

### 1.3.6 – La pasta e i prodotti da forno

La produzione commerciale di pasta essiccata si è diffusa dalla Sicilia, nel palermitano dove erano disponibili sia il grano duro sia le condizioni climatiche favorevoli all'essiccazione, alla Liguria e alla Campania, in particolare Torre Annunziata e Gragnano, che avevano il clima adatto, ma dovevano importare il grano duro. La pasta essiccata era un bene di lusso per il costo di trasporto del grano duro e, soprattutto, per il costo elevato di una lavorazione completamente manuale; infatti diventa un alimento popolare nel XVII secolo con l'invenzione del torchio meccanico.

La lavorazione della pasta prevedeva e prevede tuttora una serie di operazioni meccaniche per la sua formatura, seguite da trattamenti igro-termici per arrivare al completo essiccamento. Originariamente anche le operazioni meccaniche erano del tutto manuali. Dopo l'impastamento e la gramolatura, la formatura era inizialmente effettuata per laminazione (compressione con un rullo o tra due rulli); ma già nel '600 si è diffusa l'estrusione con torchio o pressa, ovvero la compressione dell'impasto contro una piastra di bronzo forata (trafila), con aperture per formati cilindrici, a nastro o tubolari, e taglio allo scarico. La pasta fresca era posta su un telaio oscillante (trabatto) ed esposta al sole e al vento o comunque asciugata rapidamente in superficie (incartamento), per ridurne l'adesività e la deformabilità; poi, posta su telati era portata in cantina fresca e leggermente umida, per evitarne la successiva rottura con una redistribuzione dell'acqua interna (rinvenimento) e, infine, era postata in locali arieggiati da grandi finestre (con eventuali bracieri) per la vera e propria essiccazione, lenta e graduale. Il tutto, ovviamente, adattando empiricamente le modalità operative in funzione delle effettive condizioni atmosferiche per evitare sia fermentazioni anomale e ammuffimento, sia una struttura anomala per asciugamento troppo rapido.

L'officina Pattison di Napoli nel 1830 ha introdotto la gramola a coltelli; forse corrispondente a quella che Cesare Spadaccini sosteneva di avere allestito nel suo scritto del 1833: "Uomo di bronzo per rimuovere l'abominevole uso di lavorare la pasta con i piedi". Sempre la Pattison ha realizzato nel 1870 la prima gramola completamente automatica e un torchio idraulico "a gotto montante". 21 Comunque, anche se la lavorazione dell'impasto e la sua formatura erano agevolate da attrezzature meccaniche, l'essiccamento continuava ad essere molto laborioso e non riproducibile se basato su condizioni ambientali tradizionali; oppure tale da non permettere di ottenere pasta di buona qualità se si utilizzavano stufe. Nel ventennio a cavallo tra '800 e '900 si contano circa 20 brevetti e, in particolare, nel 1898 quello dell'Ing. Vitaliano Tomasini che, sviluppando una idea di Filippo De Cecco dell'omonimo pastificio abruzzese, che permetteva di riprodurre (seppure in maniera scarsamente controllata) le condizioni del sistema di essiccamento naturale "alla napoletana". Nel primo quarto di secolo del Novecento vengono depositati oltre 150 brevetti e, in particolare, quello di Renato Rovetta, inventore del primo essiccatoio con regolazione di temperatura, umidità e distribuzione del flusso d'aria. In questo contesto di industrializzazione dell'attività pastaria, Parma ha svolto e svolge un ruolo particolarmente rilevante.

Nell'Archivio di Stato di Parma sono stati rinvenuti due campioni di pasta secca risalenti agli anni 1837 e 1838, relativi al rifiuto per qualità non conforme di una fornitura destinata ai carcerati 24. Tra le molte attività di pastificazione artigianale attive a Parma, il primo pastificio con assetto industriale fu quello fondato dall'Ing. Ennio Braibanti nel 1870. Giuseppe e Mario Braibanti, figli di Ennio ed anch'essi ingegneri, si dedicarono allo sviluppo dei macchinari produttivi e nel 1933 progettaron la prima pressa-impastatrice italiana. Successivamente, Giuseppe Braibanti fondò e amministrò l'impresa meccanoalimentare F.lli Braibanti di Milano, la quale nel 1946 lanciò sul mercato internazionale le prime linee totalmente automatiche per la produzione di paste corte e, nel 1949 quelle per paste lunghe.

Pietro Barilla senior, che nel 1887 aveva aperto un laboratorio artigianale per pane e pasta fresca, nel 1910 mise in funzione un vero e proprio pastificio. Negli anni '50 lo stabilimento fu ammodernato e potenziato e nel '68 fu affiancato da quello di Pedrignano che, con una crescita progressiva, diventerà il più grande sito produttivo pastaio. A partire dagli anni '70 entrano a far parte del Gruppo Barilla sia la parmense Braibanti sia la Voiello (attiva a Torre Annunziata fin dal

1879). Nei primi anni '80 la Barilla ha introdotto nuove linee di pastificazione automatizzate e con la fase di essiccamento ad alta temperatura per breve tempo che, conciliando la riduzione dei tempi di trattamento con una migliore texture della pasta (grazie all'ottimale formazione del reticolo glutinico che limita la fuoriuscita dell'amido in cottura), ha permesso di utilizzare miscele di semole variabili in funzione delle variazioni del mercato ma ottenendo un prodotto di qualità media, con buon rapporto qualità/prezzo e, soprattutto molto più standardizzato rispetto alla concorrenza. E' importante considerare che il consumatore medio italiano, che mangia un primo di pasta quasi tutti i giorni, è molto esigente dal punto di vista della tenuta in cottura (assenza di collosità e mantenimento del nerbo "al dente", ma senza gusto di amido) e, più che al livello di qualità assoluto, apprezza la costanza del livello che diventa abituale e induce fidelizzazione al marchio. Fatto sta che la pasta Barilla incrementò rapidamente la sua quota di mercato a scapito di quella degli altri stabilimenti industriali, i quali peraltro non disponevano delle conoscenze tecnologiche, prima ancora che delle risorse finanziarie per attuare rapidamente le stesse innovazioni di processo. Ciò ha dato all'impresa parmense un vantaggio competitivo di circa dieci anni sulla concorrenza e, quindi, le risorse per autofinanziare la sua espansione internazionale e la concomitante differenziazione produttiva (prodotti da forno e condimenti per primo piatto). Anche se i nuovi impianti più avanzati non erano di fabbricazione italiana ed erano ovviamente utilizzati anche in altri Paesi, le competenze interne per selezionare le semole fin dalla scelta varietale dei grani duri e delle rispettive condizioni di coltivazione, di mettere a punto le condizioni di processo e di tenerle strettamente sotto controllo, ha permesso alla Barilla di conquistare e mantenere la leadership produttiva a livello internazionale.

La capacità interna di orientamento delle scelte agronomiche è stato un importante fattore competitivo, perché ancora negli anni '70-'80 la ricerca agronomica pubblica in questo ambito era essenzialmente dedicata alla produttività e all'adattamento forzato allo stress salino e alla siccitosi; laddove la ricerca in Francia era molto più orientata alla qualità in pastificazione. Il fatto è che nel nostro Paese era in vigore la "legge di purezza" che vietava l'immissione sul mercato di pasta secca che non fosse esclusivamente ottenuta con semola di grano duro (peraltro dichiarata incompatibile con il Trattato CEE sul mercato unico europeo, in base al principio della sentenza "Cassis de Dijon" del 1979). Questa norma doveva servire a tutelare il reddito dei produttori agricoli pugliesi e siciliani e si dava per scontato che utilizzando la semola la pasta dovesse risultare necessariamente di buona qualità. Invece, estremizzando, dal punto di vista della pastificazione può essere addirittura migliore un ottimo grano tenero rispetto ad un grano duro scadente. Nel 1975 la Barilla ha iniziato una differenziazione produttiva con l'attivazione della linea di prodotti da forno a marchio Mulino Bianco e, successivamente, con l'acquisizione della Pavesi, acquisendo rapidamente la maggiore quota di mercato dei biscotti, dei prodotti da prima colazione e dei sostituti del pane, soprattutto, ampliando grandemente questo mercato fino ad allora stagnante. Ciò è stato possibile grazie al fatto che Barilla ha saputo dedicare rilevanti risorse umane per la ricerca e sviluppo sia di prodotto sia di processo in questo settore che, pur avendo già un assetto impiantistico del tutto industriale, in Italia era fortemente carente dal punto di vista tecnologico e non in grado di adeguarsi alle preferenze dei consumatori. In particolare il ritardo culturale riguardava l'approccio all'ingredientistica puramente chimico e subordinato alle proposte dei fornitori; mentre, proprio questo settore ha ampie potenzialità di innovazione di prodotto, se si è in grado di progettare nuove caratteristiche strutturali e funzionali scegliendo tra le innumerevoli variabili di formulazione.

Contrariamente alla pasta ed anche ai predetti prodotti da forno, le origini della produzione commerciale di pane risalgono addirittura alle prime fasi di aggregazione urbana, perché le singole famiglie non potevano disporre di un forno adatto. Eppure questa attività è rimasta in Italia di dimensione strettamente artigianale fino agli anni '80. Questa anomalia è dovuta al forte condizionamento politico esercitato a livello normativo dalla categoria dei panificatori, ma anche perché la componente fermentativa del processo lo rendeva poco adatto ad una industria alimentare capace di gestire i fenomeni fisico-meccanici ma priva di competenze tecnologiche comprensive degli aspetti biochimici. Nel 1980 la Barilla ha acquisito una serie di panifici operanti in Toscana, Piemonte e Lombardia; dal 1994 ne ha progressivamente aggregato la produzione fino a concentrarla in tre grandi stabilimenti, ciascuno per Regione ma con un mercato nazionale, che rappresentano tuttora (dal 2003 non fanno più parte del Gruppo Barilla) la più grande realtà

produttiva di pane fresco industriale. Si deve osservare, peraltro, che questa industrializzazione è stata possibile solo acquisendo da altri Paesi, oltre ai macchinari, anche il know how tecnologico che era assente in Italia anche a livello accademico per l'approccio esclusivamente empirico che era considerato intrinsecamente connaturato al settore.