

### 1.3.2 - Evoluzione delle tecniche tradizionali

Il problema più pressante nella maggior parte della millenaria storia dell'uomo è stato quello di assicurarsi alimenti per soddisfare la fame. Tutto ciò che era edibile veniva mangiato senza alcuna preoccupazione per i valori nutritivi e la differenziazione delle diete dipendeva unicamente dalle condizioni ambientali e stagionali. Come per gli animali, la scelta individuale di accettabilità igienica degli alimenti era basata sulle valutazioni sensoriali istintive (aspetto e odore); la definizione di tipologie vietate (alimenti tabù) o soggette a specifiche prescrizioni (alimenti medicamentosi) era invece riservata alle autorità che organizzavano e gestivano la vita collettiva.

Le fermentazioni che prevengono la putrefazione, l'essiccamento, il riscaldamento, la salatura e l'uso del freddo sono stati sempre alla base della conservazione degli alimenti, per ovviare alla precarietà di rifornimento delle materie prime; tuttavia rimasero pratiche utili ma misteriose della vita quotidiana fino al XIX secolo.

In particolare, la caseificazione e la salamoitura delle carni con disidratazione controllata da involucri semipermeabili (vescica, budelli, cotenna), che sono tecniche emblematiche delle produzioni alimentari parmensi, hanno origini antichissime e sono tuttora validissime dal punto di vista nutrizionale perché sono state tramandate attraverso i millenni per una selezione naturale (darwiniana) rispetto alle tante altre casualmente applicate. A tramandarle, infatti, sono state le tribù e le successive organizzazioni sociali che hanno avuto la prevalenza sulle altre per maggiore forza e abilità, certamente anche in virtù delle proprie abitudini alimentari.

In effetti, in tutte le civiltà evolute, diverse modalità di trattamento degli alimenti si sono progressivamente differenziate rispetto alle pratiche individuali o familiari quali attività specifiche (arti) di un'organizzazione sociale sempre più strutturata. L'empirismo tradizionale, basato sull'esperienza pratica tramandata dal maestro all'apprendista, ha consentito di adeguare le pratiche alimentari alla lenta evoluzione delle modalità produttive e di consumo.

Nel secolo dei lumi la forte accelerazione delle dinamiche socio-economiche ha coinvolto nel processo di industrializzazione anche le "arti" alimentari, che poterono usufruire sia delle innovazioni tecniche più generali, sia di una nuova attitudine sperimentale degli addetti al settore, aperti ai nuovi afflitti del razionalismo pragmatico. Nel Settecento, infatti, anche gli uomini di scienza mostrarono un interesse indiretto ai fenomeni di trasformazione e di alterazione dei prodotti alimentari, per giustificare o combattere la teoria della "generazione spontanea" e le sue implicazioni, non solo naturalistiche, chimiche e mediche, ma anche filosofiche, morali e religiose. Tuttavia le sperimentazioni di laboratorio non ebbero un reale effetto di guida razionale nello sviluppo delle pratiche alimentari neanche quando nel XIX secolo Pasteur e i successivi batteriologi diedero giustificazione teorica a fenomeni di trasformazione rimasti oscuri all'approccio puramente chimico. Solo nella prima metà del XX secolo, negli Stati Uniti d'America, furono poste le basi per la moderna tecnologia alimentare, ovvero per una ricerca scientifica di base espressamente orientata allo specifico settore produttivo, e capace di supportare l'innovazione e l'ottimizzazione dei processi rispetto ad esigenze sempre più differenziate e spesso non conciliabili attraverso il semplice miglioramento tecnico incrementale.

Per maggiore precisione, lo sviluppo tecnologico alimentare è stato relativamente rapido per prodotti ottenuti con procedimenti fisici e/o chimici, senza un ruolo rilevante degli aspetti microbiologici ed enzimatici. Come esempi si possono citare in ordine temporale le produzioni di zucchero, di estratti di carne e di concentrato di pomodoro con elevato residuo secco. Anche la produzione della pasta secca ha avuto un'industrializzazione relativamente rapida, ma il passaggio dal lento essiccamento in condizioni naturali (incartamento al sole, rinvenimento in cantina umida e essiccazione vera e propria in stanzoni con aperture orientate secondo i venti prevalenti) a quello accelerato con aria riscaldata artificialmente ha eliminato dal processo l'incipiente fermentazione che, in funzione della specifica carica microbica ambientale, dava alla pasta di ciascun singolo produttore una caratterizzazione aromatica distintiva. Tale semplificazione e standardizzazione del processo, peraltro, è risultata commercialmente accettabile in quanto la caratterizzazione aromatica della pasta è prevalentemente affidata al condimento e la sua qualità commerciale è riferita alla "tenuta in cottura". Nel caso dei salumi crudi, invece, la sostituzione delle condizioni climatiche naturali con la regolazione automatica di temperatura, umidità e velocità dell'aria è stata

molto più ritardata perché la perdita delle caratteristiche aromatiche derivanti dalle modificazioni biochimiche faceva perdere ai prodotti le peculiarità qualitative che li distingueva dalla normale carne secca e/o salata. Pertanto, è stato necessario acquisire preliminarmente le conoscenze scientifiche che, interpretando l'effetto delle modalità di lavorazione tradizionali sulle modificazioni microbiologiche e/o enzimatiche, hanno permesso di individuare le condizioni di meccanizzazione che permettessero di riprodurle. Altrettanto si può dire per il settore caseario, ma nel caso specifico del formaggio Parmigiano Reggiano l'industrializzazione è stata, ed è tuttora, molto più limitata rispetto al Grana Padano: gli obblighi di Disciplinare sono più vincolanti ma (in una situazione ideale) permettono di mantenere una superiorità qualitativa riconosciuta dal consumatore anche in termini di sovrapprezzo, così da remunerare il maggiore costo della materia prima e della lavorazione artigianale.

Questa diversa velocità di sviluppo tecnologico ha perpetuato fin quasi ai giorni nostri una netta separazione culturale ed organizzativa tra l'industria alimentare vera e propria, orientata al mercato e insospettita di vincoli territoriali per l'acquisto delle materie prime, e le cosiddette "industrie agrarie", subordinate agli interessi della produzione primaria e restie ad adeguarsi a nuove logiche di mercato.

I due settori produttivi tradizionali, quelli del formaggio e quello dei salumi, fino a pochi decenni fa sono rimasti strettamente collegati non solo per l'assetto policulturale dell'economia agricola, ma anche per l'utilizzo del siero dolce, risultante dalla coagulazione della massa caseosa nella alimentazione dei suini nella loro fase di ingrasso finale. Ciò era possibile perché era normale avere la porcilaia a fianco del casello per la produzione di formaggio. Oggi non è più così perché, mentre la caseificazione del parmigiano reggiano permane molto frammentata, gli allevamenti di suino pesante si sono molto concentrati per economie di scala. D'altra parte, mentre il Disciplinare del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP fa coincidere la zona di produzione del latte con quella di caseificazione, i Disciplinari dei più celebri salumi DOP Prosciutto di Parma e Culatello di Zibello consentono l'allevamento della materia prima in una zona geografica molto ampia rispetto a quella della trasformazione.