

STORIA ECONOMICA

ANNO XXXIII (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

LA NASCITA DELL'INDUSTRIA CONSERVIERA DEL POMODORO A PARMA

La nascita dell'industria di produzione e trasformazione del pomodoro a Parma risale alla seconda metà del XIX secolo, quando le perplessità climatiche circa la possibilità di coltivare nella fredda pedemontana padana un ortaggio diffuso nel Sud dell'Italia vennero superate grazie all'attività sperimentale delle istituzioni agrarie locali. A cavallo tra Otto e Novecento nella provincia di Parma si assiste alla diffusione dell'industria di trasformazione del pomodoro, che diviene in breve una delle più importanti del paese e che viene sostenuta con convinzione dall'Associazione Agraria e dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura.

Pomodoro, industria conserviera, conserva di pomodoro, istituzioni agrarie, sviluppo economico locale

The birth of the tomato production and processing industry in Parma dates back to the second half of the 19th century, when the experimental activity of local agricultural institutions allowed to overcome all the climatic doubts about the possibility of growing a vegetable, very common in the South of Italy, in the cold Po valley. At the turn of the 19th and 20th centuries the province of Parma experienced the spread of tomato processing industry, which quickly became one of the most important of the country, strongly supported by the Associazione Agraria and the Cattedra Ambulante di Agricoltura.

Tomato, canning industry, tomato paste, agrarian institutions, local economic development

Dall'agricoltura all'industria: una lenta trasformazione

L'industrializzazione della provincia di Parma, con l'affermazione dell'industria agroalimentare e della conservazione del pomodoro, iniziò negli ultimi decenni del XIX secolo, come reazione agli effetti della crisi agraria, ponendo le basi per la successiva saldatura tra lavorazioni agricole e produzioni industriali. Si trat-

ta di un processo importante, che mostra una linea di continuità con gli sviluppi successivi e che permette alla provincia Parma di cominciare a superare le croniche condizioni di arretratezza socioeconomica¹, che rappresentavano un'eredità sostanziosa e di lunga durata².

Nei primi decenni del XX secolo la struttura del sistema manifatturiero locale si era già in larga parte definita. La crescita mostrava tuttavia segnali contraddittori, con l'alternanza di fasi espansive che non riuscivano a superare, però, le strozzature strutturali, determinate per lo più dal limitato livello tecnologico delle imprese, che rendevano instabile l'evoluzione. Una prima avvisaglia di tali problemi si percepì nel biennio 1912-1913, che, come del resto al livello nazionale³, rappresentarono per Parma anni particolarmente difficili. La crisi investì l'intero settore manifatturiero, sebbene con modalità differenti: particolarmente colpiti furono i settori del vetro e della meccanica, sviluppatasi entrambi grazie all'espansione del pomodoro. L'epicentro della crisi fu tuttavia rappresentato dal settore della trasformazione del pomodoro, che risentì, oltre che del deficit di competitività, anche della crescita eccessiva del numero delle imprese di trasformazione, molte delle quali entrate nel mercato seguendo l'onda della "febbre del pomodoro" degli ultimi anni dell'Ottocento. Al tempo stesso, si registrò, tuttavia, una buona tenuta del settore alimentare nel suo complesso. Pur trattandosi di una crisi congiunturale, non mancarono però effetti sociali preoccupanti. La disoccupazione crebbe rapidamente sostenendo l'aumento del

¹ F. BARBUTI, *Monografia dell'agricoltura parmense compilata per incarico della Giunta parlamentare per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia*, Tipografia Giacomo Ferrari, Parma 1880; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Statistica industriale. Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Parma*, Tipografia Eredi Botta, Roma 1890; S. JACINI, *I risultati della inchiesta agraria (1884). La situazione dell'agricoltura e dei contadini italiani dopo l'Unità*, Einaudi, Torino 1976; A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, Einaudi, Torino 1973.

² P.L. SPAGGIARI, *Problemi dell'agricoltura e commercio dei grani negli Stati parmensi nella prima metà dell'800*, «Studi Parmensi», 1 (1959), pp. 329-358; ID., *Economia e finanza degli Stati Parmensi (1814-1859)*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milano 1961; ID., *L'agricoltura negli Stati Parmensi dal 1750 al 1859*, Banca commerciale italiana, Milano 1966.

³ V. CASTRONOVO, *La storia economica*, in *Storia d'Italia*, IV, *Dall'Unità ad oggi*, a cura di C. Vivanti e R. Romano, Einaudi, Torino 1975, t. 1, p. 191 e sgg.

flusso migratorio dei lavoratori, computabile nel 1913 in quattordicimila unità annue⁴.

Alla vigilia della Prima guerra mondiale l'economia parmense appariva comunque profondamente trasformata rispetto agli anni bui della crisi agraria, mostrando di aver saputo approfittare – pur con tutti gli elementi di contraddizione che ancora la contraddistinguevano – del positivo andamento dell'economia nazionale nel quindicennio precedente come pure del ciclo economico più generale⁵.

Agricoltura e industria si stavano sviluppando parallelamente portando alla stretta integrazione tra agricoltura, zootecnia e attività manifatturiere⁶. Il Censimento del 1911 mostra un'immagine emblematica dell'industria parmense: il 63% delle imprese opera nel settore agroalimentare, dando lavoro al 44% della manodopera occupata. Settore robusto, ma al tempo stesso ancora molto fragile, ove si consideri che oltre il 90% delle imprese conta meno di dieci lavoratori e che il livello di meccanizzazione è ancora particolarmente limitato.

Molto importanti per i destini dell'industria agroalimentare locale, e in particolare di quella del pomodoro in scatola, sono le dinamiche conseguenti alla Prima guerra mondiale. Le imprese agroalimentari che dipendevano dalle commesse militari conobbero, infatti, un periodo molto positivo di crescita, cui fecero riscontro, tuttavia, andamenti opposti nei comparti non interessati dalla domanda pubblica di guerra. Questi ultimi, andarono incontro a una fase di stagnazione che

⁴ M. PALAZZI, *Nascita di un'economia agro-industriale. Città e campagna a Parma dall'Unità agli anni Trenta*, in *Comunisti a Parma*, Atti del convegno di Parma, 7 novembre 1981, a cura di F. Sicuri, Grafiche STEP, Parma 1986, pp. 98-99.

⁵ Su questi aspetti cfr. G. TONIOLO, *Storia economica dell'Italia liberale (1850-1918)*, il Mulino, Bologna 1988, p. 159 e sgg., e V. ZAMAGNI, *Dalla periferia al centro. La seconda rinascita economica dell'Italia (1861-1990)*, il Mulino, Bologna 1993.

⁶ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DI STATISTICA, *Riassunto delle notizie sulle condizioni industriali del Regno*, II, Roma 1905-1906; CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DELLA PROVINCIA DI PARMA, *Qualche notizia sull'andamento dell'agricoltura, delle industrie e del commercio in provincia di Parma nel 1910*, Parma 1911; CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI DI PARMA, *Qualche notizia sull'andamento delle industrie e del commercio della provincia di Parma durante il 1907*, Parma 1908; CAMERA DI COMMERCIO DI PARMA, *Brevi cenni sulla vita economica della provincia di Parma, 1903-1910*, Parma 1911; BOLLETTINO UFFICIALE DEL MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Le condizioni industriali e commerciali della provincia di Parma nel 1906 e nel I trimestre del 1907*, Roma 1907.

impedì la realizzazione degli investimenti necessari per aggiornare gli impianti di produzione⁷. In ogni caso, le industrie alimentari di Parma che entrarono sotto il controllo del Comitato regionale di mobilitazione industriale – Barilla e Bormioli tra queste – beneficiarono di una considerevole espansione produttiva e di un generale irrobustimento della struttura organizzativa. Non marginali, ancorché transitori, i cambiamenti avvenuti nella tradizionale struttura occupazionale, con la manodopera femminile chiamata a sostituire gli uomini, per lo più impegnati sui fronti di guerra. Una circostanza eccezionale, che permise però di limitare le difficoltà nel mondo del lavoro provocate dalla difficile congiuntura bellica⁸.

Le battute d'arresto della guerra iniziarono a essere superate agli inizi degli anni Venti. In particolare, dal 1922 al 1925, l'agricoltura locale supera tutte le difficoltà precedenti e conosce una fase positiva, sostenuta dall'aumento dei prezzi e dalla generale stabilizzazione economica provocata dall'ascesa al potere del fascismo. Tutto ciò, in sintonia con le più generali tendenze europee, darà slancio all'economia italiana⁹ sino al raffreddamento causato dalla Quota 90 e dalla successiva crisi economica mondiale.

L'evoluzione manifatturiera di Parma è rilevante. Dal 1911 al 1927 le imprese crescono del 45% a fronte di un incremento occupazionale del 32%, a testimonianza del ruolo trainante delle imprese di piccola dimensione¹⁰. L'industria del pomodoro ricopre un ruolo determinante. Nel 1924 le imprese conserviere di Parma che operavano nel mercato nazionale erano circa settanta, con una crescente capacità di accedere al mercato delle esportazioni. È una fase importante dell'economia locale, che mette in evidenza i rapporti sempre più stretti e organici tra agricoltura e industria di trasfor-

⁷ Sugli effetti dell'economia di guerra sui settori industriali, cfr. A. CARACCILO, *La crescita e la trasformazione della grande industria durante la prima guerra mondiale*, in *Lo sviluppo economico in Italia: storia dell'economia italiana negli ultimi cento anni*, a cura di G. Fuà, Franco Angeli, Milano 1969, III, pp. 195-247.

⁸ L. BRUNAZZI, A. MORA, *Aspetti della condizione femminile a Parma nel primo dopoguerra*, «Aurea Parma», 3 (1981), p. 274 e sgg.; *Il libro d'oro delle donne dell'agro parmense. Le donne premiate negli anni di guerra 1916-1917*, a cura di A. Bizzozero, Pelati, Parma 1920.

⁹ R. PETRI, *Storia economica d'Italia. Dalla grande guerra al miracolo economico (1918-1963)*, il Mulino, Bologna 2002, p. 73 e sgg.

¹⁰ L. BERGONZINI, *Il mercato del lavoro nell'industria emiliana*, in CAMERA DEI DEPUTATI, *Atti della Commissione parlamentare d'inchiesta sulla disoccupazione, Monografie regionali, Emilia*, III, t. 2, Roma 1953.

mazione. Lo scenario produttivo, tuttavia, non era ancora del tutto maturo. In questi anni, infatti, erano ancora numerose le attività di trasformazione che avvenivano all'interno dell'organizzazione produttiva agricola, testimoniando di come la separazione tra agricoltura e industria fosse un processo ancora in divenire e che la vera modernizzazione del settore sarebbe avvenuta solo in seguito, a cavallo tra anni Trenta e secondo dopoguerra.

La 'febbre rossa'

Sul grande sviluppo dell'industria della conserva di pomodoro nel Parmense hanno pesato due fattori 'esterni' molto importanti, che questa ricerca ha iniziato a mettere a fuoco: l'affermazione del suo uso nella cucina popolare italiana (ufficialmente sanzionata nel 1891 dalla pubblicazione da parte di Pellegrino Artusi del suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*¹¹) e l'attività di sostegno/supporto svolta dalle istituzioni locali, soprattutto di quelle che operavano nell'ambito agrario¹².

La crescente domanda del 'nuovo' condimento determinò infatti la necessità di rompere i vincoli imposti dalla stagionalità (il pomodoro fresco era disponibile solo da agosto a novembre), obbligando a trasformare la materia prima in prodotto da conserva. Inizialmente la sua coltivazione si diffuse soprattutto nelle regioni centro-meridionali (Campania e Sicilia in particolare), ma conobbe in breve una rapida espansione anche nel parmense in seguito allo sviluppo dell'industria conserviera, che si avvale di contributi importanti nel campo della sperimentazione, sia sulla coltivazione che sulla lavorazione, da parte delle istituzioni agrarie locali.

I primi esperimenti della coltivazione del pomodoro a Parma – sino a quel momento l'area interessata era quella centro-meridiona-

¹¹ Pellegrino Artusi ebbe il merito di affermare un codice gastronomico dell'Italia unita. In questo modo, il pomodoro, già presente nella cultura gastronomica borghese napoletana, divenne di uso comune in tutta la nazione, soprattutto sotto forma di salsa con cui condire la pasta, in particolare gli spaghetti, altrimenti chiamati vermicelli. A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999, pp. 64 e 137-139; M. MONTANARI, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari 2019.

¹² G. PEDROCCO, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998.

le – iniziarono dopo l'unificazione del Regno, grazie all'attività di Carlo Rognoni, professore di agronomia e contabilità rurale al Regio Istituto Tecnico di Parma. Le prime sperimentazioni durarono circa un decennio mostrando che l'utilizzo del pomodoro nelle rotazioni agricole al grano rendeva possibile un sensibile aumento della produttività dei terreni. Il vero inizio della 'corsa all'oro' nel Parmense coincise tuttavia con la crisi agraria degli anni successivi, quando la caduta dei prezzi agricoli impose la ricerca di alternative produttive più profittevoli. Molto importante sarà l'azione della Cattedra ambulante di agricoltura¹³ che avrebbe studiato concretamente gli effetti dell'introduzione del pomodoro, prodigandosi con conferenze e pubblicazioni specifiche affinché gli agricoltori introducessero tali colture nei propri campi.

Questo processo non sarebbe stato, tuttavia, semplicissimo. Il territorio di Parma era infatti caratterizzato da un modello organizzativo dell'agricoltura – e dell'economia in genere – fortemente conservatore e per sua intrinseca caratteristica estremamente refrattario all'innovazione. La Cattedra ambulante di agricoltura, guidata dal direttore Antonio Bizzozero, dovette dunque operare per il superamento delle inerzie, che contribuivano a rendere il sistema economico locale ancora scarsamente reattivo e poco efficace. Lo shock della crisi agraria, unita a un'Associazione Agraria estremamente aperta all'innovazione, rappresenterà una 'terapia' efficace per accantonare le inerzie e rendere possibile la massiccia introduzione del pomodoro nell'agricoltura locale¹⁴. L'aumento delle superfici coltivate a pomodoro venne ovviamente a creare nuove 'criticità positive' nel sistema economico locale. Stagionalmente, produsse un deciso incremento del livello occupazionale e, considerata la necessità di investimenti crescenti per la realizzazione degli impianti di trasformazione, divenne un potente stimolatore del credito, elemento determinante per la fondazione e la diffusione di nuovi istituti bancari.

Lo scatto definitivo verso la produzione industriale delle conserve di pomodoro fu agevolato dall'introduzione di alcune importanti innovazioni nelle tecniche di fabbricazione, tra cui il passaggio dal

¹³ Sulle Cattedre ambulanti cfr. *L'istruzione agraria, 1861-1928*, a cura di A.P. Bidolli e S. Soldani, Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Roma 2001.

¹⁴ Sull'Associazione Agraria di Parma, sulle sue propensioni innovative, sulle sue capacità di influire sulla scena politica locale, come pure sulle sue pulsioni politiche più retrograde si veda S. ADORNO, *Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana*, Diabasis, Reggio Emilia 2007.

sistema dell'essiccazione a quello della conservazione, con l'adozione del metodo Appert¹⁵, che permise di immettere in un mercato in rapida crescita grandi quantità di conserve artigianali. Ricordiamo, infatti, che nel Parmense si afferma soprattutto la produzione di pomodoro concentrato e di passata, mentre la produzione di pomodori pelati era per lo più localizzata nelle aree del Sud. Per fare fronte all'eccesso estivo di produzione, i contadini iniziarono le prime, pionieristiche pratiche di conservazione. Prima di tutto, il pomodoro tritato e privato di semi e bucce veniva lungamente bollito, ottenendo un sugo scuro estremamente denso, che veniva poi fatto essiccare al sole. Si trattava della cosiddetta 'conserva nera', che veniva confezionata in pani, commercializzata avvolta in carta oleata (talvolta per il mercato estero veniva protetta da una scatola di latta, senza tuttavia fare ricorso alla sterilizzazione e al sottovuoto) e venduta al taglio. Un'esigua quantità di questo prodotto fortemente concentrato era sufficiente per dare la colorazione e il sapore del pomodoro a ogni preparazione culinaria. Con la successiva introduzione del sistema Appert, e anche con l'utilizzo dei primi macchinari, il settore conserviero subì una brusca accelerazione, che comportò la crescita del settore di trasformazione, come anche il cambiamento della conserva concentrata, che assunse l'attuale colore rosso intenso e iniziò a essere confezionata in lattine di banda stagnata.

Nel frattempo, gli studi sulla conservazione degli alimenti si moltiplicarono e si diffusero, mettendo a disposizione della nascente industria agro-alimentare numerose innovazioni produttive, che resero possibile l'esportazione dei prodotti in mercati sempre più distanti, contribuendo a creare le condizioni per il decollo dei moderni sistemi di distribuzione dei prodotti agro-industriali¹⁶.

L'esistenza di un bacino di domanda già ampio, ma potenzialmente sempre maggiore, incentivò la crescita dimensionale delle imprese artigiane, con l'adozione di forme di organizzazione produttiva più efficaci. Lo sviluppo del sistema produttivo locale venne infatti stimolato dalla positiva situazione economica internazionale esistente alla fine del XIX secolo. I dati in nostro possesso a tale riguardo non lasciano margini di dubbio: dai 3.000 q.li annui prodotti alla metà degli anni '80 si passò, agli inizi del Novecento, a circa 40.000 q.li. Si tratta

¹⁵ Sulla diffusione del metodo cfr. PEDROCCO, *La conservazione del cibo*, p. 414 e sgg.

¹⁶ CAPATTI, MONTANARI, *La cucina italiana*, pp. 296-302.

di una crescita rilevante, che sottolinea con chiarezza la dimensione dei processi in atto nell'industria parmense.

Ovviamente, non siamo che agli albori dell'avventura industriale del pomodoro. Molti tratti artigianali erano ancora presenti nelle fasi di lavorazione, tra cui il tradizionale sistema dell'ebollizione. In breve, però, iniziarono a diffondersi le prime *boules*, che diedero inizio al processo di meccanizzazione e contribuirono alla crescita sia della qualità del prodotto che della produttività delle lavorazioni. In questa fase, considerando la semplicità dei processi produttivi, le barriere all'ingresso erano ancora relativamente basse. Si trattava infatti di un'industrializzazione con bassi bisogni tecnologici, a basso consumo d'energia e con modeste necessità di capitali: tre condizioni che agevolarono lo sviluppo del settore conserviero della provincia di Parma. Decisivo, comunque, l'apporto istituzionale al processo di sviluppo, con un'attività proattiva nel sostegno alla diffusione capillare delle innovazioni. Da sottolineare con enfasi il ruolo della Cattedra ambulante d'agricoltura che, nel 1907, mise a disposizione degli agricoltori nuove varietà di piante selezionate, che allungarono la finestra produttiva del pomodoro e ne migliorarono le qualità organolettiche. Allo stesso modo, molto importante fu anche il ruolo delle istituzioni politiche – amministrazione comunale e provinciale – che sostennero e stimolarono in vari modi lo sviluppo territoriale.

La domanda di pomodoro

La crescita costante della capacità produttiva della filiera del pomodoro incontrò rapidamente una prima strozzatura: la domanda interna non era infatti in grado di assorbire l'intera produzione di pomodoro fresco e conservato¹⁷. È dunque per fronteggiare questo problema che si rese necessario guardare con maggior convinzione ai mercati esteri, destinati a divenire in seguito lo sbocco privilegiato del distretto agro-alimentare di Parma. Nella prima decade del Novecento la produzione italiana di pomodoro conservato si concentrava per lo più in tre aree: la Campania, la provincia di Piacenza e quella di Parma. È in quest'ultima area territoriale che, tra il 1906 e il 1912, l'industria delle

¹⁷ A. BIZZOZERO, *Conversazione di Dicembre*, «L'Avvenire Agricolo», dicembre 1911, p. 463.

consERVE di pomodoro concentrato divenne la più importante d'Italia, con la creazione di impianti di trasformazione con livelli di modernità e produttività paragonabili a quelli europei più avanzati.

Il periodo della *Belle Époque* coincise a Parma con il periodo della 'febbre del pomodoro': il mondo economico locale non andava alla ricerca di pepite d'oro, ma, grazie al considerevole aumento della profittabilità della filiera, sempre più furono gli imprenditori che entrarono nel settore della produzione conserviera. L'alta 'mortalità' delle nuove imprese fu compensata dall'elevato numero delle start-up, che contribuirono alla costruzione di un comparto produttivo in costante ascesa e che, col tempo, alle lavorazioni del pomodoro avrebbe affiancato anche quelle del tonno in scatola e delle acciughe sotto sale e sott'olio, utilizzando saperi e tecnologie tutto sommato equivalenti.

Le imprese conserviere raggiunsero rapidamente il numero di 50 unità, insediate indifferentemente nella pedemontana – ove la coltivazione del pomodoro aveva attecchito, a dispetto delle iniziali perplessità relative ai rigidi inverni padani – e nella parte di pianura intorno alla via Emilia e verso le sponde del Po. Col tempo, tuttavia, la crescita del settore si coniugò all'aumento del livello della concorrenza, circostanza che richiese l'introduzione di nuove innovazioni, determinò la necessità di crescenti risorse finanziarie da destinare agli investimenti e comportò la costituzione delle prime società di capitali per rispondere a queste nuove esigenze. In questa seconda fase dello sviluppo dell'industria delle conserve di pomodoro le barriere finanziarie all'ingresso aumentarono sensibilmente: la costruzione di impianti di trasformazione capaci di reggere la crescente concorrenza comportava il parallelo incremento degli investimenti, ammortizzabili ora in tempi più lunghi e, soprattutto, non più sostenibili solamente attraverso l'autofinanziamento.

La rapida evoluzione dei mercati rese dunque obsoleta e inadeguata l'organizzazione domestica della produzione, obbligando ad aumentare la scala produttiva e a utilizzare tecnologie più avanzate. Questa evoluzione, che avrebbe reso più efficaci i processi produttivi, comportava ovviamente un sistema di credito capace di sostenere la crescente necessità di investimenti¹⁸, come pure di

¹⁸ Sul sistema bancario di Parma cfr. M. DALL'AGLIO, *Il frutto del denaro: la Cassa di Parma dal 1860 al 1895*, e A. SAGUATTI, *La Cassa di Risparmio di Parma negli anni della prima trasformazione dell'economia e della società (1896-1929)*, entrambi

un quadro istituzionale locale capace di intercettare i bisogni del sistema produttivo e di intervenire con prontezza ed efficacia – nell’ambito delle competenze sue proprie, per lo più sotto forma di economie esterne – per accompagnare la crescita dell’economia locale¹⁹. È in questa fase che si verificò la crescente specializzazione delle imprese agro-alimentari, a testimonianza di un settore in via di maturazione.

Lo sviluppo dell’industria conserviera del pomodoro produsse effetti positivi sull’intera economia locale sostenendo la crescita di altre attività manifatturiere collegate alla trasformazione del pomodoro: da quella meccanica che produceva macchinari per la trasformazione – non va dimenticato, peraltro, che il comparto della Food Machinery rappresenta oggi una delle attività più rilevanti dell’economia locale – a quella del legno e del vetro impiegati nel packaging, sino alle già citate imprese conserviere di tonno e acciughe che utilizzavano tecnologie e competenze già sperimentate nell’ambito della trasformazione del pomodoro.

Dalle sfide della guerra alla crisi del '29

Alla vigilia della Prima guerra mondiale, la struttura dell’industria di trasformazione del pomodoro di Parma aveva ormai raggiunto dimensioni ragguardevoli: nel corso della stagione del pomodoro, che si estendeva su due mesi, si raggiungeva un picco occupazionale di circa 3.000 addetti con un monte salariale di poco meno di 600 mila lire. Venivano consumate circa 20.000 tonnellate di carbone per un controvalore di circa un milione di lire. A monte e a valle del processo principale (packaging e smaltimento dei cascami del pomodoro) si generava occupazione per circa due milioni di lire²⁰.

Una prima battuta d’arresto si registrò nel corso del conflit-

in *Banche locali e sviluppo dell’economia. Parma e la Cassa di Risparmio*, a cura di G.L. Basini e G. Forestieri, Giuffrè, Milano 1989.

¹⁹ S. MAGAGNOLI, *L’età giolittiana (1898-1915)*, in *Storia di Parma*, VII, t. 1, *Il Novecento. La vita politica*, a cura di G. Vecchio, MUP, Parma 2017, pp. 7-35.

²⁰ CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI PARMA, *Industrie delle conserve alimentari. Relazione della Camera*, «Bollettino della Camera di Commercio», 31 agosto 1913, p. 5.

to, sia per le scelte della Mobilitazione industriale sia soprattutto a causa del blocco delle esportazioni²¹. La ripresa economica del dopoguerra, difficile in numerosi settori manifatturieri²², fu invece molto rapida nel settore delle conserve, tanto che già nel 1919 il volume delle esportazioni – in cui sempre maggiore centralità avevano però i pomodori pelati in barattolo, che sostituivano il più costoso concentrato – si riallineò ai valori dell'anteguerra. Queste particolari condizioni furono il risultato di numerosi elementi, tra cui molto importante fu il crescente sostegno dello Stato alle esportazioni, che rappresentavano uno degli sbocchi commerciali più significativi. In effetti, come si può osservare nella Tabella 1, il flusso delle esportazioni fu in costante crescita, particolarmente nel quinquennio 1921-1925. In ogni modo, il picco venne raggiunto nel periodo successivo, malgrado gli influssi deflazionisti di Quota 90 che penalizzarono le esportazioni italiane spostando le scelte dei consumatori su prodotti meno costosi, come appunto i già citati pomodori pelati in lattina.

È questa la testimonianza che l'industria del pomodoro – nella fase che va dalla svolta deflazionistica del regime all'esplosione della crisi del '29 – fu in grado di difendere efficacemente le proprie posizioni, mantenendo inalterati i livelli produttivi grazie al sostegno di una domanda che si mantenne relativamente sostenuta²³. Il Censimento del 1927 mostra l'anatomia di un sistema economico ancora sospeso tra vocazioni tradizionali e il nuovo volto produttivo agroalimentare: il tessile era al primo posto per numero di imprese (23,5%), seguito dall'alimentare (16,9%) e dalla meccanica (9,8%). I settori alimentare e meccanico contavano tuttavia un elevato numero di lavoratori (27,6% contro il 14,8% del tessile)²⁴.

²¹ *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, a cura di R. Bachi, Laterza, Bari 1926, pp. 491-492; l'autore cita un Decreto della Prefettura concernente l'annata agricola 1917-18.

²² CASTRONOVO, *La storia economica*, p. 206 e sgg.

²³ La crisi colpisce profondamente l'intero sistema economico locale. A questo proposito è significativo evidenziare due dati: l'aumento del valore dei prestiti bancari nel periodo 1927-29 con la parallela diminuzione dei depositi. SAGUATTI, *La Cassa di Risparmio di Parma*, p. 305.

²⁴ PALAZZI, *Nascita di un'economia agro-industriale*, pp. 107-108.

Tab. 1 – *Esportazioni nazionali di conserva di pomodoro, 1919-1929*

Anno	Conserva		Pomodori pelati		Totale q.li	% export su produzione
	q.li	%	q.li	%		
1919	179.312	57,1	134.757	42,9	314.069	-
1920	229.730	68,6	105.040	31,4	334.770	-
1921	239.483	80,5	57.892	19,5	297.375	-
1922	-	-	-	-	378.978	-
1923	192.376	46,0	225.817	54,0	418.193	36,7
1924	352.160	54,7	291.293	45,3	643.453	-
1925	404.062	41,6	568.392	58,4	972.454	-
1926	425.565	42,3	581.000	57,7	1.006.565	-
1927	401.654	41,3	570.815	58,7	972.469	69,8
1928	327.921	35,0	608.103	65,0	936.024	68,8
1929	450.077	32,7	926.029	67,3	1.376.106	58,6
1930	385.444	51,7	360.122	48,3	745.566	69,0
1931	314.342	39,1	489.414	60,9	803.756	-
1932	258.979	34,8	485.662	65,2	744.641	-
1933	244.184	35,2	449.816	64,8	694.000	-
1934	254.839	34,8	478.000	65,2	732.839	-
1935	-	-	-	-	-	-
1936	203.919	41,2	290.955	58,8	494.874	36,1
1937	329.881	37,9	540.448	62,1	870.329	56,2
1938	298.549	32,1	630.948	67,9	929.497	67,4

Fonte: nostra elaborazione su dati pubblicati da I. PERGREFFI, *L'industria del pomodoro a Parma tra la fine dell'Ottocento e la Seconda guerra mondiale*, Tecnograf, Reggio Emilia 1994, pp. 142, 144 e 191.

La crisi colpì un'industria ancora quasi interamente orientata alla produzione di beni di consumo determinando il significativo calo dell'attività²⁵. Tale circostanza, insieme alla parallela crisi del sistema bancario locale, portò molti imprenditori al collasso economico, con

²⁵ Nel 1933, il Consiglio dell'economia corporativa stima che gli impianti utilizzino solo il 50% della propria capacità produttiva. Cfr. E. PAVARANI, G. TAGLIAVINI, *La memoria storica di una formula imprenditoriale bancaria. L'evoluzione della Cassa*

effetti sociali molto pesanti. L'aumento esponenziale della disoccupazione, con il conseguente peggioramento delle condizioni di vita dei lavoratori, fu uno dei fenomeni più rilevanti dell'intera vicenda. Alla fine del 1933 i disoccupati erano il 18,5% della popolazione attiva, con punte del 24% nel settore delle costruzioni, del 29% nella meccanica e del 38% nell'industria alimentare²⁶.

Queste condizioni cambiarono in modo significativo solo nel successivo decennio, malgrado la produzione di conserve fu penalizzata dagli effetti della crisi economica, come pure dalle scelte politiche del regime fascista. Le sanzioni economiche e il sostegno all'economia di guerra (due fattori che si saldano alla metà degli anni Trenta) causarono, in effetti, l'arresto della crescita di un settore manifatturiero concentrato in gran parte sulla domanda estera. L'intero decennio fu comunque caratterizzato da andamenti altalenanti: tra il 1934 e il 1935 (biennio di una più generale ripresa economica del paese) l'industria conserviera attraversò una fase positiva, che si accompagnò all'aumento dei volumi, alla diminuzione dei costi industriali unitari (grazie ad alcune innovazioni tecniche nei macchinari per la lavorazione delle materie prime²⁷) e alla ripresa del livello dei prezzi, con il conseguente e significativo aumento dei profitti. Più in generale, tra il 1935 e il 1936 – in linea con gli andamenti generali registrati dall'economia nazionale²⁸ – l'intero sistema economico parmense trasse beneficio dalla ripresa dei prezzi e dei mercati per rilanciare la propria vitalità.

L'agricoltura, sia nella parte delle colture industriali sia in quella cerealicola, mostrò così la capacità di recuperare slancio e competitività, una tendenza che caratterizzò pure le componenti più dinamiche del comparto manifatturiero, che «non modific[ò] sostanzialmente la sua composizione strutturale, ma proced[ette] tuttavia a graduali ammodernamenti degli impianti» e a un vasto processo di innovazione tecnologica²⁹. Si trattò di una fase di trasformazione che accomunò – pur con intensità diverse – tutta l'economia regionale e che, nel caso parmense, appare rilevatrice del processo di ristrutturazione.

di Risparmio di Parma e del contesto economico locale, in *Banche locali e sviluppo dell'economia*, pp. 387-388.

²⁶ PALAZZI, *Nascita di un'economia agro-industriale*, p. 110.

²⁷ F. EMANUELE, *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Hoepli, Milano 1944, pp. 334-336.

²⁸ PETRI, *Storia economica d'Italia*, p. 117 e sgg., e ZAMAGNI, *Dalla periferia al centro*, p. 366 e sgg.

²⁹ PALAZZI, *Nascita di un'economia agro-industriale*, p. 111.

turazione industriale di alcuni settori. In questi anni si assistette all'affermazione di aziende alimentari di grande dimensione – Cirio e Althea, ad esempio – mentre Eridania rafforzò la propria presenza nell'economia locale con l'apertura di un secondo stabilimento a Fontanellato.

Tuttavia, già nel 1936, il comparto conserviero entrò in un cono d'ombra accusando pesantemente gli effetti delle sanzioni economiche comminate all'Italia dalla Società delle Nazioni per l'aggressione all'Etiopia, solo parzialmente compensati dagli acquisti di estratto di pomodoro effettuati dall'Esercito Italiano. Segnali di ripresa, invece, si registrarono nel biennio successivo quando l'applicazione delle sanzioni divenne tacitamente più blanda e lo Stato aumentò il volume delle commesse militari³⁰.

Andamenti altalenanti che non impedirono tuttavia alla produzione di pomodoro parmense di mantenere quote di assoluto rilievo per tutto il decennio, non solo in rapporto alla produzione regionale ma anche a quella nazionale. In questo modo, alla vigilia della Seconda guerra mondiale, Parma poteva confermare il proprio ruolo di polo leader nella trasformazione del pomodoro, registrando un sostanziale aumento della produzione, del numero di lavoratori (+80%) e della classe dimensionale delle imprese (Tabella 2).

Tab. 2 – *Imprese, occupati, produzione ed esportazioni dell'industria conserviera di Parma*

Anno	Imprese	Occupati	Occupati per impresa	Produzione (q.li)	Export (q.li)
1933	58	2.000	34,5	165.000	30.000
1934	64	2.727	42,6	200.000	25.000
1935	65	3.240	49,9	250.000	-
1936	67	3.620	54,0	230.500	-

Fonte: nostra elaborazione su dati pubblicati in M. GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro nella provincia di Parma dalla fine dell'800 alla seconda guerra mondiale. Un contributo alla storia dell'industrializzazione nella provincia di Parma*, Università di Parma, Facoltà di Economia e Commercio, Tesi di laurea, A.A. 1984-85, pp. 412-415.

³⁰ CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA CORPORATIVA DI PARMA, *La vita economica della provincia di Parma nell'anno 1935*, Parma 1935, p. 188.

Conclusioni

Alla luce di quanto scritto sinora, è possibile tracciare alcune prime considerazioni conclusive, la più significativa delle quali riguarda il modo in cui il sistema agro-industriale locale reagì agli effetti della crisi degli anni Trenta. Complessivamente, è accreditabile l'ipotesi che il nucleo industriale agro-alimentare parmense uscì dalla crisi estremamente rafforzato, iniziando un percorso di concentrazione dimensionale e di adozione di processi produttivi sempre più avanzati sul piano tecnologico. Si tratta di una delle principali peculiarità dell'industria agro-alimentare parmense, che ritroveremo anche in successivi periodi, e che è possibile sintetizzare come la capacità di trarre vantaggio dalle congiunture negative per realizzare processi di accumulazione (dimensionale e tecnologica) per rendere più veloce il rilancio in occasione della ripartenza del ciclo economico. In questo modo crisi agraria e depressione del '29 ebbero per l'economia locale la stessa funzione, permettendo al comparto agro-alimentare di crescere, sia in termini assoluti che relativi.

La leadership che iniziò a prendere forma in età giolittiana e negli anni Trenta sarebbe diventata ancora più pronunciata alla fine della Seconda guerra mondiale e nel successivo periodo di forte crescita dei mercati e dei consumi alimentari. La ripresa generale dell'economia italiana, e le grandi opportunità rese possibili dalla costruzione del mercato unico europeo, ebbero un ruolo importante nel sostenere questo primato, così come altrettanto rilevante fu il rinnovato sostegno delle istituzioni pubbliche. Un ruolo chiave fu inoltre svolto dalla Stazione Sperimentale per la coltivazione del pomodoro e l'industria conserviera, istituzione costituita già nel 1924, che ancora oggi svolge un ruolo importantissimo nella ricerca nel campo delle tecniche di trasformazione alimentare³¹. Una situazione ottimale, da molti punti di vista, che avrebbe facilitato, negli anni della Ricostruzione, la nascita di molte nuove aziende di trasformazione destinate a divenire la spina dorsale dell'attuale Food Valley parmigiana.

STEFANO MAGAGNOLI
Università di Parma

³¹ M.G. ATTOLINI, M. DALL'ORTO, A. ZANLARI, *Alla ricerca del futuro. I novant'anni della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*, a cura di G. Gonizzi, Edicta Edizioni, Parma 2012.