

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 II

La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce

TEMPI MODERNI A TAVOLA: CARNE IN SCATOLA, ESTRATTI, BRODI E DADI IN ITALIA TRA XIX E XX SECOLO

Nel corso del XIX secolo le esigenze militari contribuirono alla diffusione della carne conservata in scatola, che ebbe un grande successo anche nelle pratiche alimentari private. La carne in scatola, così come gli estratti, i brodi, le gelatine e i dadi, costituirono una vera e propria novità. La ‘fame di carne’ costituiva un segno distintivo dei gruppi sociali economicamente svantaggiati; nelle società di Antico Regime, per i ceti popolari il consumo di carne era una rarità. La progressiva diffusione di prodotti carnei derivanti dalla modernizzazione dei processi industriali e delle conoscenze chimiche fu presentata come una soluzione semplice ed economica per consentire ad ampi settori della popolazione di accedere alle proprietà nutritive della carne fresca loro negata.

Industria conserviera, carne in scatola, dadi da brodo

During the 19th century, military needs contributed to the spread of canned meat, which was also very successful in private eating practices. Canned meat, as well as extracts, broths, jellies, and stock cubes, were a real novelty. The ‘hunger for meat’ was a hallmark of the less affluent social groups; in Old Regime societies, meat consumption was a rarity for the working classes. The progressive spread of meat products resulting from the modernisation of industrial processes and chemical knowledge was presented as an easy and inexpensive solution to allow large sectors of the population access to the nutritional properties of fresh meat denied to them.

Canning industry, canned meat, stock cubes

1. *Introduzione*

La carne in scatola e un’ampia serie di prodotti rivolti al consumo domestico che cominciarono a comparire verso la fine del XIX secolo

quali gli estratti, i brodi, i dadi e le gelatine andarono a soddisfare una domanda alimentare crescente e sempre più diversificata¹. La comparsa di prodotti alimentari conservati in scatola a base di carne può apparire quasi un paradosso, ove si consideri che, negli stessi anni della loro apparizione, Italo Giglioli scriveva delle carenze e del malessere alimentare che affliggevano ampi settori della popolazione italiana². Nel corso dell'Ottocento le esigenze militari ebbero un ruolo determinante nel sostenere la diffusione dei cibi in scatola³, aprendo la via al cambiamento delle pratiche alimentari private. La crescente disponibilità di carne in scatola e di altri prodotti da essa derivati rappresentò una grande novità, che produsse cambiamenti rilevanti delle abitudini gastronomiche⁴. Per questo motivo il tema di questo articolo si colloca a pieno titolo nello scenario delle innovazioni che cambiarono la quantità e la qualità dell'offerta di prodotti alimentari di massa, processo che vide tra i protagonisti principali la scienza chimica. Le catene alimentari si allargarono, divenendo più complesse man mano che il consolidamento dei processi chimici e industriali rese possibile il recupero e la trasformazione di grandi quantitativi di scarti e residui⁵.

Nella società di Antico Regime la carne veniva consumata con parsimonia, specie da parte dei ceti popolari e contadini, i quali erano usi a consumare tagli di bassa qualità, mentre le parti più pregiate comparivano sulle tavole dei ceti popolari molto raramente, per lo più in qualche raro giorno di festa⁶. Le stime, sempre molto approssimative in tema di alimentazione, indicano come il consumo di carne fosse molto basso in larga parte dell'Europa anche sul finire del XIX secolo. Al primo posto troviamo l'Inghilterra, con circa 49 kg pro-capite, seguita dalla Francia con 20-30 kg⁷; l'Italia post-unitaria era in

¹ I. GHINELLI, *Le conserve di carne: nozioni di igiene e tecnica della lavorazione e della conservazione, difetti e alterazioni dei prodotti*, Casanova Editore, Parma 1950.

² I. GIGLIOLI, *Malessere agrario ed alimentare in Italia: relazione di un giurato italiano all'Esposizione universale di Parigi, nel 1900, sulle condizioni dell'agricoltura in Italia, in paragone colle condizioni all'estero*, Tipografico Vesuviano, Portici 1903.

³ Vedasi il contributo di Dario Dell'Osa in questo fascicolo.

⁴ J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, 1, Laterza, Roma-Bari 2011, p. 629.

⁵ H. LANDECKER, *A metabolic history of manufacturing waste: food commodities and their outsides*, «Food, Culture & Society», 22 (2019), 5, pp. 530-547.

⁶ E. SCARPELLINI, *L'Italia dei consumi. Dalla Belle Époque al nuovo millennio*, Laterza, Roma-Bari 2008, p. 13.

⁷ C. BESANA, *Formaggi, carni salate, legumi, frutti in conserva*, Hoepli, Milano 1883, p. 108.

fondo alla classifica, con un consumo medio di circa 15 kg annui⁸. Pur senza entrare nel dibattito sulle discordanze tra i bassi consumi effettivi e le alte disponibilità⁹, si può tuttavia affermare che, nel quadro della diffusa “fame di carne” che caratterizza i consumi prima del boom economico della metà del XX secolo¹⁰, la progressiva diffusione della carne congelata e in conserva poteva rappresentare, pur senza mettere in discussione il primato della carne fresca, un’ottima alternativa dietetica per integrare le diete insufficienti e troppo squilibrate. Negli ultimi decenni dell’Ottocento tale possibilità cominciò a concretizzarsi grazie ai sistemi di conservazione che consentirono la commercializzazione internazionale delle carni provenienti dai vastissimi allevamenti del continente americano e australe.

2. *La globalizzazione della produzione e il commercio di carne conservata*

Riprendendo quanto scritto da Joel Mokyr in merito all’interazione tra innovazione e conoscenza scientifica¹¹, per la storia economica risulta di particolare interesse lo sviluppo delle tecniche che permisero lo sviluppo della produzione industriale di cibi in conserva¹². Prima che si affermasse il sistema di abbinare la cottura con chiusura sottovuoto in recipienti in metallo messa a punto nel 1795 da Charles

⁸ M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, il Mulino, Bologna 1987, p. 141; P. QUIRINO, *I consumi in Italia dall’Unità ad oggi*, in *Storia dell’economia italiana*, III, *L’età contemporanea: un paese nuovo*, Einaudi, Torino 1991, pp. 201-251; V. ZAMAGNI, *L’evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Storia d’Italia. Annali*, 13, *L’alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998, pp. 171-206 (176).

⁹ S. SOMOGYI, *L’alimentazione nell’Italia unita*, in *Storia d’Italia*, 5, *I documenti*, I, a cura di R. Romano e C. Vivanti, Einaudi, Torino 1973, pp. 839-887; per Roma cfr. G. FRINZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, Edindustria, Roma 1980, pp. 322-349.

¹⁰ L. PISACANE, *Povertà e consumi alimentari in Italia: uno sguardo storico*, in *Italia 150 anni. Popolazione, welfare, scienze, società*, a cura di S. Avveduto, Gangemi, Roma 2011, pp. 89-92.

¹¹ J. MOKYR, *La leva della ricchezza. Creatività tecnologica e progresso economico*, il Mulino, Bologna 1990, p. 191.

¹² G.M. PETRICK, *Industrial food*, in *The Oxford Handbook of Food History*, a cura di J.M. Pilcher, Oxford University Press, Oxford 2012, pp. 258-278; *The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, a cura di D. J. Oddy e A. Drouard, Routledge, New York 2013.

Nicolas Appert¹³, la gamma delle soluzioni adoperate per prolungare la vita degli alimenti era stata ampia¹⁴. In origine, Appert utilizzava contenitori di vetro per preservare gli alimenti, ma nel 1812 l'inglese Peter Durand suggerì l'impiego di scatolette di latta, che si rivelarono ben presto di praticità superiore. Nel 1814 Bryan Donkin forniva alla marina di sua Maestà zuppe e carne in scatola. L'evoluzione delle tecniche di inscatolamento rappresenta un caso emblematico di come la tecnologia applicata, talvolta, possa precedere la scienza. Infatti, solo dopo le conoscenze introdotte dagli studi di Louis Pasteur si compresero i motivi che permettevano ai cibi inscatolati di conservarsi, tanto più efficacemente e a lungo se si fosse innalzata la temperatura di bollitura intorno ai 115°C. Il cibo inscatolato giocò un ruolo importante nel risolvere il problema dell'approvvigionamento degli eserciti nella guerra civile americana e portò nelle città un forte incremento nel consumo di carne, frutta e verdura.

Nonostante la preparazione di estratti, di polveri e di conserve a partire da scarti e carne di seconda scelta fosse da tempo ampiamente praticata, Justus von Liebig (1803-1873)¹⁵, grazie alla propria attività di ricerca, giunse ad affermare che molti dei preparati a base di prodotti animali esistenti avrebbero dovuti essere ritirati poiché, alla metà del XIX secolo, il consumatore poteva trovare, tutto sommato a buon mercato, molte sostanze alimentari ricche di sali e di albuminoidi senza ricorrere a falsi estratti di carne¹⁶. Lo stesso chimico tedesco diede delle indicazioni precise sulla preparazione di un buon estratto¹⁷. In particolare, nei suoi studi von Liebig metteva in evidenza che, a causa di procedimenti inadeguati, il rendimento degli animali macellati era molto basso, tanto che da 30-32 kg di carne magra si otteneva appena un 1 kg circa di estratto. Perciò, con queste proporzioni, da un bue che forniva circa 150 kg di carne magra si ottenevano solamente 5 kg di estratto. Le prime prove della preparazione dell'estratto di carne Liebig furono svolte verso il 1850, sotto la direzione di Max Joseph

¹³ BESANA, *Formaggi, carni salate*, pp. 114-115. Su tale tema si veda il contributo di Laura Prosperi in questo fascicolo.

¹⁴ G. PEDROCCO, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, pp. 379-452.

¹⁵ W.H. BRUCK, *Justus von Liebig. The Chemical Gatekeeper*, New Publisher, Cambridge 1997.

¹⁶ C. FORMENTI, *Residui agricoli. Utilizzazioni-recuperi*, Hoepli, Milano 1915, pp. 471-477.

¹⁷ G. D'ONOFRIO, *L'industria delle conserve alimentari*, Hoepli, Milano 1913, pp. 342-348.

von Pettenkofer, nella farmacia reale di Monaco. Liebig sostenne che la preparazione dell'estratto di carne avrebbe dovuto valorizzare le immense quantità di bovini che popolavano le sterminate pampas dell'America meridionale e che venivano prevalentemente utilizzate per ottenere pelli e altri residui quali ossa, grasso, sangue e carne secca, la quale, una volta convertita in farina, era adibita all'utilizzo di concime. Si trattava del cosiddetto "guano di carne" o Guano de la Plata.

Nella seconda metà dell'Ottocento, visto il successo delle teorie di Liebig, cominciarono a sorgere impianti manifatturieri di trasformazione in America meridionale e Australia. In tutti gli stabilimenti veniva seguita la formula originaria anche se non mancò sin dal primo momento l'introduzione di varianti e aggiunte al fine di soddisfare i gusti di una domanda internazionale che, grazie alle novità derivanti dall'applicazione industriale della ricerca scientifica, si trovò nelle condizioni di accedere a un prodotto alimentare a base di carne a prezzi molto contenuti. La prima e più famosa fabbrica attiva in America del Sud fu la *Liebig's extract of meal company* a Fray-Bentos (Uruguay) che preparava l'*Extractum carnis Liebig*¹⁸. In questa fabbrica, dal 1863 al 1907, furono trattati fino a 6 milioni di capi di bestiame; ogni anno si preparavano circa 300.000 chilogrammi di estratto, equivalenti a circa 10 milioni di chilogrammi di carne. Considerando che un manzo forniva mediamente 200 kg di materia prima, occorre dunque annualmente 50.000 animali per preparare la suddetta quantità di estratto. Un altro grande stabilimento Liebig era localizzato a Colón, in Argentina. Le fabbriche di altre società sorte sul finire del XIX secolo erano invece a Montevideo (Uruguay), Santa Elena (Argentina), Chicago (Stati Uniti) e Sidney (Australia).

Com'è facilmente comprensibile, i progressi compiuti nel settore del trattamento e della conservazione della carne consentirono l'inserimento di paesi extra-europei nei circuiti internazionali dell'approvvigionamento di alimenti industriali¹⁹. In alcuni casi si trattò di processi che stimolarono la specializzazione produttiva di importanti aree geografiche rimaste fino alla fine dell'Ottocento ai margini dei

¹⁸ S. BELL, *New Frontiers and Natural Resources in Southern South America, c. 1820-1870: Examples from Northwest European Mercantile Enterprise*, in *Trading Environments. Frontiers, Commercial Knowledge and Environmental Transformation, 1750-1990*, a cura di G. M. Winder e A. Dix, Routledge, New York-London 2016, pp. 59-63.

¹⁹ E. TRAVIESO, *United by grass, separated by coal: Uruguay and New Zealand during the First Globalization*, «Journal of Global History», 15 (2020), 2, pp. 269-289.

grandi scambi mondiali. Il veloce sviluppo dell'economia zootecnica in Nuova Zelanda, Brasile, Uruguay e Argentina, oltre che negli Stati Uniti, mostra chiaramente come si stesse ridisegnando, su scala globale, la geografia dell'allevamento intensivo e della produzione di carne²⁰. Le vendite di carne argentina conservata furono nel 1888 di 37.388 tonnellate, per un valore di 3.738 milioni di dollari²¹. Nel 1890 le esportazioni argentine di carne congelata ammontarono a 986.806 pezzi, di cui 324.656 ovini²². Tutto ciò era il risultato concreto della nascita di una serie di compagnie come la *Nueva compañía de carne del Río de la Plata* grazie alla quale l'Argentina si inserì prepotentemente nel mercato mondiale di carne. L'Italia si riforniva di grandi quantitativi di animali vivi nel mercato europeo, specie dalla Romania. In particolare, la Cirio era uno degli attori principali nell'organizzazione dei traffici commerciali di derrate agricole e zootecniche tra la Romania e l'Italia, stimolando la nascita di altri gruppi attivi in questo particolare settore degli scambi internazionali²³.

Uno dei prodotti a base di carne arrivati in Italia dai paesi sudamericani allo scadere dell'Ottocento fu il *tasajo* o carne bovina salata ed essiccata al sole²⁴ (Fig. 1). Proveniente dalla regione del Río de la Plata ove era ampiamente consumato nelle sue due varianti dolce e salato²⁵, in Italia era importato a opera della *Sociedad Nuevos Mercados de carne Tasajo* con sede a Montevideo²⁶. La numerosa colonia italiana in Argentina non rimase ai margini del grande sviluppo conosciuto dall'industria del *tasajo*. Uno dei primi imprenditori che diede ai *saladeros* di carne un'organizzazione secondo criteri di specializzazione fu Giacomo Rocca, il quale, nel 1848, creò un impianto nella provincia

²⁰ J.R. FISCHER, *Cattle Colonialism. An Environmental History of the Conquest of California and Hawai'i*, University of North Carolina Press, Chapel Hill 2015.

²¹ F. LATZINA, *Geografía de la república argentina*, Félix Lajouane Editor, Buenos Aires 1888, p. 571.

²² ARCHIVIO CENTRALE DELLO STATO (d'ora in avanti ACS), *Ministero dell'agricoltura, industria e commercio* (MAIC), *Direzione generale di agricoltura* (DGA), versamento V, b. 849, fasc. 3804, Commercio delle carni conservate e fresche.

²³ ACS, MAIC, DGA, versamento IV, b. 463, fasc. 2499.

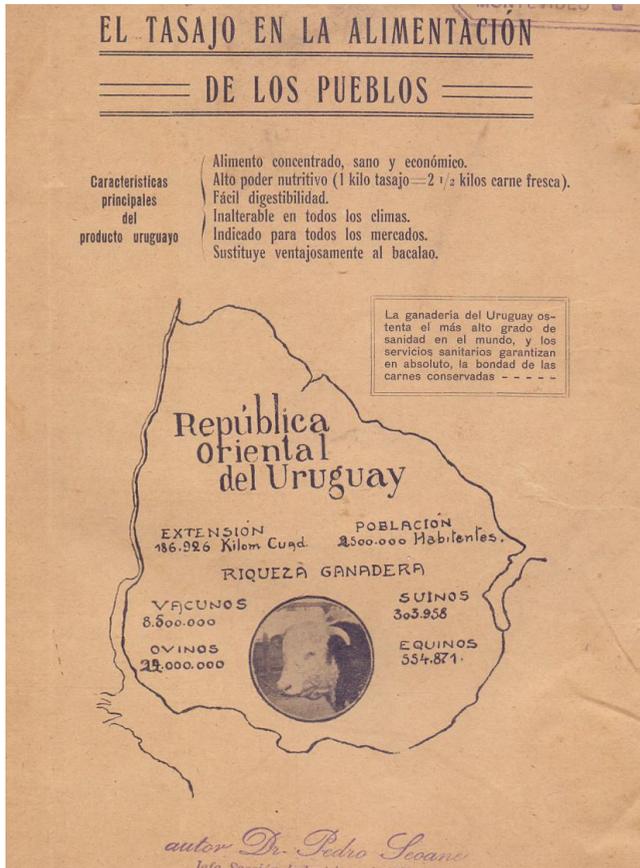
²⁴ Sulla storia del *tasajo*, cfr. A. SLUYTER, *Black Ranching Frontiers. African Cattle Herders of the Atlantic World, 1500-1900*, Yale University Press, New Haven-London 2012, pp. 169-210.

²⁵ G. LANCIA, *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, Tipografia editrice G. Canaletti, Torino 1892, pp. 546-548.

²⁶ ACS, MAIC, DGA, versamento V, b. 849, fasc. 3804 Commercio delle carni conservate e fresche.

di Entre Ríos ove si macellavano mediamente ogni anno circa 20.000 capi di bestiame bovino²⁷.

Fig. 1 – *El tasajo en la alimentación de los pueblos, 1950*



La pubblicità indicava che il tasajo era il cibo dell’“uguaglianza sociale”, che avrebbe dato a tutti, a prescindere dal ceto e dalla posizione sociale, la possibilità di consumare carne di elevato valore nutritivo a prezzi accessibili. Allo scopo di rafforzare la buona immagine del prodotto latinoamericano, i *pamphlet* pubblicitari

²⁷ M. GARROU, *L'allevamento del bestiame e l'industria delle carni al Plata*, «Bollettino del ministero di affari esteri», s. 7/1, 165, aprile 1900, pp. 307-312.

facevano diretto riferimento alle inchieste ministeriali che sottolineavano come la classe operaia italiana facesse un esiguo consumo di carne, limitandosi a una dieta quasi esclusivamente dominata dai cereali panificabili. Per questi motivi, proseguiva la pubblicità, i lavoratori italiani erano maggiormente esposti al rischio di malattie, mancando di alternative alimentari che consentissero di migliorare le forze fisiche e le capacità intellettuali. Il tasajo veniva reclamizzato come la carne di bue più nutriente e più efficace nella alimentazione; inoltre, la sua preparazione non richiedeva costi troppo elevati dimostrandosi peraltro la più adatta ai lunghi trasporti transoceanici. Risultava evidente che il tasajo non avrebbe mai sostituito la carne fresca, destinata a rimanere il sogno di qualsiasi consumatore, ma poteva comunque contribuire a integrare la dieta dei settori popolari a minor reddito, surrogando la quantità di alimenti di scarto e secondari allora largamente usati. Il prezzo di vendita era molto basso, 63 centesimi al chilogrammo. Al fine di incentivare il consumo di tasajo le pubblicità non trascuravano di riportare ricette e pareri medici e scientifici.

L'Italia, come puntualmente attesta la vicenda del tasajo dagli ultimi anni del XIX secolo, venne coinvolta dalle novità che stavano modificando il mercato internazionale della carne²⁸. Il 9 giugno del 1870 fece la sua comparsa ufficiale nel mercato italiano il già conosciuto *Liebig's extract of Meat company*. Negli anni successivi lo scenario si arricchì con le argentine *Don Cibils y Buscareo Fame*, *La Plata Cold storage* e *Compañía Swift de la Plata*, e l'americana *International Products Corporation* (cfr. Appendice).

In una prima fase, che inizia alla fine degli anni Settanta dell'Ottocento, le importazioni in Italia di estratto di carne oscillarono tra 777 quintali nel 1878 e 385 nel 1880²⁹. Negli anni successivi, tuttavia, il mercato dei prodotti derivati dalla carne fu caratterizzato da una forte crescita, trascinata da una notevole offerta internazionale. Curiosamente, sono gli anni in cui Pellegrino Artusi, a proposito della confezione di brodi, include nel suo famoso trattato unica-

²⁸ Nella prima metà degli anni Venti le esportazioni di prodotti alimentari in scatola dagli Stati Uniti superano le 16 milioni di libbre. Si veda R. ANGELONI, *Caratteristiche, tendenze e importanza del commercio di esportazione dei generi alimentari in scatola degli Stati Uniti*, «L'industria italiana delle conserve alimentari», I (1926), 2-3, febbraio-marzo, p. 12.

²⁹ BESANA, *Formaggi, carni salate*, p. 121.

mente quello a base di carne bollita in pentola «adagino adagino»³⁰. Eppure, rispetto ai tempi lunghi della cucina tradizionale, dalle pagine dei giornali si annunciava che la «moderna donna di casa» non avrebbe più dovuto passare intere giornate tra i fornelli per offrire alla famiglia cibi sani e nutrienti. La vita moderna, infatti, con le sue esigenze e le sue aspirazioni complesse, reclamava il risparmio del tempo, «anzi l'impiego proficuo di ogni minuto»³¹. Dunque, niente di meglio di un buon concentrato di carne, economico, veloce e fatto con le migliori carni del mondo. Non a caso il richiamo alla provenienza della materia prima, come segno di genuinità e qualità, figura di frequente anche nel nome dei prodotti: ad esempio nell'*Extract of beef Texas* della Dionigi Canobbio di Milano, o nel *Genuine extract of meat. Argentine product* commercializzato dalla Flaminio Milanese di Milano.

A metà degli anni Venti le importazioni italiane di estratti di carne e brodi condensati ammontavano a 7.858 quintali, cifra che aumentò fino a superare i 12.000 quintali nel 1929. Per paesi di provenienza, prevalevano il Belgio con 10.983 quintali e l'Argentina con 765 quintali³². Nel 1932 nacque a Milano la Compagnia italiana Liebig S.A.-CILSA con un capitale di 10 milioni di lire. L'impresa si occupava della preparazione, acquisto e produzione d'estratto di carne³³. Il messaggio contenuto nella pubblicità Liebig per il mercato italiano non avrebbe potuto essere più esplicito, per di più in un momento in cui anche gli italiani erano chiamati a confrontarsi con le dure asprezze dei viaggi e delle esplorazioni africane. E allora nulla di meglio per gli intrepidi viaggiatori moderni: «Ai cacciatori, ai villeggianti, turisti [...] non può essere raccomandato con bastevole insistenza di portare sempre un vasetto Liebig. Allorquando poi in aperta campagna mancano anche il fuoco e l'acqua, per preparare il brodo, un po' di questo vero estratto di carne di Liebig steso sul pane con sale, rende ottimi servigi, come lo attestano le ripetute lodi fatte da molti esploratori d'Africa e turisti» (Fig. 2).

³⁰ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Salvatore Landi, Firenze 1891, p. 1.

³¹ «La casa. Rivista quindicinale illustrata», I (1908), 1, p. 19.

³² *Movimento commerciale del Regno d'Italia nell'anno 1929. Parte prima. Tavole riassuntive – tavole analitiche*, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma 1932, p. 39.

³³ *Società italiane per azioni. Notizie statistiche*, Stabilimento Tipografico Castaldi, Roma 1934, p. 1559.

Fig. 2 – Pubblicità estratto Liebig

ESTRATTO

Vero Estratto di Carne
LIEBIG

FABBRICATO A FRAY-BENTOS America del Sud

LE PIÙ ALTE DISTINZIONI
PRIMARIE ESPOSIZIONI MUNDIALI FIN DAL 1867,
FUORI CONCORSO DAL 1895 IN FOM

GRANDE COMODITÀ E RISPARMIO,
INDISPENSABILE IN CON FAMIGLIA E CONOMA.

BRODO ISTANTANEO.
AMMIGLIORA SENSIBILMENTE IL GUSTO DI TUTTE
LE MINESTRE, SALSE, LEGUMI E PIATTI DI CARNE.

OTTIMO RICOSTITUENTE
DEBOLI, MALATI E CONVALESCENTI.

il facsimile della Firma **J. Liebig & Co.** inostro

ESIGERE inostro

TROVASI VENDIBILE PRESSO TUTTI I FARMACISTI,
DROGHERI E SALUMIERI DEL REGNO.

Ai Cacciatori, ai Villeggianti, Turisti, ecc., non può essere raccomandato con bastante insistenza di portare sempre un vasetto LIEBIG con sè.

Allorquando poi in aperta campagna mancano anche il fuoco e l'acqua, per preparare il brodo, un po' di questo vero Estratto di Carne di Liebig steso sul pane con sale, rende ottimi servigi, come lo attestano le ripetute lodi fatte da molti esploratori d'AFRICA e turisti.

Avvertenza. Nella stagione estiva, quando la carne fresca ed il brodo che si ottiene si guastano rapidamente e si è sovente obbligati a disperderli, il vero estratto di Carne Liebig riesce di un'utilità straordinaria, conservandosi sempre inalterato a qualsiasi temperatura.

CARNE LIEBIG

Fonte: *Annuario generale per la viticoltura e la enologia*, I (1892), Circolo enofilo italiano, Roma 1892, p. 79.

3. «La casa contenta». Preparati industriali di carne nella vita degli italiani

All'epoca dell'esposizione internazionale di Parigi nel 1900³⁴, l'industria della trasformazione della carne si concentrava special-

³⁴ GIGLIOLI, *Malessere agrario ed alimentare in Italia*, p. 623.

mente nella città di Bologna, ove si contavano circa 2.500 operai distribuiti in 70 stabilimenti con un impiego annuo medio di circa 25.000 suini e vendite annuali di 500.000 scatole di mortadella contenenti, complessivamente, 125-130 mila kg di prodotto. Altre città con una rilevante concentrazione di industrie conserviere erano Modena con 200 operai, e Milano e provincia con 47 opifici e 450 operai. Secondo il censimento industriale e commerciale del 1937, allo scadere del primo trentennio del XX secolo esistevano in Italia 747 esercizi per la conservazione e la lavorazione della carne³⁵. La produzione di estratti, dadi e brodi animali, vegetali e misti si praticava in 61 esercizi con una forza lavoro pari a 1.186 addetti. In totale, la materia prima trasformata ammontava a 29.930 quintali e per aree geografiche predominavano Milano e Genova con 28 e 13 stabilimenti rispettivamente, seguite da Como e altre città. Tra i costi di fabbricazione, particolarmente elevati risultavano quelli di imballaggio e confezionamento. In effetti, i recipienti di ceramica e di vetro avevano un costo di circa 2 milioni di lire, mentre i contenitori di latta si collocavano intorno a 1,5 milioni di lire. La produzione totale era divisa tra estratti (11.650 quintali), brodi (610 quintali), e dadi (14.333 quintali), per un volume complessivo di 26.872 quintali.

Le prime ditte italiane si affacciarono al settore delle conserve industriali e degli estratti di carne sul finire del XIX secolo (Fig. 3). Nel 1890 la Socrate Fantini di Milano sollecitò l'iscrizione della sua marca di estratto di carne di manzo. Nella pubblicità del brodo Maggi in dadi si specificava che non si trattava di un semplice rinforzante ma di un vero brodo di manzo "fatto in casa", che non si alterava perché salato e solidificato (Fig. 4). I primi passi della Gaspere Arrigoni di Genova vennero compiuti agli inizi del XX secolo. Nel 1902 l'impresa depositò nel registro nazionale dei marchi industriali i diritti su un prodotto presentato come «un vero estratto di carne garantito chimicamente puro preparato con le migliori carni australiane».

³⁵ *Censimento industriale e commerciale 1937-1940, I, Industrie alimentari*, Failli, Roma 1939, pp. 21-28, parte I, tabella A.

Fig. 3 – Pubblicità estratto di carne Ramornie

Il più gustoso!

Il più nutritivo!

IL MIGLIORE ECONOMICO IL PIÙ

ESTRATTO DI CARNE

RAMORNIE

Il più economico!

Il migliore!

Adottato dalla marina Inglese!

| | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Vendesi in vasi | Da una libbra L. 9. — | Da $\frac{1}{4}$ di libbra L. 2.50 |
| del peso netto garantito: | > $\frac{1}{2}$ > > 4.80 | > $\frac{1}{8}$ > > 1.30 |

— Sconti ai Rivenditori, Alberghi, Ospedali, ecc. —

Agenti generali per l'Italia: **FRATELLI PAISSA**
 FORNITORI DELLE RR. CASE
 8, Piazza S. Carlo - TORINO - Piazza S. Carlo, 8

Trovasi presso i principali Droghieri e Magazzini Alimentari di tutta Italia

Fonte: *Almanacco italiano. Piccola enciclopedia della vita pratica*, XI (1906), R. Bemporad & figlio, Firenze 1905, s.n.p.

Fig. 4 – Pubblicità brodo Maggi in dadi

— 1^b —

IL BRODO MAGGI IN DADI

Marca "Croce-Stella,"



non è un semplice rinforzante, ma veramente brodo completo di manzo, il vero « brodo fatto in casa » che non si altera perchè salato e solidificato.

PRATICISSIMA PER FAMIGLIA
LA SCATOLA SIGILLATA DA 20 DADI A L. 1.—

LE MINESTRE MAGGI ALL'ITALIANA

Marca "Croce-Stella,"



sono squisite minestre in brodo di manzo. Si cuociono in pochi minuti in *sola acqua bollente* non salata, senza aggiungere alcun condimento, perchè sono *minestre complete*.

Sono in vendita le minestre di riso e di pasta; queste ultime preparate anche al brodo con pomodoro.

| | | |
|--|---|--|
| Varietà Minestre DI PASTA | } | Uova di trota, Stelline, Semi di melone e Rosmarino. |
| Varietà Minestre DI RISO | } | Riso e cavoli, Riso e spinaci, Riso e prezzemolo, Riso e patate, Riso e piselli, Riso e fagioli, Minestrone. |

UN PACCHETTO DÀ 2 PIATTI FONDI E COSTA L. 0,20.

Attenti all'acquisto! Esigete su ogni dado o pacchetto la
Marca di garanzia "Croce-Stella,"



Fonte: *Almanacco italiano. Piccola enciclopedia della vita pratica*, 1915, p. 1.

Va ricordato che, in base all'art. 129 del regio decreto del 3 agosto 1890 n. 7045, in Italia era proibita la vendita di conserve alimentari che avessero subito alterazioni o aggiunte di sostanze di

valore alimentare o commerciale minore di quella di cui la conserva portava il nome. Dunque, in ragione di quanto previsto dalla legge, nasceva l'esigenza di sottolineare il carattere «puro» della conserva³⁶. Da questo momento l'ascesa commerciale della Società Prodotti Alimentari G. Arrigoni fu continua, sino a divenire il principale operatore italiano nel settore degli estratti, dei brodi e delle carni in conserva³⁷. Se nel 1922 l'Arrigoni aveva un capitale di tre milioni di lire, nel 1933 raggiunse gli otto milioni e mezzo di lire³⁸. La società, inserita nel comparto agro-alimentare italiano, costituito in larga parte da piccole realtà artigianali³⁹, era un'impresa di notevole rilevanza, che si contraddistinse sin da subito per il tentativo di sollecitare la curiosità dei consumatori attraverso la promozione di suggestivi messaggi pubblicitari. Nei primi anni di attività la politica pubblicitaria dell'Arrigoni mirò ad attirare l'interesse del pubblico sottolineando i pregi dei suoi prodotti. *Slogans* e parole a effetto quali «il mago», «il cuoco invisibile», «il cuoco è inutile» e persino «via il medico» avevano il deliberato obiettivo di ribadire i grandi vantaggi dei prodotti: dare sapore e sostanza alle pietanze, creare cibi sani e nutritivi, risparmiare tempo. Analizzando, invece, gli annunci pubblicitari degli anni Venti-Trenta risulta evidente la finalità di dare risposta ad altre esigenze, offrendo alle famiglie un mezzo con cui affrontare la crisi e il rincaro dei prezzi. Con l'esplicito obiettivo di rappresentare atmosfere domestiche rassicuranti⁴⁰, i prodotti Arrigoni erano associati a momenti di normale domesticità tesi a diffondere l'immagine della «casa contenta». Se la casa moderna degli italiani degli anni Trenta doveva avere pavimenti in linoleum, termosifoni

³⁶ Sulla legislazione italiana in materia di igiene e alimentazione, A. LONNI, *Dall'alterazione all'adulterazione: le sofisticazioni alimentari nella società industriale*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, pp. 533-584.

³⁷ Sugli interessi economici dell'Arrigoni, cfr. C. BESANA, R. D'ERRICO, «*Il mare in scatola*». Per una storia delle attività della pesca e del settore delle conserve ittiche, in *Italia, tra gli anni '20 e gli anni '60 del '900*, in *Oltre i confini. Le imprese "leggere" italiane e i mercati internazionali nel XIX e XX secolo*, a cura di G. Mellinato, L. Prospero e V. Varini, Franco Angeli, Milano 2021, pp. 19-48.

³⁸ *Società italiane per azioni. Notizie statistiche*, p. 1560.

³⁹ 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*, pp. 207-228.

⁴⁰ F. FASCE, *Le anime del commercio. Pubblicità e consumi nel secolo americano*, Carocci, Roma 2012, pp. 71-72. Sul tema dello sviluppo della pubblicità nel settore dei beni di consumo, cfr. V. DE GRAZIA, *L'impero irresistibile. La società dei consumi americana alla conquista del mondo*, Einaudi, Torino 2006, pp. 245-249.

indipendenti e apparecchi domestici di ultima generazione come il Frigidaire, il modello domestico ideale proposto da Arrigoni invitava dopo una dura giornata di lavoro a «trascorrere un'ora serena, nell'intimità della casa contenta, soprattutto dopo un pranzo che procurava molti elogi». Sullo sfondo degli estratti e delle scatolette di carne Arrigoni, venivano enfatizzati i mobili che componevano gli eleganti e confortevoli salotti borghesi, in case descritte come luoghi «sani, chiari, ordinati» e dove la massaia con un «concetto di sana economia» assicurava un'ottima cucina con poca spesa⁴¹. In piena autarchia Arrigoni lanciò un concorso a premi. I bambini potevano vincere libretti e matite da disegno, mentre per gli adulti vi erano in palio premi fino a 100.000 lire. Un vasetto di estratto di carne di 1 kg equivaleva a 50 kg di carne fresca. Secondo le indicazioni della pubblicità, la convenienza per le famiglie a farne uso era molto elevata, abbandonando i metodi tradizionali per fare brodi e minestre, forse più proteici, ma – alla metà degli anni Trenta – decisamente troppo costosi⁴². A tutto ciò si deve aggiungere che Arrigoni lanciò una linea di scatolette in alluminio smaltato destinate, negli auspici pubblicitari, a conservare i dadi in un contenitore elegante, da utilizzare in seguito come oggetto di squisito arredamento nelle moderne case italiane.

Anche la Barbetta e Ratti di Milano, nel 1923, incluse nell'etichetta del suo «puro estratto di carne Anglo South American» un lungo testo che richiamava i vantaggi di usare un prodotto poco costoso, da somministrare agli ammalati e soprattutto raccomandato nelle «economie domestiche». In realtà, la medicina ufficiale, a dispetto di quanto reclamizzato dalle ditte produttrici, invitava a diffidare degli estratti di carne poiché non erano così nutritivi e perché le materie prime utilizzate non sempre erano di sicura qualità⁴³.

Nonostante le osservazioni critiche dei medici, nel primo trentennio del XX secolo il panorama delle industrie produttrici di carne in scatola e affini sperimentò un notevole incremento (cfr. Appendice). Oltre alla Liebig, alla Arrigoni e alla Luigi Biasioli di Genova, con un capitale di 883.000 lire⁴⁴, tra gli anni Venti e Trenta oltre mezzo

⁴¹ F. TAROZZI, *Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, pp. 647-682.

⁴² P. NEGRONI, *Le conserve animali e l'autarchia*, «L'autarchia alimentare», II (1939), 2, 15 febbraio, pp. 15-16.

⁴³ «Rendiconti. Istituto di sanità pubblica», II (1939), parte I, pp. 415-426.

⁴⁴ *Società italiane per azioni. Notizie statistiche*, p. 1566.

centinaio di ditte depositarono i propri marchi per il commercio e la fabbricazione. Nel 1928 Alfonso Sada di Monza depositò il marchio per il trattamento e fabbricazione di carne di bue lesso conservato «marca Simmenthal». Erano in vendita «liquori a base di carne e uova», «salse di pomodoro concentrato al sugo di carne», «condimenti di carne per paste ed altre minestre», ma anzitutto estratti di carne molto spesso aromatizzati con vegetali. La ditta Luigi Peschiera di Bologna aveva il merito, secondo gli annunci pubblicitari, di essere l'unica in Italia a gestire l'intero ciclo della lavorazione, dalla macellazione all'inscatolamento. Sempre a Bologna, la Società anonima Calderara Alberto produceva ragù in scatola alla bolognese. Non c'è dubbio che il panorama si era in pochi anni rapidamente arricchito con l'arrivo di una pluralità di soluzioni da utilizzare nelle cucine moderne.

4. *L'Eritrea e la carne in conserva delle colonie*

Già dai primi anni del XX secolo si cominciò a parlare dell'opportunità di sviluppare l'industria zootecnica dell'Eritrea, ma il raggiungimento di tale obiettivo si presentava estremamente problematico in considerazione di numerose condizioni di arretratezza⁴⁵. A condizionare negativamente lo stato del patrimonio armentizio della colonia africana era innanzitutto la diffusa presenza di focolai di peste bovina, cui si poteva porre rimedio solo con la realizzazione di allevamenti razionali accompagnati da sistematiche campagne di vaccinazione, dalla costruzione di abbeveratoi e da un efficace servizio di controllo veterinario. Di fatto si trattava di misure che avrebbero modificato alla radice la cultura zootecnica eritrea. Soltanto in questo modo, una volta superate le criticità iniziali, si sarebbero potute creare le condizioni per la nascita di una moderna industria di lavorazione di conserve di carne. Le autorità coloniali italiane, anzitutto, dovettero confrontarsi con la pratica della vendita del «bestiame su piede», animali vivi che dall'Eritrea venivano esportati nei paesi limitrofi, principalmente l'Egitto⁴⁶. Le vendite all'estero di animali vivi erano soggette a speciali permessi temporanei

⁴⁵ U. FERRETTI, *I grandi problemi coloniali. I bovini eritrei e la produzione industriale di carne*, Tipografia Centenari, Roma 1913, p. 212.

⁴⁶ A. PICCIOLI, *La nuova Italia d'Oltremare. L'opera del fascismo nelle colonie italiane*, Mondadori, Milano 1933, pp. 1453-1455. Sull'agricoltura italiana in Somalia,

concessi dalle autorità governative, attente a evitare che le esportazioni potessero danneggiare il patrimonio zootecnico della colonia africana. Alcuni dati relativi agli anni Venti-Trenta aiutano a inquadrare meglio la portata di tale fenomeno. Tra il 1921 e il 1922 il valore medio delle esportazioni di bestiame eritreo ammontò a 647 mila lire, mentre nel 1928 e 1931 raggiunse le punte massime, rispettivamente, di 2,4 e 1,6 milioni di lire. Insieme agli animali vivi, il commercio di prodotti derivanti dall'allevamento includeva una notevole esportazione di pelli dirette in Italia. Non meno importante era lo scambio di burro indigeno. In questo caso le esportazioni si orientavano verso i paesi arabi con un giro d'affari oscillante tra il milione e i tre milioni di lire nel periodo 1921-1932.

Negli ambienti politici, a causa di una situazione iniziale poco incoraggiante, si consolidò in un primo momento la convinzione che la forma migliore per sfruttare il ricco patrimonio zootecnico della colonia eritrea fosse la creazione *in situ* di un'industria per il trattamento delle carni da esportare⁴⁷. A livello governativo già dal 1911 si cominciò a discutere della possibilità di migliorare l'industria della carne conservata in Eritrea con l'introduzione di tecnologie refrigeranti. Gli ostacoli, però, erano numerosi giacché l'allevamento indigeno si dimostrava completamente inadeguato alla nascita di una moderna industria della carne, per di più adottando il freddo come sistema di conservazione. Come messo in evidenza da numerosi studi e relazioni, la politica economica italiana da attuare nella colonia eritrea doveva essere guidata dall'esigenza di impiantare metodi razionali di allevamento, senza però correre il rischio di stravolgere gli ordinamenti sociali⁴⁸. In Europa la domanda di carne era in aumento e la colonia offriva un'abbondante produzione a prezzi molto competitivi⁴⁹. Il 19 gennaio 1912 fu approvato un primo provvedimento per regolamentare le importazioni in Italia di carne bovina eritrea. Il

M. ZOPPI, *Il cotone non è cosa che si possa mangiare: politiche coloniali italiane in Somalia e sicurezza alimentare 1900-1945*, «Studi storici», IV (2020), pp. 1009-1033.

⁴⁷ FERRETTI, *I grandi problemi coloniali*, pp. 193-228.

⁴⁸ Sulla politica economica italiana nelle colonie cfr. G.L. PODESTÀ, *Agricoltura di piantagione, impresa e lavoro coatto: il caso della Somalia dall'età liberale al fascismo*, in *Pluriattività rurale e lavoro agricolo in età contemporanea (secolo XIX-XX)*, a cura di N. Mignemi, C. Lorenzini e L. Mocarrelli, Palermo University Press, Palermo 2020, pp. 125-146.

⁴⁹ F. MARTINI, *Relazione sulla colonia eritrea del R. Commissario Civile Deputato Ferdinando Martini per gli esercizi 1902-1907*, II, Tip. della Camera dei Deputati, Roma 1913, p. 1013.

modello di riferimento avrebbe dovuto essere quello già vigente negli stabilimenti frigoriferi argentini e australiani improntati alla massima tutela igienica degli alimenti.

A fronte degli alti oneri organizzativi e finanziari connessi alla creazione di una moderna industria per il trattamento di carni refrigerate e congelate, l'inscatolamento dei prodotti animali appariva, invece, una soluzione più facilmente fattibile⁵⁰. Ma, anche in questa ipotesi, le difficoltà a far divenire i territori italiani d'Oltremare una risorsa di crescita per l'economia nazionale erano consistenti⁵¹. Pur tra molti dubbi e incertezze, i piani generali elaborati a Roma assegnavano all'industria della carne in scatola un ruolo fondamentale. Secondo i suoi promotori si trattava di un passo iniziale che avrebbe dovuto creare le condizioni per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi. Così, a Sembel, presso Asmara, fu in funzione, dal 1913 al 1920, lo stabilimento di proprietà del senatore marchese Luigi Torrigiani destinato al trattamento e alla commercializzazione di carne in scatola. L'attività prevedeva una produzione annua di un milione di scatolette⁵². Tuttavia sorsero ben presto problemi poiché l'industria eritrea entrò in concorrenza diretta con gli impianti che in Italia producevano carne conservata per l'esercito⁵³. A danneggiare la produzione coloniale di carne in scatola c'erano inoltre i costi troppo elevati. Infatti, una scatoletta di carne fabbricata in Eritrea aveva un costo di 30 centesimi: 15 per la materia prima e 15 per la fabbricazione, con l'aggravio del dazio doganale e del trasporto. La produzione di carne

⁵⁰ M. ZACCARIA, *Canned meat: A short history of the food canning industry in Eritrea (1913-1960s)*, in *Proceedings of International Conference on Eritrean Studies*, 20-22 July 2016, Asmara, National Higher Education and Research Institute, pp. 177-211 [https://www.academia.edu/38518730/Canned_Meat_A_Short_History_of_the_Food_Canning_Industry_in_Eritrea_1913_1960s; consultato il 13 gennaio 2023]; ID., *Feeding the War: Canned Meat Production in the Horn of Africa and the Italian Front*, in *The First World War from Tripoli to Addis Ababa (1911-1924)*, a cura di S. Bekele, U. Chelati Dirar, A. Volterra e M. Zaccaria, Centre français des études éthiopiennes, Addis Ababa 2018.

⁵¹ N. LABANCA, *Oltremare. Storia dell'espansione coloniale italiana*, il Mulino, Bologna 2002, p. 284.

⁵² FERRETTI, *I grandi problemi coloniali*, p. 207.

⁵³ Tra il 1917 e il 1919 in Italia si importarono 1.352.000 scatole di carne per l'esercito, R. BACHI, *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, Laterza, Bari 1926, p. 442. Sui rifornimenti alimentari all'esercito, cfr. A. TROVA, *L'approvvigionamento alimentare dell'esercito italiano dall'Unità alla Seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, pp. 497-532 (507).

in scatola in Eritrea, in realtà, pur avendo a disposizione un abbondante patrimonio zootecnico non risultava assolutamente conveniente.

Con l'entrata in guerra dell'Italia nel 1915, il mercato della carne in scatola subì un deciso cambiamento, azzerando le perplessità sull'effettiva convenienza di promuovere nella colonia eritrea la produzione industriale di conserve di carne. Per alcuni anni le esigenze militari finirono così per dettare la linea. Lo stabilimento Torrigiani fornì all'esercito 20 milioni di scatolette di carne e 50.000 boccette di brodo. Tuttavia, a dimostrazione del perdurare di vecchi problemi solo rinviati dal conflitto, al termine della guerra l'impianto Torrigiani venne chiuso riaprendo nuovamente il dibattito sull'indirizzo industriale da imporre alla zootecnia eritrea⁵⁴. Nel 1926 entrava in funzionamento lo stabilimento Guido Caramelli ad Asmara. Lo scopo di questa seconda esperienza nella produzione di conserve di carne nelle colonie continuava a essere la produzione di razioni in scatola per l'esercito. Tuttavia, rispetto al passato, la novità principale avviata dalla Caramelli fu di introdurre una linea produttiva riservata alla confezione di conserve speciali per le truppe indigene. In questo modo si stabilì una distinzione, per motivi religiosi, tra scatolette di carne per i soldati cristiano-copti e quelli musulmani. Nel rispetto dei precetti religiosi, ogni scatola doveva avere in bella vista un bollo che indicasse chiaramente se si trattava di carne macellata seguendo il rito cristiano o musulmano. Per evitare il rischio di qualsiasi contatto o scambio, la Caramelli aprì uno specifico stabilimento per la confezione di carne in scatola destinata ai consumatori di fede musulmana, denominata *Iacheni* (o *Iakheni*). In base a questa serie di vincoli, dopo lunghe trattative con le autorità religiose, la ditta fu autorizzata a confezionare il piatto nazionale eritreo a base di carne, nelle scatolette denominate *Zighni* o *Zighini*. L'accordo con le autorità religiose prevedeva l'impiego di etichette bilingue e la presenza del timbro del convento Bizen. La soluzione consentì alle truppe indigene dell'esercito italiano di avere cibi in scatola rispettosi dei precetti

⁵⁴ In mancanza di sufficiente produzione interna nel 1925 il governo italiano si rivolse all'americana *Swift* per assicurarsi l'invio dallo stabilimento di Montevideo di 3 milioni di scatole di carne da destinare all'esercito e alla marina; la produzione di carne in Uruguay era particolarmente apprezzata per la vigilanza e il controllo igienico imposto alle fabbriche, *Ricchezza pecuaria dell'Uruguay*, «Le vie d'Italia e dell'America Latina. Rivista mensile del Touring club italiano», XXXI, 1, gennaio 1925, pp. 34-42.

religiosi, una soluzione che venne presentata come un chiaro esempio del trionfo della «civiltà e il progresso»⁵⁵.

La produzione della ditta Caramelli oscillò tra 206 quintali nel primo anno di attività e 2.827 del 1931. Se nel 1920 la Torrigiani inviò in Italia 5.262 quintali, a partire dal 1921 la Caramelli cominciò a inviare la carne in scatola in Libia: 3.493 quintali nel 1928 e 2.400 quintali nel 1931. La Caramelli, in attuazione di un programma di ampliamento della produzione, nel 1932 iniziò a sperimentare la produzione di conserva di pomodoro e di marmellata di frutta utilizzando materie prime delle colonie. Tuttavia, il prodotto principale, la carne in scatola, incontrava ancora numerosi ostacoli sulla via dello sviluppo. Era innegabile che, dal punto di vista dei prezzi, fosse molto conveniente, ma la carne eritrea non incontrava il favore del mercato nazionale, non soltanto per l'opinione corrente che nella colonia non si sapessero trattare le carni⁵⁶, ma anche perché era altrettanto radicata la diffidenza verso le razze bovine allevate in Africa. Un aspetto psicologico della massima importanza quando si tratta di spiegare il sostanziale fallimento del tentativo di impiegare allevamenti e impianti eritrei per dare all'Italia la piena autonomia nei rifornimenti di carne. In mancanza di soluzioni migliori, rimaneva per ampi settori della società italiana l'alternativa di rivolgersi ai tanto reclamizzati estratti e dadi ricchi di proteine.

MANUEL VAQUERO PIÑEIRO
Università di Perugia

⁵⁵ A. PIRANI, *Carne in scatola e religione*, «Rivista delle colonie italiane», 1929, 1, pp. 290-293.

⁵⁶ *Per la valorizzazione delle nostre colonie (l'industria armentizia)*, «Rivista delle colonie italiane», 1930, 1, pp. 173-175.

APPENDICE

Imprese italiane impegnate nel commercio e fabbricazione di carne in conserva e derivati (1877-1942)

| Anno | Nome | Luogo | Attività* | Prodotto | Fonte |
|------|-----------------------------------|---------------------|-----------|---------------------------|-------------------------|
| 1877 | Liebig | Anversa | C | Estratto carne | ACS |
| 1886 | Cibils y Buxareo | Buenos Aires | C | Estratto carne | ACS |
| 1890 | Socrate Fantini | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1902 | Gaspare Arrigoni | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1915 | L.P.C.S. La Plata Cold Storage | Buenos Aires | C | Carni | ACS |
| 1921 | Bonovin Limited | Liverpool Londra | C | Estratto carne | BM 1921, 5-6, pp. 92-93 |
| 1921 | Altonaer Margarine Werke | Germania | C | Estratto carne | BM 1921, 9-10, p. 246 |
| 1921 | American Druggists Syndicate | New York | C | Tavolette di carne | BM 1921, 11-12, p. 296 |
| 1921 | Società italiana alimentari | Milano | F | Estratto carne "Ergon" | BM 1921, 13-14, p. 324 |
| 1921 | Società anonima coloniale | Napoli | F | Carne di bue | BM 1921, 13-14, p. 325 |
| 1921 | Libero Biasoli | Genova | F | Estratto carne | BM 1924, 3-4, p. 109 |
| 1921 | Aldo Macolan | Bologna | F | Estratto carne "Toro" | BM 1924, 7-8, p. 554 |

Segue

Segue: Imprese italiane impegnate nel commercio e fabbricazione di carne in conserva e derivati (1877-1942)

| Anno | Nome | Luogo | Attività* | Prodotto | Fonte |
|------|---------------------------------|------------------------|-----------|--|-------------------------|
| 1921 | R. Barbetta e Ratti | Milano | C | Estratto carne "Anglo-south American" | BM 1924, 11-12, p. 1133 |
| 1921 | Giov. Batt. Cavasco | Genova | F | Estratto carne | BM 1924, 11-12, p. 1314 |
| 1921 | S.A. Chierichetti & Torriani | Milano | F | Carne in conserva | BM 1924, 11-12, p. 1343 |
| 1921 | Alfonso Sada | Milano | F | Carne in conserva | BM 1924, 21-22, p. 1705 |
| 1921 | Alberto e Carlo Sada | Cresenzago (Milano) | F | Carne in conserva | BM 1924, 17-18, p. 1505 |
| 1924 | Swift de La Plata | Buenos Aires | C | Estratto carne | ACS |
| 1924 | Alfonso Sada | Milano | F | Carne in conserva | ACS |
| 1925 | Arturo Danovaro | Genova | C | Estratti | ACS |
| 1925 | Giovanni Vanini | Milano | C | Estratto "Galles" | ACS |
| 1926 | Dacomo Dluccchi e Ricci | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1926 | Azzo Toni | Genova | C | Estratto carne "Star" | ACS |
| 1926 | Glauco Biasioli | Genova | C | Estratto carne | ACS |
| 1926 | Muraro | Genova | C | Estratto carnei | ACS |
| 1926 | Alfredo Soven | Genova | F | Estratto carne aromatizzato "Victoria" | ACS |

| | | | | | |
|------|---------------------------|---------|---|--|-----|
| 1927 | Carlo Berutti Bergotto | Genova | F | Estratto carne verdure | ACS |
| 1927 | Società italiana Maggi | Milano | F | Brodi e dadi | ACS |
| 1928 | Enrichetta Analli | Milano | F | Concentrato aromatizzato "Brand" | ACS |
| 1928 | Angelo Cevasco | Genova | C | Estratto carnei | ACS |
| 1928 | Invernizzi | Novara | F | Estratto carnei | ACS |
| 1930 | Marchisio | Milano | F | Estratto carnei | ACS |
| 1931 | Ermano Generali | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1931 | Alfredo Boccioni | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1931 | Dionigi Canobbio | Milano | F | Estratto carne "Texas" | ACS |
| 1932 | Agenzia Generale | Milano | F | Estratto carne con vegetali | ACS |
| 1932 | Zanella Grandi | Monza | F | Estratto carne "Far West" | ACS |
| 1932 | Roberto Anelli | Milano | F | Estratto carne "Super West" | ACS |
| 1932 | G. Sanguinetti | Trieste | F | Estratto carne | ACS |
| 1932 | Flaminio Milanese | Milano | C | Estratto carne "Meat Argentine Product" | ACS |

Segue

Segue: Imprese italiane impegnate nel commercio e fabbricazione di carne in conserva e derivati (1877-1942)

| Anno | Nome | Luogo | Attività* | Prodotto | Fonte |
|------|--|-------------|-----------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1932 | Società italiana lavorazioni conserve alimentari | Genova | F | Estratto carne | ACS |
| 1932 | Innocente Iacchini | Milano | F | Gelatina | ACS |
| 1932 | Bertelli | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1932 | Cesare Locatelli | Milano | C | Estratto carne "Rex" | ACS |
| 1932 | Ghino Alfonso Sada | Milano | F | Estratto carne "Simmenthal" | ACS |
| 1933 | Pietro Amoni | Milano | F | Estratto carne "Super-West" | ACS |
| 1933 | S.A. Gambarotta | Novi Ligure | F | Estratti aromatizzati | ACS |
| 1933 | D. Corradini | La Spezia | F | Sugo di carne Estratto carne | ACS |
| 1933 | Vetta | Milano | C | Estratto carne | ACS |
| 1933 | S.A. Scarpelli | Crema | F | Estratto carne | ACS |
| 1934 | Orazio Matteuzzi | Genova | C | Estratto "King" (carne bovina) | BM 1934, 19-20, p. 984 |
| 1934 | Pietro Annoni | Genova | F | Estratto carne "Super-West" | BM 1934, 19-20, p. 984 |
| 1934 | Roberto Anelli | Milano | C | Estratto carne | BM 1934, 21-22, p. 1126 |
| 1934 | Ditta Fagiano d'oro | Milano | F | Gelatina | BM 1934, 21-22, p. 1129 |

| | | | | | |
|------|---|--------------|-----------|---|-----|
| 1934 | S.A. Prodotti italiani Leo | Genova | F | Estratto carne "Lion" | ACS |
| 1934 | International Products Corporation | USA | Commercio | Estratto carne | ACS |
| 1935 | Agenzia lombarda estratti | Crema | F | Estratto carne | ACS |
| 1936 | Calderara Alberto | Bologna | F | Ragù di carne in scatola "alla bolognese" | ACS |
| 1936 | Hygeia | Lodi | F | Estratto puro e miscelato con vegetali | ACS |
| 1936 | Società italo-americana | Milano | F | Estratto "Arizona" | ACS |
| 1936 | Luigi Peschiera | Roma | F | Carne lessata in scatola "La preferita" | ACS |
| 1937 | E.C.P.A. C.A.P. - | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1937 | Corporación argentina de productores de carne | Buenos Aires | C | Carni | ACS |
| 1937 | Rio d'Oro | Milano | | Estratto carne | ACS |
| 1937 | Paolo Scarpelli | Crema | F | Estratti e dadi | ACS |
| 1936 | Giuseppe Rossi | Torino | F | Gelatina ed estratto carne | ACS |

Segue

Segue: Imprese italiane impegnate nel commercio e fabbricazione di carne in conserva e derivati (1877-1942)

| Anno | Nome | Luogo | Attività* | Prodotto | Fonte |
|------|---|------------------|-----------|---|--------------------|
| 1937 | Angelo Farina | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1937 | Carlo Giovenzana | Milano | F | Estratti carne | ACS |
| 1937 | Società italiana di prodotti alimentari Maggi | Milano | F | Dadi carne | ACS |
| 1938 | G. Caramelli | Asmara (Eritrea) | F | <i>Zighini</i> carne in scatola per i cristiani | ACS |
| 1938 | G. Caramelli | Asmara (Eritrea) | F | <i>Iacheni</i> carne in scatola per i musulmani | ACS |
| 1938 | Compagnia italiana Pisoni | Genova | F | Estratto carne | ACS |
| 1938 | Giuseppe Clerici | Torino | F | Estratto carne | ACS |
| 1939 | Dionigi Canobbio | Milano | F | Estratto carne | ACS |
| 1940 | Società Vitalda | Milano | F | Estratto carne | GU 81/205 |
| 1940 | Dionigi Canobbio | Milano | F | Estratti, dadi, Gelatina | GU 81/205 |
| 1940 | Soc. Agricola Industriale Casearie | Lodi | F | Estratto carne | GU 81/205 |
| 1942 | Società anonima Saclia | Milano | F | Estratto carne | BB 1941, 9, p. 413 |

| | | | | | |
|------|---------------------------|--------|---|--------------------------------------|---------------------|
| 1942 | Società anonima Sacoca | Torino | F | Conserve a base di carne | BB 1942, 12, p. 536 |
| 1942 | Giuseppe Fedele | Genova | F | Dadi da brodo e estratti di carne | BB 1942, 7, p. 280 |

Fonti: ACS, Ufficio italiano brevetti e marchi, Marchi e modelli; BB: *Bollettino dei brevetti per invenzioni, modelli e marchi*, Ministero delle corporazioni; BM: *Bollettino dei marchi di fabbrica e di commercio*, Ministero per l'industria e il commercio (dal 1923 Ministero dell'economia nazionale); GU: Gazzetta ufficiale del Regno di Italia.

* C: Commercio; F: Fabbricazione.