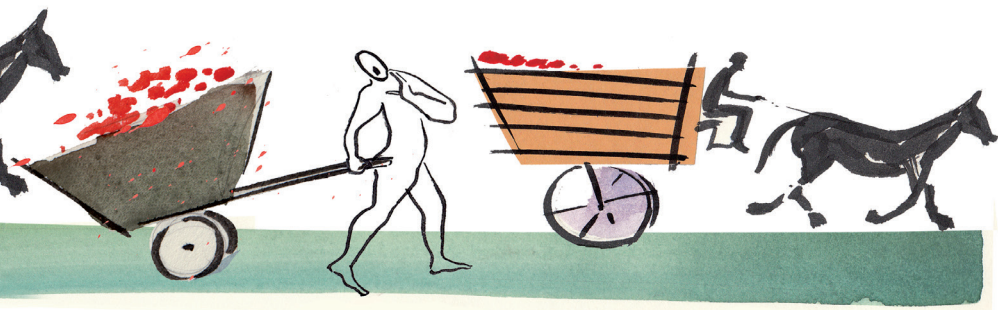
«Si vende indipendentemente dalla tradizione di una ditta e di una marca, cioè a dire si vende un prodotto “senza marca”. Una vale l'altra... Una modestissima azienda può fare facilmente concorrenza ad una grande per la semplice ragione che l'etichetta che vale sarà alla fine quella dell'esportatore, che ha ordinato il prodotto a varie aziende, piccole e grandi, contemporaneamente... l'industria conserviera, salvo il nome di una casa, fortemente organizzata e famosa nel mondo, pur disponendo di una capacità produttiva imponente, resta divisa e suddivisa e perciò non ha la capacità di imporsi, in quanto che per far ciò, come si è detto, avrebbe dovuto associarsi in consorzi e proteggere le piccole industrie collaterali sull'esempio di alcune grandi industrie del nord.



Il pomodoro di Domenico Rea

Ciò era stato possibile quando si pensi che la domanda, per esempio, nel campo conserviero supera sempre la offerta; che i pomodori meridionali sono i più pregiati e i più apprezzati nel mondo e che non si possono moltiplicare all'infinito. Ma era necessario dare un nome a questi pomodori, celebrarne le virtù e le particolarità, far capire che tutti i pomodori sono buoni, ma che i veri pomodori sono quelli celebratissimi di San Marzano, e che l'industria conserviera meridionale è maestra insuperabile in questo campo per una tradizione specialistica indiscutibile e secolare.

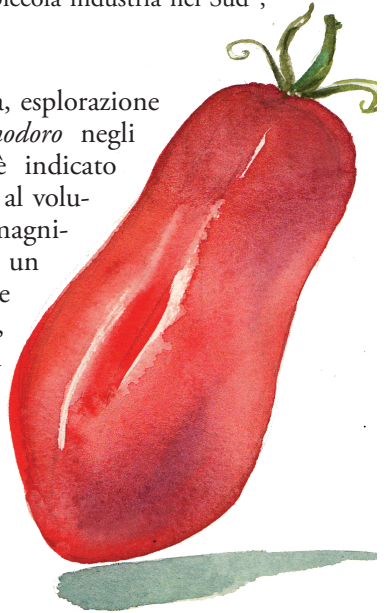
Più che di tradizione si dovrebbe parlare di un istinto. Nel secondo dopoguerra furono impiantate un grande numero di fabbrichette, che poi non ebbero fortuna, schiacciate dalla concorrenza per mancanza di rapidi sbocchi commerciali e perché nate sotto il controllo di altre. Furono fondate però allo stesso modo avventuroso di



molte altre fabbrichette del primo dopoguerra, – modestamente, quasi per caso, forse solo per tentare – che ebbero ben altra fortuna per la diversa situazione ambientale, commerciale ed economica in cui si trovarono a vivere; con la differenza – e qui il nocciolo della questione – che i vecchi padroni andavano perfettamente d'accordo con i metodi e i sistemi dei loro tempi, mentre che i nuovi non si avvidero che erano passati quasi una trentina d'anni e che la buona volontà, il pionierismo, con le banche alle spalle ad elevati interessi poteva dare soltanto risultati lavorativi.»

“Fortuna e sfortuna della media e piccola industria nel Sud”, pp. 496-501, in *Il re e il lustrascarpe*

[È questa una prima, provvisoria, esplorazione dell'occorrenza della voce *Pomodoro* negli scritti di Rea. Laddove non è indicato diversamente, il rinvio è sempre al volume Domenico Rea, *Opere*, magnificamente curato e introdotto da un saggio di Francesco Durante e uno scritto di Ruggero Guarini, Milano, Arnoldo Mondadori Editore “I Meridiani”, 2005].



QUESTO VOLUME È STATO IMPRESSO
NEL MESE DI DICEMBRE MMXVII
PRESSO LA TIPOGRAFIA BUONAIUTO | SARNO (SA)

