

TESTIMONIANZE DAL COMPARTO DELLE AZIENDE ALIMENTARI

di Erika Ferrari

1.2.1 Parma nella prima metà del '900: la testimonianza di Marcello Mutti

Il Secondo Dopoguerra segna un passaggio fondamentale per lo sviluppo industriale del settore agroalimentare, determinato dalla disponibilità di macchinari innovativi pensati e realizzati da costruttori dotati di particolare ingegno e di elevata capacità progettuale. A questi pionieri del settore meccanico si sono affiancati gli imprenditori dell'alimentare, le cui fabbriche si trasformarono in laboratori di sperimentazione delle innovazioni tecnologiche.

Per spiegare al meglio il passaggio concettuale e di capacità innovativa che caratterizzò la seconda metà del secolo scorso, è possibile fare ricorso alla testimonianza di Marcello Mutti, presidente della Mutti SpA, azienda leader del mercato conserviero internazionale, che raffigura l'ambiente produttivo in cui operavano le ditte fino alla prima metà del '900. «Negli anni '50 i macchinari iniziavano a subire una prima evoluzione. La guerra era finita da poco e una buona parte degli impianti, utilizzati nei nostri stabilimenti, erano di derivazione degli anni Trenta e Quaranta. Si trattava di una tecnologia abbastanza semplice. Le industrie meccaniche sul mercato erano poche, dislocate principalmente a Parma; la tecnologia non era molto avanzata». Marcello Mutti descrive in questi termini un mondo industriale per certi aspetti ancora "arcaico" rispetto a quello che si presenterà solo alcune decine di anni dopo, con la nascita vera e propria dell'industria delle tecnologie alimentari.

Nei primi anni del '900 gli impianti per la trasformazione del pomodoro erano molto semplici e potrebbero essere identificati nelle boules, grandi pentole in ferro e rame (l'acciaio inossidabile sarebbe arrivato molti anni dopo) utilizzate per ottenere il concentrato di pomodoro. Come spiega Mutti, le boules «erano quasi delle opere d'arte. Le ditte che le producevano erano dei piccoli artigiani, come Oreste Luciani, Ghizzoni, Ettore Vettori e Manghi, Manzini, nomi che esistevano già, ma si trattava di realtà ancora di modeste dimensioni. Solo successivamente queste realtà fecero un salto dimensionale che permise loro, prima di acquisire importanza sul mercato, poi attraverso vari episodi, di fondersi in un unico gruppo».

A differenza della situazione attuale, fino alla prima metà del '900, il settore delle tecnologie agroalimentari presentava una situazione di frammentazione, in cui operavano tante piccole imprese la cui sopravvivenza era garantita dalla bassa tecnologia impiegata negli stabilimenti alimentari. Lo stesso Mutti spiega come «appena finita la guerra si utilizzavano ancora i generatori a vapori denominati comunemente "caldaie", che funzionavano a carbone. Ricordo bene le enormi ciminiere della nostra ditta e gli uomini che spalavano il carbone ammassato in cumuli, delle sorte di montagne, all'esterno dell'azienda. Vi erano nuvole di fumo nero che coprivano il cielo, ma date le ridotte dimensioni delle ditte, l'inquinamento era ridotto».

Anche la meccanizzazione del processo produttivo era solo agli inizi: la componente umana svolgeva operazioni fondamentali per la catena di lavorazione. All'interno della fabbrica Mutti, fino agli anni '40, il coperchio delle scatole da 100 grammi di concentrato di pomodoro era apposto manualmente dal personale femminile: una macchina riempiva le scatole con il prodotto, circa dieci donne posizionavano il coperchio e un trasportatore avviava i contenitori all'aggraffatrice per la loro chiusura. Un altro episodio che testimonia l'incidenza del lavoro umano sul processo produttivo è quello inerente alla sigillatura del tubetto. «Quando nel '51 lanciammo il tubetto, la chiusura del tappo (che era un ditale) era ancora manuale: vi erano lunghe file di donne che non facevano altro che avvitare la capsula in plastica, la cui chiusura era stata dilatata dal calore del pomodoro, e mettere il tubetto nei cartoni. Era un mondo molto arretrato rispetto a quello che si presenterà solo dieci anni dopo, quando si assisterà a un salto di concezione industriale altamente significativo». Si tratta degli anni in cui, ad esempio, la ditta A&G Rossi di Parma installerà la prima intubettrice veloce, introducendo notevoli migliorie e velocizzando il processo produttivo.

Fino alla prima metà del '900 non vi furono degli sviluppi tecnologici rilevanti, ma solo affinamenti delle tecniche a disposizione della produzione: le boules, le caldaie, le aggraffatrici rimasero per cinquant'anni pressoché invariate. Il grande salto dell'innovazione tecnologica, e di conseguenza della produzione agroindustriale, si avrà nel ventennio compreso fra gli anni '50 e '70, un periodo fondamentale per lo sviluppo non solo dei macchinari, ma anche dei contenitori e dello stesso prodotto alimentare.