

# STORIA ECONOMICA

*A N N O X X V ( 2 0 2 2 ) - 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](mailto:ldematteo@alice.it).

*Direzione:* e-mail: [direzione@storiaeconomica.it](mailto: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](http://www.edizioniesi.it); e-mail: [periodici@edizioniesi.it](mailto: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 XXV (2022) - n. 2

- Paolo Pecorari (1943-2022)* p. 269  
*Paolo Pecorari. Un profilo biografico e professionale*, di Mario Robiony » 271

L'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ETÀ CONTEMPORANEA.  
PRODUZIONE, CONSUMO, CONTROLLI E TECNOLOGIA  
(XIX-XX SECOLO)  
a cura di Stefano Magagnoli

- L'altro volto della manifattura. L'industria conserviera italiana tra Otto e Novecento: un'introduzione* di Stefano Magagnoli » 277

Parte I - La lavorazione del pomodoro

- CLAUDIO BARGELLI, STEFANO MAGAGNOLI, *La "febbre rossa". La nascita del "distretto del nord" delle conserve di pomodoro (Parma, XIX-XX secolo)* » 289

- LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, *Cooperare per crescere: il Consorzio Casalasco del Pomodoro* » 319

- RENATO GHEZZI, *L'industria del pomodoro in scatola e l'emigrazione italiana* » 343

Parte II - La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce

- MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, *Tempi moderni a tavola: carne in scatola, estratti, brodi e dadi in Italia tra XIX e XX secolo* » 367

- DARIO DELL'OSA, *Produzione e consumo di conserve alimentari per uso militare in Italia (1860-1940)* » 395

EZIO RITROVATO, <i>Tra mercato, politica e Stato: l'industria di conserve</i> La Rocca	» 417
FRANCA PIROLO, <i>Un'azienda conserviera siciliana: la "Tonnara San Cusumano Nino Castiglione"</i>	» 437
Parte III - La scienza applicata ai cibi e ai contenitori: gli esperti e le leggi	
LAURA PROSPERI, <i>Nicolas Appert, eroe moderno dell'anti-spreco: tecnica, scienza e tecnica senza scienza</i>	» 463
GIANPIERO FUMI, <i>Secondo gli esperti e le leggi. La nascita di un regime istituzionale per i prodotti alimentari in Italia (1870-1914)</i>	» 471
RITA D'ERRICO, <i>A scatola chiusa. Note sull'evoluzione della disciplina sanitaria italiana del settore conserviero nel secondo dopoguerra</i>	» 491
PAOLO TEDESCHI, <i>Alle origini dell'Europa dei golosi: la prima (mancata) direttiva CEE su confetture, marmellate, gelatine di frutta e crema di marroni</i>	» 505
Parte IV - La scatola prima e dopo: produzione industriale, consumo culturale	
VALERIO VARINI, <i>Banda stagnata e cibo in scatola: un connubio industriale</i>	» 523
LAURA BRAMBILLA, <i>Le collezioni di lattine e scatolette alimentari: una fonte d'informazione storica e tecnologica e una sfida per i musei</i>	» 543
Parte V - Oltre le conserve in scatola	
ALBERTO GRANDI, <i>I conflitti del ghiaccio. Il freddo artificiale in Italia dal 1890 al 1920</i>	» 565
FRANCESCO CHIAPPARINO, <i>Settore conserviero, surgelati e integrazione agricoltura-industria. Surgela, SME e intervento pubblico nell'industria del freddo (1965-1993)</i>	» 589
MARIA STELLA ROLLANDI, ANDREA ZANINI, <i>La lunga traiettoria di una produzione di nicchia: la frutta candita in Liguria tra Otto e Novecento</i>	» 611
NICOLA MARTINELLI, LUIGI ALBERTO BENINCASO, <i>Non solo aceto: il caso Ponti</i>	» 629

## L'ALTRO VOLTO DELLA MANIFATTURA. L'INDUSTRIA CONSERVIERA ITALIANA TRA OTTO E NOVECENTO: UN'INTRODUZIONE\*

L'umanità ha fatto ricorso a sistemi artificiali per la conservazione del cibo già in epoche remote. Le necessità, a ben vedere, non erano poi così dissimili da quelle odierne: conservare gli alimenti e permettere il consumo in luoghi e momenti diversi da quelli del raccolto e della produzione. Prima che le conoscenze scientifiche rendessero possibile l'adozione dei moderni sistemi di confezionamento, i sistemi di conservazione erano rappresentati da agenti naturali come sole e aria, ma anche da tecniche messe a punto già in epoche molto antiche, che prevedevano l'uso del sale, del fumo, dei grassi e dell'aceto. Insieme alle 'tecnologie naturali' del freddo<sup>1</sup>, tutti questi procedimenti, per millenni, hanno permesso di conservare nel tempo le eccedenze temporanee e stagionali.

La vera svolta avviene, però, in tempi più recenti ed è opera del francese Nicolas Appert, che, agli inizi del XIX secolo, introduce il sistema della sterilizzazione termica sottovuoto degli alimenti, metodo che *mutatis mutandis* è ancora alla base degli odierni procedimenti di conservazione. È una tecnica che segna una cesura profonda tra il 'prima' e il 'dopo' Appert. Cesura importante nella storia dell'alimentazione, che crea le condizioni per mantenere a lungo il sapore e le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Il metodo Appert è una di quelle innovazioni di paradigma che segnano un'epoca e che aprono la strada alla nascita della moderna industria conserviera che, disponendo di tecnologie innovative, può pianificare le proprie strategie commerciali su mercati resi via via più ampi dalla lunga

\* Alcuni dei temi di questa introduzione sono già stati affrontati in S. MAGAGNOLI, *L'industria conserviera italiana. Appunti, contributi e anticipazioni*, «Storia economica», XXIII (2020), 2, pp. 267-271.

<sup>1</sup> A. GRANDI, *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa*, Aboca, Sansepolcro 2022.

conservabilità dei prodotti e dalla progressiva riduzione dei costi di trasporto.

All'inizio del XIX secolo l'inscatolamento iniziò a diffondersi anche nel Regno Unito. Bryan Donkin, uomo d'affari, sviluppò il processo di confezionamento degli alimenti in barattoli ermetici, realizzati in ferro battuto stagnato. Inizialmente, il processo era particolarmente lento e richiedeva molta manodopera: ogni grande barattolo doveva essere fatto a mano e richiedeva fino a sei ore di cottura, rendendo il cibo in scatola troppo costoso per il consumatore medio. Per tali motivi, in questa fase, il mercato principale di tali alimenti era rappresentato dagli ordinativi per l'esercito. L'evoluzione dei gusti e delle mode fece sì che, alla metà del secolo, il cibo in scatola divenne un vero e proprio status symbol tra le famiglie della classe media europea, frivola novità capace tuttavia di conferire status e prestigio.

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, permetteranno di superare i problemi igienici iniziali, causati dall'utilizzo delle saldature di piombo, e renderanno possibile il grande sviluppo dell'industria conserviera, la cui attività cambierà nel profondo le abitudini alimentari specialmente nei paesi più industrializzati. La crescente meccanizzazione dei processi d'inscatolamento, unita all'enorme aumento della popolazione urbana in Europa<sup>2</sup>, portò a un aumento della domanda di cibo in scatola. Tutto ciò diede impulso all'introduzione di soluzioni innovative. Nella seconda parte dell'Ottocento divenne possibile produrre barattoli d'acciaio di dimensioni sempre più piccole, mentre i tempi di cottura degli alimenti in barattoli sigillati scesero intorno alla mezz'ora.

Nel secolo dell'industrializzazione lo scatolame iniziò a diffondersi anche al di fuori del continente europeo: Robert Ayars fondò la prima fabbrica americana di conserve a New York City nel 1812, utilizzando barattoli in ferro battuto placcati in stagno per conservare ostriche, carne, frutta e verdura. La domanda di cibo in scatola conobbe un incremento considerevole in concomitanza di eventi bellici. Le guerre su larga scala del XIX secolo, come la Guerra di Crimea,

<sup>2</sup> V. BEONIO BROCCIERI, *L'Ottocento e il calo della mortalità*, in *Storia della civiltà europea, L'Ottocento*, a cura di U. Eco, EncycloMedia Publishers s.r.l., Milano 2014.

la Guerra Civile Americana e la Guerra Franco-Prussiana, lo fecero conoscere a un numero sempre maggiore di uomini della classe operaia permettendo alle aziende conserviere di espandere le proprie attività per soddisfare la domanda militare di cibo non deperibile, prima, e per puntare alla conquista del più ampio mercato civile dopo la fine dei conflitti. Le popolazioni urbane della Gran Bretagna vittoriana richiedevano quantità sempre maggiori di cibo economico, di diverse qualità, conservabile a lungo, cancellando l'obbligo della spesa quotidiana. Lo sviluppo delle imprese agroalimentari – alcune delle quali presenti ancora oggi sul mercato, come Underwood, Nestlé e Heinz – ampliò in modo consistente l'offerta di cibo in scatola, contribuendo alla sua diffusione tra i ceti lavoratori urbani anche grazie alla progressiva diminuzione dei prezzi di vendita, resa possibile dal costante incremento della scala di produzione.

Si può affermare che, dopo la definitiva affermazione alla fine dell'Ottocento, specie in Europa e nel Nord America, l'industria delle conserve alimentari rappresenta il 'lato commestibile' della rivoluzione industriale e della tecnologia, divenendo l'icona del cambiamento dei comportamenti di consumo del Novecento quando, dopo la Seconda guerra mondiale, il generalizzato progresso economico cambierà il volto della società e degli immaginari del cibo. La rivoluzione dei trasporti, peraltro, già a cavallo tra Otto e Novecento, aveva contribuito alla costruzione di un mercato globale dei prodotti alimentari, resi conservabili e trasportabili anche sulle lunghe distanze grazie ai costanti miglioramenti tecnologici delle procedure di confezionamento, imballaggio e distribuzione.

La domanda di sciolame crebbe a dismisura durante la Prima guerra mondiale, quando si pose la necessità di approvvigionare di cibo i moderni eserciti, cresciuti enormemente in dimensione rispetto al passato. I problemi da risolvere erano più facili a dirsi che a farsi: le vettovaglie dovevano corrispondere ai criteri di economicità ed elevato apporto nutrizionale; dovevano essere trasportate e conservate garantendo il massimo livello di igiene, anche nelle condizioni più estreme, come ad esempio le trincee. Per tutta la durata della guerra, i soldati britannici si nutrono prevalentemente di scatolette di bassa qualità, come il *Bully Beef*, carne in scatola di basso costo, carne di maiale e fagioli, salsicce in scatola e il *Maconochie Irish Stew*. L'insoddisfazione diffusa e il malumore, però, determinarono le cre-

scenti lamentele dei soldati<sup>3</sup> per la scarsa qualità di queste pietanze e indussero le forze armate a cercare prodotti di qualità migliore per innalzare il morale delle truppe. Nel 1917, mentre l'esercito francese iniziò a distribuire ricette tradizionali in scatola, come il Coq au vin, il Beef Bourguignon, la Zuppa di cipolle e la Vichyssoise, le truppe italiane iniziarono a sperimentare altre tipologie di pietanze in scatola, come gli Spaghetti alla bolognese, il Minestrone e la Pasta e fagioli.

Un discorso a sé è rappresentato dai materiali impiegati per la conservazione dei cibi. I contenitori di vetro, originariamente utilizzati per l'inscatolamento, erano fragili e pesanti e rappresentavano un problema per il trasporto. Col tempo, il vetro è stato sostituito nelle produzioni commerciali con barattoli cilindrici di latta o di ferro battuto, vale a dire le conosciutissime lattine. Più economiche e veloci da produrre, e soprattutto tanto meno fragili dei contenitori in vetro, che sono tuttavia rimasti nell'uso dell'industria conserviera specie per i prodotti di maggior valore, oltre che per le conserve domestiche.

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 della deperibilità, agli stimoli offerti alla meccanizzazione dei processi produttivi, alla ricerca scientifica e alla messa a punto di nuove tecnologie di inscatolamento e conservazione, con tutti gli effetti di trascinamento nello 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, come pure delle forme di organizzazione e consumo dei pasti, come ad esempio nel caso dei picnic, che diventano nell'Italia del boom economico uno dei motori principali dello sviluppo del 'nuovo' cibo industriale, tra cui quello in scatola<sup>4</sup>.

Gli studi sul cibo industriale, in particolare sul *canned food* e l'industria conserviera, costituiscono ormai un solido campo di ricerca, anche se non mancano gli spazi per la realizzazione di studi compa-

<sup>3</sup> J. BEACH, R. DUFFETT, *Tommies, Food, and Drink: A Microhistory, 1914-18*, «Journal of War & Culture Studies», 2021, pp. 1-22.

<sup>4</sup> D. ADORNI, S. MAGAGNOLI, *Eating on the road in the Italian economic boom. The picnic, between tradition and innovation*, in *Eating on the Move from the Eighteenth Century to the Present*, a cura di R. d'Errico, S. Magagnoli, P. Scholliers e P.J. Atkins, Routledge, London 2023, pp. 59-74.

rativi a livello globale ed europeo<sup>5</sup>. Sono sicuramente da segnalare alcuni studi su tematiche e settori specifici<sup>6</sup>, come del resto parzialmente indagato appare il versante delle tecniche di conservazione<sup>7</sup>. Significative, poi, le indagini sulle resistenze culturali e psicologiche a consumare cibo in scatola, sia nel caso francese, motivato per certi versi dall'eccezionalismo culinario transalpino<sup>8</sup>, sia anche però negli Stati Uniti, società in cui i tradizionalismi appaiono certamente meno radicati che nel Vecchio Continente<sup>9</sup>.

Meno indagato il caso italiano, anche se, di recente, alcuni studiosi hanno iniziato a tratteggiare i contorni di quello che si presenta come un *case-study* di grande interesse<sup>10</sup>, 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. Da non dimenticare, però, il ruolo dell'industria italiana nella produzione di conserve carnee sottovuoto (come si vedrà in seguito), come pure nel sostenere la nascita di analoghi comparti produttivi nei propri possedimenti coloniali quali l'Eritrea<sup>11</sup>.

<sup>5</sup> S. SHEPHARD, *Pickled, Potted, and Canned. How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*, Simon & Schuster Paperbacks, New York 2006.

<sup>6</sup> 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 20<sup>th</sup> 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.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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 consommateurs?*, in *La qualité des produits en France (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, a cura di A. Stanziani, Belin, Paris 2003, pp. 151-173.

<sup>9</sup> G.M. PETRICK, *Industrial Food*, in *The Oxford Handbook of Food History*, a cura di J.M. Pilcher, Oxford University Press, New York 2012, pp. 258-278; A. ZEIDE, *Canned. The Rise and Fall of Consumer Confidence in the American Industry*, California University Press, Oakland 2018.

<sup>10</sup> *Oltre i confini. Le imprese "leggere" italiane e i mercati internazionali nel XIX e XX secolo*, a cura di G. Mellinato, L. Prospero e V. Varini, Franco Angeli, Milano 2021.

<sup>11</sup> M. ZACCARIA, *Canned meat: A short history of the food canning industry in Eritrea (1913-1960s)*, Proceedings of the International Conference on Eritrean

Lo stato dell'arte degli studi sull'industria conserviera italiana, cui occorre aggiungere peraltro *Per una storia dell'industria conserviera in Italia*, la sezione tematica pubblicata nel n. 2/2020 di questa rivista<sup>12</sup>, indica numerose possibilità di nuove indagini. Se infatti non mancano, da un lato, gli studi di carattere generale, o dedicati 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 ha visto coinvolti numerosi storici dell'economia e che ha portato alla realizzazione di questo fascicolo monografico di *Storia economica*, che contribuirà a una prima sistematizzazione organica della materia, dalle origini ottocentesche sino ai giorni nostri.

Il fascicolo si articola in cinque sottosezioni: (i) La lavorazione del pomodoro; (ii) La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce; (iii) La scienza applicata ai cibi e ai contenitori: gli esperti e le leggi; (iv) La scatola prima e dopo: produzione industriale, consumo culturale; (v) Oltre le conserve in scatola.

Nella prima – *La lavorazione del pomodoro* –, il focus dell'indagine si concentra sul settore del pomodoro in scatola, importante prodotto dell'agrofood nazionale, divenuto col tempo una delle icone principali del 'made in Italy'.

Claudio Bargelli e Stefano Magagnoli, con *La "febbre rossa". La nascita del "distretto del nord" delle conserve di pomodoro (Parma, XIX-XX secolo)*, analizzano le origini dell'industria conserviera del pomodoro nella provincia di Parma. Il case-study è d'indubbio interesse, considerando che alla metà dell'Ottocento la coltivazione del pomodoro era ancora pressoché sconosciuta, così come del resto ancora pochissimo diffuso era il suo utilizzo nella cucina italiana. Scarsità della domanda, unita all'arretratezza delle tecniche di lavorazione e conservazione, rappresentavano due elementi che, per tutto l'Ottocento, non favorirono lo sviluppo di un'industria di trasforma-

Studies 20-22 July 2016, National Higher Education and Research Institute, Asmara 2018, pp. 177-211.

<sup>12</sup> La sezione comprende le relazioni ospitate nel panel *Not Just Tomato: a Global History. Preserved food in the contemporary age (19<sup>th</sup>-20<sup>th</sup> centuries): making, trade, consumption, marketing, and technology*, da me coordinato e presentato alla *Sixième Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*, organizzata dall'IEHCA e svoltasi a Tours dal 31 maggio al 4 giugno 2021.

zione e conservazione alimentare. Verso la fine del secolo, la Cattedra ambulante di agricoltura, diretta da Antonio Bizzozero, pioniere agronomico, innestandosi sul solco di precedenti innovatori, iniziò a promuovere la coltivazione del pomodoro per aumentare il reddito degli agricoltori. La produzione complessiva crebbe così rapidamente da provocare veri e propri shock da offerta, che stimolarono la creazione di manifatture per trasformare e conservare il prodotto non consumato. Questo rappresentò il punto di partenza di un settore che, ancora oggi, rappresenta una delle più importanti attività economiche della provincia di Parma, oltre che uno dei più grandi *cluster* di produzione del pomodoro in Italia.

Luciano Maffi e Marco Verzellesi, in *Cooperare per crescere: il Consorzio Casalasco del Pomodoro*, analizzano un case-study specifico, quello della costituzione del Consorzio Casalasco del Pomodoro agli inizi degli anni Settanta del Novecento. Si tratta di una vicenda emblematica, che documenta e analizza 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 cominciarono progressivamente a studiare il modo di affiancare all'attività di produzione agricola quella di trasformazione industriale. Superati molti ostacoli – tecnici, finanziari, di posizionamento di mercato – il Consorzio Casalasco giunse finalmente a completare la filiera proponendosi come un nuovo attore nel comparto delle conserve di pomodoro, con una proiezione sia nazionale che internazionale.

Renato Ghezzi, nell'articolo *L'industria del pomodoro in scatola e l'emigrazione italiana*, focalizza la propria attenzione sul comparto del pomodoro trasformato in Italia, dai primi passi agli inizi del Novecento sino alla crescita del secondo dopoguerra. L'analisi mette al centro il fenomeno migratorio, riflettendo sul ruolo avuto dalle numerose comunità di italiani all'estero nella promozione delle vendite delle conserve di pomodoro italiane, come un vero e proprio driver nel sostegno alle esportazioni. Comunità di italiani all'estero che ricostruiscono nei luoghi di destinazione del proprio percorso migratorio antiche abitudini di consumo, divenendo una parte importante della domanda estera di alcuni prodotti iconici della cucina italiana, tra cui spiccano le conserve di pomodoro.

La seconda parte – *La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce* – contiene quattro articoli sulle conserve ittiche e carnee. Manuel Vaquero Piñeiro (*Tempi moderni a tavola: carne in scatola, estratti,*

*brodi e dadi in Italia tra XIX e XX secolo*) ripercorre le tappe che hanno contraddistinto la diffusione delle conserve di carne in scatola, inizialmente ‘progettate’ per usi militari ma poi capaci di conquistarsi uno spazio specifico anche nelle abitudini di consumo civili. Si focalizza in modo specifico sul tema delle origini militari delle conserve alimentari Dario dell’Osa nel suo articolo *Produzione e consumo di conserve alimentari per uso militare in Italia (1860-1945)*, che analizza il sistema di produzione e approvvigionamento di conserve alimentari per le forze armate italiane dall’Unità alla Seconda guerra mondiale. Elemento centrale della ricerca di Dell’Osa è il progresso tecnologico, fattore che accompagna la crescita dell’industria conserviera, causa ed effetto – nello stesso tempo – di un settore produttivo via via sempre più importante nell’ambito dell’industria agroalimentare italiana.

Delle conserve ittiche trattano Ezio Ritrovato e Franca Pirolo. Il primo, con *Tra mercato, politica e Stato: l’industria di conserve* La Rocca, presenta il *case study* dell’industria conserviera *Lorenzo La Rocca*, la cui evoluzione aziendale solca in profondità il Ventesimo secolo. L’autore, ripercorre l’esperienza imprenditoriale partendo dalle origini, quando l’impresa si avventura nel settore della produzione di pomodoro in scatola, sfruttando l’effetto trainante della domanda nordamericana. Le vicende economiche si intrecciano con le dinamiche della politica, sia negli anni del regime fascista, sia nel secondo dopoguerra, quando le agevolazioni dei programmi governativi di intervento straordinario nel Mezzogiorno d’Italia creano le condizioni per la costituzione di ALCO, che sarà a lungo un importante brand nazionale di tonno in scatola sott’olio. La seconda, con *Un’azienda conserviera siciliana: la “Tonnara San Cusumano Nino Castiglione”*, prende in analisi le vicende imprenditoriali dell’azienda trapanese Nino Castiglione, oggi impresa leader con 240 addetti e un fatturato annuo di 100 milioni di euro, punteggiandone il percorso di crescita dimensionale e la costante capacità di adeguare gli standard tecnologici alle cangianti necessità del mercato.

La terza parte – *La scienza applicata ai cibi e ai contenitori: gli esperti e le leggi* – ripercorre le tappe di una duplice evoluzione: quella tecnologica, che permette di mettere a punto tecniche e procedimenti sempre più affidabili in termini di conservazione dei cibi; quella normativa e regolativa, che costruisce – ai diversi livelli dell’armatura istituzionale – un sistema di obblighi che i produttori sono tenuti a osservare nel nome della crescente attenzione alla salute dei consumatori.

Laura Proserpi – *Nicolas Appert, eroe moderno dell’anti-spreco: tecnica, scienza e tecnica senza scienza* – ricostruisce e puntualizza

la portata introdotta dai processi di appertizzazione, che, rivoluzionando alla radice le modalità di conservazione degli alimenti, aprono scenari del tutto inediti circa la loro 'trasportabilità' nello spazio e la loro 'conservabilità' nel tempo. L'articolo analizza la portata dell'innovazione rappresentata dall'appertizzazione, valutandone alcune convergenze con la tradizione farmacologica e conferendogli una chiara collocazione rispetto alla nascita della microbiologia.

Gianpiero Fumi, con *Secondo gli esperti e le leggi. La nascita di un regime istituzionale per i prodotti alimentari in Italia (1870-1914)*, esamina la formazione del "regime legale" dei prodotti alimentari nell'Italia unita, ripercorrendone gli snodi principali e soffermandosi sui suoi protagonisti. Con tale concetto, si intende l'insieme delle politiche pubbliche, delle norme, dei permessi, dell'azione di vigilanza e repressione delle frodi, che riguardano tutte le fasi della lunga filiera dei prodotti, dalle materie prime al consumo. L'articolo mette in evidenza come gli alimenti siano un crocevia di fattori diversi: cambiamento tecnologico, scienze chimiche e circolazione internazionale delle conoscenze, igiene pubblica e commercio internazionale.

Rita d'Errico, in *A scatola chiusa. Note sull'evoluzione della disciplina sanitaria italiana del settore conserviero nel secondo dopoguerra*, prolunga al secondo dopoguerra le considerazioni svolte nel suo contributo alla sezione tematica *Per una storia dell'industria conserviera in Italia* pubblicata sul numero 2/2020 di *Storia Economica*, ove l'analisi era incentrata sul periodo 1890-1923. Il focus di questo articolo è sulle trasformazioni che, nel quarto di secolo post-bellico, spinsero l'industria conserviera italiana – prepotentemente cresciuta in dimensioni nel periodo *entre-les-deux-guerres* – ad adattarsi ai paralleli cambiamenti avvenuti nel contesto politico ed economico. Ricostruendo le fasi principali di questo processo, d'Errico mette in rilievo un non trascurabile spostamento di accenti: se negli anni Venti l'iniziativa volta a disciplinare il settore conserviero era stata trainata dagli stessi produttori, nel secondo dopoguerra saranno invece le istituzioni pubbliche – lo Stato prima, le istituzioni comunitarie europee in seguito – a farsi artefici di politiche per tutelare la salute dei consumatori.

Completano la sezione le note di Paolo Tedeschi, *Alle origini dell'Europa dei golosi: la prima (mancata) direttiva CEE su confetture, marmellate, gelatine di frutta e crema di marroni*, che sposta l'asse dell'attenzione dalle normative nazionali a quelle europee. Tedeschi analizza infatti l'impatto della prima normativa CEE relativa alla produzione e distribuzione di confetture, marmellate e prodotti

affini. Dallo studio emergono gli obiettivi dichiarati di questi interventi regolativi: la tutela della salute dei consumatori, la difesa della concorrenza come pure della redditività delle imprese.

La quarta sezione – *La scatola prima e dopo: produzione industriale, consumo culturale* – si concentra infine su temi di natura tecnica. Valerio Varini, *Banda stagnata e cibo in scatola: un connubio industriale*, ripercorre la lunga gestazione della lattina, elemento centrale dell'intera filiera che arriva sino alla tavola del consumatore. L'articolo si sofferma sull'evoluzione dei materiali e sull'apporto fondamentale dell'innovazione tecnica nel perfezionare i sistemi di conservazione degli alimenti. Un esempio in tal senso è costituito dalla latta, intesa come un semilavorato che racchiude nella sua realizzazione un processo tecnologico complesso, che procede per stadi successivi coinvolgendo imprese differenti, dai grandi produttori di acciaio agli scatolifici, anello finale dell'intera filiera della conservazione. Laura Brambilla, invece, in *Le collezioni di lattine e scatolette alimentari: una fonte d'informazione storica e tecnologica e una sfida per i musei*, propone un'interessante riflessione sui problemi di conservabilità dei contenitori metallici per alimenti in ambito museale, tenendo conto che le scatole di conserva sono presenti in numerose tipologie di musei nel mondo, sovente ancora integre del loro contenuto originale, esposte al rischio che l'interazione nel lungo termine tra il cibo e il contenitore possa causare gravi fenomeni di degrado. Tali riflessioni, frutto di una ricerca circostanziata, allargano ovviamente l'ambito delle conoscenze e degli stimoli indicando nuove piste di studio e ricerca.

La quinta e ultima sezione – *Oltre le conserve in scatola* – completa e arricchisce il novero dei temi analizzati nel presente fascicolo dedicato all'industria conserviera. Due dei quattro contributi ospitati – Alberto Grandi, *I conflitti del ghiaccio. Il freddo artificiale in Italia dal 1890 al 1920*, e Francesco Chiapparino, *Settore conserviero, surgelati e integrazione agricoltura-industria. Surgela, SME e intervento pubblico nell'industria del freddo (1965-1993)* – si confrontano, con approcci differenti, al medesimo oggetto: l'uso del freddo per la conservazione alimentare. Nel primo, l'accento viene posto prevalentemente sulle modalità di produzione del 'freddo artificiale', con un'attenzione tutta particolare al caso italiano. Tra la fine dell'Ottocento e la Prima guerra mondiale, i frigoriferi alimentari fecero uno straordinario passo in avanti a livello nazionale, con un incremento numerico senza precedenti. La crescita, però, non fu territorialmente omogenea e risultò legata strettamente al processo di urbanizzazione, al tasso di sviluppo industriale e al miglioramento della dieta alimentare. In particolare,

sottolinea Grandi, le fabbriche di ghiaccio annesse ai mattatoi pubblici erano quasi del tutto concentrate nelle città della Pianura Padana. Nel secondo, Chiapparino presenta il *case study* della Surgela, importante industria conserviera di prodotti vegetali. Come nel caso di *La Rocca* analizzato da Ezio Ritrovato, anche Surgela nasce sulla spinta dei finanziamenti della Cassa per il Mezzogiorno entrando nella sfera di influenza della SME, finanziaria delle Partecipazioni statali sorta dalla nazionalizzazione del settore elettrico e orientatasi all'investimento nel Meridione d'Italia. All'interno della SME, Surgela assume il ruolo di impresa modello per esplorare le opportunità di modernizzazione offerte dalle nuove tecnologie di surgelazione. L'impresa attraversa le difficoltà del settore e le alterne vicissitudini delle imprese pubbliche per arrivare alla cessione, nel 1993, alla multinazionale Nestlé, fino alla chiusura definitiva nel 2012.

Maria Stella Rollandi e Andrea Zanini, *La lunga traiettoria di una produzione di nicchia: la frutta candita in Liguria tra Otto e Novecento*, presentano un tema di grande originalità: la canditura della frutta. Tecnica tradizionale di conservazione degli alimenti, specie appunto della frutta, rendendo possibile il trasporto dei prodotti su lunghe distanze, l'industria della canditura fiorì in età preindustriale a Genova, che divenne un importante centro di produzione, la cui reputazione travalicò i confini nazionali. Nel corso dell'Ottocento l'evoluzione dei sistemi di conservazione permise il passaggio dalla produzione artigianale a quella industriale, mantenendo intatto l'alone di 'tipicità' dei canditi genovesi, destinati tuttavia nel corso del XX secolo, a causa dei cambiamenti del mercato, a divenire un prodotto di nicchia.

Il fascicolo si chiude con il contributo di Nicola Martinelli e Luigi Alberto Benincaso, *Non solo aceto: il caso Ponti*, che si focalizza sul gruppo Ponti, leader nel mercato italiano dell'aceto. In particolare vi si analizza il ruolo avuto dalle conserve vegetali nel sostenere la crescita dimensionale dell'impresa, la cui scala d'azione è passata dall'ambito regionale a quello internazionale. L'articolo si sofferma sulle strategie di diversificazione per riflettere su alcuni elementi caratterizzanti della storia d'impresa, tra i quali, il ruolo giocato dall'innovazione di prodotto, dalla ricerca di nuovi mercati e, ancora, dal marketing e dalla tecnologia.

Sono numerose le tematiche che rimangono ai margini di questo primo tentativo di sistematizzare la materia. Dal lato della produzione, vi è da intensificare l'attenzione su alcuni momenti topici di svolta, come ad esempio gli anni del boom economico, quando le conserve in scatola diventano il cibo della modernità, nuovo e desiderato, em-

blema di nuovi stili di consumo. Un cambiamento che incide profondamente sulle imprese agroalimentari incentivandone l'aumento produttivo e una conseguente, generalizzata, crescita dimensionale. Dal lato della distribuzione, bisognerà andare più in profondità sul rapporto tra conserve alimentari in scatola e diffusione della grande distribuzione, due elementi che stanno in relazione in modo del tutto lineare e coerente. Dal lato del consumo, infine, si tratterà di promuovere nuove ricerche su come i consumatori negli anni del miracolo – anche grazie ad attente campagne di marketing – si orientino sempre più verso i prodotti alimentari conservati in scatola, nuovo orizzonte del 'cibo alla moda', che contribuisce al superamento degli ostacoli che portano al raggiungimento di livelli di dieta soddisfacenti<sup>13</sup>.

Più in generale, il tema dell'industria conserviera dovrà essere sempre più connesso all'evoluzione della sensibilità e delle norme sulla sicurezza alimentare, ove si consideri – uscendo un po' dalle eccessive polarizzazioni ideologiche – che il contributo dell'industria conserviera al miglioramento della Food Safety è in tutta evidenza di primaria grandezza. A maggior ragione, nell'affrontarlo si dovrà sempre più tendere a un approccio comparativo, almeno su scala europea, considerando che proprio sulla dimensione continentale andrà a costituirsi l'assetto normativo europeo della sicurezza degli alimenti.

STEFANO MAGAGNOLI  
*Università di Parma*

<sup>13</sup> C. HELSTOSKY, *Alimentazione*, in *Storia d'Italia. Annali*, 27, *I consumi*, a cura di S. Cavazza e E. Scarpellini, Einaudi, Torino 2018, pp. 126-151 (145 e sgg.).