

1.3.3 - Le prime industrie alimentari

L'impiego del termine "tecnologia" per indicare le macchine e gli impianti che permettono di effettuare processi produttivi con ridotto apporto manuale può essere fatto risalire alla "rivoluzione industriale", iniziata in Inghilterra tra il 1760 e il 1780. Il nuovo assetto produttivo fu reso possibile dalla concomitanza di molti fattori socio-economici: tra questi vi è la disponibilità di manodopera urbanizzata per una radicale trasformazione subita dall'agricoltura (da campo aperto a enclosures), e di un nuovo ceto borghese con spirito imprenditoriale, che traeva dalla maggiore produttività agricola interna e dalle colonie i capitali necessari per sfruttare, a livello di grandi complessi produttivi, le conoscenze scientifiche fino ad allora rimaste a livello di applicazione potenziale. In una prima fase, si studiarono nuove forme di energia; in una seconda, i mezzi per sostituire la manodopera; in una terza fase, si cercarono mezzi per ridurre il costo del lavoro. Nel settore siderurgico la sostituzione della legna con il coke e la raffinazione della ghisa hanno costituito una vera innovazione di processo e di prodotto. Nel settore tessile l'elemento determinante dell'industrializzazione è stata l'uso della "macchina a vapore" (inventata nel 1712 da Thomas Newcome e sviluppata nel 1775 da James Watt) come macchina motrice per i grandi telai meccanici e l'applicazione tecnologica delle conoscenze scientifiche ha riguardato prevalentemente la costruzione e l'evoluzione di tali macchine; i prodotti erano invece quelli tradizionali e le condizioni del processo erano ancora gestite per lo più con la tecnica empirica. Comunque, la prima industrializzazione ha riguardato la produzione di materie prime e semilavorati; i manufatti (con l'eccezione delle ceramiche) continuavano ad essere realizzati solo artigianalmente.

Dopo il Regno Unito, la rivoluzione industriale ha interessato nell'ordine la Francia, la Germania, gli Stati Uniti, la Svezia e il Giappone. In Italia il processo di industrializzazione è stato molto più lento, e non solo per la mancanza di materie prime e di un mercato coloniale. Nel secolo scorso l'aggiornamento tecnologico del settore alimentare scontava un ritardo di 20-30 anni rispetto all'ambito chimico e farmaceutico, sia perché il mercato interno era protetto sia perché la ricerca scientifica in ambito alimentare era culturalmente orientata agli interessi agricoli. Anche la prima industrializzazione alimentare ha riguardato ingredienti e semilavorati: a partire dalla Germania, per la fabbricazione dello zucchero di barbabietola; e dalla Francia, per le conserve alimentari. Due settori che hanno interessato rapidamente proprio Parma.