

1.2.2 – La nascita di un Comparto: l'esperienza di Giuseppe Rodolfi

Lo sviluppo concettuale, tecnologico e produttivo che seguì alla Seconda Guerra Mondiale è ben raffigurato dalle parole di Giuseppe Rodolfi, Presidente della Rodolfi Mansueto SpA. Rodolfi spiega come l'innovazione non abbia coinvolto solo gli impianti produttivi, ma anche il prodotto agricolo e l'intera filiera legata al pomodoro. Le varietà del pomodoro, presenti fino alla metà dello scorso secolo, si rivelarono, infatti, poco adatte per lo sviluppo della produzione conserviera. «Il sapore dei pomodori di una volta era sicuramente diverso e forse migliore, ma si trattava di un prodotto fragile che sgocciolava facilmente e non permetteva la sua conservazione e la raccolta meccanica» racconta Rodolfi. «Si è quindi intervenuto modificando le varietà conosciute in base alle future necessità».

L'evoluzione che ha subito il pomodoro è riassumibile in alcuni passaggi fondamentali: agli inizi Parma si dedicò alla produzione del concentrato doppio e triplo, poi subentrarono i pelati, fino ad arrivare alla polpa, ai sughi, ai prodotti composti e infine alla polvere di pomodoro liofilizzata.

«Contemporaneamente allo sviluppo del pomodoro, nel Secondo Dopoguerra si è assistito allo sviluppo degli impianti progettati dalle nuove figure di tecnici e di costruttori. La ditta Rossi & Catelli, leader mondiale per gli impianti di concentrazione e altro, è stata la prima a produrre i concentratori continui, quelli, sempre aggiornati e migliorati, tuttora utilizzati. Proprio nella nostra fabbrica abbiamo fatto con la Rossi & Catelli - con lo stesso Camillo Catelli - i primi esperimenti con i concentratori continui. Si trattava di un modello piccolo che trasformava 3.000 quintali di pomodoro fresco al giorno; oggi questi impianti ne lavorano 30.000», prosegue Rodolfi.

Se i concentratori continui erano stati sviluppati da Rossi & Catelli e dall' Ing. Rossi, le altre aziende metalmeccaniche di Parma si specializzarono nella produzione di diverse tipologie di macchine, come le aggraffatrici, le riempitrici o i generatori di vapore.

«In quegli anni è avvenuto un grande sviluppo - approfondisce Rodolfi - che si è continuamente modificato e migliorato con l'introduzione di nuove tecnologie e di nuovi sistemi di conservazione e confezionamento dei prodotti. Dalla scatola si è passati al tubetto, e negli ultimi vent'anni al tetrapak e al vetro. E questo grazie alla sterilizzazione in asettico, agli impianti Rossi & Catelli e Ing. Rossi che hanno rivoluzionato i metodi di conservazione. Ancora oggi si assiste allo sviluppo di nuove tecnologie, a nuovi metodi di conservazione e di imballo».

A fianco dello sviluppo del prodotto si è assistito, quindi, a una progressiva evoluzione dell'impiantistica a opera dei tecnici, che operavano in stretta collaborazione con le ditte che avrebbero poi acquistato e utilizzato questi macchinari. «Sono stati i pionieri dell'agroalimentare a indicare ai tecnici quali fossero le necessità della loro produzione. Gli esperimenti sono stati fatti direttamente nelle aziende di Parma che avrebbero poi utilizzato quei macchinari. Dalle fabbriche i tecnici hanno avuto i suggerimenti per modificare e migliorare gli impianti. La messa a punto finale dei macchinari avveniva direttamente negli stabilimenti delle ditte di lavorazione del prodotto agroalimentare. Gli stessi tecnici si sono formati presso le ditte alimentari: Catelli, Cavazzini e Simonazzi hanno lavorato nel nostro stabilimento per poi dedicarsi, tramite proprie officine, alla realizzazione dei macchinari e impianti per la trasformazione del pomodoro».

L'esperienza di Rodolfi non si esaurisce nel settore del pomodoro. Il capostipite, Mansueto, che operava anche nella trasformazione del latte in Parmigiano, negli ultimi anni di vita aveva costruita un nuovo caseificio sempre a Ozzano Taro, Parma. Allora si trattava di una grande struttura innovativa per la produzione e stagionatura del Parmigiano, e dalle grandi potenzialità produttive per quei tempi. Alla morte di Mansueto l'attività del caseificio è stata proseguita dai figli Lucio e Giuseppe, esaurendosi alla successiva morte di Lucio. Giuseppe ha poi proseguito l'attività, ma in un altro caseificio di proprietà a Madregolo.

Del settore lattiero-caseario, Rodolfi spiega che nella produzione del Parmigiano Reggiano oggi si stanno affrontando molte difficoltà: «Il Parmigiano Reggiano è un prodotto di qualità eccezionale, ma la sua produzione richiede costi elevatissimi, e per il futuro non si intravedono scenari migliori». Alle difficoltà che implicano elevati costi produttivi e lunghi tempi di stagionatura, si affiancano i cambiamenti dei gusti alimentari dei consumatori, soprattutto quelli delle nuove generazioni, e la concorrenza nei mercati esteri, dove le tutele sono ancora pochissime. «In questo settore non si è voluto fare innovazione dei macchinari impiegati, perché si è proseguiti con il metodo tradizionale di produzione. Ma arrivati a questo punto, ci si pone la domanda se la scelta che è stata fatta sia giusta oppure no. La produzione del Parmigiano Reggiano è ancora prettamente artigianale con l'impiego di un'elevata percentuale di manodopera: il casaro sostituisce l'intervento della tecnologia. La lavorazione del Padano ha invece innovato i macchinari utilizzati, scegliendo una produzione in serie basata su quantità elevate e certe, a costi contenuti. Il metodo artigianale, seppure premiando la qualità, presenta ancora elevati rischi. Occorre quindi cambiare la tecnica produttiva, perché ormai la situazione è insostenibile. Purtroppo mancano le tutele dei marchi e questo anche a livello comunitario, nonostante i primi tentativi che sono stati fatti in funzione di una maggiore protezione» sottolinea, infine, con preoccupazione lo stesso Rodolfi.