

“Fantasia e imprenditorialità”

Francesco Emanuele e i progetti per il comparto conserviero parmense

Giancarlo Gonizzi

Attraverso l'Atlantico

Il mare pareva di velluto, marezzato e cangiante fino alla linea d'orizzonte. Il giovane Francesco Emanuele scese dal treno, che dalla pianura assoluta e rovente d'agosto l'aveva portato fino a Genova, e si diresse, giù, verso il porto.

Le strade si facevano via via più strette e animate. Al molo gran folla di parenti assisteva all'imbarco di famigliari e congiunti.

Dal ponte del *Duca di Genova* l'assembramento assumeva la sua vera dimensione. Si era nel 1922. Certo, erano ormai passati gli anni in cui a migliaia gli emigranti attraversavano l'oceano per raggiungere l'America in cerca di lavoro e di fortuna. Quell'Italia, unita politicamente dall'impresa di Garibaldi, non riusciva ancora a sfamare tutti i suoi figli. Dal 1880 al 1915 se ne erano andati Oltreoceano in sette milioni, per lo più provenienti dal Meridione, dalle Isole, ma anche dai villaggi delle Alpi e degli Appennini. Solo due milioni erano tornati.

Impossibilitati a vivere in Patria dalla crisi, dalle trasformazioni fondiari e dal ribaltamento dei mercati, "cafoni" del Sud e contadini del Nord, trasformati in una amorfa manovalanza, reclutata dai *"sensali di carne umana"*, si imbarcarono, *"fissi come sardelle"* sui tremendi bastimenti delle rotte oceaniche. Essi speravano innanzitutto nel riscatto dalla fame. In gran parte analfabeti, non possedevano che la cultura della povertà. Quella dolorante, paziente e tenace fiumana ebbe una parte di rilievo nella colonizzazione delle terre americane e nella ristrutturazione delle loro economie. Molti emigrati soccomberono; molti, delusi, rientrarono in patria; altri, racimolato quanto era sufficiente per comprare al paese un campo, disertarono quella dura vita di frontiera; i più tennero duro e lentamente rimescolati in quel *"crogiuolo di razze"* divennero protagonisti di una nuova storia economica e civile. Certo è che i soldi ferocemente risparmiati ed inviati a casa, costituirono per decenni la sorprendente linfa valutaria che rinsanguò la quasi inesistente ed agonizzante economia italiana del tempo¹.

In effetti, dopo la conquista dell'Unità, il nuovo Stato si era trovato alle prese con la realtà di problemi secolari, di una situazione politica e sociale assolutamente non omogenea e con la mancanza di una coscienza nazionale unitaria. Profondi squilibri dividevano il Nord, relativamente industrializzato e fino ad allora ben governato dalla burocrazia austriaca, dal Sud agricolo, popolato di masse rurali in condizioni di estrema arretratezza, male amministrate dalla corrotta burocrazia borbonica. L'Italia era in generale molto più arretrata economicamente delle altre nazioni occidentali. Essa era priva delle materie prime essenziali e nel 1870 le sue infrastrutture erano pressoché inesistenti: pochissime ferrovie, inadeguato sistema stradale, mancanza di una realtà industriale diffusa - salvo poche eccezioni in Lombardia e Piemonte - e di un vero mercato. L'ultimo scorcio del secolo aveva comunque visto un progressivo, seppur timido, sviluppo economico: l'industria si sviluppava al Nord; i porti di Genova e di Brindisi ritrovavano una certa vivacità; grazie a convenzioni con società private o a finanziamenti pubblici, venivano realizzate strade, ponti, tramvie, acquedotti; la rete ferroviaria era passata dai 1.758 km iniziali ad oltre 10.000 km nel 1885. Nonostante periodiche fasi di crisi, nei primi anni del Novecento l'economia italiana compiva rapidi progressi: la Fiat, fondata nel 1899, esportava nel 1913 circa 4.000 veicoli; venivano costruite grandi centrali idroelettriche per alimentare la neonata rete elettrica; grazie agli sforzi di meccanizzazione dell'agricoltura, seguiti all'inchiesta parlamentare Jacini, raddoppiava la produzione di grano e di vino; il reddito medio *pro capite* passava dalle 324 lire del 1891 alle 523 lire del 1911. Ma la Grande Guerra, oltre al suo bilancio di orrori, morte e desolazione, aveva impoverito il Paese: il reddito nazionale era sceso del 26%; i livelli di produzione erano scesi al 73% delle quote dell'anteguerra. E al Sud come al Nord larghi strati di contadini, piuttosto che morire di fame, sceglievano la via dell'emigrazione nei ricchi Paesi d'Oltreoceano.

Anche Emanuele se ne andava in America, ma per ritornare. Con una laurea di ingegneria industriale chimica in tasca, e il diploma di specializzazione del Politecnico nell'altra, aveva partecipato poche settimane prima al concorso indetto dalla Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma.

Voluta e sollecitata da Giuseppe Micheli (1874-1948), uomo politico parmigiano di area cattolica, e da Antonio Bizzozero (1851-1934), tecnico agrario direttore della Cattedra ambulante di Agricoltura, la Stazione Sperimentale era stata creata proprio quell'anno, il 1922, a sancire un primato che la città aveva conquistato a partire dal decennio precedenteⁱⁱ.

Parma, infatti, teneva saldamente la *leadership* in tutti e tre i segmenti dell'industria del concentrato di pomodoro: la produzione agricola, la trasformazione e l'industria meccanica relativa. Già nel 1910 erano in attività nel Parmense 36 stabilimenti con una potenzialità di 80.000 quintali di estratto; nel 1936 sarebbero stati 70 con 250.000 quintali: quasi un terzo della produzione nazionale.

La superficie coltivata a pomodoro era salita da poche decine di ettari ai 4.000 degli anni Venti, con una produzione che aveva raggiunto il suo culmine nei due milioni di quintali di frutto raccolto. A ridosso dell'attività conserviera, poi, era sorta e si era progressivamente diffusa un'industria meccanica specializzata in macchine per la lavorazione del pomodoroⁱⁱⁱ.

A tutto questo mondo, alla sua crescita e innovazione era dedicata la Stazione Sperimentale delle Conserve che iniziava proprio allora i primi passi con un concorso per il ruolo di Direttore. Vincere significava partire per un soggiorno di due anni negli USA per conoscere l'industria alimentare di quel grande Paese e, al ritorno, assumere il delicato ruolo chiave della neonata Stazione. E Francesco, ora, partiva.

Mollati gli ormeggi, la sirena lanciava i suoi fischi. Sulla banchina timori e speranze si mescolavano tra la folla che andava scemando.

Timori e speranze che invadevano anche i passeggeri che dal ponte vedevano allontanarsi la terra ferma. Dieci giorni di mare li attendevano. Un viaggio lungo, estenuante, in condizioni precarie, certo non scevro di pericoli, che dalle miti brezze del Mediterraneo, giungeva a traversare le fredde correnti atlantiche. Un viaggio che con la sua tremenda monotonia spingeva a risvegliare le memorie della terra ormai lontana.

Francesco si volse. La prua puntava verso il sole, verso il futuro, verso l'America. La poppa, con la sua scia, legava la mente a ricordi ormai lontani.

Una stirpe al servizio dello Stato

La sua famiglia era al di là del mare, ma molto più a Sud, in Sicilia. Una famiglia che aveva certo contribuito a scrivere la storia, come aveva più volte, ragazzino, sentito dalle labbra della nonna Caterina, donna energica e coraggiosa, che aveva saputo affrontare la vita.

Un lontano avo, Francesco Maria, marchese di Villabianca, era stato Governatore dell'Isola per il Re di Spagna nel XVIII secolo. Le sue spoglie riposavano con onore in San Domenico a Palermo, il Panteon dei Siciliani. Discendeva, lui pure, da quel Coraldus Rodulfus Emanuel, figlio di Emanuele di Leon, che dalla natia Spagna era venuto in Sicilia nel 1282, al tempo dei "Vespri Siciliani", e nominato Barone a Palermo il 27 febbraio del 1285. La famiglia poteva vantare elevati funzionari dello Stato (Luigi, confermato tre volte Pretore tra il 1375 ed il 1410) ed alti prelati (come il domenicano don Benedetto nato nel 1550 e divenuto Consigliere di Sua Maestà e giudice del Sant'Uffizio).

Ma le fortune si erano rovesciate ed il nonno Enrico, classe 1821, (figlio di Eugenio, nato nel 1790) per le sue simpatie politiche verso la causa italiana, dalla natia Palermo, nel 1847 era stato mandato al confino ad Alcamo, paese dell'entroterra, dove si era dedicato all'agricoltura e alla coltivazione della vite.

Nell'Isola con la salita al trono del regno delle Due Sicilie di Francesco II nell'aprile del 1859, l'ostilità al dominio di Napoli era divenuto un sentimento comune a larghi strati di tutte le classi sociali. Così nel fermento risorgimentale che aveva preceduto di un mese lo sbarco dei Mille a Marsala, Enrico Emanuele, in qualità di segretario del Comitato di Liberazione, aveva avuto parte determinante nel moto insurrezionale che, scoppiato a Palermo il 4 aprile 1860, era dilagato in Alcamo il 6: *“Con la tricolore bandiera in mano, ed a nome del re Vittorio Emanuele, spingeva i cittadini... a correre con le armi contro le truppe del Tiranno”*.

Arrestato assieme a Don Gaspare Filippi e all'esule messinese Pancardi, suoi compagni, veniva incarcerato e, dopo un sommario processo, condannato alla fucilazione. Lui, figlio della borghesia dell'Isola e dell'*intelligenza* che da secoli serviva fedelmente lo Stato, aveva osato appoggiare un sovrano straniero. Questo era alto tradimento e meritava, certo, una condanna esemplare.

Amici avevano suggerito alla moglie, Caterina de Grazia, di supplicare clemenza al Sottointendente Jezzi, il funzionario borbonico che governava la zona. Eroica e al contempo realista, aveva sentenziato: *“Mai chiedere la grazia agli oppressori”*. Nessuna speranza, dunque, per i condannati?

Viva Garibaldi!

I fatti eroici che erano seguiti, salirono all'onore della cronaca, ed erano addirittura stati rievocati, in occasione del cinquantenario, in un foglio stampato ad Alcamo^{iv} che Francesco aveva più volte avuto modo di tenere fra le mani: *“... In paese si faceva un gran parlare del caso miserando, quando un animo generoso ebbe una singolare e geniale ispirazione. Era questi un tal Calvaruso, nipote del famigerato capitano d'armi Mancuso. Che cosa fa egli? Si reca al carcere e, presentatosi al Capo carceriere, gli dice:*

- Mio zio, il Capitano Mancuso, ha bisogno di voi proprio in questo istante: egli desidera che vi rechiate da lui senza il minimo indugio.

- Ma io, risponde il carceriere, non posso abbandonare il mio posto senza che altri mi sostituisca.

- Ebbene, soggiunse l'altro, se credete, faccio io le vostre veci. Del resto sarete subito di ritorno.

Il carceriere rifletté un poco; ma non ebbe alcun sospetto: era quello un parente del Capitano Mancuso e poteva quindi fidarsi.

Se non che, appena si fu allontanato, il Calvaruso dié di piglio alle chiavi e corse a liberare i tre condannati, che, da uccelli di gabbia divennero, in grazia d'una provvidenziale parentela, uccelli di bosco...”

Nonna Caterina non dimenticava mai di aggiungere, con una strana luce negli occhi, che i quattro si erano potuti allontanare dalla città solo dopo essersi travestiti con abiti femminili.

Così nonno Enrico, dopo un mese di latitanza, si era unito alle camicie rosse sbarcate facilmente a Marsala il 9 maggio. La marcia di Garibaldi era stata rapida. Il 13 maggio, a Salemi aveva pubblicamente assunto il potere in nome di Vittorio Emanuele re d'Italia. Il 15 maggio i garibaldini avevano battuto in un sanguinoso combattimento una colonna borbonica a Calatafimi, 15 chilometri da Alcamo, una cinquantina dalla capitale, verso cui l'Eroe dei due Mondi si era messo rapidamente in marcia. Enrico Emanuele si era allora unito alla Divisione Cosenza ed era diventato il segretario del Colonnello Palizzolo il quale, trattenuto a letto da una ferita riportata a Calatafimi, lo aveva inviato, con la cospicua cifra di 350 oncie, armi e munizioni, in missione dal Colonnello Orsini, in quel di Corleone, nell'interno a una sessantina di chilometri da Alcamo, impegnato a sostenere con una manovra diversiva, lo scontro con il grosso delle truppe borboniche guidate dal Generale von Mechel, mentre Garibaldi, aggirata da Sud-Est una Palermo quasi sguarnita, vi entrava da Gibilrossa^v.

Gesta ed eroi che ormai appartenevano alla storia e che nonna Caterina rievocava sfogliando lentamente un grande album: *Garibaldi nelle due Sicilie*, illustrato con sessanta incisioni realizzate da artisti al seguito dell'armata del Generale, che raffiguravano personaggi, città, luoghi memorabili

per fatti d'armi, le Barricate di Palermo, le tappe gloriose dell'epopea garibaldina da Genova a Caprera^{vi}.

Anche lui, Francesco, era partito da Genova, con un'idea ben precisa in testa. Ma l'America era ancora lontana e i gabbiani volteggianti sulla scia che il piroscifo abbandonava dietro di sé lo riportarono, oltre il mare, ai ricordi della sua Sicilia.

Tra i filari di vite

Nonno Enrico, personaggio schivo e riservato, non aveva approfittato delle sue benemeritenze, in virtù dei servizi resi alla Patria, ma dopo i turbolenti giorni della rivolta e della trionfale avanzata dei Mille, era entrato a far parte della Pubblica Amministrazione e aveva condotto ad Alcamo un'esistenza esemplare, dove si era spento nel 1907. Dalla moglie Caterina aveva avuto quattro figli: Cristina, Eugenia, Filomena, e un maschio, Eugenio, nato nel 1856.

Schivo e riservato come il padre ed instancabile lavoratore, Eugenio, laureatosi in agronomia fu autore di numerosi testi^{vii} e studi di meccanica applicata alla trasformazione delle derrate alimentari e pare avesse progettato alcune macchine per la lavorazione dei prodotti agricoli.

Il 25 novembre del 1882 si era sposato con Marianna Adragna. Si trattava di un matrimonio combinato ad arte: Eugenio doveva passare sotto casa Adragna e Marianna, dalle gelosie della finestra, lo avrebbe visto... Lui non seppe trattenere un moto di curiosità e alzò lo sguardo alla finestra. Marianna rimase colpita da quegli occhi, scurissimi e severi, e in cuor suo disse istintivamente quel sì che avrebbe confermato dinanzi all'altare.

La famiglia della moglie era quanto di più diverso si potesse pensare rispetto agli Emanuele e poteva vantare figure a dir poco estrose, a volte geniali: un eccentrico notaio inventore di pompe e suonatore di violino; un pittore, un austero professore, Pietro, che aveva intrapreso una piccola attività industriale per la produzione di lucido da scarpe. Uno dei numerosi fratelli della moglie, zio Vincenzo, sarebbe diventato negli anni Trenta del Novecento il segretario del Prefetto Cesare Mori, inviato da Mussolini nell'Isola con pieni poteri per sbaragliare la Mafia.

Eugenio, invece, si era mobilitato per sbaragliare un nemico invisibile ma altrettanto temibile: la fillossera, da pochi anni comparsa sul continente, che insidiava ora l'intera produzione vitivinicola dell'Isola, attaccando le radici delle piante, che finivano col marcire. Negli anni Ottanta dell'Ottocento, alle prime avvisaglie della terribile malattia, Eugenio - tra lo stupore e l'incredulità - aveva venduto terre e vigne della famiglia a Santa Ninfa. Impegnato per alcuni anni alla ricerca di una soluzione al flagello che stava distruggendo l'economia siciliana (e non solo), intorno al 1888, con la messa a punto dell'innesto sulla vite americana, resistente alla fillossera, aveva ricomprato - tra lo stupore e l'incredulità - alcune delle terre e vigne che erano state sue - ma anche i poteri di *Casale, Code e Volpe* ed il grande feudo di *Madonna Pili* agli Oliveri - intestandole ai figli^{viii}. Aveva saputo guardare lontano: era arrivato prima degli altri. Ora le sue scelte coraggiose potevano garantire a lui e alla sua numerosa famiglia la serenità economica.

Eugenio e Marianna avevano avuto sette figli. La primogenita, Caterina, dal temperamento forte e focoso come quello della nonna, avrebbe ispirato a Tomasi di Lampedusa il personaggio di Concetta, la figlia del principe Fabrizio, del *Gattopardo*. Vera signora della casa, si sarebbe sposata solo a sessant'anni; e poi Maria Antonietta, Cristina, il quartogenito Enrico, Eugenia Pietro e Francesco, il più piccolo e timido, riservato e schivo come suo padre, suo nonno e i suoi avi, nato il 21 febbraio del 1896.

Papà Eugenio - cosa insolita a quei tempi - aveva voluto che tutti i figli - comprese le femmine - studiassero. Caterina aveva frequentato il Liceo a Palermo, accudita dalla nonna materna, e aveva addirittura progettato - cosa indicibile a quei tempi - di iscriversi al corso di Filosofia a Reggio, sul continente. Enrico era invece andato a Roma a studiare ingegneria; Pietro, sempre a Roma, aveva abbracciato la giurisprudenza ed era diventato avvocato. Francesco era destinato ad occuparsi delle terre e delle vigne paterne. Frequenta le elementari ad Alcamo, dove fin dalla prima classe ha come compagno di banco Aldo Guazzo (1896-1977), figlio di quel Giuseppe,

Ufficiale di carriera nell'esercito di stanza nella città, ramingo per l'Italia a causa della sua professione, ma imparentato, grazie alla moglie Ginevra, alla famiglia veneta dei Pezziol, proprietari di stabilimenti al Nord. Il destino - curiosamente, inaspettatamente - avrebbe fatto incontrare di nuovo Aldo e Francesco vent'anni dopo a Parma, nel bel mezzo della Pianura Padana, uniti dall'amicizia e dal comune interesse per il pomodoro.

A Palermo, sui banchi di scuola, sedeva anche Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) che negli Cinquanta del Novecento avrebbe fermato sulla carta pensieri ed emozioni maturate in oltre venticinque anni. Nel suo *Gattopardo*, pubblicato solo dopo la morte di Lampedusa, Francesco avrebbe trovato, distillati dal clima e dal sole siciliano, *“l'aspetto della vera Sicilia...un'aridità ondulante all'infinito”* frammista a intensi ricordi famigliari: le figure di suo padre Eugenio e di mamma Marianna, della sorella Maria Antonietta, morta in odore di santità, e della sorella Caterina, dal carattere forte e volitivo, il viaggio a Santa Ninfa, frammenti di vita famigliare condivisi con l'amico Giuseppe ed ora raggruppati sulle pagine pervase da una malinconia ineluttabile e da un impotente senso di disfacimento: *“Il sole narcotizzante... annullava le volontà singole e manteneva ogni cosa in una immobilità servile cullata in sogni violenti, in violenze che partecipavano dell'arbitrarietà dei sogni”*.

Anche Francesco coltivava un sogno, certo concreto e positivo, e a 14 anni, dopo la scuola media a Palermo, tradendo le aspettative paterne e le ondulazioni ammaliatrici della sua isola, decise di andare a Torino, per continuare gli studi superiori e iscriversi nell'autunno del 1913 all'Università, dove seguire il corso di Ingegneria industriale al Politecnico.

A Torino per volare

Era partito - Francesco lo ricordava bene - come fosse oggi. Un distacco doloroso dalla sua terra, dalla sua famiglia. Un battello lo portava al di là del mare; un treno l'avrebbe condotto in città sconosciute, fra persone sconosciute. Eppure aveva saputo guardare avanti. L'impegno tenace negli studi, la serietà e il riserbo verso compagni e professori, la volontà di raggiungere il suo obiettivo. Un po' per vezzo, un po' per seguire la moda, aveva preso l'abitudine di farsi chiamare Franco dai compagni di università: un nome più "duro" e "importante" che avrebbe utilizzato, in seguito, nei ruoli ufficiali e per firmare tutte le sue pubblicazioni.

Ora, mentre il sole caldo d'agosto cominciava a calare all'orizzonte, tingendo d'arancio le acque appena increspate del Mediterraneo, Francesco rivedeva le brume e i monti innevati che l'avevano accolto a Torino dopo due giorni e due notti di viaggio, la facciata austera del Politecnico, i volti di compagni sconosciuti, lo sguardo penetrante di Luigi Einaudi, suo insegnante di economia, le ore passate chino sulla scrivania nella piccola camera a pensione di via Madama Cristina, le amicizie torinesi e le simpatie socialiste.

E poi i moti interventisti del Quattordici e l'ingresso in guerra dell'Italia nel 1915, che aveva portato Francesco, appena concluso un esame, a partire arruolato per il fronte nel Genio Pontieri, dove poteva mettere a frutto le proprie conoscenze di ingegneria. La fortuna e le amicizie l'avevano poi portato ad approdare alla Compagnia che montava gli aerei per la 91° Squadriglia Aerea, la "Squadriglia degli Assi" che aveva in Francesco Baracca (1888-1918) l'elemento di maggiore spicco, ritrovando così il fratello Pietro, che faceva il pilota ed il fratello Enrico, corriere militare sui dirigibili. Nel portafoglio aveva ancora la fotografia scattata nel 1917 da un compagno d'armi a loro tre con il principe Fulco Antonio Ruffo di Calabria in seguito insignito con Baracca della Medaglia d'oro al Valor Militare^{ix}.

Alla fine il conflitto, ufficialmente vinto dall'Italia, sarebbe costato oltre 600.000 vite umane, quasi due milioni di feriti, crisi economica e politica al Paese.

Lasciati i fratelli: Enrico, destinato a diventare Direttore Generale del Registro Aeronautico e Pietro, Consigliere della Corte dei Conti a Roma; il giovane Francesco era tornato a Torino portando con sé, come ricordo, una monumentale elica in legno di un biplano Caproni, che lo avrebbe seguito in tutti i suoi spostamenti. Ripresi gli studi, nel gennaio del 1919 aveva modificato

il piano di studi e, sempre nell'ambito di Ingegneria Industriale, aveva lasciato la specializzazione "Industriale" optando, invece, per quella "Chimica": una scelta che avrebbe segnato il suo destino.

Nel '20 aveva iniziato a preparare la Tesi e il 14 febbraio del 1922 si era laureato con 85/100. E aveva spedito a papà Eugenio la foto di Laurea con i suoi compagni di corso. I mesi successivi erano stati febbrili. L'iscrizione ad un corso di specializzazione del Politecnico di Torino nella chimica "coloniale" culminato nel diploma del giugno dello stesso anno, gli aveva consentito di partecipare al concorso del 2 luglio a Parma. E di vincerlo.

In America per vedere il futuro

Sciarpe di nebbia lattiginosa accolsero il piroscifo in vista della costa. Là, dietro mille goccioline opache c'era la Statua della Libertà, c'era New York, c'era l'America. La terra da cui, quattro secoli prima, era arrivato al vecchio continente il pomodoro, era la stessa che ora lo accoglieva - un po' freddamente a dire il vero - per studiare e apprendere le più moderne tecnologie per la lavorazione e la conservazione di quello stesso pomodoro.

Forse fu la nebbia, forse la naturale riservatezza, forse una acuta premonizione: sbarcato con un visto provvisorio, Francesco decise di farsi assumere come operaio in una grande industria alimentare. All'ufficiale - e forse un poco imbarazzante - presentazione quale tecnico in viaggio di studio, e conseguenti dinieghi o diffidenze, preferì il più concreto e immediato approccio del manovale. E l'America lo aveva accolto.

Nel giro di venti mesi aveva girato numerose realtà industriali dall'Atlantico al Pacifico e soprattutto in California, scaricando cassette di pomodoro e facendo lavori umili, ma, ciò che più contava, imparando metodi e tecnologie, conoscendo per esperienza diretta - e non per sentito dire - pregi e limiti di macchine e sistemi. Pur apprezzato da compagni e dirigenti, una volta ben conosciuta una realtà, si licenziava per ricominciare in un'altra.

Mesi di lavoro, di fatica, di solitudine, di distacchi continui, ma anche ricchi di esperienze, di scoperte entusiasmanti, col pensiero - mentre attraversava l'America da una costa all'altra, da un oceano all'altro - che tornava veloce all'Italia, alla sua Isola, a un altro mare.

Il pomodoro, nel continente americano, c'era nato, ma erano curiosamente stati gli europei a promuoverne l'uso alimentare. Il primo riferimento alla sua coltivazione negli Stati Uniti si deve a Thomas Jefferson nel 1781. Proprio in quell'anno era stato portato a Philadelphia da un rifugiato francese proveniente da Santo Domingo, ma si dovette attendere il 1829 per vedere immesso sul mercato alimentare americano. Nel 1802 era stato introdotto a Salem, nel Massachusetts da un pittore di origini italiane, che tuttavia stentò molta fatica a convincere gli americani ad assaggiarne i frutti rossi e carnosì, ritenuti ancora da molti velenosi. Ma gradatamente si diffuse, anche grazie alla stampa specializzata, la conoscenza del *love apple* (letteralmente *pomo d'amore*), ben presto "*usato per minestre e conserve*" Ed ebbe così un grande sviluppo la selezione di specie idonee alla coltivazione e alla lavorazione, tanto che nel 1863 erano ben 23 le varietà genetiche di pomodoro coltivate negli Stati Uniti, salite a 128 nel 1889.

Nel 1847 aveva avuto inizio la storia americana del processo industriale di lavorazione e conservazione del pomodoro. Harris Woodhull Crosby, Capo Giardiniere del Lafayette College di Easton, in Pennsylvania, trasformato il refettorio del College in un rudimentale laboratorio, preparò piccoli secchielli di latta sigillandoli con coperchi, pure di latta, dopo averli riempiti di frutti freschi e li immerse in acqua bollente per sterilizzarne il contenuto. Crosby era passato alla storia americana come il primo "produttore" di pomodoro in scatola.

Era nata, seppure in modo rudimentale, la tecnologia della "conserva" che cinquant'anni dopo aveva assunto dimensioni ragguardevoli e raggiunto *standard* tecnologici e qualitativi di tutto rispetto per l'epoca. L'industria conserviera americana, inizialmente avvantaggiata dalla forte produzione di pomodoro dell'Indiana, del Maryland e del New Jersey, si era andata progressivamente concentrando in California, favorita anche dai fattori climatici, e si era specializzata su tre prodotti base: la conserva, il succo e la polpa.

L'evoluzione tecnologica finalizzata all'innalzamento qualitativo del prodotto e alla riduzione dei costi, aveva portato gli USA a livelli di tutto interesse, tali da giustificare la lunga esperienza americana di Francesco Emanuele^x.

Il confronto con la realtà dell'industria conserviera americana, aveva portato Emanuele all'elaborazione di un programma di lavoro da utilizzare, una volta rientrato in Patria, per l'industria conserviera del Parmense. Si trattava di un semplice foglietto a quadretti, con tracciati cinque punti essenziali, che avrebbero informato l'intera attività di Emanuele alla Stazione Sperimentale:

1. Migliorare geneticamente le specie di pomodori utilizzati, grazie ad un'attenta selezione delle sementi e delle modalità di lavorazione dei terreni, in collaborazione con i Campi Sperimentali agricoli.

2. Migliorare le tecnologie di produzione della conserva, attraverso l'innovazione dei sistemi di produzione dell'industria meccanica, dei materiali, e delle macchine.

3. Migliorare l'igiene e il processo di lavorazione all'interno della aziende conserviere.

4. Contribuire alla crescita (qualitativa e quantitativa) dell'industria del settore, attraverso appositi incontri, congressi scientifici, manifestazioni, esposizioni.

5. Promuovere la divulgazione scientifica e tra gli addetti ai lavori attraverso la creazione di appositi canali (rivista periodica specializzata, convegni, ...).

Lo schema, piegato in quattro e conservato puntigliosamente nel portafoglio, si arricchiva, di quando in quando, di idee, applicazioni, suggerimenti, che nascevano dalla sua attività sul campo nelle industrie californiane.

In una fabbrica di San Francisco i proprietari si rendono conto che Francesco non è un operaio come gli altri: ha intelligenza, impara presto e lavora sodo, ma ha anche una marcia in più, quella curiosità che lo porta a farsi riconoscere. Interrogato, non ha problemi a qualificarsi. Gli offrono di restare, l'Azienda ha bisogno di tecnici capaci e preparati. Ma il destino, ormai, si chiama Parma.

Il destino si chiama Parma

Finalmente il caldo, finalmente il sole. Napoli dal ponte del piroscampo sembrava una cartolina e i gridi dei gabbiani, che avevano accompagnato striduli gli ultimi giorni di navigazione, sembravano ora un messaggio di benvenuto. Era di nuovo estate, come alla partenza, ma erano passati due anni. E molte cose erano cambiate. Per il presente e per il futuro.

Pochi mesi dopo il suo imbarco per l'America, il 28 di ottobre del '22, la *Marcia su Roma* delle Camicie Nere aveva portato Mussolini al potere e un nuovo ordine aveva conquistato il Paese.

Nella grave situazione di crisi sociale, politica ed economica seguita alla guerra, il movimento fascista si era proposto, a seconda del contesto sociale, come difensore di una serie di rivendicazioni di carattere sociale o come restauratore dell'ordine, riuscendo a compiere, tra il 1919 ed il 1922 rapidi progressi che avevano portato il numero degli iscritti da 19.000 a 700.000. Mussolini aveva organizzato il movimento in partito, e grazie alla generica demagogia del suo programma, era riuscito ad attrarre larghi strati della popolazione, oltre a godere dell'appoggio della ricca borghesia e di alcuni gruppi industriali. Certamente il Fascismo aveva trovato la strada verso il potere spianata dal completo sfacelo dello Stato liberale e dalle simpatie della monarchia, che di fronte alla *Marcia su Roma*, invece di proclamare lo stato d'assedio, aveva preferito affidare a Benito Mussolini l'incarico di formare un nuovo Governo, che avrebbe retto le sorti dell'Italia per un ventennio, portando il Paese ad un nuovo, terribile, conflitto armato.

Francesco guardava il porto dal ponte della nave. Suo zio Vincenzo lo aspettava tra la folla sulla banchina. Era venuto per un compito importante. Consegnare a Francesco la tessera del PNF, il partito nazionale, senza la quale gli sarebbe stato impossibile insediarsi nel suo posto di Direttore alla Stazione delle Conserve. Ben altro aveva per la testa Francesco, che tessere e becere logiche di partito.

A Napoli, prima di riprendere il cammino verso Parma, Francesco volle visitare una delle realtà conserviere più significative del tempo: la Cirio.

Il piemontese Francesco Cirio^{xi} aveva aperto, già nel 1856 un pionieristico impianto artigianale per la produzione di conserve alimentari; per passare, nel 1875, a dimensioni decisamente industriali e per affiancare ancora, entro la fine del decennio, a quello piemontese un secondo stabilimento nel napoletano, a Castellammare di Stabia, specializzato nella lavorazione del pomodoro e delle verdure.

Ma per Emanuele né il racconto della sua esperienza americana né il titolo di direttore della Stazione Sperimentale valsero a nulla. La delusione fu grande, e destinata a restare nel tempo. Ma il futuro, ormai incalzava.

A Parma lo attendevano anni di intensa attività. Aveva il futuro in tasca - quel futuro visto e toccato in America - e doveva trasformarlo in realtà. Cominciò col trasformare, adattandoli alle esigenze della Stazione Sperimentale, i capannoni della ex officina Callegari, a Barriera Saffi, gloriosa Azienda metallurgica fondata da Aurelio Callegari nel 1908, che aveva prodotto locomotori e materiale ferroviario e aveva dato lavoro ad un centinaio di operai. Nel 1910 i dipendenti erano ottanta, ma nel '13 aveva subito gli effetti della congiuntura avversa che aveva portato al fallimento della concorrente Cugini & Mistrali - attiva anche nella realizzazione di macchine per l'industria alimentare - e aveva dovuto chiudere i cancelli per alcuni mesi. Gli ordinativi bellici l'avevano salvata, ma con la fine del conflitto si era via-via ridimensionata fino a chiudere - definitivamente - nel 1923.

Ora in quegli ampi ambienti rugginosi, dove le fucine avevano per anni forgiato ruote e pulegge, sorgevano uffici e laboratori di ricerca, la biblioteca specializzata e una piccola officina sperimentale.

La nuova struttura gli consente di affrontare due dei nodi cruciali dell'industria conserviera: la qualità del prodotto e la sua conservazione.

In collaborazione con l'Istituto per le Conserve di Roma, la Cattedra Ambulante di Agricoltura ed il Consorzio Agrario impianta, nel podere Bizzozero, al limite meridionale della città, campi sperimentali per la coltivazione del pomodoro e la selezione delle sementi.

Parallelamente inizia il suo rapporto con gli industriali meccanici che producevano macchine per il comparto alimentare allo scopo di migliorare le tecnologie e, grazie a queste, il prodotto finale in commercio.

La meccanica del pomodoro

Per Francesco iniziava - questa volta coi piedi saldamente posati a terra - un nuovo viaggio. Si trattava di entrare nella variegata realtà dell'industria meccanica parmense, contraddistinta da una miriade di piccole Aziende familiari che erano sorte e si erano sviluppate a cavallo dei due secoli.

Dopo un iniziale periodo "pionieristico", collocabile tra fine Ottocento e la Grande Guerra, in cui numerose, piccole imprese meccaniche avevano prodotto un ampio spettro di manufatti, - dagli attrezzi agricoli ai primi rudimentali macchinari per l'industria casearia e di trasformazione alimentare, ai mezzi di trasporto su strada e su rotaia - con la crisi seguita alla fine del conflitto bellico, erano sopravvissute le società che avevano saputo specializzarsi in settori specifici.

Le officine meccaniche che in città erano 8 nel 1897, erano divenute 33 nel 1913 e 36 nel 1922. Si trattava, generalmente, di fabbriche di dimensioni medio-piccole, sorte per soddisfare la domanda locale proveniente da altri comparti produttivi, in particolare quello dell'industria alimentare, ma anche quelli ferroviario, agrario ed edilizio^{xii}.

Fuori Barriera Aurelio Saffi era attiva la ditta Bartolomeo Ballari, fondata nel 1872, e specializzata nella costruzione di impianti per mulini, pastifici, fabbriche di concentrato di pomodoro (fu tra le prime ad introdurre i concentratori cilindrici) e di motori idraulici^{xiii}.

Questa officina, che disponeva anche di un proprio studio tecnico, più tardi si sarebbe dedicata alla costruzione di macchine intubatrici automatiche: produzione iniziata dal tempo

della Seconda Guerra Mondiale (nell'archivio della ditta si conserva un ordine del 1944) e che avrebbe favorito ovunque l'uso dei tubetti nella confezione dei prodotti alimentari^{xiv}.

Tito^{xv} Manzini (1877-1929), che aveva iniziato la propria esperienza in qualità di tecnico montatore presso lo Zuccherificio Eridania di viale Veneto (sorto nel 1899), strinse un proficuo rapporto di collaborazione con il Cav. Romeo Tosi, titolare di una fabbrica di conserve ai Molini Bassi (attuale zona di via Palermo). Nel 1910 fu insignito di un attestato di benemerita per il lavoro prestato in Argentina in un'altra fabbrica che lo stesso Tosi aveva impiantato nel nuovo mondo.

Manzini nel 1917 lavorò all'impianto del nuovo stabilimento di Paolo Baratta a Battipaglia, in provincia di Salerno.

Fu questa esperienza che spinse Tito a maturare l'idea di progettare e realizzare linee complete per la produzione di conserve, quando le officine meccaniche dell'epoca erano ancora legate alla costruzione di singole macchine. Così nel primo dopoguerra iniziò l'attività la prima officina meccanica in via Mentana 94.

Nel 1929, alla morte di Tito, alla conduzione dell'azienda (divenuta Tito Manzini & C.) provvidero i figli Manlio, Bruno, Sante ed Ettore, i quali si divisero i compiti nei vari settori aziendali, mentre lo stabilimento veniva insediato al n. 39 di via Trento. La produzione era diversificata ed accanto ad impianti completi per la lavorazione del pomodoro, compresa la separazione dei semi, la cui tecnologia era stata messa a punto dall'ing. Francesco Emanuele direttore della Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma, venivano costruiti anche macchinari per la lavorazione della frutta e per caseifici^{xvi}.

Nel 1944 lo stabilimento, che nel frattempo era stato ampliato ed aveva l'ingresso principale in via Tonale, sarebbe stato gravemente danneggiato dai bombardamenti alleati che avevano come obiettivo la vicina stazione ferroviaria.

Negli anni Settanta del Novecento la ditta Tito Manzini & C. sposterà progressivamente i reparti produttivi nel nuovo complesso di via Paradigna, nei pressi dell'Autostrada e dal 1985 entrerà a far parte del gruppo Sasib.

Nel 1948, nello stabilimento di via Tonale, sarebbe stata applicata una grande targa parietale in bronzo, (oggi trasferita in piazza Fanfulla a Traversetolo) opera dello scultore Pietro Carnerini^{xvii} in onore del fondatore cav. Tito Manzini, nella quale l'artista celebrava, in toni misurati, l'operosità dell'uomo e la civiltà contadina caratteristica della terra parmense.

Anche la Manzini era un'Azienda di tradizione familiare. Altri rami del nucleo originario si dedicarono alle costruzioni meccaniche per l'industria alimentare, in particolare nel settore della lavorazione del rame. Negli anni Venti Egidio Manzini aveva il suo laboratorio in borgo Santo Spirito 5, mentre Giuseppe operava in borgo Catena 26. Scomparsa la ditta di Giuseppe, quella di Egidio nel decennio successivo brevettava una "*batteria di concentratori accoppiati ad un solo condensatore a colonna barometrica*" e produceva impianti per la lavorazione di pomodoro, mosto d'uva, latte e caseina^{xviii}.

La Ditta Oreste Luciani era stata fondata nel 1909 in via Imbriani 81-87 (poi 79) dallo stesso Luciani, insieme ai soci Ferretti e Merusi. Il titolare, nato nel 1891 e morto nel 1974, aveva iniziato come operaio nell'officina Centenari, specializzata appunto in macchinari a vapore. Lavorando di giorno e studiando di sera, Luciani raggiunse un elevato livello di preparazione per poter progettare e costruire macchine in prima persona. Nel 1912 l'officina ne realizzò una per la produzione del ghiaccio. Dopo la Grande Guerra, alla quale Oreste Luciani prese parte come combattente, da piccola officina, la fabbrica divenne un complesso ragguardevole, che comprendeva anche fonderia e potenti presse per lo stampaggio delle piastre tubiere dei fondi per recipienti a pressione. In un'inserzione pubblicitaria apparsa nel 1920 sul periodico *Riccio da Parma*, la ditta descrive la propria gamma di impianti a vapore per caseifici, motori a benzina e a vapore, macchine per ghiaccio e per celle frigorifere, nonché automobili, che peraltro si limitava a commercializzare.

Successivamente la produzione si diversifica e si affina: caldaie a vapore verticali tipo Cornovaglia, orizzontali con ritorno di fiamma e a tubi d'acqua, serbatoi, autoclavi, doppi fondi, macchine per caseifici, per la produzione del ghiaccio e del freddo, timbri per la bollatura a fuoco del formaggio, pompe ed elettropompe per uso domestico e industriale, impianti completi per irrigazione, per macellerie, alberghi, istituti, gelaterie, fabbriche di cioccolata (allora era attiva a Parma quella di G.B. Banchini, nell'angolo tra piazza Garibaldi e strada Bassa dei Magnani, ora via Mazzini) e restava ancora in campo motoristico e automobilistico con rettifica di cilindri e costruzione di pistoni di ricambio per auto, moto e trattori. Durante il Ventennio Oreste Luciani era membro del Direttorio della Confederazione Fascista degli Industriali per la categoria Meccanici e Metallurgici. La produzione, trasferita negli anni Trenta nel nuovo stabilimento di via Bologna 25-31, era esportata in tutto il mondo e comprendeva macchine per la lavorazione del pomodoro, del latte, della frutta, dei mosti e dei vini^{xix}.

Legata strettamente all'industria conserviera tipica del Parmense era anche la produzione di barattoli di latta e casse per imballaggio intrapresa a partire dal 1907 dalla Società Ligure Emiliana in un nuovo stabilimento sorto in viale Piacenza, nella periferia Nord-Ovest della città; presso di essa si rifornivano le industrie delle conserve di pomodoro e di altri prodotti alimentari.

Alla fine degli anni Trenta - grazie al prezioso contributo innovativo dato dalla Stazione Sperimentale - ed ancor più dopo la seconda guerra mondiale, l'industria parmense delle costruzioni meccaniche si sarebbe decisamente specializzata nelle macchine per l'industria delle conserve alimentari, del pomodoro innanzitutto. Favorite da mostre ed esposizioni internazionali, le ditte del settore si sarebbero ridotte di numero, ma si sarebbero ingrandite quanto a singole potenzialità, dando vita anche ad un'attiva esportazione specie nei Paesi in via di sviluppo^{xx}.

Il pomodoro in scatola

Parallelamente si evolveva il mondo dei produttori di conserva e di concentrato di pomodoro. Fra gli industriali conservieri figuravano i nomi di numerose famiglie parmigiane di antica tradizione agricola, associati in forma indelebile alla trasformazione dell' "oro rosso" e dei prodotti alimentari in genere: da Bertozzi, a Boschi, a Figna, Greci, Jenni, Magnani, Mutti, Pagani, Rodolfi, Tanzi^{xxi}.

Già nel 1872 Carlo Rognoni aveva profetizzato sul *Bollettino dei Comizi Agrari*: *"Imparate a coltivare il pomodoro; per il momento i risultati saranno modesti; ma tempo verrà, che quest'industria prenderà sviluppo, e colla perfezione dei macchinari, e coi crescenti consumi, chi sarà addestrato nella coltivazione della materia prima potrà fare fortuna"*.^{xxii}

Così aveva avuto inizio l'epopea del pomodoro e la sua coltivazione intensiva nei campi precollinari del parmense. Giunto dalle Americhe nel Cinquecento, portato dai galeoni spagnoli. Per due secoli fece bella mostra di sé nei giardini come curiosità ornamentale. Poi, nel Settecento, qualche cuoco aveva cominciato ad inserirlo nei piatti più "moderni" facendo spostare il pomodoro dal giardino all'orto. In Sicilia avevano cominciato a farlo a fette e a essiccarlo e, quindi, a farne "sugo ristretto" che poi asciugava al sole: la "conserva nera" in pani.

Carlo Rognoni (1829-1904), negli anni Sessanta dell'Ottocento decise di spostare ancora una volta il pomodoro e dall'angusto confine dell'orto lo trasferì in pieno campo. Capì che sarebbe stato prezioso nella rotazione poderale in alternativa al mais, capì che poteva essere sfruttato dall'industria.

"Dal pomodoro, ab immemorabili, si faceva nell'agro parmense conserva dura o in pani, mediante cottura in caldaia fino a caramellarla e successiva essiccazione al sole, di color mogano scuro e della consistenza di stucco, e se ne formavano panetti cilindrici ravvolti in carta oleata; si faceva della salsa pure cotta in caldaia, di consistenza quasi liquida, come esce in casa dal setaccio, che veniva posta in boccetti chiusi con cartapeccora e sterilizzata a bagno-maria; e infine in filze dette volgarmente flipi di frutti tagliati a metà e disseccati al sole, salati o non salati" ^{xxiii}.

Con Ludovico Pagani (1866-1939) e Brandino Vignali (1868-1944), come lui di Panocchia, Rognoni cominciò a fabbricare conserva dura in pani^{xxiv}. E invitò altri contadini a seguire il suo esempio. Le prime fabbriche si erano sviluppate intorno a casa sua, poi si diffusero a macchia d'olio in tutto il Parmense e nel Piacentino. Era nata una "filiera alimentare"^{xxv}.

Agli inizi del secondo decennio del Novecento erano già una settantina le industrie conserviere attive nel territorio di Parma. Tra queste, sarebbero col tempo emerse le realtà destinate a guadagnare la *leadership* del settore^{xxvi}.

La Mutti aveva iniziato l'attività di trasformazione del pomodoro nel 1899 grazie all'intraprendenza del cav. Marcellino, aiutato dai figli Ferdinando, Ugo, Giovanni e Francesco. Di lì a pochi anni già si distingueva, rispetto alle altre imprese del settore, per le caratteristiche innovative e per la scelta di sviluppo qualitativo dei suoi prodotti.

La prima guerra mondiale, che si combatteva su un fronte lontano, aveva rallentato soltanto questo processo, tanto è vero che negli anni Venti, all'iniziale centro produttivo di Basilicanova si erano via via aggiunti altri opifici che alla vigilia del secondo conflitto raggiungevano il numero di undici stabilimenti attivi.

Agli inizi degli anni Cinquanta il panorama dell'industria conserviera del Parmense rispecchiava, a grandi linee, la situazione dell'anteguerra, con un alto numero di fabbriche - circa una cinquantina - per lo più di modeste dimensioni e condotte con criteri artigianali e con empiriche ed improvvisate politiche commerciali.

In quegli anni, tuttavia, la Mutti aveva già raggiunto dimensioni per l'epoca ragguardevoli e aveva impiantato una fitta rete di vendita sia in Italia che all'estero: la marca "Due Leoni" distintiva della Mutti, era già sinonimo di prodotto di particolare qualità.

È anche il periodo di potenziamento dello stabilimento di Basilicanova in cui vengono compiuti cospicui lavori di ammodernamento tecnologico, cui si affiancano, nei mesi di maggiore afflusso del pomodoro, gli impianti di La Forca e di Provazzano di Neviano Arduini.

Il processo di trasformazione si avvaleva ancora delle stesse metodologie impiegate nei decenni precedenti ed il prodotto finito veniva confezionato in barattoli di banda stagnata destinati al consumatore, oppure posto in fusti di legno avviati alla commercializzazione industriale.

Ma nell'immediato dopoguerra sono ben poche le famiglie italiane che possiedono il frigorifero - che avrà ampia diffusione verso la fine del decennio - ed uno dei maggiori problemi cui va incontro la conserva di pomodoro, una volta aperto il barattolo, è quello della perfetta conservazione del prodotto. L'abitudine più diffusa consiste nel ricoprire con un sottile velo di olio d'oliva il concentrato, per renderlo meno attaccabile dalle muffe: il procedimento è empirico ma è quanto di meglio la "tecnologia" offre al momento.

La Mutti matura, proprio partendo da questo *handicap*, l'intuizione che avrebbe dato alla Società quel vantaggio tecnologico e commerciale sulla concorrenza che non sarebbe più stato colmato. Perché - ci si chiese - non porre il concentrato di pomodoro, il prodotto all'epoca di gran lunga più noto ed apprezzato, in un tubetto, in modo da annullare contemporaneamente tutti i problemi igienici e di conservazione?

Gli esperimenti e le prove durarono a lungo. Nessuno, fino a quel momento, aveva mai posto dei prodotti "a caldo" e di tenore sostanzialmente "acido" in contenitori di questo tipo. La verniciatura, stesa all'interno del tubetto a protezione del prodotto, creava non pochi problemi alla tecnologia di quegli anni. Ma ogni ostacolo venne, progressivamente, superato fino a quando, dopo un avvio sperimentale, nell'aprile del 1951 veniva ufficialmente lanciata sul mercato italiano la conserva di pomodoro nell'innovativo contenitore.

Contrariamente a quanto si possa oggi pensare, il successo non fu immediato. Anzi, in un primo tempo le perplessità ed i pregiudizi superavano i consensi. Non era infatti raro che i negozianti accogliessero la presentazione del tubetto con la classica frase: "*Il consumatore si sbaglierà e metterà il dentifricio nella minestra e si laverà i denti con la conserva!!!*".

In realtà le iniziali difficoltà incontrate nell'accettare questo innovativo contenitore, si rivelarono ben presto come un vantaggio per la Mutti. La concorrenza, infatti, che dava per scontato l'insuccesso del nuovo formato, perse tempo prezioso prima di rendersi conto dei vantaggi offerti dal tubetto, destinato a divenire, nei successivi decenni, il contenitore per antonomasia del concentrato di pomodoro; tempo che consentì alla Mutti - che credeva profondamente nel progetto così a lungo perseguito - di ampliare incontrastata e quindi consolidare il proprio primato nel settore.

La felice idea di impiegare, quale chiusura del tubetto, un ditale in materiale plastico, utilizzabile dalle massaie per i lavori di cucito, contribuirà a diffondere la riconoscibilità e la memorabilità del prodotto. In poco tempo il concentrato Mutti sarà conosciuto come “*il tubetto del ditale*” e l'espressione troverà ampio impiego nella pubblicità e nei cartelli promozionali. Tubetti di enormi proporzioni verranno allestiti per gli *stands* fieristici cui partecipa l'Azienda e collocati come emblema sulle automobili reclamistiche.

Ancor oggi non sono pochi coloro che ricordano lo *slogan* pubblicitario come elemento identificativo della Mutti e di un'epoca. Ed è importante ricordare come il tubetto ad uso alimentare abbia dato il via - anche grazie all'applicazione intelligente da parte di un'industria di Parma - ad un processo di modernizzazione di un settore che per quasi un secolo non aveva registrato progressi sostanziali. Alle soglie del XXI secolo l'Azienda avrebbe rappresentato la realtà più importante, nell'ambito dei produttori di Marca di conserve di pomodoro del Parmense, e fra le realtà più significative del panorama nazionale^{xxvii}.

Mansueto Rodolfi era nato a Vicofertile nel 1892 da Giuseppe e Maria Mutti, che conducevano, con Remigio, fratello di Giuseppe, una piccola trattoria. Fin dall'infanzia Mansueto aveva dimostrato una intelligenza vivace, accompagnata da un carattere risoluto e uno spirito intraprendente.

Dopo un periodo di apprendistato presso il caseificio del barone Paganini a San Ruffino, con l'aiuto del padre era riuscito a prelevare un modesto e primitivo caseificio a Ozzano Taro. Iniziò così, giovanissimo e con grande entusiasmo, la sua attività di casaro in proprio a cui andrà affiancando, successivamente, quella di preparazione di conserva di pomodoro. Ma il suo vero sogno era quello di riuscire ad acquistare i terreni ed una azienda agricola per poter lavorare i propri prodotti ed offrire così una gamma qualitativamente elevata.

A vent'anni Mansueto sposa Virginia - detta Ida - Mutti, da cui avrà quattro figli, Lucio, due sorelle e Giuseppe. Sarà una copia unita e straordinariamente attiva. Alla lungimiranza ed intraprendenza di Mansueto, si accoppiano infatti la laboriosità, la determinazione, l'umiltà e la perseveranza di Ida, una compagna che avrà molto merito nelle sue future fortune.

Scoppia la prima guerra mondiale e Mansueto deve partire e servire il Paese nel corpo degli Alpini. Al suo rientro, proprio l'esperienza militare gli ispirerà il marchio per i propri prodotti conservieri. L'antica immagine dell'Alpino ritto sulla vetta di un monte, con un bastone da montagna da un lato, il fucile a tracolla e, ai lati, due grappoli di pomodori, comparirà, da allora, sulle scatole dei prodotti Rodolfi.

Scoppiata la seconda guerra mondiale l'attività produttiva subiva pesanti rallentamenti e soste prolungate per mancanza di materia prima. Arrivarono anche i bombardamenti, che colpirono duramente gli stabilimenti prossimi alla linea ferroviaria. Giuseppe, interrotti gli studi alle soglie dell'Università, nel 1945 entrava a tempo pieno nell'Azienda paterna.

Terminato il conflitto si dà inizio alla ricostruzione, al potenziamento e all'innovazione della fabbrica. La Rodolfi è tra le prime Aziende a dotarsi dei nuovi impianti in acciaio inossidabile in sostituzione delle più antiche *boules* in rame e a lanciarsi sui mercati esteri con i suoi prodotti.

Gli anni Cinquanta vedono anche ampliarsi e diversificare la produzione conserviera. Inizia la fabbricazione con tecnologie altamente specializzate della polvere di pomodoro disidratato che, una volta reidratato, conserva tutte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche; attività in cui la Rodolfi saprà raggiungere livelli di preminenza in ambito europeo.

Ancora agli anni Cinquanta si deve la commercializzazione dell'*Ortolina*, tra i primi sughi pronti ad apparire sul mercato, ricavata da una ricetta casalinga del 1936 servita d'abitudine in casa Rodolfi e prodotta a livello industriale per idea di Mansueto. L'*Ortolina*, un vero *must* nella produzione alimentare del periodo, ebbe un eccezionale successo ed una vastissima diffusione, supportata dal felice *slogan* “*L'orto in cucina*” e dalla allora innovativa confezione in tubetto.

A partire dalla metà degli anni Sessanta la Rodolfi, che proprio grazie ai suoi impianti perfezionati, aveva potuto puntare ad un elevato livello di qualità dei prodotti, inizierà anche la produzione di sughi pronti per la Barilla e ancora svilupperà innovative linee di produzione per salse, passate e polpa di pomodoro per la quale, nello stabilimento *Ardita*, verrà impiantata la prima linea di produzione nel 1973. Dalla fusione con l'antica attività casearia nascerà *Sugolina*, la salsa con formaggio pronta per l'uso, mentre si accrescerà la produzione per conto di numerosi marchi privati.

Mansueto cesserà la sua attività operativa e diretta negli anni Sessanta, ma fino al 1970, anno della sua morte, rimarrà, assieme a Ida, come prezioso ed illuminato consigliere al fianco dei figli, che ne continueranno l'attività e la missione^{xxviii}.

La Ditta Pezziol Giuseppe, Drogheria, Fabbrica Liquori, Marmellate e Conserve in via dei Servi a Padova era stata fondata il 18 maggio 1840. Giuseppe, patriota del Risorgimento, più volte perseguitato dalla polizia del Lombardo-Veneto governato dagli Austriaci, nel 1859, dopo le battaglie di Magenta e Solferino, con la sospirata annessione al Regno d'Italia si era specializzato nelle conserve alimentari. Particolarmente attento alla qualità dei propri prodotti, aveva collezionato una cospicua serie di medaglie e onorificenze, da quella d'argento del 1846 per la confezione di prodotti dolciari, all'oro del '56 e all'argento dell'Esposizione Provinciale di Padova del 1869.

La conserva di pomodoro non era ancora diffusa e i piccoli quantitativi prodotti da Giuseppe venivano smerciati nella drogheria e presso qualche farmacista. Il prodotto, realizzato interamente a mano, veniva confezionato in barattoli di vetro sterilizzati a bagno maria.

Nel 1884, alla morte di Giuseppe, raccoglievano l'eredità i figli Ettore, Ferruccio e Ginevra. Dieci anni dopo i due fratelli, trasferita l'Azienda in Prato della Valle e dotata di nuove caldaie, aumentavano la produzione di conserva di pomodoro, ancora inscatolata in vasi di vetro, a loro volta protetti da una scatola di latta, contraddistinta dalla inconfondibile etichetta della “*Marca Bianca*”, da allora esclusiva della Ditta.

Per poter incrementare ulteriormente la produzione, peraltro frenata dai laboriosissimi sistemi di confezionamento manuali, i fratelli Pezziol compiono una attenta ricerca delle migliori partite di pomodoro, inizialmente acquistate nella zona di Chioggia e del delta padano e dal 1898 fino al 1900 nel Parmense. Poiché risultavano maggiori i costi di trasporto del pomodoro fresco che quelli di lavorazione, Ettore e Ferruccio decisero di impiantare un piccolo stabilimento in area parmense: acquistati tremila mq. di terreno alla Crocetta di San Pancrazio, l'11 giugno 1902 inauguravano la nuova fabbrica che lavorò 700 quintali di doppio concentrato.

Ma lo stesso anno veniva a mancare Ferruccio e al fratello Ettore, per la gestione dello stabilimento di Parma, si associò la sorella Ginevra col marito Maggiore Giuseppe Guazzo, all'epoca di stanza ad Alcamo, in Sicilia, che lasciava nel mese di agosto giusto per seguire la campagna del pomodoro.

Nel 1909 moriva anche Ettore e alla guida della Pezziol subentrava Giuseppe Guazzo, nel frattempo promosso Tenente Colonnello, coadiuvato da Riccardo Piantella, entrato in azienda a Padova ancora nel 1891, che gestiva anche i negozi e i magazzini in Veneto. In quegli anni la Pezziol esportava i propri prodotti nel Sud America (Argentina, Brasile, Perù, Uruguay), in Inghilterra, Francia, Svizzera, Austria e nei Paesi dell'estremo oriente, fino alla Cina.

L'Azienda, che continuava a partecipare alle più significative esposizioni internazionali, nel 1905 era stata premiata all'Esposizione di Londra con il Gran Premio e a Parigi con medaglia d'oro. Dopo il primo conflitto mondiale, che aveva rallentato la produzione, era entrato in Azienda Aldo Guazzo, laureatosi intanto in ingegneria, che nel 1929 lanciava sul mercato il triplo concentrato

"*Marca Bianca*" e, intuendo l'importanza di un collegamento con l'industria dell'imballaggio, promuove la costruzione dello stabilimento Scedep, antesignano nella confezione di contenitori in banda stagnata litografata.

Nel 1940 l'Azienda celebrava solennemente il centenario di fondazione e da quella data le numerosissime medaglie e onorificenze guadagnate ornano le confezioni di prodotto. Anche il cav. Riccardo Piantella, il 1 dicembre di quello stesso anno ricordava il cinquantesimo di ininterrotto lavoro presso la Pezziol. Dopo il secondo conflitto mondiale l'azienda aveva ripreso l'attività, via via ammodernando gli impianti, incrementando le esportazioni e dotandosi, tra la fine degli anni Settanta e l'inizio degli anni Ottanta del Novecento di nuove tecnologie di confezionamento. Tuttavia la limitatezza dell'area, ormai inglobata nel tessuto urbano, e la conseguente impossibilità di ampliamenti, sommate agli ingenti investimenti necessari per un completo adeguamento delle strutture e all'ormai evidente processo di concentrazione del comparto, spingeranno Andrea Guazzo, figlio di Aldo e nuovo titolare della società, a rinunciare nel 2000 all'attività di trasformazione, limitandosi alla commercializzazione della marca, confezionata presso impianti di terzi^{xxix}.

L'Althea era nata nel 1932, per iniziativa di Carlo e Amilcare Bertozzi, quando si intuì che la mentalità del consumatore, pur essendo ancora strettamente legata a metodi tradizionali di cucina, si stava diversamente e più praticamente orientando verso nuovi sistemi.

Un'intuizione avveniristica, quella che aveva portato i due fratelli ad impegnarsi nel campo dei condimenti preparati che, nel corso del tempo e con l'evoluzione del mercato, si sarebbe ampliato a diversi tipi di conserve vegetali e alimentari. L'idea vincente, infatti, fu di intuire che l'Impresa doveva divenire "la cucina d'Italia", non solo, quindi, produttrice di conserva di pomodoro, il cui mercato era già ampiamente sfruttato, ma di prodotti più ricchi e "pronti" all'uso.

Sorta praticamente in mezzo ai campi, e quindi vicina ai luoghi di approvvigionamento della materia prima, l'Althea, esempio tipico di Azienda familiare, aveva puntato da subito ad elevati *standard* di qualità del prodotto. Quando, alla fine del secondo conflitto mondiale, dopo l'interruzione forzata registrata fra il 1940 ed il 1947, il mercato ricominciò a fiorire, l'Azienda aveva al suo attivo una vasta esperienza nel settore dei condimenti che le permise di collocarsi in una posizione di prim'ordine sul mercato nazionale.

Il *Sugòro*, prodotto di punta dell'Althea, comparirà con straordinaria frequenza sulle pagine dei periodici femminili; Maria Felice, la figura di massaia esperta che propone ricette e idee in cucina, riceve migliaia di lettere e distribuisce ricettari e consigli; la "casa trasparente" simbolica trasposizione della qualità delle lavorazioni voluta dai Bertozzi come simbolo dell'Althea, diviene un marchio noto a tutti gli italiani, grazie anche alla precocissima partecipazione a Carosello con Giulio Marchetti, Franca Ghiglieri ed Elio Crovetto. "*Il meglio del meglio*" è lo slogan che fa chiaro riferimento alla attenta qualità della produzione.

Al *Sugòro*, rigorosamente commercializzato nei barattoli di vetro forniti dalla Bormioli, si affiancherà il Parmì, inizialmente in vetro e quindi in tubetto, il concentrato *Fiordagosto*, disponibile in cubetti avvolti in incarti trasparenti e, successivamente, pure in tubetto. Nascerà anche il *Cremifrutto*, mattonellina di marmellata, che propone ai piccoli consumatori, in ogni confezione, un francobollo da collezione, celato sotto l'etichetta (che in realtà è una bustina) ma identificabile da un piccolo foro: si scatena la caccia ai pezzi più ambìti e ai più fortunati viene assegnato anche l'album per ospitare la raccolta. Nascerà così il club "Franco Bollino" con un apposito bollettino realizzato da insegnanti ed esperti, incentrato sui temi della filatelia e della didattica legata ai francobolli. In un secondo tempo saranno le figurine dei calciatori a rinnovare il successo della promozione e del prodotto, che nel frattempo viene commercializzato anche in tubetto.

L'Althea, molto attenta alla comunicazione, si dota ben presto di un proprio "ufficio pubblicità". Da qui uscirà la serie dei calendari indirizzati alle massaie italiane; la raffinata "invenzione" della valigetta del rappresentante, che propone a colpo d'occhio e in ordinato insieme,

l'intera produzione dell'Azienda parmigiana; l'abbigliamento degli automezzi della distribuzione, con straordinarie animazioni tridimensionali; i concorsi a premi per i commercianti e per le consumatrici.

Una attenzione alla qualità e alla *immagine della qualità* che trova consensi ufficiali: già nel 1947 l'Althea, che partecipa alla Prima Esposizione dell'Alimentazione, promossa dalle Fiere di Parma, si aggiudica il diploma di gran premio per il *Sugòro*; nel 1951, la giuria del Premio Nazionale della Pubblicità assegna la *Palma d'Oro* per la categoria *slogans* alla campagna "... *ma Lei, scusi, il Sugòro lo ha provato?...*".

L'Althea, che nel corso degli anni Cinquanta riuscirà ad imporsi all'attenzione del consumatore con una immagine coerente e un elevato indice di notorietà, verrà successivamente ceduta dalla proprietà - con un cammino non diverso da altre imprese locali - alla multinazionale americana Unilever, che tuttavia non saprà mettere a frutto gli investimenti sulla Marca parmigiana e preferirà privilegiare la lavorazione di marchi diversi. Solo in tempi recenti l'Althea tornerà ad una gestione italiana e locale affiancando alla produzione per terzi, la commercializzazione di marchi propri^{xxx}.

Nel 1927 *L'industria italiana delle conserve alimentari* pubblicava l'elenco dei contributi industriali per l'anno a favore della R. Stazione Sperimentale di Parma. Su 72 ditte censite nel parmense, otto risultavano inattive e 5, essendo Aziende con sede sociale in altre provincie, erano tassate altrove. Le rimanenti finanziavano la Stazione per un importo annuo di £ 18.840.

Dal punto di vista geografico 8 Aziende erano localizzate in comune di Parma e 6 nei limitrofi comuni satellite di San Lazzaro, San Pancrazio e Cortile San Martino; 13 a Felino, 11 a Vigatto, 8 a Montechiarugolo e 7 a Collecchio; 4 a Sala Baganza, 3 a Traversetolo, 2 a Medesano e 1 nei comuni di Noceto, Varano Melegari, Langhirano, Neviano, Fidenza, Busseto, Zibello, Fontevivo, Colorno e Sorbolo. La maggior parte (59), dunque, occupava la fascia pedemontana a Sud della via Emilia, favorita dalla presenza di vaste aree irrigue, ideali per la produzione del pomodoro e dalla fitta rete di tramvie impiantata a partire dagli inizi del Novecento.

Nel 1930 le Aziende conserviere che avevano effettuato la campagna erano 77 con 87 stabilimenti ed un totale di 336 *boules*. Settantadue Aziende erano impegnate nella produzione di concentrato, e solo tre si dedicavano ancora alla produzione di conserva in pani. Cinque lavoravano anche i pelati, cinque si dedicavano, in via esclusiva o complementare, anche alla lavorazione di frutta ed altre conserve alimentari^{xxxi}.

Incontri

Francesco, che aveva intessuto rapporti e relazioni con i titolari delle Aziende Conserviere e delle principali Aziende meccaniche cittadine, aveva stretto un rapporto particolarmente fattivo - fatto di reciproca stima e fiducia - con Manlio Manzini e Oreste Luciani, che rappresentavano la punta del settore meccanico parmense in quegli anni.

Ma parallelamente al mondo industriale, Francesco si preoccupava anche del mondo scientifico. Nel 1925 varava - è proprio il caso di dirlo - la rivista *Industria delle Conserve*, di cui sarà direttore per oltre un quarto di secolo, fino al 1952, portandola ad autorevolezza riconosciuta a livello internazionale. E proprio il problema dell'internazionalizzazione del mercato delle conserve alimentari, e la necessità di definire *standard di qualità* comuni per consentire l'esportazione in tutti i Paesi del prodotto italiano, lo portava a tessere una rete di rapporti e di contatti con enti e organizzazioni europee.

Ancora, aveva iniziato a girare le numerose fabbriche di conserva del parmense, per conoscere le persone, rendersi conto della situazione e dei problemi, promuovere una sempre maggiore attenzione alla qualità delle sementi, del pomodoro, della lavorazione e, quindi, del prodotto finito: l'industria, infatti, si stava progressivamente spostando da un prodotto secco (la conserva in pani) ad un prodotto umido (il concentrato e, successivamente, il passato) che richiedeva un innalzamento generale degli *standard* qualitativi.

E così in mesi di lavoro e di contatti, questo uomo chiuso, schivo, che difendeva la propria timidezza col riserbo, severo con sé stesso prima che con gli altri, quasi burbero, ma intimamente buono e umano, incomincia ad amare questa sua nuova città, il calore dei suoi abitanti, la cordialità di chi si incontra per strada. Il ruolo di Direttore della Stazione Sperimentale, lo inserisce di diritto nella allora breve lista delle "autorità" locali e lo spinge ad inserirsi - lui schivo e poco mondano - nella vita cittadina. Emanuele ha un tavolo all'Hotel Croce Bianca, in piazza della Steccata: un locale di antica tradizione, sorto nel 1738 e interamente ristrutturato nel 1904, con la sua ariosa facciata *liberty* disegnata da Moderanno Chiavelli (1869-1962) con Guido Albertelli (1867-1938). Qui Francesco consuma i pasti, incontra e fa la conoscenza di alcuni personaggi del mondo economico locale: l'ing. Gino Vigevani, il dott. Adelmo Fascinati, Direttore della fabbrica di conserve di Fontanini (già di Francesco Razzetti e acquisita nel 1918 dal gruppo milanese Polli)^{xxxii} con cui avrebbe in seguito condiviso il castello di Panocchia durante i mesi terribili della guerra.

Ormai Francesco a Parma ci si trovava bene. Accadde così che una mattina nei primi mesi del 1927 Francesco Emanuele, impeccabile nel suo vestito scuro, uscendo dalla sede della Banca d'Italia in strada Farini incontrasse una giovane donna, Ada Tagliani, che lo colpì per l'avvenenza e la semplicità dei modi, la fresca giovinezza e la maniera elegante di muoversi.

Anche per Ada quel giovane aveva qualcosa di particolare: gli occhi scuri e profondi degli Emanuele, che già avevano conquistato Marianna Adragna, e che Francesco portava "in dote" colpirono Ada in modo indelebile. Qualcuno fece le necessarie presentazioni.

Ada, solo diciannovenne, ma estremamente attiva, stava impiantando, con la sorella Maria, una attività commerciale di pelletteria in via XX Marzo.

Verso la fine dell'anno Francesco e Ada si fidanzavano ufficialmente. Lei proveniva da una onesta famiglia della piccola borghesia cittadina. Il nonno era contadino a Calestano, in val Baganza. Mamma Eugenia (n.1875), da Calestano, era venuta da giovane a studiare a Parma presso una zia. Papà Ernesto (n. 1866 da Enzo), proprietario di un fondo a Baganzola - dove aveva per affittuario un Salvarani - stanco di lottare col torrente Parma che ad ogni piena gli portava via un po' di terra, aveva venduto casa e campi e si era trasferito in città, dove aveva impiantato nel 1898^{xxxiii}, in strada Garibaldi 137 e magazzini nel Suburbio, in via Trento, una attività di vendita e imbottigliamento vini. Pare, anzi, fosse stato il primo ad introdurre la distribuzione in fiaschi del vino, fino ad allora commercializzato sfuso o in damigiane. Ernesto ed Eugenia si erano sposati e avevano avuto sette figli: Nelda, la primogenita, nata nel 1896 e, a un anno di distanza, Laura e quindi Lea. Nel 1901 era nato Raffaele, destinato a salire nel 1928 sul podio della disciplina podistica come campione italiano di marcia nei 10 chilometri. Facendo tesoro dell'esperienza agonistica, avrebbe intrapreso l'attività di allenatore del circolo "Stella Azzurra" divenendo istruttore degli olimpionici Dordoni e Pamich^{xxxiv}. Sarebbe poi stata la volta di Maria (1905), di Ada, nata il 29 gennaio del 1908, la più piccola delle sorelle, e di Alfonso (1912)^{xxxv}. Abitavano al primo piano dell'edificio addossato all'Oratorio dei Rossi, in strada Garibaldi, e voci e schiamazzi riempivano il cortile e il porticato a fianco della chiesa. Ernesto, in seguito ad una polmonite, se n'era andato quando Ada aveva otto anni appena e infuriava, ormai da un anno, la guerra. Eugenia aveva liquidato l'attività del marito e con il ricavato - gelosamente custodito in un cassetto - aveva mandato avanti la famiglia, aiutata poi dal lavoro delle figlie più grandi.

Attiva e capace, alla semplicità delle sue origini, Ada aveva saputo coniugare il gusto delle cose belle. Lei, capelli corvini, e sguardo di una semplicità affascinante, univa al carattere dolce una impagabile capacità organizzativa e una straordinaria comunicativa, che le consentiva di rapportarsi con la stessa immediatezza alla gente dei borghi come ad autorità e professionisti. Pur essendo più giovane di una decina d'anni, aveva un profondo senso della responsabilità. Francesco ad Ada era piaciuto subito. Ada piacque a Francesco, che vi trovava un garbato completamento al proprio carattere. I due seppero intendersi. Francesco, domandandole la mano, le chiese anche di rinunciare all'attività che stava intraprendendo: Ada accettò, mai rimpiangendo, el corso degli anni, la scelta fatta.

Il 24 giugno del 1929, per la festa di San Giovanni, Ada, 21 anni e semplice abito civile e Francesco, inappuntabile nel consueto vestito scuro, si sposarono nella chiesa di Sant'Alessandro a due passi dall'Hotel Croce Bianca, sotto lo sguardo bonario del Parmigianino e con la benedizione di Mons. Giuseppe Orsi (1886-1970), Prevosto di San Vitale^{xxxvi}.

Testimone dello sposo era stato Aldo Guazzo, mentre per la sposa aveva firmato la sorella Maria. Francesco aveva spedito a papà Eugenio e mamma Marianna una foto della moglie, ma un po' per la luce falsa, un po' perché doveva andare così, ad Alcamo la foto non suscitò particolari consensi.

Partirono per un viaggio di nozze classico, come si usava allora, attraverso le bellezze dell'Italia: il lago di Garda, Venezia, Firenze, Roma, Napoli, Taormina per giungere finalmente ad Alcamo.

Francesco volle presentare personalmente la sposa alla sua famiglia. Dal vero era tutta un'altra cosa... Ada affascinò subito tutti con la sua bellezza e il suo garbo, dai suoceri alle sorelle, ai fratelli e alle cognate di Francesco e fu accettata a tal punto da rimanere alcuni mesi nella casa di Alcamo. Prima di congedarsi costrinse gli Emanuele - da generazioni schivi di carattere per natura - a dare una grande festa aperta agli amici e ai notabili di Alcamo. Poi la partenza, il ritorno a Parma e l'abbraccio di Francesco, da tempo rientrato nella città emiliana per ragioni di servizio.

Ada e Francesco andarono a vivere nell'appartamento del Direttore, alla Stazione Sperimentale. La vita di Francesco Emanuele scorreva così tra impegno scientifico ed affetti famigliari. Ada diviene fedele ombra del marito: corregge le bozze delle pubblicazioni, riceve gli ospiti ufficiali che affascina con il garbo, il buon gusto per la casa, l'abilità in cucina e la maestria nella composizione gastronomica; è affabile nelle pubbliche relazioni e nelle occasioni mondane.

Poche e selezionate sono le amicizie: l'avvocato messinese Aurelio Candian (1890-1971), l'avvocato parmigiano Renzo Provinciali (1895-1981), l'avvocato e scrittore Jacopo Bocchialini (1878-1965), l'amico ritrovato Aldo Guazzo (1896-1977) che, trasferitosi a Parma, dirige la Pezziol, industria conserviera di famiglia, alla Crocetta, verso San Pancrazio, Federico Fenini, che nel 1909 aveva fondato la ORMU, organizzazione di arredi e macchine per uffici in strada Farini, Nino Brancato, Intendente di Finanza, Nino Medioli della Chiari e Forti.

La nascita dei figli Eugenio, nel giugno del 1930 ed Ernesto nel luglio del 1934 allietta l'operosa esistenza di Francesco, che si dedica, in quegli anni, alla soluzione di un pressante problema tecnologico provocato dai sistemi di lavorazione del pomodoro.

I semi dell'inventore

Fino a quel momento, infatti, per estrarre la polpa, privata di bucce e semi, da trasformare successivamente in concentrato, il pomodoro veniva sottoposto a pressione, entro appositi filtri. Ma così facendo una parte dell'olio contenuto nella semente veniva spremuto ed entrava nella composizione del prodotto finale, alterandone in parte le caratteristiche organolettiche.

Lui, il problema, lo affrontò in modo diverso, combinando la forza centrifuga all'azione meccanica di due filtri conici, ottenendo così la separazione del seme dai pomodori aperti, ma ancora interi. Dopo numerosi tentativi e un'infinità di adattamenti, nella piccola officina meccanica della Stazione Sperimentale, aiutato dall'eccentrico ma insostituibile *factotum* Ettore Geroldi e dal fabbro Cirio Casoli, Francesco era riuscito a realizzare il prototipo della sua macchina.

Una bella domenica di primavera, aveva ricevuto a colazione gli amici Aldo Guazzo e Manlio Manzini. Ada, quel giorno, era stata impareggiabile e aveva dato il meglio di sé in cucina. Anche la tavola, semplice e raffinata ad un tempo, era stata apparecchiata con un gusto particolare, come se da ogni bicchiere, da ogni piatto, si sprigionasse una discreta luce vellutata.

Francesco non parlava mai di lavoro, in casa; ma quel giorno, garbatamente, alla fine del pranzo, quando Ada, servito un indimenticabile nocino, si era appartata, fece scivolare la conversazione sui problemi della tecnologia dell'industria conserviera. E contravvenendo di misura al suo consueto riserbo, aveva invitato i due ospiti a scendere con lui in officina dove aveva presentato, in forma, se possibile, più neutra del solito, la sua invenzione.

Dopo il lavaggio e il banco di cernita, il pomodoro raggiungeva attraverso un elevatore il nuovo separasemi. All'interno vi erano due rulli cilindro-conici, in rotazione, all'interno dei quali, avanzando per la forma stessa dei rulli, i pomodori venivano schiacciati, così da rompersi appena. Infatti la distanza fra i due rulli, attraverso un sistema di viti e manovelle, era regolabile in funzione della dimensione del frutto da lavorare.

Il pomodoro schiacciato, il succo e i semi, spinti dal movimento dei rulli e dalla gravità, ricadevano su un piano inclinato fisso di lamiera forata, così da consentire ad una prima parte di succo e di semi, di separarsi dalla polpa.

Questa, a sua volta, passava entro un ulteriore meccanismo cilindro-conico, ma in lamiera forata, così da fungere da setaccio, animato da un movimento rotatorio intorno al proprio asse. Il pomodoro, procedendo ancora una volta in avanti per effetto della forma del setaccio e del suo movimento di rotazione, veniva completamente liberato dai semi. La polpa, ormai ripulita, entrava in un tritatore prima di essere trasferita, entro tubi ermetici, alle successive fasi di lavorazione. Semi e succo, opportunamente raccolti dai filtri, entravano in un separatore centrifugo, che convogliava le sementi, attraverso opportune spatole di gomma, al contenitore di raccolta, mentre il sugo si ricongiungeva alla polpa, a valle del tritatore, per proseguire il suo cammino.

I due, inizialmente esterrefatti per la semplicità e - al tempo stesso - l'efficacia della nuova macchina, andavano via via infervorandosi, mano a mano che Emanuele proseguiva nella sua esposizione. Manlio Manzini non seppe più trattenersi e a un certo punto sbottò: "*Senta, Ingegnere, questa macchina entrerà in breve tempo in tutte le fabbriche di conserva. Deve assolutamente brevettarla!*". Ma Francesco non volle sentir ragioni. Mesi di studi e di ricerca, materiali, esperimenti, officina, perfino il suo ormai lontano viaggio in America a cui aveva attinto qualche idea, tutto era stato fatto con i soldi dello Stato. La macchina sarebbe stata libera da ogni brevetto per favorirne in ogni maniera la rapida diffusione presso l'industria conserviera. E così Manzini e Luciani cominciarono a costruirla, ben presto seguiti da altre industrie meccaniche della zona e del Nord Italia. La diffusione fu, tutto sommato, rapida, a beneficio della qualità della produzione e del consumatore.

Ma la macchina aveva un altro, fondamentale, vantaggio, a cui Francesco si era a lungo applicato, d'intesa con il prof. Enrico Mazzotta, del Campo Sperimentale: consentiva il recupero delle sementi *integre* e quindi utilizzabili per la semina. Questo favoriva la selezione delle specie di pomodoro e riduceva il costo stesso della semente, fino a quel momento preparata a mano sacrificando parte del raccolto. Il prototipo del *separasemi* venne installato su un camion in dotazione alla Stazione Sperimentale e fatto girare per le varie fabbriche di conserva, così da sperimentarne sul campo l'efficacia, diffonderne la conoscenza e selezionare partite di semente utili per le successive campagne.

L'impermeabile della discordia

Un fatto increscioso venne a turbare l'intenso ma sereno periodo estivo che era seguito al "varo" della *separasemi*. Francesco, che non aveva certo grande simpatia per l'apparato di regime e per la sua filosofia - figuriamoci, proprio lui che aveva avuto un nonno garibaldino! - con la scusa degli impegni di lavoro schivava volentieri incontri e adunate di partito. Ma uno con la sua carica non poteva passare inosservato. Fu così che, messo alle strette, non poté esimersi dal presenziare, accompagnato da Ettore Geroldi, ad un incontro convocato presso il Circolo di Lettura, per il mese di settembre. La divisa da gerarca era, in quelle occasioni, di rigore. Francesco, pur avendola nell'armadio, non la poteva soffrire; l'ing. Emanuele, poi, anche se Direttore della Stazione Sperimentale, non ci si sentiva per niente a proprio agio. Fu così che, approfittando delle prime foschie autunnali, ebbe l'infelice idea di metterci sopra un impermeabile, imitato con molto entusiasmo anche dal fedele Ettore. La cosa venne notata e diede un certo fastidio alla gerarchia. Col risultato che gli venne tolta la tessera del PNF, obbligatoria per tutti i dipendenti dello Stato. Il suo stesso incarico era a rischio. Francesco, per alcuni versi ingenuo, era incapace di pensare che qualcuno volesse fargli del male. Fortunatamente, grazie all'intervento dei più avveduti funzionari

romani che Emanuele frequentava regolarmente per lavoro, la cosa si sistemò e tutto rientrò nella normalità.

Quello che invece non migliorava affatto era il clima e le condizioni in cui versava il Paese. La politica intrapresa da Mussolini, tesa a far rivivere i fasti dell'antico impero, per la sua logica espansionista e aggressiva avrebbe subito una prima svolta in occasione della spedizione in Etiopia. Convinto che Francia e Inghilterra gli avrebbero assicurato la loro benevola neutralità, il Duce si era deciso ad intraprendere una guerra coloniale essenzialmente per ragioni di prestigio. L'impresa si era conclusa - non senza difficoltà e perdite - con la conquista di Addis Abeba il 5 maggio 1936 e con la proclamazione di Vittorio Emanuele III imperatore d'Etiopia.

Ma fin dall'inizio della guerra la Società delle Nazioni aveva censurato l'operato dell'Italia e decretato una serie di sanzioni economiche, che Francia e Inghilterra si sforzavano di rendere operanti.

Per la già debole economia italiana, l'embargo - anche se parziale - delle principali merci, rappresentò un colpo durissimo. Per un Paese povero di materie prime, la cui nascente industria era giocoforza focalizzata sulla trasformazione, una tale situazione era il preludio della catastrofe. L'introduzione della politica dell'autarchia e il varo della "Battaglia del Grano" e della "Bonifica Integrale" erano solo interventi di facciata attuati in campo agricolo, tesi a galvanizzare l'opinione pubblica, ma incapaci, nella sostanza, di modificare la gravità della situazione economica del Paese.

Nel 1936 papà Eugenio, a 80 anni suonati, dopo una rovinosa caduta provocatagli dal focoso e candido cavallo *Archico*, era stato convinto di forza dall'energica Caterina a condurre un'esistenza più misurata e cittadina. Dopo aver affidato a zio Domenico (degli Adragna) la conduzione delle terre di Alcamo, si trasferì a Roma, dove poteva contare anche sul figlio Pietro che dalla moglie Elvira aveva avuto Eugenio e Marianna.

Con papà Eugenio era venuta a Roma anche la fedele Caterina e le sue tre sorelle, che non si erano ancora sposate. Francesco, che nei suoi regolari viaggi ai ministeri e agli uffici centrali si era sempre appoggiato all'Albergo San Giorgio, in via Amendola, prossimo alla Stazione Termini, ora approfittava di ogni trasferta romana per riabbracciare i suoi cari, che avevano acquistato una villa con giardino e ampio orto vicino Villa Carpegna lungo l'Aurelia.

Ma a Roma Francesco Emanuele doveva anche ricevere la direttiva che focalizzava l'attività di ricerca ad un obiettivo vitale per l'industria conserviera. In seguito alle sanzioni che avevano colpito il Paese, era divenuto sempre più difficile l'approvvigionamento di banda stagnata, necessaria alla preparazione dei contenitori per la conserva di pomodoro. Era indispensabile individuare un sostituto economico e funzionale allo stagno, di cui l'Italia era praticamente priva e che veniva importato dal Borneo, essendo ormai impossibili le forniture dalla Gran Bretagna.

Stagno o pomodoro?

In un grande salone all'ultimo piano della Stazione Sperimentale, proprio sotto le falde del tetto centinato, Francesco osservava sconcolato il risultato di mesi di ricerche e di studio: un cumulo di latte e lattine trattate e rivestite dei materiali più vari: dall'argilla, al vetro, alla ceramica, a vernici di sintesi. Il problema era sempre lo stesso: come sostituire lo stagno nel rivestimento interno delle latte per la conserva? Come evitare che l'acidità del concentrato intaccasse il metallo, innescando la catena della fermentazione e - in conseguenza - la perdita di commestibilità del prodotto?

I materiali sperimentati, quali più quali meno, rispondevano tutti al quesito. Ma non funzionavano. Il punto critico che né argilla, né vetro, né vernici avevano superato era quello della chiusura della scatola. Il momento in cui l'aggraffatrice automatica, vanto di Oreste Luciani, ripiegava, unendoli, i lembi di lamiera del contenitore e del coperchio, a quel punto, inesorabile, il rivestimento protettivo si incrinava e la conserva iniziava la sua azione corrosiva, proprio nel punto più delicato: in breve le scatole si gonfiavano e finivano con l'esplosione.

Bisognava ricominciare da capo, cercare un materiale che, come quel benedetto stagno, conservasse sufficiente flessibilità e aderenza alla latta, da contenere l'azione corrosiva del pomodoro.

Ma dove cercare? Successe allora qualcosa, uno di quei fatti banali che illuminano la mente degli uomini e sospingono la storia ad avanzare. Non si sa se l'occhio inciampò casualmente in un angolo dove il caso aveva avvicinato materiali diversi. Né il riserbo proverbiale di Francesco avrebbe lasciato trapelare nulla di quel curioso, impalpabile "incidente". Fatto sta che un bel giorno l'attenzione dell'ing. Emanuele, Direttore della Stazione Sperimentale, si concentrò su un mucchietto di semi di pomodoro, quegli stessi semi usciti dal "suo" *separasemi*. Quegli stessi semi che la pellicola esterna proteggeva e manteneva intatti e vitali anche dopo la fermentazione del frutto.

Proteggere il pomodoro con il pomodoro. Ora il suo obiettivo era chiaro: estrarre dai semi del pomodoro - o, come si rivelerà in seguito, più semplicemente dalla buccia - una resina resistente all'acidità del pomodoro stesso. Francesco avrebbe così contribuito in maniera determinante ad individuare una soluzione "autarchica" alla questione e nel 1940, con il processo messo a punto da Giovanni Mauri, suo collaboratore alla Stazione, sarebbe stato possibile ricavare presso un laboratorio specializzato di Bologna una "gomma sintetica". Certo, la "gomma di pomodoro" o "gommo-resina" resisteva all'azione meccanica della chiusura, ma non garantiva la lunga durata nel tempo che lo stagno assicurava. E tuttavia la produzione delle conserve alimentari - fondamentale in tempo di pace, essenziale in una guerra che ormai si fiutava nell'aria - non si era fermata. Le soluzioni adottate riuscivano almeno a tamponare la situazione. Ci sarebbero voluti altri 15 anni perché si riuscisse a sintetizzare una vernice, altamente affidabile, in grado di sostituire lo stagno nelle lattine, che dagli anni Settanta, abbandonata la banda stagnata, verranno prodotte anche in alluminio. Ma Francesco aveva aperto la strada. Ora si trattava di farla conoscere.

Una Mostra per il progresso

Nel corso degli anni Trenta, non ostante crisi economiche generali o specifiche del settore (dovute a sovrapproduzione o a carenze igieniche di fronte alle sempre più rigide normative dei Paesi importatori), l'industria conserviera italiana aveva attraversato una notevole fase di espansione. Nel 1940 il valore totale della produzione, in buona parte destinata all'esportazione, era valutato intorno ai tre miliardi di lire, con i concentrati di pomodoro al primo posto. Ad essa si guardava come soluzione dei grandi problemi alimentari, come possibilità di rifornimento alle truppe, come elemento di riequilibrio della bilancia commerciale italiana. L'Italia era infatti di gran lunga la prima esportatrice mondiale di prodotti conservati e i concentrati di pomodoro, diretti soprattutto verso Stati Uniti, Germania e Gran Bretagna, rappresentavano circa un terzo di questa corrente commerciale.

Era però necessario radicare, in Italia e all'estero, una maggior fiducia nelle conserve e insieme mettere in grado i produttori di aggiornarsi al miglior livello scientifico e tecnico^{xxxvii}.

Era ormai matura l'idea di un Ente che svolgesse queste funzioni, soprattutto attraverso il formidabile strumento di una mostra annuale, luogo privilegiato per l'incontro e lo scambio delle esperienze più avanzate, sia sul versante tecnologico che su quello alimentare.

Aldo Guazzo, Manlio Manzini e Oreste Luciani, che stimavano Francesco e ne apprezzavano la professionalità, si erano dichiarati favorevoli ad una iniziativa in tal senso e avevano sensibilizzato gli industriali dei rispettivi comparti.

Francesco era andato in Comune e ne aveva parlato con il Podestà, Mario Mantovani, che aveva accolto con entusiasmo la proposta, ma che aveva, nel contempo, evidenziato la povertà dei mezzi a disposizione: solo la comunione di intenti e l'impegno di tutte le istituzioni poteva dare vita alla nuova realtà. Francesco allora ne aveva parlato anche con l'Amministrazione Provinciale, che aveva accordato il proprio sostegno. Ed ora, salito lo scalone marmoreo, ornato dalla ricca ringhiera in ferro battuto, che conduceva al primo piano, stava per presentare l'iniziativa al Consiglio delle Corporazioni, la gloriosa Camera di Commercio.

Era, quello, il luogo, dove s'incontravano, da sempre, le realtà economiche e produttive di terra parmense per affrontare situazioni e problemi, valutare progetti, varare iniziative. Era, quello, il luogo in cui si erano pienamente manifestati i cambiamenti degli ultimi decenni.

Se nell'Ottocento si erano rotti irrimediabilmente gli equilibri della società rurale, con la definitiva formazione del bracciantato agricolo, con l'insorgenza della conflittualità di classe, con la nascita di organizzazioni politiche e sindacali volte a rappresentare quello stesso proletariato agricolo, si erano gettate anche le basi di una rinascita dell'agricoltura con la creazione di una nuova imprenditoria agraria, con la riconversione tecnica di diversi settori di più vecchia possidenza, anche aristocratica, con l'affermarsi del ruolo dei tecnici agrari, di maggiori legami col credito e dell'aprirsi alla innovazione tecnico-culturale.

Parma ed il suo territorio si erano rivelati - pur tra inevitabili contrasti - un laboratorio ideale per questo modo originale di superare la crisi agricola, tutto basato sull'intreccio agro-industriale. La produzione granaria si era andata via via contraendo rispetto alla introduzione delle sarciate da rinnovo (bietola e pomodoro), alla specializzazione lattifera e alla crescita dell'industria di trasformazione del latte, del pomodoro, delle carni e dello zucchero. *“All'interno di questa realtà si erano formate ed erano cresciute alcune tipiche figure di agricoltori che investendo nell'industria di trasformazione (salumaria, casearia, conserviera) e nell'edilizia, erano diventati essi stessi industriali e commercianti, acquistando capacità tecniche e qualità imprenditoriali fino ad allora sconosciute al ceto agrario. In primo luogo l'attitudine a diversificare il rischio, spostando di volta in volta, con notevole mobilità, i capitali dall'agricoltura all'industria, dai comparti industriali in crisi a quelli in espansione. In secondo luogo essi stessi erano diventati, per così dire, un avamposto della campagna nella città, degli interessi agrari fra quelli industriali e commerciali”*

xxxviii

E questo fitto tessuto economico era sintetizzato e magistralmente espresso negli affreschi che Daniele de Strobel, importante artista di famiglia tirolese trapiantata a Parma, aveva realizzato tra il 1924 ed il 1925 nel grande Salone del Consiglio prospettante la strada, rivestito da un raffinato zoccolo in legno intagliato da Gaetano Gastaldi.

Due pannelli di grandi dimensioni dipinti ad olio magro su tela e quindi incollati al muro si affrontavano sui lati lunghi del maestoso ambiente. A destra il pittore aveva rappresentato *il trasporto del latte* e mostrava vacche ricondotte a casa dal mercato da un contadino che ne tratteneva una per un corno, brandendo il pungolo con il braccio alzato, mentre tre contadine attraversavano un ponticello portando in equilibrio sulle spalle ed in mano secchi di latte. In primo piano tre oche starnazzanti fuggivano. Le mucche portavano tra le corna e sul dorso decorazioni che richiamavano antichi usi sacrali. Verso il fondo, un pannello più piccolo, oltre una porta, raffigurava una casa colonica con torretta per i piccioni, affiancata da un tipico edificio circolare impiegato per servire da caseificio. L'ora era quella del tramonto e la stagione, come dimostravano i ricchi grappoli d'uva non ancora colti e le foglie rossicce ed ingiallite, era quella dell'autunno. *“Nihil est agricultura melius”* recitava nel fregio il motto a commento della scena.

La parete di fronte, a Est, racchiudeva una sola sequenza, *la raccolta del pomodoro*, divisa in quattro parti dalla presenza di alte finestre. Il primo pannello partendo da destra rappresentava una pianta di granoturco con pannocchie ormai mature che emergeva tra piantine di pomodori, con frutti rossi e verdi. Seguiva l'immagine di due contadine, una inginocchiata e l'altra in piedi, intente a raccogliere i pomodori; il terzo pannello presentava un gruppo di tre figure: una contadina con un cesto in testa e un giovane contadino con una compagna che trasportavano un'altra cesta appesa ad un bastone sostenuto sulle spalle. Con i pomodori raccolti si avviavano verso un paese ai piedi delle colline che s'intravedeva sullo sfondo. L'ultima scena raffigurava due cavalli da tiro bardati; uno, stanco, posava sulla schiena del vicino il muso; in primo piano una cesta dalla quale si riversava una cascata di pomodori e sullo sfondo l'alta ciminiera fumante di una fabbrica di concentrato del rosso frutto. *“Non omnis fert omnia tellus”* era il motto che commentava queste immagini in sequenza. La stagione era quella dell'estate avanzata e l'ora quella chiara e luminosamente rosata del mattino che viene riscaldando l'aria^{xxxix}.

Francesco si volse. Lì c'era il suo mondo, lì stavano le ragioni del suo impegno. Le ragioni che lo spingevano a caldeggiare, nella sua qualità di Direttore della Stazione Sperimentale, la creazione di un Ente per la Mostra delle Conserve.

Francesco, indicando le immagini di Strobel, iniziò a parlare...

Si parte

Anche il Consiglio delle Corporazioni, attento alle implicite potenzialità di sviluppo che la mostra in sé prometteva, accettò di sostenere l'iniziativa. Francesco ce l'aveva fatta.

Il 15 maggio 1939 usciva il decreto di costituzione con relativo statuto. Mario Mantovani, che aveva dato un appoggio fondamentale al progetto, era il primo presidente; segretario generale, addetto alla realizzazione della Mostra, era stato nominato, nel 1940, lo stesso Emanuele.

Il patrimonio iniziale dell'ente fu costituito da 50.000 lire, versate da Comune e Provincia; alle spese di gestione si doveva provvedere, oltre che con le rendite del patrimonio e coi proventi della Mostra, con contributi annuali del Comune (75.000 lire), della Camera di Commercio (50.000 lire) e di diverse Federazioni Nazionali conserviere, metalmeccaniche e commerciali per altre 50.000 lire.

L'insediamento del Consiglio di Amministrazione avvenne nell'ottobre 1939; nelle prime riunioni si discusse come impostare la manifestazione fieristica prevista per il 1940 ma nel giugno di quell'anno si dovette decidere di rinviarla, sia per gli avvenimenti politici (l'Italia era appena entrata in guerra) sia per la carenza di spazio espositivo.

Fin dal '39 il Comune aveva intrapreso, in una zona del Parco Ducale, la costruzione del caratteristico edificio a linee neoclassiche progettato da Gino Robuschi^{xl}, poi noto come Padiglione A, ma la consegna all'Ente, che ne doveva godere l'uso dietro versamento di un canone simbolico, ritardò per problemi bellici fino al gennaio del 1941.

Fu solo allora che il Consiglio di Amministrazione poté finalmente indire per aprile (data poi rinviata al 18 maggio - 1 giugno) una mostra speciale, la *Mostra Autarchica per scatole ed imballaggi per conserve alimentari*, “naturale filiazione e legittimo vanto” della Stazione Sperimentale, come avrebbe poi affermato lo stesso Emanuele^{xli}.

Rassegne di guerra

Quello degli imballaggi, come Francesco ben sapeva, era un tema che si connetteva alle esigenze belliche e più in generale alla economia autarchica che il regime caldeggiava da anni. Si trattava in primo luogo di ovviare alla carenza di stagno sostituendo la banda stagnata, ideale per lo scatolame, con materiali nazionali.

L'autarchia aveva da tempo portato il costo della latta a livelli proibitivi, con inconvenienti non piccoli per l'industria conserviera; la guerra, col blocco delle importazioni di stagno, aveva aggravato la situazione.

La mostra era divisa in due sezioni: *Scatole ed Imballaggi*, e *Sprechi e Recuperi*; gli espositori furono un centinaio, più l'esercito italiano, quello tedesco e tre enti statali berlinesi. Nonostante venissero rilevati progressi in diversi settori, l'arduo problema della sostituzione della banda stagnata per il pomodoro con una resina efficace non solo a breve, ma nel lungo periodo, rimase ancora irrisolto. La manifestazione si era tuttavia dimostrata un utile luogo di verifica per un'industria travagliata dalle conseguenze di un conflitto sempre più drammatico. Furono anzi gli stessi espositori - sensibilizzati da Emanuele - a chiedere che la mostra venisse ripetuta come mostra generale, conformemente alle indicazioni statutarie.

L'8 ottobre 1941 lo stesso Capo del Governo, Benito Mussolini, a Parma per la consegna della *Spiga d'oro* agli agricoltori parmensi, sostava nel padiglione della Mostra “*interessandosi* - come ricorda *La Fiamma* che traccia un rendiconto scrupoloso della giornata- *alla nuova scoperta di un chimico della Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari*”, la famosa "resina" messa a punto per sostituire lo stagno. Emanuele, in quell'occasione, aveva fatto gli onori di casa

accompagnato dagli industriali del comparto conserviero e aveva ottenuto l'impegno del Duce per consentire la realizzazione della Mostra dell'anno successivo^{xlii}.

Nell'estate il Consiglio aveva infatti deciso che la manifestazione del '42 avrebbe dovuto abbracciare tutto il complesso dell'industria, dalla materia prima ai prodotti, alle macchine, agli imballaggi. La nuova iniziativa parmense realizzava così due aspetti che sarebbero divenuti i suoi punti di forza nei decenni seguenti: l'unicità ("unica al mondo" verrà definita nel '42) nell'ambito conserviero e un orizzonte comprensivo dell'intero ciclo, dalla produzione agricola alla commercializzazione.

In un panorama fieristico dominato fino ad allora dalle grandi campionarie e da una miriade di mostre mercato più o meno generiche, quella di Parma si proponeva quindi come un nuovo tipo di mostra, basato sulla specializzazione, che nel dopoguerra avrebbe fatto scuola.

La manifestazione, che prese il nome di *Prima Mostra delle Conserve Alimentari*, si tenne, dopo vari rinvii, dal 1° al 20 settembre 1942, dando così inizio alla tradizione settembrina. Causa dei rinvii era stata soprattutto l'attesa della deroga alla disposizione ministeriale che bloccava tutte le manifestazioni fieristiche, deroga che - grazie all'impegno di Emanuele - infine venne, a testimonianza dell'importanza anche ai fini bellici dell'industria conserviera. Date le circostanze non fa meraviglia che la mostra venisse definita dagli stessi organizzatori "*una vera e propria rassegna di guerra*" e che vedesse la presenza, alla cerimonia dell'inaugurazione, del Sottosegretario alle Corporazioni Amicucci^{xliii}.

Sotto ogni aspetto gli eventi bellici stavano sconvolgendo la produzione italiana di conserve alimentari. Le difficoltà commerciali e distributive colpivano tutto il settore. Ma alcuni comparti, soprattutto quello delle conserve di frutta, traevano vantaggi dalle commesse militari e dalla rarefazione delle derrate fresche, con un conseguente disordinato proliferare di aziende improvvisate. Per i derivati del pomodoro, invece, gli inconvenienti si assommavano: forte riduzione delle esportazioni, che in periodo di pace assorbivano quasi due terzi del prodotto, permanente carenza di banda stagnata, ancora insostituibile, difficoltà per i combustibili, minore impatto delle commesse militari e dell'assorbimento del mercato interno. La mostra del '42 fu quindi lo specchio di un'industria ancora vitale ma in fase di grave travaglio. Le adesioni furono numerose, 47 industrie conserviere, 25 metalmeccaniche, 41 di scatole e imballaggi, più 5 enti. Nonostante la disponibilità del nuovo Padiglione, Emanuele fu a malincuore costretto a rifiutare nuove partecipazioni per mancanza di spazio adeguato. Considerati i tempi, era già un successo.

I convegni scientifici che Emanuele aveva voluto affiancare - inaugurando una tradizione tuttora viva - trattarono sia problemi urgenti, come quello della banda stagnata, che d'avanguardia, come la sostituzione del rame con l'acciaio nelle macchine, tema destinato ad essere ampiamente ripreso nel dopoguerra. I visitatori furono numerosi e il bilancio fu giudicato positivo anche dal punto di vista finanziario. Dietro l'ottimismo trapelava però una serpeggiante inquietudine per il futuro. Un sentimento che i fatti giustificheranno ampiamente^{xliv}.

Progetti sotto le bombe

La prima mostra delle conserve rischiò di essere anche l'ultima. Se la sua realizzazione rappresentò un precedente fondamentale per la rinascita postbellica, nell'immediato essa non poté avere seguito e la situazione precipitò sempre più rapidamente.

Il Consiglio di Amministrazione aveva deciso di rinnovare la manifestazione per il 1943, ma già nel febbraio di quell'anno rinunciava all'idea, ufficialmente perché, nonostante gli sforzi di Emanuele, il Ministero non aveva rinnovato la deroga, in realtà perché il deterioramento complessivo della situazione italiana rendeva difficilmente realizzabile la manifestazione^{xlv}.

Il materiale utilizzato per l'allestimento dei vari *stands* della prima edizione della mostra, a causa degli eventi bellici, non venne in gran parte ritirato. Ma i padiglioni dovevano essere liberati per l'esercito. Francesco Emanuele organizzò il recupero di *stands* e macchinari e fece accatastare il materiale in uno dei magazzini della Stazione Sperimentale, per la gioia dei giovani figli Eugenio

ed Ernesto, per i quali era divenuto terreno di esplorazione e di sorprendenti scoperte, fra prore di barche, capitelli dorici e sirene di cartapesta.

La guerra aveva rallentato, ma non fermato, l'attività di Francesco Emanuele. Inizia a scrivere, organizzando gli appunti delle lezioni da lui tenute per vari anni ad un Corso di specializzazione per conserve presso l'Istituto Tecnico Industriale di Forlì, il manuale *Industria delle Conserve - Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, che uscirà nel gennaio del 1944 per i tipi dell'editore Ulrico Hoepli di Milano, ristampato già nel 1946 e quindi nel '50. Le tranquille serate famigliari di Francesco e Ada si trasformarono in attento e operoso lavoro editoriale: dopo cena, sistemato un tappeto verde sul tavolo della sala, si dedicavano per ore alla correzione delle bozze.

Forse ispirato dai due figli che crescono, commissiona al Prof. Cesare Cocchi, Direttore della Clinica pediatrica dell'Università di Firenze, un approfondito studio sulle vitamine per verificare la proprietà di succhi di frutta e di pomodoro nell'alimentazione per l'infanzia. Se i primi risultati vennero presentati in occasione del I Convegno Scientifico-Tecnico tenutosi nel corso della Mostra del '42,^{xlvi} gli studi avviati allora avrebbero portato, ben oltre le sue aspettative, alla organizzazione di un successivo convegno sull'argomento il 28 settembre 1955, nell'ambito della decima edizione della Mostra delle Conserve, con la partecipazione dei maggiori esperti del settore, dal prof. Rolando Cultrera al dott. Guastalla rispettivamente Presidente e Vice Direttore della Stazione Sperimentale, al prof. Platzer e al dott. De Luca dell'Università di Palermo^{xlvii}.

Ed è ancora un gioco di suo figlio a far scoccare - precisamente - una nuova intuizione. Eugenio era particolarmente affezionato - come solo i bambini sanno esserlo - ad un piccolo acciarino a forma di gatto. Doveva essere affascinante, agli occhi di un bambino, un micio meccanico che sprizzava scintille ogni qual volta si metteva in movimento la pietra focaia.

Francesco colse l'idea al balzo. Ci lavorò sopra e modificò la piccola rotella del meccanismo interno del "gattino" di Eugenio applicandovi una scala cromatica. Ora era possibile, associandolo ad una scala cromatica mobile, impiegare il rifrattometro per il controllo del residuo secco della conserva. Infatti l'industria conserviera per verificare la qualità del prodotto che usciva dalle linee, aveva necessità di sistemi - seppure convenzionali - rapidi ed efficaci e la lunga analisi in stufa, utilizzata fino a quel momento, pur scientificamente corretta, non era tempestiva e quindi inadatta allo scopo. Ora, dato che il rifrattometro (seppure per coincidenza) dava dei valori prossimi al residuo in stufa, l'adozione di questo metodo consentiva di determinare rapidamente il residuo dei prodotti: al risultato Emanuele diede il nome di *residuo ottico* e il suo sistema verrà utilizzato a lungo nell'industria delle conserve^{xlviii}.

Come in esilio

L'8 settembre 1943 segnò il tracollo totale per la Mostra, creatura di Emanuele. I padiglioni fieristici che erano affittati all'esercito italiano vennero occupati dai tedeschi, i quali, non solo non pagarono l'affitto, ma produssero notevoli danni. Per di più, i bombardamenti del maggio 1944 avevano distrutto gli uffici amministrativi dell'Ente Mostra situati in via Dante e fu ancora una volta la Stazione Sperimentale ad ospitare ciò che si era salvato. Furono sospesi gli stipendi ai dipendenti e nel settembre del '44 l'amministrazione dell'Ente passò a un Commissario ministeriale, nominato nella persona di Francesco Emanuele. Dell'istituzione così speranzosamente promossa sei anni prima restava ora soltanto un fantasma. Ma l'idea rimaneva valida. Bisognava solo aspettare tempi nuovi. Tempi di pace. Ma intanto la guerra continuava.

E anche la Stazione Sperimentale è a rischio, prossima com'è alla linea ferroviaria Milano - Bologna. I laboratori vengono trasferiti a Casaltone e gli uffici amministrativi trovano una sistemazione a Sorbolo, presso il podere di Guido Marasini, all'epoca Delegato dell'Unione Provinciale degli Agricoltori.

Classica figura di *self made man*, Marasini era nato a Sorbolo nel 1884. Da giovane era entrato nel giornalismo, scrivendo di economia e finanza. Con l'avvento del Fascismo si era affermato nel ramo carbonifero, ma si era poi dedicato all'agricoltura. La sua Azienda agricola di

Sorbolo, ov'egli aveva impiegato mezzi moderni e razionali, fu additata per anni, anche fuori dalla provincia, come modello insuperato. Il 15 giugno del 1941 vi aveva accolto, unitamente alle principali autorità del mondo agricolo e imprenditoriale, Giuseppe Tassinari, Ministro dell'Agricoltura dal novembre 1939 al dicembre 1941, in visita a Parma^{xlix}. Guida e maestro degli agricoltori parmensi, aveva patrocinato la realizzazione del Caseificio Scuola, poi Centro Lattiero Caseario, inaugurato il 28 ottobre 1939 in via Torelli grazie a suoi contributi personali, di Giuseppe Muggia e Riccardo Barilla, e della Casa dell'Agricoltore nel centralissimo piazzale Barezzi, costruita dal Consorzio Cooperative di Reggio Emilia nel 1941 su progetto di Ottone Terzi¹.

Se la sistemazione della Stazione a Sorbolo consentiva perlomeno di non interrompere completamente l'attività, ad Emanuele rimaneva ancora da sistemare la Biblioteca, altra sua amarevole creatura, ricca di diverse migliaia di volumi sia italiani che stranieri e oltre 200 testate periodiche scelte tra le più significative su scienza dell'alimentazione e industria conserviera pubblicate nel mondo. Una raccolta unica, di alto livello scientifico e grande importanza tecnologica. Ma una mattina si presenta un Colonnello dell'esercito tedesco ed alcuni ufficiali con l'ordine di sequestro: suo compito è di trasferirla in Germania. Emanuele tergiversa. Suona l'allarme aereo. I militari tedeschi lasciano la Stazione Sperimentale annunciando il loro ritorno per l'indomani.

Francesco non si dà pace. Recupera dal magazzino con i "resti" della Mostra numerose casse in legno per l'imballaggio e la spedizione delle latte di conserva. Le vuota, le riempie dei libri, le richiude. Le affida a Ettore Geroldi perché le trasporti a Panocchia, a 10 km dalla città. Verranno ospitate nella sala da bigliardo dell'Osteria Greci. Intanto gli scaffali desolatamente vuoti vengono riempiti con doppioni, riviste, pubblicazioni varie.

Tutto si svolge come previsto: i Tedeschi ritornano con un autocarro, prelevano i libri, li imballano e li caricano. A questo punto il Colonnello - di cui la storia non ha voluto tramandare il nome - nel congedarsi da Emanuele si complimenta con lui per averlo così ben giocato. Un istante di terrore assale Francesco. Ma è solo un istante. I tedeschi se ne vanno e la vita continua.

Certo una vita difficile. Emanuele decide di lasciare Parma, ormai troppo pericolosa per i numerosi obiettivi strategici e militari, e di trasferirsi al castello di Panocchia, presso l'amico dott. Fascinati. Nel '44 dopo i primi bombardamenti che toccano anche Panocchia, Emanuele, con la famiglia, si sposta nei pressi di Sala Baganza. Ma i partigiani gli sequestrano l'automobile, indispensabile per i suoi spostamenti di lavoro, e lo spingono a rientrare dopo pochi giorni a Panocchia. Incappa in un rastrellamento dei Tedeschi. Viene trasportato presso l'Ospedale Vecchio, in strada D'Azeglio, in vista di essere caricato su un treno per il Brennero. Un bombardamento della linea ferroviaria impedisce la partenza del convoglio e così viene rilasciato.

Panocchia si trova ora al confine tra la zona presidiata dai Tedeschi e quella sotto il controllo delle organizzazioni partigiane. Il castello viene occupato dalle SS e diviene bersaglio di azioni militari. Francesco decide allora un ulteriore trasferimento e con la famiglia fa ritorno a Parma, dove si stabilisce in una casa di via Torelli, messa a disposizione da Aldo Guazzo, da dove è più semplice raggiungere la Stazione Sperimentale.

Dopo le bombe americane, arrivano anche gli Americani. La guerra è finita, si dice.

Il Governo Militare Alleato l'11 maggio 1945 emanava un'ordinanza generale che prevedeva la sospensione dei funzionari e degli impiegati legati al Fascismo.

Il 3 giugno 1945 iniziava ufficialmente i lavori la *Commissione di Epurazione*, chiamata a giudicare tutti coloro che si sarebbero macchiati di "collaborazionismo" col passato regime. Stando alle cifre fornite dalla Federazione Fascista alla fine del 1944, gli iscritti al PRF fra Parma e provincia erano circa 4.200; ma, cacciato il regime, i sottoposti a procedimento di epurazione saranno quasi il doppio, circa ottomila.

A giudicarli, la Commissione creata dal Governo Militare Alleato con ordine provinciale del 14 maggio '45 e composta dal dott. Giovanni Ardenti Morini, Presidente; Carlo Molinari e Michele Cisarri, avvocati; Luigi Odoni, Luigi Ghidoni, Luigi Battioni e Isidoro Alberici. Ardenti Morini,

magistrato molto noto e stimato, svolge con serietà, coerenza e coraggio un lavoro delicato, difficile, portatore di un notevole sottofondo di impopolarità, sempre in bilico tra la giustizia e la vendetta ripetutamente invocata - a volte fuori luogo - dalla piazza. La Commissione è chiamata a valutare la posizione di 8.150 persone con provvedimenti che possono andare - in caso di colpevolezza - dalla sospensione dall'impiego all'invio al confino, alla privazione dei diritti elettorali, alla confisca dei cosiddetti "profitti di regime". A fine settembre sono già stati giudicati 2.697 casi: circa 1.600 archiviati, 979 sottoposti a dibattimento pubblico. Le sospensioni dal lavoro sono 650, le assoluzioni 329. Restano ancora da giudicare 5.513 fra impiegati, funzionari, insegnanti e l'operazione avrà luogo gradualmente, fino a quando il provvedimento di clemenza del Governo, altrimenti noto come amnistia, non chiuderà tutto. E chiuderà anche i casi più clamorosi, come quello della guida degli agricoltori parmensi, Guido Marasini^{li}.

Il 13 gennaio 1946 i giornali ironizzavano su Guido Marasini, di cui si annunciava imminente il processo. Ci si meravigliava del fatto (comunissimo in America) che la carriera del Marasini era cominciata da umili origini: *"prima di diventare un magnate dell'industria fascista, vendeva pettini, forcine e bottoni"*. Dato il clima particolarmente teso in città, il dibattimento si svolse a Milano, dove si recò addirittura il Vescovo, mons. Evasio Colli, che non era certo stato tenero col Fascismo, a deporre in suo favore. Il 7 febbraio il Tribunale di Milano manda assolto Marasini e *"l'opinione pubblica - dice la Gazzetta l'indomani - ne esce indignata"*. Marasini, comunque amareggiato, morirà a Milano nel 1951 in un incidente d'auto^{lii}.

Anche Francesco Emanuele era stato sospeso dalla sua funzione di Direttore della Stazione dall'11 maggio del 1945 e, pur continuando a risiedere nell'appartamento del Direttore, per tutto quell'anno e buona parte del '46 la Stazione Sperimentale venne diretta dal vice di Emanuele, Aldo Piegai. Terminato il buio periodo delle epurazioni politiche, Francesco, a carico del quale nulla era stato trovato, poté riprendere regolarmente la sua funzione ed il suo ruolo.

Poteva, ora, dedicarsi nuovamente alla Mostra delle Conserve e alla sua rinascita.

Rinascita

Nell'immediato dopoguerra era tutta l'industria conserviera che appariva in gravi difficoltà. Il potenziale produttivo era rimasto praticamente intatto (salvo nel settore metalmeccanico che aveva avuto, anche nel Parmense, diverse fabbriche danneggiate) ma erano venute a mancare le commesse militari, il mercato interno restava assai depresso, le esportazioni erano ancora bloccate, gli inconvenienti del periodo bellico irrisolti. Le stesse disastrose condizioni alimentari dell'Italia e dell'Europa in quegli anni rappresentavano però un grande stimolo per la ripresa e lo sviluppo dell'industria che, in effetti, pur tra mille difficoltà, fu la prima a riorganizzarsi: con essa riprese presto quota l'idea di una mostra.

Giuseppe Micheli, l'uomo politico cattolico che già nel '22 si era battuto per la creazione della Stazione Sperimentale, assunse il patrocinio dell'iniziativa e si impegnò per una rivitalizzazione dell'Ente e dalla Mostra. Nel maggio del 1947 venne decretata la ricostruzione del Consiglio di Amministrazione, con lo stesso Micheli come Presidente; gli enti locali e la Camera di Commercio rinnovarono i contributi; in giugno si decise di tenere una mostra per il 7 - 21 settembre; in luglio cessò la gestione commissariale. Più tardi, nel febbraio 1949, veniva approvato il nuovo statuto, che si limitava ad aggiornare - eliminando le connotazioni fasciste - quello del '39; nello stesso '49 veniva stipulata una nuova convenzione tra il Comune di Parma e l'Ente per l'uso dei padiglioni^{liiii}.

Tempi difficili

Le prime mostre del dopoguerra furono incentrate sulle *"necessità dei nostri tempi difficili"*, come disse Micheli. Ciò comportava una attenuazione del ruolo privilegiato che l'industria del pomodoro aveva avuto, di fatto se non di diritto, nella nascita e nella vita dell'Ente, a vantaggio di altri alimenti conservati e anzi degli alimenti in generale.

I tempi non permettevano un alto livello di specializzazione; ma abbastanza presto la situazione si sarebbe normalizzata e la Mostra sarebbe ritornata alla fisionomia originaria che ne rappresentava il punto di forza.

La ripresa della manifestazione non fu comunque un'operazione semplice, anche a causa dei tempi ristretti tra concepimento e realizzazione.

A fine agosto il Consiglio constatò la mancata adesione delle più importanti ditte meridionali e soprattutto campane, che rappresentavano l'altro grande polo conserviero del pomodoro. Ciò poteva apparire una forma di disconoscimento per una Mostra che voleva essere nazionale e internazionale; il sintomo di una latente ostilità delle industrie meridionali per la manifestazione padana. Emanuele andò a Napoli per ottenere le adesioni, ma senza successo, per il buon motivo che si era ormai troppo vicini alla data di apertura. Come dimostrazione di buona volontà ottenne, però, la partecipazione della Associazione Campana delle Conserve. Negli anni seguenti le industrie meridionali aderirono progressivamente alla manifestazione ma ancora nel '49 il nuovo presidente Medioli doveva constatare polemicamente l'assenza di diverse regioni (Toscana e meridione) e ribadire l'ambito nazionale della mostra di Parma, "*al di sopra di gretti egoismi e regionalismi*".

All'edizione del '47 anche la partecipazione straniera fu modesta (tre industrie meccaniche svizzere, una spagnola e una belga, mentre nel settore conserviero aderì la *Section Tomate du Comité de la Conserve de France*) ma tutto sommato, per le condizioni dell'epoca, significativa.

In campo internazionale, grazie ai rapporti stretti da Francesco Emanuele, la Mostra colse un successo di prestigio ospitando una riunione del *Comité International Permanent de la Conserve*. Le aziende partecipanti furono circa 120, in gran parte emiliane e lombarde.

Nel 1947 l'Ente non disponeva di alcun mezzo finanziario e aveva potuto organizzare la Mostra grazie ai contributi del Comune, della Provincia, della Camera di Commercio e del Centro Industriali Conserve Vegetali dell'Alta Italia, che aveva sede a Parma. La manifestazione diede un incasso di sei milioni, con un utile per l'Ente di 2.300.000 lire, confortante risultato che, insieme ai numerosi riconoscimenti ricevuti, spinse il Consiglio a mettere subito in cantiere, con maggiore agio di tempi, l'edizione del 1948.

In quell'anno la Mostra assunse il titolo di *Internazionale*, prudentemente evitato nell'edizione precedente; portò per la prima volta il saluto di un delegato straniero, della Siria, segnale modesto ma gravido di futuro per i rapporti che la Mostra doveva intrecciare col mondo arabo. Le nazioni presenti furono sette, rappresentative di tre diverse aree: Francia e Belgio, Polonia e Cecoslovacchia, Marocco, Tunisia e Siria. Intervenero anche delegazioni di numerosi altri Paesi che contribuirono ad aprire prospettive di esportazione soprattutto verso il centro Europa e l'Oriente europeo e asiatico.

Una sezione della Mostra fu dedicata al salumificio, ma non ebbe seguito; lunga vita doveva invece avere un'altra iniziativa varata quell'anno, la *Mostra della Stampa Tecnica*^{liv}.

Verso lo sviluppo

Nel 1948 diversi problemi travagliavano ancora l'industria conserviera, ma la fase di emergenza poteva ormai dirsi in via di superamento. Ad avvantaggiarsi del ritorno alla normalità, che significava ripresa delle esportazioni, incremento dei consumi, banda stagnata finalmente sufficiente e a prezzi accessibili (grazie anche agli aiuti ERP), fu in primo luogo il settore del pomodoro, che tornò rapidamente ad essere l'elemento forte dell'attività conserviera italiana e quindi della Mostra di Parma.

Gli anni cruciali per la crescita e trasformazione del settore si collocano appunto a cavallo tra il 1948 e il 1950. Nel 1947 la produzione italiana di concentrato raggiungeva già i 700.000 quintali; l'anno successivo sfiorava il milione, come nelle migliori annate prebelliche; negli anni seguenti queste cifre furono ampiamente superate. Le esportazioni ebbero un incremento ancora più accentuato: nel 1948 rappresentavano già quasi il 50% della produzione totale, mentre negli anni seguenti si avvicinarono ai due terzi, con punte eccezionali come quella del 1951, che investì tutto

il settore conserviero, avvantaggiato anche dalle conseguenze del conflitto coreano. Negli anni Cinquanta concentrato e pelati rappresentavano più del 50% delle esportazioni conserviere italiane.

Il parmense partecipò da protagonista a questa crescita: il valore delle conserve esportate dalla provincia salì dai 26 milioni di lire del 1948 ai 510 del 1950, al miliardo e 97 milioni del 1951; negli anni seguenti il valore continuerà a salire fino ai tre miliardi del '56 e del '57 e ai quasi tre miliardi e mezzo del 1958. In seguito, anche a causa di un crollo dei prezzi per eccesso di produzione, iniziò una lenta flessione, ma le conserve avrebbero mantenuto un posto importante nelle esportazioni della provincia.

Alle esportazioni di concentrato se ne aggiungevano altre, che in modo significativo si connettevano all'industria conserviera: quelle di macchinari. L'industria metalmeccanica parmense si era ripresa con rapidità e nel 1947 esportava già per 125.000 milioni di lire, pari al 70% delle esportazioni provinciali, contro il 14% rappresentato dalle conserve.

Nel 1949 però i rapporti si erano già capovolti a vantaggio delle conserve, che formavano il 45% del valore delle esportazioni parmensi contro il 32% del macchinario; nel 1950 il valore delle conserve salì al 58% mentre quello del macchinario scese al 12%. Negli anni Cinquanta le proporzioni si accentuarono ancora a favore delle conserve, che arrivarono a coprire nel 1958 il 71% delle esportazioni. Ma i valori relativi non devono nascondere il progressivo sviluppo del settore, avvantaggiato da innovazioni tecnologiche e forte richiesta dal mercato internazionale. L'incremento del valore assoluto delle esportazioni di macchinari, già percepibile alla metà degli anni Cinquanta, è certo da mettere in relazione ad un profondo rinnovamento dell'industria del concentrato che si attuò appunto in quel periodo.

Nell'immediato dopoguerra unica preoccupazione era stata la ripresa dell'attività produttiva e il riformarsi del mercato interno. Ciò non poneva alcun problema di rinnovo di impianti, costituiti ancora in larghissima parte da *boules* in rame a sistema intermittente; anche la lavorazione primaria lasciava, a giudizio dei tecnici, molto a desiderare. Ma il futuro dell'industria non poteva che basarsi sull'esportazione e sotto questo aspetto la situazione era molto cambiata^{lv}.

La "guerra del rame"

Nel periodo prebellico i maggiori acquirenti di conserve italiane erano stati gli Stati Uniti che nel dopoguerra, grazie allo sviluppo dell'industria conserviera californiana, avevano ridotto le importazioni a percentuali irrisorie. Nel 1947 si era registrata una svolta decisiva, con forti ordinazioni (più del 50% delle esportazioni italiane di concentrato) da parte britannica, che riaprirono una corrente commerciale di importanza preminente.

Le norme inglesi, però, fissavano il contenuto massimo di rame nel concentrato a 50 parti per milione, ponendo gravissimi problemi ai produttori che usavano gli impianti tradizionali. E se il tema, intimamente connesso al problema degli *standard* qualitativi, era stato già proposto e affrontato almeno a livello teorico da Emanuele nel Convegno della Mostra del '42, l'esportazione - e la conseguente crescita della produzione - avrebbe rappresentato la spinta determinante per il rinnovamento tecnologico.

In un primo tempo si pensò di risolvere il problema rivestendo di nickel i vecchi impianti, ma anche grazie al grosso lavoro di sensibilizzazione promosso da Francesco Emanuele, si andò verso ben più radicali trasformazioni. Vennero costruiti impianti in acciaio, sempre più grandi e automatizzati, che potevano lavorare il frutto a temperature sempre più basse, mantenendone intatti i requisiti e risparmiando manodopera e combustibile; parallelamente si ebbero notevoli, sebbene più lenti, progressi nella fase preparatoria del succo. Ne risultò un prodotto decisamente migliore di quello di un tempo. Dapprima destinato solo al mercato estero, il "nuovo concentrato" si impose presto anche su quello interno, costringendo le aziende che non avevano rinnovato il macchinario ad adeguarsi per non essere espulse dal mercato.

Nel 1949, su 72 Aziende conserviere parmensi, solo tre avevano installato nuovi impianti, ma nel corso degli anni Cinquanta il rinnovamento assunse proporzioni sempre più estese. Grazie ad esso il Parmense consolidò il proprio primato sia nel settore conserviero sia soprattutto in quello

metalmecanico. La Mostra, con la sua fisionomia specializzata e a ciclo completo, divenne crocevia privilegiato di questo processo e in ciò trovò un solido motivo di esistenza e di crescita per tutti gli anni Cinquanta e Sessanta^{lvi}.

La "battaglia delle marmellate"

La polpa di mele, ingrediente base per la preparazione delle marmellate industriali, veniva abitualmente conservata per lunghi periodi in ambienti saturi di anidride solforosa. Ma mentre le Aziende del Meridione, che disponevano di abbondante materia prima in loco, non avevano necessità di conservazione e lavoravano direttamente il prodotto fresco, le Aziende del Nord Italia si trovavano nella necessità di conservare per lunghi periodi la polpa base.

Francesco Emanuele, pur sapendo di inimicarsi le grandi Aziende produttrici del Nord, nel suo libro *Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, scritto durante la guerra, propugnava di sostituire l'anidride solforosa con la più salutare - ma più costosa - refrigerazione. La "battaglia delle marmellate", scoppiò con toni accesi nel 1949 quando una circolare ministeriale, emanata senza consultazione delle parti in causa, poneva definitivamente fuori legge l'anidride solforosa come conservante. Emanuele, pur favorevole nella teoria alla direttiva ministeriale, si adoperò per dilazionarne l'entrata in vigore, al fine di non bloccare improvvisamente l'attività delle Aziende del Nord. Era necessario concedere tempi ragionevoli per l'adeguamento delle tecnologie. La battaglia delle Aziende del Sud, in qualche modo favorite dalla direttiva ministeriale, fu immediata ed Emanuele, che pure aveva propugnato la scelta tecnica in tempi non sospetti, fu accusato di partigianeria da un articolo pubblicato sul *Sole 24 Ore*. Questo portò ad attriti e frizioni anche nell'ambiente della Mostra delle Conserve e degli Industriali Parmensi.

Il decollo fieristico

L'edizione del 1949 segnò comunque l'inizio di un vero e proprio decollo della manifestazione. Al di là della crescita numerica degli espositori, soprattutto stranieri, la rassegna si irrobustì sotto vari aspetti. Cominciò a funzionare, acquisendo sempre maggiore importanza, un nuovo organismo: l'Ufficio di Documentazione Industriale e Commerciale, cui facevano capo durante tutto l'anno migliaia di richieste. Per l'esposizione di un macchinario sempre più grande era stato costruito a tempo di *record* un nuovo grande padiglione, detto appunto M (macchinario). Ma soprattutto, allo scopo di valorizzare un aspetto del ciclo conserviero che finalmente cominciava ad essere preso in seria considerazione dall'industria, venne creato il *Salone dell'Imballaggio*, nel 1951 la manifestazione assunse pertanto il nome di *Mostra Internazionale delle Conserve e Imballaggi*.

I dirigenti dell'Ente dimostrarono una particolare attenzione a questo settore. Durante la Mostra del 1952, un ordine del giorno delle categorie interessate li sollecitò a centralizzare "*tutto quanto concerne lo studio dei problemi relativi all'imballaggio dei prodotti alimentari*"; alla fine dell'anno l'allora Presidente Zanlari propose la creazione di un Centro Nazionale Involucro e Imballaggi per Alimentari (CNIPA), ufficialmente costituito a Milano pochi mesi dopo con lo stesso Zanlari come Vicepresidente.

Tra le razionalizzazioni operate negli anni Cinquanta, vanno segnate la contrazione della durata e lo spostamento della data: dall'edizione del '54 la mostra venne spostata al 20-30 settembre (mentre prima la data consueta era dal 12 al 25) per agevolare sia gli industriali conservieri ancora impegnati nella campagna del pomodoro sia le Aziende metalmeccaniche che non volevano impegnare troppo a lungo i macchinari esposti.

La crescita negli anni Cinquanta è rispecchiata dall'allargamento del quartiere fieristico. Una serie di padiglioni costruiti tra il 1949 e il 1954 ne estese l'area a 6.216 metri quadrati, contro i 2.505 dei due padiglioni originari. Ma questa espansione mise progressivamente in evidenza il problema di uno spazio che, se all'inizio era potuto sembrare sufficiente, si dimostrava sempre più inadeguato alle aspirazioni della Mostra^{lvii}.

Orizzonti internazionali

Sul piano del prestigio internazionale forse il più notevole successo della Mostra e dell'Ente fu l'operazione - manco a dirlo pilotata dall'instancabile Emanuele - che riportò l'Italia ad aderire al *Comité International de la Conserve*, il più importante organismo associativo mondiale dell'industria conserviera, creato a Parigi nel 1937. L'Italia aveva partecipato alla fondazione del *Comité* ma ne era presto uscita in conseguenza delle sanzioni internazionali.

Nel dopoguerra tale isolamento aveva pesato negativamente sull'industria italiana. Già dal 1947, grazie soprattutto ai contatti internazionali di Francesco Emanuele, la Mostra aveva riallacciato i rapporti, ma la riadesione ufficiale dell'Italia si ebbe solo nel 1955, promossa dall'Ente e dal suo Presidente Zanlari. Pertanto il *Comité* fissò a Roma, per il settembre 1956, il suo terzo congresso, concludendolo alla Mostra di Parma nei giorni 29 e 30 con una *Conferenza Internazionale sulle Macchine e Attrezzature per l'Industria Conserviera* e una visita alla Stazione Sperimentale. Il congresso portò a Parma più di un migliaio di tecnici del ramo, con ovvi riflessi anche nel settore economico.

Alla metà degli anni Cinquanta la Mostra poteva a buon diritto definirsi "*uno spettacolare panorama internazionale di nuovi sviluppi e perfezionamenti tecnici*". Il pullulare di manifestazioni più o meno concorrenziali poteva infastidire ma non intaccare il saldo predominio parmense nel settore conserviero^{lviii}.

Parma "Centro dell'Alimentazione"

I tempi parevano maturi per ampliare l'orizzonte della Mostra al di là dell'ambito tradizionale. Aprendosi a nuovi settori merceologici, seppure sempre contigui ai suoi scopi statuari, l'Ente mirava ad irrobustire la propria struttura e insieme a risolvere una contraddizione legata al rapporto privilegiato con l'industria conserviera parmense, rapporto che aveva finito col lasciare in ombra altri aspetti pure importanti dell'economia agro-alimentare locale: latte e derivati, salumi, zucchero.

Già nel 1950, quando si andava ormai pienamente affermando il ritorno alla specializzazione conserviera nella fisionomia della Mostra, e probabilmente proprio in conseguenza di ciò, personalità, tecnici e industriali espressero il voto che la manifestazione aprisse uno spazio anche agli altri settori alimentari in generale. Che l'idea facesse riferimento alla multiforme realtà agro-alimentare parmense era ovvio, come del resto risulta da numerosi scritti pubblicati a sostenere l'iniziativa. Vi si sottolineava che Parma, oltre a possedere un Ente fieristico affermato, vantava il diritto di essere chiamata "Centro dell'Alimentazione" ed era quindi logica sede per una simile iniziativa.

Pertanto, nel 1951 l'Ente decise che alla *Mostra delle Conserve* si sarebbe affiancata una *Fiera dell'Alimentazione*, destinata all'esposizione di salumi, prodotti molitori, dolciari, oleari e caseari, con particolare attenzione alla difesa e diffusione del formaggio parmigiano. Da quell'anno la manifestazione si chiamò quindi *Mostra Internazionale delle Conserve e Imballaggi - Fiera dell'Alimentazione*. Obiettivo della Fiera, allora unica in Italia, era di centralizzare e assorbire le sparse manifestazioni settoriali dedicate all'alimentazione. Il complesso Mostra-Fiera avrebbe poi dovuto dare corpo a un'organica Fiera dell'Alimentazione che, conservando il suo carattere tecnico e specializzato, potesse porsi su di un piano europeo in competizione con quella di Bruxelles. Si trattava insomma di un ambizioso progetto egemonico dell'Ente parmense su tutto il settore alimentare italiano.

Il tentativo si era però rivelato eccessivamente ambizioso e forse troppo in anticipo sui tempi e non avrebbe retto a lungo nemmeno sulla prima, più modesta fisionomia. Al di fuori del solido terreno conserviero, Parma risentiva della duplice forza di attrazione dei due grandi poli fieristici di Milano e Bologna, che non erano certo rimasti a guardare e che, anzi, avevano varato iniziative consimili, vanificando di fatto i progetti dell'Ente parmense. Si sarebbero dovuti attendere trent'anni perché, nel 1985, venisse varato proprio a Parma, in un rinnovato quartiere fieristico,

Cibus, la *Fiera Internazionale dell'Alimentazione*, di gran lunga il maggiore appuntamento fieristico alimentare nazionale^{lix}.

Ma nel frattempo l'aria era cambiata. Qualcosa si era spezzato e Francesco se ne rendeva conto. Certo, lui, aveva saputo guardare avanti e la Mostra delle Conserve, quella sua creatura che nel 1945 sembrava definitivamente morta, era ora avviata a mietere crescenti successi e importanti risultati economici a vantaggio dell'economia parmense.

Pure l'industria alimentare nel volgere di un quinquennio aveva saputo recuperare le posizioni dell'anteguerra e, anzi, ipotecare traguardi maggiori, grazie anche all'evoluzione della tecnologia supportata dall'industria meccanica locale, che aveva fatto dell'innovazione il proprio punto di forza. Dietro tutto questo - non se lo poteva certo nascondere - la Stazione Sperimentale aveva giocato un ruolo significativo di stimolo, indirizzo, innovazione. Poteva certo guardare con serenità al domani e sorridere, forse, dei timori passati.

Ma non era così...

Se la Mostra, grazie ai suoi personali sforzi e uffici, aveva trovato attenzione particolare presso il Governo ed era stato addirittura il Ministro dell'Industria, Ivan Matteo Lombardo, tecnico di provata professionalità e uomo di fiducia del Presidente De Gasperi, ad inaugurare l'edizione del 1950^{lx}, dando il via all'ininterrotta tradizione che vuole un Ministro ad aprire la manifestazione parmense, pure in seno al Consiglio dell'Ente e tra gli industriali del settore vi era diversità di prospettive e Francesco non si sentiva più capace, come un tempo, di coagulare energie intorno ai progetti che andava maturando.

Forse perché le persone erano cambiate e la guerra aveva, in qualche modo, aperto la strada al nuovo. Nuove generazioni si affacciavano ora alla guida dell'agricoltura e dell'industria parmense e la sintonia che s'era creata con alcuni nel passato, oggi non era più sufficiente.

Forse le ferite della guerra non erano ancora richiuse o erano state coperte troppo in fretta. E Francesco, che aveva saputo in altre occasioni guardare oltre l'orizzonte, aveva accettato la proposta, impegnativa ma certo stimolante, di collaborare più strettamente col Ministro a capo del Comitato Nazionale Produttività.

Più in alto e più lontano

Ne avevano parlato, lui e Ivan Matteo Lombardo, davanti alla tavola luminosa che Ada sapeva preparare nelle occasioni importanti.

Affabile nelle pubbliche relazioni, Ada aveva stretto una sincera amicizia con la signora Maria, moglie del Ministro Lombardo e quella sera, approfittando della presenza a Parma di entrambi in occasione della Mostra settembrina, era riuscita a far preferire la sua mensa a quella delle manifestazioni ufficiali. E il perfetto srotolarsi di un impeccabile menù parmigiano aveva favorito la conversazione.

Lombardo stimava Emanuele, la sua dirittura morale, la sua competenza tecnica, la sua straordinaria riservatezza. E l'Italia, già fragile, e fracassata per giunta da cinque anni terribili di guerra, aveva bisogno di grandi professionalità per risollevarsi e guardare avanti.

Ed entrambi - un po' per carattere, un po' per formazione - avevano affinato quest'arte rara e preziosa: guardare avanti; guardare più avanti degli altri. E sarebbero stati gli uomini che sapevano guardare lontano a fare l'Italia del dopoguerra.

Lombardo aveva un'idea in mente: portare in Italia le tecniche manageriali e di organizzazione industriale americane. Il genio italico aveva saputo - e avrebbe saputo - fare la sua parte, ma l'inventiva e la genialità non erano certo più sufficienti a colmare l'enorme divario tecnologico accumulatosi nei confronti degli altri Paesi europei e, soprattutto, degli Stati Uniti.

Se il Fascismo aveva focalizzato la propria attenzione sull'agricoltura, era ora necessario investire sull'industria, sostenendola con nuove tecniche manageriali.

E tra un piatto di tortelli d'erbetta di una delicatezza divina e una punta al forno da manuale Lombardo aveva proposto a Emanuele di mettere al servizio dell'intero Paese - e non più solo di

una provincia emiliana - le sue competenze. Chi meglio di lui, che l'America l'aveva "scoperta" già nel '22, poteva tracciare una "via italiana" all'organizzazione industriale?

Verso la Capitale

Un nuovo addio. Non era come partire per l'America sapendo di ritornare. E nemmeno come lasciare la sua Isola, sapendo di non farvi più ritorno. Ora era diverso. La giovinezza, i suoi slanci e i suoi ardori erano ormai passati. Si trattava di lasciare dietro di sé la parte centrale di una vita. I figli erano ormai adulti e pronti ad intraprendere il loro cammino: Eugenio, dopo gli studi da Geometra, avrebbe intrapreso una lunga attività in campo pubblicitario, Ernesto, 18 anni, si sarebbe iscritto all'Università a Roma laureandosi in Ingegneria meccanica. Partire ancora non era facile. E molte erano le cose che si dovevano lasciare alle spalle.

La Stazione Sperimentale, che, di fatto, aveva modellato Francesco, con la sua officina, i suoi laboratori, la sua splendida biblioteca tecnica, la selezione delle sementi, il dialogo col mondo agricolo e conserviero, i rapporti con l'industria meccanica, i progetti, gli studi...

La Mostra delle Conserve, ormai robusta e in carne, saldamente guidata dal Presidente degli Industriali Parmensi, Alberto Zanlari (1886-1970), il Salone degli Imballaggi, la neonata Fiera dell'Alimentazione e i numerosi rapporti internazionali avviati con Francia, Germania, Inghilterra, Spagna, Bulgaria, Polonia, Sud America, mondo arabo...

La Casa del Fanciullo "Maria Mazzarello" di cui Ada era Presidente e fondatrice, sorta, d'intesa con don Pietro Cabiati, parroco di San Benedetto dal 1946 al 1964, in via Trieste nel 1949 per accogliere i bambini di famiglie povere, e realizzata grazie all'iniziativa e all'impegno di Rita Guazzo, Rosette Rolli, Natalia Borri e altre signore sensibili della *Parma-bene* del tempo. Era quel *Paes di putén* a cui il poeta dialettale Renzo Pezzani (1898-1951) aveva dedicato una tenera lirica in *Oc luster*^{lxi}. Anche Ada aveva voluto un Ministro per la "sua" inaugurazione e l'amica Maria aveva saputo essere convincente con Lombardo, che per una iniziativa sociale si era prestato volentieri^{lxii}.

Gli amici di sempre e i nuovi che nel tempo si erano aggiunti...

Tutto questo, ed altro ancora: i ricordi legati ai luoghi e alle emozioni, i dubbi e le speranze, gli affetti antichi e attuali, dovevano ormai trovare posto in una valigia e lasciare spazio ad un orizzonte che, lungo i binari della ferrovia, si avvicinava di ora in ora: il cielo di Roma era ormai vicino.

Una spiga d'oro

Nel 1943 se ne era andata mamma Marianna e papà Eugenio l'avrebbe seguita, alla bella età di 94 anni, nel 1950. Francesco sceglie di risiedere ai Parioli, in via Civinini, non lontano dalla residenza del fratello Pietro, avvocato, Consigliere della Corte dei Conti.

Il suo lavoro al Comitato Nazionale Produttività lo porta ad organizzare seminari di aggiornamento, a commissionare studi sull'innovazione organizzativa, a tessere rapporti col mondo dell'Università e con dirigenti d'azienda creando, con l'aiuto di validi collaboratori, una sorta di Agenzia di Consulenza organizzativa e manageriale. Dalla sua scuola usciranno poi numerosi dirigenti di Società di Consulenza.

Intanto Emanuele nel 1953 aveva comperato un podere di 16 ettari nella campagna romana, in zona di bonifica, presso Ardea, per di più prossimo alla tenuta dello zio Vincenzo Adragna. Forse memore delle aspettative paterne, forse con un'idea lungimirante in testa o più semplicemente perché il destino voleva così, Emanuele aveva puntato parecchio sul suo podere: fece ristrutturare gli edifici agricoli e - fatto ancora inusuale a quell'epoca, ma l'esempio di Marasini era stato illuminante - investì in macchine agricole e attrezzature una cifra praticamente eguale a quella di acquisto.

Quanto era impegnativo il lavoro al ministero, tanto gli risultava rasserenante l'attività nella tenuta agricola: "*Con un pezzo di terra non morirei mai*" era arrivato a dire un giorno, confidandosi con la moglie.

Nel corso di un vasto lavoro di consulenza presso la Federconsorzi, Emanuele incontrerà Cirillo Magliani, poliedrica figura di imprenditore agricolo - già allievo del prof. Nazareno Strampelli (1866-1942), genetista e selezionatore di specie caratteristiche di grani duri - che nei suoi viaggi di studio legati alle specie agricole era addirittura stato in Cina, ospite di Mao. L'incontro fu felice e indusse Magliani, che voleva effettuare sperimentazioni sui grani di prima generazione, ad acquistare un podere ad Ardea, limitrofo a quello di Emanuele.

D'intesa con Magliani, Emanuele iniziò a seminare i grani sperimentali di prima generazione ricavati dai campi del vicino per verificarne la tenuta e la stabilità in seconda generazione: una coltura non estesa, ma di elevata qualità, che l'avrebbero portato, nel 1958, a meritare la *Spiga d'Oro* della Federconsorzi per il miglior grano del Lazio.

Una coppia d'altri tempi

Nel 1966, con la pensione, si concludevano quindici anni di lavoro oscuro, svolto con coscienza e tenacia a livello ministeriale, non privi di soddisfazioni personali e di successi. Ora poteva ritirarsi definitivamente in campagna e dedicarsi con maggiore impegno al podere e alla vita dei campi, alla famiglia ed ai molti nipoti.

Ada l'accompagnava ancora una volta, affascinante ed affabile come sempre. Insieme formavano una coppia che pareva uscita da un'altra epoca, garbati nei modi, schivi e riservati, uniti da un'affetto solido ma impalpabile, circondati da una serenità che rendeva la vita più lieve. Il loro amore aveva superato le brezze della primavera e il calore dell'estate, per addentrarsi nella calma dorata di un autunno che presagiva, ormai, i non lontani rigori invernali.

Francesco era tornato a Parma, che pure da lontano aveva continuato a seguire ed amare, solo nel 1967, per sottoporsi ad un intervento chirurgico all'Ospedale Maggiore. Aveva trovato la città completamente trasformata dall'espansione edilizia dei nuovi quartieri periferici, un po' acciaccata nel suo *charme*, ma ancora affascinante come una vecchia signora dell'aristocrazia. Anche la Stazione Sperimentale, che vide da lontano non osando entrare dal cancello, aveva cambiato volto e si era notevolmente ingrandita. Le Fiere, al Parco Ducale, avevano ormai occupato tutto lo spazio disponibile a ridosso del viale di circonvallazione ed Emanuele si chiese come avrebbero potuto crescere senza infrastrutture adeguate.

Rivide qualche vecchio amico - alcuni se ne erano già andati - ma la gioia dell'incontro si stemperò ben presto nella malinconia.

Apprese anche - questa volta con gioia e trepidazione - che il suo libro sulle conserve alimentari, scritto nelle buie sere di guerra, stava ora per essere tradotto in Ungherese e Polacco a vantaggio della nascente industria conserviera dei Paesi dell'Est europeo.

Il ritorno ad Ardea fu tranquillizzante e qui, tra l'organizzazione del lavoro agricolo, letture scientifiche e affetti famigliari, riprese il ritmo cadenzato delle sue giornate, mese dopo mese, stagione dopo stagione, anno dopo anno.

Un'eredità preziosa

Era una sera d'estate, sul finire di luglio. Il sole, che aveva infuocato l'aria per ore, era ormai basso all'orizzonte, d'un rosso che parve a Francesco insolito e speciale. L'aria, immobile per tutta la giornata, era resa lattiginosa dall'umidità e un sottile velo di bruma velava gli alberi che parevano incendiarsi al contatto col globo incandescente ormai sulla linea d'orizzonte.

Francesco non era uomo di ricordi. Raramente era stato sorpreso, in famiglia o sul lavoro, a ripercorrere con la memoria storie e avvenimenti della sua esistenza. Riservato come d'abitudine, pochi mesi prima - quando l'inverno addormentava ancora la terra - aveva festeggiato con una grande torta, più per far piacere agli altri che per convinzione, il suo ottantesimo compleanno. Pareva un traguardo importante. Ma i preparativi per la primavera ormai imminente lo avevano distolto dai ricordi.

Ora che il raccolto era concluso, quel sole d'un rosso opalescente e fluido sembrava rapire i suoi pensieri e spingerli a ripercorrere, come in sogno, l'intero filo di un'esistenza operosa. E

sfilavano, dinanzi agli occhi socchiusi per il riverbero, la partenza da Genova e l'approdo a New York; l'addio ad Alcamo e alla sua Isola, i volti dei compagni d'Università e il biplano di Francesco Baracca; l'arrivo a Parma e la partenza trent'anni dopo per Roma; l'Hôtel Croce Bianca e il sorriso di Ada, l'impermeabile che aveva fatto imbestialire i gerarchi locali e la tessera consegnatagli da zio Vincenzo; la prima volta che Eugenio aveva detto papà; la faccia di Manzini e Guazzo davanti al suo *separasemi*; i dipinti di Strobel alla Camera di Commercio, le scorribande di Eugenio ed Ernesto tra le casse e gli stands smontati dalla Mostra delle Conserve, le bombe, il Colonnello tedesco, la villa di Marasini, e le minacce dei partigiani e dei soldati tedeschi; l'amarezza dell'epurazione, la rinascita della Mostra, il turbinò di viaggi in Italia e in Europa, il discorso di Ivan Matteo Lombardo e i tortelli d'erbetta di sua moglie; la casa del Fanciullo e la sua *Spiga d'Oro*: tutto si fondeva in una massa iridescente che, come il sole, ormai varcava la linea tra cielo e terra.

Il 10 agosto 1976, serenamente, Francesco lasciava quella terra che tanto aveva amato, specchiandosi negli occhi della sua Ada. Lei lo avrebbe raggiunto dieci anni dopo. Se ne era andato in silenzio, senza clamori, così come aveva vissuto. Ma certo lasciava dietro di sé un raccolto insolitamente ricco e abbondante.

Non era certo un eroe, come suo nonno Enrico, ma grazie al suo impegno e al suo lavoro aveva dato un contributo fondamentale all'ammodernamento dell'industria alimentare italiana. L'innovazione tecnologica nell'industria meccanica parmense e lo stretto legame di collaborazione tra agricoltura, industria di trasformazione e settore tecnologico ne erano alcuni esempi. Il suo innato e inarrestabile spirito organizzativo aveva contribuito alla nascita e all'affermazione di quel formidabile strumento di promozione del comparto agro-alimentare che era la Fiera di Parma.

Ricercatore coscienzioso, mai aveva trascurato la divulgazione scientifica dei traguardi raggiunti e la rivista *Industria delle Conserve* della Stazione Sperimentale si era affermata, nel panorama internazionale, grazie alla sua autorevolezza e serietà.

Era sempre rimasto fedele al suo spirito laico e aveva fedelmente servito il suo Paese, in guerra e, soprattutto, in pace, contribuendo, dal suo osservatorio al Comitato Produttività, alla crescita organizzativa e all'aggiornamento e formazione dei quadri dell'Industria Alimentare italiana.

Con gli occhi costantemente vòlti al domani, Francesco Emanuele aveva saputo trasformare il proprio tempo. E la storia non se ne sarebbe dimenticata.

NOTA

I fatti qui narrati sono il frutto di una attenta ricostruzione storica effettuata sulla scorta di documenti e notizie note e sulla memoria orale dei figli di Francesco Emanuele, Eugenio ed Ernesto. Eventuali imprecisioni o inesattezze, peraltro del tutto involontarie, dovute a testimonianze orali o ad ambientazioni di contorno, non inficiano la veridicità della narrazione nel suo complesso.

Un ringraziamento del tutto particolare a Ernesto ed Eugenio Emanuele, figli di Francesco e Ada, per la preziosa collaborazione e disponibilità dimostrate nel corso della stesura e revisione della presente ricerca.

ⁱNote

D. PORZIO, in *Partono i bastimenti*, a c. di P. Cresci e L. Guidobaldi. Milano, Mondadori, 1980.

ⁱⁱ R.D. 2 luglio 1922, n. 1396; Vedi anche: *Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari*. Parma, Silva, 1986; *La Stazione sperimentale per l'industria delle Conserve Alimentari in Parma*, in *Parma Economica*, 3, 1981, pp 52-54.

ⁱⁱⁱ C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{iv} *Parentela provvidenziale in Il 6 aprile 1860 in Alcamo*. Alcamo, Tip. Segesta, 1910.

^v *Dati e notizie in Il 6 aprile 1860 in Alcamo*. Alcamo, Tip. Segesta, 1910; lettera autografa 11 aprile 1861 del Colonnello Palizzolo.

^{vi} *Album storico-artistico: Garibaldi nelle Due Sicilie ossia Guerra d'Italia nel 1860*. Scritta da B.G. con disegni dal vero... .Milano, Fratelli Terzaghi, 1865.

^{vii} Per tutti è da ricordare: E. EMANUELE, *Lezioni di agraria ad uso degli Istituti tecnici*. Remo Sandron editore.

^{viii} *Prime notizie intorno alla fillossera delle viti e alle viti americane ad uso degli agricoltori*. Firenze, 1888; F. SAHUT, *Le viti americane, loro innesto e potatura*. Casale, Cassone, 1890.

^{ix} Museo Storico di Pinerolo dell'Arma di Cavalleria, Sezione "Cavalieri Aviatori".

^x A.J. JUDGE, *A History of the canning industry. The canning trade*. Westminster MD, Judge & Sons, 1914; D.K. TRESSLER, *Fruit and vegetable Juice Production*. New York, AVI, 1954; W.A. GOULD, *Tomato production, processing and quality evaluation*. Westport, AVI, 1983.

^{xi} L. AGNELLO, *Francesco Cirio*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*. Roma, 1981, vol XXV, pp 807-12.

^{xii} RITA CAPRA, *L'industria a Parma (1860-1915)*, II, in "Parma Realtà", 16(1973), pp. 71-72; PATRIZIA BARBUTI, *La formazione dell'industria nel Parmense dal 1900 al 1920*, tesi di laurea, Università degli Studi di Parma, Facoltà di Economia e Commercio, rel. prof. FRANCO SAVI, a.a. 1981-82, pp. 102-112; ; § U.DELSANTE, *Fucine nei borghi*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{xiii} Come si rileva da un'inserzione pubblicitaria apparsa in NESTORE PELICELLI, *Guida commerciale di Parma e Provincia*, Zerbini & Fresching, Parma, 1913. La ditta è l'unica di Parma ad essere menzionata nell'elenco delle principali fabbriche italiane di macchine per pastifici che compare in RENATO ROVETTA, *Industria del pastificio*, 3^a ed., Hoepli, Milano, 1929, p. 20.

^{xiv} U.DELSANTE, *Fucine nei borghi*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{xv} Tradizionalmente la data di inizio della ditta è indicata nel 1877, che però è la data di nascita di Tito (19.11.1877); forse ad iniziare l'attività a livello artigianale fu il padre, ma non ne abbiamo traccia nella documentazione dell'epoca, se non dagli anni Venti del Novecento.

^{xvi} P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, pp 20-23.

^{xvii} SONIA MORONI (a cura di), *Pietro Carnerini*, Comune di Traversetolo, Tecnografica, Parma, 1993, pp. 29-32.

^{xviii} U. DELSANTE, *Fucine nei borghi*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{xix} LUIGI CORTELLINI, *Parma. Industria e commercio*, Ed. Lodi, Parma, 1953, pp. 40-41; CORRADO CORTI, *La scomparsa di Oreste Luciani pioniere dell'industria meccanica*, in GP, 26.9.1974, p. 4; FELICE GABBA, *La dimensione economica*, in FRANCO GENNARI DANERI (coord. di), *Il processo di industrializzazione a Parma tra '800 e '900*, Comune di Parma, Tecnografica, Parma, 1992, pp. 24-25, 34; *Come eravamo*, in "Qui Parma", 1.10.1993, p. 12 (con foto di gruppo dei titolari e dipendenti nel 1934); ALESSANDRO SAGUATTI, *Parma fra le due guerre nel quadro delle vicende economiche nazionali*, in "Parma Economica", 2 (1994), p. 39; § U.DELSANTE, *Fucine nei borghi*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{xx} U.DELSANTE, *Fucine nei borghi*, in *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{xxi} U. DELSANTE, *Per una storia dell'industria conserviera a Parma* in, *Il pomodoro è colto*, a c. di M. Dall'Acqua. Parma, Step, 1983.

^{xxii} U. MUTTI, *Carlo Rognoni: un pioniere dell'agricoltura parmense*, in ASPP XXXV, 1983, Parma, 1983; L. ALFIERI, *Rognoni, il pioniere dell'"oro rosso"*, in GP 1999, 7 mag., p 9; *L'agronomo umanista*, in GP 1999, 9 mag., p 8; *Con Carlo Rognoni maturò il pomodoro*, in *Giornale di Parma*, 1999, 18 mag., p 3.

^{xxiii} *Lodovico Pagani e l'industria del pomodoro*, in *La Giovane Montagna*, 1939, 15 nov.

^{xxiv} V. ZANICHELLI, *Lodovico Pagani e l'industria del pomodoro*, in *La Giovane Montagna*, 40 (1939), n. 11, p 3; G. SAVAZZINI, *Agronomo parmense del secolo scorso: Carlo Rognoni*, in *Aurea Parma*, 31, (1947), pp 82-87 con ritratto.

^{xxv} G. ZANETTI, *Le fabbriche di conserva di pomodoro*. Piacenza, Farnese per Banca di Piacenza, 1990.

^{xxvi} P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, pp 163-165.

- ^{xxvii} G. GONIZZI, a c. di, *Parma Anni '50*. Parma, PPS per Gruppo Giovani Industria, 1997; P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998; A. CAPATTI, *Pomi d'oro*. Parma, Mutti, 1999.
- ^{xxviii} 1896-1996 *Cento anni di storia Rodolfi*. Parma, PPS, 1996; G. GONIZZI, a c. di, *Parma Anni '50*. Parma, PPS per Gruppo Giovani Industria, 1997; P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998.
- ^{xxix} R. PIANTELLA, *Memoriale in occasione del centenario della fondazione della ditta Pezziol: 1840-1940*, in P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, pp 137-141.
- ^{xxx} *I 25 anni dell'Althea*. Parma, 1957; G. GONIZZI, a c. di, *Parma Anni '50*. Parma, PPS per Gruppo Giovani Industria, 1997; P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998. *Le notizie sono ricavate in buona parte dalla documentazione dell'archivio delle pubbliche relazioni dell'Althea consultato nel 1997*.
- ^{xxxi} *L'industria italiana delle conserve alimentari*, 1930.
- ^{xxxii} P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998.
- ^{xxxiii} CCIAA Parma, *Libro matricola degli esercenti*, Parma, 1898-1916; dal 1916 al 1919 l'attività muta in "Esercizio drogheria" e si sposta in strada Garibaldi 82. Cessa nel 1919.
- ^{xxxiv} A. CURTI - B. MOLOSSI, *Parma anno zero*. Parma, Step, 1982, p 200; F. MARCHESELLI - T. MARCHESELLI, *Dizionario dei parmigiani*. Parma, Benedettina, 1997, p 299.
- ^{xxxv} ASCPR, *Censimento 1911*. Foglio di Famiglia n. 13, Parma, Strada Garibaldi 66.
- ^{xxxvi} CIREA, *Libri parrocchiali della Provincia di Parma*. Parrocchia di S. Alessandro, 1929. Microfilm.
- ^{xxxvii} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{xxxviii} S. ADORNO, *Parmigiano e conserva di pomodoro. L'Associazione Agraria di Parma tra produttori e trasformatori (1900-1915)*, in "Padania, storia cultura istituzioni", Ferrara-Torino, 1 (1987), p. 87; *Daniele de Strobel e la Sala Conferenze della Cassa di Risparmio (già Sala del Consiglio della Camera di Commercio) 1924-1925*, a c. di U. Delsante e G. Gonizzi. Parma, PPS, 1995.
- ^{xxxix} *Daniele de Strobel e la Sala Conferenze della Cassa di Risparmio (già Sala del Consiglio della Camera di Commercio) 1924-1925*, a c. di U. Delsante e G. Gonizzi. Parma, PPS, 1995.
- ^{xl} G. CAPELLI, *Architetto dimenticato*, in *GP* 1998, 6 lugl., p 15.
- ^{xli} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{xlii} A. MINARDI, *Il Duce a Parma*, in *La Fiamma*, I (1941), 15 ott., p 52; ripubblicata in *Il Duce a Parma*. Parma, PPS, 1993.
- ^{xliii} *La prima Mostra Nazionale delle Conserve Alimentari inaugurata dal Sottosegretario alle Corporazioni*, in *Corriere Emiliano*, 1942, 2 sett., p 3.
- ^{xliv} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{xlv} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{xlvi} *L'apertura dei lavori del I Convegno Scientifico-Tecnico per le conserve alimentari*, in *Corriere Emiliano* 1942, 19 sett., p 2; F. EMANUELE, a c. di, *Atti del I° Convegno Scientifico-Tecnico per le conserve alimentari. parma, 18-19-20 settembre 1942*. Parma, Stazione Sperimentale - Mostra delle Conserve, 1942.
- ^{xlvii} *Il convegno sui succhi di frutta in programma domani alla Mostra*, in *GP* 1955, 27 sett., p 4; *Oggi il convegno sui succhi di frutta*, in *GP* 1955, 28 sett., p 4.
- ^{xlviii} F. EMANUELE, *Industria delle conserve*. Milano, Hoepli, 1944, p 361.
- ^{xlix} F. MORINI, *Parma in Camicia Nera*. Parma, Zara, 1987, p 193; *Corriere Emiliano*, 1941, 17 giu. p 2.
- ^l *La Fiamma*, 1934, 15 sett.; G. SAVAZZINI, *Il Caseificio Scuola*, in *CE* 1939, 27 ott., p 2; P. MELISSARI, *Corridoni, nel XXVI anniversario della morte*. Numero Unico, Parma, Ferrari, 1941, p 42; A. CURTI, B. MOLOSSI, *Parma anno zero*. Parma, Step, 1982, p 17; E. COCCONI - M. CLIVIO, *Parliamo un po' di Sorbolo*. Sorbolo, Spazio Libero, 198., pp 239-240.
- ^{li} A. CURTI, B. MOLOSSI, *Parma anno zero*. Parma, Step, 1982, pp 17, 59-60.
- ^{lii} A. CURTI, B. MOLOSSI, *Parma anno zero*. Parma, Step, 1982, pp 59-60.
- ^{liii} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{liv} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{lv} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{lvi} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{lvii} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{lviii} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.
- ^{lix} C. PEQUOD, *Per una storia dell'Ente Fiere di Parma*, in G. GONIZZI, a c. di, *Anni di latta. Tecnologie, Uomini, Aziende e Fiere per le conserve agro-alimentari a Parma*. Parma, Grafiche Step per Ente Fiere, 1995.

^{lx} *Il Ministro Lombardo inaugurerà la quinta mostra delle conserve*, in GP 1950, 4 sett., p 4; *L'industria conserviera di 12 Paesi in rassegna da venerdì al Parco Ducale*, in GP 1950, 5 sett., p 4; *Alla Mostra: venerdì Lombardo, ieri Simonini*, in GP 1950, 11 sett., p 4.

^{lxi} R. PEZZANI, *Al paes di putén* in *Oc luster*. Parma, 1950, p 115.

^{lxii} *Miracoli della carità*, in GP 1949, 1 gen., p 2; *Nel Villaggio del Fanciullo suona la campana*, in GP 1949, 12 giu., p 2; *Visita del Prefetto al Villaggio del Fanciullo*, in GP 1949, 21 giu., p 2; *Il presidente della C.R. al "Villaggio del Fanciullo"*, in GP 1950, 8 lug., p 2.