

1.1.2 - Le cinque radici dell'industrializzazione agroalimentare parmigiana

Almeno cinque sono le radici culturali che possono giustificare la formazione e lo sviluppo di un'agroindustria a Parma: una città che, seppur piccola, per lungo tempo si è affermata come capitale capace di accogliere il pensiero tecnico moderno, di porsi al centro di commerci d'ampio respiro e, non da ultimo, di essere la sede multisecolare di uno Studium poi divenuto Universitas Studiorum.

La prima radice riguarda Parma che non solo è stata, ma si è soprattutto sentita, capitale nel periodo longobardo dell'Aurea Parma o dell'autonomia comunale; e che si è sviluppata in un circuito europeo delle corti anche attraverso le dinastie dei Farnese, dei Borbone e Viennese, acquisendo atteggiamenti e comportamenti culturali di grand'apertura verso le innovazioni provenienti dall'esterno.

Per la seconda radice bisogna ricordare che, a iniziare dall'Illuminismo e dalla cultura dell'Enciclopedia, negli ultimi decenni del secolo XVIII e sotto il dominio dei Primi Borbone (1731 – 1802), la cultura francese - che dai settecenteschi "progressi della ragione" giunge poi in pieno Ottocento a un malcelato, ma non per questo non meno decisivo "ritorno all'ordine" - fa di Parma un centro culturale di prim'ordine. È la Parma di Du Tillot, del Bodoni, del Paciaudi, del Turchi, del Mazza, del Moreau de Saint-Mery e dell'Affò. Un centro culturale aperto non soltanto all'importazione, ma produttore esso medesimo di cultura, e creatore di fonti e di proposte che il tempo non ha annullato.

Parma, che sarà poi definita l'Atene d'Italia, con Guillaume Du Tillot si francesizzò profondamente e in questo periodo fu fondata la Gazzetta, il primo giornale italiano, l'Accademia Reale di Belle Arti (1752) e la Reale Biblioteca (1762, con inaugurazione nel 1769) ora Biblioteca Palatina. Una Parma nella quale arrivavano, in abbonamento, più di trenta fascicoli dell'Encyclopédie, e tanti non ne giungevano né a Roma, né a Bologna, né a Napoli.

Di fronte ad un fiorire d'interessi culturali non va tuttavia dimenticato che il Du Tillot trovò a Parma disoccupazione, deficienze di cognizioni tecniche: mali endemici del ducato, che tentò di curare, incoraggiando e sovvenzionando la produzione delle più svariate merci: i bozzoli e le sete prima di tutto, poi gli innumerevoli oggetti della moda. Per questo dalla Francia e dalla Svizzera furono chiamati abili operai e artigiani, e per l'agricoltura il Du Tillot diede impulso alla coltivazione del gelso per la bachicoltura e introdusse la patata.

L'apertura della cultura parmigiana alle nuove idee che provenivano dalla Francia, anche nei confronti degli animali, quindi delle loro produzioni e trasformazioni, è ben dimostrata dal Concorso Accademico bandito per il 1793 dall'Accademia Reale di Belle Arti di Parma⁶ e riguardante il Concorso d'Architettura per "Una Fabbrica ad uso di Scuola Veterinaria". Artigianato e protoindustria urbana indirizzata alla corte era quella del vetro, dei mobili e dell'ebanisteria, delle carrozze, della stampa, oltre ad attività artistiche. Attività di trasformazione agricola erano quelle della seta e degli alimenti, in particolare la lavorazione del latte (parmigiano e burro) delle carni suine e prodotti conservati (salumi), delle granaglie (frumento, riso, ecc...).

Scomparsa la corte, dopo il 1860 l'artigianato si rivolse alla produzione agroalimentare su diverse linee, in relazione anche al nuovo modo di alimentarsi e alla recente centralità di Parma nel sistema ferroviario italiano che facilitò l'arrivo in città del carbone con la produzione nelle fabbriche del vapore e del gas di città, e questo favorì un impulso alla costruzione e sviluppo d'opifici variamente destinati.

La terza radice dello sviluppo dell'agroindustria parmigiana è indubbiamente quella di una Parma città di commerci - probabilmente fin dall'epoca etrusca e sicuramente da quella romana - come dimostrano gli invii di lane e alimenti conservati (caci e carni salate) alla capitale romana o ai suoi eserciti. Questa vocazione commerciale era legata alla sua posizione strategica, all'incrocio di due grandi assi. Il primo asse era sulla direttiva da oriente a occidente, costituito dall'antichissima e preistorica via pedemontana, dalla via Emilia denominata anche Claudia, e dal fiume Po con i suoi

porti. Il secondo asse che passava da Parma era sulla direttiva che andava dal settentrione al meridione con strade che a sud erano agevolate da un transito appenninico favorevolmente basso in una "incisura" che attribuirà poi nome al passo della Cisa, utilizzato dai longobardi (come testimoniano molti toponimi, e che durante il medioevo divenne una strada Romea, con le diramazioni Francigena e Alemanna).

Su queste strade passavano i commerci con i loro animali cavalcati, che trainavano carrozze e carri da soma. Della vocazione commerciale di Parma testimoniano i mercati e le fiere nelle quali si contrattavano animali, ma che al tempo stesso vedevano affluire gli animali da trasporto dei commercianti. I mercati mettevano a contatto le attività e soprattutto le produzioni del contado con la città. Dalla campagna e dai boschi arrivavano alimenti e legna da ardere o da costruire, mentre la città offriva prodotti finiti.

Sempre nei mercati i contadini commerciavano animali e sementi. Presso la città, il mercato boario si svolgeva nell'area ghiaiosa che nel 1177 o 1180 era rimasta libera per lo spostamento della Parma, e denominata Ghiaia.

Bisognerà attendere fino al 1838, quando la duchessa di Parma Maria Luisa fece realizzare in un luogo migliore il mercato bestiame, fuori dell'attuale barriera Saffi, e su consiglio di Vincenzo Mistrali, chiese all'architetto di corte Nicola Bettoli di realizzare in piazza Ghiaia le nuove Beccherie (poi donate al Municipio di Parma): costituite da un edificio in stile neoclassico, avevano una facciata con cinquanta colonne ed erano dotate di ghiacciaia. Nella provincia di Parma si tenevano numerosi mercati di bestiame, importanti punti d'incontro degli allevatori e mediatori, e di chi loro fornivano fieno, alimenti e mangimi per il bestiame. Oltre al mercato di Parma, erano importati quelli posti ai piedi dell'Appennino, quelli dove confluivano le diverse vallate, come Langhirano (lunedì) e Fornovo (martedì), e quelli di Albizzano di Tizzano, Palanzano e, nella bassa parmense, il mercato di Busseto. Questi mercati, in pratica, scomparvero nella seconda metà del secolo Ventesimo quando furono sostituiti da altri sistemi di commercializzazione e di scambio d'informazioni.

Se i mercati avevano una funzione locale, le fiere invece avevano una visione più ampia. Nulla sappiamo di fiere parmigiane del periodo romano, come invece sappiamo che a Cremona vi era un'importante fiera del bestiame. Medievali sono le fiere parmigiane di San Siro e di Sant'Ercolano a cadenza annuale, la prima in primavera e la seconda in autunno, frequentate da mercanti francesi e fiamminghi, che arrivavano attraverso la via Romea nei suoi rami di Francigena e Alemanna, e interessati soprattutto alla lana di cui Parma era celebre sin dal tempo dei romani. Intenso pare fosse anche il commercio d'animali da trasporto e soprattutto cavalli, muli ed anche bovini. Attraverso le fiere ed i mercati si commercializzavano anche le preziose spezie ed il sale, necessari per la cucina e la gastronomia, e per la conservazione delle carni.

In particolare è da rilevare che lungo il Po vi erano attracchi allo sbocco degli affluenti, che permettevano di risalire alle città, e che per l'approdo alla riva chiedevano una tassa o ripatico. Mentre era consuetudine alle barche che provenivano dalla foce del Po di pagare il ripatico in sale proveniente dalle saline adriatiche, nel porto qui appellatur parmisiano il ripatico era pagato in pepe, dato che il sale era presente nella zona, ottenuto dalle acque salse di Salsomaggiore ed aree vicine.

Altra radice di una vocazione commerciale di Parma è legata allo Studium Parmense, al quale affluivano studenti che portavano merci preziose dai loro paesi usate per pagare i mercanti cittadini, i quali erano così indirizzati ai mercati di provenienza degli studenti.

Quarta radice è stata indubbiamente quella di essere stata, Parma, sede di uno Studium, poi divenuto Universitas Studiorum. Quando Ottone I nel 962 rilasciò al Vescovo Uberto di Parma il Diploma che gli attribuiva il diritto d'eligere e ordinare i notai, gettando le basi dello Studium Parmense o Università degli Studi, non supposeva di modificare nel tempo tutto il sistema della città e del territorio. Anche se nel secolo Diciannovesimo, e prima metà del secolo Ventesimo, l'Università di Parma non aveva specifici indirizzi di tecnologie meccaniche e agroalimentari - che saranno sviluppate soltanto alla fine del 1900 - non va sottovalutato il ruolo che l'Università ha

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE
a cura di Giovanni Ballarini

svolto nel mantenere e soprattutto diffondere una mentalità scientifica e tecnica.

La quinta radice è da rintracciare nella mancanza di una ricerca sperimentale e tecnica agroalimentare universitaria che ha trovato una quanto ma valida supplenza nella costituzione da parte delle istituzioni locali prima, e di quelle nazionali poi, della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA).