

STORIA ECONOMICA

A N N O X X I I I (2 0 2 0) - n. 2



Edizioni Scientifiche Italiane

Direttore responsabile: LUIGI DE MATTEO

Comitato di Direzione: ANDREA CAFARELLI, GIOVANNI CECCARELLI, DANIELA CICCOLELLA, ALIDA CLEMENTE, FRANCESCO DANDOLO, LUIGI DE MATTEO, GIOVANNI FARESE, ANDREA GIUNTINI, ALBERTO GUENZI, AMEDEO LEPORE, STEFANO MAGAGNOLI, GIUSEPPE MORICOLA, ANGELA ORLANDI, PAOLO PECORARI, GIAN LUCA PODESTÀ, MARIO RIZZO, GAETANO SABATINI

La Rivista, fondata da Luigi De Rosa nel 1998, si propone di favorire la diffusione e la crescita della Storia economica e di valorizzarne, rendendolo più visibile, l'apporto al più generale campo degli studi storici ed economici. Di qui, pur nella varietà di approcci e di orientamenti culturali di chi l'ha costituita e vi contribuisce, la sua aspirazione a collocarsi nel solco della più solida tradizione storiografica della disciplina senza rinunciare ad allargarne gli orizzonti metodologici e tematici.

Comitato scientifico: Frediano Bof (Università di Udine), Giorgio Borelli (Università di Verona), Aldo Carera (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Francesco D'Esposito (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Marco Doria (Università di Genova), Giulio Fenicia (Università di Bari Aldo Moro), Luciana Frangioni (Università di Campobasso), Paolo Frascani (Università di Napoli "L'Orientale"), Maurizio Gangemi (Università di Bari Aldo Moro), Germano Maifreda (Università di Milano), Daniela Manetti (Università di Pisa), Paola Massa (Università di Genova), Giampiero Nigro (Università di Firenze), Nicola Ostuni (Università Magna Græcia di Catanzaro), Paola Pierucci (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Giovanni Vigo (Università di Pavia), Giovanni Zalin (Università di Verona)

Storia economica effettua il referaggio anonimo e indipendente.

Direttore responsabile: Luigi De Matteo, e-mail: ldematteo@alice.it.

Direzione: e-mail: direzione@storiaeconomica.it.

Redazione: Storia economica c/o Daniela Ciccolella, CNR-ISMed, Via Cardinale G. Sanfelice 8, 80134 Napoli.

Gli articoli, le ricerche, le rassegne, le recensioni, e tutti gli altri scritti, se firmati, esprimono esclusivamente l'opinione degli autori.

Amministrazione: Edizioni Scientifiche Italiane, via Chiatamone 7, 80121 Napoli – tel. 081/7645443 pbx e fax 081/7646477 – Internet: www.edizioniesi.it; e-mail: periodici@edizioniesi.it

Registrazione presso il Tribunale di Napoli al n. 4970 del 23 giugno 1998.

Responsabile: Luigi De Matteo.

Copyright by Edizioni Scientifiche Italiane – Napoli.

Periodico esonerato da B.A.M. art. 4, 1° comma, n. 6, d.P.R. 627 del 6 ottobre 1978

SOMMARIO

ANNO XXIII (2020) - n. 2

PER UNA STORIA DELL'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ITALIA a cura di Stefano Magagnoli

- L'industria conserviera italiana. Appunti, contributi e anticipazioni di Stefano Magagnoli* p. 267
- RITA D'ERRICO, *Le origini in Italia della sicurezza alimentare per il cibo in scatola. Dal regolamento del 3 agosto 1890 alla legge dell'8 febbraio 1923* » 273
- CLAUDIO BESANA, *L'industria conserviera e le conserve animali negli anni del miracolo. Primi risultati di una ricerca in corso* » 283
- STEFANO MAGAGNOLI, *La nascita dell'industria conserviera del pomodoro a Parma* » 301
- LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, *Per una storia del Consorzio Casalasco del Pomodoro: una ricerca in corso* » 317
- ARTICOLI E RICERCHE
- CLAUDIO BARGELLI, *L'alito maligno della manifattura: inquinamento acustico, olfattivo e visivo nella Parma settecentesca* » 329
- MARTINO LORENZO FAGNANI, *Italian "economic botanists" and State-science cooperation (late eighteenth-early nineteenth century)* » 357
- MARIO ROBIONY, *Tra regole e mercato. L'ascesa delle banche locali friulane nel secondo dopoguerra* » 383

NOTE E INTERVENTI

- ILENIA PASQUETTI, *Funzioni pubbliche della Banca d'Italia, stabilità monetaria e sviluppo economico: le riflessioni e l'impegno di Luigi Einaudi, Donato Menichella e Costantino Bresciani Turrone* » 411
- FRANCA PIROLO, *Il cibo in Sicilia nel XVIII secolo attraverso gli appunti gastronomici di Jean-Baptiste Labat e di altri travel writers* » 441

RECENSIONI E SCHEDE

- C. BARGELLI, *La città dei Lumi. La petite capitale del Du Tillot fra utopie e riforme*, Monte Università Parma Editore, Parma 2020 (G. Talini) » 461
- G. VIGO, *Carlo M. Cipolla. Un viaggiatore nella Storia*, Cisalpino, Milano 2020 (M. Di Tullio) » 464

PER UNA STORIA DELL'INDUSTRIA
CONSERVIERA IN ITALIA

L'INDUSTRIA CONSERVIERA ITALIANA. APPUNTI, CONTRIBUTI E ANTICIPAZIONI

Sin da epoche remote il genere umano ha dovuto ricorrere a sistemi artificiali per conservare gli alimenti e consentirne il consumo in luoghi e momenti diversi da quelli del raccolto e della produzione. In questo modo, con l'utilizzo di agenti naturali (sole e aria), della salagione, dell'affumicatura, della conservazione sott'olio o sott'aceto, della conservazione a freddo e di molti altri sistemi, è stato possibile, per millenni, conservare nel tempo le eccedenze temporanee e stagionali. In epoca più recente, il metodo messo a punto da Nicolas Appert agli inizi del XIX secolo, basato sulla sterilizzazione termica sottovuoto degli alimenti, ha certamente segnato una cesura importante nella storia dell'alimentazione, permettendo di mantenere a lungo il sapore e le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Il metodo Appert ha rappresentato un'innovazione molto importante delle tecniche disponibili sino a quel momento, diverse tra loro, ma con in comune la caratteristica di alterare il sapore e spesso la struttura stessa degli alimenti.

La diffusione del nuovo metodo di conservazione è alla base di una lunga catena di miglioramenti tecnologici (si pensi, ad esempio, all'introduzione della banda stagnata, della lattina, sino ai materiali poliaccoppiati e al tubetto di alluminio), che, nell'arco di numerosi decenni, porteranno al grande sviluppo dell'industria conserviera, la cui attività cambierà nel profondo le abitudini alimentari specialmente nei paesi più industrializzati. Infatti, si può affermare che, dopo la sua definitiva affermazione alla fine dell'Ottocento, specie in Europa e nel Nord America, l'industria delle conserve alimentari ha incarnato il 'lato commestibile' della rivoluzione industriale, divenendo l'icona del cambiamento dei comportamenti di consumo alimentare durante i boom economici che, dopo la Seconda guerra mondiale, cambieranno il volto dell'intera società europea. La rivoluzione dei trasporti, peraltro, già a cavallo tra Otto e Novecento, aveva contribuito alla costruzione di un mercato globale del cibo, reso conservabile e tra-

sportabile in ogni parte del pianeta grazie ai costanti miglioramenti tecnologici che avevano interessato le fasi del confezionamento/imballaggio e della distribuzione.

La diffusione dell'industria conserviera ha avuto, ovviamente, molteplici implicazioni: dalle opportunità di crescita offerte ai produttori di molti beni alimentari, soprattutto di quelli ortofrutticoli, liberati finalmente dai vincoli imposti dalla deperibilità, agli stimoli offerti alla meccanizzazione dei processi produttivi, alla ricerca scientifica e alla messa a punto di nuove tecnologie di inscatolamento e conservazione, reagenti a loro volta per lo sviluppo di nuovi materiali. *Last but not least*, la diffusione del *canned food* è intimamente legata alle trasformazioni sociali, culturali ed economiche determinate, già dalla fine dell'Ottocento, dalle migrazioni di massa, dall'urbanizzazione e dall'evoluzione del ruolo femminile nelle società in via di industrializzazione.

Gli studi sul cibo industriale, e in particolare sul *canned food* e l'industria conserviera, costituiscono ormai un consolidato orizzonte di conoscenze, sebbene il campo di esplorazione non sia ancora stato del tutto dissodato, lasciando aperti numerosi varchi per la realizzazione di studi comparativi a livello globale ed europeo¹. Importanti alcuni studi su tematiche e settori specifici², come del resto parzialmente indagato appare il versante delle tecniche di conservazione³. Significative, poi, le indagini sulle resistenze a consumare cibo in scatola, sia nel caso francese, motivato in parte dall'eccezionalismo culinario transalpino⁴, sia anche però negli Stati Uniti, società in cui

¹ S. SHEPHARD, *Pickled, Potted, and Canned. How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*, Simon & Schuster Paperbacks, New York 2006.

² D. GENTILCORE, *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*, Columbia University Press, New York 2010 (trad. it. *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*, Garzanti, Milano 2010); R. D'ERRICO, *Hidden from view. The art of suggestion on canned food labels in the 20th century*, in *Food History: A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present*, a cura di S. Vabre, M. Bruegel e P.J. Atkins, Routledge, London 2021, pp. 104-117.

³ G. PEDROCCO, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agroalimentare*, in *Storia d'Italia, Annali*, 13, *L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, pp. 379-447; M. BRUEGEL, *L'aliment opaque: normes sanitaires et confiance sociale dans les conserves appertisées en France, 1860-1940*, Actes et communications – Institut national de la recherche agronomique, «Economie et sociologie rurales», 21 (2004), pp. 323-335.

⁴ M. BRUEGEL, *How the French Learned to Eat Canned Food, 1809-1930s*, in *Food Nations. Selling Tastes in Consumer Societies*, a cura di W. Belasco e P. Scraton, Routledge, London 2001, pp. 113-130; Id., *Normaliser pour gagner la confiance des*

i tradizionalismi appaiono certamente meno radicati che nel Vecchio Continente⁵.

Meno documentato il caso italiano, anche se, di recente, alcuni studiosi hanno iniziato a tratteggiare quello che si presenta come un *case-study* di grande interesse⁶, specie per la capacità dell'Italia di divenire uno dei principali esportatori di conserve in scatola di pomodoro, oltre che un importante produttore di carni e pesci in conserva, pur partendo da condizioni di inferiorità tecnologica. Lo stato dell'arte degli studi sull'industria conserviera italiana indica numerose possibilità di nuove indagini. Se infatti, da un lato, non mancano studi di carattere generale o relativi a specifici settori produttivi, si avverte tuttavia la mancanza di un lavoro complessivo di sintesi a scala nazionale, capace di guardare al fenomeno con un approccio storiografico comparativo, multidimensionale e transdisciplinare. Si tratta di una carenza significativa, che si è cercato di superare con un progetto di ricerca che vede coinvolti numerosi storici dell'economia e che arriverà alla produzione di un primo lavoro di sintesi nel corso del 2023, contribuendo a una prima sistematizzazione organica della materia, dalle origini ottocentesche sino ai giorni nostri. Questa sezione di «Storia economica» offre un'anticipazione di tali temi proponendo le relazioni ospitate nel panel *Not Just Tomato: a Global History. Preserved food in the contemporary age (19th-20th centuries): making, trade, consumption, marketing, and technology*, coordinato da Stefano Magagnoli e presentato alla *Sixième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*, organizzata dall'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) e svoltasi a Tours dal 31 maggio al 4 giugno 2021.

Stefano Magagnoli, con *La nascita dell'industria conserviera del pomodoro a Parma*, analizza le origini dell'industria conserviera del pomodoro nella provincia di Parma. Il case-study è particolarmente interessante, tenendo conto che alla metà del XIX secolo la coltivazio-

consommateurs?, in *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècle)*, a cura di A. Stanziani, Belin, Paris 2003, pp. 151-173.

⁵ G.M. PETRICK, *Industrial Food*, in *The Oxford Handbook of Food History*, a cura di J.M. Pilcher, New York, Oxford University Press, 2012, pp. 258-278; A. ZEIDE, *Canned. The Rise and Fall of Consumer Confidence in the American Industry*, California University Press, Oakland 2018.

⁶ *Oltre i confini. Le imprese "leggere" italiane e i mercati internazionali nel XIX e XX secolo*, a cura di G. Mellinato, L. Prosperi e V. Varini, Franco Angeli, Milano 2021.

ne del pomodoro è ancora pressoché sconosciuta, così come del resto ancora pochissimo diffuso è il suo utilizzo nella cucina italiana. Scarsità della domanda, unita all'arretratezza delle tecniche di lavorazione e conservazione, rappresentano due elementi che, per tutto l'Ottocento, non favoriscono lo sviluppo di un'industria di trasformazione e conservazione alimentare. Verso la fine del secolo, la Cattedra ambulante di Agricoltura, diretta da Antonio Bizzozero, pioniere agronomico, iniziò a promuovere la coltivazione del pomodoro per aumentare il reddito degli agricoltori. La produzione complessiva crebbe tanto rapidamente da provocare veri e propri shock da offerta, che stimolarono la creazione di nuove industrie per trasformare e conservare il prodotto non consumato. Questo rappresentò il punto di partenza di un settore manifatturiero che, ancora oggi, rappresenta una delle più importanti attività economiche della provincia di Parma oltre che uno dei più grandi cluster della produzione di pomodoro in Italia.

Rita d'Errico, con *Le origini in Italia della sicurezza alimentare per il cibo in scatola. Dal regolamento del 3 agosto 1890 alla legge dell'8 febbraio 1923*, propone una riflessione documentata sulle norme di disciplina della sicurezza alimentare dei 'nuovi' cibi in scatola. D'Errico, infatti, sottolinea che sebbene il cibo in scatola abbia fatto la sua comparsa agli albori dell'Ottocento, quando il metodo Appert fu introdotto per conservare le razioni dell'esercito, ci volle del tempo e una particolare combinazione di circostanze prima che si diffondesse tra il grande pubblico, arrivando ad assumere lo status di icona del consumismo di massa negli anni Sessanta. Tra queste circostanze spicca l'evoluzione della legislazione sanitaria, che ha utilizzato regolamenti e linee guida per introdurre nell'industria conserviera standard igienici e di qualità sempre più elevati. Tale processo ha conosciuto tempi e modalità differenti da paese a paese. La naturale diffidenza dei consumatori nei confronti del cibo in scatola sarebbe stata difficile da superare senza la garanzia di salubrità e sicurezza. Diffidenza che, soprattutto nei primi anni, appariva quanto mai giustificata dai numerosi casi, spesso mortali, di intossicazione alimentare e dalle prime risultanze scientifiche circa la nocività degli additivi chimici e delle contaminazioni metalliche. La ricerca di d'Errico analizza i passaggi principali che hanno portato alla nascita della legislazione sulle conserve tra gli anni '20 e l'inizio degli anni '80, quando in Italia si è formato il primo complesso di leggi dedicate specificamente alle conserve alimentari, grazie anche allo stimolo della legislazione europea, presentando in questa sede una riflessione sulle origini del processo che porterà alla definizione del sistema normativo.

Claudio Besana, con *L'industria conserviera e le conserve animali negli anni del miracolo. Primi risultati di una ricerca in corso*, si sofferma sulla crescita del consumo di cibo in scatola negli anni del boom economico. Il consumo di conserve animali crebbe lentamente nell'Italia del dopoguerra, ancora parzialmente arretrata e caratterizzata da stili di consumo tradizionali, in modo particolare nelle aree rurali. Gli anni '60 rappresentarono una svolta importante, e l'Italia iniziò la sua trasformazione verso la crescita industriale, circostanza che determinò il profondo cambiamento degli stili di vita e dei comportamenti di consumo, anche in conseguenza del massiccio processo di urbanesimo. Il settore delle conserve animali, a differenza di quello delle conserve vegetali, era caratterizzato da una forte dipendenza da materie prime di importazione e da una rilevante concentrazione delle produzioni in poche aziende, molte delle quali sarebbero state acquisite da multinazionali straniere del cibo alla fine del XX secolo. Il lavoro di Besana presenta i primi risultati di una più ampia ricerca in corso sull'industria conserviera italiana, con particolare riferimento al comparto della carne e del pesce in scatola.

Luciano Maffi e Marco Verzellesi, con *Per una storia del Consorzio Casalasco del Pomodoro: una ricerca in corso*, analizzano invece uno specifico case-study legato alle vicende riguardanti la costituzione del Consorzio Casalasco del Pomodoro agli albori degli anni Settanta del Novecento. In questo caso, si tratta di una vicenda emblematica, che mostra l'evoluzione dei rapporti tra i produttori di quest'area del Cremonese con le già solide imprese di trasformazione del Parmense. Inizialmente deboli produttori di materie prime, sovente piegati alle esigenze dell'industria di trasformazione, gli agricoltori del Casalasco iniziano progressivamente a pensare a come affiancare all'attività di produzione agricola quella di trasformazione industriale. Superati molti ostacoli – tecnici, finanziari, di posizionamento di mercato – il Consorzio Casalasco arriva finalmente a completare la filiera e a proporsi come un nuovo attore nell'ambito delle conserve di pomodoro, con una proiezione sia nazionale che internazionale.

STEFANO MAGAGNOLI
Università di Parma