

1.1.7 - Secolo Ventesimo: crollo di un sistema?

All'inizio del secolo Ventunesimo a Parma è divenuto evidente l'appannarsi, se non lo scomparire, delle cinque radici e delle quattro matrici che, più o meno lontane, avevano portato all'industrializzazione agroalimentare parmigiana e al costituirsi d'intrecci tecnici, socioculturali ed economici che sostenevano i cinque pilastri caratterizzanti del sistema parmigiano, sviluppati nel corso del secolo Ventesimo.

In questi ultimi anni la produzione della barbabietola da zucchero è in una crisi gravissima e rischia la scomparsa di fronte a una massiccia - e pare inarrestabile - globalizzazione dei mercati. Il formaggio Parmigiano Reggiano DOP e il Prosciutto Parma DOP sono in crisi non solo di sovrapproduzione, ma anche per i mutati consumi alimentari e preferenze verso altre produzioni di più facile commercializzazione e, soprattutto, d'uso più confacente ai moderni stili di consumo. Il pomodoro deve affrontare le sfide della globalizzazione e, sotto certi aspetti, anche il mutare delle abitudini alimentari. Infine l'industria delle macchine alimentari, dopo essere stata in gran parte acquisita da imprese multinazionali, deve fare i conti con l'attuale globalizzazione delle produzioni.

Quelli indicati sono indubbiamente elementi obiettivi, ma non bisogna trascurare altre condizioni di fondo che, sotto taluni aspetti, sono più importanti e gravide di conseguenze. Partendo da quanto messo in evidenza, soprattutto a proposito delle matrici che avevano portato all'industrializzazione agroalimentare parmigiana, è agevole constatare la loro forte riduzione e per certi aspetti la loro scomparsa. In particolare si è rotto il rapporto, che persino dall'antichità, collegava città e campagna, e che attraverso un'originale interpretazione, aveva condotto al fenomeno parmigiano.

Non è certamente un caso che quasi tutta l'attuale produzione di prosciutti lavorati a Parma non ha origini parmigiane e, per oltre la metà, neppure italiane; in modo analogo, è lo stesso per i prodotti lattieri lavorati a Parma. Anche l'industria metalmeccanica parmigiana, che era nata e si era sviluppata sul prodotto locale, ha ora prospettive e soprattutto matrici, non solo nazionali, ma sempre più mondiali.

Non solo sono scomparse radici e matrici, ma soprattutto è scomparso quell'intreccio che connettendo città e campagna, e le diverse produzioni agroindustriali, aveva dato origine ad un sistema estremamente vivace (non si comprenderebbe, ad esempio, la costruzione di quasi sessanta fabbriche di pomodoro in poco meno di quindici anni) ma al tempo stesso flessibile e capace d'affrontare con innovazione ogni nuova sfida e difficoltà.

Queste considerazioni, di sicuro negative, devono indurre a un pessimismo o, piuttosto, a riconsiderare sotto nuove prospettive l'attuale momento, confrontandolo con le condizioni molto più negative che dominavano a Parma alla fine del secolo Diciannovesimo? Mai come oggi, proprio a Parma, sviluppando il patrimonio sociale accumulato negli ultimi secoli e, soprattutto, le linee di ricerca che arrivano anche attraverso le strutture fieristiche, è possibile auspicare nuovi sviluppi soprattutto agroalimentari; anche sfruttando un periodo di crisi che induce a trovare vie e soluzioni nuove, tenendo conto che in Italia i due principali settori di produzione della ricchezza sono quelli della metalmeccanica e dell'agroindustria i quali, proprio a Parma, hanno stretto legami di forte sinergia.