

LA ZAPPA E LA CALDAIA

I pionieri della coltivazione del pomodoro e dell'industria conserviera nel Parmense (1860-1910)

Ubaldo Delsante

Vorrei iniziare con un breve ricordo personale. Siamo a Gaiano, nell'agosto 1945. Qui un agricoltore, che aveva installato nella casa colonica del suo podere una piccola fabbrica di concentrato di pomodoro, mentre ancora, si può dire, risuonano sotto la barchessa i passi cadenzati dei soldati tedeschi che si avviano al campo di concentramento di Pontescodogna, prova a rimetterla in funzione. E in una grande caldaia di rame fa bollire il pomodoro e lo concentra fino a produrre la salsa nera. Alcune donne stendono la pasta profumata sopra delle tavole di legno e le appoggiano sopra dei carrelli da miniera o da fornace, raccattati chissà come fra i residuati bellici, che vengono fatti scorrere sui binari sistemati nei campi, tra una piantata e l'altra, a prendere il sole; poi con delle spatole di legno ne fanno dei pani, color mogano scuro, della consistenza di stucco, di vario peso e li avvolgono nella carta oleata, pronti da commercializzare nei negozi. Una parte del concentrato viene anche messa in grossi fusti di legno e venduta all'ingrosso. Ero un bambino, allora, ma ricordo molto bene che, come i miei compagni di giochi, anch'io non vedevo l'ora che i carrelli fossero finalmente liberi per spingerli e saltarci sopra come se fossero giostre.

Ma la memoria è una cosa e la storia è un'altra, e quindi cercherò di dare un significato e un valore storico a questo episodio. Esso dimostra come la guerra, quasi come una “macchina del tempo” a ritroso, avesse provocato un duplice ritorno ai primordi dell'industria conserviera: il primo è quello tecnologico, si ricorre cioè a metodi antiquati, non potendo disporre, a poche settimane dalla fine delle ostilità, di apparecchiature moderne; l'altra è di tipo organizzativo, poiché di nuovo fa confluire su di un solo imprenditore le figure del produttore e del trasformatore, che ormai si stavano nettamente differenziando.

Chiudo subito questo *Amarcord* e ritorno appunto ai primordi, cioè all'epoca in cui - siamo poco dopo la metà dell'Ottocento - si passa dalla produzione casalinga alla produzione industriale o, meglio, protoindustriale, di conserva in pani o imbottigliata secondo il metodo escogitato ai primi del secolo per conservare i cibi per l'*Armée* durante le guerre napoleoniche.

Il pomodoro proveniva dall'America meridionale, insieme alla patate, al mais, al tabacco, alle melanzane e ai peperoncini, oltre che a diversa frutta esotica, ma venne ritenuto inutile o addirittura dannoso per l'alimentazione e quindi venne utilizzato quale pianta ornamentale. Soltanto alla fine del Settecento e nei primi decenni dell'Ottocento comincia ad entrare in qualche rara ricetta di cucina crudo o bollito e quindi in qualche modo concentrato, sia pure in via del tutto domestica, come testimonia uno scritto del 1811 del conte Filippo Re. Il primo ricettario a stampa che accenni alla salsa di pomodoro è del 1839 ed è dovuto a Ippolito Cavalcanti, che descrive in dialetto napoletano i “*vermicelli con le pommadore*”, ma non ancora la pizza, e precede di un anno soltanto la famosa ricetta dei ravioli alla genovese, con salsa di pomodoro, di Nicolò Paganini. La salsa di pomodoro entrò piuttosto lentamente nei ricettari e si dovrà attendere la produzione industriale per una sua diffusione più ampia.

Sulla scia degli studi scientifici di Nicolas Appert e di Justus von Liebig, fu Francesco Cirio ad iniziare a Torino, nel 1856 la produzione di conserve alimentari, ma la sua prima fabbrica di concentrato di pomodoro seguirà vent'anni dopo, nel 1875, in Campania, per opera, del tecnico parmigiano Lamberto Gandini e dell'industriale locale Pietro Rovetta.

Appert nel 1810 aveva vinto un premio di 12 mila franchi messo in palio dal Governo francese per l'invenzione di un nuovo metodo per la conservazione degli alimenti, idoneo a fornire la marina militare e l'esercito di cibi conservati, migliori dei soliti pesci e carni essiccate. Appert praticava la conservazione dei cibi in recipienti di vetro immersi in acqua bollente, dedicando molta cura alla resistenza del recipiente e alla tenuta di speciali tappi di sughero. Nella storia delle conserve alimentari l'anno 1810 rappresenta una data molto significativa. Nello stesso anno l'inglese

Peter Durand brevettava in Inghilterra un contenitore metallico rivestito di stagno, più pratico del recipiente di vetro. Soltanto nella seconda metà dell'Ottocento, però, si giunse a dare una spiegazione scientifica del processo Appert grazie agli studi di Pasteur, mentre la tecnologia compiva notevoli progressi in materia e la produzione di alimenti conservati, ormai prevalentemente in contenitori di latta stagnata sterilizzati mediante il calore, si diffondeva rapidamente in tutto il mondo. Ai primi del Novecento, con l'utilizzo delle *boules* e dei concentratori, si giungerà alla più conveniente e sicura produzione sottovuoto.

Carlo Rognoni (1829-1904), che era egli stesso coltivatore nel suo podere *la Mamiana* di Panocchia, studiò per primo il pomodoro e la sua coltivazione, la sperimentò con la collaborazione di un bravo agricoltore di Vigatto, certo Giuseppe Ferrari, ne ricavò la qualità più adatta, chiamata *Ladino* di Panocchia, ne portò la coltura in pieno campo e l'introdusse nella rotazione agraria biennale in associazione al granturco o al frumento negli appezzamenti ricchi di acque per l'irrigazione. Le pianticelle venivano coltivate in filari di paletti detti *porche* con filo di ferro di sostegno, sistema chiamato *alla genovese*, rimasto in uso a lungo finché non venne soppiantato dall'utilizzo di mezzi meccanici. Parallele sperimentazioni avvenivano nel podere dell'Istituto Tecnico, sulla strada di Mariano, oggi via Bizzozero, e il loro esito economico veniva periodicamente pubblicato da Rognoni. Lo stesso nel 1874 fondò una società di agricoltori per la preparazione della conserva di pomodoro. Scopo della società era di risolvere i problemi che fin dall'inizio colpiscono il nascente settore conserviero; tra l'altro, si dice testualmente negli atti, di voler “*riparare ai mali cagionati da coloro che, avidi dei disonesti guadagni, contraffanno le conserve di pomodoro mettendo in discredito quelle che si fabbricano nella nostra provincia*”. Dunque, vi erano, già allora, tentativi di sofisticazione, che si ripresenteranno ancora nel 1902, quando dodici fabbricanti rivolgeranno un appello alla Camera di Commercio perché solleciti gli organi competenti ad intervenire contro negozianti siciliani, che offrono concentrato palesemente adulterato.

Nel settembre 1876 Rognoni ottenne la medaglia d'argento nel Concorso Agricolo Regionale di Reggio Emilia e lusinghiere parole di lode quale “*precursore e apostolo*” nella relazione ministeriale dello stesso concorso. Fondò anche il *Bollettino del Comizio Agrario Parmense* quale veicolo di diffusione delle sue esperienze ed innovazioni agronomiche e lo diresse dal 1870 fino al 1902. All'Esposizione Universale di Parigi del 1878 il Comizio Agrario presentò conserva e salsa di pomodoro in pani e in vasi di cristallo. Nel 1894 Rognoni presentò un progetto di legge al Ministero di Agricoltura Industria e Commercio per la tutela della fabbricazione e della vendita delle conserve e salse di pomodoro per impedirne la contraffazione.

Rognoni riuscì ad ottenere fino a 500 quintali di pomodoro per ettaro, che tradotti in reddito corrispondevano mediamente a 1000-1500 lire per ettaro. Anche quei coltivatori che non raggiungevano i risultati ottimali di Rognoni potevano comunque ricavare un reddito nettamente superiore a quello dei cereali anche prima del crollo dei prezzi di questi sui mercati internazionali. Inoltre il pomodoro risultava, nel sistema della rotazione, una coltura miglioratrice dei terreni, per cui la produzione a grano dell'anno successivo si incrementava sensibilmente. Attorno al 1880 la caduta dei prezzi dei cereali, che giungevano ormai in Europa dall'America con grandi bastimenti a vapore, spinse il mondo rurale parmense a cercare nuove coltivazioni che ne rimpiazzassero la scarsa redditività. Fu allora che l'attenzione per la coltura del pomodoro da pura curiosità si trasformò in scelta precisa negli indirizzi agricoli dell'economia parmense. La crisi cerealicola aveva quindi accelerato una scelta che gli agricoltori stavano maturando con maggior lentezza.

Questo elevato rendimento era poi sinergizzato da un nuovo sistema contrattuale, un cottimo che frazionava il tradizionale podere in piccoli appezzamenti di 2 o 3 biolche per affidarlo a tanti cottimini che con la forza-lavoro della loro famiglia erano in grado di far fronte alla coltivazione del pomodoro per superfici di quell'entità. Il pomodoro richiedeva infatti un notevole impegno di lavoro e di mezzi: un'aratura profonda, una concimazione abbondante con fertilizzanti naturali e chimici, un'impalcatura di sostegno, una sarchiatura ed una rincalzatura nel corso della crescita dell'ortaggio

unitamente ad un'abbondante irrigazione. Infine, la stessa raccolta dei pomodori avveniva con la mobilitazione di tutta la forza-lavoro della famiglia.

Tra i primi che si unirono a Rognoni nella coltivazione del pomodoro, nella fabbricazione della conserva e nella sua diffusione anche all'estero, sono da ricordare Lodovico Pagani (1874-1927), Brandino Vignali (1868-1944), Giuseppe Scarica e inoltre Razzetti, Adorni, Valla, i fratelli Cerdelli di Torrechiara e altri.

In seguito altri agronomi, come Stanislao Solari, Antonio Bizzozero (1851-1934) e i suoi seguaci della Cattedra ambulante di agricoltura, come Bertani Tomei, Nullo Bendandi, Carlo De Carolis e Fabio Bocchialini, si impegnarono nella diffusione tramite articoli sulle riviste di categoria e nell'insegnamento diretto ai coltivatori delle pratiche di concimazione, preparazione del terreno e semina del pomodoro in aggiunta o in alternativa alle coltivazioni granarie e foraggere. In verità Solari non si occupò direttamente della coltivazione del pomodoro, ma propugnando l'irrigazione, la concimazione e il mutamento delle rotazioni agrarie ne pose le premesse. Lo fecero invece i suoi allievi, specie quelli menzionati, che prestarono la propria attività nella Cattedra ambulante. L'interessamento della Cattedra ambulante fu immediato. Come scrisse Cornelio Guerci nel suo volume sulle *Istituzioni agrarie della provincia di Parma*, già nel 1893, il primo anno di attività della Cattedra, la quarta conferenza di Bizzozero venne proprio dedicata alla coltivazione del pomodoro. La linea tenuta dalla Cattedra ambulante fu quella del campo dimostrativo, piuttosto che del campo sperimentale caratteristico dell'Istituto Tecnico e del Comizio agrario. I tecnici della Cattedra, in sostanza, tendevano a recarsi sul posto, dovunque i contadini li chiamassero o li ospitassero, più che convocare gli agricoltori nella propria sede. In un articolo apparso su *L'Avvenire agricolo* del settembre 1893, Bizzozero incoraggia “*le piccole industrie campestri*”, come la produzione di tessuti, l'intreccio di vimini, l'apicoltura, la costruzione di piccoli attrezzi in legno e, infine, anche la lavorazione della frutta e degli ortaggi per la produzione di conserve, tra cui quella di pomodoro. Ma ancora il giovane tecnico, da poco a Parma, non riesce a conferire una connotazione che vada oltre il passatempo, utile fin che si vuole, ma economicamente irrilevante, alla sua esortazione, che, almeno per ora, relega al mondo femminile e casalingo.

Ma ben presto diventerà un convinto assertore della coltivazione del pomodoro a scopo industriale. Già nel 1894 i consulti dedicati dalla Cattedra ambulante alla coltivazione del pomodoro sono 10 in provincia: due a Sala Baganza, Collecchio e Felino e gli altri a San Lazzaro, Golese, Cortile San Martino e Torrechiara; l'anno successivo saranno otto, nelle medesime località o viciniori. La concimazione del pomodoro e i trattamenti preventivi sulla pianta e sul frutto per difenderli dai parassiti sono i principali argomenti discussi. Contemporaneamente anche l'organo di stampa della Cattedra ambulante e del Consorzio Agrario, *L'Avvenire Agricolo*, intensifica gli articoli sull'argomento, in particolare sulla lotta antiparassitaria e sulla concimazione.

La Cattedra Ambulante di Langhirano, tra il 1905 e il 1907, diresse esperimenti di concimazione e semina del pomodoro nei poderi dei fratelli Bergonzi, di Domenico Barbieri, dei fratelli Cerdelli e di Eugenio Costa di Panocchia. Nella sua relazione sugli esiti di questi tentativi, il prof. Bertani Tomei menziona, tra i primi sostenitori della rotazione agraria, nella quale il pomodoro teneva il posto della melica, gli studi di Solari e di Bizzozero, ma non quelli di Rognoni. Naturalmente non è una dimenticanza, ma il segnale che permaneva traccia, anche dopo la morte dell'agronomo di Panocchia, del vecchio dissidio tra Comizio Agrario e Cattedra Ambulante.

Nel 1913 Bizzozero arriverà a scrivere: “*State pur certi che i maccheroni al sugo con pomodoro ed il risotto al pomodoro, col relativo condimento di burro di pura panna e Parmigiano stravecchio, diverranno due istituzioni mondiali*”.

Francesco Barbuti, nella sua *Monografia dell'agricoltura parmense, compilata per incarico della Giunta Parlamentare per l'inchiesta agraria* - più nota come Inchiesta Jacini - pubblicata nel 1880, nel capitolo dedicato alla *Descrizione delle culture*, tra le *Altre piante alimentari diffusamente coltivate*, menzionò brevemente il pomodoro. Poiché Barbuti non era un agronomo, ma un avvocato e giornalista, è presumibile che si sia rifatto a precedenti scritti di Rognoni. “*La coltivazione del*

pomodoro - scrisse Barbuti - crebbe notevolmente in questi ultimi anni nella nostra pianura ma più specialmente nel circondario di Parma, nei terreni lungo l'Emilia dotati di irrigazione. Oltre al forte consumo che se ne fa preso ogni classe di cittadini, se ne esporta anche al di fuori, senza contare la grande quantità che viene cotta e ridotta in conserve". In poche parole, Barbuti ci dice dunque che l'utilizzo del pomodoro è in parte domestico e locale, ma che viene anche commercializzato fresco fuori provincia; e inoltre che viene prodotta una non meglio precisata conserva. Le cifre del movimento sono indicate negli allegati dell'opera di Barbuti. Dalla stazione ferroviaria di Parma nel 1878 sono partiti 1.668 quintali di pomodori e ne sono arrivati 198; da quella di Castelguelfo 156 quintali sono stati spediti e nessuno arrivato; da quella infine di Borgo San Donnino il traffico è limitatissimo, segno che la coltivazione in quella zona è scarsa o assente: 2 quintali spediti contro 32 pervenuti. Nella tabella manca qualsiasi cenno ad un eventuale traffico commerciale riguardante la conserva.

Passando a trattare dei *Sistemi di coltivazione a rotazione*, Barbuti spende una parola a favore delle irrigazioni, che risultano *"vantaggiosissime (...). Per esse l'erba spagna, il popone, il pomo d'oro e molte piante ortensi si sostituiscono al gran turco ed ai cereali nei campi. Anche i redditi di seconda produzione (...) che si raccolgono dopo il frumento, non sarebbero possibili quando non si fosse favoriti dal benefico concorso delle acque irrigatorie"*.

Nel capitolo *Istruzione tecnica ed incoraggiamenti*, il relatore infine attribuisce il merito dei miglioramenti intervenuti nei sistemi di coltivazione all'Istituto Tecnico ed al Comizio agrario presieduto da Carlo Rognoni, la cui attività *"contribuì a scuotere diversi nostri agricoltori e ad invogliarli a seguire i progressi loro designati nell'arte. Sventuratamente - si rammarica Barbuti - costituiscono costoro il minor numero, perché i più non apprezzano o non possono"* mettere in pratica tali insegnamenti per mancanza di capitali.

Occorre pure dare un accenno al problema finanziario, cioè alla bassa capitalizzazione che attanagliava l'agricoltura parmense nella seconda metà dell'Ottocento, ed alla quale faceva cenno anche Barbuti nella sua monografia per l'Inchiesta Jacini. All'epoca il credito agrario non era esercitato né dalle banche ordinarie né dalle Banche Popolari e dalle Casse di Risparmio, pertanto i contadini erano costretti a far ricorso agli usurai, col risultato di aumentare anno dopo anno i debiti. Soltanto a partire dagli anni Novanta l'azione combinata tra Cassa di Risparmio, Consorzio Agrario e Casse Rurali, i capitali poterono affluire all'agricoltura a tassi contenuti e consentire ai proprietari e agli affittuari di ottenere dall'annata agraria un surplus finanziario da impiegare nell'industria conserviera o in quella casearia.

Già nei primi anni del Novecento l'industria conserviera andò orientandosi verso forme societarie. Talvolta si trattava di società in nome collettivo o in accomandita semplice nelle quali i soci erano gli stessi fondatori e i loro familiari, ma più spesso erano vere e proprie società anonime, con finanziatori, soci e dirigenti provenienti dalle classi della borghesia intellettuale (avvocati, ingegneri, docenti universitari), della vecchia nobiltà terriera e non più soltanto dal mondo contadino.

Consapevoli dell'importanza del fattore capitale nello sviluppo economico dell'agro-alimentare, gli stessi agrari, nel 1908, all'indomani del drammatico sciopero nelle campagne, fondarono una propria banca, la Banca Cooperativa dell'Associazione Agraria, nella quale entrarono come soci gli stessi personaggi interessati non soltanto all'agricoltura in via diretta, ma anche all'industria di trasformazione, alle nascenti aziende municipalizzate e alla politica degli enti locali, creando un intreccio costellato anche di scandali, destinato a perdurare fino al primo dopoguerra, quando, nel 1923 fallì la Banca Agraria e scomparvero i principali protagonisti di quelle vicende. Il nascente regime fascista darà poi tutt'altro assetto, più centralizzato, sia al settore agricolo sia a quello di trasformazione e infine a quello del credito, dove le iniziative locali, a causa della complessità delle normative introdotte, non ebbero più un loro spazio a vantaggio degli istituti di credito preesistenti già avviati in questo processo accentrato e dirigista.

Stanislao Solari si preoccupò soprattutto dell'impoverimento del terreno, anzi del suo esaurimento, in conseguenza del protrarsi delle coltivazioni cerealicole. I quattro elementi indicati da lui che

dovevano essere ogni anno di coltivazione ripristinati erano il fosfato, la potassa, la calce e l'azoto. Per i primi tre non si poteva che procedere con i concimi naturali e chimici. I fosfati erano prodotti anche da una fabbrica di Fontevivo, mentre il *guano* proveniva in Europa fin dal 1840 a mezzo piroscrafo dal Perù. Per restituire azoto al terreno, invece, rifacendosi in questo a Liebig, consigliava principalmente la rotazione con le leguminose, che ottenevano ciò che Solari chiamava "l'induzione gratuita". Per lui l'agricoltura non doveva essere un'industria estrartrice, ma doveva diventare un'industria assolutamente trasformatrice, la prima anzi di tutte le industrie.

Nel 1900 i Salesiani diedero vita ad una istituzione destinata a prosperare, la Scuola Agraria (corso complementare della Scuola Professionale), trasferita a Montechiarugolo nel 1918 e intitolata a "Stanislao Solari", ideale continuazione della prima scuola solariana di agricoltura e dell'opera di don Baratta. La coltivazione del pomodoro, che nel ciclo della rotazione agraria otteneva un effetto analogo a quello delle leguminose, venne inserita fin dall'inizio nel secondo dei tre anni di corso.

Le ricerche, scientifiche o empiriche, per ottenere le varietà di sementi più idonee ai diversi tipi di terreni e maggiormente redditizie non ebbero mai sosta. Una base strutturale alle sperimentazioni venne conferita all'indomani della Grande Guerra da Bizzozero, il quale, presso il Consorzio Agrario, istituì l'Ufficio Tecnico Sementi, tra i primi in Italia assieme a quelli di Cremona e di Lodi. Diretto dal dott. Carlo Bianchi e poi dal dott. Carlo Cozzani, l'Ufficio di Parma, ovviamente, non si occupava soltanto di pomodoro, ma anche degli altri prodotti tipici della zona, grani innanzitutto, ma anche cipolle e leguminose. Una prima selezione avveniva meccanicamente, quindi era completata con analisi di laboratorio, in collaborazione anche con la Stazione Sperimentale di Lodi e l'Istituto di Allevamento Vegetale di Bologna. Negli anni Trenta l'Ufficio del Consorzio Agrario di Parma, che effettuava le proprie sperimentazioni in un campo della succursale di Fidenza e in un podere di San Pancrazio, individuò tre nuove razze indicate con i numeri "quindici", "ventuno" e "trentanove". La "quindici" era indicata per terreni permeabili poco profondi ed irrigui della nostra alta pianura. La "ventuno" per terreni profondi e fertili e infine la "trentanove" per terreni poco fertili. La prima era ricavata dalla selezione della locale varietà impura *Ladino* di Panocchia, quella già utilizzata da Rognoni; le altre due erano originate dalla selezione di un incrocio spontaneo *Ladino* e *Pierette*, individuato dal prof. Cesare Samoggia. Queste razze ebbero una larga diffusione e ottennero ottimi risultati, superando in alcuni casi la produzione di 600 quintali per ettaro.

Più rivolta al servizio scientifico dell'industria, invece, la Stazione sperimentale delle conserve, fondata a Parma con il R.D. 2 luglio 1922, n. 1396 - per iniziativa di Comune, Provincia, Consorzio Industriali, Cassa di Risparmio, Banca dell'Associazione Agraria, Camera di Commercio e grazie all'appoggio dell'on. Giuseppe Micheli e del prof. Antonio Bizzozero - il cui scopo era, ed è tuttora, quello di "*promuovere con indagini, studi, ricerche, analisi, il progresso tecnico dell'industria conserviera e di curare il perfezionamento del personale tecnico addetto alla stessa industria*". Oltre che le industrie alimentari, alla Stazione sperimentale si rivolgono anche i produttori di contenitori, vernici e bande stagnate utilizzate dall'industria stessa.

Per quanto riguarda il settore delle conserve di pomodoro, le industrie sorsero dapprima nei luoghi stessi della coltivazione e per iniziativa dei proprietari dei fondi rustici. Secondo i dati ministeriali, nel 1890 erano attivi in provincia 16 opifici, dei quali soltanto due erano in comune di Parma e gli altri erano nei comuni di Cortile San Martino, Langhirano e Felino, che ne contava ben 12, cioè il 75 per cento di tutta la provincia. Essi disponevano complessivamente di 35 caldaie a fuoco diretto e occupavano 76 operai (59 uomini, 15 donne e due fanciulle sotto i 15 anni) producendo mediamente 535 quintali di conserva nera in pani all'anno. La lavorazione avveniva introducendo i pomodori in sacchi di tela, che venivano schiacciati sotto una rudimentale pressa azionata a mano per eliminare il liquido. La polpa veniva passata nei bigonci attraverso grandi setacci di rame, quindi bollita sul fuoco a legna, rimescolandola con lunghe pale di legno, infine veniva fatta asciugare al sole, e, come già accennato, l'estratto veniva confezionato in pani. "*I pomodori* - si legge nella relazione ministeriale - *provengono in parte dai fondi dei proprietari*

stessi delle fabbriche e in parte sono acquistati sul luogo o nei comuni vicini; la conserva prodotta si vende nella provincia e anche in altre del Regno, specialmente dell'alta Italia”.

È probabile che le caldaie e le altre ancora semplici macchine utilizzate da queste fabbriche fossero costruite da fonderie e officine locali, sebbene la menzionata indagine ministeriale non lo dica espressamente. Essa elenca diverse officine, situate significativamente a Parma e a Felino, che lavoravano il rame e costruivano torchi e caldaie, sia pure genericamente per usi diversi.

Tra le officine meccaniche esistenti all'epoca, sicuramente si dedicarono in parte anche alla produzione di caldaie per l'industria conserviera in città i laboratori di Luigi Ferrari, poi Cugini e Mistrali, di Giovanni Centenari, di Bartolomeo Ballari, poi di Oreste Rossi, dei Manzini e più tardi quella di Oreste Luciani. In provincia quelle di Ettore Ghizzoni di Panocchia, di Pierino Reviati di Felino e di Pompeo Simonazzi a Baccanelli.

Legata strettamente all'industria conserviera era 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.

All'inizio del secolo le tecniche si affinarono con l'introduzione delle caldaie a vapore o *boules*, importate dapprima dalla Francia e poi prodotte sul posto dalle industrie meccaniche parmensi, per cui la bollitura avveniva sotto vuoto e la conserva veniva inscatolata in lattine: ciò richiedeva, di conseguenza, una maggiore disponibilità finanziaria da parte delle industrie.

Antonio Saltini ha messo in rilievo *“il ceto degli affittuari, gli autentici operatori capitalisti della scena agraria, la prima classe borghese del contesto rurale. Verosimilmente conduttori, all'origine, di proprietà nobiliari, gli affittuari parmensi si trasformano in proprietari allo smembrarsi dei patrimoni religiosi e patrizi. L'acquisizione di nuovi titoli non li induce, tuttavia, come si verifica in altre realtà, ad abbandonare la consuetudine all'impegno personale e al reinvestimento dei guadagni, che trasformano sistematicamente in capitali mercantili e industriali. Grazie a quell'attitudine, in una provincia che non conosce risorse diverse dalla terra il superamento della crisi agraria, negli ultimi lustri del secolo, pone nuovi capitali nelle mani di operatori adusi a realizzare direttamente i propri investimenti e a conservare il controllo delle attività che essi alimentano: un meccanismo pressoché automatico fa che i capitali che si accrescono alla conclusione di ogni annata si riversino in attività complementari a quelle da cui sono stati ottenuti, quindi in caselli, i primi rudimentali caseifici, in laboratori per la lavorazione degli insaccati o per la confettura di conserve”.*

“Le imprese operanti nel settore toccano il numero di 16 nel 1890, un'entità preponderante nel contesto regionale, che nel 1903 annovera 23 imprese conserviere. Sono ancora 16 nel 1905: dietro l'impulso di una domanda impetuosa, l'anno successivo avrà inizio un secondo ciclo di moltiplicazione, che al termine di sei anni avrà triplicato la compagine iniziale. La crescita non si compirà per la semplice aggiunta di nuove unità, molte imprese nascono e muoiono: (...) sopravvivono le imprese che denunciano i redditi più elevati, che sono in grado, cioè, di reinvestire e rafforzarsi. (...) Lasciata alle spalle la fase casalinga, la produzione di conserva opera, ormai, su grandi quantità di materia prima, impiega costosi macchinari accuditi da una folla di operai, deve gestire, alla fine della campagna, scorte ingenti: quattro elementi che presuppongono la disponibilità di capitali cospicui, una condizione che esclude chi, aperto uno stabilimento, non è in grado di realizzare un rapido accumulo di guadagni.

“Tra gli operatori che sviluppano l'attività conserviera la maggioranza conferma, peraltro, i caratteri di un'imprenditorialità poliedrica, un terzo dei titolari denuncia alla Camera di Commercio, anche nel corso della seconda fase, un'originaria, o parallela, attività di commercio di suini o di carni suine. La gestione dell'industria conserviera da parte di affittuari e cascinaï segna, come ha sottolineato, nella propria indagine sulla borghesia agraria parmense, Salvatore Adorno, un successo dell'ispirazione di Rognoni su quella di Bizzozero, paladino della distinzione più rigorosa tra attività agricola e industriale, i cui protagonisti debbono, secondo il professore di Treviso, costituire controparti disposte a cooperare, senza potersi confondere”.

Secondo le rilevazioni del libro matricola della Camera di Commercio, nel 1893 nella provincia di Parma risultano iscritte 4 imprese che trasformano il pomodoro in estratto, nel 1894 tale numero sale a 5 e nel 1895 se ne trovano iscritte 7. I dati, tuttavia, non sono da considerare esaustivi in quanto molti erano gli esercizi non ancora registrati. In precedenza si è visto che nel 1890 gli opifici erano in realtà ben 16. Considerando che gli anni compresi tra il 1890 e il 1895 registrano, a livello nazionale, una forte crisi economica, si può ipotizzare una riduzione delle attività industriali all'interno del lasso di tempo considerato, ma non va dimenticato come molte imprese siano refrattarie all'iscrizione presso la Camera di Commercio per via della tassa connessa. L'obbligatorietà verrà introdotta soltanto nel 1910. Nel 1896 le ditte aumentano a 11, a 13 nel 1897 e si manterranno tra le 14 e le 16 fino al 1905.

Le aziende che negli ultimi decenni dell'Ottocento e nei primi anni del Novecento producono conserva di pomodoro in pani sono in tutto una quarantina, molte delle quali hanno vita breve e scompaiono quando vengono introdotte le nuove tecnologie. Da un esame sia pure sommario delle attività parallele o complementari che esercitavano, possiamo trarre delle indicazioni generali, con le inevitabili approssimazioni, trattandosi di classificare fenomeni ancora non sufficientemente studiati.

Alcuni fabbricanti sono anche commercianti di prodotti alimentari, salumi e formaggi in particolare e soltanto in seguito si dedicano anche all'agricoltura, come Brandino Vignali, i Martinelli, i Branchi e i Tanzi di Collecchio e di Sala Baganza. Altri, come i Bertozzi, i Mutti, i Rodolfi e i Pagani, provengono dall'agricoltura e intraprendono inoltre anche attività casearia e qualcuno anche salumiera. Altri ancora sono commercianti di suini, di miele, di bozzoli, di concimi, di sementi, di carni macellate, noleggiatori di trebbiatrici, come Baccio Conti, che entrerà poi in società con Giuseppe Calda, e non manca persino chi prima faceva il mugnaio. Alcuni infine sono osti (Pietro Gandolfi di Collecchio, Roberto Leoni di Talignano, Luigi Bonati di Felino, Ercole Pasquali di San Michele di Tiorre), a testimonianza dello stretto legame dell'industria con la gastronomia: chi, infatti, meglio degli osti poteva apprezzare il gusto del pubblico? La sola ditta specializzata in conserve di vario genere è la Tosi e Rizzoli, che ai primi del nuovo secolo subirà diverse trasformazioni societarie.

Dall'esame delle matricole degli esercenti presso la Camera di Commercio effettuato da Iacopo Pergreffi risulta che i fabbricanti di conserva di pomodoro avviati dal 1895 in poi e cessati prima del 1906, esercitavano anche l'attività di:

- salumieri e vendita di carni macellate (2); commercianti di formaggi, salumi conserve (2); negozianti di bozzoli, frutta, granaglie e alimentari (2); noleggio trebbiatrici (1); altre attività non rilevabili (5).

Quelli invece ancora in attività nel 1906, esercitavano anche l'attività di:

- salumieri e vendita di carni macellate (5); commercianti di formaggi, salumi e conserve (2); negozianti di bozzoli, frutta, granaglie e alimentari (2); noleggio trebbiatrici (1); altre attività non rilevabili (5). Sicuramente tra le attività non rilevabili dai registri camerali, un posto di primo piano aveva quella dell'agricoltura.

Come si vede, tutti restano comunque nel campo alimentare e diversificano le loro attività anche in funzione stagionale, per ottimizzare l'utilizzo della forza lavoro nell'arco dell'anno e per impiegare convenientemente i guadagni conseguiti da un'attività nell'altra.

Nel 1910 sono al tempo stesso commercianti di formaggio, fabbricanti di salumi e produttori di conserve la ditta Musi e Polon, la Rizzoli Emanuelli, la Società Parmigiana Prodotti Alimentari, la Guscetti e Ozzola. Sono invece fabbricanti di salumi e di conserve la Boschi Luigi e fratelli, Martinelli Lodovico e Napoleone, Ugolotti Antonio e Calda Giuseppe. Tra i commercianti all'ingrosso di formaggio e al tempo stesso produttori di conserve vi sono le imprese Marchese Enrico, Abele Bertozzi di Colorno (che era anche proprietario e affittuario di terreni agricoli), Carrara e Bonaventura di Noceto. L'esercizio di più attività consente di diversificare il rischio d'impresa e sfruttare la diversa stagionalità delle lavorazioni. Ad esempio i formaggi e le conserve hanno tempi di lavorazione e vendita differenti: la vendita del formaggio nella prima parte dell'anno

consente di procurarsi il circolante per comprare i pomodori e sostenere i costi industriali per la produzione di concentrato.

Per comprendere meglio lo sviluppo integrato tra produzione di conserva di pomodoro e di formaggio grana, possiamo osservare che la produzione del grana, che nel 1885 era di 6.800 quintali, era salita a 27 mila nel 1902 e a 40 mila nel 1907.

Nel 1910, secondo i dati della Camera di Commercio, in provincia di Parma erano stati seminati a pomodoro 2852 ettari, per una produzione complessiva di quasi 629 mila quintali e una media di poco più di 220 quintali per ettaro, giudicata inferiore al normale di circa un terzo, probabilmente per motivi stagionali. Nel commento alle cifre, la relazione camerale, riferendosi all'andamento degli ultimi anni, sostiene che *“fra i prodotti che hanno avuto notevole incremento, occupa il primo posto il pomodoro; esso segue le sorti dell'industria della conserva, ora in periodo fortunatamente florido”*. Le fabbriche attive erano 36, delle quali 5 producevano anche altri prodotti in scatola, oltre il concentrato. Benché la loro potenzialità raggiunga i 90 mila quintali, negli ultimi due anni, cioè il 1909 e il 1910, la produzione si era attestata intorno ai 50 mila quintali, tutti venduti in Italia, ma anche in diversi Paesi europei e, in misura ancora modesta, in America. *“L'estratto del Parmense - proseguiva la relazione camerale in tono trionfalistico - ha preso il sopravvento su quello delle altre regioni, non soltanto per la sua accurata e scrupolosa lavorazione, ma anche per la sua particolare e squisita bontà dovuta alla ricchezza di acido citrico, di sostanze zuccherine e di principi aromatici nel pomodoro”*.

Nel 1912, al termine di trent'anni di sviluppo, nella campagna di lavoro che innesca la prima grande crisi, l'industria conserviera parmigiana offre, attraverso i dati della Camera di Commercio, l'immagine di un gigante economico: 61 stabilimenti, appartenenti a 59 imprenditori individuali o società, trasformano, mediante 229 impianti sottovuoto, 1,5 milioni di quintali di pomodoro, pagati agli agricoltori 7 lire al quintale, il prezzo più elevato che si registri nel Paese, distribuendo nelle campagne 12 milioni. Offrono lavoro, per 50 giorni, a 3 mila persone, erogando 600.000 lire in salari, consumano 20 mila tonnellate di carbone, equivalenti a un milione di lire. Al prezzo medio di 100 lire al quintale, il prezzo del prodotto in fusti, i 200 mila quintali di concentrato prodotto sommano introiti di 20 milioni. Gli investimenti fissi del settore sono stimati 9 milioni, la somma dei capitali investiti tocca, secondo computi della Camera di Commercio, i 25 milioni, cui corrisponde, nelle imprese in forma societaria, un capitale sociale di 4.018.000 lire. I redditi medi delle società operanti nel settore si collocano tra le 5.000 e le 10.000 lire, 13 superano il valore maggiore, una, la “Società parmigiana prodotti alimentari” di Luigi Lusignani varca la soglia delle 100.000.

Negli anni successivi la produzione oscillerà, mantenendo peraltro l'offerta troppo alta rispetto alla domanda, e ciò provocherà una forte crisi che perdurerà fino alla fine della prima guerra mondiale.