



MUSEO DEL **Pomodoro**

Musée de la Tomate – Audioguide

<https://pomodoro.museidelicibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

28 parties

01 - INTRODUCTION

Originnaire d’Amérique du Sud la tomate fut introduite en Europe par les Espagnols au XVIème siècle, non pas comme légume comestible mais en tant que curiosité ornementale. Au XVIIème on expérimenta son utilisation en cuisine. En Sicile on commença à la couper en tranches pour la faire sécher et en faire de la “sauce concentrée” séchée au soleil: la “consève noire” en pains. Dans la région de Parme, à partir de 1867 Carlo Rognoni fut un pionnier dans la culture de la tomate et de la conserve dure en pains. Au XXème siècle, dans les années 20, on comptait déjà environ soixante-dix usines de transformation. Mais la période décisive pour l’affirmation sur le marché international fut celle entre les années 20 et les années 50. Grâce au soutien de la Station Expérimentale des Conservees née en 1922 et dirigée dès son origine par Francesco Emanuele (1896-1976), Parme atteignit les plus hauts niveaux dans les trois secteurs de l’industrie de la tomate: la production agricole, la transformation et l’ingénierie agroalimentaire industrielle. Une excellence toujours détenue au jour d’aujourd’hui.

02 – SCHÉMA DE LA TOMATE

La tomate est constituée de trois parties: la peau extérieure appelée épicarpe, puis la partie la plus consistante appelée mésocarpe, pulpeuse et riche en jus au goût aigre-doux et enfin l’endocarpe, la partie la plus interne.

03 – LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE TOMATE

La capacité de mutation de la tomate permettant de développer et cultiver avec facilité de nouvelles variétés a contribué à son succès et à sa grande diffusion. Dans la vitrine, différentes variétés sont représentées, de la forme primitive *Tomatillo* à l’*Andine Cornue*, ancêtre de la Perini.

04 – CLASSIFICATION BOTANIQUE ET CARACTÉRISTIQUES DE LA TOMATE

La tomate appartient à la famille des solanacées genre *lycope* espèce *esculentum*. C'est une plante annuelle dans nos climats, pérenne dans son climat d'origine. Le fruit, particulièrement riche en vitamines, contient également du potassium, du chlore, du phosphore, du magnésium, du calcium, du soufre et du fer. Elle est aussi une source de lycopène, un composé formé d'hydrogène et de carbone appartenant au groupe des caroténoïdes présent dans le plasma humain et qui a pour caractéristique une grande capacité antioxydante ainsi que de prévenir les tumeurs.

05 – HISTOIRE DE LA TOMATE

Les origines

La tomate sauvage ou *Solanum racemigerum* est originaire d'Amérique du Sud occidentale. Portée en Amérique Centrale, sa cultivation fut commencée par les Mayas qui développèrent le fruit dans la forme plus grande que nous lui connaissons aujourd'hui. Elle fut ensuite adoptée par les Aztèques qui la cultivèrent dans les régions du sud du Mexique. C'est là que Hernán Cortés la vit pendant l'occupation de la région entre 1519 et 1521. Depuis le Mexique les graines arrivèrent en Espagne avec les colonies et les missionnaires qui nominèrent le nouveau fruit du même nom utilisé par les indigènes *tomatl*. C'est en 1532 qu'on trouve pour la première fois le mot "tomate" dans les dictionnaires espagnols. En réalités les tomates arrivées d'Amérique étaient de deux types.

Histoire de la tomate

[Home/Informazioni e contatti/Audioguida/La storia del pomodoro](#)

Les origines

La tomate sauvage ou *Solanum racemigerum* est originaire d'Amérique du Sud occidentale. Portée en Amérique Centrale, sa cultivation fut commencée par les Mayas qui développèrent le fruit dans la forme plus grande que nous lui connaissons aujourd'hui. Elle fut ensuite adoptée par les Aztèques qui la cultivèrent dans les régions du sud du Mexique. C'est là que Hernán Cortés la vit pendant l'occupation de la région entre 1519 et 1521. Depuis le Mexique les graines arrivèrent en Espagne avec les colonies et les missionnaires qui nominèrent le nouveau fruit du même nom utilisé par les indigènes *tomatl*. C'est en 1532 qu'on trouve pour la première fois le mot "tomate" dans les dictionnaires espagnols. En réalités les tomates arrivées d'Amérique étaient de deux types.

Tomate et Tomatille

Le mot aztèque *tomatl* définissait de manière générale une chose ronde et gonflée. En fonction du préfixe il indiquait soit la tomate (*xi-tomatl*) soit la tomatille (*mil-tomatl*, un fruit petit et rond, lui aussi une solanacées mais appartenant à un autre genre (*Physalis ixocarpa*). Les Européens prirent seulement le terme générique, ce qui créa pas mal de confusion quand les deux plantes – tomate et *tomatille* – arrivèrent de l'autre côté de l'Océan.

La tomatille est caractérisée par une enveloppe verte qui sèche et se casse lorsque le fruit interne munit. Elle est d'une couleur vert pâle tirant sur le jaune et chez les Aztèques mieux connue que la tomate. Elle pousse au milieu du maïs et est utilisée dans les sauces avec le chili (piment rouge) pour faire la célèbre sauce verte mexicaine.

Les études de botanique de la deuxième moitié du XVIème siècle témoignent de la confusion qui régnaient régulièrement entre tomate et *tomatille*..

Nouveaux aliments venant du nouveau monde

La rencontre entre l’Ancien et le Nouveau Monde représenta une occasion extraordinaire pour les échanges dans l’histoire de l’alimentation de l’Homme. Avec la tomate, d’autres aliments arrivèrent en Europe: le maïs, le poivron piquant ainsi que d’autres variétés de poivrons, le manioc, le haricot, l’arachide, la pomme de terre, la patate douce, certaines variétés de citrouilles, le tournesol, l’ananas et autres fruits tropicaux (avocat, papaye...), le cacao, la vanille, la dinde, mais aussi le tabac. Le contient américain quant à lui découvrit le riz, le blé, l’orge, le seigle et l’avoine, les lentilles, les pois chiches, les haricots, les betteraves, les artichauts, les épinards, les carottes, les melons, les grenades, les agrumes, les pêches, les cerises, la vigne et les olives, le café et la canne à sucre. Les Européens, désireux de maintenir sur le nouveau continent le style de vie auquel ils étaient habitués y apportèrent également des chevaux, des ânes, des mulets, des vaches, des cochons, des chèvres, et des animaux de basse-cour encore inconnus en Amérique.

En Europe

La tomate est apparue en Europe dans la première moitié du XVI^{ème} siècle. En Espagne celle-ci n’obtint pas beaucoup de succès. On suppose que les premières variétés introduites en Europe contenaient une quantité élevée de solanine qui la rendait indigeste. C’est pour cette raison qu’on l’utilisa comme plante ornementale ou médicinale ou bien comme objet d’étude dans les jardins botaniques; sa diffusion en resta donc limitée. Ce sont seulement les variétés successives qui rendirent la tomate tout à fait comestible.

En Italie

L’Italie fut le premier pays européen, après l’Espagne, à découvrir la tomate, grâce aux liens étroits entre les Bourbons et les familles régnantes de l’époque, mais aussi à la domination espagnole sur les territoires italiens. Une analyse linguistique des termes utilisés pour nommer la nouvelle espèce peut nous aider à reconstruire de façon hypothétique son parcours de diffusion géographique.

- La Sicile, qui utilise le terme *Pumurammuri*, venant du Français *Pomme d’amour*, fut vraisemblablement la première région italienne qui connut la nouvelle plante grâce à l’influence directe de l’Espagne sur l’île. En effet c’est de la Sicile que proviennent les recettes italiennes les plus anciennes à base de tomate, surtout des sauces et des conserves sèches.
- La Sardaigne, territoire appartenant à l’Espagne jusqu’en 1720, et le nord de l’Italie qui utilisent le terme, avec des variantes différentes, venant de l’Espagnol *Tomate*.
- Le Centre-sud de l’Italie qui utilise le terme savant de *Pomo d’oro* – devenant *Pommarola* à Naples- dérivé de la littérature classique et de la couleur des premiers fruits parvenus.

L’histoire “officielle” et documentée de la tomate en Italie commence le 31 octobre 1548 à Pise lorsque Cosimo de Medicis reçoit dans sa villa florentine de Torre de Gallo un panier de tomates nées des graines que son épouse, Eleonora di Toledo, avait reçues de son père, Vice-roi du règne de Naples de la Sardaigne. La tomate avait probablement atteint Gênes, se diffusant, grâce au climat, dans toute la Ligurie jusqu’à Piacenza puis Parme à l’époque capitale du duché, à Milan, à Novara et à Turin. La diffusion de la tomate dans notre pays fut toutefois assez lente: la méfiance initiale envers le nouveau fruit qu’on ne pouvait associer à aucun autre aliment déjà connu, en limita drastiquement les potentialités gastronomiques. C’est seulement au XVII^{ème} que commencera la période d’”expérimentation” gastronomique qui aboutira au XIX^{ème} à l’ample diffusion que nous connaissons aujourd’hui.

06 – LA CULTURE DE LA TOMATE

HIER: Dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle la culture de la tomate passa des jardins potagers aux champs entiers pour l'exploitation industrielle. Les plantes qui provenaient d'une semence directe étaient cultivées en file parallèle soutenues par des piquets. Ce système connu sous le nom de système génois est resté en vigueur jusqu'à l'avènement de moyens mécaniques au XX^{ème} dans les années 70.

AUJOURD'HUI: les variétés de tomates se soutenant par elles-mêmes sans l'aide de piquet ont été importées des Etats-Unis après la seconde guerre mondiale. Elles ont permis la conception de systèmes de récoltes automatiques.

Une synthèse de l'histoire et des techniques de la culture de la tomate est racontée dans la vidéo, disponible également en Anglais et en Italien (demander au guichet pour le changement de la langue).

07 – NAISSANCE ET DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE

La méthode la plus simple pour conserver les tomates, dont on retrouve des traces en Sicile dès la fin de 1868, était de pendre au soleil toute la plante, cueillie avant que les fruits ne soient mûrs. De cette façon les tomates conservaient leur goût sucré pendant tous les mois suivant et ils pouvaient être consommés durant l'hiver. Au fil du temps on codifia également l'usage de faire bouillir longuement les tomates hachées privées des pépins et de la peau, jusqu'à l'obtention d'un jus dense et sombre qu'on faisait ensuite sécher au soleil: la "consERVE noire" dont on faisait un pain et que l'on enveloppait dans du papier huilé afin de mieux le conserver.

Les premières variétés de Tomates arrivées dans la région de Parme depuis les villes maritimes à travers Piacenza furent la *Riccio Nizzardo* et la *Costoluto Genovese* dont dérivent la *Riccio* ou la *Quarantino Parmigiano* utilisées principalement pour la consommation de table. La *Ladino di Panocchia* fut en revanche sélectionnée par Carlo Rognoni pour la production des conserves. La première entreprise de transformation de tomate dans la région de Parme fut créée en 1874 par un groupe d'agriculteurs locaux sous le nom de Société anonyme de cultivateurs pour la préparation des conserves de tomates. Dans les années 1880, celle-ci exportait déjà les pains de conserve noire en Grande Bretagne et en Argentine.

Entre-temps les découvertes du Français Appert avaient permis la mise au point de systèmes modernes de conservation et de mise en boîte, d'abord dans des pots en verre puis dans des boîtes de conserve métalliques. Au début du XX^{ème} grâce à l'utilisation des boules et des concentrateurs, construits pour la première fois en France mais très vite diffusés partout grâce aux industries mécaniques locales, il fut possible d'obtenir des conserves sous-vide, beaucoup plus sûres et économiques et qui permettaient d'avoir des conserves avec un taux de concentration moindre (double et triple), plus facile à mettre en boîte et à commercialiser.

08 – LA TOMATE À PARME ET SES PIONNIERS

Au milieu du XIX^{ème} siècle, dans la région de Parme le monde agricole était encore assez arriéré. Cependant on pouvait remarquer déjà certains signes d'une renaissance qui s'imposerait dans les premières années du siècle à venir. L'école, les institutions gouvernementales et les associations privées commençaient à prédisposer les instruments financiers et techniques pour le démarrage de la "révolution agro-industrielle" dans la région de Parme.

Carlo Rognoni et le Comité Agraire

Le “Comité Agraire” de Parme fut constitué le 17 juillet 1867. Il eut pour président, dès ses débuts, le professeur Carlo Rognoni (1829-1904), originaire de Vigatto. Ce dernier avait un diplôme universitaire de chimie et, à partir de 1870, il fut également titulaire de la Chaire d’Agronomie de l’Institut Technique. Le Comité agraire, soutenu par la Caisse d’Epargne dont Rognoni était un des dirigeants, encouragea les achats collectifs d’engrais chimiques et en favorisa l’utilisation à travers des démonstrations pratiques. On doit à Rognoni l’intuition d’avoir porté la culture de la tomate dans le jardin potager à la culture de pleins champs. Il étudia et expérimenta lui-même dans sa ferme la “Mamiana di Panocchia” la variété la plus adaptée, appelée *Ladino di Panocchia* et il l’introduisit dans la rotation agraire biennale en association avec du maïs ou du blé. Ses systèmes de culture se démontrèrent si efficaces qu’ils furent reconnus et utilisés, avec quelques modifications mineures, au niveau européen.

Cornelio Guerci, Antonio Bizzozero et la Chaire ambulante d’Agriculture

C’est la Caisse d’Epargne de Parme qui prit l’initiative de la création d’une “Chaire ambulante d’Agriculture. Ce fut l’ingénieur Cornelio Guerci (1857-1949), conseiller de l’institut et également agriculteur et expert viticulteur à Cascinapiano di Langhirano qui, en septembre 1892, mit en pratique le projet, soutenu par l’apport technique du professeur Antonio Bizzozero (1857-1934), jeune agronome de Trévise. Les conférences données par la Chaire ambulante dans les communes rurales étaient annoncées par les autorités locales et par des affiches qui en informaient la population.

09 – LA PROTO-INDUSTRIE

Les premières conserves de tomate étaient produites par les femmes de la maison. Celles-ci faisaient bouillir les tomates du potager dans des simples casseroles en mélangeant le jus avec une cuillère en bois; puis elles versaient le produit encore très liquide et peu concentré dans des tamis, et avec l’aide de petits appareils de différentes formes exposés ici sur le côté afin de séparer les pépins et la peau. La conserve faite maison était ensuite versée dans des pots en verre, bouchés avec du liège après avoir versé un peu d’huile sur la superficie. Elle devait être consommée rapidement, à moins que les conserves ne soient bouillies au bain marie suivant la méthode mise au point par le Français Appert, qui permettait une conservation plus longue. Avec Ludovico Pagani (1866-1939), Brandino Vignali (1868-1944), originaire de Panocchia lui aussi, Rognoni commença à fabriquer des conserves dures en forme de pains. Pour faire la conserve, il suffisait d’une casserole en étain, d’un feu ou *o fogón* (que l’on peut voir exposé) et des tables en bois. Les premières usines de conserves se développèrent autour de chez lui, puis elles se diffusèrent dans toute la région de Parme et de Piacenza.

10 – L’USINE

La maquette représente la ligne de transformation de la tomate en conserve jusqu’aux années 1950. La première phase de transformation est celle du lavage et du tri manuel afin d’éliminer les tomates abîmées ou encore vertes du tapis roulant. Vient ensuite le pulpeur constitué de deux rouleaux en forme d’étoile qui se croisent et écrasent la tomate. Grâce à une ouverture sous-jacente le produit tombe dans le séparateur de pépins dont le but est d’éliminer les pépins sans briser la tomate afin d’éviter la dispersion de la composante huileuse présente dans la pulpe. La machine est formée par

une vis qui agit dans un cylindre en acier partiellement perforé: la partie liquide et les pépins traversent les trous et tombent dans le sèche-pépins sous-jacent séparant le jus. Ce jus rejoint ensuite la pulpe, émincée en petites parties par le triturateur. L'ébouillanteur permet de réchauffer le produit à une température de 80-85° à travers son passage dans des tubes réchauffés à la vapeur, dans le but de faciliter le détachement de la peau. Le moulin, le raffineur et le super-raffineur avec des filtres toujours plus fins retiennent toutes les parties les plus grosses ainsi que la peau. La pulpe fluide et homogène ainsi obtenue arrive dans la boule où a lieu la concentration sous vide de la tomate. La boule permet de transformer jusqu'à 1800 litres de pulpe de tomates provenant du raffineur, en concentré (double ou triple) selon le principe qu'un liquide sous vide bout à une température inférieure à 100° et avec un meilleur rendu qualitatif. Le concentré bout à 60-65°. Grâce aux pompes il est ensuite transféré sur la ligne de remplissage où il est réchauffé à la température de 82-86° par le thermo-remplisseur doté d'un réservoir avec agitateur en mouvement et d'un mécanisme de dosage à piston permettant de transférer le produit en juste quantité et poids dans les boîtes. Celles-ci sont conduites par tapis roulant à la sertisseuse pour la fermeture. La sertisseuse, qu'elle soit manuelle ou mécanique applique le couvercle en métal à la boîte pleine de produit et procède à la fermeture grâce à des cylindres (ou rouleaux) tournant qui replient en les unissant les bords en métal de la boîte et du couvercle. La température de la conserve permet, grâce au refroidissement, de créer un léger vide, essentiel pour la conservation du produit. Au terme du processus les boîtes de conserve sont stérilisées dans un autoclave ou dans un stérilisateur à eau bouillante. Un dernier passage en eau froide permet le refroidissement du produit. Au centre du salon les machines de la ligne de production de la conserve sont exposées en séquence. La plupart des machines proviennent de l'usine se trouvant à Pieve a Settimo (près de Florence) appartenant à Zaccaria Rossi, originaire de Parme, et ont été fabriquées par les industries mécaniques de la région de Parme.

Sont exposés: un Triturateur Vettori & Manghi datant de 1950, Un Ebouillanteur Ghizzoni datant de 1955, un Presse-peau Negro datant de 1950, une Pompe verticale à piston datant de 1960, un Remplisseur Migliavacca datant de 1946, un Thermo-doseur Migliavacca datant de 1950, une Pompe manuelle datant de 1930 (de Pezziol à Parme), une Sertisseuse Kircheis Aue datant de 1935 (provenant des Frères Mutti à Basilicanova), une Sertisseuse Roche datant de 1930, une Sertisseuse Comet datant de 1970 et une Sertisseuse Perogalli datant de 1970.

11 – LA TRASFORMATION DU PAYSAGE AGRICOLE

Les profondes transformations introduites dans l'agriculture à la fin du XIXème ont provoqué un changement considérable dans le paysage agricole, notamment dans les zones de plaine et de vallées.

Aux ensembles formés des bâtiments où logeaient les familles des agriculteurs, des étables, des entrepôts pour les engrais ou le fourrage et pour les nouvelles machines agricoles s'ajoutaient la plupart du temps la cheminée de l'usine, beaucoup plus haute et imposante par rapport à celle de la ferme, donnant ainsi une nouvelle connotation au paysage. On peut voir cette transformation du paysage dans les tableaux de Daniele de Strobil (1925) pour la Chambre de Commerce (désormais au siège de Cariparma-Crédit Agricole). Les cheminées des usines de conserve s'élevant au-dessus de la campagne devenant, tout comme les clochers, de nouveaux points de repère sur l'horizon de la nouvelle réalité agricole.

12 – LES USINES DE CONSERVES DANS LA RÉGION DE PARME

D'après les données ministérielles, en 1890 la province de Parme comptait 16 usines disposant en tout de 35 chaudières à feu direct. Elles employaient 76 ouvriers (59 hommes et 17 femmes) qui produisaient en moyenne 535 quintaux de conserve noire en pains par an. En 1912 au bout de 30

ans de développement l'industrie de la conserve de Parme offrait, à travers les données de la Chambre de Commerce, l'image d'un géant économique: 61 usines appartenant à 56 entrepreneurs individuels ou à des sociétés qui transformaient au moyen de 229 installations sous-vide, 1,5 millions de quintaux de tomates, payés aux agriculteurs 7 Lires le quintal – le prix le plus élevé enregistré dans tout le pays – distribuant ainsi dans les campagnes 12 millions de Lires. En 1990 les entreprises transformatrices étaient au nombre de 14 avec 5,5 millions de produit transformé pour atteindre en 2009 9 usines produisant plus de 10 millions de quintaux transformés. Le graphique représenté sur le panneau évoque parfaitement la tendance à la concentration progressive du nombre des entreprises. Sur le panneau multimédia se trouvent les fiches de toutes les conserveries du passé ou en activité aujourd'hui. En effleurant avec la main la localité de votre choix, vous pourrez voir pour chaque zone les entreprises en activité.

13 – LES EMBALLAGES EN BOIS: PANIERS, CAISSES, TONNEAUX

Dans les champs les tomates étaient généralement cueillies par les femmes qui passaient entre les files et choisissaient les fruits les plus mûrs. Elles les déposaient dans un panier en osier ou dans la caractéristique *minéla* en bois qu'elles tenaient à la main, puis au bout de la file elles les versaient délicatement sur une charrette dans des caisses en bois qui étaient chargées par les hommes sur des charrettes tirées par des bœufs pour être portées à l'usine. Les caisses utilisées jusqu'aux années 30, et jusqu'à épuisement jusqu'aux années 50 étaient réalisées avec des bardeaux devenus noirs car on les utilisait également pour la vendange du lambrusco. Elles étaient plutôt grandes et elles pouvaient contenir jusqu'à 40 kilos de tomates. Avec le temps on les remplaça par des caisses, toujours en bois mais plus petites, d'une contenance d'environ 25 kilos. Pour la conservation du produit fini on utilisait de petits tonneaux en bois avec des cercles en fer pouvant contenir environ un quintal de conserve. Les tonneaux pouvaient être vendus directement aux grands consommateurs (cantines militaires ou pensionnats par exemple) ou bien à d'autres conserveries, ou encore tenus en stock par l'usine même pour une transformation successive dans les mois d'hiver, en fonction de la demande du marché. Des paniers, des caisses et des tonneaux sont exposés ici.

14 – LES EMBALLAGES EN MÉTAL

Histoire de la boîte de conserve

le terme "fer-blanc" désigne des feuilles de fer sur laquelle est déposée une légère couche d'étain appliqué par électrolyse. Le processus permet d'obtenir des récipients qui ont la robustesse du fer et la résistance à la corrosion de l'étain. L'évolution technologique, qui a récemment conduit à la production peu coûteuse de tôles d'aluminium ou d'acier inoxydable, a réduit l'utilisation du fer-blanc dans les conserves alimentaires, à la fois à cause de son coût élevé mais aussi de sa faible compatibilité avec certaines utilisations alimentaires, tandis que pour d'autres applications, on a recours au plastique. On commença à utiliser le fer-blanc entre la fin du XIII^{ème} siècle et le début du XIV^{ème} à Wunsiedel une petite ville allemande dans la région de la Haute Franconie. Son affirmation dans le secteur des emballages aura lieu seulement entre la fin du XVIII^{ème} et le début XIX^{ème}. C'est l'anglais Peter Durand qui déposera un brevet (UK Patent 3.372) le 25 août 1810. L'Anglais Bryan Donkin avec son associé John Hall acquirent le brevet de Durand en 1812, et, en appliquant les méthodes mises au point par Nicolas Appert, ils commencèrent la production d'aliments dans des boîtes en fer-blanc qu'ils présentèrent au Duc de Wellington. Utilisées par l'Armée, la Marine et par les premiers explorateurs, les boîtes de conserve seront commercialisées dans les magasins à partir de 1830. En Italie Francesco Cirio (1836-1900) e Pietro Sada (1855 env.-1942) furent les premiers à emballer des légumes (1856) et de la viande (1881) dans des boîtes en fer-blanc importées de l'étranger. Le premier fabricant italien (1856) de boîtes de conserve en fer-blanc sera Luigi Origóni, qui le 4 Février 1890 commença son activité à Bovisa à Milan.

15 – LES MARQUES DES USINES DE LA RÉGION DE PARME

Au début du XX^{ème} siècle quand les premières boîtes de conserve de concentré de tomates arrivèrent sur les étagères des épicerie, les systèmes de communication et de promotion des produits étaient encore limités. L'analphabétisme surtout chez les femmes restant à la maison était encore très répandu. Pour que les produits puissent être reconnaissables, il fallait donc identifier la marque pas tant par le nom que par un dessin ou un symbole. De plus, les boîtes, toutes de la même forme et de la même dimension (essentiellement de 200grammes, 500 grammes et un kilo) avaient la plupart du temps les mêmes couleurs, avec une prédominance du rouge, du vert et de l'or. L'idée, simple mais efficace fut celle d'associer le concentré de tomates à une image facilement mémorisable, qui pouvait être un animal, un personnage célèbre, un événement historique ou un objet commun. Sur le panneau vous pouvez observer les éléments graphiques les plus utilisés par les conserveries de Parme regroupées par type.

16 – L'OUVRE-BOÎTE

L'Anglais Peter Durand inventa en 1810 la boîte de conserve en fer-blanc adaptée à la conservation des aliments. Concentré sur l'individuation d'une méthode pour fermer le contenu, il en oublia de penser à un système pour ouvrir les boîtes. C'est seulement en 1855 que l'Anglais Robert Yates mit au point un instrument spécifique pour faciliter l'ouverture des boîtes en fer-blanc: l'ouvre-boîte, destiné à prendre une multiplicité surprenante de formes et de dimensions jusqu'à nos jours. L'ouvre-boîte qui n'est autre qu'un levier, même s'il revêt une multiplicité de formes applique des mécanismes qui suivent essentiellement trois principes fondamentaux: celui de la coupe à pression avec lame fixe (généralement avec une seule poignée), celui de la coupe rotative verticale (sur le couvercle) avec deux poignées et celui de la coupe rotative horizontale (sur le bord extérieur de la boîte, sous le couvercle), à deux poignées. Dans la vitrine sont exposés une sélection d'accessoires datant de 1860 à 1960 appartenant pour la plupart à la collection de Carlo Grandi, le plus important collectionneur italien d'ouvre-boîtes. Ceux-ci proviennent d'Europe et d'Amérique et étaient utilisés aussi bien dans le milieu domestique que professionnel. Aux différents modèles sont associés, en fonction de leur disponibilité, les dessins des brevets, les instructions et les confections. L'année indiquée se réfère au dépôt du modèle et elle est relative car différents modèles ont eu une période de production plutôt longue dans le temps.

17 – LA VOITURE FIAT “TOPOLINO” ET LE TUBE DE CONCENTRÉ DE TOMATES

Nous arrivons maintenant dans notre parcours devant une voiture Fiat modèle “Topolino” de l'année 1954 avec un tube de concentré de tomates. Après la Seconde Guerre Mondiale l'Italie était un pays à reconstruire, et il était fondamentale, avant la diffusion de masse du frigo, de conserver le peu de ressources alimentaires qui étaient disponibles. La boîte de conserve de tomates, une fois ouverte, risquait, même recouverte d'une fine couche d'huile, de devenir la proie aux moisissures et aux bactéries. C'est comme ça qu'est née l'intuition d'utiliser les tubes comme contenant pour les conserves. Après un démarrage expérimental en avril 1951, l'entreprise “Fratelli Mutti” lançait sur le marché italien le Triple Concentré de Tomate dans son emballage innovant. L'idée géniale d'utiliser comme bouchon un dé à coudre réutilisable par les ménagères pour les travaux de couture

contribuera à renforcer l'identité et la diffusion du produit. En peu de temps le concentré Mutti sera connu comme "le tube au dé à coudre".

18 – MONUMENT MANZINI

Sur la paroi du fond derrière la Fiat Topolino se trouve la plaque en bronze de Pietro Carnerini (1887-1952) réalisée en 1948 par l'entreprise mécanique Manzini. La plaque en bronze, située précédemment à l'entrée de l'usine mécanique Manzini précédée par le buste du fondateur, Tito (1877-1929) et aujourd'hui placée derrière la mairie de Traversetolo, pays natal de Carnerini est dominée par les puissantes figures allégoriques de l'Agriculture (au centre), du Commerce (à gauche) et de l'Industrie. Le relief sur la gauche représente l'intérieur des établissements Manzini lors de la production de machines pour l'industrie alimentaire. Le relief de droite montre l'intérieur d'une usine de conserves en pleine activité avec les boules et les machines en marche. La composition qui rappelle clairement le style Liberty, célèbre dans un ton modéré le labeur de l'homme et la civilisation paysanne caractéristique du territoire de la région de Parme.

19 – LE LABORATOIRE

L'industrie de la conserve de tomates, par sa nature spécifique et la typologie de la matière première, fut dans l'histoire la première industrie à se doter d'un laboratoire d'analyses chimiques afin d'assurer le contrôle de la qualité pendant toutes les phases de transformation. Grâce à l'aide fournie par la Station Expérimentale des Conserves Alimentaires, on mit au point dans les années 20 des méthodes efficaces de contrôle dans le but de garantir le niveau de qualité du produit et par conséquent de promouvoir les conserves produites dans la région de Parme sur le marché national et international. Tout de suite après la deuxième guerre mondiale, le laboratoire de contrôle d'une usine de conserves de tomates de dimensions moyennes était équipé d'une table de laboratoire centrale, revêtue de carrelage avec prise d'air et de gaz, d'un plan de travail contre le mur avec hotte aspirante, d'une armoire avec portes vitrées, d'une étagère pour les substances chimiques, d'un plan en marbre, d'un évier, d'un bureau et de tous les appareils que vous pouvez observer. Les analyses de routines consistaient à contrôler la couleur, les résidus, les sucres et l'acidité, ces derniers étant réglementés par la loi avec des valeurs minimum et maximum.

20 – LA COMMUNICATION

Le développement de l'industrie de la conserve coïncide avec l'âge d'or de l'art de l'affiche italien marqué par des éditeurs visionnaires tels que Ricordi à Milan ou Chappuis à Bologne pour lesquels travaillèrent des artistes célèbres tels que Boccasile, Cappiello, Dudovich, Mauzan ou encore Carboni. Toutefois le marché de la conserve ne disposait pas de capitaux tels à pouvoir financer de véritables campagnes publicitaires. Le message était confié à quelques affiches ou lithographies sur panneaux métalliques à placer à l'intérieur des magasins, aux cartes postales publicitaires, et, pour les entreprises plus importantes, aux livres de cuisine. Le protagoniste de la communication de l'industrie de la conserve est le cuisinier, suivi de la figure féminine puis de personnages gourmands ou fins gourmets. Dans certains cas plutôt rares apparaît la famille réunie autour de la table. Patriotisme et sentimentalisme, folklore et ornementalisme, réalisme et hyperréalisme, art abstrait et design se sont progressivement succédés dans le style qui caractérisait les affiches, les cartes postales ou les pages publicitaires. Tous ces aspects sont parfaitement visibles dans les campagnes exposées ici ou sur les cartes postales à voir sur l'écran dont vous pouvez feuilleter les pages; celles-ci partent de 1910 environ pour arriver en 1984 avec la célèbre '*O così o Pomi*' de Emanuele Pirella.

21 – L'INDUSTRIE MECANIQUE

En 1890 à l'époque où l'industrie de la conserve faisait ses premiers pas, une enquête réalisée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce révèle que, dans la province de Parme, on comptait 17 fonderies et ateliers mécaniques, dont 12 en ville, qui employaient un total de 147 employés. Ce sont ces petits ateliers artisanaux qui développeront pour tout l'ensemble du secteur agro-alimentaire, en fonction des demandes et des expériences des usines de conserves, des machines et des installations, au début extrêmement simples puis petit à petit toujours plus complexes. Ainsi, l'industrie des conserves de tomates a favorisé le développement de technologies pour la transformation de produits d'autres secteurs alimentaires, si bien qu'après plus d'un siècle, aujourd'hui à Parme sont produites des machines pour la transformation de toutes les conserves de légumes, mais aussi de fruits, de viande, de poisson, de lait et souvent en mettant en application des technologies et des innovations mises au point pour l'industrie de la tomate.

VERSION ITALIENNE: Dans cette partie sont racontées les aventures des plus anciennes et célèbres entreprises mécaniques de Parme. LA vidéo quant à elle reconstruit l'évolution du secteur mécanique et de ses technologies.

VERSION ANGLAISE: Dans cette partie sont racontées les aventures des plus anciennes et célèbres entreprises mécaniques de Parme. La vidéo quant à elle reconstruit l'évolution du secteur mécanique et de ses technologies (demander à la billetterie pour que la langue soit changée)

22 – PIONNIERS DE LA TOMATE

Si L'industrie de la transformation de la tomate présente dans la région de Parme a pu se développer c'est grâce à la contribution d'un groupe important d'entrepreneurs qui avec leur travail, leur intelligence et leur ténacité ont fait que le secteur a pu devenir ce qu'il est aujourd'hui. Dans l'impossibilité de les mentionner tous ici, nous nous limitons à rappeler les "pionniers", ceux qui furent à l'origine de l'activité dans les différentes parties de la région, de l'aventure de l'or rouge de Parme au XIXème siècle, à commencer par Carlo Rognoni évoqué précédemment. Sur le panneau vous pouvez lire leurs biographies.

23 – LES MÉTIERS À L'USINE

VERSION ITALIENNE: La vidéo décrit, à travers le témoignage de Renato Azzali, directeur d'usine dans différentes entreprises de la région de Parme, et quelques rares films d'époque, les différents métiers exercés dans une conserverie: le directeur de l'usine, le responsable de la chaudière, le peseur, les sélectionneuses, le responsable de la boule, le chimiste, le magasinier, l'expéditeur, en mettant en évidence le rôle des femmes dans le fonctionnement de l'usine.

VERSION ANGLAISE: La vidéo est disponible en Anglais (demander à la billetterie pour changer la langue). La vidéo décrit, à travers le témoignage de Renato Azzali, directeur d'usine dans différentes entreprises de la région de Parme, et quelques rares films d'époque, les différents métiers exercés dans une conserverie: le directeur de l'usine, le responsable de la chaudière, le peseur, les sélectionneuses, le responsable de la boule, le chimiste, le magasinier, l'expéditeur, en mettant en évidence le rôle des femmes dans le fonctionnement de l'usine.

24 – LA STATION EXPÉRIMENTALE DES CONSERVES (SSICA)

La Station Expérimentale est née avenue Fratti à la suite de l'arrêté royal du 2 juillet 1922, n.1396, à l'initiative de la Ville, de la Province, De la Chambre de Commerce, du Consortium industriel, de la Caisse d'Épargne, de la Banque de l'Association Agricole, grâce à l'engagement de l'Ingénieur Romano Righi Riva (1873-1956), Président de la Chambre de Commerce, d'Antonio Bizzozzero, technicien agraire et directeur de la Chaire Ambulante d'Agricultur et enfin de l'homme politique de Parme Giuseppe Micheli (1874-1948). Elle confirmait la place privilégiée que la ville avait conquis les 10 dernières années et elle avait pour but d'innover, de faire croître et de *“promouvoir au moyen d'enquêtes, d'études, de recherches et d'analyses le progrès technique de l'industrie de la conserve ainsi que de veiller au perfectionnement technique des employés de cette industrie”*. Ce sera son premier directeur, Francesco Emanuele (1896-1976), originaire d'Alcamo en Sicile et diplômé universitaire à l'Ecole Polytechnique de Turin qui, après un voyage d'étude aux Etats-Unis, contribuera à une série de profondes transformations du secteur. Il sera à l'origine de l'amélioration génétique des variétés de tomates utilisées (il promouvra la création de champs expérimentaux pour la sélection des semences), de l'innovation technologique de la production avec la résolution du problème de l'élimination de la peau et des pépins, de l'augmentation du niveau d'hygiène dans tout le processus de transformation, d'une intense activité de divulgation scientifique grâce à la revue de la Station Expérimentale “Industrie des conserves” fondée en 1925 et appréciée au niveau international et enfin de l'organisation de congrès spécialisés. Encore aujourd'hui la Station Expérimentale qui depuis le 31 mai 2010 est Entreprise Spéciale de la Chambre de Commerce de Parme a pour mission la recherche et l'étude d'innovations technico-scientifiques à diffuser et à mettre à disposition des industries agro-alimentaires et mécaniques.

25 – L'EXPOSITION DES CONSERVES ET LES FOIRES DE PARME

Au cours des années 30 l'industrie de la conserve italienne a traversé une remarquable phase d'expansion. Il était alors nécessaire d'instaurer, en Italie et à l'étranger, une plus grande confiance dans les conserves et de rendre les producteurs capables de se mettre à jour au niveau scientifique et technique. C'est ainsi qu'est née l'idée d'une institution qui remplirait ces fonctions surtout à travers l'outil formidable d'une exposition annuelle, lieu privilégié pour la rencontre et l'échange des expériences les plus avancées aussi bien sur le versant technologique qu'alimentaire. C'est la Station Expérimentale, grâce à son directeur, Francesco Emanuele, qui a travaillé à la promotion de l'idée auprès des administrations publiques. Il a également réussi à obtenir le consensus de la Mairie de Parme, de l'administration départementale, du Conseil des Corporations (la glorieuse Chambre de Commerce) et des Industries de la Conserve, pour parvenir à la rédaction d'un premier projet par l'architecte Gino Robuschi (1893-1969). L'effort de conception, certainement rationnel et fonctionnel aurait cependant rencontré le manque de ressources économiques. Abandonnant les premières études, la Station se concentra alors dans la recherche de soutiens au niveau national. C'est le 15 mai 1939 que sortit le décret de constitution avec le statut relatif. Jusqu'à 1939 la ville avait entrepris dans la zone nord du Parc Ducal, la construction de l'édifice à lignes néo-classiques projeté par l'ingénieur Ugo Pescatori (1893-1972), appelé par la suite Pavillon A. Mais la livraison à l'Institution fut reportée au mois de janvier 1941. La manifestation qui prit le nom de Première Exposition des Conserves Alimentaires se tint, après de nombreux retards et renvois, du premier au 20 septembre 1942, donnant naissance à la traditionnelle foire de septembre. Dans un panorama des foires, dominé par un genre d'exposition à thèmes plus ou moins génériques, celle de Parme proposait un nouveau type de manifestation basée sur la spécialisation, qui dans l'après-guerre aurait servi de modèle. Une fois passés les jours terribles de la guerre, au milieu des années 50, l'Exposition pouvait à juste titre se définir un

“spectaculaire panorama international des nouveaux développements et perfectionnements techniques”, qui constituerait les bases pour le décollage de la Foire de Parme et pour la naissance, en 1985, du moderne Cibus, installé dans le nouveau parc des expositions le long de l’Autoroute du Soleil.

26 – LA TOMATE TRANSFORMISTE

La tomate fait désormais tellement partie de la culture italienne et européenne qu’elle ne se contente pas d’être un légume mais elle donne sa forme à d’innombrables objets de la vie quotidienne comme les accessoires de cuisine, en passant par les vêtements, l’édition, la musique; elle est également un protagoniste incontournable dans le monde de la publicité, servant à la promotion de biens divers...qui n’ont rien à voir avec les tomates! Ici sont exposés de nombreux exemples. Les pages publicitaires sont visibles sur le petit écran.

27 – LA TOMATE DANS L’ART

Si l’on exclut les illustrations des textes de botanique, les premières représentations artistiques de tomates connues en Italie remontent aux fresques de Francesco Salviati De’ Rossi (1510-1563) dans la Salle d’Audience du Palazzo Vecchio à Florence, datant environ de 1543/1545. A partir de cette date la tomate entre dans le monde de l’art, au début discrètement dans les natures mortes du XVIIIème siècle, puis, à partir du XXème, grâce au style *Liberty*, en formes plus évidentes. Cette partie documente un voyage artistique tout au long des cinq siècles.

28 – LA TOMATE DANS LA GASTRONOMIE

L’arrivée de la tomate du Nouveau Monde ne fut pas une “découverte” pour la cuisine. Si les nouveaux produits ressemblaient à quelque-chose que l’on mangeait déjà, ils avaient plus de chance d’être intégrés rapidement à la table des Européens. C’est le cas du maïs, des haricots américains ou du piment qui étaient assimilables à des aliments déjà connus. L’acceptation de la tomate, par contre fut plus lente et problématique. Il est bon de rappeler qu’aujourd’hui encore le plant de tomate, à part le fruit, est toxique si il est consommé cru, et initialement, la méfiance prit solidement pied, limitant l’impact de la tomate. De plus, elle fut pénalisée par les caractéristiques climatiques nécessaires à sa culture. C’est seulement à la fin du XVIIème siècle que l’on trouve des traces de la tomate dans un livre de cuisine italien. La citation la plus ancienne remonte à celle du livre “Scalco alla Moderna” édité en 1694 à Naples et qui est un traité écrit par Antonio Latini (1642-1696), cavalier des Marches. Tous les plats où apparaît la tomate -sauces pour viandes, ragoûts de légumes ou de viande – y sont définis “à l’Espagnole”.

Dans presque tout le sud de l’Italie c’est au XIXème que la tomate entre à faire partie petit à petit de la “nourriture ordinaire” des paysans, grâce aux conserves aux sauces. La célèbre recette de Niccolò Paganini (1782-1840) des raviolis à la sauce tomate à la façon de Gêne date de 1840. D’après les registres de l’administration de Maria Luigia, Duchesse de Parme, nous savons qu’en 1844, trois ans avant sa mort, on fit 80 “pots de conserve” pour un poids total de 309 kilos.

C’est plus tard que la sauce tomate entrera lentement dans les livres de recettes et il faudra attendre la production industrielle pour une diffusion de plus grande ampleur. La rencontre entre “Macarons et Sauce Tomate” est heureuse mais pas encore décisive: parallèlement aux pâtes la tomate conquiert aussi la pizza. En 1885 dans la région de Naples s’affirme la culture d’une tomate de petite dimension, de forme ovale et aplatie sur les côtés, d’un couleur rouge vif, qui pousse en grappes et a un rendu extraordinaire, dénommée “Roi Umberto”. Si au roi on avait donné le nom

d'une tomate, à la Reine sera dédiée une pizza. En 1889, en visite à Naples, la Reine se vit offrir par le célèbre pizzaiolo Raffaele Esposito, une pizza à la tomate "Roi Umberto": la "Pizza Margherita" était née et avec elle le mariage indissoluble entre la tomate et la pizza napolitaine. En remontant vers le nord de la péninsule les tomates et la conserve de tomates remplacèrent le lard en tant que condiment dans les soupes, le riz ou la polenta. En Toscane les métayers l'utilisaient simplement dans les soupes, ou avec du pain dur ramolli, dans la "pappa al pomodoro". En 1931 le Guide gastronomique d'Italie du Touring affirme que la tomate "*a conquis son permis de séjour dans presque toutes les régions d'Italie*". Cette conquête s'étend partout, marquant de rouge ce qui en 1950 sera définie comme le "Régime méditerranéen".