

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

Parte I

La lavorazione del pomodoro

LA “FEBBRE ROSSA”. LA NASCITA DEL “DISTRETTO DEL NORD” DELLE CONSERVE DI POMODORO (PARMA, XIX-XX SECOLO)

Le vicende economiche di Parma sono profondamente influenzate dallo sviluppo dell'industria conserviera, in particolare del pomodoro, che nella seconda metà dell'800 conosce una crescita rilevante. Inizialmente caratterizzata dallo scarso utilizzo di tecnologia, l'industria del pomodoro di Parma si specializza nelle conserve concentrate, che hanno un valore superiore ai pomodori pelati. Importantissimo il ruolo delle istituzioni pubbliche, in particolare della Cattedra ambulante di agricoltura e della Stazione sperimentale per l'industria delle conserve, costituita nel 1922 e ancora punto di riferimento per la ricerca scientifica sulle conserve.

Pomodoro, industria conserviera, Parma, istituzioni agrarie

The economic history of Parma was deeply influenced by the development of canning industry, particularly tomatoes, which began to grow significantly in the second half of the 19th century. The tomato processing sector was originally characterised by the low use of technology, but soon experienced a dimensional growth, and specialised in concentrated preserves, products with a higher value than the peeled tomatoes. The role of public institutions was very important, especially the Travelling Chair of Agriculture and the Experimental Station for the Canning Industry, set up in 1922, and still a reference point for scientific research into canned products.

Tomato, canning industry, Parma, agrarian institutions

1. *Le origini: sperimentazioni e primi opifici conservieri*

Alla metà dell'Ottocento il pomodoro, nella provincia di Parma, è una coltura quasi del tutto sconosciuta. Il suo uso, infatti, non si era ancora diffuso nelle abitudini alimentari italiane, impedendo la creazione di una domanda capace di stimolare i produttori e lo sviluppo di un'industria di trasformazione. Tanto più che, in questi

anni, le tecniche di lavorazione e conservazione del prodotto erano ancora molto arcaiche.

Nel febbraio 1846 il foglio periodico «Il Giardinere» – una delle prime riviste di agricoltura dell'età preunitaria – suggeriva l'uso delle foglie della pianta di pomodoro come repellente contro le formiche¹. Utilizzo inusuale di una coltura che, qualche decennio più tardi, sulle pagine dell'«Avvenire agricolo», bollettino della Cattedra ambulante di agricoltura, sarebbe stata celebrata come protagonista del “risorgimento agricolo parmense”. Lo spoglio approfondito delle riviste specializzate dell'epoca² mostra però che, verso la metà del secolo, era questo l'unico utilizzo della pianta di pomodoro, destinata a ben altri successi futuri.

La coltivazione del pomodoro inizia a diffondersi nella seconda metà del secolo come conseguenza di numerosi processi di sperimentazione agraria, nel quadro tuttavia della persistente arretratezza del settore primario. All'indomani dell'unificazione del Regno d'Italia, infatti, l'agricoltura parmense era segnata da metodi e tecniche di lavorazione antiquati, che erano la causa di condizioni di vita difficili. Una criticità che era già stata riscontrata nelle ultime fasi del periodo ducale³. L'Inchiesta Agraria Jacini testimonia di questi ritardi – tecniche di coltivazione arcaiche, bassi livelli salariali, alti mutui ipotecari sulla terra abbinati alla cronica carenza di capitali, scarse capacità imprenditoriali e canali commerciali molto ristretti. Si tratta di una situazione economica molto fragile, accentuata dalla perdita di dignità di capitale del capoluogo, che indebolisce il suo ampio settore terziario. Dopo l'annessione al Regno d'Italia, infatti, molte delle attività sviluppatasi intorno alla corte di Maria Luigia conoscono una battuta

¹ *Orticoltura*, «Il Giardinere», 5, 7 febbraio 1846, p. 19; *Uso delle foglie di pomodoro per allontanare le formiche*, ivi, p. 19.

² Al riguardo, si rimanda a C. BARGELLI, *Dall'empirismo alla scienza. L'agricoltura parmense dall'età dei Lumi al primo conflitto mondiale*, Edizioni Goliardiche, Trieste 2004, pp. 105-108 e, più specificamente, App. IV, *L'agricoltura attraverso i periodici parmensi preunitari*, pp. 327-346; ID., *L'arcipelago del sapere agrario. Agronomia e stampa periodica a Parma nei decenni pre-unitari*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LIII (2013), 1, pp. 75-107.

³ P.L. SPAGGIARI, *Problemi dell'agricoltura e commercio dei grani negli Stati parmensi nella prima metà dell'800*, «Studi Parmensi», IX (1959), I, pp. 331-358; 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.

d'arresto, che provoca la perdita di occupazione da parte di numerosi lavoratori e artigiani.

Nondimeno, il settore in cui si addensa la maggior concentrazione di unità produttive (l'80%) e di occupati (oltre il 50%) è quello alimentare, che in provincia conta circa 900 opifici (mulini, caseifici, forni e laboratori di lavorazione di carni suine) per un totale di circa 2.600 addetti (con una dimensione media di circa 3 addetti per unità). Nel quadro della persistente debolezza del sistema economico locale, dietro cui si celano ampie sacche di povertà⁴, il settore alimentare mostra già le proprie potenzialità di crescita. Anche il pomodoro ha già fatto la propria comparsa.

La coltivazione del pomodoro crebbe notevolmente in questi ultimi anni nella nostra pianura ma più specialmente nel circondario di Parma, nei terreni lungo l'Emilia dotati di irrigazione. Oltre al forte consumo che se ne fa presso ogni classe di cittadini, se ne esporta anche al di fuori, senza contare la grande quantità che viene cotta e ridotta in conserve⁵.

Per risalire alle origini del processo di sviluppo occorre fare un passo indietro, ripercorrendo le tappe della diffusione della coltivazione del pomodoro come conseguenza di un cambiamento delle abitudini di consumo dei prodotti agroalimentari. Il progressivo aumento della domanda dei nuovi condimenti ricavati dal pomodoro (passata, pelati, etc.) creò la necessità di superare i limiti della stagionalità – i pomodori freschi, infatti, erano disponibili solo da agosto a novembre – incentivando la trasformazione della materia prima in prodotto conservato. Inizialmente, queste tecniche si diffusero soprattutto nelle regioni centro-meridionali (Campania e Sicilia in particolare), ma trovarono ben presto terreno fertile anche nel Parmense.

Originaria dell'America meridionale e per secoli confinata nei giar-

⁴ Nel primo quarantennio post-unitario solamente la principale compagnia di carità cittadina, S. Filippo Neri, annovera ventiduemila iscritti su una popolazione di circa quarantacinquemila abitanti, rapporto che si manterrà stabile per tutto il primo decennio del XX secolo; cfr. C. CAMIZZI, *La legislazione in ambito sociale nella Parma della seconda metà dell'Ottocento*, in *Anna Maria Adorni e il suo tempo*, Atti del Convegno di studio nel centenario della morte (1893-1993), a cura di P. Bonardi e U. Delsante, Silva, Parma 1994, pp. 111-136 (130).

⁵ F. BARBUTI, *Monografia dell'agricoltura parmense compilata per incarico della giunta parlamentare per l'inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia*, Tip. e Lit. Giacomo Ferrari, Parma 1880, p. 41. Dal resoconto di Barbuti emerge la grave arretratezza dei sistemi colturali, il tenace cordone ombelicale con il passato e la conseguente carenza di moderne capacità imprenditoriali.

dini a scopo puramente ornamentale⁶, la solanacea rossa comincia a diffondersi nel Parmense attorno alla metà dell'Ottocento, quando gli imprenditori più intraprendenti – per lo più agricoltori che cominciavano ad affiancare all'attività agricola quella di trasformazione – iniziano a realizzare la cosiddetta “conserva nera”, prodotto ottenuto dalla cottura del succo di pomodoro in caldaie a cielo aperto e dal successivo essiccamento al sole⁷. L'espansione dei mercati in modo deciso avviene però soltanto a partire dagli anni Settanta dell'Ottocento quando, sotto la spinta della profonda crisi agraria determinata dalla mondializzazione del mercato dei cereali, il sistema agricolo locale è obbligato a operare una svolta importante, ponendo gli agricoltori di fronte alla necessità di una radicale riqualificazione dell'organizzazione tecnica dei loro poderi⁸.

È dunque l'effetto combinato di fattori esogeni che mette in discussione i collaudati equilibri dei sistemi colturali. Sotto questo profilo, la crisi agraria si configura quindi come un potente reagente che induce i produttori agricoli a considerare con più attenzione i processi di innovazione già intrapresi dalle istituzioni agricole. La crisi, perciò, accelera i tempi della riorganizzazione produttiva, stimolando gli agricoltori ad adottare le innovazioni con maggior rapidità di quanto non sarebbe accaduto senza la pressione degli effetti congiunturali. L'astratta curiosità per una coltura esotica si trasforma così in opportunità concreta, assumendo gradualmente i contorni di una lucida e deliberata strategia produttiva⁹. È negli anni della recessione che si

⁶ In realtà, il pomodoro era conosciuto fin dal Settecento, epoca in cui veniva citato con il nome dialettale di “tomaca”. In proposito, cfr. *Lavori che si fanno dalli ortolani a mese per mese*, in *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, a cura di P.L. Spaggiari, Silva, Parma 1964, p. 122.

⁷ C. SAMOGGIA, *Il pomodoro e la sua industria*, in *Agricoltura parmense*, numero speciale de «L'Avvenire agricolo», a cura dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura e del Consorzio cooperativo, Fresching, Parma 1937, p. 113.

⁸ Nella morsa della crisi cerealicola, «per la prima volta in Italia vennero diffusamente introdotte innovazioni agricole, promosse dalla preoccupazione di mantenere invariati i ricavi. Fu per l'appunto in questi anni che al nord, sui terreni sottratti al grano, vennero intensificate le coltivazioni di foraggio (allevamento bovino), di barbabietole da zucchero, di patate, di riso, di vite, di canapa e di pomodoro». M. CATTINI, *La genesi della società contemporanea. Lineamenti di storia economica e sociale dal XVII secolo alla Prima guerra mondiale*, Studium Parmense, Parma 1990, p. 461.

⁹ S. MAGAGNOLI, *Dai campi alle officine. Origine e sviluppo del sistema agroindustriale di Parma*, in S. MAGAGNOLI, B. MANOTTI, M. MINARDI, R. SPOCCI, *Così il lavoro redento alfin savà... I lavoratori della terra nel Parmense dalle leghe alla CGIL*, MUP, Parma 2005, *passim*.

possono individuare le radici storiche del futuro successo dell'industria conserviera – primo, timido embrione del futuro distretto alimentare –, incoraggiata dai rilevanti mutamenti nei cicli di rotazione agraria e dalla parallela introduzione delle più redditizie colture industriali su vasta scala: la barbabietola da zucchero e, soprattutto, il pomodoro. In tal senso, lo snodo tardo ottocentesco assume un rilievo fondamentale con la nascita di «un primo tessuto, polverizzato ma significativo, di piccole imprese di lavorazione dei prodotti della terra, che, a sua volta, innesca un circolo virtuoso che stimola l'espansione di tali colture, sostenuto con particolare vigore dall'azione di alcune istituzioni locali, in particolare dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura guidata dall'agronomo Antonio Bizzozero»¹⁰.

La progressiva trasformazione dell'industria in senso capitalistico coincide con l'entrata in scena di un nuovo attore sociale, una borghesia agraria facoltosa e dinamica, dotata di capacità imprenditoriali e schumpeterianamente aperta all'innovazione¹¹. L'Agraria parmense¹² occupa un posto di primo piano nelle vicende economiche e politiche di Parma e le sue strategie appaiono accorte e lungimiranti. La spinta a investire massicciamente in nuove colture industriali corrisponde, infatti, all'obiettivo di realizzare maggiore redditività degli investimenti, ma anche alla volontà di contrastare apertamente la crescente conflittualità dei lavoratori agricoli per il miglioramento delle tariffe, il collocamento e la modifica dei patti agrari¹³.

Nel 1871 solo il 19% dei lavoratori è impiegato nel settore delle trasformazioni alimentari. È un'industria agli albori, in larga misura ancora parte dell'economia domestica, spesso complemento del lavoro agricolo, con largo uso di metodi di lavoro tradizionali. Nel trentennio successivo, però, la sua trasformazione ha inizio e Parma diviene un polo attrattivo per le imprese di maggiori dimensioni, aspetto che continuerà a caratterizzare, sino ad anni recenti, i processi di localizzazione produttiva nel Parmense, determinando una dinamica demografica peculiare, marcatamente concentrata in alcuni

¹⁰ Ivi, p. 225, e S. MAGAGNOLI, *L'età giolittiana (1898-1915)*, in *Storia di Parma*, VII.1, *Il Novecento. La vita politica*, a cura di G. Vecchio, MUP, Parma 2017, pp. 7-35.

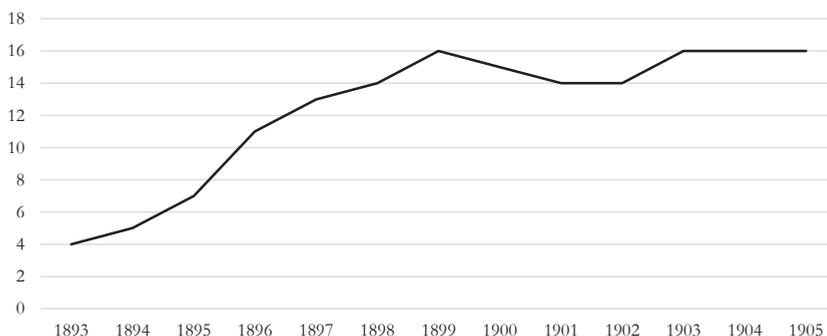
¹¹ J.A. SCHUMPETER, *Teoria dello sviluppo economico*, ETAS, Milano 2002.

¹² Sull'Associazione agraria parmense si veda S. ADORNO, *Gli agrari a Parma. Politica, interessi e conflitti di una borghesia padana in età giolittiana*, Diabasis, Reggio Emilia 2007.

¹³ M. PALAZZI, *Nascita di un'economia agro-industriale. Città e campagna a Parma dall'Unità agli anni Trenta*, in *Comunisti a Parma*, a cura di F. Sicuri, Atti del convegno tenutosi a Parma il 7 novembre 1981, Parma, Grafiche STEP 1986, p. 92.

poli territoriali¹⁴. Nel 1903, quando è possibile una prima comparazione statistica con le altre province emiliane, già s'intravedono i primi mutamenti provocati dall'attività istituzionale e dall'accumulazione di capitale fisso durante la crisi agraria: il 14,3% degli stabilimenti e il 6,8% degli addetti regionali è localizzato nella provincia; un dato che sale rispettivamente al 18% e all'11,5% nel settore alimentare. Il numero delle unità produttive passa da 4 nel 1893 a 16 nei primi anni del secolo (Graf. 1).

Graf. 1 – *Numero delle ditte fabbricanti conserve di pomodoro nei comuni della provincia di Parma dal 1893 al 1905*



All'abbandono delle tradizionali coltivazioni promiscue, nel solco della graduale meccanizzazione delle campagne, si accompagna il protagonismo delle nuove istituzioni agrarie, sostenute dai finanziamenti della Cassa di Risparmio e delle Casse agrarie. Tutto ciò porterà alla diffusione su vasta scala delle colture industriali e all'intensificazione dell'attività di allevamento, due attività tra loro strettamente connesse che, alla fine dell'Ottocento, portano alla nascita di un primo tessuto di piccole imprese di lavorazione dei prodotti della terra. Si tratta di un processo con una duplice caratteristica. Da una parte, testimonia del progressivo accentramento della proprietà della terra, del caseificio, del salumificio o dell'a-

¹⁴ Nel periodo successivo al 1936 la popolazione provinciale non conosce una crescita significativa, ma una rilevante polarizzazione interna che, soprattutto nel secondo dopoguerra, manifesta la tendenza ad aggregarsi in due poli distinti – uno intorno al capoluogo, l'altro a Fidenza – che, tra il 1971 e il 1981, raggruppano il 60% del totale, con il capoluogo che da solo raggiunge il 50%.

zienda per produrre concentrato di pomodoro nelle mani dei futuri imprenditori agro-alimentari; dall'altra, mostra come la sovrapposizione tra lavoro stagionale agricolo e attività manifatturiera sia molto diffusa, seguendo le necessità che di volta in volta si pongono. «Stagionalmente, i braccianti diventano così operai, per poi ritornare – alla fine e all'inizio del ciclo – ai lavori agricoli: dai campi alle officine, in un processo continuo, senza nessuna soluzione di continuità»¹⁵.

Questo primo embrione di "distretto agro-alimentare", col tempo, alimenterà un meccanismo di stimolo reciproco tra i differenti comparti produttivi: le attività manifatturiere si svilupperanno in settori legati all'economia locale, sia per la fornitura delle materie prime sia per i mercati di sbocco; nel contempo si svilupperà un tessuto di piccole e medie imprese collegate all'economia agricola provinciale, per lo più officine meccaniche per la produzione di attrezzi agricoli, di macchine per l'industria alimentare, di imballaggi e scatole di latta, o imprese specializzate nella fabbricazione di contenitori in vetro (Bormioli). Imprese medio-piccole affiancate ai complessi industriali di grandi dimensioni (Montecatini per i concimi chimici ed Eridania in campo saccarifero).

2. La svolta: i pionieri dell'innovazione

Le prime esperienze di coltivazione del pomodoro furono compiute da Carlo Rognoni nel 1867, con l'obiettivo di sondarne la redditività nelle rotazioni cerealicole al posto del mais, che dava margini di profitto sempre minori. Rognoni, già fondatore in età preunitaria del periodico «L'agricoltore»¹⁶, divenne nel 1875 professore di agronomia e contabilità rurale al Regio Istituto Tecnico di Parma¹⁷. Le sue sperimentazioni diedero risultati lusinghieri: il pomodoro garantiva redditi superiori a quelli del mais e, utilizzato nelle rotazioni annuali, permetteva un sensibile incremento delle rese granarie. Infatti, su un ettaro di terra precedentemente coltivata a pomodoro, si potevano raccogliere circa 22,5 ettolitri di frumento

¹⁵ MAGAGNOLI, *Dai campi alle officine*, p. 226.

¹⁶ «L'agricoltore», Grazioli, Parma 1857-1859.

¹⁷ Sul profilo biografico del Rognoni si veda, per tutti, R. LASAGNI, *Dizionario biografico dei parmigiani*, IV, Palatina Editrice, Parma, 1999, pp. 124-127.

a fronte di una semina di 1,5 ettolitri, con un rapporto seme/raccolto pari a 15 e, dunque, ben superiore alle rese agronomiche del periodo. Considerata l'elevata redditività – nonostante le oscillazioni stagionali, la nuova coltura assicurava un profitto netto annuo del 40% –, non sorprende quindi la sua progressiva espansione a scapito del granturco (Tab. 1).

Tab. 1 – *Rendiconto sintetico di un podere di 84 acri coltivato per metà a granturco e per metà a pomodoro a Parma nel 1887 (valori in lire)*

Prodotto	Spese	Ricavi	Utile complessivo	Utile per ettaro
Granturco	332,5	422,0	89,5	106,5
Pomodoro	305,0	561,0	256,0	304,0

Fonte: nostra elaborazione su dati tratti da *Il granturco e il pomodoro*, «Bollettino del Comizio Agrario Parmense», 6, giugno 1877, p. 91.

Nel 1876 Rognoni presentò i risultati del suo lavoro al Concorso regionale agrario di Reggio Emilia, suscitando grande interesse e stimolando i produttori più dinamici a intraprendere la coltivazione della nuova pianta. Parallelamente, anche il Comizio agrario parmense condivise i risultati delle proprie sperimentazioni, che confermarono i risultati di Rognoni: l'impianto del pomodoro in un podere mezzadrile avrebbe consentito una resa economica per ettaro tre volte superiore a quella garantita dal mais. Rognoni proseguì le proprie attività e, nel 1887, in occasione del Concorso agrario regionale svoltosi a Parma, diede alle stampe un opuscolo in cui erano illustrati gli ottimi risultati ottenuti con la proprie sperimentazioni.

Da circa vent'anni questa pianta ortense [pomodoro], nella rotazione quadriennale di un mio podere, situato a Panocchia (Comune di Vigatto) tiene il posto del granturco, che nelle terre a strato attivo poco profondo e a sottosuolo ghiaioso di quel Comune, raramente paga le spese della sua coltivazione. A render nota siffatta innovazione, nel settembre 1876 presentai al Concorso regionale di Reggio Emilia un saggio dei frutti di pomodoro da me raccolti, insieme coi documenti comprovanti l'utilità, nelle terre adatte a questa pianta, di avvicendarla al frumento, facendola così entrare in una delle rotazioni campestri di questa provincia¹⁸.

¹⁸ C. ROGNONI, *La coltivazione del pomodoro nel podere sperimentale del Re-*

Nel frattempo, le sperimentazioni iniziano a stimolare la comparsa dei primi imprenditori conservieri, che, nelle fasi iniziali, diversificavano la propria attività nell'arco dell'anno solare spostando la forza lavoro nei diversi comparti agro-alimentari a seconda delle necessità stagionali. Essi, peraltro, praticavano forme 'integrate' di gestione d'impresa, utilizzando i profitti ottenuti in un settore per finanziarne altri, magari non ancora profittevoli, nella medesima filiera produttiva. Sotto il profilo dei rapporti proprietà-lavoro, il ciclo produttivo si concentrava soprattutto durante i mesi estivi e impegnava di norma un'intera unità familiare sulla base di un contratto di cottimo molto simile a quello di mezzadria, sia per tipologia di conduzione che per obblighi contrattuali. Il carattere di stagionalità delle lavorazioni si tramutava, così, in uno dei principali punti di forza del comparto agro-alimentare parmense, assicurando elevata flessibilità per dosare e indirizzare la forza lavoro nei segmenti produttivi più profittevoli. In questo modo, a ulteriore testimonianza dello stretto legame fra agricoltura e industria, si determinò una positiva integrazione che, in pochi anni, rese possibile «di passare da laboratori con le caldaie a cielo aperto all'uso di sofisticate tecnologie, integrato verticalmente con la produzione della materia prima e in grado di produrre in media redditi unitari – seppur in concomitanza con altre attività – largamente superiori a quelli del secondario parmense nel suo complesso»¹⁹.

A partire dal 1870 e per i due decenni successivi, le idee di Carlo Rognoni s'intrecciarono con quelle del Comizio agrario parmense²⁰, organismo di cui Rognoni divenne presidente in quello stesso anno. Grazie alla spinta assicurata dall'agronomo, l'ente si distinse ben presto per intraprendenza e lucidità d'intenti²¹. Soltanto due anni dopo la fondazione della "Società anonima di

gio Istituto Tecnico di Parma al Concorso Regionale dell'XI Circostrizione agraria, Ferrari e Figli, Parma 1887, p. 1.

¹⁹ I. PERGREFFI, *L'industria del pomodoro a Parma tra la fine dell'Ottocento e la Seconda guerra mondiale*, Tecnograf, Reggio Emilia 1994, p. 69.

²⁰ Il regolamento del Comizio – affiliato all'Associazione Agraria di Torino – venne approvato la sera del 22 dicembre 1861 e la rappresentanza nel capoluogo piemontese venne affidata al conte Girolamo Cantelli.

²¹ Nel giro di nemmeno un ventennio il numero fu più che quadruplicato: dai 133 soci del 1867 ai 547 del 1886. In proposito, si veda BARGELLI, *Dall'empirismo alla scienza*, p. 244.

coltivatori per la preparazione delle conserve di pomodoro²², lo stesso Rognoni, come si è detto, presentò le sue sperimentazioni al concorso regionale agrario di Reggio Emilia, suscitando grande interesse e incentivando i produttori più dinamici a coltivare la nuova pianta. Il suo lavoro fu insignito di un importante riconoscimento e aprì la strada alla partecipazione del Comizio agrario all'Esposizione Universale di Parigi del 1878, con tutta la gamma di conserve e salse di pomodoro.

Nell'ultimo decennio del secolo apparve sempre più chiara la crisi irreversibile del Comizio agrario, istituzione ormai anacronistica e superata. Condizionati dall'insufficienza di risorse e dalla scarsa ricettività dell'ambiente rurale, gli interventi di Rognoni si fecero sempre più sporadici e disorganizzati, non riuscendo a far breccia nella barriera di diffidenza e tradizionalismo che isolava da secoli il mondo rurale²³, né tantomeno a dar vita a un programma organico e globale. Tali obiettivi saranno invece conseguiti, di lì a pochi anni, dalla Cattedra ambulante di agricoltura. Secondo l'indagine del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, nel 1890 operavano nel Parmense, per lo più, nella zona pedecollinare, 16 opifici di trasformazione con 76 operai. Erano equipaggiati con 35 caldaie a fuoco diretto e producevano annualmente 535 quintali di 'conserva nera' in pani. Il vero e proprio decollo del settore si registrerà, però, solo agli inizi del Novecento, grazie a una serie di importanti innovazioni tecnologiche: *in primis*, l'introduzione delle caldaie a vapore o *boules*, della bollitura sotto vuoto e dell'inscatolamento in latta. Altrettanto rilevante sarà il ruolo pro-attivo delle istituzioni agrarie (che darà slancio all'innovazione), come pure la progressiva comparsa di società di capitali, in cui la vecchia aristocrazia terriera sarà affiancata dalla nuova borghesia agraria, mostrando la sempre maggiore importanza di forme di finanziamento più robuste del passato per lo sviluppo del settore conserviero.

²² Se ne trova notizia in «Bollettino del Comizio agrario parmense», febbraio 1874, p. 19.

²³ Sul pensiero agronomico pre-scientifico, C. BARGELLI, *L'empire de l'habitude: saggezza popolare e pensiero agronomico nel parmense tra Sette e Ottocento*, «Il pensiero economico italiano», XIV (2006), 2, pp. 9-33.

3. Il decollo: Antonio Bizzozero, la Cattedra ambulante di agricoltura e la corsa all'«oro rosso»

Il 1896 è un anno di svolta per l'economia mondiale: dopo «la fase depressiva, protrattasi per oltre un ventennio, ebbe inizio, proprio attorno a quell'anno, un periodo di ripresa, testimoniato dall'andamento favorevole dei principali indicatori economici, [con] il rialzo dei prezzi interni e internazionali»²⁴. La forte espansione dell'industria conserviera parmense si inserisce appieno, dunque, nell'alveo della congiuntura economica espansiva dell'età giolittiana, che porta all'emergere di un agguerrito nucleo di industriali, i quali, grazie al sostegno di un vitale sistema bancario locale²⁵, allargano lo spettro dei propri interessi d'impresa dalla lavorazione delle carni e del latte all'industria conserviera.

Già in precedenza – l'anno successivo alla pubblicazione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, libro che offrì ampio rilievo e grande risonanza all'utilizzo culinario della «salsa di pomodoro»²⁶ – Cornelio Guerci²⁷, sull'esempio dell'esperienza rodigina, aveva presentato il progetto di una Cattedra ambulante, ottenendo un primo finanziamento dalla Cassa di Risparmio. Su consiglio di Tito Poggi, la direzione venne affidata al trevigiano Antonio Bizzozero²⁸. Diplomatosi alla Scuola Superiore d'Agricol-

²⁴ G.L. BASINI, *Storia economica dell'Europa contemporanea. Aspetti e problemi*, Giappichelli, Torino 1999, p. 180. È opportuno ricordare che «ad attenuare la spinta inflazionistica contribuì [...] l'aumento contemporaneo, sui principali mercati mondiali, dell'offerta di beni capitali e di consumo» (*ibidem*).

²⁵ A. GAGLIARDI, *Il credito spezzato. Successi e fallimenti delle banche cattoliche di Parma*, MUP, Parma 2008.

²⁶ P. ARTUSI, *Scienza in cucina*, Landi, Firenze 1891: «C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poichè dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole. [...] Questa salsa si presta a moltissimi usi, come v'indicherò a suo luogo; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto n. 77» (ricetta 125).

²⁷ Ingegnere e uomo politico, deputato dal 1892 al 1909, Cornelio Guerci (1857-1949) è considerato uno dei principali artefici del «risorgimento agricolo» parmense. Un suo profilo in LASAGNI, *Dizionario biografico*, III, pp. 90-91, e S. MAGAGNOLI, *Élites e municipi. Dirigenze, culture politiche e governo della città nell'Emilia del primo '900*, Bulzoni, Roma 1999, *ad nomen*.

²⁸ Nato a Sant'Artien, in provincia di Treviso, Antonio Bizzozero (1857-1934)

tura di Milano, quest'ultimo si era dedicato alla sperimentazione e all'insegnamento nella scuola agraria di Lonigo, nel Vicentino, distinguendosi per competenza e per capacità organizzative e comunicative, doti non disgiunte da una grande propensione ai rapporti umani. Guerci individuò in Bizzozero l'uomo giusto per avviare il rinnovamento dell'agricoltura locale. Instancabile conferenziere, il trevigiano mise le sue abilità a disposizione degli agricoltori che intendevano cimentarsi con le sue innovazioni.

I [miei] insegnamenti non sono rivolti a dei giovinetti che potranno tardi e in mezzo a mille difficoltà metterli in pratica, ma a chi da anni coltiva la terra ed è in grado per la sua posizione di applicare tosto alla pratica i nuovi metodi [...]. Soprattutto [ho] in mira l'istruzione del semplice contadino, del mezzadro, del piccolo proprietario di campagna, vale a dire di quella classe che ha maggior bisogno d'esser assistita perché non può procurarsi da sé [...] quelle cognizioni indispensabili a vincere le difficoltà [...]. La professione dell'agricoltore è nobile quanto quella dell'avvocato, dell'ingegnere, del medico [...] l'agricoltura offre tante liete soddisfazioni come nessuna altra industria può offrire²⁹.

Nel giugno 1892 iniziava l'attività della Cattedra con un primo ciclo di conferenze itineranti svolte nei comuni rurali, segnando un decisivo passo in avanti rispetto all'esperienza del Comizio agrario. La Cattedra, infatti, cambiò la propria strategia e iniziò a raggiungere i contadini direttamente nei loro poderi, anche quelli più distanti. Nonostante questi sforzi, l'attività della Cattedra cozzava contro il radicato conservatorismo delle classi rurali³⁰ cui era necessario dimostrare concretamente l'utilità

«seguì un corso di studi segnato dall'interesse per l'agricoltura e per l'applicazione in questo campo di nuove tecniche di conduzione e di coltivazione», LASAGNI in *Dizionario biografico*, I, pp. 531-532. Di lui scrisse in seguito il Guerci: «Ci voleva un paziente come un santo, per convincere gente grossolana, dubbiosa, diffidente, che avrebbe dovuto seguirlo non per convinzione scientifica, ma per convinzione ispirata da una fiducia di simpatia tutta personale», C. GUERCI, *Istituzioni agrarie nella provincia di Parma*, Battei, Parma 1895, p. 4.

²⁹ A. BIZZOZERO, *La cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Parma*, «L'Avvenire Agricolo», 1893, pp. 1-3.

³⁰ «La lotta con gli uomini è la più aspra [...] il credersi del contadino solo depositario della scienza dei campi, gli fa assumere quell'aria di sussiego verso coloro che non appartengono alla sua classe, lo rende sprezzante e contrario verso tutto ciò che può accennare ad un cambiamento degli usi [...]. Non manca mai di legittimare il suo ragionamento con esempi pratici di agricoltori rovinati per aver voluto cambiare», S. SOLARI, *Otto anni di agricoltura nel Parmigiano*, Fiaccadori, Parma 1904, pp. 48-49.

che derivava dall'applicazione dei nuovi metodi colturali³¹. Rinunciando non di rado al rimborso delle spese stabilito per le visite a domicilio, Bizzozero si recava personalmente nelle campagne, guadagnandosi così la fiducia e la stima degli agricoltori. Tutto ciò mostra come il contesto rurale non fosse troppo dissimile da quello degli inizi dell'Ottocento; un quadro stagnante, sotto il profilo delle tecniche colturali (ancora pressoché sconosciuti i concimi chimici), come pure degli attrezzi e dei macchinari utilizzati. Pressoché immutate le condizioni di vita: la persistente povertà e lo squilibrio delle diete alimentari assicuravano un terreno fertile alla propagazione della pellagra. La Cattedra ambulante era chiamata a intervenire proprio su questi elementi di arretratezza³².

L'organo ufficiale di informazione – l'«Avvenire Agricolo», bollettino mensile che aveva lo scopo di diffondere le nuove idee in materia agricola – forniva un puntuale resoconto delle sperimentazioni e delle attività svolte. L'accertata profittabilità della coltivazione del pomodoro, già evidenziata da Rognoni, indusse le principali istituzioni agrarie – dapprima il Consorzio agrario³³ e, successivamente, la Cattedra ambulante – a incoraggiarne la coltura, con la divulgazione di opuscoli a stampa contenenti suggerimenti per una sua migliore produzione. A

³¹ A tal fine, vennero organizzati in tutta la provincia dei “campi di dimostrazione”, dove gli agricoltori stessi, sotto la guida del Bizzozero, potevano sperimentare di persona le tecniche innovative, valutandone i relativi vantaggi. Per gli operatori più esperti furono, inoltre, approntati dei “campi sperimentali”, in cui trovavano applicazione i nuovi ritrovati della scienza. Ulteriori strumenti di fondamentale importanza si rivelarono i “consulti agrari” – consulenze verbali o scritte su aspetti agronomici specifici –, rafforzando in tal modo «quel legame e quella familiarità tra il professore e gli agricoltori, che per la Cattedra Ambulante formano una delle forze più vive» (ivi, p. 49).

³² Occorreva «migliorare gli uomini; migliorare la terra; migliorare tutto il bestiame agricolo; migliorare le piante e difenderle dai loro nemici; incoraggiare il sorgere ed il perfezionarsi di industrie che i prodotti del suolo lavorassero e presentassero bene sul mercato», A. BIZZOZERO, *Azione svolta dalla cattedra ambulante di agricoltura in 36 anni di vita nei riguardi dell'economia rurale*, Donati, Parma 1930, p. 5.

³³ Fondato nel giugno 1896, il nuovo ente configura, a tutti gli effetti, un «ingranaggio in più nella macchina inventata per fabbricare gli agricoltori» (GUERCI, *Istituzioni agrarie*, p. 209) con l'obiettivo dell'approvvigionamento dei prodotti essenziali alla modernizzazione agraria (concimi chimici, anticrittogamici, sementi, attrezzi), la commercializzazione dei prodotti finiti, unitamente all'accesso agevolato al credito agrario. Sull'argomento, si rimanda a C. BARGELLI, *Alle origini del risorgimento agricolo parmense: la cattedra ambulante di agricoltura*, «Studi Storici Luigi Simeoni», LXIV (2014), pp. 87-89.

partire dal 1894, ad esempio, la Cattedra promosse una vasta campagna antiparassitaria per combattere la temuta la peronospora³⁴.

L'incremento del numero dei fabbricanti di conserva tra il 1893 e il 1905, indicato nella Figura 1, rispecchia lo slancio produttivo del periodo. Il 1905 è un punto di svolta per l'industria conserviera parmense, sempre maggiore, infatti, è il numero delle imprese organizzate in forma societaria, segno inequivocabile di un'evoluzione tecnico-organizzativa in senso capitalistico, con il passaggio da forme organizzative artigianali a industriali, con strutture finanziarie sempre più solide, spesso appartenenti a grandi proprietari terrieri, capaci perciò di sostenere i costi dell'innovazione.

I crescenti investimenti in ricerca da parte delle imprese tecnologicamente più aggiornate permisero, peraltro, di selezionare nuovi ibridi, che offrivano grandi vantaggi ai coltivatori. Nel 1907, ad esempio, il bollettino della Cattedra presentò una nuova varietà selezionata di pomodoro, che dilatava l'arco stagionale di coltivazione e ne migliorava le qualità organolettiche aumentandone sia il rendimento che il livello qualitativo. Anche sul versante dei rapporti fra proprietà e lavoro, il comparto superò senza particolari danni le aspre lotte sociali nelle campagne, culminate negli scioperi del 1908³⁵. I rapporti contrattuali di cottimo e mezzadria, infatti, mettevano il settore al riparo dalle aspre rivendicazioni che coinvolgevano i salariati agricoli. Su tali questioni, comunque, Bizzozero prese una posizione molto ferma richiamando all'ordine le parti sociali in nome del superiore ideale del progresso agricolo, punto di caduta del suo pensiero. Il suo ruolo di direttore del Consorzio e della Cattedra non gli consentiva, ovviamente, di esporsi in prima persona in questioni sociali tanto spinose. Il grandioso progetto di rinascita si sarebbe presto arenato senza l'intraprendenza e la lungimiranza di Bizzozero, doti, peraltro, che gli erano universalmente riconosciute³⁶.

³⁴ A. BIZZOZERO, *Istruzioni per combattere la peronospora e l'odio*, «L'Avvenire agricolo», 1894, rubrica *Malattie delle piante*, p. 77; ID., *La peronospora non dorme*, id. c.s., p. 125, e ID., *Nuove sostanze consigliate contro la peronospora*, «L'Avvenire agricolo», 1895, rubrica *Malattie delle piante*, p. 71.

³⁵ V. CERVETTI, *Lo sciopero agrario del 1908. Un problema storico*, Grafiche Lama, Parma 1978.

³⁶ «Per parecchi anni quella Cattedra, diretta da un uomo che ebbe anch'esso, come parecchi di quei primi cattedratici quasi neofiti, singolari qualità di organizzatore e di animatore, Antonio Bizzozero, divenne il sospiro di quanti agricoltori sperarono si potesse ripetere dappertutto il miracolo di Parma»; G. VOLPE, *L'Italia moderna (1898-1910)*, II, Sansoni, Firenze 1949, p. 145.

Non a caso, la *Relazione* della Camera di Commercio del 1910 (riferita all'andamento degli anni precedenti) poneva in rilievo come «fra i prodotti che hanno avuto notevole incremento, [occupi] il primo posto il pomodoro; esso segue le sorti dell'industria della conserva, ora in periodo fortunatamente florido», enfatizzando altresì come la conserva parmense avesse «preso il sopravvento su quella delle altre regioni, non soltanto per la sua accurata e scrupolosa lavorazione, ma anche per la sua particolare e squisita bontà dovuta alla ricchezza di acido citrico, di sostanze zuccherine e di principî aromatici del pomodoro»³⁷. Situazione certamente florida, accompagnata da uno sviluppo produttivo senza precedenti. All'orizzonte, tuttavia, le prime difficoltà facevano la loro comparsa.

Trainata da una domanda nazionale in continua crescita, la notevole impennata dei volumi produttivi – più accentuata a Parma che altrove – è destinata a un calo inevitabile negli anni immediatamente precedenti la Prima guerra mondiale. Dopo la crisi di sovrapproduzione del 1907, che colpisce un po' tutte le industrie nazionali, anche se maggiormente gli zuccherifici, è sul finire del 1911 che lo stesso Bizzozero intuisce i rischi connessi all'eccessiva espansione, paventando un pesante eccesso di offerta sul mercato.

Francamente mi pare si vada all'esagerazione perché non si vede che il pomodoro [...]. Molti si improvvisano commercianti e industriali credendo sia la cosa più facile di questo mondo, e tutti allargano la coltivazione di questa pianta della cuccagna [...]. La richiesta sempre maggiore di frutto ne fa aumentare il prezzo, il quale è ormai giunto a limiti che l'industria non può sopportare e si corre il rischio di uccidere la gallina dalle uova d'oro³⁸.

Ancora una volta Bizzozero aveva visto giusto e, a distanza di un paio d'anni, la dissennata corsa all'"oro rosso" culminerà in una rovinosa saturazione del mercato. Ma il sentiero era già tracciato. Strutturalmente e razionalmente integrato da monte verso valle, il modello economico parmense si caratterizzava per il persistente cordone ombelicale con il mondo dei campi e per

³⁷ Cit. in U. DELSANTE, *La zappa e la caldaia. I pionieri della coltivazione del pomodoro e dell'industria conserviera nel Parmense (1860-1910)*, in *I musei del cibo della provincia di Parma*, <https://pomodoro.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/zappa-e-caldaia-pionieri-pomodoro-nel-parmense/>.

³⁸ A. BIZZOZERO, *L'industria della conserva di pomodoro*, «L'Avvenire agricolo», 12 (1911), p. 461.

la flessibilità nell'intreccio tra agricoltura e industria³⁹. Dopo la Grande Guerra, con la ripresa economica degli anni Venti, nel 1922, avrebbe visto la luce la Stazione Sperimentale, consolidando e ampliando le basi scientifiche e tecnologiche del settore, dando avvio a una nuova e più duratura fase espansiva dell'industria conserviera parmense.

4. Verso la maturità: dal decollo industriale alla Prima guerra mondiale

Il primo quindicennio del Ventesimo secolo segna l'inizio di una nuova fase nella storia della lavorazione del pomodoro. Accanto all'aumento della produzione agricola si verifica l'introduzione di nuove tecnologie per l'industria conserviera – si pensi in particolare alla concentrazione sottovuoto e all'inscatolamento del prodotto – e si registra un aumento notevole nel numero e nella dimensione delle imprese, nel quadro di un mercato trainato dalla crescita delle esportazioni (Tab. 2).

Dopo le difficoltà di una prima crisi di sovrapproduzione, determinata dall'aumento della capacità produttiva complessiva, triplicata in un solo triennio (1910-1912) grazie a nuovi mercati di esportazione, il giovane ma promettente sistema agro-industriale parmense ricomincia a crescere. Per Parma sono gli anni della "febbre del pomodoro" e, grazie all'aumento della redditività della filiera, sempre più numerosi sono gli imprenditori che si impegnano nel settore conserviero. Le imprese si localizzano sia nella pianura sia nell'area pedemontana, dove il pomodoro si è perfettamente acclimatato, e il loro numero raggiunge in breve la cinquantina di unità. L'aumento del livello della competizione obbliga le imprese alla crescita dimensionale e a costituirsi sotto forma di società di capitali, per poter disporre delle risorse necessarie da investire in macchinari e innovazioni. Le barriere all'ingresso sono aumentate molto rapidamente: per realizzare nuovi impianti di trasformazione sono ora necessari investimenti rilevanti, ammortizzabili in tempi più lunghi, non più compatibili con semplici processi di autofinanziamento.

³⁹ P. CORNER, *Contadini e industrializzazione. Società rurale e impresa in Italia dal 1840 al 1940*, Laterza, Roma-Bari 1993. L'autore suggerisce che «contadini e industrializzazione non sono necessariamente incompatibili come talvolta si è pensato, e che certe forme di società contadina possono forse fornire al cambiamento economico un sostegno maggiore di quanto si sia spesso immaginato», *ivi*, pp. 3-4.

Tab. 2 – *Esportazioni totali, dei prodotti delle industrie agrarie e delle conserve di pomodoro (valori espressi in lire e relativi numeri indice)*

	Esportazioni totali		Esportazioni dei prodotti delle industrie agrarie		Esportazioni di conserve di pomodoro	
	Valori	NI	Valori	NI	Valori	NI
1906	1.894	100	209	100	5,7	100
1907	1.938	102,3	223	106,7	8,5	149,1
1908	1.718	90,7	212	101,4	10,3	180,7
1909	1.855	97,9	193	92,3	13,7	240,4
1910	2.055	108,5	249	119,1	14,2	249,1
1911	2.190	115,6	272	130,1	28,3	496,5
1912	2.383	125,8	293	140,2	34,4	603,5
1913	2.497	131,8	291	139,2	32,7	573,7
1914	2.195	115,9	264	126,3	24,7	433,3
1916	3.053	161,2	224	107,2	32,3	566,7
1917	3.276	173,0	290	138,8	30,6	536,8
1918	3.035	160,2	571	273,2	24,7	433,3

Fonte: nostra elaborazione su dati tratti da 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, p. 169.

L'evoluzione del sistema conserviero parmense è molto veloce e mostra la necessità di un sistema del credito robusto, capace di sostenere gli investimenti per gli impianti, evoluzione che innesca il naturale processo di selezione delle imprese e dà inizio al processo di specializzazione produttiva. Si tratta di un processo che, in età giolittiana, porterà all'emersione di un agguerrito nucleo di industriali che, grazie al sostegno del sistema bancario locale, allargherà lo spettro dei propri interessi d'impresa dalla lavorazione delle carni e del latte all'industria conserviera.

Alla vigilia della Grande Guerra la struttura complessiva dell'industria della trasformazione del pomodoro parmense ha raggiunto dimensioni rilevanti: «l'industria occupa 3.000 persone per 50 giorni, pagando in salari 600 mila lire, consuma 20 mila tonnellate di carbone per un valore di circa 1 milione di lire; dà poi vita o incremento all'industria delle scatole litografate, degli imballaggi e dei cascami di pomodoro,

che sviluppano lavoro per oltre 2 milioni di lire»⁴⁰. Lo sviluppo del conserviero stimola peraltro altri comparti manifatturieri, in particolare l'industria meccanica (fabbricazione di scatole di latta, produzione di macchinari, manutenzione agli impianti) e l'industria del legno per il confezionamento di casse da imballaggio, per un totale, in questa fase, di circa 400 addetti.

Una prima battuta d'arresto della fase espansiva si registra nel corso della Prima guerra mondiale, a causa delle strategie della mobilitazione industriale – che impongono la contrazione delle colture industriali (Tab. 3) a favore di quelle cerealicole e provocano la diminuzione della produzione conserviera –, come pure del blocco delle esportazioni nel periodo bellico.

Tab. 3 – *Produzione di pomodoro in provincia di Parma, in Emilia-Romagna e in Italia dal 1909 al 1918 (migliaia di quintali)*

	Produzione a Parma		Produzione in ER		Produzione totale	
	Q.li	NI	Q.li	NI	Q.li	NI
1909	508	100	757	100	4.026	100
1910	629	123,8	885	116,9	3.405	84,6
1911	1.003	197,4	1.377	181,9	4.886	121,4
1912	1.513	297,8	2.072	273,7	6.000	149,0
1913	1.147	225,8	1.829	241,6	6.300	156,5
1914	390	76,8	1.020	134,7	4.800	119,2
1915	361	71,1	890	117,6	3.700	91,9
1916	326	64,2	795	105,0	3.830	95,1
1917	1.113	219,1	1.690	223,2	5.267	130,8
1918	513	101,0	914	120,7	4.272	106,1

Fonte: nostra elaborazione su dati tratti da M. GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro*, p. 188.

Per avere un'idea dei vincoli imposti dalla mobilitazione bellica al sistema conserviero parmense, occorre considerare che solo il 10% della superficie agraria dei poderi continua a essere destinato alle colture industriali, lasciando il rimanente ai prodotti alimentari di prima necessità: grano, mais, legumi, patate e altri tuberi alimentari⁴¹. La ripresa post-bellica, difficoltosa

⁴⁰ CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI PARMA, *Industrie delle conserve alimentari. Relazione della Camera*, «Bollettino della Camera di Commercio», 31 agosto 1913, p. 5.

⁴¹ *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, a cura di R. Bachi, Laterza, Bari

per numerosi settori manifatturieri⁴², è invece più rapida per l'industria conseriera, tanto che già nel 1919 il volume delle esportazioni – con il peso sempre maggiore del pelato in scatola, che sostituisce il più costoso concentrato – inizia una parabola di crescita particolarmente robusta (Tab. 4).

Tab. 4 – *Esportazioni nazionali di conserva di pomodoro, 1919-1938*

Anni	Concentrato		Pelati		Totale	Export su produzione
	quintali	%	quintali	%	quintali	%
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 tratti da PERGREFFI, *L'industria del pomodoro a Parma*, pp. 142, 144 e 191.

1926, pp. 491-492, in cui si cita un Decreto Prefettizio riguardante l'annata agraria 1917-18.

⁴² V. CASTRONOVO, *La storia economica*, in *Storia d'Italia, Dall'Unità ad oggi*, IV.1, Einaudi, Torino 1975, p. 206 e sgg.

5. *La stabilizzazione: l'industria conserviera tra ricostruzione post-bellica e crisi del '29*

In linea generale, alla fine del primo conflitto mondiale, sono numerosi i settori dell'industria italiana che, sia per la mancanza di materie prime, sia per la scarsa competitività dei prodotti, come pure per le difficoltà nella riconversione produttiva post-bellica, attraversano una fase di crisi. Gravissima, in particolare, quella di alcuni settori industriali (siderurgico, cantieristico, ecc.), stremati dal prolungato sforzo bellico e dalle forti vischiosità della riconversione, privati d'improvviso del sostegno delle commesse militari⁴³. Le difficoltà economiche, negli anni del "biennio rosso"⁴⁴, si sommano al diffuso malcontento sociale che investe il paese, creando quella profonda instabilità sociopolitica che porterà, nel 1922, alla conquista del potere da parte del fascismo⁴⁵.

A livello locale il quadro complessivo non è particolarmente differente. Vi è la questione dei reduci di guerra da affrontare, che va a sommarsi al crescente tasso di disoccupazione. Sul tappeto anche le precarie condizioni economiche di molte aziende e la profonda depressione del comparto agricolo, troppo a lungo privato degli investimenti e della forza lavoro necessari.

Le conserve di pomodoro hanno conquistato un importante rilievo nel sistema economico locale, come anche in quello nazionale, in cui, dal 1919 al 1924, rappresentano tra il 15 e il 19% del valore dei prodotti agrari esportati. A Parma, nel 1924, la produzione agricola ritorna ai livelli prebellici del 1912, anno di massima produzione di pomodoro nella provincia. Tale condizione finisce per ricreare i problemi del decennio precedente. Due anni di produzione agricola troppo elevata – 1924 e 1925 (Tab. 5) – causano nuovamente una crisi di sovrapproduzione del prodotto finito.

⁴³ R. PETRI, *Storia economica d'Italia. Dalla grande guerra al miracolo economico (1918-1963)*, Il Mulino, Bologna 2002, pp. 54-55.

⁴⁴ *La crisi italiana del primo dopoguerra. La storia e la critica*, a cura di G. Sabatucci, Laterza, Roma-Bari 1976.

⁴⁵ R. VIVARELLI, *Storia delle origini del fascismo. L'Italia dalla grande guerra alla marcia su Roma*, I, Il Mulino, Bologna 1991.

Tab. 5 – *Produzione, superficie, produttività della coltivazione del pomodoro in provincia di Parma dal 1919 al 1929.*

Anno	Produzione Q.li	Numero in- dice base	Numero indice base	Superficie Ha	Produttività Q.li/Ha
1919	450.000	-	100	2.210	203,6
1920	444.000	-1,3	98,7	2.400	185,0
1921	399.000	-10,1	88,7	2.100	190,0
1922	450.960	13,0	100,2	2.409	187,2
1923	862.080	91,2	191,6	5.270	163,6
1924	1.415.000	64,1	314,4	6.440	219,7
1925	705.000	-50,2	156,7	3.680	191,6
1926	876.700	24,4	194,8	4.071	215,4
1927	599.800	-31,6	133,3	3.660	163,9
1928	738.150	23,1	164,0	5.580	132,3
1929	1.996.350	170,5	443,6	8.499	234,9

Fonte: nostra elaborazione su dati tratti da GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro*, p. 323.

Al fondo di tutto ciò troviamo comunque un problema di filiera. La netta separazione esistente tra produzione agricola e trasformazione industriale del prodotto è un elemento che pesa molto negativamente sulla razionalità organizzativa della filiera. Da una parte, la quantità di piante di pomodoro coltivate aumenta in modo più che proporzionale al crescere del prezzo di vendita. Un boom dei prezzi è causa, perciò, di *shock* da offerta, e la sovrapproduzione incide negativamente tanto sulla qualità quanto sulla remuneratività delle lavorazioni.

In ogni caso, al di là degli andamenti della produzione, gli anni Venti sono stati caratterizzati da alcune circostanze molto rilevanti, che è necessario ricordare. In primo luogo lo sviluppo degli studi e degli esperimenti per selezionare le sementi, per contribuire all'incremento della produttività e al miglioramento della qualità dei prodotti. Decisivo il contributo dell'Ufficio sementi del Consorzio agrario cooperativo parmense⁴⁶, le cui ricerche

⁴⁶ C. BIANCHI, F. OLIVIERI, *Ricerche sperimentali sui caratteri botanico-agrari e tecnico-industriali di alcune varietà di pomodoro*, Fresching, Parma 1924.

vengono riprese dalla Regia stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, che da pochi anni, come si è detto, ha iniziato le proprie attività⁴⁷, destinata a divenire un ente di primaria importanza⁴⁸, esempio del ruolo delle istituzioni nel sostenere e accompagnare i processi di sviluppo economico. L'uscita dalla guerra era avvenuta con il superamento di tutti i vincoli e delle inefficienze che erano calate sull'intero settore conserviero. Da una parte, la questione dei consorzi obbligatori, che avevano alterato il mercato in modo asimmetrico, penalizzando l'industria parmense a favore di quella meridionale. Dall'altra, la frammentazione del settore, cui i circa 250 stabilimenti conservieri a livello nazionale cercarono di fare fronte con la costituzione, nel 1919, dell'Associazione italiana delle conserve alimentari⁴⁹, il cui scopo era di contribuire allo sviluppo del settore conserviero, sia con azioni di studio e sperimentazione, sia attraverso un'oculata attività di lobbying.

La Tab. 6 mostra un'istantanea molto chiara dell'industria dell'estratto concentrato di pomodoro. Siamo nel 1923, lontano quindi dagli strascichi della crisi post-bellica, come anche dagli effetti deflazionistici di quota 90 e della grande crisi del 1929, e la fotografia riporta il primato dell'industria parmense per dimensioni e capacità produttiva. La tabella mette in rilievo altri elementi di novità. Tra questi, l'emergere della provincia di Piacenza, come pure di altre realtà regionali, come poli di produzione dei derivati del pomodoro.

⁴⁷ La Stazione sperimentale viene ufficialmente istituita con Decreto Reale del 2 luglio 1922. Il progetto per l'istituzione a Parma di una stazione sperimentale per le conserve alimentari, affiancata da un laboratorio-scuola per il personale addetto all'industria delle conserve, viene presentato per iniziativa della Camera di Commercio e pubblicato sul Bollettino ufficiale il 31 gennaio 1920. La proposta è rivolta agli enti pubblici e al sistema locale del credito, oltre che al Comune, alla Provincia, ad altri enti pubblici e privati e al Ministero dell'industria, del commercio e del lavoro. Alle spese di impianto della Stazione sperimentale contribuiscono alla fine numerose istituzioni: Consorzio industriali di Parma, Comune e Provincia, Camera di Commercio, Cassa di Risparmio e Banca dell'Associazione Agraria parmense. Le spese di esercizio saranno coperte dai contributi degli industriali conservieri come pure del Ministero dell'industria e del commercio, della Camera di Commercio, del Comune e della Provincia di Parma.

⁴⁸ *Alla ricerca del futuro. I novant'anni della Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari*, a cura di G. Gonizzi, Edicta, Parma 2012.

⁴⁹ R. RIGHI, *Sulla sistemazione dell'industria delle conserve di pomodoro*, «L'Avvenire Agricolo», 1920, p. 207.

Tab. 6 – *L'industria dell'estratto concentrato di pomodoro nel 1923*

Provincia o regione	Numero stabilimenti	Numero boules	Capacità lavorazione in quintali	Pomodoro occorrente in quintali	Superficie occorrente in Ha
Parma	70	220	220.000	1.500.000	7.500
Piacenza	35	105	105.000	700.000	3.500
Reggio e Modena	9	40	40.000	240.000	800
Bologna e Romagna	20	80	90.000	600.000	1.700
Liguria	5	18	18.000	125.000	840
Marche e Umbria	10	30	30.000	200.000	1.000
Toscana e Lazio	8	35	40.000	280.000	1.000

Fonte: nostra elaborazione su dati tratti da GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro*, p. 355.

Più in generale, occorre segnalare che l'industria dei concentrati ha raggiunto una patrimonializzazione ragguardevole, che ha consentito scatti considerevoli in materia di innovazione tecnica. Il Parmense, con i suoi 70 stabilimenti, le 200 boules per la lavorazione sottovuoto e i 220.000 quintali di potenziale produttivo, rappresenta da sola circa i 2/5 del totale dell'industria dei concentrati⁵⁰. Come già si è accennato, nel biennio 1924-25 l'industria conserviera locale conosce una fase di crisi, le cui cause, oltre alle condizioni di strisciante sovrapproduzione, sono riconducibili anche alla riduzione «del consumo per effetto della produzione di merci di cattiva qualità, che si ripete annualmente»⁵¹. Che cosa accade, in realtà, negli anni di mezzo del decennio? Senza timore di smentite, si innesca una spirale perversa che fa sì che la naturale competizione tra gli interessi dei singoli produttori determini il generalizzato scadimento della qualità del prodotto. L'assenza, poi,

⁵⁰ «Bollettino della Camera di Commercio ed industria di Parma», 31 ottobre 1923, p. 10.

⁵¹ R. RIGHI, *Relazione al I Congresso Nazionale degli addetti all'industria delle conserve alimentari*, «Bollettino della R. Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari», aprile 1926, p. 10.

di un coordinamento delle attività incide negativamente sul livello reputazionale e non ostacola in alcun modo il ricorrente verificarsi di situazioni di sovrapproduzione.

È lo stesso Bizzozero, artefice principale del successo del pomodoro a Parma, a intervenire pubblicamente, nel 1924, sull'argomento.

Ci troviamo di fronte a una industria in crisi, dovuta ad un eccesso di produzione che non trova sul mercato di consumo sufficiente sfogo; il prezzo al dettaglio del prodotto contribuisce certamente a tale situazione [...]. Per il pomodoro si è avuto in questi ultimi anni un aumento notevolissimo della sua coltivazione pur essendo il mercato interno dei concentrati ormai saturo. Occorre quindi limitare la produzione e produrre più a buon mercato⁵².

Gli imperativi sono chiari. Produrre di meno, per difendere il prezzo. Produrre meglio, per tutelare la reputazione. Due elementi fondamentali, che possono essere protetti, però, solamente con l'azione collettiva, garantita da un organismo autorevole. Prendendo atto della delicatezza del momento, sono gli industriali locali che, l'anno seguente, invitano direttamente gli agricoltori a ridurre la produzione di pomodoro, per riallineare l'output agricolo alle reali necessità del mercato. Gli agricoltori aderiscono all'appello dimezzando la produzione, che passa da 1.415.000 quintali nel 1924 a 705.000 quintali nel 1925⁵³. Molti problemi rimangono ancora da risolvere, tra cui spiccano le criticità della commercializzazione del prodotto. Urgente la necessità di realizzare un'intesa tra i produttori per tutelare la reputazione del pomodoro di Parma, difendendo il marchio⁵⁴ e ipotizzando la realizzazione di una mostra delle conserve alimentari⁵⁵. La questione cruciale, però, riguarda gli standard tecnologici. Sul mercato, infatti, si avverte sempre più acutamente la concorrenza dei prodotti stranieri, specialmente di quelli statunitensi, che, sorretti dall'elevatissimo livello tecnologico dell'industria americana, stanno iniziando a conquistare fette importanti di mercato. Si tratta di una concorrenza molto agguerrita; per tenere il suo passo sarebbero necessari ingenti investimenti tecnologici per aumentare la produttività, migliorare la qualità dei prodotti e ridurre i costi di produzione.

⁵² A. BIZZOZERO, *Non basta produrre!*, «L'Avvenire agricolo», 1924, p. 386.

⁵³ «Bollettino della Camera di Commercio e Industria», 30 giugno 1925, p. 6.

⁵⁴ G. CALZOLARI, *In difesa della salsa di pomodoro parmigiana*, «L'Avvenire Agricolo», 1925, p. 85 e sgg.

⁵⁵ *L'organizzazione della mostra delle conserve alimentari*, «Bollettino della R. Stazione Sperimentale», ottobre-novembre 1927, p. 1 e sgg.

Il vero ostacolo per ipotizzare questa campagna di investimenti è però rappresentato dalla natura stagionale dell'industria del pomodoro. La lavorazione è infatti limitata a due mesi l'anno, circostanza che fa apparire ogni investimento ben poco conveniente in termini di rendimento. La via per ovviare a questa fragilità del comparto è da alcuni individuata nella diversificazione, nel far lavorare gli impianti a ritmo continuo, utilizzandoli nella produzione di altri tipi di conserve. Ciò avrebbe reso peraltro possibile la formazione di un ceto operaio specializzato, con conseguenti ulteriori aumenti di produttività⁵⁶.

Anche per le conserve parmensi gli anni Venti sono un decennio "nervoso", punteggiato da andamenti non rettilinei. Tra il 1927 e il 1929, infatti, il settore conosce una fase di stagnazione, a causa della saturazione del mercato, ma anche degli effetti deflazionistici di Quota 90. La stagnazione produttiva colpisce l'intera filiera partendo dalle lavorazioni industriali che, alle prese con lo smaltimento delle scorte invendute, rallentano la domanda di prodotto fresco. Il comparto stenta a trovare un proprio equilibrio, perturbato dalla scarsa propensione delle imprese a ragionare in modo sistemico. Manca un coordinamento tra le imprese produttrici di materia prima, come pure tra la parte agricola e quella industriale della filiera, a testimonianza che la crescita del settore conserviero, oltre al sostegno delle istituzioni agrarie, abbia avuto un'importante matrice endogena. Questo stato di cose è esemplificato da ciò che accade nel biennio 1928-29, quando l'aumento del prezzo del pomodoro fresco trascina la crescita delle quantità di raccolto innescando un nuovo shock di sovrapproduzione. La Camera di Commercio non può che registrare laconicamente l'avvenimento:

I prezzi relativamente alti raggiunti dal pomodoro nel 1928, fanno sì che gli agricoltori coltivino nel 1929 in misura di gran lunga superiore a quella delle annate precedenti; tale circostanza e le condizioni climatiche favorevoli portano ad un raccolto superiore alla media di circa 750.000 quintali. Si ha così una offerta di materia prima superiore ai bisogni ed alle potenzialità delle fabbriche. [...] Portata al massimo possibile la produzione di estratto in conseguenza del basso prezzo della materia prima [...] la necessità del sollecito collocamento del prodotto provoca un ribasso tale nei prezzi da far vendere in perdita o quasi. Ed è così che dalla quotazione massima di 650 lire il quintale in fusti del 1928 si giunge ad una quotazione di 290 lire al quintale⁵⁷.

⁵⁶ «Bollettino della R. Stazione Sperimentale», gennaio 1926, p. 1.

⁵⁷ CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA CORPORATIVA DI PARMA, *La vita economica della provincia di Parma nell'anno 1935*, s.e., Parma 1935, p. 152.

Come si può vedere nella Tabella 4, il flusso dell'export è in costante crescita per tutto il decennio, particolarmente sostenuto nel quinquennio 1921-25, ma raggiunge l'apice in quello successivo, nonostante gli influssi deflazionistici di Quota 90, che in generale penalizzano le esportazioni italiane, ma non incidono significativamente sul mercato delle conserve, se non nel senso di promuovere prodotti meno costosi, come appunto il pelato in scatola. È la prova della capacità della filiera del pomodoro, tra la svolta deflazionistica del regime e la crisi del '29, di saper 'tenere la posizione', mantenendo inalterati i livelli produttivi, grazie anche a una domanda che continua a essere sostenuta. Tali condizioni cambieranno invece nel decennio successivo, quando la produzione conserviera sarà fortemente penalizzata dal perdurare degli effetti della crisi, come pure dalle politiche del regime: sanzioni economiche e sostegno all'economia di guerra (due fattori che si sovrappongono alla metà degli anni Trenta) provocheranno infatti il blocco della crescita di un settore estremamente legato alla domanda estera. Tutto il decennio sarà punteggiato da andamenti altalenanti: tra il 1934 e il 1935 l'industria conserviera attraverserà una fase positiva, con l'aumento della produzione, la diminuzione dei costi industriali unitari (ottenuta anche grazie alle innovazioni tecniche dei macchinari per la lavorazione della materia prima⁵⁸) e la ripresa dei prezzi, con il conseguente aumento dei profitti. Già l'anno seguente, però, il comparto conserviero entrerà in un nuovo cono d'ombra, a causa delle sanzioni economiche per l'aggressione all'Etiopia, solo in parte compensate dagli acquisti di estratto di pomodoro compiuti dall'Esercito. Segnali di ripresa, invece, si registreranno nel biennio successivo, quando le sanzioni si attenueranno e il volume delle commesse militari aumenterà. Andamenti altalenanti che non impediranno tuttavia alla produzione di pomodoro parmense di mantenere quote di assoluto rilievo, non solo in rapporto alla produzione regionale ma anche a quella nazionale. Parma confermava così, alla vigilia della Seconda guerra mondiale, il suo ruolo di polo leader di queste lavorazioni, con un consistente aumento della produzione, degli occupati (+80%) e della classe dimensionale delle imprese (Tab. 7).

⁵⁸ F. EMANUELE, *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Hoepli, Milano 1944, pp. 334-336.

Tab. 7 – *Impianti, occupazione, produzione ed esportazione dell'industria conserviera parmense, 1933-1936*

Anni	Stabilimenti	Addetti	Media addetti per UL	Produzione (q)	Export (q)
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: nostre elaborazioni su dati tratti da GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro*, pp. 412-415.

6. Conclusioni

Le vicende della produzione industriale di conserve di pomodoro a Parma si dividono in tre fasi distinte: (i) tra il 1870 e il 1895, si identifica la fase pionieristica con l'estensione della coltivazione e l'inizio della trasformazione in conserve; in questo periodo è determinante l'apporto delle istituzioni agrarie; (ii) tra il 1895 e il 1905 il settore vive la propria fase di sviluppo artigianale, o preindustriale, con il moltiplicarsi di laboratori di piccola taglia, che operano ancora con caldaie a cielo aperto; (iii) dal 1905 sino alla Seconda guerra mondiale si registra un salto di qualità, con l'introduzione delle tecniche di conservazione sottovuoto e di nuovi macchinari, l'aumento degli investimenti e la concentrazione dimensionale delle imprese.

Il passaggio alla fase industriale ha numerose implicazioni. Da un lato, si assiste all'aumento del livello tecnologico con numerose innovazioni nel confezionamento e nell'inscatolamento, che si dirige sempre di più verso il consumo di massa al dettaglio. Dall'altro lato, si assiste alla metamorfosi delle imprese, con la costituzione delle prime società di capitali. Un dato tra tutti spicca per la sua rilevanza: numerosi imprenditori sono soci in più di una impresa conserviera, prova dell'importanza raggiunta da questa attività.

I vantaggi di questa fase espansiva non si limitano solamente al comparto industriale. Trattandosi, infatti, di un sistema integrato tra produzione e trasformazione, cospicui sono anche gli incrementi di reddito per l'agricoltura, con l'aumento della superficie coltivata e del prezzo del

prodotto. Nel primo decennio del Ventesimo secolo si registra inoltre l'aumento della capacità produttiva degli stabilimenti (con la crescita conseguente della domanda di materia prima), mentre gli agricoltori, approfittando di tale congiuntura, esasperano la concorrenza tra gli industriali per l'accaparramento della materia prima e cercano di appropriarsi di una quota dei profitti realizzati dall'industria. L'immagine è di un mondo economico locale in fibrillazione per cercare di ottimizzare i vantaggi generati dalla crescita della domanda di conserve di pomodoro. Una situazione scarsamente regolata che contiene già i germi della sovrapproduzione e del conflitto tra i produttori di pomodoro e i fabbricanti di conserve, in un rapporto che oscilla tra la aperta conflittualità e i primi casi di integrazione tra produzione e trasformazione⁵⁹.

La storia del pomodoro a Parma è anche la storia di crisi cicliche di sovrapproduzione che raffigurano in modo plastico in quale misura l'aumento congiunturale dei prezzi di vendita orienti le scelte degli agricoltori e dei trasformatori ben al di là di ogni capacità di programmazione che, in questa fase, sembra essere la grande assente dalle vicende del settore. Si tratta di una caratteristica peculiare, difficile da comprendere, tenendo conto, ad esempio, della lucidità con cui le forze politiche locali portano avanti con consapevolezza un disegno di sviluppo tutto sommato lucido e coerente⁶⁰, ma anche del fatto che della necessità di maggiore programmazione erano ben consapevoli le stesse forze economiche del territorio. Nel 1932, parlando di pomodoro, si evidenzia infatti che

l'aumento produttivo di questa industria è caratterizzato da un susseguirsi di anni di produzione eccessiva [...] e di anni di produzione scarsa. Ciò in relazione al fatto che l'abbondante produzione di un'annata determina una precipitazione del prezzo [dell'estratto] essendo l'offerta superiore alla domanda; questo precipitare del prezzo determina nell'anno successivo una scarsa produzione di materia prima e quindi di prodotto lavorato con conseguente rialzo del prezzo [che] determina ancora una maggiore produzione di materia prima e di estratto e quindi una nuova discesa dei prezzi⁶¹.

Dinamiche, stato di cose e vincoli appaiono estremamente chiari, molto più di quanto non lo siano invece le possibili soluzioni.

La lunga storia successiva è la storia di un successo dell'agroalimen-

⁵⁹ ADORNO, *Gli agrari a Parma*, p. 59.

⁶⁰ MAGAGNOLI, *L'età giolittiana (1898-1915)*, *passim*.

⁶¹ CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA CORPORATIVA DI PARMA, *La vita economica della provincia di Parma nell'anno 1932*, s.e., Parma 1932, p. 125.

tare di grandi proporzioni, che fa divenire Parma, e la sua provincia, la Food Valley italiana. Su alcuni di questi snodi la storiografia ha prodotto alcune sintesi importanti. Per altri, rimangono ancora dei tasselli da sistemare cui queste note intendono offrire una base di riflessione e di sistematizzazione storiografica.

CLAUDIO BARGELLI, STEFANO MAGAGNOLI
Università di Parma