

1.1.5 - Industrializzazione agroalimentare lattiero-casearia e salumiera parmigiana

L'intreccio agroindustriale innescato dalle fabbriche del pomodoro nelle sue diverse dimensioni, e soprattutto attraverso lo sviluppo di una diversificata industria metalmeccanica, ebbe una rilevante importanza anche sullo sviluppo d'altri prodotti agroalimentari come quelli lattiero-caseari e salumieri. Per quanto riguarda il settore lattiero-caseario se lo sviluppo delle industrie metalmeccaniche ha modificato, migliorando, i sistemi di produzione del formaggio vaccino a lunga conservazione - "grana" nella sua qualificazione di Parmigiano Reggiano - non bisogna dimenticare quanto avvenuto a Parma nella lavorazione del latte alimentare.

È stato, infatti, a Parma che negli anni del secondo dopoguerra, per opera di Calisto Tanzi e dei suoi collaboratori, che si è per la prima volta rotto il monopolio delle Centrali del Latte, una delle quali era esistente anche a Parma. Con l'utilizzo di confezioni e sistemi di sanitizzazione innovativi (contenitori in poliaccoppiato e sterilizzazione UHT) anche in Italia si è sviluppata un'industria del latte e dei suoi derivati, tra questi ad esempio i latti fermentati. Anche in questo caso, come nel caso delle boules importate dalla Francia, si è vista l'importazione di una tecnologia straniera (confezionamento asettico in contenitori di poliaccoppiato) che dà avvio a un'industrializzazione di un settore, che prima era soltanto artigianale. Anche per il settore salumiero di Parma ha dimostrato una specificità particolare con lo sviluppo, se non la "creazione", del prosciutto dolce e pesante e l'industrializzazione della sua produzione in una zona ben definita. Senza entrare in dettagli non concessi in questa sede, è sufficiente ricordare che alla fine dell'Ottocento era noto il prosciutto di Vianino e a metà del secolo successivo il prosciutto di Langhirano, dei quali si producevano rispettivamente qualche migliaio e poco più di quattrocentomila pezzi.

Nella seconda metà del secolo Ventesimo, con l'industrializzazione della lavorazione, si è arrivati a produrre approssimativamente dieci milioni di Prosciutti Parma DOP e oltre dodici milioni d'altri prosciutti. Di pari passo le caratteristiche dei prosciutti sono state adeguate alle richieste dei consumatori con la produzione di prosciutti magri e dolci d'elevate dimensioni e a lunga stagionatura (DOP) o di più ridotta taglia e ridotta stagionatura. L'industrializzazione del prosciutto, oltre a portare a progettare un Distretto del Prosciutto, è stata di stimolo allo sviluppo d'altri prodotti salumieri tradizionali (Culatello, Spalla Cotta, Salame Felino) e innovativi (Culaccia).

L'industrializzazione è stata anche stimolo per le industrie salumiere locali della produzione di una diversificata gamma di prodotti salumieri (Mortadella Bologna, Salamini Italiani alla Cacciatora ecc...).