

CESARE
DONDI

La
pummarola
alla modenese.
Loro rosso
si trasforma
in squisita
conserva



CONSERVA MODENESE

In questi giorni in molte case si pensa al prossimo appuntamento di agosto. Mari, monti, campagna? No, conserva di pomodoro! Nel mese di agosto si consuma infatti uno dei riti più consolidati nella tradizione delle famiglie modenesi: la realizzazione della conserva di pomodoro fatta in casa. È un rito che si celebra quasi sempre in compagnia; ogni anno si formano le "cooperative dal pandor", gruppi di famiglie che insieme coltivano o acquistano i pomodori, meglio se direttamente da contadini fidati, e insieme programmano la giornata della conserva.

Più che modenese quella della passata di pomodoro parrebbe una tradizione del sud. Errore! Modena e più in generale l'Emilia è la culla della lavorazione del

pomodoro.

Negli anni '50 i maggiori produttori di pomodoro erano proprio in Emilia, produzione che quasi interamente veniva trasformata in concentrato di pomodoro, e Parma era la sua capitale. Dalle fabbriche conserviere uscivano tubetti, simili a quelli di maionese, ormai introvabili nei negozi alimentari, sostituiti da bottiglie, brick, scatolette di passata e di pelati.

Il concentrato, lo dice la parola stessa, era pomodoro all'ennesima potenza, solo palati forti potevano mangiarlo tal quale, era usato allungato con acqua nella preparazione dei più diversi piatti ed in particolare per il sugo all'emiliano, a base di pomodoro, carne e verdure.

La conserva fatta in casa era una via di mezzo fra passata e concentrato di pomodoro; per assicurarne una lunga e sicura conservazione si faceva bollire molto (quindi risultava concentrata) e "fermata" con un'apposita "dose", acidificante che dava al prodotto un tipico gusto.

Nella gastronomia modenese si faceva scarso uso del semplice sugo di pomodoro, si preferiva il "soffritto", comunemente con carne, a volte con la sola aggiunta di verdure. Piacevano i sapori forti e con il pomodoro, già nella conserva si bollivano e passavano altre



verdure come cipolla, carota e sedano, che era così pronta all'uso. I nuovi cittadini modenesi hanno portato le loro tradizioni e contaminato la cultura culinaria, i gusti si sono rimodellati; anche nella preparazione della conserva sono intervenute novità, come l'uso del basilico, e nate sapienti sintesi. Quello della conserva fatta in casa è un fenomeno per niente marginale, coinvolge migliaia di famiglie e rappresenta un discreto giro di





affari, non a caso i maggiori supermercati in questi giorni propongono tutto il necessario: dai vasetti e bottiglie di vetro alla prenotazione del pomodoro.

Le cooperative “dal pandor”, hanno vita breve, ma intensa e in un’unica giornata provvedono a tutte le operazioni necessarie: lavare, sbollire, passare, bollire, imbottigliare e a volte, ribollire a bagnomaria.

In un cortile si raccolgono cesti pieni di pomodoro pronti per il grande giorno.

Si comincia di buon ora. Un enorme recipiente pieno d’acqua serve per un accurato lavaggio a mano del pomodoro; il terriccio e tutte le impurità vengono accuratamente dilavate, il prodotto è selezionato e solo quello integro è lavorato.

Nel cortile un grande “fugon”, una rustica stufa per bollire l’acqua in grandi recipienti (calderoni di rame o alluminio) è pronta. Per il “fugon” una volta si utilizzavano i grandi bidoni da petrolio, opportunamente adattati servivano per i mille usi delle case contadine, dalla

bollitura dell’acqua per il bucato, al lavaggio del maiale macellato, alla cottura di enormi polente per le feste paesane.

Il pomodoro viene bollito per essere poi passato nella apposita “macchina dal pandor”. Già in questa fase si distinguono diverse modalità di lavorazione: nella tradizione modenese il pomodoro bollito prima di essere passato viene lasciato per un po’ a scolare, perché perda gran parte dell’acqua propria e di bollitura, mentre nella tradizione meridionale l’acqua viene tenuta, la passata risulta così meno concentrata. Il bollito viene passato nella ingegnosa macchina formata da un imbuto che incanala il prodotto all’interno di un molino in miniatura di latta con piccoli fori, una vite di Archimede azionata da una manovella spinge verso l’esterno il pomodoro: il sugo scola dai fori su un becco di raccolta e poi in un recipiente, mentre buccia e semi escono compressi in curiosi anelli.

Alla macchina a manovella l’ingegno artigiano tipico dei modenesi ha apportato primitive quanto efficaci modifiche; vecchi motori elettrici di lavatrici dismesse, adattati al bisogno, forniscono la forza motrice per il lavoro più faticoso.

Per garantire la perfetta conservazione nel tempo non manca che una ulteriore bollitura per eliminare ogni possibile agente batterico. Il calderone bolle per circa un ora, e la pummarola alla modenese si concentra ulteriormente.

Ancora bollente viene poi imbottigliata e sigillata con coperchi a tenuta stagna. Per ulteriore sicurezza c’è chi lascia raffreddare le bottiglie rovesciate con il coperchio in basso e chi effettuata una ulteriore bollitura delle bottiglie a bagnomaria.

La passata è fatta, pronta per il consumo. Per tutto l’anno la scorta di conserva consentirà la preparazione rapida di fumanti piatti di pastasciutta. La cooperativa dal pandor può momentaneamente sciogliersi e darsi appuntamento al prossimo agosto.

