

LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI DEL PARMENSE. LA STORIA - 2010

A cura del Prof. Giovanni Ballarini

Il grande progetto di ricerca, avviato dal Centro Studi Città e Democrazia A.P.S., concretizzatosi in questo volume, nasce da una forte presa di coscienza, dovuta all'esperienza, alle potenzialità e ai problemi di un Comparto portante e strategico per l'economia non solo del territorio parmense ma anche di tutto il sistema della trasformazione agroalimentare italiana.

La storia e la ricchezza del territorio parmense sono legati a doppio filo alla produzione alimentare e da un secolo e mezzo all'industria agroalimentare che vi è nata e sviluppata. La capacità quasi unica dei cittadini di Parma di trasformare un settore prevalentemente agricolo in un vanto dell'industria è stato il presupposto per lo sviluppo di un comparto oggi considerato, non a torto, il migliore e quantomeno tra i migliori al mondo. Alla produzione tipica di qualità, tipica della terra, degli allevamenti, della lavorazione artigianale e della cultura locale, si è affiancata in modo raffinato una ricerca tecnologica che permette di raggiungere sempre più elevati livelli di quantità e qualità; su questa linea, l'industria delle tecnologie agroalimentari, con il tramite del marchio Parma che si è diffuso nel mondo è divenuta uno strumento di benessere per tutto il territorio.

Queste le potenzialità, questo il valore. E, quasi per bilanciare, arrivano i problemi.

Le industrie e in generale, gli imprenditori e i professionisti del comparto si conoscono poco, non comunicano sufficientemente, non collaborano quanto sarebbe necessario, soprattutto in periodi difficili. Talvolta si trovano anche in una concorrenza spietata che non contribuisce a uno sviluppo comune che determina anche quello di ogni singolo.

L'obiettivo di questo progetto è porre le basi perché le aziende e gli enti che operano nel settore possono conoscersi ed esprimere a pieno le proprie potenzialità.

Per "comparto delle tecnologie agroalimentari" si intende l'insieme dei seguenti settori:

- Macchine e apparecchi per il processo di lavorazione dei prodotti agroalimentari
- Macchine e apparecchi per il confezionamento e imballaggio impiegati nell'industria agroalimentare
- Componenti e lavorazione conto terzi
- Imballaggi impiegati nell'industria agroalimentare
- Macchine, attrezzi complementari impiegati nell'industria agroalimentare
- Servizi specifici destinati all'industria agroalimentari

Città e Democrazia ha scelto di occuparsi di questo progetto in quanto l'aspetto economico e produttivo è alla base di ogni movimento sociale e culturale. Soprattutto a Parma, nel suo territorio e in quelli limitrofi, lo sviluppo produttivo locale ha, come asse portante, la produzione di prodotti agroalimentari di una qualità sempre più alta e continuamente adeguata alle richieste dei consumatori del mercato, con un lavoro raffinato e complesso sulle tecnologie del settore. Ponendosi i grandi obiettivi del progetto sopra delineato, è stato necessario coinvolgere enti pubblici e privati, associazioni di categoria, realtà che si trovano ad affrontare il

non facile ruolo di coordinare, legare e controllare un comparto spesso frammentato, soprattutto a livello di piccole e medie imprese.

In questo contesto, una partecipazione corale è un segnale da dare e un punto di partenza per arrivare alla forza di un assieme, attraverso i quali ognuno mette in campo fede, rispetto, etica, spirito di sacrificio e umiltà. Un lavoro corale che, tuttavia, non vuol negare l'importanza di una sana e corretta concorrenza tra le aziende, basata sul rispetto e sulla conoscenza, e superare le difficoltà diventa un valore da cogliere.

Il lavoro svolto da Città e Democrazia e presentato in questi volumi è stato grande e con risultati che sono da ritenere la base per successivi approfondimenti.

I contenuti di questo volume saranno certamente apprezzati da chi li consulerà facendone strumento, oltre che di carattere economico e tecnologico, anche culturale.

Su questa linea il comparto delle tecnologie agroalimentari può essere determinante per il rilancio del territorio, in quanto da oltre cento anni uomini e donne del parmense, che operano nel settore, girano il mondo per offrire i propri prodotti e servizi e tutto il mondo viene a Parma per acquistare questi prodotti e servizi.

LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI DEL PARMENSE.

Il Comparto dell'impiantistica per l'agroalimentare rappresenta sicuramente uno dei punti di forza dell'economia provinciale. In un decennio durante il quale abbiamo assistito all'avanzare del fenomeno della terziarizzazione delle economie, Parma mantiene la propria vocazione industriale. Un fondamentale contributo in questo senso viene proprio dall'operare delle imprese di questo comparto, portatrici di un'eccellenza per la quale Parma è famosa nel mondo almeno quanto lo è per i propri prodotti agroalimentari.

In questo senso tutte le iniziative volte ad un rafforzamento del comparto, vedono la Camera di Commercio convinta sostenitrice. Questo è particolarmente vero per quelle azioni che mirano ad incrementare la competitività delle nostre imprese sui mercati internazionali, un ambito che rappresenta uno degli obiettivi primari dell'azione camerale. È dalla capacità di conquistare quote sempre più importanti di export che possiamo, infatti, valutare lo stato di salute dell'intera economia provinciale. Se le nostre imprese sapranno essere competitive su questo fronte le ricadute non potranno essere che positive per l'intero territorio.

Proprio per questo motivo abbiamo un costante bisogno di dare valore e coesione ai diversi settori produttivi che caratterizzano un'economia, la nostra, che rimane una delle più solide a livello nazionale e regionale.

Il progetto elaborato dal Centro studi "Città e Democrazia" mi pare vada proprio in questa direzione e è per questo motivo che lo guardiamo con grande interesse, sia per quanto riguarda la metodologia di lavoro proposta, che per le finalità di accrescimento della conoscenza, della "morfologia" di questo comparto, di cui sono certo che tutte le realtà che operano sul territorio si avvantaggeranno.

Andrea Zanlari
Presidente camera di Commercio di Parma

LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI DEL PARMENSE.

Parma è conosciuta come “capitale” alimentare per i suoi prodotti di alta qualità, famosi in tutto il mondo e per la presenza di importanti aziende del settore. Ma Parma è meno nota come “capitale” dell’impiantistica per l’industria agroalimentare, titolo che le competerebbe, in quanto poca ricerca, pochi studi e quindi poche pubblicazioni sono state fatte sul comparto del quale si ha oggi solo una conoscenza parcellizzata in funzione della storia di alcune imprese; manca infatti una conoscenza dell’insieme di queste storie che, congiuntamente all’attività di ricerca e di promozione svolta dagli enti e istituti presenti nella nostra provincia, fa di Parma il centro principale d’Italia, e forse d’Europa, per le tecnologie agroalimentari.

Per colmare questa lacuna e al fine di creare e rendere nota una visione complessiva di detto comparto, che porterebbe uno specifico valore aggiunto di insieme al settore dell’impiantistica parmense, l’Unione ha dato la propria adesione ad un progetto proposto dal Centro studi di Parma “Città e Democrazia” che si concretizza nella seguente pubblicazione.

Nel ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa basilare opera, ci auguriamo che essa possa essere la prima pietra di un percorso di conoscenza che rafforzi l’immagine del comparto dell’impiantistica agroalimentare parmense nel mondo.

Daniele Pezzoni
Presidente Unione Parmense degli Industriali

LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI DEL PARMENSE.

L'impresa agroalimentare è, con evidenza, la colonna portante dell'economia e della vita di queste terre. Prima di tutto una cultura e una storia lunga secoli, poi capacità e professionalità uniche al mondo nell'introdurre la tecnologia nelle stesse.

Questo volume rappresenta un quadro straordinariamente dettagliato del settore agroalimentare e, allo stesso tempo, è spunto di riflessione per comprendere quali strategie staranno alla base della nuova evoluzione del Comparto.

Proprio in queste strategie si colloca quale protagonista principale, la formazione dei professionisti dell'agroalimentare. Il mercato è alla ricerca di professionalità sempre più qualificate e specifiche e, allo stesso tempo, con una visione sempre più globale della continua evoluzione dei metodi e delle tecnologie.

Questo volume può, e deve essere la base, per uno sforzo comune nel formare i professionisti del settore. Professionisti che saranno certo necessari nello sviluppo del futuro, futuro nel quale le tecnologie, il rapporto con la società e il rispetto dell'ambiente costituiranno i punti fondamentali e, allo stesso tempo, per il grande obiettivo per il quale, "Città e Democrazia" pone le basi: imprese, istituzioni, enti, università e cittadini devono lavorare insieme per esportare conoscenze, formazione e tecnologie in quei paesi in cui, a causa di secoli di colonialismo e decenni di politiche di sostegno errate ancora oggi si muore di fame nonostante la quantità enorme di produzioni agricole.

Parma è la capitale mondiale delle tecnologie agroalimentari e in questo non potrà non essere allo stesso tempo avanguardia e protagonista.

Il ruolo dell'Università e della formazione sarà ancora più strategico in questa visione, sarà un settore in cui tutti dovranno investire energie e risorse.

Su questi obiettivi si basa l'appoggio mio e dell'Università a questa iniziativa, con l'auspicio che non sia un lavoro fine a se stesso ma il primo di tanti sforzi e tanti studi in questa direzione.

Gino Ferretti
Magnifico Rettore dell'Università di Parma

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

di Giovanni Ballarini

1.1.1 - I cinque pilastri del sistema agroindustriale parmigiano

Cinque sono stati i pilastri dell'agroindustria parmigiana del secolo Ventesimo. I primi quattro sono le produzioni del formaggio, del pomodoro, della barbabietola e del prosciutto, che hanno indirizzato e sostenuto l'economia e modellato il paesaggio. Questi quattro pilastri, in grado diverso, si sono collegati allo sviluppo del quinto, rappresentato dall'industria delle macchine alimentari. I cinque pilastri nel loro insieme hanno determinato la crescita di un sistema commerciale e fieristico del tutto particolare, nuove strutture socio-economiche - come i distretti di prodotto - e dall'interagire delle attività agricole, industriali, commerciali e socioeconomiche si è sviluppato quello che è stato definito il fenomeno parmigiano dell'industria agroalimentare.

Il sistema agroalimentare parmigiano alla fine del Ventesimo secolo, e soprattutto all'inizio del secolo successivo, ha dovuto affrontare grandi sfide, alle quali ha reagito con profondi mutamenti, particolarmente evidenti nel primo decennio del secolo Ventunesimo. A far da cornice a questa situazione vi era un quadro estremamente complesso ed articolato che, per essere meglio capito, avrebbe bisogno d'ampie indagini e ricerche che permettano una migliore comprensione del perché e come a Parma, in quel periodo, si è costituito il sopra accennato sistema agroalimentare.

Indubbiamente la nascita e lo sviluppo dell'industria agroalimentare nel parmense sono stati oggetto di ricerche e pubblicazioni; quello che si tenta di indagare in questo volume sono le condizioni che sembra abbiano dato avvio, guidato e sostenuto il sistema agroindustriale parmigiano, rendendolo in misura significativa diverso da quello d'altri territori, anche circostanti, fino a permettere a Parma di assumere il ruolo di Capitale del Cibo nella valle alimentare padana.

1.1.2 - Le cinque radici dell'industrializzazione agroalimentare parmigiana

Almeno cinque sono le radici culturali che possono giustificare la formazione e lo sviluppo di un'agroindustria a Parma: una città che, seppur piccola, per lungo tempo si è affermata come capitale capace di accogliere il pensiero tecnico moderno, di porsi al centro di commerci d'ampio respiro e, non da ultimo, di essere la sede multisecolare di uno Studium poi divenuto Universitas Studiorum.

La prima radice riguarda Parma che non solo è stata, ma si è soprattutto sentita, capitale nel periodo longobardo dell'Aurea Parma o dell'autonomia comunale; e che si è sviluppata in un circuito europeo delle corti anche attraverso le dinastie dei Farnese, dei Borbone e Viennese, acquisendo atteggiamenti e comportamenti culturali di grand'apertura verso le innovazioni provenienti dall'esterno.

Per la seconda radice bisogna ricordare che, a iniziare dall'Illuminismo e dalla cultura dell'Enciclopedia, negli ultimi decenni del secolo XVIII e sotto il dominio dei Primi Borbone (1731 – 1802), la cultura francese - che dai settecenteschi "progressi della ragione" giunge poi in pieno Ottocento a un malcelato, ma non per questo non meno decisivo "ritorno all'ordine" - fa di Parma un centro culturale di prim'ordine. È la Parma di Du Tillot, del Bodoni, del Paciaudi, del Turchi, del Mazza, del Moreau de Saint-Mery e dell'Affò. Un centro culturale aperto non soltanto all'importazione, ma produttore esso medesimo di cultura, e creatore di fonti e di proposte che il tempo non ha annullato.

Parma, che sarà poi definita l'Atene d'Italia, con Guillaume Du Tillot si francesizzò profondamente e in questo periodo fu fondata la Gazzetta, il primo giornale italiano, l'Accademia Reale di Belle Arti (1752) e la Reale Biblioteca (1762, con inaugurazione nel 1769) ora Biblioteca Palatina. Una Parma nella quale arrivavano, in abbonamento, più di trenta fascicoli dell'Encyclopédie, e tanti non ne giungevano né a Roma, né a Bologna, né a Napoli.

Di fronte ad un fiorire d'interessi culturali non va tuttavia dimenticato che il Du Tillot trovò a Parma disoccupazione, deficienze di cognizioni tecniche: mali endemici del ducato, che tentò di curare, incoraggiando e sovvenzionando la produzione delle più svariate merci: i bozzoli e le sete prima di tutto, poi gli innumerevoli oggetti della moda. Per questo dalla Francia e dalla Svizzera furono chiamati abili operai e artigiani, e per l'agricoltura il Du Tillot diede impulso alla coltivazione del gelso per la bachicoltura e introdusse la patata.

L'apertura della cultura parmigiana alle nuove idee che provenivano dalla Francia, anche nei confronti degli animali, quindi delle loro produzioni e trasformazioni, è ben dimostrata dal Concorso Accademico bandito per il 1793 dall'Accademia Reale di Belle Arti di Parma⁶ e riguardante il Concorso d'Architettura per "Una Fabbrica ad uso di Scuola Veterinaria". Artigianato e protoindustria urbana indirizzata alla corte era quella del vetro, dei mobili e dell'ebanisteria, delle carrozze, della stampa, oltre ad attività artistiche. Attività di trasformazione agricola erano quelle della seta e degli alimenti, in particolare la lavorazione del latte (parmigiano e burro) delle carni suine e prodotti conservati (salumi), delle granaglie (frumento, riso, ecc...).

Scomparsa la corte, dopo il 1860 l'artigianato si rivolse alla produzione agroalimentare su diverse linee, in relazione anche al nuovo modo di alimentarsi e alla recente centralità di Parma nel sistema ferroviario italiano che facilitò l'arrivo in città del carbone con la produzione nelle fabbriche del vapore e del gas di città, e questo favorì un impulso alla costruzione e sviluppo d'opifici variamente destinati.

La terza radice dello sviluppo dell'agroindustria parmigiana è indubbiamente quella di una Parma città di commerci - probabilmente fin dall'epoca etrusca e sicuramente da quella romana - come dimostrano gli invii di lane e alimenti conservati (caci e carni salate) alla capitale romana o ai suoi eserciti. Questa vocazione commerciale era legata alla sua posizione strategica, all'incrocio di due grandi assi. Il primo asse era sulla direttiva da oriente a occidente, costituito dall'antichissima e preistorica via pedemontana, dalla via Emilia denominata anche Claudia, e dal fiume Po con i suoi

porti. Il secondo asse che passava da Parma era sulla direttiva che andava dal settentrione al meridione con strade che a sud erano agevolate da un transito appenninico favorevolmente basso in una "incisura" che attribuirà poi nome al passo della Cisa, utilizzato dai longobardi (come testimoniano molti toponimi, e che durante il medioevo divenne una strada Romea, con le diramazioni Francigena e Alemanna).

Su queste strade passavano i commerci con i loro animali cavalcati, che trainavano carrozze e carri da soma. Della vocazione commerciale di Parma testimoniano i mercati e le fiere nelle quali si contrattavano animali, ma che al tempo stesso vedevano affluire gli animali da trasporto dei commercianti. I mercati mettevano a contatto le attività e soprattutto le produzioni del contado con la città. Dalla campagna e dai boschi arrivavano alimenti e legna da ardere o da costruire, mentre la città offriva prodotti finiti.

Sempre nei mercati i contadini commerciavano animali e sementi. Presso la città, il mercato boario si svolgeva nell'area ghiaiosa che nel 1177 o 1180 era rimasta libera per lo spostamento della Parma, e denominata Ghiaia.

Bisognerà attendere fino al 1838, quando la duchessa di Parma Maria Luisa fece realizzare in un luogo migliore il mercato bestiame, fuori dell'attuale barriera Saffi, e su consiglio di Vincenzo Mistrali, chiese all'architetto di corte Nicola Bettoli di realizzare in piazza Ghiaia le nuove Beccherie (poi donate al Municipio di Parma): costituite da un edificio in stile neoclassico, avevano una facciata con cinquanta colonne ed erano dotate di ghiacciaia. Nella provincia di Parma si tenevano numerosi mercati di bestiame, importanti punti d'incontro degli allevatori e mediatori, e di chi loro fornivano fieno, alimenti e mangimi per il bestiame. Oltre al mercato di Parma, erano importati quelli posti ai piedi dell'Appennino, quelli dove confluivano le diverse vallate, come Langhirano (lunedì) e Fornovo (martedì), e quelli di Albizzano di Tizzano, Palanzano e, nella bassa parmense, il mercato di Busseto. Questi mercati, in pratica, scomparvero nella seconda metà del secolo Ventesimo quando furono sostituiti da altri sistemi di commercializzazione e di scambio d'informazioni.

Se i mercati avevano una funzione locale, le fiere invece avevano una visione più ampia. Nulla sappiamo di fiere parmigiane del periodo romano, come invece sappiamo che a Cremona vi era un'importante fiera del bestiame. Medievali sono le fiere parmigiane di San Siro e di Sant'Ercolano a cadenza annuale, la prima in primavera e la seconda in autunno, frequentate da mercanti francesi e fiamminghi, che arrivavano attraverso la via Romea nei suoi rami di Francigena e Alemanna, e interessati soprattutto alla lana di cui Parma era celebre sin dal tempo dei romani. Intenso pare fosse anche il commercio d'animali da trasporto e soprattutto cavalli, muli ed anche bovini. Attraverso le fiere ed i mercati si commercializzavano anche le preziose spezie ed il sale, necessari per la cucina e la gastronomia, e per la conservazione delle carni.

In particolare è da rilevare che lungo il Po vi erano attracchi allo sbocco degli affluenti, che permettevano di risalire alle città, e che per l'approdo alla riva chiedevano una tassa o ripatico. Mentre era consuetudine alle barche che provenivano dalla foce del Po di pagare il ripatico in sale proveniente dalle saline adriatiche, nel porto qui appellatur parmisiano il ripatico era pagato in pepe, dato che il sale era presente nella zona, ottenuto dalle acque salse di Salsomaggiore ed aree vicine.

Altra radice di una vocazione commerciale di Parma è legata allo Studium Parmense, al quale affluivano studenti che portavano merci preziose dai loro paesi usate per pagare i mercanti cittadini, i quali erano così indirizzati ai mercati di provenienza degli studenti.

Quarta radice è stata indubbiamente quella di essere stata, Parma, sede di uno Studium, poi divenuto Universitas Studiorum. Quando Ottone I nel 962 rilasciò al Vescovo Uberto di Parma il Diploma che gli attribuiva il diritto d'eligere e ordinare i notai, gettando le basi dello Studium Parmense o Università degli Studi, non supposeva di modificare nel tempo tutto il sistema della città e del territorio. Anche se nel secolo Diciannovesimo, e prima metà del secolo Ventesimo, l'Università di Parma non aveva specifici indirizzi di tecnologie meccaniche e agroalimentari - che saranno sviluppate soltanto alla fine del 1900 - non va sottovalutato il ruolo che l'Università ha

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE
a cura di Giovanni Ballarini

svolto nel mantenere e soprattutto diffondere una mentalità scientifica e tecnica.

La quinta radice è da rintracciare nella mancanza di una ricerca sperimentale e tecnica agroalimentare universitaria che ha trovato una quanto ma valida supplenza nella costituzione da parte delle istituzioni locali prima, e di quelle nazionali poi, della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA).

1.1.3 - L'industria delle macchine agroalimentari. Centralità del caso parmense e le sue quattro matrici

Diversi, ma tra loro intrecciati, sono stati i tempi e le linee di sviluppo dei cinque pilastri che hanno caratterizzato lo sviluppo del fenomeno agroindustriale parmigiano, in particolare le già citate produzioni di formaggio parmigiano, pomodoro da industria, barbabietola da zucchero, prosciutti e altri prodotti di salumeria e macchine per l'industria alimentare. Pur rifacendosi tutte alle citate radici culturali, ognuna di queste produzioni ha le proprie caratteristiche, alle quali è interessante accennare con particolare riferimento all'industria delle macchine agroalimentari.

Da un punto di vista strettamente cronologico, indubbiamente, a Parma, prima vengono le carni salate e i formaggi. Si tratta di prodotti già commercializzati su mercati lontani ai tempi degli Etruschi e dei Romani con produzioni familiari e artigianali, anche per quanto riguarda le attrezzature necessarie, in un quadro non dissimile da quello esistente in altre aree dell'Italia settentrionale.

Molto più recente, in città, è la produzione dello zucchero da barbabietola, ma anche in questo caso con modalità non dissimili da quelle di altre aree italiane e straniere. Particolare è quanto avvenuto per la produzione del pomodoro, non tanto per la sua coltivazione orticola, quanto per quella in campo e per la sua trasformazione industriale, che sotto certi aspetti è da ritenere l'evento che ha dato avvio al fenomeno dell'agroindustria parmigiana, portando soprattutto nell'agricoltura le idee delle trasformazioni industriali e facendo lievitare la propensione verso l'innovazione tecnologica ed organizzativa.

Come è stato rilevato da Salvatore Adorno¹ la centralità del caso parmense e delle connesse attitudini tecnico-produttive, trova riferimento in due istituzioni che soprattutto all'inizio del secolo Ventesimo ebbero una grande importanza: l'Associazione Agraria e la Cattedra Ambulante d'Agricoltura, con forti e peculiari dimensioni locali, legate anche all'attività di personaggi d'alto spessore: in particolare per il Comizio Agrario Carlo Rognoni e per la Cattedra Ambulante Antonio Bizzozzero. La dimensione locale che ha portato alla centralità del caso parmense, secondo il citato Adorno, sarebbe stata originata da quattro matrici.

La prima matrice è il forte indirizzo produttivistico dato all'agricoltura parmense dall'azione innovativa del Bizzozzero attraverso i tecnici agrari, superando schemi ideologici e di classe. La matrice tecnicistica del ruralismo padano appare come un dato consolidato dalla ricerca, soprattutto a Parma, dove i tecnici sono portatori di saperi e creatori d'istituzioni e associazioni: dalle cattedre ambulanti alle scuole pratiche d'agricoltura, ai consorzi agrari, alle banche cooperative, alle stazioni di monta per il miglioramento genetico del bestiame, ecc...

La seconda matrice è rappresentata dallo stretto intreccio tra agricoltura e industria di trasformazione che, a partire dall'ultimo decennio del secolo Diciannovesimo, ha caratterizzato l'economia locale con la formazione di figure miste d'agricoltori-industriali che sviluppano le tradizionali produzioni e trasformazione del formaggio e dei salumi, e inseriscono le nuove produzioni della barbabietola da zucchero e del pomodoro da conserva.

La terza e la quarta matrice sono rispettivamente quelle riguardanti la storia del movimento contadino e la vita politica della provincia, con il tentativo dell'Associazione Agraria di costituirsi in un autonomo partito politico. In questo contesto, come fa rilevare Salvatore Adorno¹⁴, va inserito il ceto padronale parmense che, investendo nelle sue componenti più avanzate i propri capitali nell'industria di trasformazione e nell'edilizia, e maturando nel suo insieme - anche in significativi settori dell'aristocrazia - notevoli attitudini imprenditoriali nella gestione delle aziende agricole, assume una profonda consapevolezza del ruolo dinamico che svolge nello sviluppo dell'economia locale.

Nell'ambito del caso parmense, il ceto agrario si distingue dalle altre realtà padane per diverse caratteristiche e, tra queste, per la spiccata propensione all'innovazione e per la tendenza a investire non solo nel settore primario, ma anche in quello dell'industria di trasformazione dei prodotti agrari, assumendo progressivamente un profilo sempre più industriale. Questo

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

a cura di Giovanni Ballarini

atteggiamento ha, indubbiamente, favorito e tratto un chiaro vantaggio dallo sviluppo di un artigianato prima, e di un'industria poi, di macchine specializzate nella trasformazione delle produzioni agricole e zootecniche locali. Su questa linea vi fu anche un importante spostamento di capitali agrari nel settore industriale e finanziario.

Il caso parmense, come ritratto dalle quattro matrici sopra menzionate, mostra una capacità di risposta originale ai processi di trasformazione indotti dalla modernizzazione postunitaria della fine del secolo Diciannovesimo e secolo Ventesimo, nei quali si inserisce la nascita e lo sviluppo dell'industria di trasformazione alimentare.

Queste matrici, unitamente alle già citate cinque radici dell'industrializzazione agroalimentare parmigiana, contribuiscono a spiegare le origini dell'intreccio agroindustriale che ha caratterizzato la società e l'economia parmigiana e che prende origine nel grave periodo della crisi economica postunitaria.

1.1.4 - Le origini dell'intreccio agroindustriale del pomodoro e delle sue fabbriche

La produzione dei formaggi e la conservazione delle carni suine - antichissime nel territorio parmigiano - seppure nella versione conservati erano già oggetto di commerci, non aveva dato avvio ad un'industrializzazione, come invece avvenne in seguito per la barbabietola da zucchero e, soprattutto, per il pomodoro.

L'avvio dell'industrializzazione delle produzioni agricole parmigiane, con un nuovo intreccio agro-industriale, è stato un fenomeno complesso e non completamente chiarito e spiegato. Fra le diverse origini, quelle principali sono da ricercare nella concomitanza dei seguenti elementi: crescita dei consumi alimentari di una popolazione sempre più urbana e con migliore reddito; parallela diminuzione dell'autoconsumo delle produzioni familiari; evoluzione della cucina con tendenze borghesi a sempre più larghi strati della popolazione; crescita dell'efficacia della distribuzione degli alimenti non solo di base, ma anche di prima trasformazione.

Va inoltre aggiunto che tra la fine del Diciannovesimo e la prima metà del Ventesimo secolo si sviluppò una forte interrelazione tra il settore primario della produzione agricola e quello secondario della trasformazione dei prodotti alimentari legato a un aumento della produzione, a una maggiore richiesta del mercato e, non da ultimo, a modifiche nell'utilizzo degli alimenti (materie prime di base, ingredienti e condimenti, ecc...). Per il caso parmigiano è interessante accennare alla barbabietola da zucchero, al pomodoro e, anche per un criterio cronologico di sviluppo, al settore lattiero-caseario e dei salumi.

A questo riguardo va premesso che l'aumento delle produzioni del latte, della bietola e del pomodoro, fecero da traino alle rispettive industrie di trasformazione, che a loro volta favorirono un nuovo sviluppo dell'agricoltura e, come indicato da Salvatore Adorno, i deboli nuclei cittadini dell'industria metalmeccanica e le fonderie (come quelle di Cugini e Callegari), si rafforzarono, specializzandosi nella produzione di macchine agricole, di impianti per caseifici e di fabbriche conserviere.

Lo zucchero era noto sin dal tempo dei Romani, quando era prodotto dalla canna da zucchero ed era importato dall'oriente e, nonostante la piccolissima produzione araba in Sicilia, rimase sempre un prodotto prezioso che si vendeva in farmacia, e di conseguenza gli unici dolcificanti erano il miele ed il mosto d'uva. Una progressiva abbondanza di zucchero si ebbe all'inizio del secolo diciannovesimo con la sua produzione dalla barbabietola che comparve nel territorio parmense nella prima metà dello stesso secolo, mentre del 1874 fu il primo tentativo, fallito, di uno zuccherificio parmigiano. In seguito, quando per opera d'Antonio Bizzozzero s'insegnarono agli agricoltori i vantaggi della coltivazione della barbabietola, alla fine del secolo, per opera della Società Ligure Lombarda, si arrivò alla costruzione e all'attivazione di uno zuccherificio, con macchinari e personale tecnico boemo diretti dal Krieg, poi sostituito da Antonio Anfossi. Un'attività che quindi non coinvolse l'industria parmigiana.

Se abbastanza intuitivo poteva essere il successo della produzione dello zucchero, non altrettanto era quella del pomodoro, pianta importata dall'America e che a Parma, sempre nella prima metà del secolo Diciannovesimo, era stato introdotto come coltivazione soprattutto nelle zone del pianocolle di Langhirano, Sala Baganza e Felino.

Il pomodoro era usato come ortaggio da insalata e, a livello familiare, trasformato in salsa e conservato in bottiglie scaldate in acqua bollente, sfruttando così la sua acidità. Il successo della salsa di pomodoro è d'attribuire alla sua funzione sostitutiva del molto più costoso sugo di carne, che caratterizzava la nuova cucina borghese che si era formata in Francia e che stava invadendo anche l'Italia: da qui l'interesse di ampliare la produzione di pomodoro e di avere delle sue conserve.

L'ampliamento di questa produzione avvenne a Parma per opera del direttore del Comizio Agrario Carlo Rognoni, che aveva un suo podere a Panocchia con la coltivazione in campo e con l'inserimento del pomodoro nella rotazione agraria biennale, con il grano al posto del granturco. Di pari passo, e a livello familiare o artigianale, anche da parte di negozianti di prodotti alimentari, fu

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

a cura di Giovanni Ballarini

sviluppata una conserva di pomodoro concentrata, ottenuta con l'ebollizione in caldaia a cielo aperto scaldata con fuoco a legna e poi essiccata al sole. Il processo portava alla produzione di pani di "conserva nera" o "sestuplo", affiancando questa lavorazione, strettamente estiva, a quella altrettanto stagionale ma invernale, dei salumi di maiale, e alla nascita d'alcuni opifici o "fabbriche del pomodoro".

Molto limitato fu il successo di un'esportazione della conserva nera e quasi nullo all'estero, sia per il sistema di confezionamento, sia per la scarsa qualità del prodotto, spesso sofisticato anche con l'aggiunta di frutti di biancospino, della rosa canina o con patate, mele cotte, pere secche e perfino farina di mais.

È dell'inizio del secolo Ventesimo l'importazione dalla Francia di macchine (boules) per la concentrazione della passata di pomodoro sotto vuoto e la produzione del doppio e triplo concentrato di colore rosso che, confezionato in scatole metalliche, decretò il successo della nuova produzione, facilmente esportabile. Un fenomeno che si svolge in un breve periodo che indicativamente inizia nel 1902, durante il quale si stabiliscono importanti intrecci agroindustriale che cambiano profondamente l'assetto parmigiano.

I principali elementi dell'intreccio sono schematicamente i seguenti: nascita della "nuova industria" del pomodoro; correlato sviluppo di una nuova imprenditorialità, nascita e crescita di un'industria meccanica diversificata; indotto sull'industria edile; nuova mentalità agricola; nascita e diffusione dell'idea della marca e del suo valore. Un intreccio, inoltre, che ebbe importanti conseguenze su altri settori manifatturieri e tra questi, per l'alimentare, quello lattiero-caseario e salumiero. Un intreccio che merita qualche breve cenno.

La nuova industria del pomodoro nacque a Parma nel 1902 con il primo impianto industriale installato dal padovano Cesare Pezzio²² nel quale si produceva il "doppio concentrato", lavorato sotto vuoto in boules riscaldate con il vapore, e confezionato in scatole metalliche. L'innovazione fu accolta molto favorevolmente dai parmigiani. Accanto a quello di Pezzio, tra il 1902 ed il 1907, sorsero altri 19 stabilimenti forniti di boules e caldaie vapore, che nel 1908 arrivarono a 24, mentre tra il 1910 e il 1913 si arrivò al numero totale di ben 59 nuove fabbriche di concentrati e conserve di pomodoro²³. La rapidissima crescita delle "fabbriche del pomodoro" costellò la periferia cittadina e la campagna, soprattutto nella zona meridionale e in quella del pianocolle, di una selva di ciminiere simbolo di una nuova imprenditorialità.

Alcuni produttori di conserva nera si erano, infatti, convertiti alla nuova tecnologia, ma la maggior parte delle nuove fabbriche era espressione di una altrettanto nuova imprenditoria locale che fino ad allora era rimasta estranea all'industria conserviera caratterizzata dai moderni assetti imprenditoriali delle società per azioni o d'accomandite per azioni con rilevante capitale sociale, oltre alla consistente quota di fabbriche gestite sotto diversa forma da aziende familiari. In questa nuova situazione si crearono importanti strutture commerciali per la vendita del nuovo e continuamente crescente prodotto sia in Italia, sia all'estero; si ebbe inoltre un confluire d'economie locali derivanti dall'agricoltura e da altre attività che, in un certo modo, costituirono una nuova alleanza di capitali.

La diffusione delle nuove fabbriche del pomodoro diede avvio all'espansione di un'industria meccanica diversificata che inizialmente si concentrò sulla produzione delle boules, delle caldaie a vapore e delle scatole di latta, litografate o comunque etichettate, con i connessi macchinari di confezionamento e di sterilizzazione.

Una nuova industria che si sviluppò non senza inconvenienti e che indusse i produttori più avvertiti a dare avvio a una struttura di ricerca che poi sfociò, nel 1922, nella costituzione della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). Questa nuova industria di tipo metalmeccanico ebbe la possibilità di trasferire le recenti conoscenze ad altri settori agroindustriali, tra i quali quello della lavorazione del formaggio dove le caldaie scaldate a fuoco di legna furono progressivamente sostituite da quelle riscaldate in modo più preciso ed efficace dal vapore. In modo analogo la produzione delle scatole di latta poté essere trasferita all'industria salumiera per l'esportazione, soprattutto all'estero, di taluni prodotti cotti.

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE

a cura di Giovanni Ballarini

La rapida costruzione, in un tempo relativamente breve, di un rilevante numero di nuove fabbriche - quasi sessanta - ebbe un importante riflesso sull'industria edilizia, non solo come produzione di materiali da costruzione, ma anche sotto l'aspetto tecnico (è sufficiente ricordare la creazione delle sempre più alte ciminiere²⁷). La diffusione di un'industria conserviera diede un nuovo orizzonte all'agricoltura parmense, non più legata a produzioni agricole tradizionali più o meno simili a quelle d'altri territori della pianura padana, ma con una rappresentazione che coinvolgeva anche una nuova immagine del territorio.

Non da ultimo è da considerare il ruolo che ha avuto la vendita di scatole di latta etichettate, sulle quali era presente il marchio del produttore spesso individuato con un'immagine leggibile anche dagli illetterati: le etichette erano evocative di un'idea di progresso che ben si attagliava al Ventesimo secolo dello sviluppo, del quale era stata celebrata la nascita con il Ballo Excelsior.

Riprendendo sia pure per cenni il ruolo della nuova industria del pomodoro nell'intreccio agroindustriale parmense, va di nuovo ricordato che si trattava di un'industria stagionale estiva e che si era sviluppata anche per opera d'imprenditori che, a diverso titolo, operavano in altre attività stagionali, come quella invernale della salumeria e quella prevalentemente autunnale della viticoltura e produzione di vini. La costituzione di trinomi terra – conserva – salumi o di terra – conserva – vini era inoltre agevolata da una distribuzione dei prodotti attraverso il sistema dei negozi di generi alimentari e, soprattutto, contribuì a trasferire una mentalità di lavorazione industriale dal pomodoro ad altri alimenti, non ultimi quelli del lattiero-caseario e del prosciutto. In quest'orientamento, la nascita e lo sviluppo dell'industria conserviera nata a Parma all'inizio del secolo Ventesimo è alla base di uno stretto intreccio con altre attività locali fra cui, in modo particolare, le industrie alimentari e le industrie metalmeccaniche ed attività espositive.

1.1.5 - Industrializzazione agroalimentare lattiero-casearia e salumiera parmigiana

L'intreccio agroindustriale innescato dalle fabbriche del pomodoro nelle sue diverse dimensioni, e soprattutto attraverso lo sviluppo di una diversificata industria metalmeccanica, ebbe una rilevante importanza anche sullo sviluppo d'altri prodotti agroalimentari come quelli lattiero-caseari e salumieri. Per quanto riguarda il settore lattiero-caseario se lo sviluppo delle industrie metalmeccaniche ha modificato, migliorando, i sistemi di produzione del formaggio vaccino a lunga conservazione - "grana" nella sua qualificazione di Parmigiano Reggiano - non bisogna dimenticare quanto avvenuto a Parma nella lavorazione del latte alimentare.

È stato, infatti, a Parma che negli anni del secondo dopoguerra, per opera di Calisto Tanzi e dei suoi collaboratori, che si è per la prima volta rotto il monopolio delle Centrali del Latte, una delle quali era esistente anche a Parma. Con l'utilizzo di confezioni e sistemi di sanitizzazione innovativi (contenitori in poliaccoppiato e sterilizzazione UHT) anche in Italia si è sviluppata un'industria del latte e dei suoi derivati, tra questi ad esempio i latti fermentati. Anche in questo caso, come nel caso delle boules importate dalla Francia, si è vista l'importazione di una tecnologia straniera (confezionamento asettico in contenitori di poliaccoppiato) che dà avvio a un'industrializzazione di un settore, che prima era soltanto artigianale. Anche per il settore salumiero di Parma ha dimostrato una specificità particolare con lo sviluppo, se non la "creazione", del prosciutto dolce e pesante e l'industrializzazione della sua produzione in una zona ben definita. Senza entrare in dettagli non concessi in questa sede, è sufficiente ricordare che alla fine dell'Ottocento era noto il prosciutto di Vianino e a metà del secolo successivo il prosciutto di Langhirano, dei quali si producevano rispettivamente qualche migliaio e poco più di quattrocentomila pezzi.

Nella seconda metà del secolo Ventesimo, con l'industrializzazione della lavorazione, si è arrivati a produrre approssimativamente dieci milioni di Prosciutti Parma DOP e oltre dodici milioni d'altri prosciutti. Di pari passo le caratteristiche dei prosciutti sono state adeguate alle richieste dei consumatori con la produzione di prosciutti magri e dolci d'elevate dimensioni e a lunga stagionatura (DOP) o di più ridotta taglia e ridotta stagionatura. L'industrializzazione del prosciutto, oltre a portare a progettare un Distretto del Prosciutto, è stata di stimolo allo sviluppo d'altri prodotti salumieri tradizionali (Culatello, Spalla Cotta, Salame Felino) e innovativi (Culaccia).

L'industrializzazione è stata anche stimolo per le industrie salumiere locali della produzione di una diversificata gamma di prodotti salumieri (Mortadella Bologna, Salamini Italiani alla Cacciatora ecc...).

1.1.6 – Industrializzazione delle produzioni agricole, agricoltura e paesaggio parmense

I rapidi cenni che sono stati dedicati allo stretto e originale intreccio tra i processi tecnologici, sociali, economici che a Parma hanno caratterizzato il secolo Ventesimo - traendo origine anche da radici antiche - non si esaurisce negli ambiti che sono stati considerati o soltanto accennati. In proposito, è necessario soffermarsi sulle conseguenze che si sono avute sulla cultura e mentalità contadina parmigiana e sul paesaggio della campagna parmigiana.

Se fin verso la metà del secolo Diciannovesimo i rapporti tra la città e la campagna erano definiti sulla base di impostazioni tradizionali, e molto simili a quelle di altre province anche vicine, successivamente e in conseguenza dell'intreccio agroindustriale sopra schematizzato - sia pure attraverso complesse, difficili e tutt'altro che indolori processi di trasformazione -, si sono creati quadri e scenari che nella seconda metà del secolo Ventesimo hanno portato Parma a presentarsi come una "capitale" del cibo, prodotto e interpretato con una visione di tradizione vissuta modernamente. In questo ambito, se nella montagna parmigiana la cultura contadina è rimasta sostanzialmente simile a quella d'altre province, nella parte della bassa collina, pedemontana e della pianura si è potuto constatare una forte differenziazione, che non cessa di ampliarsi; lo dimostra, in questi ultimi anni, l'industrializzazione della produzione di vini, non soltanto come ricupero di tradizioni, ma soprattutto come innovazioni originali.

Nello stesso orientamento sarebbe da approfondire il ruolo che l'intreccio agroindustriale del ventesimo secolo ha avuto sul paesaggio parmigiano. Il paesaggio parmigiano del Diciannovesimo secolo aveva visto la comparsa delle stalle che sostenevano la nuova realtà della produzione di latte destinato alla caseificazione. All'inizio del secolo Ventesimo non solo nel territorio parmigiano si diffondono le fabbriche con le loro ciminiere, ma ai caseifici si affiancano sempre più grandi porcilaie, peraltro in diminuzione verso la fine del secolo, quando le strutture saranno costruite secondo criteri e stili standardizzati. In modo analogo la specializzazione produttiva e la meccanizzazione agricola porterà alla scomparsa della piantata nella quale la vita era sposata agli alberi, all'apparizione della pioppicoltura industriale e a tanti altri cambiamenti di omologazione del paesaggio parmigiano con quello di altri territori.

1.1.7 - Secolo Ventesimo: crollo di un sistema?

All'inizio del secolo Ventunesimo a Parma è divenuto evidente l'appannarsi, se non lo scomparire, delle cinque radici e delle quattro matrici che, più o meno lontane, avevano portato all'industrializzazione agroalimentare parmigiana e al costituirsi d'intrecci tecnici, socioculturali ed economici che sostenevano i cinque pilastri caratterizzanti del sistema parmigiano, sviluppati nel corso del secolo Ventesimo.

In questi ultimi anni la produzione della barbabietola da zucchero è in una crisi gravissima e rischia la scomparsa di fronte a una massiccia - e pare inarrestabile - globalizzazione dei mercati. Il formaggio Parmigiano Reggiano DOP e il Prosciutto Parma DOP sono in crisi non solo di sovrapproduzione, ma anche per i mutati consumi alimentari e preferenze verso altre produzioni di più facile commercializzazione e, soprattutto, d'uso più confacente ai moderni stili di consumo. Il pomodoro deve affrontare le sfide della globalizzazione e, sotto certi aspetti, anche il mutare delle abitudini alimentari. Infine l'industria delle macchine alimentari, dopo essere stata in gran parte acquisita da imprese multinazionali, deve fare i conti con l'attuale globalizzazione delle produzioni.

Quelli indicati sono indubbiamente elementi obiettivi, ma non bisogna trascurare altre condizioni di fondo che, sotto taluni aspetti, sono più importanti e gravide di conseguenze. Partendo da quanto messo in evidenza, soprattutto a proposito delle matrici che avevano portato all'industrializzazione agroalimentare parmigiana, è agevole constatare la loro forte riduzione e per certi aspetti la loro scomparsa. In particolare si è rotto il rapporto, che persino dall'antichità, collegava città e campagna, e che attraverso un'originale interpretazione, aveva condotto al fenomeno parmigiano.

Non è certamente un caso che quasi tutta l'attuale produzione di prosciutti lavorati a Parma non ha origini parmigiane e, per oltre la metà, neppure italiane; in modo analogo, è lo stesso per i prodotti lattieri lavorati a Parma. Anche l'industria metalmeccanica parmigiana, che era nata e si era sviluppata sul prodotto locale, ha ora prospettive e soprattutto matrici, non solo nazionali, ma sempre più mondiali.

Non solo sono scomparse radici e matrici, ma soprattutto è scomparso quell'intreccio che connettendo città e campagna, e le diverse produzioni agroindustriali, aveva dato origine ad un sistema estremamente vivace (non si comprenderebbe, ad esempio, la costruzione di quasi sessanta fabbriche di pomodoro in poco meno di quindici anni) ma al tempo stesso flessibile e capace d'affrontare con innovazione ogni nuova sfida e difficoltà.

Queste considerazioni, di sicuro negative, devono indurre a un pessimismo o, piuttosto, a riconsiderare sotto nuove prospettive l'attuale momento, confrontandolo con le condizioni molto più negative che dominavano a Parma alla fine del secolo Diciannovesimo? Mai come oggi, proprio a Parma, sviluppando il patrimonio sociale accumulato negli ultimi secoli e, soprattutto, le linee di ricerca che arrivano anche attraverso le strutture fieristiche, è possibile auspicare nuovi sviluppi soprattutto agroalimentari; anche sfruttando un periodo di crisi che induce a trovare vie e soluzioni nuove, tenendo conto che in Italia i due principali settori di produzione della ricchezza sono quelli della metalmeccanica e dell'agroindustria i quali, proprio a Parma, hanno stretto legami di forte sinergia.

BILIOGRAFIA E NOTE

- 1) Solo come riferimento d'aneddoto è stato rilevato che la maggior parte dei parmigiani che hanno reso celebre questa città... non sono parmigiani.
- 2) Marchetti G. Parma, Guida, Napoli, 2007 (pag. 43).
- 3) Marchetti G. Parma, Guida, Napoli, 2007.
- 4) Bernini F. Storia di Parma, Battei, Parma, 1979 (pag. 137).
- 5) Vedi il paragrafo successivo.
- 6) Nel 1752 fu fondata l'Accademia detta più tardi di Belle Arti, oltre che scuola d'arte, consorzio d'artisti, che esponevano le loro opere e concorrevano a premi, e della quale fu segretario Carlo Innocenzo Frugoni.
- 7) Parma nel medioevo si serviva di tre porti. Il primo e più importante era definito parmisiano, non ancora identificato e forse corrispondente a Coparmuli, quello d'Albareto anche questo in posizione non definita, ed infine quello di Brescello alla foce dell'Enza. Coparmuli è un toponimo incerto come etimologia e come posizione geografica. Tuttavia si può ritenere che sia la contrazione di tre etimi: co, Parma, mulo. Co sta per caput ed identifica lo sbocco di un corso d'acqua in un altro, per questo Colorno è caput Lorni, dove il torrente Lorno si getta nella Parma. Parma è da riferire al torrente Parma e quindi il toponimo indica dove la Parma si gettava nel Po, corrispondente al porto medievale qui appellatur parmisiano. Infine si può supporre che mulo si riferisse al fatto che nel porto vi era disponibilità d'animali (muli) da soma o da traino delle barche verso la città, con il sistema dell'attiraglio.
- 8) Prete Pedrini M. R., Bonora P. Le vie di comunicazione in: Storia dell'Emilia Romagna, University Press, Bologna, 1977 (vol. II, p. 101).
- 9) Vedi anche: Cristoferi M. V. Fiere e mercati in: Storia dell'Emilia Romagna, University Press, Bologna, 1977 (vol. II, pag. 153). Romani M. A. Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento, Giuffré, Milano, 1975.
- 10) Non si dimentichi che Forum Novum fu fondato dai Romani con la funzione di mercato posto alle confluenze delle valli del Taro e del Ceno, sulle vie che portavano al porto di Luni.
- 11) Il sale era ottenuto per ebollizione delle acque salse, e durante il dominio dei Pallavicino furono distrutti boschi e foreste, con gravi danni ambientali.
- 12) Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 (pag. 12 – 16). Sull'agroindustria oparmense vedi anche: Serena Lenzotti con prefazione di Antonio Barisella. La ricerca di Zaira. Protoindustria e strutture urbane a Parma tra primo e secondo Ottocento, Franco Angeli, Milano, 2007.
- 13) Molte sono gli studi sulla trasformazione del latte in formaggio grana, sull'industria saccarifera e su quelle delle conserve di pomodoro, in relazione anche ai mercati, al tipo ed alla dimensione dei consumi, alle componenti tecnologici ed imprenditoriali, nonché alla dimensione territoriale degli insediamenti produttivi, che permettono di meglio leggere il quadro parmense. (Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 - pag. 14).
- 14) Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età

giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 (pag. 16).

15) Da non sottovalutare, a questo proposito, quanto indicato sulle radici dell'industrializzazione delle trasformazioni alimentari a Parma.

16) L'alimentazione d'autoconsumo si basava sul grano trasformato in farina, sul maiale convertito in salumi e grassi, sull'uva ridotto a vino ed aceto, sui prodotti dell'orto e dell'aia o "bassa corte", in parte utilizzati anche nelle città dai proprietari di poderi condotti a mezzadria o terziera.

17) Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 (pag. 45 - 46).

18) Sulle prime tecniche di produzione del sugo o salsa di pomodoro e sulla produzione dei pani di conserva nera, vedi: Rovesti G. L'industria della conserva di pomodoro, Casale, 1913. E Anonimo. Ludovico Pagani e l'industria del pomodoro, La Giovane Montagna, 15 novembre 1939.

19) Nel 1890 il Ministero di Agricoltura Industria e Commercio censiva 16 opifici – 12 a Felino, 2 a Parma e 1 rispettivamente a Langhirano e Cortile San Martino – che lavoravano circa 44 giorni l'anno, occupavano 76 operai e producevano annualmente una media di 535 quintali di conserva nera, lavorando quindi circa 3.300 quintali di pomodoro.

20) La conserva nera, avvolta in carta oleata, era venduta al dettaglio nei negozi di salsamentaria o di generi mista. Per l'esportazione, i pani avvolti in carta oleata, in generale erano confezionati in barili di legno.

21) Anonimo. Sulle adulterazioni delle conserve di pomodoro, Bollettino del Comizio Agrario Parmense, dicembre 1873, n. 12, pp. 182 – 183 (in: Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 - pag. 53).

22) Va di nuovo rimarcato che anche in questo caso Parma è stata resa celebre per l'opera di un non parmigiano, che tuttavia in questa città ha trovato il terreno fertile per la sua iniziativa, che comportava anche l'importazione di un'innovazione estera, quella delle boules di concentrazione del pomodoro sottovuoto.

23) Dati della Camera di Commercio ed Arti della Provincia di Parma (Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 – nota 99, pag. 71).

24) Fino alla seconda metà del secolo, a Parma per "fabbrica" s'intendeva quasi per antonomasia quella di produzione delle conserve di pomodoro.

25) Per altri dettagli ed esemplificazioni, vedi: Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana. Diabasis, Reggio Emilia, 2007 (pag. 54 e relative note).

26) Ben poco si conosce su questa fase di trasformazione, tuttavia risulta che Giuseppe Vitali di Enrico, uno stagnino, si trasformò in fabbricante di scatole di latta che si presume fossero utilizzate per l'inscatolamento della conserva di pomodoro (Adorno S. Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana, Diabasis, Reggio Emilia, 2007 – nota 104, pag. 72).

27) L'altezza della ciminiera non era soltanto un elemento tecnologico collegato al suo "tiraggio" e ad una migliore dispersione dei fumi, ma anche un simbolo della "potenza" della fabbrica stessa e dell'immagine del suo proprietario o della società d'amministrazione.

DALL'AGRICOLTURA ALLO SVILUPPO INDUSTRIALE
a cura di Giovanni Ballarini

28) Tra le attività espositive sono da porre la Mostra delle Conserve, in un certo periodo anche dell'Autarchia, nei locali del Giardino Ducale e poi le Fiere di Parma con Cibus nelle sue diverse declinazioni e specializzazioni nel quartiere fieristico di Baganzola.