

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.

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 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

LA LUNGA TRAIETTORIA DI UNA PRODUZIONE DI NICCHIA: LA FRUTTA CANDITA IN LIGURIA TRA OTTO E NOVECENTO

La canditura è una tecnica tradizionale di conservazione degli alimenti, adatta a frutta, scorze di agrumi o petali di fiori. In età preindustriale Genova divenne un importante centro di produzione in Italia e i suoi canditi furono una tipicità apprezzata anche all'estero. Nell'Ottocento, l'evoluzione dei sistemi di conservazione permise il passaggio dalla produzione artigianale a quella industriale. Gli investimenti di imprenditori locali e stranieri resero possibile l'incremento e la diversificazione del prodotto, consentendo alla frutta candita ligure di affermarsi sul mercato nazionale ed estero. Tuttavia, nel corso del XX secolo, a causa dei cambiamenti del mercato, i canditi ridiventarono un prodotto di nicchia.

Tradizione artigianale, tariffe doganali, industria conserviera, export, investimenti stranieri

Candying is a traditional technique of food preservation, suitable for fruits, citrus peels, or flower petals. In the pre-industrial age, Genoa became an important centre of production in Italy and its candied fruit a typicality appreciated abroad. In the 19th century, the evolution of preservation systems allowed the transition from artisanal to industrial production. Investments by local and foreign entrepreneurs allowed product increasing and diversification, permitting Liguria's candied fruit to gain popularity in the domestic and foreign markets. However, during the 20th century, due to the changes that occurred in the market, the sector experienced a return to its origin. Liguria's candied fruit became once again a niche product.

Artisan tradition, tariffs, canning industry, export, foreign investment

1. *Premessa*

Nell'ambito della produzione di alimenti conservati, quella della canditura è una lavorazione tradizionale, adatta a frutta, scorze di agrumi o petali di fiori, oggi considerata all'incrocio tra industria conserviera vera e propria e pasticceria. L'uso dello zucchero, che inibisce lo sviluppo dei microrganismi, permette ai canditi di mantenere le loro qualità per almeno un anno, e di essere trasportati anche su lunghe distanze. Grazie alla disponibilità di materie prime, frutta

e zucchero di canna, in epoca preindustriale Genova emerge come importante centro di produzione, e i suoi canditi divengono una tipicità della regione, apprezzati anche all'estero come segno di status symbol e distinzione¹.

A partire dal XIX secolo, l'evoluzione dei sistemi di conservazione, come l'uso della banda stagnata e la diffusione dello zucchero di barbabietola, permette il passaggio dall'artigianato all'industria. Gli investimenti di imprenditori locali e stranieri favoriscono l'incremento e la diversificazione della produzione, consentendo alla frutta candita ligure di tenere il passo con la concorrenza estera e di acquisire nuovi mercati. Tuttavia, a questo ampliamento della platea degli acquirenti corrisponde una popolarizzazione dei consumi soltanto parziale e circoscritta temporalmente. Nel corso del Novecento, infatti, anche a causa dei cambiamenti avvenuti nel settore della frutta conservata, in particolare la diffusione di marmellate, confetture, frutta scioppata, ecc., i canditi liguri tornano a ricoprire la loro originaria funzione di costoso prodotto di nicchia, con caratteristiche lontane dalla serialità, preparato secondo tecniche artigianali tradizionali che gli conferiscono un'elevata qualità. Dunque prelibatezze raffinate, destinate a soddisfare i palati più esigenti, assai diverse, non solo in termini di prezzo, rispetto agli attuali semilavorati industriali per la preparazione di dolci da forno.

2. I canditi sulla tavola dei ricchi

Provenienti dall'Oriente e conosciuti dai crociati, con la mediazione araba i frutti e i fiori trattati con lo zucchero non solo per conservare, ma anche per addolcire, divengono un ricercato e costoso prodotto². Canditi, ma altresì confetti, paste di frutta, gelatine, confetture escono dalle cucine dei nobili e dei conventi di monache oltre che dai laboratori dei 'confettieri', raffinati artigiani, che fin dalla seconda metà del Quattrocento a Genova costituiscono una corporazione con

¹ Sul ruolo dei prodotti tipici come beni di status si veda S. MAGAGNOLI, *Eating tradition: typical products, distinction and the myth of memory*, «Global Environment: A Journal of Transdisciplinary History», 11 (2018), pp. 154-172, soprattutto pp. 154-156.

² S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 2020.

67 immatricolati, sono ancora presenti nei ruoli delle arti del 1628 e rimangono attivi anche nel periodo successivo³.

Vengono lavorati beni reperiti in prevalenza nel territorio circostante dove, grazie al clima, crescono alberi da frutta, soprattutto agrumi, adatti al trattamento⁴. Tali produzioni sono diffuse in termini significativi in tutto il litorale; tuttavia nel Ponente ligure sono note fin dal XV secolo specie coltivate in modo sistematico: limoni, cedri, aranci o «citrone»⁵. Nel corso del Seicento la funzione di questi beni diviene importante non solo per la farmacopea tradizionale e l'alimentazione, ma anche come risorsa per combattere lo scorbuto. L'incremento della domanda favorisce un radicamento diffuso di tale coltivazione, in particolare nella zona di Sanremo e dintorni. Dunque sussistono estensione delle colture e allargamento dei mercati d'esportazione almeno fin dal XVI secolo, sulla spinta di una crescente domanda nazionale ed europea. Alcuni dati di riferimento aiutano a comprendere la dimensione del fenomeno e a individuare il peso delle diverse tipologie: nel 1658-59 una statistica limitata ai frutti 'mercantili', vale a dire di dimensioni consistenti, senza difetti e contati a numero, riferisce di un raccolto di 1.864.583 limoni, 291.475 arance dolci, 12.300 arance agre e 1.277 cedri; una rilevazione effettuata poco meno di cent'anni dopo (1753-54) riporta un risultato di 3.310.439 limoni dello stesso tipo. Una produzione ingente, fonte di entrate fiscali per il governo della Repubblica, che rimane sostanzialmente inalterata nel suo assetto dalla seconda metà del Seicento sino a tut-

³ P. ROMANENGO, *La confetteria a Genova*, «I Martedì de A Compagna», 14 giugno 2016, p. 2; P. MASSA, *Aspetti istituzionali e funzioni economiche delle corporazioni genovesi*, in EAD., *Fattori identificanti dell'economia ligure e della società genovese (secoli XV-XIX)*, Società Ligure di Storia Patria, Genova 2021, pp. 109-134. Sporadiche le notizie per il XVIII secolo, relative soprattutto a problemi di ordine fiscale e a contenziosi con la corporazione dei droghieri. Si veda ad esempio ARCHIVIO STORICO DEL COMUNE DI GENOVA (d'ora in poi ASCGe), *Padri del Comune*, 234, 25 gennaio 1715; ARCHIVIO DI STATO DI GENOVA (d'ora in poi ASGe), *Banco di San Giorgio*, 181, 01613.

⁴ M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, «Atti della Società Ligure di Storia Patria», n.s., XII (1972), 2, pp. 300-313.

⁵ G. FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario: gli agrumi di Sanremo nel XVII e XVIII secolo*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Il Mulino, Bologna 1976, pp. 503-515, ora in ID., *Scritti di storia economica*, II, Atti della Società Ligure di Storia Patria, Genova 1998, pp. 937-954. Su questo tema si veda, da ultimo, A. CARASSALE, L. LO BASSO, *Sanremo, giardino di limoni. Produzione e commercio degli agrumi dell'estremo Ponente ligure (secoli XII-XIX)*, Carocci, Roma 2008.

to il secolo successivo⁶. A questa va aggiunta un'altra tipologia di agrume, quella del chinotto, diffusa soprattutto nell'area savonese, la cui fortuna conosce alterne vicende, in stretta connessione con le condizioni climatiche⁷.

Allo stesso tempo si rafforza l'interesse dei genovesi per gli investimenti in imprese saccarifere in diverse parti del mondo: dall'Asia Minore alla Sicilia, e ancora nelle isole dell'Atlantico e in Brasile. L'egemonia della produzione e del commercio dello zucchero, inizialmente il *candy*, proveniente dall'Asia Minore, e successivamente risultato di lavorazioni localizzate in varie aree del globo, favoriscono in questo ambito il primato della capitale della repubblica aristocratica, soprattutto a partire dal XVI secolo⁸.

Raramente si trova traccia dell'esistenza dei canditi nei libri di spese di cucina o nella contabilità delle famiglie nobili, mentre vengono registrati, separatamente, i singoli componenti: zucchero, frutta, spezie, segno di una diffusa preparazione in ambito domestico⁹. Tuttavia, fonti indirette confermano che nel XVIII secolo è da tempo consolidato il ricorso a tale genere di dolcezze associandole a particolari ricorrenze familiari, come le nozze, e a momenti di rilievo pubblico¹⁰. Si tratta di un genere voluttuario diverso da altri consumati dal patriziato genovese del Settecento con una certa regolarità, primo fra tutti il «ciccolatte»¹¹. Nelle cerimonie di incoronazione dogale o

⁶ FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario*, pp. 944-946.

⁷ Sulle origini e vicende di questa coltivazione agrumaria si veda A. CARASSALE, *Breve puntualizzazione in merito alla storia di un agrume caratteristico della Riviera ligure occidentale: il chinotto o "nanino da China"*, «Intemelion», XIV (2008), pp. 81-102.

⁸ G. REBORA, *Un'impresa zuccheriera del Cinquecento*, Università di Napoli, Napoli 1968, in particolare pp. 56-57; ID., *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Laterza, Roma-Bari 1998, p. 105. Nel tempo le quantità giunte nel porto della Superba raggiungono importi elevati, come ha mostrato P. CALCAGNO, *Attraverso la porta di Lisbona: i generi coloniali volano del commercio luso-genovese tra XVII e XVIII secolo*, in *Reti marittime come fattori dell'integrazione europea*, a cura di G. Nigro, Firenze University Press, Firenze 2019, pp. 519-532.

⁹ P. SCHIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi in età moderna*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici, Roma 1995, pp. 1852-1923.

¹⁰ Cfr. O. RAGGIO, *Variazioni sul gusto francese. Consumi culturali a Genova nel Settecento*, «Quaderni storici», XXXIX (2004), pp. 161-194 (172).

¹¹ W. SCHIVELBUSCH, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Mondadori, Milano 1999.

in banchetti organizzati in onore dell'eletto, nel palazzo di governo sono offerti trionfi di dolci. Lo stesso doge, come risulta ad esempio in occasione di un ricevimento allestito nel 1751, offre ai suoi ospiti "canditi e confetti bianchi" in grande quantità, con una ragguardevole spesa poiché in questa occasione è registrato un esborso di ben 700 lire di Genova¹². Identico rituale è seguito in analoghe circostanze negli anni Settanta del Settecento in cui – come riferiscono alcune gazzette estere – sono presenti gli immancabili «trionfi di canditi» e le «paste di zuccheri coperte di scelti e rari canditi»¹³.

La fama di tali prodotti è così diffusa da essere simbolo di delizia anche lontano dalla Repubblica per celebrare particolari avvenimenti, o per omaggiare personalità di alto rango¹⁴. A Faenza, per esempio, Maria Casimira regina di Polonia fra le tante prelibatezze riceve in dono dal locale arcivescovo «canditi di Genova»¹⁵. Quando il 22 aprile 1759 Jacques-Laure Le Tonnelier de Breteuil, ambasciatore ordinario della sacra Religione Gerosolimitana, giunge solennemente a Roma, al banchetto che segue tra le portate vengono serviti due bacili di canditi di Genova¹⁶. La fama, e l'alta valutazione, di questo genere di dolci sono riportate dai fratelli Savary nel loro dizionario commerciale, che indicano la città ligure come uno dei principali poli produttivi¹⁷. L'elevata qualità della frutta candita genovese è ratificata altresì nell'*En-*

¹² CENTRO DI STUDI E DOCUMENTAZIONE DI STORIA ECONOMICA 'ARCHIVIO DORIA', GENOVA, *Fondo Balbi-Doria Lamba*, 24 (4), *Libro dell'introito e spese occorse al serenissimo Agostino Viale q. Benedetto nel biennio di sua dignità ducale*, 12 giugno 1751, c. 8r. La cifra corrisponde alla retribuzione annua di tre servitori di una famiglia nobile coeva (cfr. M.S. ROLLANDI, «Andare a nozze» a Genova nel Settecento. Note da un archivio familiare, in *Le vocazioni di un territorio. Saggi di storia economica per Paola Massa*, De Ferrari, Genova 2019, pp. 43-87 (83).

¹³ «Notizie del mondo», 52, 1° luglio 1775, p. 413; «Gazzetta Universale», 77, 25 settembre 1779, p. 617. Si veda anche ASGe, *Archivio Segreto*, 482.

¹⁴ I canditi di Genova sono serviti a Mantova nel 1581 in occasione delle nozze di Vincenzo Gonzaga con Margherita Farnese (M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura del Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1989, p. 170).

¹⁵ A. BASSANI, *Viaggio a Roma della Sacra Reale Maestà di Maria Casimira regina di Polonia vedova dell'invittissimo Giovanni III per il voto di visitare i luoghi santi, et il supremo pastor della Chiesa Innocenzo XII*, Domenico Ercole, Roma 1700, p. 155. La regina è omaggiata di canditi, di cui non si specifica la provenienza, anche durante la visita a Padova e Venezia. Cfr. J. PIETRZAK, «Venezia è molto grande e bella». Due soggiorni della regina Maria Casimira d'Arquien Sobieska a Venezia e in Veneto negli anni 1699 e 1705, «Italica Wratislaviensia», 12 (2021), pp. 67-85, in part. pp. 72-73.

¹⁶ «Diario ordinario di Roma», 6522, 28 aprile 1759, p. 16.

¹⁷ J. SAVARY DE BRUSLONS, P.L. SAVARY, *Dictionnaire universel de commerce:*

cyclopedie che dichiara la superiorità della produzione italiana: «Les meilleurs candis viennent d'Italie»¹⁸, un bene di ottimo sapore oltre che di grande figura dal momento che – si precisa – «Une pyramide des candis sur une table fait un coup d'oeil agréable»¹⁹. Conferma della preminenza dei frutti lavorati in ambito ligure rispetto a quelli d'oltralpe si ricava anche dalle istruzioni al Nunzio Apostolico «che deve portarsi alla Corte di Francia per Mare», al quale, facendo tappa a Genova si consiglia appunto di provvedersi di «due casse di diversi canditi»²⁰. Ancora, quando si prepara una spedizione di commercio verso le isole greche e si prevede di incontrare difficoltà burocratiche, il comandante carica come bene “necessario” dodici scatole di canditi «per li signori Turchi», che evidentemente apprezzano di essere addolciti in questo modo²¹.

In età preindustriale i frutti di Genova così trattati costituiscono una prelibatezza ricercata e costosa, riconosciuta all'estero come una produzione tipica della città e destinata a eventi di particolare rilievo per testimoniare solennità e distinzione²². Le sporadiche indicazioni concernenti le esportazioni confermano anche un'attenzione per questi beni da parte degli uomini d'affari stranieri attivi in città. Nel 1712, ad esempio, il mercante e finanziere ebreo Jacob Levi spedisce a Cadice e Lisbona diverse partite di beni di lusso, tra cui due casse contenenti ognuna cento scatole di frutti canditi, per un peso complessivo di oltre 380 chilogrammi²³. Pur non disponendo di informazioni

contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde, Janssonius van Waesbergen, Amsterdam 1726, t. I, coll. 530, 1444-1445.

¹⁸ *Confiture*, in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Chez Briasson, David l'ainé, Le Breton, Durand, Paris 1751-1780, III, pp. 855-856, qui p. 856.

¹⁹ *Candis*, in *Encyclopédie*, II, p. 590.

²⁰ *La vera guida per chi viaggia, opera di un moderno viaggiatore*, Appresso Nicola Roisecco Mercante Libraro, Roma 1771, p. 311.

²¹ M.S. ROLLANDI, *Mimetismo di bandiera nel Mediterraneo del secondo Settecento*, «Società e storia», XXIII (2010), 130, pp. 721-742 (728).

²² Difficile comprendere se l'espressione ‘canditi di Genova’ sia legata al ruolo della città come centro di produzione o di esportazione, dato che in questo caso coincidono. Su questi aspetti cfr. G. CECCARELLI, A. GRANDI, S. MAGAGNOLI, *The “Taste” of Typicality*, «Food & History», 8 (2010), 2, pp. 45-76 (51).

²³ ASGe, *Notai Antichi*, 10461, Notaio Gaetano Pino, 20 luglio 1712. Sulla figura di Levi si veda M.S. ROLLANDI, “*Levi contra Treves*”. *Tensioni e controversie a Genova nella congiuntura del primo Settecento*, in *Borghesie nazionali, borghesie cosmopolite. Banca privata, finanza, reti (Italia, secoli XVIII-XX)*, a cura di G. Gregorini e M. Romani, Franco Angeli, Milano 2021, pp. 120-142.

sistematiche relative ai canali di distribuzione, nel Settecento i principali mercati di sbocco risultano essere Spagna, Olanda, Germania, Inghilterra e il Levante, dove negli ultimi decenni del secolo si sarebbero collocati annualmente quantitativi ingenti: da 60.000 a 80.000 quintali tra confetti, canditi e confetture di vario genere²⁴.

3. Genova e la Liguria 'in cerca di protezione'

Durante l'età napoleonica, mentre riprende quota la coltivazione agrumaria dopo le gelate di fine Settecento, la canditura attraversa un periodo di difficoltà a causa del blocco continentale che riduce la disponibilità dello zucchero. Per sopperire a tale mancanza si ricorre all'impiego del miele prodotto localmente, ma con risultati deludenti in termini qualitativi²⁵.

Agli inizi dell'Ottocento, la neonata Camera di Commercio di Genova rileva che la reputazione degli artigiani locali risulta ben consolidata e nel 1805 sono attivi quattordici laboratori dediti a tali lavorazioni. Tuttavia, i nuovi equilibri geopolitici hanno ridotto sensibilmente alcune correnti di esportazione, in particolare quella dei cedri diretti a Londra. I prodotti di confetteria sono ancora commercializzati nei diversi scali del Levante; quantitativi discreti vengono collocati in Spagna, Germania, soprattutto ad Amburgo, in Olanda e alla fiera di Beaucaire, nella Francia meridionale. Su queste piazze si vendono annualmente circa 6.000 quintali di frutti canditi e *glacé* di varia natura, cui si aggiungono da 5.000 a 6.000 quintali di confetti. Si registra poi una flessione delle esportazioni verso la Francia dovuta all'introduzione del dazio sullo zucchero, ma, come suggerisce

²⁴ Si tratta di ricostruzioni retrospettive effettuate in età napoleonica. Cfr. *Registre de Mémoires de la Chambre de Commerce de Gênes*, ms. sec. XIX, conservato presso la Biblioteca della Camera di Commercio di Genova, c. 21. Su tale fonte si rimanda a A. ZANINI, *Il Registro di Memorie della Camera di Commercio di Genova*, in P. MASSA, M. MINELLA, *28 pratile anno XIII. 17 giugno 2005. Duecento anni di storia della Camera di Commercio di Genova*, De Ferrari, Genova 2005, pp. 23-53. Si veda inoltre L. BULFERETTI, C. COSTANTINI, *Industria e commercio in Liguria nell'età del Risorgimento (1700-1861)*, Comit, Milano 1966, p. 194.

²⁵ G. CHABROL DE VOLVIC, *Statistica delle provincie di Savona, di Oneglia, di Acqui e di parte della provincia di Mondovì che formavano il Dipartimento di Montenotte*, a cura di G. Assereto, Comune di Savona, Savona 1994, vol. 2, pp. 152-159; *Guida illustrata di Savona e delle sue adiacenze, con indicatore industriale e commerciale pel 1880-81*, Miralta, Savona 1880, pp. 91-92.

la Camera di Commercio di Genova, a ciò si potrebbe ovviare se si prevedesse una restituzione del tributo su tutti i prodotti di confetteria in proporzione alla materia prima contenuta. Sono progetti che restano sulla carta²⁶.

Finita l'età napoleonica, con lentezza viene superata la fase di transizione politica ed economica in un quadro di progressivo adeguamento al contesto mutato fin dalla Restaurazione durante la quale non pochi a Genova protestavano contro lo scioglimento delle corporazioni. A quest'epoca, comunque, sul filo della tradizione, il capoluogo ligure e dintorni restano la sede di una produzione qualificata di canditi e confetture, ma l'essere ormai entrati a far parte del Regno di Sardegna e della politica doganale piemontese comporta problemi di adattamento, amplia il mercato di riferimento e, soprattutto, spinge alla richiesta di misure protettive come difesa dalla concorrenza di prodotti dolciari provenienti da Francia, Svizzera e dalla stessa Torino²⁷. È pur vero che all'interno del settore genericamente definito della 'confetteria' in relativa difficoltà i «*frutti canditi e i semi pralinati o inzuccherati*» restano «il migliore prodotto ed a prezzo mite», incomparabilmente superiori ad altri, anche stranieri, e per questo esportati in maggiore quantità²⁸. Tuttavia, sin dalla fine degli anni Trenta dell'Ottocento si afferma l'esigenza di rendere competitivi questi prodotti, realizzati sì a Genova «avec une grande perfection», ma, come accennato, costretti a condividere il mercato interno che si vorrebbe riservato ai fabbricanti locali, garantiti da una protezione e con ben altri risultati complessivi. Come suggerisce nel 1838 Michele Cevasco «Si nous imitions ces États qui pour favoriser le développement de leur industrie, défendent rigoureusement l'importation des produits de manufactures étrangères, il en

²⁶ *Registre de Mémoires*, c. 21.

²⁷ La vendita sui mercati esteri, tuttavia, non si interrompe. Accenni in R. BATTAGLIA, *Tra Atlantico e Mediterraneo. Il traffico marittimo degli Stati Uniti con i porti dell'Europa mediterranea nel primo Ottocento*, in R. BATTAGLIA, S. BOTTARI, A. LA MACCHIA, *Porti e traffici nel Mediterraneo. Tre saggi di storia economica marittima (1695-1861)*, Franco Angeli, Milano 2018, p. 121. Sull'economia genovese in questo periodo si veda, da ultimo, A. ZANINI, *Industria, porto e finanza. L'economia genovese tra Otto e Novecento*, in F. BONORA, F. MANZITTI, A. ZANINI, *Gruppo Cavvin 130°, 1890-2020: da Genova nel mondo*, Tormena Editore, Genova 2020, pp. 29-47, in part. pp. 29-30.

²⁸ L.Z. QUAGLIA, *Prospetto per ordine alfabetico dell'attuale industria fabbrile e manifattrice genovese*, Tipografia di Giuseppe Fodratti, Torino 1846, p. 82.

résulterait quelque perte pour deux ou trois marchandes, et un grand profit pour toute la masse industrielle du pays»²⁹.

Nonostante queste lungimiranti preoccupazioni, in quegli anni confettieri, cioccolatieri e produttori di canditi sono in piena attività, seguendo criteri artigianali consolidati, ma ispirandosi anche alla moda francese divenuta punto di riferimento fin dal secolo precedente. Conseguono premi e menzioni d'onore: nel 1854 la medaglia d'argento dorato per l'alta qualità dei suoi famosi canditi è assegnata a Pietro Romanengo³⁰. Questi è titolare di una ditta avviata fin dal 1780 come negozio di spezie, zucchero e coloniali. Attraverso alcuni mutamenti legati a vicissitudini familiari, la «Pietro Romanengo fu Stefano» a metà Ottocento è l'impresa più dinamica e affermata nel capoluogo ligure, con larga fama presso artisti e nobili³¹. A ulteriore conferma della reputazione di queste produzioni, in corrispondenza con l'inizio di una nuova forma di turismo le prime guide segnalano tra le prelibatezze locali proprio i canditi genovesi, in particolare cedri e «les petites oranges vertes surnommées petits chinois (*piccoli chinesi*)»³².

A quest'epoca, peraltro, il Paese è ancora debitore di importazione riguardo la sostanza dolcificante necessaria per le confezioni tradizionali. La raffineria di zucchero sorta a Sampierdarena per iniziativa della famiglia Dufour nel 1830 non dura più di una decina d'anni e solo a partire dagli anni Settanta prende vita quello che sarà un colosso industriale e con esso la politica protezionista adottata dallo Stato³³.

²⁹ M. CEVASCO, *Statistique de la ville de Gênes*, Imprimerie Ferrando, Gênes 1838, I, pp. 307-308.

³⁰ M.E. TONIZZI, *Cioccolatai a Genova: passato e presente*, in *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*, a cura di F. Chiapparino e R. Romano, Franco Angeli, Milano 2007, pp. 23-37 (30-31).

³¹ Ivi, pp. 32-34. Ancora a fine Ottocento l'invio di canditi di Romanengo è simbolo di un omaggio di pregio. Per questo Giuseppe Verdi prega l'amico Giuseppe De Amicis a Genova di inviare a Milano due scatole dei «rinomati frutti canditi di Romanengo» a persone a lui particolarmente care: Giulio Ricordi e Teresa Stolz (ASCGe, *Autografi*, 1190, Hotel Milan, Milano, 9 agosto 1898).

³² A.-C. VALERY, *L'Italie confortable. Manuel du touriste*, Société Typographique Belge Adolphe Wahlen et C., Bruxelles 1842, p. 279. Sulla nascita e l'evoluzione del turismo in Liguria si veda A. ZANINI, *Un secolo di turismo in Liguria. Dinamiche, percorsi, attori*, Franco Angeli, Milano 2012.

³³ G. DORIA, *Investimenti e sviluppo economico a Genova alla vigilia della Prima guerra mondiale*, I, *Le premesse (1815-1882)*, Giuffrè, Milano 1969, p. 326 e sgg. Sull'argomento si vedano: F. CHIAPPARINO, *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo tra le due guerre*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einau-

Le vicende della produzione agrumaria, dell'industria dolciaria, e dei canditi in particolare, si intrecciano giocoforza con il regime doganale dello zucchero. Questo orientamento si rafforza nel corso dell'Ottocento e viene sistematicamente ribadito nei lavori e nelle audizioni dell'inchiesta industriale del 1870-74³⁴.

Per quanto riguarda in particolare i limoni, si chiede l'introduzione di un dazio all'ingresso dei limoni esteri e, simmetricamente, un dazio d'uscita sui limoni esportati non confezionati; per quanto concerne la lavorazione della frutta (ma non solo) è ripetutamente esplicitata la necessità di un ribasso sullo zucchero greggio. A ribadire con forza tali esigenze di protezione doganale in Liguria sono i produttori di limoni di Ventimiglia, Sanremo, Bordighera, che, sia pure in termini non sistematici e omogenei, comunicano cifre di tutto rispetto: la produzione di limoni e aranci nella provincia di Porto Maurizio è calcolata fra diciotto e venti milioni di frutti, di cui cinque milioni a Ventimiglia, da cinque a sei milioni a Sanremo e un milione a Bordighera³⁵.

A tali dichiarazioni si affiancano quelle di coloro che sostengono l'opportunità di sviluppare nel Paese l'industria della raffinazione degli zuccheri e, a questo scopo, ritengono necessario abbassare sensibilmente, se non abolire, il dazio all'entrata. Per le casse statali si tratterebbe di un sacrificio solo temporaneo, poiché a un minore introito iniziale, nel tempo – si sostiene – deriverebbe un vantaggio ancora maggiore. «Io credo che non si possa lavorare lo zucchero, senza una riduzione delle tariffe» – afferma l'imprenditore genovese Dufour – e aggiunge poi che «il dazio è in sproporzione colla spesa di raffinazione. Bisogna tenere calcolo della spesa di questa lavorazione. Non si può mettere un dazio sulle materie zuccherine soltanto per la data quantità di zucchero che se ne può estrarre: bisogna ancora che il dazio compensi la spesa»³⁶. Su questa peculiare connessione lavora un altro importante interlocutore del Comitato: il signor Romanengo. Forte della sua posizione di spicco, illustra i termini della concorrenza

di, Torino 1998, pp. 205-268, in part. pp. 253-256; M.E. TONIZZI, *L'industria dello zucchero. La produzione saccarifera in Italia e in Europa, 1800-2000*, Franco Angeli, Milano 2001, p. 97 e sgg.

³⁴ *Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-1874)*, Tip. G. Polizzi & C., Roma 1873-74 (rist. anast. Bologna 1984-87). Sul significato di questa inchiesta si veda G. ARE, *Alle origini dell'Italia industriale*, Guida, Napoli 1974.

³⁵ *Atti del Comitato, Deposizioni scritte*, I, categoria 1§7, *Frutta e agrumi*, pp. 7-10.

³⁶ *Atti del Comitato*, IV, categoria 5§7, *Raffinazione degli zuccheri*, pp. 1-4.

in atto peculiarmente nel comparto dei canditi: fino a tempi recenti Nizza e Livorno, in regime di portofranco, sottraevano quote di mercato straniero. Al momento dell'inchiesta – egli ricorda – Nizza ormai è orientata al mercato interno, mentre la città labronica fa la maggiore concorrenza poiché «lavora molto per l'esportazione» e, più in dettaglio, «lavora il quadruplo di Genova ed esporta specialmente frutti canditi ed agrumi»³⁷. In questa sede Romanengo, a nome degli operatori del settore, chiede che il Governo restituisca al produttore il dazio corrispondente alla quota di zucchero raffinato impiegato nella preparazione di canditi esportati. Tale misura è funzionale a contenere i costi complessivi e favorire così la competitività dell'industria nazionale sui mercati esteri. Una questione che si concluderà con una decisa svolta protezionista, iniziata nel 1877, allorché viene esteso il principio del *drawback* a prodotti quali frutti canditi «alla marsigliese» e «castagne diacciate», lavorazioni diffuse in ambito ligure, che non godevano di tale beneficio in base al previgente regime doganale. Tale meccanismo verrà prima rafforzato e poi rivisto a più riprese nel corso degli anni successivi³⁸.

A livello locale resta comunque da affrontare la concorrenza dei prodotti francesi, superiori agli italiani «per l'apparenza» e per la peculiare abilità nel trattamento dei fiori (soprattutto petali di rosa e violette)³⁹. A fine Ottocento nella provincia di Genova in otto comuni sono attive fabbriche di frutta candite, confetture e cioccolate, che occupano complessivamente 164 lavoratori, impiegati soprattutto nella preparazione di canditi⁴⁰. Ma non i soli imprenditori locali si apprestano a migliorare anche tecnicamente la produzione, poiché su buona parte dell'arco ligure il regime protezionistico, la disponibilità di capitali e la possibilità di ampliare il mercato dei consumatori hanno apportato importanti cambiamenti, concorrendo a trainare l'intero settore a livello nazionale.

In conseguenza dei diversi e mutevoli criteri di costruzione delle statistiche, non è tuttavia possibile, al momento, comparare l'entità della produzione italiana con quella dei principali concorrenti. Tut-

³⁷ *Atti del Comitato*, IV, categoria 1§8, *Conserve alimentari*, pp. 1-2.

³⁸ Per un excursus su questa vicenda si rimanda a «Bollettino di Legislazione e di Statistica Doganale e Commerciale», IV (1887), pp. 206-209.

³⁹ *Atti del Comitato*, IV, categoria 1§8, *Conserve alimentari*, pp. 1-2.

⁴⁰ MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE GENERALE DI STATISTICA, *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Genova*, Tip. naz. di G. Berbero, Roma 1892, pp. 123-124.

tavia, per esempio, i dati relativi al mercato statunitense contenuti in un rapporto predisposto da Antonio Ravaoli, delegato commerciale presso l'ambasciata italiana a Washington, evidenziano che nel periodo 1905-06 appena il 3% del valore totale delle importazioni di frutta conservata (pari a 75.000 dollari) proviene dal nostro Paese. Ben più elevate, invece, le quote di mercato di Spagna (665.000 dollari, 27,3%), Francia (320.000 dollari, 13,1%), India orientale inglese (175.000 dollari, 7,2%) e Regno Unito (145.000 dollari, 5,9%). All'interno di questa categoria, la voce «frutta conservate nello zucchero, melasso, alcool, nel loro succo, frutta candite, ecc.» rappresenta circa un quarto del totale e, si osserva, in gran parte fornita da Francia e Inghilterra, mentre l'Italia vi concorre con una quota definita «assai modesta». A giudizio di Ravaoli, però, vi sarebbero ampi margini di miglioramento a condizione che frutticultori e industriali coltivino e preparino le qualità di frutta maggiormente richieste dai consumatori statunitensi⁴¹.

A livello complessivo, invece, l'esportazione italiana di frutta candita nel 1913 si attesta su 27.000 quintali per un controvalore di circa 5.000.000 di lire, saliti ulteriormente l'anno successivo a causa del blocco produttivo in Francia e Belgio per lo scoppio del conflitto⁴². Tra le principali aziende esportatrici di tali specialità spiccano numerose aziende liguri, tra cui le savonesi Silvestre e Allemand, Aonzo, Besio e Isetta e le genovesi Gismondi, Fossati e Mangini, Ferro fratelli e Cassanello, Hesselmann e C., Klainguti fratelli, Romanengo Pietro fu Stefano e Segalerba⁴³.

4. Savona, un nuovo polo imprenditoriale

I mutamenti verificatisi a partire dagli anni Settanta del XIX secolo sollecitano la nascita di nuove imprese che concorrono a modificare la fisionomia del settore. In particolare a Savona, che a differenza

⁴¹ A. RAVAIOLI, *L'esportazione italiana negli Stati Uniti del Nord America*, «Bollettino Ufficiale del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio», n.s., VI (1907), 3, pp. 559-660, in part. pp. 588-598.

⁴² P. LANINO, *La nuova Italia industriale*, III, *Industrie chimiche, alimentari ed agricole*, L'Italiana, Roma 1917, p. 209. Per alcuni riferimenti relativi anche all'immediato dopoguerra si veda altresì G. MORTARA, *Prospettive economiche 1923*, Società tipografica Leonardo da Vinci, Città di Castello 1923, pp. 94-95.

⁴³ L. PASQUALUCCI, *Annuario d'Italia per l'esportazione e l'importazione*, Tip. naz. di G. Berbero, Roma 1905, pp. 235-238.

di Genova non vanta un'altrettanto consolidata tradizione in questo ambito, viene impiantata una grande fabbrica per la lavorazione della frutta candita che segna il passaggio dalla dimensione artigianale a quella industriale, capace di coniugare ingenti volumi di produzione ed elevati standard qualitativi⁴⁴. È una iniziativa di matrice straniera, più specificamente francese, che, proprio come avviene in altri comparti, beneficia dell'apporto di risorse finanziarie e capacità imprenditoriali esogene che concorrono a sostenere il decollo industriale e, più in generale, la modernizzazione economica della Liguria⁴⁵.

Nel 1866 i fratelli Silvestre rilevano un'antica e rinomata fabbrica di frutti canditi sita ad Apt, una cittadina della Provenza, che sotto la loro guida consolida ulteriormente la propria reputazione e ottiene prestigiosi riconoscimenti in importanti esposizioni internazionali in Europa e in America. Nel 1875 uno di essi, Jean-Baptiste, lascia la gestione dell'azienda e si trasferisce a Marsiglia per assumere la direzione di uno zuccherificio. L'anno successivo, durante alcuni viaggi compiuti lungo la Riviera di Ponente, individua in Savona la sede ideale per impiantare un'importante attività per la preparazione di frutti canditi sfruttando l'abbondanza di materia prima coltivata nelle zone limitrofe. A tale scopo, assieme alla moglie Lucie Allemand, rileva uno stabile già adibito a fabbrica di colla sito nella zona di Légino, nella periferia occidentale della città. Nel gennaio del 1877 apre così i battenti la Silvestre & Allemand, che per circa quarant'anni dominerà la scena produttiva locale, senza per questo generare la crisi dei piccoli produttori attivi in ambito genovese⁴⁶.

All'inizio l'azienda impiega 60 operai, saliti a 80 un anno dopo. Nonostante i danni patiti a causa dell'alluvione dell'agosto 1878, che comporta un temporaneo ridimensionamento, nei mesi successivi gli addetti riprendono a crescere: nel 1879-80 si attestano su una media di

⁴⁴ Alcuni cenni in *Guida illustrata di Savona*, p. 90.

⁴⁵ A. ZANINI, *Dal mare alle colline. L'economia savonese nel Novecento*, ADW, Vado Ligure 2005, pp. 53-55. Sul capitale straniero in quest'area della Liguria si veda P. HERTNER, *Investimenti esteri e sviluppo industriale italiano. La società Metallurgica Tardy e Benech di Savona, 1887-1892*, in *La storia e l'economia. Miscellanea di studi in onore di Giorgio Mori*, a cura di A.M. Falchero, A. Giuntini, G. Nigro e L. Segreto, Edizioni Lativa, Varese 2003, I, pp. 371-391.

⁴⁶ N. CERISOLA, *Storia delle industrie savonesi*, Casa editrice Liguria, Genova 1965, p. 276; CARASSALE, *Breve puntualizzazione*, pp. 92-93. Riferimenti all'abbondante produzione agrumicola locale anche in: *Atti del Comitato, Parte III*, p. 5; P. CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte. L'economia della città e del suo territorio dal Quattrocento alla Grande Guerra*, Città del silenzio, Novi Ligure 2013, p. 453.

100 unità, che arrivano a superare quota 300 durante i picchi stagionali di lavorazione, quando sono assunte numerose ragazze dedite alla pulitura della frutta e al successivo imballaggio del prodotto finito⁴⁷. L'elevata domanda di agrumi, segnatamente chinotti, e di castagne, che divengono un nuovo prodotto di punta, determina una sensibile contrazione delle esportazioni di materia prima dall'area savonese e, in parallelo, una progressiva riconversione produttiva di parte della superficie agraria della zona proprio per soddisfare le esigenze della nuova azienda⁴⁸. Jean-Baptiste Silvestre si cura anche di questi aspetti partecipando attivamente al Comizio agrario di Savona⁴⁹.

La quota più cospicua della produzione si riversa all'estero, dove l'impresa, forte anche della precedente esperienza del titolare, gode di un'eccellente reputazione. Secondo un rapporto del console belga a Savona, nel 1881 la fabbrica avrebbe esportato circa 4.000 quintali di prodotto⁵⁰. Per servire i mercati europei si avvale delle case di vendita di Parigi e Londra, che costituiscono i due principali punti di smercio; a ciò si affianca un servizio di consegna diretta attraverso la spedizione di pacchi postali in Italia e all'estero. A tale scopo la Silvestre & Allemand propone ai clienti tre diverse confezioni, di dimensioni idonee al consumo diretto o alla vendita al dettaglio, rispettivamente da 1,250, 2,250 e 3 chilogrammi⁵¹.

Nel frattempo l'impresa ottiene prestigiosi riconoscimenti per la qualità dei prodotti, tra cui la medaglia d'oro del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio all'Esposizione agricola di Savona del 1878; tre anni più tardi è premiata anche all'esposizione nazionale di Milano. Secondo quanto affermato su un periodico dell'epoca, il successo sarebbe tale che, nonostante il numero delle maestranze e

⁴⁷ A. COUGNET, *Descrizione cosmografica, climaterica, fluviale ed agricola del circondario di Savona nell'anno 1879*, Tipografia di Andrea Ricci, Savona 1880, pp. 90-92. Nella primavera del 1880, ad esempio, lo stabilimento impegnerebbe 145 ragazze nella preparazione di mandorle e noci per i trattamenti di conservazione (CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte*, p. 466).

⁴⁸ *Guida illustrata di Savona*, pp. 91-94; CARASSALE, *Breve puntualizzazione*, pp. 90-92.

⁴⁹ COUGNET, *Descrizione cosmografica*, p. 92. Sull'attività del comizio agrario savonese si veda COMIZIO AGRARIO DEL CIRCONDARIO DI SAVONA, *Sommario storico dell'operato del Comizio dal 1868 al 1883. Con note sul clima di Savona*, Tip. frat. Bertolotto, Savona 1884.

⁵⁰ ROYAUME DE BELGIQUE, *Recueil Consulaire publié en exécution de l'arrêté royal du 15 novembre 1855*, XXXVI, P. Weissenbruch, Bruxelles 1881, p. 372.

⁵¹ Si veda l'annuncio promozionale in «Monitore industriale italiano», VII, 16 ottobre 1882, p. 7.

l'impiego di una potente macchina a vapore che consentono di mantenere un volume di produzione elevato, l'impresa riuscirebbe «a gran pena [a] soddisfare la sua vecchia clientela»⁵².

Malgrado i buoni risultati i problemi non mancano. Uno dei principali rimane, ancora una volta, quello del regime doganale dello zucchero e più specificamente del *drawback* su alcune produzioni di punta dell'impresa. La normativa in vigore stima la quantità di zucchero presente nei marroni 'ghiacciati' – traduzione letterale del francese *marrons glacés* – pari al 30% del peso complessivo e prevede perciò una restituzione forfettaria del dazio di ingresso commisurata a tale percentuale. Ciò, però, non tiene conto di altre tipologie di lavorazioni della frutta che richiedono una maggiore quantità di zucchero. È il caso, in particolare, dei marroni in conserva, cioè sciroppati, tecnica che la Silvestre & Allemand utilizza in luogo della tradizionale 'ghiacciatura' per garantire una più lunga conservazione. Con questo procedimento, la quantità di zucchero complessiva contenuta nel prodotto finito sale dal 30% al 43,7%. Forte anche dell'appoggio della Società Economica di Savona, un importante sodalizio che incoraggia l'industria locale, e di cui Jean-Baptiste Silvestre è socio, l'impresa riesce a ottenere dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio che sia previsto l'inserimento nelle tariffe doganali di un'ulteriore apposita categoria di prodotto – quella dei marroni in conserva – per i quali viene riconosciuto un *drawback* sullo zucchero maggiorato alla luce del più elevato contenuto di tale materia prima⁵³.

Nel 1890 la direzione dello stabilimento passa ad Augusto Silvestre, figlio di Jean-Baptiste, reduce anch'egli da esperienze di lavoro in importanti aziende francesi. A partire da tale data, la fabbrica savonese amplia le proprie linee di produzione: ai tradizionali frutti canditi, ghiacciati e in conserva, ora commercializzati anche in America, si affiancano frutta sciroppata e marmellate destinate quasi integralmente al mercato domestico, per buona parte costituito da enti religiosi, amministrazioni militari, ospedali e istituzioni assistenziali⁵⁴. A ciò

⁵² *Fabbrica di frutti canditi Silvestre Allemand e Comp.-Savona*, «Monitore industriale italiano», VII, 17 maggio 1882, p. 1.

⁵³ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIVISIONE INDUSTRIA E COMMERCIO, *Annali dell'industria e del commercio 1884. Atti del commercio e dell'industria. Sessione straordinaria del 1883*, Tipografia Eredi Botta, Roma 1884, pp. 150-152. Per l'azienda quello del regime doganale dello zucchero sarà tuttavia un problema ricorrente. Cfr. *Relazioni delle Camere di Commercio del Regno*, p. 291.

⁵⁴ CERISOLA, *Storia delle industrie*, p. 277; G. GARELLO, *Le ragazze "ranca*

corrisponde una riorganizzazione produttiva, con una riduzione della manodopera stabile e un aumento di quella avventizia. Nel 1892, infatti, l'impresa impiega continuativamente solo trentuno operai, sette maschi e ventiquattro femmine⁵⁵. Ad essi, nel periodo tra maggio e settembre si uniscono alcune centinaia di ragazze e donne addette alla «preparazione dei frutti, prima che siano al punto di collocarli, cristallizzati o canditi, nelle eleganti cassette di legno che si spediscono in larga scala all'interno ed all'estero»⁵⁶.

Agli inizi del Novecento la Silvestre & Allemand beneficia della fase espansiva che caratterizza l'economia savonese e ligure negli anni del decollo industriale italiano⁵⁷. Si consolidano le diverse linee di produzione e l'occupazione stabile torna ad aumentare sensibilmente: nella primavera del 1907 vi lavorano venti operai maschi adulti, più specificamente un macchinista, tre falegnami, sei confettieri e dieci manovali, oltre a cinquanta donne addette alla preparazione e all'imballaggio dei prodotti⁵⁸.

Nel maggio di quell'anno si assiste anche ad una ridefinizione dell'assetto proprietario: nasce la società in accomandita Silvestre-Allemand & C., in cui ad Auguste Silvestre si affiancano due soci anch'essi francesi: Paul Alabarbe e Jules Ecorcheville. Più specificamente Silvestre e Alabarbe sono soci accomandatari e assumono rispettivamente il ruolo di direttore tecnico e di direttore amministrativo, mentre Ecorcheville è socio accomandante. Ciascuno di essi concorre in egual misura al conferimento del capitale sociale di 120.000 lire; per quanto riguarda invece il riparto degli utili, ogni accomandatario riceverà il 40%, mentre il restante 20% sarà riconosciuto al socio accomandante. La durata della società è fissata in sei anni, e si prevede il rinnovo automatico salvo disdetta da parte di uno dei soci⁵⁹.

piulli". *L'industria della conservazione della frutta nel savonese*, «Nuova storia contemporanea», III (1999), 2, pp. 137-146, in part. p. 137.

⁵⁵ *Notizie sulle condizioni industriali*, pp. 123-124.

⁵⁶ *Relazioni delle Camere di Commercio del Regno sull'andamento del commercio e dell'industria*, «Bollettino di Notizie Commerciali», II s. XII (1895), p. 291. Sull'importanza dell'occupazione femminile nel settore cfr. anche MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, UFFICIO DEL LAVORO, *Materiali per una legge sul riposo festivo in Italia e studi sulla legislazione estera*, Tip. naz. di G. Bertero, Roma 1906, p. 113.

⁵⁷ CALCAGNO, *Savona, porto di Piemonte*, p. 501; ZANINI, *Industria, porto e finanza*, pp. 41-42.

⁵⁸ «Bollettino dell'Ufficio del Lavoro», VII (1907), 6, p. 1226.

⁵⁹ «Foglio Annunzi Legali della R. Prefettura di Genova», 19 agosto 1908, p.

Allo spirare del termine la società viene rinnovata e il capitale è elevato a 300.000 lire⁶⁰; tuttavia, i ricorrenti problemi in termini di tariffe daziarie sugli zuccheri e l'ingresso dell'Italia nella Prima Guerra Mondiale, che comporta una pesante riduzione dell'export, fanno sì che l'impresa precipiti in una situazione di grave difficoltà tanto che nel 1917 si arriva al fermo totale della produzione⁶¹. Il perdurare della situazione porta i soci a deliberare l'avvio della procedura di liquidazione, giunta a conclusione nel luglio 1921⁶².

Si chiude così, dopo quarant'anni di attività, la parabola dell'unica industria di grandi dimensioni che ha caratterizzato la storia della produzione dei canditi in Liguria. Alla cessazione dell'attività non corrisponde però la fine di queste lavorazioni in ambito savonese. Proprio la presenza di questa fabbrica sollecita la nascita di alcune iniziative a carattere artigianale, come la Fratelli Canepa, la ditta Besio o la Società Esportazione Agricola Ligure, le quali, malgrado la ridotta dimensione, hanno concorso a fare la fortuna di una delle produzioni ancora oggi più apprezzate della città, vale a dire i chinotti canditi e in sciroppo⁶³.

5. Conclusioni

La storia plurisecolare della canditura ligure, una lavorazione tipica dell'artigianato agroalimentare della regione e apprezzata a livello internazionale, è intervallata da un'unica, ma importante, esperienza di trasformazione in produzione industriale applicando a processi tradizionali criteri di innovazione e modernizzazione di ispirazione francese. Tuttavia, eventi di carattere internazionale, quali il primo conflitto mondiale, hanno concorso a far chiudere un'impresa coraggiosa, come la Silvestre & Allemand, nonostante l'impiego di capitale adeguato e il successo di nuove produzioni, quali i marroni

11. Il capitale di 120.000 lire risulta così costituito: immobilizzazioni (macchinari e attrezzature) 25.000 lire, scorte di magazzino 25.000 lire e le restanti 70.000 lire da liquidità.

⁶⁰ G. DORIA, *Investimenti e sviluppo a Genova alla vigilia della Prima guerra mondiale*, 2, (1883-1914), Giuffrè, Milano 1973, p. 532.

⁶¹ CERISOLA, *Storia delle industrie*, p. 278.

⁶² «Foglio Annunzi Legali della R. Prefettura di Genova», 2 giugno 1926, p. 2873.

⁶³ CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI SAVONA, *Caratteristiche e potenzialità economica della Provincia di Savona*, Tipografia Ricci, Savona 1927, pp. 116-117; CERISOLA, *Storia delle industrie*, pp. 278-282; GARELLO, *Le ragazze "ranca piulli"*, p. 138.

glassati e sciropati⁶⁴. Al tempo stesso, pur con alcuni avvicendamenti, i piccoli laboratori costituiscono una presenza costante lungo tutto il periodo considerato. Resta sospesa la domanda sulla possibile riproposizione di lavorazioni su scala industriale o se, invece, come anche attualmente avviene, la lavorazione a livello artigianale trovi spazio economico di persistenza: sviluppata un'efficace catena distributiva, proprio alla luce delle peculiari caratteristiche produttive quasi 'fuori dal tempo', tale genere di alta qualità si è ritagliato una nicchia di mercato, continuando a rappresentare un bene di lusso e a soddisfare il gusto raffinato di quanti, analogamente al passato, detengono elevata capacità di spesa e ricercano simboli di distinzione.

MARIA STELLA ROLLANDI, ANDREA ZANINI
Università di Genova

⁶⁴ Diversamente rispetto a quanto accade in quegli anni in rami produttivi contigui, e segnatamente l'industria dolciaria, non si arriva però alla nascita di società per azioni. Cfr. CHIAPPARINO, *Tra polverizzazione e concentrazione*, pp. 245-253.