

TOMATENMUSEUM- AUDIOGUIDE

01 - EINFÜHRUNG

Ursprünglich aus Südamerika, wurde die Tomate im 16. Jahrhundert von den Spaniern nicht als essbares Gemüse, sondern als dekorative Neugierde nach Europa eingeführt. Im achtzehnten Jahrhundert wurde ihre Verwendung in der Küche erlebt und in Sizilien wurde sie in Scheiben geschnitten, in der Sonne getrocknet und sogar "Saucen" wurden hergestellt: sie hieß, die "schwarze Konserve". Carlo Rognoni war ein Pionier des Tomatenanbaus in Parma und der Herstellung von Hartkonserven. Im zweiten Jahrzehnten des zwanzigsten Jahrhunderts gab es auf dem Gebiet von Parma bereits etwa siebenzig aktive Industrien, aber die entscheidende Periode für die Bestätigung auf dem internationalen Markt lag zwischen den zwanziger und fünfziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts. Dank der Unterstützung der 1922 von Francesco Emanuele (1896-1976) gebauten und (1896-1976) geleiteten Experimentalstation der Konserven erreichte Parma die Spitze in allen drei Segmenten der Tomatenindustrie: landwirtschaftliche Produktion, Verarbeitung und Lebensmittelpflanzenbau. Ein Primat, das die Stadt auch noch heute hat.

02 - TOMATENMODELL

Die Frucht der Tomate besteht aus drei Teilen: der äußeren Schale, die Epikarp genannt wird; das Mesokarp, zart und reich an süß-sauren Saft und der Endokarp, der innere Teil.

03 - TOMATENSORTEN

Die Fähigkeit zur Mutation der Tomate, die es ermöglicht, neue und verschiedene Sorten mit relativer Leichtigkeit zu entwickeln und zu verewigen, hat zu ihrem großen Erfolg und ihrer breiten Diffusion beigetragen. Hier im Schaufenster werden verschiedene Sorten reproduziert, vom dem in Parma genannten Tomatillo al Cornuto delle Ande, Vorläufer der Flaschentomate.

04 - BOTANISCHE KLASSIFIKATION UND TOMATENEIGENSCHAFTEN

Die Tomate gehört zur Familie der Solanaceae, Gattung der Lycopersicon, und Art der esculentum. Tomaten sind eine jährliche Pflanze für unser Klima. Die Frucht, besonders reich an Vitaminen, enthält auch Kalium, Chlor, Phosphor, Magnesium, Kalzium, Schwefel, Natrium, Eisen und ist die Hauptquelle von Lycopin, einer Verbindung, die aus Wasserstoff und Kohlenstoff gebildet ist. Sie gehören zur Carotinoidgruppe, die im menschlichen Plasma vorhanden sind und ein starkes Antioxidans und Tumörpräventionskapazität haben.

05 - DIE GESCHICHTE DER TOMATEN

Die Ursprünge

Wildtomate, oder Solanum racemigerum, stammt aus dem westlichen Südamerika. In Mittelamerika wurde es von den Mayas angebaut, die die Frucht in der größten Form entwickelten, die wir heute kennen. Dann wurde sie von den Azteken übernommen, die sie in den südlichen Regionen Mexikos anbauten. Hier sah sie Hernán Cortés während der Besetzung der Region zwischen 1519 und 1521. Aus Mexiko kamen die Körner nach Spanien dank der Siedler und Missionaren, die sich den von den Ureinwohnern verwendeten Begriff Tomate borgten, mit der die neue Frucht genannt wurde. Wörterbücher fixieren um 1532 die erste spanische Bescheinigung des Wortes Tomate. Aber es gab tatsächlich zwei Tomaten aus Amerika.

06 - TOMATENANBAU

GESTERN: In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde die Tomate vom Anbau in Gemüsegärten und Feldern für die industrielle Nutzung angebaut. Die Körner, die aus der Direktpflanzung stammen, wurden in parallelen Reihen angebaut, die von Pfählen unterstützt wurden. Dieses System, das typisch in Genoa war, blieb bis zum Aufkommen mechanischer Mittel in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts.

HEUTE: Die selbsterhaltenden Tomatensorten erschienen erst nach dem Zweiten Weltkrieg und wurden aus den Vereinigten Staaten importiert. Sie ermöglichten die Entwicklung automatischer Sammelssysteme.

ITALIENISCHE VERSION: Eine Zusammenfassung der Geschichte und Techniken des Tomatenanbaus wird im Film erzählt.

ENGLISCHE VERSION: Eine Zusammenfassung der Geschichte und Techniken des Tomatenanbaus wird im Film erzählt, der auch in englischer Sprache verfügbar ist (fragen Sie an der Kasse nach dem Sprachwechsel).

07 - ENTSTEHUNG UND ENTWICKLUNG DER KONSERVENINDUSTRIE

Die einfachste Methode der Lagerung von Tomaten, die in Sizilien seit 1868 dokumentiert wurde, war, die gesamte geerntete Pflanze in der Sonne zu hängen, bevor ihrer Reife. Tomaten würden ihr Zucker in den folgenden Monaten behalten und könnten im Winter verwendet werden. Im Laufe der Zeit wurde auch die Verwendung des Kochens der gehackten Tomate, ohne Kerne und Häute, für eine lange Zeit gewöhnlich, bis es eine dichte und dunkle Sauce erhielt, die dann in der Sonne getrocknet wurde: die so genannte "schwarze Konserve". Sie wurde in Mengen verpackt und dann in geöltes Papier eingerollt, um sie im Laufe der Zeit zu schützen. Von den ersten Tomatensorten, die aus den Küstenstädten durch Piacenza – dank Riccio Nizzardo und Costoluto Genovese – nach Parma kamen, wurden hauptsächlich für den Tischkonsum verwendet, und es wurde von Carlo Rognoni für die Herstellung von Tomatenkonserven ausgewählt. Die erste Tomatenfirma aus Parma wurde von einer Gruppe von lokalen Bauern im Jahr 1874 unter dem Namen anonymes Unternehmen der Bauer für die Herstellung von Tomatenkonserven gegründet. Bereits in den 80er Jahren des 18. Jahrhunderts exportierte er schwarze Konservenmengen nach Großbritannien und Argentinien.

In der Zwischenzeit hatten die französischen Entdeckungen die Entwicklung moderner Lager- und Dosensysteme ermöglicht, zunächst in Gläsern, dann in getönten Banddosen. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts, mit der Verwendung von Flaschen und Konzentratoren, die zum ersten Mal in Frankreich gebaut wurden. Aber bald überall werden sie auch in lokalen mechanischen Industrien verbreitet, und werden wir dann zu der bequemsten und sichersten Vakuumproduktion, der Konserven der niedrigeren Konzentration erhalten (doppelt und dreifach). Diese waren leichter zu verpacken und marktfähiger.

08 - TOMATEN IN PARMA UND IHRE PIONIRE

Mitte des 19. Jahrhunderts war die Agrarwelt von Parma noch recht rückständig, aber schon gab es Anzeichen für eine Wiedergeburt, die in den ersten Jahren des neuen Jahrhunderts eindrucksvoller werden würde. Die Schule, staatliche Institutionen und private Verbände begannen, die finanziellen und technischen Instrumente für den Beginn der "agroindustriellen Revolution" von Parma vorzubereiten.

Carlo Rognoni und die Landwirtschaftsabteilung

Der "Comizio agrario" der am 17. Juli 1867 in Parma erstand und sofort als Präsident Prof. Carlo Rognoni (1829-1904) hatte, der ursprünglich aus Vigatto kam und Chemier war, und der ab 1870 auch der Inhaber des Lehrstuhls für Agronomie des Technischen Instituts war. Die Agrarversammlung förderte mit Unterstützung der Sparkasse, den kollektiven Kauf chemischer Düngemittel und begünstigte deren Verbreitung durch praktische Demonstrationen. Rognoni hatte die Intuition, den Anbau von Tomaten aus dem Garten hinter dem Haus auf das offene Feld zu bringen, und er selbst studierte und experimentierte, auf seinem Hof die Mamiana di Panocchia, die an der besten geeigneten Qualität, Ladino di Panocchia genannt war, und führte sie in der zweijährigen Agrarrotation in Verbindung mit Mais oder Weizen ein. Seine Anbausysteme erwiesen sich als so effektiv, dass sie auf europäischer Ebene anerkannt wurden und, wenn auch mit kleinen Anpassungen, eingesetzt wurden.

Cornelio Guerci, Antonio Bizzozero und der Wanderstuhl für Landwirtschaft

Die Initiative zur Gründung eines "Wanderstuhl für Landwirtschaft" (cattedra ambulante dell'agricoltura) in Parma wurde von der Sparkasse aus Parma übernommen. Im September 1892 war es der Ausschuss von Herrn Sy, der das Projekt in die Praxis umsetzte. Ing. Cornelio Guerci (1857-1949), Ratsmitglied des Instituts und wiederum Landwirt und fachkundiger Winzer in Cascinapiano di Langhirano, nahm den technischen Beitrag von Prof. Antonio Bizzozero (1857-1934), einem jungen Agronomen aus Treviso, in Anspruch. Den Konferenzen in ländlichen Gemeinden, die von der Cattedra ambulante abgehalten wurden, gingen Warnungen an die lokalen Behörden und Plakate voraus.

Tomaten und Tomatillo

Das aztekische Wort *tomatl* definierte generisch ein rundes und geschwollenes Objekt. Je nach Präfix zeigte es Tomaten (*xi-tomatl*) oder Tomatillo (*mil-tomatl*), eine kleine und runde Frucht, die immer zu *Solanaceae* gehört, aber zu einer anderen Gattung (*Physalis ixocarpa*). Die Europäer erwischten nur den Oberbegriff und sorgten für viel Verwirrung, dass beide Pflanzen – Tomaten und Tomatillo – aus der Übersee ankamen. Das Tomatillo zeichnet sich durch eine grüne Schale aus, die trocknet und spaltet, wenn die innere Frucht reift, und hat eine blassgrüne Farbe, die zu gelb neigt. Unter den Azteken war sie besser bekannt als *Tomate*. Sie wuchs in der Mitte des Maises und wurde in Saucen mit Chili (rote Chili) verwendet, um die berühmte mexikanische grüne Sauce herzustellen.

Die botanischen Studien der zweiten Hälfte der 1500er Jahre zeugen davon, wie Tomaten und Tomatillo regelmäßig miteinander verwechselt wurden.

Neue Lebensmittel aus der neuen Welt

Das Treffen zwischen der Alten und der Neuen Welt war Anlass für eine der außergewöhnlichsten Austauschaktionen in der Geschichte der menschlichen Nahrung. Neben Tomaten, Mais, Paprika und anderen Sorten von Paprika, Maniok, Bohne, Erdnuss, Kartoffeln und Batata (oder Süßkartoffel) wurden einige Sorten von Kürbis, Sonnenblumen, Ananas und anderen tropischen Früchten (Avocado, Papaya, ...), Kakao, Vanille und Truthahn sowie Tabak nach Europa kommen. Reis, Weizen, Gerste, Roggen und Hafer, Linsen, Kichererbsen, Bohnen, Mangold, Artischocken, Spinat, Karotten, Melonen, Granatäpfel, Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Kirschen, Reben und Olivenbäume, Kaffee und Zuckerrohr kamen auf dem amerikanischen Kontinent an. Die Europäer, die bestrebt waren, die Lebensweise, an die sie auf dem neuen Kontinent gewöhnt waren, aufrecht zu erhalten, nahmen auch zahlreiche Tiere mit auf, wie zum Beispiel Pferde, Esel, Maultiere, Kühe, Schweine, Ziegen, Schafe und Geflügel, die in Amerika noch unbekannt waren.

In Europa

Die Tomate erschien in Europa in der ersten Hälfte des 1500. Jahrhunderts. In Spanien fand sie nicht sofort ihr Glück. Es wurde vermutet, dass die ersten Sorten, die in Europa eingeführt wurden, so große Mengen enthielten, dass sie unverdaulich waren. Aus diesem Grund wurde sie als Zier- oder Heilpflanze und zu Studienzwecken in botanischen Gärten mit sehr begrenzter Diffusion verwendet. Erst die nachfolgende Sortenauswahl brachte die Tomate zu ihrer vollen Essbarkeit.

In Italien

Italien war nach Spanien das erste europäische Land, das dank der engen Beziehungen zwischen den Bourbonen und den damaligen Herrscherfamilien und den spanischen Gebieten auf italienischem Territorium etwas über Tomaten erfuhr. Eine linguistische Analyse der Begriffe, die verwendet werden, um die neue Art zu benennen, kann uns helfen, hypothetisch ihre geographischen Diffusionspfade zu rekonstruieren:

- Sizilien, das den Begriff *Pumurammuri* verwendete, und das vom der französischen *Pomme d'amour* abgeleitet wurde, war wahrscheinlich die erste italienische Region, die die neue Pflanze kannte, dank des direkten spanischen Einflusses auf der Insel; in der Tat, aus dieser Region kommen die ältesten italienischen Rezepte mit Tomaten, vor allem Saucen und getrocknete Konserven;
- Sardinien, ein spanischer Besitz bis 1720, und Norditalien, die den spanischen Begriff *Tomate* verwenden, aber mit unterschiedlichen Tonfall;
- Mittelsüditalien, das den kultivierten Begriff *Pomo d'oro* – Pommarola in Neapel modifiziert – verwendet, dass von der klassischen Literatur und der Farbe der ersten erhaltenen Früchte abgeleitet wurde.

Die "offizielle" und dokumentierte Geschichte der Tomaten in Italien beginnt am 31. Oktober 1548 in Pisa, wenn Cosimo de' Medici vom florentinischen Gut Torre del Gallo einen Korb von Tomaten seiner Frau, Eleonora von Toledo, von ihrem Vater, Vizekönig des Königreichs Neapel, gespendet wurde. Von Sardinien aus erreichte die Tomate wahrscheinlich Genua auch dank des Klimas, in ganz Ligurien und von hier nach Piacenza und dann nach Parma, zur Zeit Hauptstadt des Herzogtums Mailand.

Die Verbreitung von Tomaten in unserem Land war jedoch sehr langsam: das anfängliche Misstrauen gegenüber der neuen Frucht, die nicht mit irgendwelchen bereits bekannten Lebensmitteln verbunden war, hat ihr gastronomisches Potenzial lange gekostet. Erst 1700 wird die Periode des gastronomischen "Experimentierens" beginnen, die 1800 in der breitesten Diffusion führen wird, die wir heute kennen.

09 – PROTOINDUSTRIE

Die ersten Dosentomaten wurden von den Frauen des Hauses hergestellt, indem sie die im Garten gesammelten Tomaten in normalen Töpfen kochten, die Sauce mit einer Holzpfanne drehten und dann das Produkt, noch sehr flüssig und wenig konzentriert, in Sieben gossen und anschließend mit Hilfe von Kleingeräten verschiedener Formen verarbeitet wurden, die hier zur Seite ausgesetzt sind, um die Kerne und Häute zu trennen. Die Hauskonserven wurden dann in Gläser vergossen, mit einem Korken bedeckt, nachdem sie ein wenig Öl auf die Oberfläche bekamen. Sie mussten in kurzer Zeit konsumiert werden, es sei denn, man sie in einem „Wasserbad“ lange kochen ließ, wie nach der Methode von der französischen Appert, die eine längere Lagerung ermöglicht. Mit Ludovico Pagani (1866-1939) und Brandino Vignali (1868-1944), ebenfalls aus Panocchia, begann Rognoni, harte Konserven in Portionen herzustellen. Ein Kupfertopf, ein Herd – oder fogon (der hier zu sehen ist) – und Holzstäbe sind dazu ausreichend. Die ersten erhaltenen Fabriken hatten sich um sein Haus herum entwickelt und sich dann wie ein Lauffeuer im Gebiet Parma und Piacenza ausgebreitet.

10 - DIE FABRIK

Das Modell stellt die Transformationslinie der konservierten Tomaten bis in die fünfziger Jahre des 19. Jahrhunderts dar. Die erste Verarbeitungsphase ist die des Waschens und der manuellen Sortierung zur Beseitigung des gebrochenen oder unreifen Produkts auf einem Förderband. Es folgt die Zerquetschmaschine, die aus zwei sternförmigen Rollen, die sich kreuzen, besteht, indem sie die Tomate zerquetscht. Durch eine Öffnung unten fällt das Produkt in die Kerntrennung, die die Funktion hat, die Kerne aus der Tomate zu extrahieren, ohne sie zu brechen. Dieser Prozess vermeidet, dass die ölige Komponente in den Tomatenfruchtfleisch zerstreut wird. Die Maschine wird durch eine Schraube gebildet, die in einem teilweise perforierten Stahlzylinder wirkt: Das flüssige Teil und die Kerne kreuzen die Löcher und fallen in den darunter liegenden Behälter, der den Saft trennt. Dieser Saft wird dann mit dem Fruchtfleisch wieder vereint, und vom Zerkleinerer in kleine Teile geschreddert. Die Verbrühungsmaschine ermöglicht es, die geschredderten Teile auf eine Temperatur von 80-85 ° durch den Durchgang des Produkts in Bündeln von Rohren durch Dampf erhitzt, zu erwärmen, um die Ablösung der Schale zu erleichtern. Die Passiermaschine, Verfeinmaschine und Superverfeinmaschine, mit immer feinen Filtern, behalten alle größten Teile und Häute. Das so gewonnene flüssige und homogene Fruchtfleisch gelangt in den Behälter, wo die Vakuumkonzentration der Tomate stattfindet. Der Behälter ermöglicht es Ihnen, bis zu 1800 Liter Tomatenmark aus der Raffinerie in Konzentrat (doppelt oder dreifach) nach dem Prinzip zu verwandeln, dass eine Vakuumflüssigkeit bei einer niedrigeren Temperatur von 100° und mit einer besseren Qualität abkocht. Das Konzentrat, das bei 60-65° aus den Blasen kommt, wird durch die Pumpen auf die Abfülllinie übertragen und dann durch die Thermofüllmaschine auf eine Temperatur von 82-86° erhitzt, und mit einem Tank mit beweglichem Rührwerk und einem Kolbendosiermechanismus, der es ermöglicht, das Produkt in der richtigen Menge und Gewicht innerhalb der Dosen zu übertragen, die dann per Klebeband zur Dosenverschlussmaschine transportiert werden. Die Dosenverschlussmaschine, sowohl manuell als auch mechanisch, wendet die Metallabdeckung auf die produktgefüllte Dose an und versiegelt durch rotierende Zylinder (oder Rollen), die sich falten und sie kämmen, die Metallklappen der Dose und des Deckels. Die Temperatur der Konservierung ermöglicht es, mit Kühlung, ein leichtes Vakuum zu schaffen, das für die Konservierung des Produkts unerlässlich ist. Am Ende des Prozesses werden die Dosen in kochenden Wassersterilisatoren sterilisiert. Ein anschließender Durchgang in kaltem Wasser ermöglicht die Abkühlung des Produkts. In der Mitte des Salons werden nacheinander die Maschinen der Produktionslinie dargestellt. Der größte Teil der Maschinen stammt aus der Parmafabrik Zaccaria Rossi in Pieve in Settimo (Florenz) und wurde von der parma mechanischen Industrie hergestellt. Ausstellung: eine Zerquetschmaschine aus 1950 von Vettori & Manghi; eine Brovatrice aus 1955 von Ghizzoni; eine Passiermaschine von Luciani aus 1945; ein Behälter von Milan Cecchin & Qua Quarini aus 1920 (aus Emiliana Conserve, Busseto); 1950 Hautyerquetscher von Negro; eine vertikale Kolbenpumpe von 1960; ein

Migliavacca Füller aus 1946; ein 1950 Migliavacca Dosierthermometer; eine 1930 erlesene Handpumpe (von Pezziol, Parma); eine aus 1935 Kircheis Aue Verschlussmaschine (von Fratelli Mutti, Basilicanova); ein 1930er Roche Verschlussmaschine; ein aus 1970 Verschlussmaschine von Perogalli.

11 - DIE TRANSFORMATION DER AGRARLANDSCHAFT

Die tiefgreifenden Veränderungen, die in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts in der Landwirtschaft eingebracht wurden, führten zu einer erheblichen Veränderung der Agrarlandschaft, insbesondere in den flachen und vorhügeligen Gebieten. Sogar der Gebäudekomplex, der über die Ernten präsierte und der die Familien der Bauern beherbergte, die Ställe der Tiere, die Düngeräume, die Futterlager und die neuen Landmaschinen wurden in vielen Fällen durch die Schornsteine der Fabrik bereichert, die viel höher und imposanter als die der Molkerei waren. Sie verliehen der Landschaft eine neue Konnotation, wie zum Beispiel die Gemälde von Daniele de Strobel (1925) für die Handelskammer (heute In Cariparma-Créd Agricole) zeigen. Die Feuerwehrleute der Überlandfabriken, die über die Landschaft ragten, wurden so, wie die Glockentürme, zu neuen Bezugspunkten am Horizont der neuen landwirtschaftlichen Realität.

12 - DIE KONSERVENFABRIKEN IN PARMA

Nach Ministerangaben waren 1890 16 Fabriken in der Provinz Parma tätig, die insgesamt 35 Direktfeuerkessel hatte und 76 Arbeiter (59 Männer und 17 Frauen) beschäftigten, die durchschnittlich 535 Doppelzentner schwarzer Konserven in Behältern pro Jahr produzierten. 1912, am Ende der dreißig Jahren Entwicklung, bot die Parma-Dosenindustrie durch Daten der Handelskammer das Bild eines Wirtschaftsriesen: 61 Fabriken, die 56 Einzelunternehmern oder Unternehmen angehörten, verarbeiteten durch 229 Vakuumanlagen, 1,5 Millionen Zentner Tomaten, die Bauern verdienten 7 Lire pro Zentner – der höchste Preis, der im Land verzeichnet wurde und verteilten 12 Millionen Lire auf dem Land. 1990 gab es 14 Verarbeitungsunternehmen mit 5,5 Millionen verarbeiteten Erzeugnissen, die 2009 9 Anlagen mit über 10 Millionen verarbeiteten Doppelzentnern erreichten.

Das im Panel dargestellte Diagramm zeigt den Trend dieser Entwicklung der Produktion und der fortschreitenden Konzentration der Zahl der Unternehmen.

Im Multimedia-Panel sind die Karten aller dokumentierten Dosenindustrien, sowohl bestehende als auch aktive. Wenn Sie einen Ort mit der Hand berühren, sehen Sie die Unternehmen, die in jedem Bereich aktiv sind.

13 - HOLZVERPACKUNG: BEHÄLTER, KÖRBE, WAGEN

Auf den Feldern wurden Tomaten in der Regel von Frauen von Hand geerntet, die den Weg entlang gingen, die reiferen wählten, sie in einen Korb legten oder in die charakteristischen hölzernen Minéla legten, die sie am Arm hielten und, am Ende des Weges auf dem Wagen ablegten, dann sanft in Holzkisten schütteten, die von Männern auf Ochsenkarren geladen wurden und zur Fabrik gebracht wurden. Die Behälter, die bis in die dreißiger Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts verwendet wurden, wurden bis in die fünfziger Jahre zur Weinlese benutzt, und waren diejenigen, die jetzt schwarz sind, da sie wiederverwendet wurden, um die Trauben von Lambrusco während der Ernte zu sammeln. Sie waren recht groß und konnten bis zu 40 Kilo Tomaten enthalten, so dass im Laufe der Zeit Kisten immer in Holz verwendet wurden, aber kleiner, mit einem Inhalt von etwa 25 Kilo. Für die Konservierung des Endprodukts wurden stattdessen Blechfässer mit Eisenfelgen verwendet, die etwa ein Fünftel der Konserven enthalten konnten. Die Kanister konnten direkt an Großverbraucher (z. B. Militärkantinen oder Hochschulen) oder an andere Dosenindustrien verkauft werden oder von der Fabrik selbst zur Weiterverarbeitung in den Wintermonaten gelagert werden, je nach Marktnachfrage. Hier sind Körbe und Behälter zu sehen.

14 - METALLVERPACKUNGEN

Geschichte der Dose

Der Begriff "Blech" bezeichnet das Eisenblech, auf dem ein dünnes Blechschicht abgelagert wird. Wenn es durch Elektrolyse angewendet wird, wird es verzinntes Band genannt. Das Verfahren ermöglicht es, Behälter mit der Stärke des Eisens und der Korrosionsbeständigkeit der Dose zu erhalten. Die technologische Entwicklung, die in jüngster Zeit zu einer kostengünstigen Produktion von Aluminium- oder

Edelstahlblechen geführt hat, hat die Verwendung von Zinnbände in Konserven reduziert. Sowohl wegen der höheren Kosten als auch wegen seiner geringeren Kompatibilität mit bestimmten Lebensmittelanwendungen, wurden Kunststoffe dagegen für andere Anwendungen verwendet. Die Blechbände begann Ende des 12. und frühen 13. Jahrhunderts in Wunsiedel, einer Stadt in Oberfranken, verarbeitet zu werden. Seine Bestätigung in der Verpackung wird nur zwischen dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts und dem frühen neunzehnten Jahrhundert stattfinden. Peter Durand aus England meldete am 25. August 1810 ein Patent (UK Patent 3,372) an. Der Engländer Bryan Donkin und sein Partner John Hall erwarben 1812 das Patent von Durand – unter Anwendung der Methoden von Nicolas Appert – und begannen die Herstellung von Lebensmitteln, die in Blechkisten verpackt waren und 1813 dem Herzog von Wellington erfolgreich präsentiert wurden. Von der Armee, Marine und frühen Entdeckern der Dosen wie sie heute noch genannt werden, wurden sie in Geschäften ab den Jahr 1830 vermarktet. In Italien waren Francesco Cirio (1836-1900) und Pietro Sada (ca. 1855-1942) die ersten, die Gemüse (1856) und Fleisch (1881) in gezinnte Blechfässer verpackten und aus dem Ausland importierten. Der erste italienische Hersteller von Blechbandboxen wird Luigi Origéni sein, der am 4. Februar 1890 seine Tätigkeit bei Bovisa in Mailand begann.

15 - DIE MARKEN DER PARMAFABRIKEN

Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts, als die ersten Kisten mit Tomatenextrakt in den Regalen der Lebensmittelgeschäfte ankamen, waren die Kommunikations- und Werbesysteme des Produkts sehr begrenzt. Der Analphabetismus, vor allem bei Frauen zu Hause, war immer noch weit verbreitet, und es war daher notwendig, die Anerkennung der eigenen Marke anzuvertrauen, mehr als einem Namen, einem grafischen Symbol oder einer Zeichnung. Darüber hinaus hatten die Boxen, alle in der gleichen Form und Größe (hauptsächlich 200 Gramm, ein halbes Kilo und ein Kilo) die überwiegende Mehrheit der gleichen Farben, mit der Dominanz von Rot, Grün und Gold. Die Idee, einfach, aber effektiv, war, den Tomatenextrakt mit einem Bild, das leicht zu merken war, zu verbinden, wie ein Tier, ein berühmter Charakter, ein historisches Ereignis oder ein sehr häufiges Objekt. Im Paneel sehen Sie die an den häufigsten verwendeten grafischen Elementen der Parma-Dosenindustrie, nach Typen geordnet.

16 - DER DOSENÖFFNER

Der Engländer Peter Durand ist der Erfinder von gezinnten Metallboxen, die für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet sind. Er hat sich entschlossen, eine Methode zum Versiegeln des Inhalts zu finden, also machte er sich keine Sorgen über die Systeme der Öffnung der Boxen. Erst 1855 wurde ein spezielles Werkzeug entwickelt, das der Engländer Robert Yates entwickelt hat, um das Öffnen von Dosenschachteln zu erleichtern: der Dosenöffner, der bis heute eine überraschende Vielfalt an Formen und Größen annehmen soll. Der Dosenöffner, der in der Tat ein Hebel ist, trotz seiner Formenvielfalt, wendet Mechanismen an, die im Wesentlichen auf drei Grundprinzipien zurückführen: das Druckschneiden mit fester Klinge (in der Regel zu einem einzigen Griff), das vertikalrotierende Schneiden (auf dem Deckel), meist mit zwei Griffen, der horizontal rotierende Schnitt (an der Außenkante der Dose, unter dem Deckel), meist mit zwei Griffen. Im Schaufenster befindet sich eine Auswahl an Werkzeugen aus den Jahren 1860 bis 1960, die zum größten Teil zur Sammlung von Carlo Grandi gehören, dem bedeutendsten italienischen Sammler von Dosenöffnern aus Europa und Amerika. Sie werden sowohl zu Hause als auch beruflich verwendet. Die verschiedenen Modelle werden, soweit vorhanden, durch Patentbilder, Anleitungen oder von Verpackungen begleitet. Die Jahresangabe bezieht sich auf die Einreichung des Modells und ist relativ zu betrachten: Verschiedene Modelle hatten sogar sehr umfangreiche Produktionszeiten.

17 - FIAT TOPOLINO UND KONZENTRATTUBE

An dieser Stelle der Museumsroute finden Sie einen Fiat Topolino von 1954 mit Werberohr des dreifachen Tomatenkonzentrats. Nach dem Zweiten Weltkrieg war Italien ein Land, das wiederaufgebaut werden musste, und es war vor der Massenausbreitung des Kühlschranks unerlässlich, die wenigen verfügbaren Nahrungsmittelressourcen lange Zeit zu lagern. Die Tomatenkonserve, sobald die Dose geöffnet wurde, riskierte, obwohl sie durch einen leichten Schleier von Olivenöl geschützt waren, zu Schimmeln und sich mit Bakterien zu füllen. So entstand die Intuition, Tube als Lagerbehälter zu verwenden. Nach einem experimentellen Start brachte Fratelli Mutti im April 1951 das Triple Tomatenmark im innovativen Behälter

auf den italienischen Markt. Die gute Idee, den Tubenverschluss als Fingerschutz für Nährarbeiten wiederzuverwenden, wird dazu beitragen, die Verbreitung des Produkts zu stärken. In kurzer Zeit wird Mutti-Konzentrat als "Tube des Fingerhuts" bekannt sein.

18 - MANZINI MONUMENT

Auf der Rückwand, hinter der Fiat Topolino, befindet sich die Reproduktion der Bronzetafel von Pietro Carnerini (1887-1952), die 1948 für die Mechanik Firma Manzini angefertigt wurde. Die Bronzetafel, die einst am Eingang der Manzini Mechanik Industrie platziert wurde, der die Büste des Gründers Tito (1877-1929) vorausging und nun auf der Rückseite des Rathauses von Traversetolo, dem Geburtsort der Carnerini, angebracht wurde, wird von den mächtigen allegorischen Figuren der Landwirtschaft (Mitte), des Handels (links) und der Industrie dominiert. Das linke Relief zeigt das Innere des Manzini-Werks während der Herstellung von Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Das rechte Relief zeigt das Innere einer Konservierungsfabrik in ganzen Betrieb mit Behälter und Maschinen. Die Komposition, mit den offensichtlichen Freiheitsbezügen, zelebriert in maßvollen Tönen die Fleißigkeit des Menschen und die bäuerliche Zivilisation, die für das Parmaland charakteristisch ist.

19 - DAS LABOR

Die Tomatenkonservenindustrie war aufgrund der spezifischen Art des Rohstoffs historisch gesehen die erste Lebensmittelindustrie, die sich in allen Verarbeitungsphasen mit einem chemischen Analyselabor für die Qualitätskontrolle ausstattet. Dank des Beitrags der Versuchsstation für Lebensmittelkonserven wurden in den 30er Jahren wirksame Kontrollmethoden entwickelt, um das Qualitätsniveau des Produkts zu gewährleisten und damit das Parma-Produkt auf dem nationalen und internationalen Markt zu fördern. Das Kontrolllabor einer mittelgroßen Tomatenkonservenfabrik in der unmittelbaren Nachkriegszeit wurde mit einem zentralen Labortisch mit Fliesen mit Wasser- und Gasauslässen, einer Wandarbeitsbank mit Saughaube, einem Glasschrank, einem Regal für Chemikalien, Marmorplatten, Spüle, Schreibtisch und vielen Geräten ausgestattet, die hier beobachtet werden können. Zu den routinemäßigen Kontrollen gehörte die Identifizierung von Farbe, Reste, Zuckern und Säure, letztere in den zulässigen Mindest- und Höchstwerten gesetzlich festgelegt.

20 - KOMMUNIKATION

Die Entwicklung der Konservenindustrie fällt mit dem goldenen Zeitalter der italienischen Plakatmalerei zusammen, die von zukunftsorientierten Verlegern wie Ricordi a Milano oder Chappuis in Bologna geprägt waren, und für die berühmte Künstler arbeiteten, von Boccasile bis Cappiello, von Dudovich über Mauzan bis Carboni. Die Botschaft stützte sich auf ein paar lithographierte Zinnplakate oder Schilder, die in den Geschäften platziert wurden, dabei auch Werbepostkarten und, für die wichtigsten Unternehmen, das Rezeptbuch. Die Hauptfigur der Kommunikation der Konservenindustrie ist der Koch, gefolgt von den weiblichen Figuren und denen von Gierigen oder Feinschmecker. In einigen Fällen erscheint die am Tisch versammelte Familie. Patriotismus und Sentimentalität, Folklore und Ornamentik, Realismus und Hyperrealismus, Abstraktionismus und Design haben sich nach und nach auf den Oberflächen von Plakaten, Postkarten und Werbeseiten eingefunden. All dies ist gut vertreten durch die hier ausgestellte Landschaft oder Postkarten, die im Monitor zu sehen sind, die 1910 beginnen und 1984 das berühmte "O cosé o Pom" von Emanuele Pirella erreichen.

21 - DIE MECHANISCHENINDUSTRIE

Im Jahr 1890, als die Dosenindustrie ihre ersten Schritte, in der Provinz Parma, nach der Umfrage des Ministeriums für Landwirtschaft, Industrie und Handel zu unternehmen begann, waren 17 Gießereien und mechanische Werkstätten aktiv, von denen 12 in der Stadt, mit insgesamt 147 Beschäftigten Leuten. Diese kleinen Handwerksbetriebe werden sich entwickeln, und basierten sich auf den Anforderungen und Erfahrungen der Konservierungsfabriken, Maschinen und Anlagen, die zunächst extrem einfach und für den gesamten Agrar- und Lebensmittelsektor immer komplexer waren. So hat die Tomatenkonservenindustrie die Entwicklung von Technologien für die Verarbeitung von Produkten aus anderen Lebensmittelsektoren so sehr begünstigt, dass mehr als ein Jahrhundert später in Parma Maschinen für die Verarbeitung aller

Gemüsekonserven, aber auch Obst, Fleisch, Fisch, Milch hergestellt werden, die Technologien anwendeten, die nicht nur für Tomaten benutzt werden konnten.

ITALIENISCHE VERSION: In der Sektion werden die Geschichten der ältesten und illustren mechanischen Unternehmen von Parma erzählt, während das Video die Entwicklung des mechanischen Sektors und verwendeten Technologien rekonstruiert.

ENGLISCHE VERSION: In der Sektion werden die Geschichten der ältesten und illustren mechanischen Unternehmen von Parma erzählt, während die Entwicklung des mechanischen Sektors und der damit verbundenen Technologien durch den Film, der auch in englischer Sprache verfügbar ist (fragen Sie die Kasse für den Sprachwechsel).

22 – VORTRÄGER DER TOMATEN

Die Tomaten verarbeitende Industrie in Parma konnte auf eine breite Palette von Unternehmern zählen, die durch ihre Arbeit, Intelligenz und Hartnäckigkeit zum Wachstum des Sektors beigetragen haben. In der Unmöglichkeit, sie alle zu erwähnen, erinnern wir uns hier an die "Pioniere", d.h. an diejenigen, die in verschiedenen Gebieten der Provinz das Abenteuer des oro rosso (roten Goldes) von Parma im 19. Jahrhundert begonnen haben, zuerst mit Carlo Rognoni, der auch bereits erwähnt wurde. Seine Biographien werden im Panel vorgestellt.

23 - FABRIKHANDEL

ITALIENISCHE VERSION: Das Video beschreibt, durch die Worte von Renato Azzali, Werksleiter in verschiedenen Parma-Unternehmen, die verschiedenen Berufe, die in einer Dosenfabrik durchgeführt wurden: der Werkmeister, der Feuermeister oder Kesselmeister, die Waage, die Auswähler, die Mechaniker, die Chemiker, der Lagermann, der Versender, wobei die Rolle der Frauen für den Betrieben auch sehr wichtig war.

ENGLISH VERSION: Das Video ist auch in englischer Sprache verfügbar (fragen Sie die Kasse für Sprachwechsel), und beschreibt, durch die Worte von Renato Azzali, Werksleiter in verschiedenen Parma Unternehmen, die verschiedenen Berufe, die in einer Dosenfabrik durchgeführt wurden: der Werkmeister, der Feuermeister oder Kesselmeister, die Waage, die Auswähler, die Mechaniker, die Chemiker, der Lagermann, der Versender, wobei die Rolle der Frauen für den Betrieben auch sehr wichtig war.

24 - DIE EXPERIMENTAL STATION DER KONSERVEN (SSICA)

Die Versuchsstation wurde in Viale Fratti nach dem Königlichen Erlass vom 2. Juli 1922, n. 1396, (auf Initiative der Gemeinde, Provinz, Handelskammer, Industriekonsortium, Sparkasse, Bank des Agrarverband und dank des Engagements des Ingenieurs Romano Righi Riva (1873-1956), Präsident der Handelskammer, Antonio Bizzero, Landwirtschaftstechniker Direktor der Landwirtschaft und der aus Parma kommende Politiker Giuseppe Micheli (1874-1948), - der die Aufgabe hatte, den Sektor zu erneuern und weiter zu erhöhen und "mit Umfragen, Studien, Forschung, Analyse, den technischen Fortschritt der Weinindustrie zu fördern und sich um die Verbesserung des technischen Personals, das der gleichen Industrie zugewiesen wird" -) gebaut, um eine Aufzeichnung zu sanktionieren, die die Stadt aus dem vorangegangenen Jahrzehnt erobert hatte.

Francesco Emanuele (1896-1976), aus Alcamo (Sizilien), der sein Studium an der Hochschule in Turin abgelegt hat, wird sein erster Direktor sein. Er wird nach einer Studienreise in den Vereinigten Staaten zu einer ernsthaften und tiefgreifenden Transformation des Sektors beitragen. All das dank der genetischen Verbesserung der verwendeten Tomatenarten (Förderung der Schaffung von Versuchsfeldern für die Auswahl von Saatgut), die zur Innovation von Produktionstechnologien mit der Überwindung des Problems der Entsorgung von Haut und Kerne führt. Aber natürlich führt es auch zur allgemeinen Erhöhung des Hygieneniveaus im gesamten Verarbeitungsprozess und auf die intensive wissenschaftliche Verbreitungstätigkeit durch die Zeitschrift der Experimental Station, "Canned Industry", die 1925 gegründet wurde und international als Organisation von Fachkonferenzen geschätzt wurde.

Noch heute hat die Experimentalstation, die seit dem 31. Mai 2010 eine Spezialfirma der Handelskammer Parma ist, Forschungs- und Studienaufgaben technisch-wissenschaftlicher Innovationen, die verbreitet

werden und der Industrie sowohl im Agro-Food- als auch im mechanischen Bereich zur Verfügung gestellt werden sollen.

25 - DIE AUSSTELLUNG VON KONSERVEN UND DIE PARMA MESSEN

In den 30er Jahren hatte die italienische Dosenindustrie eine beträchtliche Expansionsphase durchgemacht. Es war jedoch notwendig, in Italien und im Ausland mehr Vertrauen zu schaffen und gleichzeitig die Erzeuger in die Lage zu versetzen, sich auf der besten wissenschaftlichen und technischen Ebene zu aktualisieren. Es reifte so die Idee eines Vereins, dass diese Funktionen ausführten, vor allem durch die interessante Methode einer jährlichen Ausstellung für die Begegnung und den Austausch der fortschrittlichsten Erfahrungen, sowohl auf der technologischen als auch auf der Lebensmittel Ebene. Es wäre dies die Versuchsstation gewesen, dank der Arbeit ihres Direktors Francesco Emanuele, der, mit der Idee in den öffentlichen Verwaltungen, die Zustimmung der Gemeinde Parma, der Provinzverwaltung, des Rates der Unternehmen (der Handelskammer) und der Industrieschützer zu erhalten, um den Architekten Gino Robuschi (1893-1969) 1935 ein erstes Projekt aufstellen zu lassen. Die sicherlich rationalen und funktionalen Gestaltungsbemühungen hätten jedoch knappen wirtschaftlichen Ressourcen zuwiderlaufen können. So verpflichtete sich die Station, die ersten Studien zu stoppen, und Unterstützung auf nationaler Ebene zu suchen. Schließlich kam am 15. Mai 1939 das Verfassungsdekret mit seinen Statuten heraus. Seit 1939 hatte die Gemeinde im nördlichen Bereich des Herzogsparks den Bau des charakteristischen neoklassizistischen Gebäudes des Ingenieurs Ugo Pescatori (1893-1972) durchgeführt, der damals Pavillon A genannt wurde, aber die Lieferung an die Behörde verzögerte sich bis Januar 1941. Die Veranstaltung, die den Namen der ersten Ausstellung der Lebensmittelkonserven erhielt, fand nach verschiedenen Verschiebungen vom 1. bis 20. September 1942 statt und begann damit der „Septembertradition“. In einer Ausstellungslandschaft, die von großen Musterläden und unzähligen mehr oder weniger generischen Marktausstellungen dominiert war, wurde Parma daher als eine neue Art von Veranstaltung vorgeschlagen, die sich auf Spezialisierung basierte, und die in der Nachkriegszeit etwas beibringen wollte. Nach den schrecklichen Kriegstagen konnte sich die Ausstellung Mitte der fünfziger Jahre zu Recht als "spektakuläres internationales Panorama neuer Entwicklungen und technischer Verbesserungen" bezeichnen, dass die Grundlage für den Start der Parma-Messen und für die Geburt in 1985 des modernen Cibus im neuen Ausstellungszentrum an der Autostrada del Sole (Autobahn) war.

26 - DIE TOMATE DER VERÄNDERUNG

Tomate ist in die italienische und europäische Kultur eingestiegen, so dass sie sich nicht mehr damit begnügt, ein Gemüse zu sein, sondern sich als zahlreiches Objekt des täglichen Lebens zu verkleiden, von Accessoires zum Kochen, Kleidung, Verlagswesen, Musik und als Protagonist in die Welt der Werbung eintretet, um Waren bekannt zu machen ... die aber keine Tomaten sind. Hier werden zahlreiche Beispiele genannt. Werbeseiten sind auf dem kleinen rotierenden Bildschirm sichtbar.

27 - TOMATE IN DER KUNST

Ohne Darstellungen von Botanik-Texten befindet sich die erste bekannte künstlerische Darstellung von Tomaten in Italien in den Fresken von Francesco Salviati De' Rossi (1510-1563) im Saal der Anhörungen des Palazzo Vecchio in Florenz aus den Jahren 1543-1545. Von diesem Zeitpunkt an betritt die Tomate die Kunstwelt, zunächst diskret mit den Stillleben des achtzehnten Jahrhunderts, dann, aus dem 20. Jahrhundert, mit der Komplizenschaft des Gefühls Liberty, in einer immer offensichtlicheren Form. Die Sektion dokumentiert eine künstlerische Reise durch fünf Jahrhunderte.

28 - TOMATE IN GASTRONOMIE

Die Ankunft von Tomaten aus der Neuen Welt war keine "Entdeckung" für die Küche. Wenn die neuen Produkte wie etwas aussahen, das Sie bereits gegessen haben, waren sie eher schnell in europäische Kantinen integriert. Dies war der Fall bei Mais, amerikanischen Bohnen oder Chili, die leicht mit anderen bereits bekannten Lebensmitteln verglichen werden konnten. Die Akzeptanz der Tomate war dagegen langsam und problematisch. Der Anfangsverdacht – man darf nicht vergessen, dass auch heute noch die gesamte Tomatenpflanze, mit Ausnahme der Frucht, toxisch ist, wenn sie roh verzehrt wird – hat sich fest als Wahrheit demonstriert und ihre Ausbreitung war begrenzt, vor allem auch wegen ihrer notwendigen

klimatischen Eigenschaften für den Anbau. Erst am Ende des siebzehnten Jahrhunderts finden wir Spuren von Tomaten in einem italienischen Kochbuch. Das älteste Zitat ist das von Scalco alla moderna, Abhandlung von Antonio Latini (1642-1696), Kavalier aus der Region Marche, dass 1694 in Neapel veröffentlicht wurde. Alle Gerichte, in denen die Tomate erscheint – Gewürze für gekochtes Fleisch, Gemüseintopf oder Fleisch – werden als "spanisch" definiert.

In fast ganz Süditalien kommt die Tomate im 19. Jahrhundert, Teil der "normalen Nahrung" der Bauern zu sein, während sie oder die Vergangenheit langsam in der Küche zu halten beginnt. Das berühmte Rezept von Niccolé Paganini (1782-1840) der Ravioli mit Tomatensauce, stammt aus dem Jahr 1840. Und aus den Aufzeichnungen der Verwaltung von Maria Luigia, Herzogin von Parma, wissen wir, dass 1844, drei Jahre vor ihrem Tod, achtzig "Konservedosen" für ein Gesamtgewicht von 309 Kilo hergestellt wurden. Die Tomatensauce wird eher langsam in die Rezepturen eindringen und Sie werden auf die industrielle Produktion für ihre breitere Verbreitung warten müssen. Das Treffen zwischen "Macaroni und Pommarola" hört sich sehr gut an, aber es ist noch nicht perfekt: Parallel zur Pasta erobert die Tomate auch Pizza. Im Jahre 1885 der Anbau einer kleinen Tomate, die eiförmig war und an den Seiten abgeflachten war, von einer scharlachroten Farbe, die in Bündeln wächst, wird "König Umberto" genannt und in Neapel hergestellt. Wenn der König nach einer Tomate benannt wurde, wird der Königin eine Pizza gewidmet. 1889 wurde der Königin bei einem Besuch in Neapel vom bekannten Pizzabäcker Raffaele Esposito eine Pizza angeboten, die mit "König Umberto"-Tomate geschmückt war: Die "Pizza Margherita" wurde erfunden und damit die Vereinigung, die jetzt unauflöslich ist, zwischen Tomaten- und neapolitanischer Pizza. In Norditalien wurde Tomaten und Tomatenkonserve als Grundnahrungsmitteln in Suppen, Reis, Polenta an der Stelle von Schmalz benutzt. In der Toskana wurden sie sparsam in Suppen oder, mit abgestandenem Brot, in Grieß mit Tomaten benutzt. 1931 behauptet die italienische Touring Gastronomic Guide, dass Tomate "in fast allen Regionen Italiens das Recht auf Staatsbürgerschaft erlangt hat". Die Eroberung erstreckt sich überall und markiert Rot, was 1950 "Mittelmeer-Diät" genannt wird.