

STORIA ECONOMICA

ANNO XXIII (2020) - 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

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

L'INDUSTRIA CONSERVIERA E LE CONSERVE ANIMALI
NEGLI ANNI DEL MIRACOLO.
PRIMI RISULTATI DI UNA RICERCA IN CORSO

Il saggio analizza la situazione dell'industria delle conserve animali negli anni Sessanta del XX secolo in Italia. Sono esaminati i consumi di questi particolari alimenti – anche in confronto con altre nazioni economicamente avanzate –, la produzione e le maggiori imprese attive nel periodo. È inoltre ricostruito l'andamento di questo comparto dell'industria conserviera nel secondo dopoguerra. Questa ricostruzione, allo stato attuale degli studi, risulta parziale anche per la limitata disponibilità di dati quantitativi.

Industria alimentare, industria delle conserve, consumi alimentari, carne in scatola, tonno in scatola

This essay analyses the Italian canned meat industry in the 1960s. We examined the consumption of this kind of food comparing it with other economically advanced nations. In the paper, we also dealt with the trends in production and with the major companies in this sector. At the present stage, the research on canned meat industry after World War II is non complete due to the bias in data collection.

Food industry, canning industry, food consumption, canned meat, canned tuna

Introduzione

Questo paper presenta i primi risultati di una ricerca in corso sull'industria conserviera italiana, con particolare riferimento al comparto della carne e del pesce in scatola. L'obiettivo del lavoro è di contribuire allo sviluppo delle conoscenze in un ambito storiografico ancora in una certa misura scarsamente esplorato. Allo stato attuale delle ricerche, infatti, una ricostruzione completa della struttura del settore conserviero in Italia¹ è possibile solo per la seconda metà degli

¹ Per settore conserviero intendiamo, in questo lavoro, quello della lavorazione

anni Sessanta del XX secolo. Disponiamo invece di più informazioni sul comparto delle conserve vegetali; in questo caso gli studi pubblicati sulle pagine di «Industria conserve», il periodico edito con cadenza trimestrale dalla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, offrono un'articolata ricostruzione anche dei processi in atto negli anni Cinquanta. Un primo spoglio di una ventina di annate del periodico, relative al ventennio 1950-1960, ha consentito di individuare molti articoli dedicati a quello che era ed è in Italia il cuore del settore delle conserve, quello della lavorazione dei prodotti vegetali e, in particolare, del pomodoro. L'indagine, ancora in corso, ha permesso di risalire a qualche articolo dedicato alle conserve ittiche, che nel corso degli anni Venti e Trenta del Novecento avevano conosciuto un certo sviluppo grazie alle politiche di sostegno del governo, alla presenza di attività di pesca di operatori italiani nell'Atlantico del Nord e del Sud e, soprattutto, allo sfruttamento delle acque dell'Alto Adriatico². Telegrafiche risultano, infine, le informazioni relative alle conserve di carne in scatola³. Quando la citata rivista si occupava di

di prodotti vegetali e animali conservati in contenitori ermetici, con un'attenzione particolare a quanto messo in commercio in contenitori metallici; negli studi sul comparto abbiamo anche le conserve in vetro ed i prodotti surgelati, ai quali faremo solo qualche rapido cenno.

² In quel periodo il settore si era giovato dell'attività di pesca lungo le coste dell'Istria; nella Penisola, entrata a far parte del territorio nazionale dopo la fine della Prima guerra mondiale, erano sorte in diverse località strutture di lavorazione del pesce azzurro per opera di grandi imprese, come la Arrigoni, ma anche di altri operatori, che avrebbero poi avuto un certo ruolo nella storia del settore delle conserve ittiche nell'Italia del dopoguerra, come il genovese Iginò Mazzola. Perduta l'Istria, il settore conobbe nel secondo dopoguerra un crescente ricorso alle importazioni per soddisfare la domanda interna. Al riguardo si rimanda a un lavoro di prossima pubblicazione per i tipi di Franco Angeli, C. BESANA, R. D'ERRICO, «*Il mare in scatola*». Per una storia delle attività della pesca e del settore delle conserve ittiche, in Italia, tra gli anni '20 e gli anni '60 del Novecento; in particolare alla parte redatta da Rita d'Errico. La perdita definitiva dell'Istria e della Dalmazia colpì duramente il settore delle conserve ittiche; alla fine degli anni Quaranta si calcolava che, in conseguenza del trattato di pace, erano passate sotto controllo jugoslavo imprese della pesca e conserviere che davano lavoro a 15.000 operai e che erano in grado di produrre «circa 30.000 tonnellate di scatolame, in massima parte esportate» (*Problemi connessi con il trattato di pace*, «Annuario della Confederazione generale dell'industria italiana», 1949, p. 362).

³ Una tabella intitolata alla *Produzione di alimenti conservati nei principali Paesi* offre dati sulla produzione di conserve di ortaggi e di pesce, ma non dice nulla su quelle di carne («Industria conserve», 1959, 1, p. 69). Solo nel 1963 la rivista si dedica alla carne in scatola, riprendendo un articolo pubblicato su «Il Sole» nell'ottobre di quell'anno (*La produzione italiana della carne in scatola è triplicata in dieci anni*, «Industria conserve», 1963, 4, pp. 350-352).

conserve animali, nel periodo considerato, l'attenzione era infatti per lo più dedicata agli insaccati di carne suina, settore molto importante in Italia⁴ per la presenza di un rilevante numero di aziende di grande dimensione⁵, ma soprattutto di una costellazione amplissima di laboratori artigianali.

Qualche dato sul settore e sul sistema delle imprese

Un volume edito nel 1972 documenta che alla fine degli anni Sessanta ci fossero in Italia circa 750 imprese industriali impegnate nella produzione di conserve. Di queste, 650 erano attive nel settore delle conserve vegetali, a testimonianza della centralità di questo segmento produttivo nell'industria conserviera del nostro Paese⁶. Le stime disponibili attestano come la forza lavoro totale impiegata in queste imprese ammontasse a circa 45-47.000 individui, anche se molti dei quali solo stagionalmente.

Per quanto riguarda il numero di unità produttive e di addetti alle date dei censimenti, si possono fare confronti per il settore delle conserve ortofrutticole tra il 1937 e il 1981 soffermandosi sul comparto più rilevante, sia in termini di imprese sia di occupati (cfr. Tab. 1). I dati vanno certamente utilizzati con grande cautela, considerando il cambiamento dei criteri di rilevazione censuaria, in particolare quelli adottati in occasione del Censimento 1937-1939⁷. In merito al numero degli esercizi si evidenzia un crollo negli anni della guerra

⁴ Il rilievo degli insaccati di origine suina nel settore delle conserve animali spiega la presenza dell'industriale Francesco Vismara nel Consiglio di amministrazione della Stazione sperimentale di Parma; il Vismara era a quel tempo titolare di un importante salumificio che portava il nome della famiglia e aveva sede a Casatenovo nella Brianza lecchese.

⁵ Si ricordi che la produzione di salumi era un'attività rilevante delle principali imprese casearie del Paese, come Galbani, Invernizzi e Polenghi Lombardo, che utilizzavano i sottoprodotti della lavorazione del latte per allevare maiali, dedicandosi poi alla produzione di insaccati di carne suina.

⁶ *Le prospettive dell'industria conserviera italiana. Presupposti per una iniziativa industriale nel settore*, Cerpi Editrice, Milano 1972, p. 24. Il volume è introdotto da una nota di Giovanni Galizzi, docente della Facoltà di Agraria all'Università Cattolica di Piacenza, profondo conoscitore del sistema delle filiere agroalimentari del nostro Paese.

⁷ S. MISIANI, *Luci e ombre nella storia della statistica pubblica. Il censimento del 1937-1939 e il calcolo del reddito nazionale*, in *Fonti statistiche per la storia economica dell'Italia unita*, a cura di G. Favero, «Quaderni storici», 134 (2010), pp. 445-475.

come pure in quelli della ricostruzione, considerando che gli stabilimenti di trasformazione scendono infatti da 3.250 nel 1937 a 963 nel 1951. Nel trentennio successivo la tendenza è opposta: si registra un incremento continuo e, nel 1981, saranno censiti 1.328 impianti impegnati nella produzione di conserve di frutta e verdura. Se l'attenzione si sposta poi sugli addetti, si verifica un andamento a dente di sega. I dati mostrano un forte decremento tra il 1937 e il 1951 (-49%), spiegabile però con la parallela diminuzione del numero dei siti di lavorazione. Segue poi un incremento molto deciso negli anni Cinquanta (+127%), una nuova flessione negli anni Sessanta (-32%) e una ripresa appena accennata nel decennio successivo. La dotazione tecnica degli impianti, misurata in HP per addetto, cresce tra il 1937 e il 1951 e subisce una leggera diminuzione negli anni Cinquanta, sia pure in presenza di una crescita più che doppia del numero degli occupati. Negli anni Sessanta la tendenza mostra una risalita, con un incremento molto forte negli anni Settanta, quando la crisi impone sforzi di razionalizzazione degli impianti produttivi.

Tab. 1. – *Settore delle conserve ortofrutticole: impianti, addetti, dotazione tecnica (1937-1981)*

Dati censuari	Anno della rilevazione				
	1937	1951	1961	1971	1981
Esercizi	3.250	963	1.064	1.118	1.328
Addetti	39.200	20.044	45.541	30.778	31.744
HP per addetto	0,7	3,1	2,6	4,4	9,2

Fonte: G. GALLO, R. COVINO, R. MONICCHIA, *Crescita, crisi, riorganizzazione. L'industria alimentare dal dopoguerra a oggi*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998, pp. 327-330, Appendice statistica, Tabelle 1-4; F. CHIAPPARINO, R. COVINO, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità ad oggi: lineamenti per una storia*, Giada, Narni 2002, Appendice statistica.

Nella seconda metà degli anni Sessanta la localizzazione premiava l'Emilia-Romagna e la Campania per le conserve vegetali. L'industria conserviera di impianto più recente, in particolare quella della carne in scatola, aveva la sua sede privilegiata in Lombardia. L'industria del pesce trasformato e conservato in scatola e in vasetto di vetro era localizzata in tutta la fascia costiera, con una significativa presenza anche nel Mezzogiorno. Va però ricordato che il maggior produttore nazionale di tonno in scatola (la Trinity alimentari con il marchio Rio Mare) aveva il suo impianto a Cermenate in provincia di Como.

Come accennato, le imprese conserviere erano numerose, ma il settore si differenziava dal resto del comparto alimentare per il grado di concentrazione delle vendite, che toccava il massimo per le carni in scatola. All'aprirsi del decennio Settanta, infatti, i tre maggiori produttori nazionali di carne in scatola, che operavano con i marchi Simmenthal, Manzotin e Montana, controllavano circa l'80% del mercato⁸. Una concentrazione meno forte, ma comunque significativa, si aveva anche nel settore del tonno in scatola, che aveva ora un ruolo centrale nel comparto delle conserve ittiche. In questo caso, una decina di aziende si spartivano il 65% del mercato. Non si hanno dati precisi sulle conserve di frutta, mentre per le conserve vegetali questi valori tendono a contrarsi in presenza di un numero molto alto di operatori. Ad ogni modo, anche in questo comparto si registrava una concentrazione superiore a quella registrata nel complesso dell'industria alimentare, considerando che una ventina di aziende che inscatolavano legumi e ortaggi aveva una quota di mercato pari al 50%.

Relativamente alle scelte produttive si nota una differenza tra quelle operanti nel settore delle conserve di ortaggi e legumi e quelle attive nella lavorazione di carni animali. Quelle del primo gruppo, soprattutto se di dimensioni maggiori, si caratterizzavano per una forte diversificazione delle produzioni, con un interesse crescente per le conserve di tonno. Al contrario, quelle del secondo gruppo erano imprese monoprodotto o con una limitata diversificazione dei beni introdotti sul mercato.

Per ciò che concerne l'organizzazione delle vendite, va osservato che, negli anni Sessanta, queste imprese scontavano, come tutti gli altri produttori, del resto, i ritardi del sistema di distribuzione dei generi alimentari, ancora basato su una fitta rete di piccoli esercizi commerciali⁹. Questo fatto non giovava certo alle imprese minori, che quasi sempre raggiungevano i punti vendita attraverso la mediazione dei grossisti. Diversa era la situazione delle aziende di più grandi dimensioni, che potevano contare su reti di vendita molto capillari, affidate ad agenti

⁸ Secondo Sicca il settore delle carni in scatola, insieme a quello dei surgelati, faceva parte di quelli ad altissima concentrazione. All'opposto, quelli delle conserve ittiche e delle conserve vegetali erano parte di un segmento a concentrazione moderata (L. SICCA, *L'industria alimentare in Italia*, il Mulino, Bologna 1977, p. 50, tab. 8).

⁹ Si può calcolare che il 15% della produzione di conserve fosse destinata alle attività di catering, mentre il restante 85% raggiungeva il consumatore finale attraverso i supermercati nella misura del 10% e dei tradizionali negozi in quella del 75% (*Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, pp. 34-36).

diretti, operanti in specifiche aree geografiche secondo le direttive di politica commerciale dell'azienda. Queste ultime venivano così a trovarsi in una posizione di forza rispetto al piccolo dettagliante, in particolare nei casi in cui avevano in portafoglio prodotti particolarmente richiesti dal mercato¹⁰. L'attenzione del consumatore per le conserve, che stava cominciando proprio in quegli anni a crescere, era anche il frutto di campagne promozionali estremamente innovative, pensate come potente strumento di fidelizzazione del consumatore finale, messo di fronte a 'imperdibili' campagne di raccolta punti con premi finali. Una nuova forma di marketing, che creava vantaggi materiali per il consumatore, senza però dimenticare i dettaglianti capaci di raggiungere determinati livelli di vendite, anch'essi oggetto di premialità da parte delle imprese. Le industrie maggiori, inoltre, promuovevano i loro prodotti attraverso campagne pubblicitarie sempre più efficaci, utilizzando in misura crescente il nuovo canale della televisione per 'imporre' il proprio prodotto e garantirsi la fedeltà del consumatore al marchio¹¹. Non mancava nemmeno il ricorso alla sponsorizzazione sportiva. Molto nota è quella della famiglia Sada, proprietaria del marchio di carne in scatola Simmenthal, che sponsorizzava la più importante squadra di basket della città di Milano. In questi casi il budget pubblicitario poteva arrivare al 3-4% del fatturato. In termini quantitativi, anche le attività promozionali a vantaggio dei distributori potevano essere rilevanti, non mancavano casi in cui la spesa per questo tipo di valorizzazione del prodotto arrivava al 2% del fatturato.

Le produzioni, la presenza sui mercati esteri, le aziende, i marchi

Il trend di produzione delle conserve di ortaggi e legumi, nella seconda metà degli anni Sessanta, risultava decisamente in crescita, seguendo la tendenza iniziata alla fine del secondo conflitto mondia-

¹⁰ Era questo il caso della Star di Agrate Brianza, che utilizzava il crescente interesse dei consumatori per i suoi dadi da brodo per ottenere dai piccoli dettaglianti l'acquisto di altri suoi prodotti, tra i quali non mancavano conserve vegetali e tonno in scatola.

¹¹ Molti gli esempi che si potrebbero fare; basti ricordare le promozioni della De Rica nel Carosello, con l'utilizzo dei cartoni animati del gatto Silvestro e del canarino Titti, oppure le massicce campagne promozionali del tonno Rio Mare con il noto slogan del «tonno che si taglia con un grissino». Per la carne in scatola abbiamo anche uno studio su una delle maggiori imprese del settore, R. GIUSEPPE, *Mezzogiorno di cuoco: cinquant'anni di storia, di pubblicità, di alimentazione italiana*, Marsilio, Venezia 2008.

le¹². A sostenere l'incremento di lungo periodo era stata la crescente disponibilità interna di materia prima; per il pomodoro la superficie coltivata crebbe dai 58.000 ettari del 1938 ai 129.000 del 1968, con un parallelo aumento della produzione da 9,4 milioni a 32,6 milioni di q.li¹³. Come evidenziato nella Tabella 2, il settore era dominato dalle conserve di pomodoro, che nel 1970 rappresentavano il 78% del totale delle conserve di ortaggi e legumi prodotte, in quantità, e il 73% in valore. Il settore aveva una produzione largamente eccedente il consumo interno; nel 1970, ad esempio, le esportazioni erano di poco inferiori ai 3 milioni di q.li; oltre un terzo della produzione trovava sbocco sui mercati esteri¹⁴. Per quanto riguarda i contenitori utilizzati, vi era la netta prevalenza delle scatole di latta in banda stagnata con una preferenza per le confezioni di grande formato da 2, 5 e 10 chilogrammi¹⁵. Il vetro era usato per le conserve sott'aceto, sott'olio, per le salse e i condimenti; mentre si utilizzavano l'alluminio per il concentrato di pomodoro e la plastica per le olive in salamoia.

¹² Si veda la Tabella 2 per la seconda metà degli anni Sessanta. Per quanto riguarda il secondo dopoguerra pochi dati possono dare l'idea della grande crescita produttiva. Se si considerano i derivati della lavorazione del pomodoro, negli anni immediatamente precedenti al secondo conflitto mondiale la produzione "normale" risultava essere pari a 120.000 t; scese a 77.000 t alla fine del conflitto e arrivate a 665.000 t nel 1970; se passiamo alle altre conserve di ortaggi, la produzione "normale" alla vigilia della guerra era stimata in 15.000 t, diventate 191.000 nel 1970 (i dati pre e postbellici in MINISTERO DELLA COSTITUENTE, *Rapporto della Commissione economica presentato all'Assemblea costituente*, II, *Industria*, I, *Relazione*, Istituto poligrafico dello Stato, Roma 1947, pp. 152-153). Per ciò che attiene alle conserve di pomodoro va ricordato che la crescita del secondo dopoguerra riguardò soprattutto i pelati, con una diminuzione del peso del concentrato; per il 1950 si stimava una produzione di concentrati di pomodoro pari a 84.000 t e una produzione di pelati in scatola di quasi 124.000 t (*L'industria italiana alla metà del secolo XX*, a cura della Confederazione generale dell'industria italiana, Roma 1953, p. 998).

¹³ Su scala diversa, ma pur sempre significativo, è l'incremento della produzione di piselli, salita dai 750.000 q del 1938 ai 5,5 milioni di q del 1968; per questi dati e per quelli relativi al pomodoro cfr. ISTAT, *Sommario di statistiche storiche 1926-1985*, ISTAT, Roma 1986, p. 195, tab. 9.6, e p. 198, tab. 9.7.

¹⁴ Le importazioni di conserve vegetali erano decisamente inferiori; nel 1970 furono pari a 665.000 q (*Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 67, tab. 17). Prima della Seconda guerra mondiale il 70% delle conserve di pomodoro era destinato all'esportazione (MINISTERO DELLA COSTITUENTE, *Rapporto della Commissione economica*, p. 152).

¹⁵ Le scatole di maggiore formato erano utilizzate per le esportazioni di pomodori pelati e per le forniture destinate alle mense aziendali e di comunità.

Tab. 2 – *Produzione di conserve di ortaggi e legumi (produzione in migliaia di q.li; valore in milioni di lire)*

Prodotti	Anni 1965		1967		1970	
	p.	v.	p.	v.	p.	v.
Derivati del pomodoro	4.500	83.300	5.880	89.960	6.650	106.360
Prodotti al naturale	565	11.170	850	10.850	1.310	19.760
Prodotti sotto aceto, sott'olio, in salamoia	370	13.200	560	21.960	600	19.900
Totale	5.435	107.670	7.290	122.770	8.560	146.020

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 66, tab. 16.

A nostro avviso, molto importante appare la presenza di grandi multinazionali estere tra i maggiori operatori del comparto, come la Van denBerg e la Monda-Knorr, divenute proprietarie, già in quegli anni, di alcuni marchi italiani¹⁶. Le imprese che fatturavano più di dieci miliardi di lire erano circa una decina. Nel comparto del pomodoro le aziende attive erano oltre 200, senza contare quelle di piccolissima dimensione. Nel campo dei pelati, le aziende maggiori (Cirio, Star, De Rica, Arrigoni) detenevano il 25% del mercato in termini di quantità. In termini di valore, invece, la loro quota saliva al 35%, dal momento che riuscivano a imporre prezzi di vendita più alti, circostanza che permetteva a molti produttori marginali di restare con successo sul mercato.

Passando alle conserve di carne, il primo dato che risulta evidente è la sostanziale staticità della produzione nella seconda metà degli anni Sessanta¹⁷. Per il 1965 si stimava una produzione di 190 milioni di scatole, salita a 192 milioni nel 1967 e scesa a 188 milioni nel 1970¹⁸. Per questo genere di conserve la materia prima era quasi esclusivamente di produzione straniera; di fatto negli impianti impegnati in queste lavorazioni si lavorava carne congelata

¹⁶ Lo studio di Sicca ci offre un dato relativo al 1974 per tutte le conserve vegetali; a quella data la dimensione del mercato di questo genere di alimenti era pari a 322 miliardi di lire, le aziende controllate da società estere erano 17 con un fatturato di 57 miliardi (*L'industria alimentare in Italia*, p. 37, tab. 12).

¹⁷ Va detto peraltro che il settore era cresciuto nel corso degli anni Cinquanta e aveva conosciuto un incremento ancora più forte con l'avvio del decennio successivo; la produzione, che si attestava sulle 6.400 t nel 1953, era arrivata alle 11.800 t del 1959, per poi balzare a 21.100 t nel 1962 (*La produzione italiana delle carni in scatola è triplicata in dieci anni*, p. 350).

¹⁸ *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 51.

di provenienza argentina o brasiliana¹⁹. Rispondendo alle istanze dei consumatori, si produceva quasi esclusivamente carne in gelatina di brodo. Le vendite si concentravano per lo più nel periodo estivo ed erano destinate prevalentemente al mercato dell'Italia settentrionale, con la Lombardia che da sola rappresentava circa il 25% del mercato²⁰.

Tab. 3 – *Stime della produzione, delle importazioni, esportazioni e consumo apparente di carne conservata (migliaia di q.li)*

	1965	1967	1970
Produzione	300	320	320
Importazione	75	80	70
Esportazione	20	20	40
Consumo apparente	350	380	350

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 52, tab. 9.

Il volume della produzione era stimato tra 300.000 e 320.000 q.li, con un valore di mercato, in prezzi alla produzione, di circa 40 miliardi²¹. Significativa era la quota delle esportazioni, visto che nel 1970 le vendite all'estero toccarono il 12,5% della produzione²². Si trattava di un mercato oligopolistico, nel quale il primo produttore, la già citata Simmenthal della famiglia milanese Sada, collocava sul mercato il

¹⁹ Nel secondo dopoguerra, la produzione di carne bovina in Italia, pure in crescita, era largamente insufficiente rispetto al consumo di prodotto fresco, largamente preferito dagli italiani; di conseguenza per produrre conserve si dipendeva dalle importazioni. Le importazioni dal Sud America consentivano inoltre di avere una materia prima adatta alla lavorazione, vista la limitata presenza di grassi, e reperibile in grandi quantità a prezzi convenienti (*La produzione italiana delle carni in scatola è triplicata in dieci anni*, p. 352).

²⁰ Le maggiori vendite al Nord si spiegavano con il più alto livello di reddito e con la migliore disponibilità di apparecchi frigoriferi nelle abitazioni, che rendevano più agevole l'utilizzo del prodotto. D'altro canto, sempre negli anni Sessanta, nei verbali di approvazione dei bilanci Simmenthal si iniziava a registrare un aumento delle vendite anche nelle regioni dell'Italia meridionale.

²¹ Per il 1974, Sicca parla di una dimensione del mercato pari a 57 miliardi e non evidenzia alcuna presenza di aziende a controllo straniero (*L'industria alimentare in Italia*, p. 37, tab. 12).

²² La stima delle importazioni di quell'anno tocca i 70.000 q.li (cfr. Tab. 3). Si importava soprattutto *corned beef* dai Paesi dell'America Latina. Tra il 1956 e il 1962 le importazioni erano cresciute, passando da circa 12.500 a 56.700 q.li (*La produzione italiana delle carni in scatola è triplicata in dieci anni*, p. 351).

75% della carne in gelatina di fabbricazione italiana, messa in scatola nei suoi impianti di Monza e di Aprilia²³. Seguiva la Montana della famiglia Bianchi, che, con il suo stabilimento a Lissone, alle porte di Monza, deteneva una quota del 5% di mercato. Una quota analoga era posseduta dalla famiglia milanese Nissim, che confezionava carne a marchio Manzotin nello stabilimento di Cermenate, presso Como²⁴. Il restante 15% della carne in gelatina prodotta in Italia era appannaggio di altre aziende, tra le quali figurava la già citata Star molto attiva nel comparto delle conserve vegetali, in particolare nella preparazione di sughi e condimenti. Vista la struttura del comparto, si può affermare che questo settore si basava essenzialmente su prodotti di marca, realizzati in pochi impianti modernamente organizzati, che consentivano di ridurre i prezzi di produzione permettendo il lancio di prodotti sempre nuovi²⁵.

Il confezionamento avveniva pressoché esclusivamente in scatole di latta, per lo più di piccolo formato, anche se per alcune tipologie di carne si iniziava a sperimentare l'uso di contenitori in plastica²⁶.

Un'ultima notazione riguarda le conserve ittiche, la cui produzione, nella seconda metà degli anni Sessanta, rimane anch'essa stabile, su una quota prossima ai 700.000 q.li (cfr. Tab. 4)²⁷. Nel 1970 la produzione si componeva per 380.000 q.li di tonno in scatola e per 320.000 q.li di conserve di altri pesci, in particolare sardine, sgombri

²³ Nel quarto fascicolo del 1964 di «Industria conserve» compare un necrologio del cavaliere del lavoro Gino Alfonso Sada, dove il «complesso industriale Simmenthal» era presentato come uno dei primi in Europa nel settore delle conserve animali.

²⁴ Nello stabilimento di Cermenate, la Trinity da alcuni anni produceva tonno in scatola a marchio Rio Mare.

²⁵ *La produzione italiana delle carni in scatola è triplicata in dieci anni*, p. 350.

²⁶ *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 53.

²⁷ In questo caso possiamo documentare una crescita delle produzioni di conserve nel ventennio successivo alla fine della Seconda guerra mondiale; per gli anni immediatamente precedenti il secondo conflitto mondiale sappiamo che, nel 1938, la preparazione di pesci conservati era esercitata in una novantina di strutture, delle quali 39 si dedicavano alla produzione del pesce sott'olio. Sulle produzioni abbiamo il dato del periodo a cavallo tra il 1946 e il 1947, per il quale si prevedeva una lavorazione pari a 15.000 t di prodotto, ripartito in 10.000 t di pesce salato, 5.000 t di «pesce all'olio» e 600 t di pesce marinato (MINISTERO DELLA COSTITUENTE, *Rapporto della Commissione economica*, p. 156). In altra fonte si documenta una produzione di pesce conservato di 10.000 t nel 1938 e di 4.000 t nel 1955 (*Produzione di alimenti conservati nei principali Paesi*). All'inizio degli anni Sessanta la produzione era stimata in 54.000 t e si prevedeva una crescita a 65.000 t nel 1965 (*Previsioni di sviluppo delle industrie alimentari e affini in Italia*, «Industria conserve», 1961, 4, p. 321).

e acciughe²⁸. Le vendite sui mercati esteri erano quasi inesistenti, mentre le importazioni coprivano quasi il 20% del mercato interno. Si importavano conserve di pesce azzurro per oltre 140.000 q.li e di tonno per 30.000 q.li²⁹. La crescita del settore era condizionata dallo sviluppo assai limitato, nel secondo dopoguerra, della 'produzione' della pesca in Italia³⁰. Quest'attività, negli anni del miracolo, non fu in grado di far fronte all'aumento del consumo di pesce fresco e in scatola; nel caso del tonno conservato, la quasi totalità della produzione avveniva con l'utilizzo di materia prima importata, che inoltre subiva processi di prima lavorazione in Paesi a basso costo della manodopera³¹.

Tab. 4 – *Produzione, importazioni, esportazioni e consumo apparente di conserve ittiche (migliaia di q.li)*

	1965	1967	1970
Produzione	730	700	700
Importazione	135	204	170
Esportazione	-	-	10
Consumo apparente	865	900	860

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 52, tab. 9.

Il materiale utilizzato per confezionare il pesce, quasi sempre sott'olio, era la latta. Nel corso degli anni Cinquanta era progressivamente declinata la consuetudine di conservare il pesce in scatole di grande formato, il cui contenuto veniva venduto sfuso e

²⁸ *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 59, tab. 13.

²⁹ Nel corso degli anni Sessanta le importazioni di tonno in scatola si erano dimezzate (*ibidem*).

³⁰ Sia pure in presenza di una significativa modernizzazione della flotta peschereccia italiana nel secondo dopoguerra, il prodotto della pesca non ebbe un grande sviluppo; tra il 1951 e il 1971 si passò da 1,7 a 2,8 milioni di q.li; in particolare il ricavato della pesca di alici, sardi e sgombri salì da 0,8 a 1,1 milioni di q.li circa, sempre nello stesso periodo. Limitatissima rimase la quantità di tonno pescato; nell'anno di massimo sviluppo del settore, il 1967, si pescarono 40.000 q.li di tonno. I dati sono ripresi da ISTAT, *Sommario di statistiche storiche 1926-1985*, p. 216, tab 9.17.

³¹ All'inizio degli anni Sessanta si parlava di una crescente dipendenza dall'estero per la materia prima da inscatolare; a quella data era indispensabile poter procedere, ogni anno, all'«importazione di pesce fresco e congelato in ragione dei tre quarti del consumo dell'industria conserviera nazionale» (*L'importazione di tonnidi per l'industria conserviera*, «Industria conserve», 1961, 4, p. 324).

a peso dai dettaglianti al cliente finale. Il grande formato cominciò a essere riservato al catering, mentre il piccolo consumatore richiedeva sempre più spesso la piccola confezione da 100-200 grammi. Qualche esperimento si stava facendo con scatole in alluminio, mentre non mancava l'uso del vetro, riservato però ai prodotti di pregio o a quelli più elaborati (caviale, filetti di acciughe o di tonno).

Per le sole conserve di tonno, le maggiori aziende ricorrevano a importanti campagne pubblicitarie³². Particolarmente efficace, come già ricordato, fu l'iniziativa promozionale introdotta dalla Trinity, che, con il marchio Rio Mare, entrò nel settore all'inizio degli anni Sessanta, conquistando in poco tempo la leadership nel comparto. Alla fine del decennio Sessanta si registrò un'intensa campagna pubblicitaria da parte della già citata Simmenthal, che stava avviando la produzione di tonno in scatola con il marchio Mare Blu.

Il numero di imprese attive nella produzione di conserve di pesce era superiore a quello delle aziende che operavano nel settore della carne in scatola³³. Nella produzione del tonno in scatola, che stava acquistando un'importanza crescente, operavano una trentina di aziende. Le nove più importanti controllavano il 62-67% del mercato. Interessante notare come questo gruppo fosse composto da operatori che erano attivi solo nel comparto delle conserve ittiche, la Mazzola (marchio Maruzzella), la Palmera, l'Alco e la Safica, alle quali si aggiungevano un'impresa presente anche nel settore della carne in scatola – Trinity (marchio Rio Mare) – e quattro grandi società, le quali, con i loro prodotti, spaziavano nei vari campi dell'industria alimentare: Cirio, Star, De Rica e Arrigoni.

³² Le spese pubblicitarie potevano rappresentare il 3-4% del fatturato.

³³ In questo settore la presenza di aziende controllate da capitale straniero era quasi trascurabile. Al riguardo Sicca segnala una sola azienda, parlando di un mercato che raggiungeva nel 1974 i 137 miliardi di lire (*L'industria alimentare in Italia*, p. 37, tab. 12).

Tab. 5 – *Tonno in scatola. Ripartizione del mercato, 1970*

Azienda	Quota di mercato
Trinity (marchio Rio Mare)	15
Star	12
Mazzola (marchio Maruzzella)	10-12
Palmera	6
Safica	5
De Rica	5
Alco	4-5
Arrigoni	3-4
Cirio	2-3
Altre (compresa Simmenthal con marchio Mare Blu)	33-38
Totale	100

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 63, tab. 15.

Note sui consumi delle principali conserve alimentari

Nel secondo dopoguerra si assistette, in Italia, al generale incremento dei consumi, e di quelli alimentari in particolare, con dinamiche mai sperimentate prima. Tra la fine degli anni Quaranta e i primi anni Cinquanta la crescita permise il recupero dei livelli prebellici, scesi drasticamente negli anni del conflitto. L'incremento più intenso si verificò tra il 1958 e il 1973, quando si superarono largamente i livelli della fine degli anni Trenta, con i paralleli cambiamenti che modificarono profondamente la dieta degli italiani. Crebbe soprattutto il consumo di prodotti proteici, come ad esempio la carne bovina il cui consumo pro capite aumentò da 8,2 chilogrammi, media annua del quinquennio 1915-1955, a 21 kg del periodo 1965-1967³⁴. Nello stesso arco temporale raddoppiò il consumo per abitante di pesce fresco, passando da 4,4 a 7 chilogrammi.

Per il consumo di prodotti conservati disponiamo di alcuni dati che riguardano il pesce e che evidenziano una leggera crescita tra i primi anni Cinquanta e la fine degli anni Sessanta³⁵, con un aumento

³⁴ V. ZAMAGNI, *L'evoluzione dei consumi tra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, p. 181, tab. 5.

³⁵ Zamagni fornisce indicazioni sul consumo di pomodoro, che quasi raddoppia tra

da 2,3 a 2,5 chilogrammi pro capite. Le fonti qualitative mostrano la caduta progressiva del consumo di pesce essiccato o conservato sotto sale, compensato da un crescente interesse dei consumatori per prodotti in scatola con olio d'oliva, e tra questi in particolare per le conserve di tonno.

Il quadro più analitico reso possibile dai dati disponibili per la seconda metà degli anni Sessanta evidenzia una crescita complessiva di questa tipologia di consumi. L'incremento non è certo irrilevante, ma di fatto si concentra nelle conserve vegetali e nei surgelati.

Tab. 6 – *Consumi pro capite di prodotti alimentari conservati*

Prodotti	1964		1970	
	kg	%	kg	%
Carne	0,6	5,3	0,7	3,5
Pesce	1,7	15,1	1,6	8,1
Ortaggi e legumi	5,8	51,3	11,5	58,1
Frutta	3,1	27,4	5,4	27,3
Surgelati	0,1	0,9	0,6	3,0
Totale	11,3	100,0	19,8	100,0

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 33, tab. 3.

I dati disponibili testimoniano dunque di un interesse in aumento per questo genere di prodotti, lasciando tuttavia qualche dubbio sui valori indicati per le conserve ittiche. Abissale rimane infatti la distanza dalle pratiche di consumo degli Stati Uniti, mentre vi è maggiore convergenza con gli andamenti di altri paesi europei (cfr. Tab. 7). Mentre in Italia e in Francia il consumo di carne in scatola e di alimenti surgelati era ancora limitato, molto maggiore era invece in Germania e nei paesi del Nord Europa. Nelle conserve vegetali il dato generale sembrerebbe allineare l'Italia al resto dell'Europa; un esame più dettagliato relativo ai Paesi Cee evidenzia invece differenze sostanziali. Mentre nel nostro paese i consumi continuavano a concentrarsi sulle conserve di pomodoro, nelle altre nazioni della Comunità l'interesse dei consumatori si orientava invece con maggior decisione su legumi e altri ortaggi.

l'inizio degli anni Cinquanta e la fine del decennio successivo, arrivando a superare i 40 kg pro capite, senza tuttavia specificare la percentuale di prodotto fresco e conservato.

Tab. 7 – *Consumo pro capite di prodotti alimentari conservati negli Stati Uniti e in alcuni Paesi europei nel 1967 (kg)*

Prodotti	Carne	Pesce	Ortofrutticoli*	Surgelati	Totale
Paesi e [redditi pro capite in US \$ 1968]					
Stati Uniti [3.570]	6,7	2,9	31,4	27,0	68,0
Svezia [2.821]	4,1	3,5	9,0	10,3	26,9
Germania [1.826]	3,1	1,3	13,8	3,6	21,8
Francia [1.730]	0,8	2,0	12,2	0,8	17,6
Italia [1.149]	0,8	1,7	7,9	0,3	10,7

Fonte: elaborazione da *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 41, tab. 5, e p. 43, tab. 6.

* Esclusi i succhi di frutta.

Tab. 8 – *Consumo pro capite di ortaggi e di legumi conservati nei paesi della CEE nel 1969 (kg)*

	Italia	Germania	Belgio	Francia	Olanda
Pomodoro	7,2	0,6	1,5	1,0	0,7
Altri ortaggi e legumi	2,8	11,7	8,0	12,5	12,5
Totale	10,0	12,3	9,5	13,5	13,2

Fonte: *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 81.

Il più basso livello nel consumo di conserve aveva diverse motivazioni. In Italia, in un contesto in cui l'alimentazione continuava a occupare, nonostante i cambiamenti già in atto, una quota rilevante dei consumi, il cibo aveva ancora una funzione 'dimostratrice', ormai superata nelle economie più avanzate, nelle quali prevale invece un'idea funzionale dell'alimentazione³⁶.

La diffidenza nei confronti degli alimenti in conserva era ancora molto diffusa. Il cibo conservato, infatti, nelle sue diverse varietà, era percepito come una degradazione del prodotto fresco. La situazione cambiava per il tonno e le conserve ittiche. In questo caso, si

³⁶ Sui cambiamenti e sul modo di concepire il consumo alimentare da parte degli italiani, note interessanti in C. HELSTOSKI, *Alimentazione*, in *Storia d'Italia. Annali*, 27, *I consumi*, a cura di S. Cavazza e E. Scarpellini, Einaudi, Torino 2018, pp. 145-150.

era affermata la convinzione che si trattasse di un'evoluzione della materia prima utilizzata. Il prodotto conservato in questo caso non perdeva l'immagine di freschezza, ma anzi acquisiva una diffusa considerazione di qualità anche perché quasi sempre era conservato in olio d'oliva³⁷.

Tab. 9 – *Consumo di conserve e di altri prodotti alimentari trasformati nel 1974*

Posizione nella graduatoria dei comparti dell'industria alimentare italiana	Prodotto	Valore (miliardi di lire, a prezzi al produttore)	% sul totale di questi consumi
1	Formaggi e burro	1.118	11,2
2	Pane	1.100	11,0
3	Vini	1.032	10,3
4	Olio d'oliva	759	7,6
5	Latte	649	6,5
6	Paste alimentari	607	6,1
7	Carni lavorate (salumi)	590	5,9
11	Conserve vegetali	335	3,3
20	Conserve ittiche	137	1,4
24	Surgelati	70	0,7
26	Conserve di carne	57	0,6

Fonte: SICCA, *L'industria alimentare in Italia*, p. 42, tab. 4.

A favore di questi prodotti stavano però intervenendo nuovi elementi che avrebbero contribuito alla crescita dell'interesse nei loro confronti. La facile reperibilità, la lunga conservazione, la possibilità di essere consumati in ogni stagione dell'anno, la comodità d'uso, cresciuta con le scatole di piccola dimensione, erano tutti fattori che

³⁷ Questo diverso orientamento è confermato dal fatto che i consumi pro capite italiani di conserve ittiche erano quelli che si presentavano su livelli non molto diversi da quelli degli altri Paesi europei; in questo caso anche il confronto con gli Usa segnalava una disparità più contenuta; cfr. Tab. 7.

giocavano a favore di questi beni. Il loro consumo era in crescita, specie nelle regioni più industrializzate, dove più frequenti erano le occasioni di consumare cibi fuori casa, spesso nelle mense aziendali, e dove le donne partecipavano sempre più massicciamente al mercato del lavoro. I cambiamenti nell'organizzazione del tempo della componente femminile della popolazione spiega il forte incremento, registrato nella seconda metà degli anni Sessanta, dei prodotti preparati, di salse e condimenti semplici e composti all'interno del segmento del pomodoro delle conserve vegetali³⁸. Il peso di questo genere di consumi alimentari, nel mercato di cibi trasformati in Italia, agli inizi degli anni Settanta è indicato nella Tabella 9.

Come risulta dai dati, quello delle conserve restava un 'piccolo' comparto del settore alimentare, ma non per questo da trascurare da chi voglia conoscere le trasformazioni avvenute nell'articolazione della domanda di cibo nell'Italia del secondo Novecento, come pure nella strutturazione dell'offerta da parte delle imprese impegnate in questo comparto produttivo.

CLAUDIO BESANA

Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

³⁸ *Le prospettive dell'industria conserviera italiana*, p. 74.