

#### 1.1.4 - Le origini dell'intreccio agroindustriale del pomodoro e delle sue fabbriche

La produzione dei formaggi e la conservazione delle carni suine - antichissime nel territorio parmigiano - seppure nella versione conservati erano già oggetto di commerci, non aveva dato avvio ad un'industrializzazione, come invece avvenne in seguito per la barbabietola da zucchero e, soprattutto, per il pomodoro.

L'avvio dell'industrializzazione delle produzioni agricole parmigiane, con un nuovo intreccio agro-industriale, è stato un fenomeno complesso e non completamente chiarito e spiegato. Fra le diverse origini, quelle principali sono da ricercare nella concomitanza dei seguenti elementi: crescita dei consumi alimentari di una popolazione sempre più urbana e con migliore reddito; parallela diminuzione dell'autoconsumo delle produzioni familiari; evoluzione della cucina con tendenze borghesi a sempre più larghi strati della popolazione; crescita dell'efficacia della distribuzione degli alimenti non solo di base, ma anche di prima trasformazione.

Va inoltre aggiunto che tra la fine del Diciannovesimo e la prima metà del Ventesimo secolo si sviluppò una forte interrelazione tra il settore primario della produzione agricola e quello secondario della trasformazione dei prodotti alimentari legato a un aumento della produzione, a una maggiore richiesta del mercato e, non da ultimo, a modifiche nell'utilizzo degli alimenti (materie prime di base, ingredienti e condimenti, ecc...). Per il caso parmigiano è interessante accennare alla barbabietola da zucchero, al pomodoro e, anche per un criterio cronologico di sviluppo, al settore lattiero-caseario e dei salumi.

A questo riguardo va premesso che l'aumento delle produzioni del latte, della bietola e del pomodoro, fecero da traino alle rispettive industrie di trasformazione, che a loro volta favorirono un nuovo sviluppo dell'agricoltura e, come indicato da Salvatore Adorno, i deboli nuclei cittadini dell'industria metalmeccanica e le fonderie (come quelle di Cugini e Callegari), si rafforzarono, specializzandosi nella produzione di macchine agricole, di impianti per caseifici e di fabbriche conserviere.

Lo zucchero era noto sin dal tempo dei Romani, quando era prodotto dalla canna da zucchero ed era importato dall'oriente e, nonostante la piccolissima produzione araba in Sicilia, rimase sempre un prodotto prezioso che si vendeva in farmacia, e di conseguenza gli unici dolcificanti erano il miele ed il mosto d'uva. Una progressiva abbondanza di zucchero si ebbe all'inizio del secolo diciannovesimo con la sua produzione dalla barbabietola che comparve nel territorio parmense nella prima metà dello stesso secolo, mentre del 1874 fu il primo tentativo, fallito, di uno zuccherificio parmigiano. In seguito, quando per opera d'Antonio Bizzozzero s'insegnarono agli agricoltori i vantaggi della coltivazione della barbabietola, alla fine del secolo, per opera della Società Ligure Lombarda, si arrivò alla costruzione e all'attivazione di uno zuccherificio, con macchinari e personale tecnico boemo diretti dal Krieg, poi sostituito da Antonio Anfossi. Un'attività che quindi non coinvolse l'industria parmigiana.

Se abbastanza intuitivo poteva essere il successo della produzione dello zucchero, non altrettanto era quella del pomodoro, pianta importata dall'America e che a Parma, sempre nella prima metà del secolo Diciannovesimo, era stato introdotto come coltivazione soprattutto nelle zone del pianocolle di Langhirano, Sala Baganza e Felino.

Il pomodoro era usato come ortaggio da insalata e, a livello familiare, trasformato in salsa e conservato in bottiglie scaldate in acqua bollente, sfruttando così la sua acidità. Il successo della salsa di pomodoro è d'attribuire alla sua funzione sostitutiva del molto più costoso sugo di carne, che caratterizzava la nuova cucina borghese che si era formata in Francia e che stava invadendo anche l'Italia: da qui l'interesse di ampliare la produzione di pomodoro e di avere delle sue conserve.

L'ampliamento di questa produzione avvenne a Parma per opera del direttore del Comizio Agrario Carlo Rognoni, che aveva un suo podere a Panocchia con la coltivazione in campo e con l'inserimento del pomodoro nella rotazione agraria biennale, con il grano al posto del granturco. Di pari passo, e a livello familiare o artigianale, anche da parte di negozianti di prodotti alimentari, fu

## DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

a cura di Giovanni Ballarini

sviluppata una conserva di pomodoro concentrata, ottenuta con l'ebollizione in caldaia a cielo aperto scaldata con fuoco a legna e poi essiccata al sole. Il processo portava alla produzione di pani di "conserva nera" o "sestuplo", affiancando questa lavorazione, strettamente estiva, a quella altrettanto stagionale ma invernale, dei salumi di maiale, e alla nascita d'alcuni opifici o "fabbriche del pomodoro".

Molto limitato fu il successo di un'esportazione della conserva nera e quasi nullo all'estero, sia per il sistema di confezionamento, sia per la scarsa qualità del prodotto, spesso sofisticato anche con l'aggiunta di frutti di biancospino, della rosa canina o con patate, mele cotte, pere secche e perfino farina di mais.

È dell'inizio del secolo Ventesimo l'importazione dalla Francia di macchine (boules) per la concentrazione della passata di pomodoro sotto vuoto e la produzione del doppio e triplo concentrato di colore rosso che, confezionato in scatole metalliche, decretò il successo della nuova produzione, facilmente esportabile. Un fenomeno che si svolge in un breve periodo che indicativamente inizia nel 1902, durante il quale si stabiliscono importanti intrecci agroindustriale che cambiano profondamente l'assetto parmigiano.

I principali elementi dell'intreccio sono schematicamente i seguenti: nascita della "nuova industria" del pomodoro; correlato sviluppo di una nuova imprenditorialità, nascita e crescita di un'industria meccanica diversificata; indotto sull'industria edile; nuova mentalità agricola; nascita e diffusione dell'idea della marca e del suo valore. Un intreccio, inoltre, che ebbe importanti conseguenze su altri settori manifatturieri e tra questi, per l'alimentare, quello lattiero-caseario e salumiero. Un intreccio che merita qualche breve cenno.

La nuova industria del pomodoro nacque a Parma nel 1902 con il primo impianto industriale installato dal padovano Cesare Pezzio<sup>22</sup> nel quale si produceva il "doppio concentrato", lavorato sotto vuoto in boules riscaldate con il vapore, e confezionato in scatole metalliche. L'innovazione fu accolta molto favorevolmente dai parmigiani. Accanto a quello di Pezzio, tra il 1902 ed il 1907, sorsero altri 19 stabilimenti forniti di boules e caldaie vapore, che nel 1908 arrivarono a 24, mentre tra il 1910 e il 1913 si arrivò al numero totale di ben 59 nuove fabbriche di concentrati e conserve di pomodoro<sup>23</sup>. La rapidissima crescita delle "fabbriche del pomodoro" costellò la periferia cittadina e la campagna, soprattutto nella zona meridionale e in quella del pianocolle, di una selva di ciminiere simbolo di una nuova imprenditorialità.

Alcuni produttori di conserva nera si erano, infatti, convertiti alla nuova tecnologia, ma la maggior parte delle nuove fabbriche era espressione di una altrettanto nuova imprenditoria locale che fino ad allora era rimasta estranea all'industria conserviera caratterizzata dai moderni assetti imprenditoriali delle società per azioni o d'accomandite per azioni con rilevante capitale sociale, oltre alla consistente quota di fabbriche gestite sotto diversa forma da aziende familiari. In questa nuova situazione si crearono importanti strutture commerciali per la vendita del nuovo e continuamente crescente prodotto sia in Italia, sia all'estero; si ebbe inoltre un confluire d'economie locali derivanti dall'agricoltura e da altre attività che, in un certo modo, costituirono una nuova alleanza di capitali.

La diffusione delle nuove fabbriche del pomodoro diede avvio all'espansione di un'industria meccanica diversificata che inizialmente si concentrò sulla produzione delle boules, delle caldaie a vapore e delle scatole di latta, litografate o comunque etichettate, con i connessi macchinari di confezionamento e di sterilizzazione.

Una nuova industria che si sviluppò non senza inconvenienti e che indusse i produttori più avvertiti a dare avvio a una struttura di ricerca che poi sfociò, nel 1922, nella costituzione della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). Questa nuova industria di tipo metalmeccanico ebbe la possibilità di trasferire le recenti conoscenze ad altri settori agroindustriali, tra i quali quello della lavorazione del formaggio dove le caldaie scaldate a fuoco di legna furono progressivamente sostituite da quelle riscaldate in modo più preciso ed efficace dal vapore. In modo analogo la produzione delle scatole di latta poté essere trasferita all'industria salumiera per l'esportazione, soprattutto all'estero, di taluni prodotti cotti.

## DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

a cura di Giovanni Ballarini

La rapida costruzione, in un tempo relativamente breve, di un rilevante numero di nuove fabbriche - quasi sessanta - ebbe un importante riflesso sull'industria edilizia, non solo come produzione di materiali da costruzione, ma anche sotto l'aspetto tecnico (è sufficiente ricordare la creazione delle sempre più alte ciminiere<sup>27</sup>). La diffusione di un'industria conserviera diede un nuovo orizzonte all'agricoltura parmense, non più legata a produzioni agricole tradizionali più o meno simili a quelle d'altri territori della pianura padana, ma con una rappresentazione che coinvolgeva anche una nuova immagine del territorio.

Non da ultimo è da considerare il ruolo che ha avuto la vendita di scatole di latta etichettate, sulle quali era presente il marchio del produttore spesso individuato con un'immagine leggibile anche dagli illetterati: le etichette erano evocative di un'idea di progresso che ben si attagliava al Ventesimo secolo dello sviluppo, del quale era stata celebrata la nascita con il Ballo Excelsior.

Riprendendo sia pure per cenni il ruolo della nuova industria del pomodoro nell'intreccio agroindustriale parmense, va di nuovo ricordato che si trattava di un'industria stagionale estiva e che si era sviluppata anche per opera d'imprenditori che, a diverso titolo, operavano in altre attività stagionali, come quella invernale della salumeria e quella prevalentemente autunnale della viticoltura e produzione di vini. La costituzione di trinomi terra - conserva - salumi o di terra - conserva - vini era inoltre agevolata da una distribuzione dei prodotti attraverso il sistema dei negozi di generi alimentari e, soprattutto, contribuì a trasferire una mentalità di lavorazione industriale dal pomodoro ad altri alimenti, non ultimi quelli del lattiero-caseario e del prosciutto. In quest'orientamento, la nascita e lo sviluppo dell'industria conserviera nata a Parma all'inizio del secolo Ventesimo è alla base di uno stretto intreccio con altre attività locali fra cui, in modo particolare, le industrie alimentari e le industrie metalmeccaniche ed attività espositive.