

“Per conservare la conserva”

Storia della “lattina” in terra parmense

Giancarlo Gonizzi

“Davanti a quella specie di dinosauro dinoccolato, lunghissimo e rigido io cercavo d’immaginarli come il foglio di latta venisse introdotto, tagliato, curvato e saldato, e appena ristretto alle due estremità per l’applicazione del fondo e poi del coperchio [...]

I dinosauri erano in azione, e si trasformavano [...] in una ridda di montagne russe, dove le scatole salivano, scendevano, rimbalzavano lungo le guide, boccheggiavano infine dentro una cassa da cui erano prelevate per passare al riempimento. Sarò sciocco, ma a vederle m’incantavo come un bambino”.

Michele Prisco in “Civiltà delle macchine”

Dall’America a Parma

Il pomodoro selvatico, o *Solanum racemigerum*, è originario del Sudamerica occidentale. Portato nell’America centrale, fu messo a coltivazione dai Maya, i quali svilupparono il frutto nella forma più grande che conosciamo oggi. Adottato dagli Aztechi, che lo coltivavano nelle regioni meridionali del Messico, fu tra queste popolazioni che Hernán Cortés (1485-1547) lo vide per la prima volta durante l’occupazione della regione, fra il 1519 ed il 1521. Dal Messico i semi della nuova pianta giunsero in Spagna al seguito di coloni e missionari, che, prendendo a prestito il termine *tomatl* usato dagli indigeni, denominarono *tomate* il nuovo frutto.

In Spagna il *tomate* non incontrò immediato favore. Si è ipotizzato che le prime varietà introdotte in Europa contenessero solanina (tossica) in quantità così elevata da risultare indigeste. Per questo fu utilizzato come pianta ornamentale o medicinale e a scopo di studio negli orti botanici con una diffusione assai limitata. Solo successive selezioni varietali portarono il pomodoro alla sua completa commestibilità.

Dalla Campania, sottoposta, come la Sicilia, al dominio Spagnolo, arrivò in Toscana¹, quale dono del Viceré di Napoli al Granduca, già nel 1548.

Dalla Sardegna, altro possedimento spagnolo, il pomodoro raggiunse probabilmente Genova, all’epoca il principale porto del Tirreno, diffondendosi, anche grazie al clima, in tutta la Liguria e da qui, varcato l’Appennino, nella pianura, a Piacenza e poi a Parma, all’epoca capitale del Ducato, a Milano, a Novara e a Torino.

Conservare il pomodoro

Il crescente sviluppo della coltivazione del pomodoro ed il maggiore apprezzamento in cucina stimolarono, fin dagli inizi dell’Ottocento, la ricerca di metodi di conservazione: il prodotto è, infatti, stagionale, con punte massime di produzione nel mese di agosto. Era, quindi, essenziale trovare un modo per conservare i frutti il più a lungo possibile, anche per tutto l’anno, soprattutto per i periodi di calo di produzione.

Il pasticcere francese Charles Nicolas Appert (1749-1841), dopo anni di sperimentazioni, aveva messo a punto nel 1796 un sistema per la corretta e duratura conservazione dei vegetali in vasi di vetro. Due i passaggi chiave, individuati attraverso l’osservazione empirica, in un’epoca in cui la ricerca scientifica non aveva ancora chiarito i meccanismi della degenerazione degli alimenti: il riscaldamento in acqua bollente e la chiusura ermetica dei vasi in fase di bollitura. Le stesse che aveva individuato alcuni anni prima l’abate Lazzaro Spallanzani (1729-1799) in Italia, senza peraltro darne particolare diffusione. Appert ne fece oggetto di una pubblicazione fondamentale, il

¹ D. GENTILCORE, *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*, Milano, Garzanti, 2010, p. 11.

Livre de tous les menages del 1804, ma la sua tecnica rimase comunque laboriosa, scomoda e con evidenti, gravi limitazioni ad una diffusione di ampie proporzioni.

Nel frattempo però le sue scoperte permisero ad altri di mettere a punto ed affinare i moderni sistemi di conservazione e di inscatolamento, inizialmente entro vasi di vetro.

«*Dal pomodoro, ab immemorabili, - scriveva l'agronomo Carlo Rognoni (1829-1904) di Panocchia - si faceva nell'agro parmense conserva dura o in pani, mediante cottura in caldaia fino a caramellarla e successiva essiccazione al sole, di color mogano scuro e della consistenza di stucco, e se ne formavano panetti cilindrici ravvolti in carta oleata; si faceva della salsa pure cotta in caldaia, di consistenza quasi liquida, come esce in casa dal setaccio, che veniva posta in boccetti chiusi con cartapecora e sterilizzata a bagnomaria; e infine in filze dette volgarmente flipi di frutti tagliati a metà e disseccati al sole, salati o non salati*»².

Si diffuse così, anche presso gli agricoltori e le donne di casa del Parmense l'abitudine di preparare la conserva facendo bollire i pomodori raccolti nell'orto in normali pentole, rigirando il sugo con un mestolo di legno e colando poi il prodotto, ancora molto liquido e poco concentrato, in setacci e, successivamente, con l'aiuto di piccoli apparecchi in modo da separare i semi e le bucce.

La conserva casalinga veniva poi messa in vasi di vetro, tappati con un sughero dopo aver versato un poco d'olio sulla superficie. Doveva essere consumata entro breve tempo, a meno che non venisse praticata anche la bollitura a "bagnomaria", secondo il metodo di Appert, che consentiva una conservazione più lunga.

Dall'artigianato all'industria

Carlo Rognoni cominciò con Ludovico Pagani (1866-1939) e Brandino Vignali (1868-1944), come lui di Panocchia, a fabbricare conserva dura in pani. E invitò altri contadini a seguire il suo esempio. Per fare la conserva bastavano allora una pentola di rame, un focolare – o *fogón* – e delle tavole di legno. Le prime fabbriche di conserva erano sorte intorno a casa sua, poi si diffusero a macchia d'olio in tutto il Parmense e nel Piacentino.

Queste "fabbriche" non erano che lo sviluppo della preparazione domestica della conserva. Avevano una dimensione ridotta e impegnavano tutta la famiglia contadina, donne e bambini compresi. Dopo aver raccolto nei campi i pomodori, le cassette giungevano nell'aia sui carri. Qui veniva allestito un grande focolare – di anno in anno migliorato fino a formare una fornace in muratura con il fumaiolo e apparecchiature ad argano per movimentare meglio i pesi – sul quale era posta una grande caldaia di rame nella quale la polpa dei pomodori, previa eventuale aggiunta di un piccolo quantitativo di sale e di erbe aromatiche (salvia, basilico) raccolte sul posto, veniva fatta bollire bruciando legna e spargendo tutto intorno il caratteristico aroma acidulo. Dopo una prima bollitura, il contenuto della caldaia veniva messo in grandi sacchi di tela e schiacciato sotto una rudimentale pressa azionata a mano per eliminare buona parte del liquido, poi passato in un setaccio per togliere i semi e le pelli. Riprendeva quindi la bollitura. Le donne si alternavano ai bordi della caldaia a rigirare il sugo bollente con lunghi mescoli di legno finché, evaporata quasi tutta l'acqua, rimaneva sul fondo il concentrato. La concentrazione ottenuta in questo modo era piuttosto spinta (sestuplo concentrato) e la salsa così prodotta, posta ad asciugare al sole e chiamata per il colore che assumeva "conserva nera" veniva modellata da gruppi di donne in pani di circa un chilogrammo di peso e avvolta in carta oleata, quindi messa in commercio nei negozi delle città.

Anche l'industria conserviera, che utilizzava inizialmente i vasi di vetro, aveva cercato contenitori sostitutivi più maneggevoli e meno costosi.

Ce ne dà una significativa testimonianza Riccardo Piantella in una memoria stilata in occasione del centenario della Ditta Pezziol³: nel 1890, quando l'azienda era ancora a Padova, «*per conservare il prodotto si adoperavano dei vasi di vetro, i quali vasi venivano a loro volta messi dentro in un vaso*

² C. ROGNONI, *La coltivazione del pomodoro*, Parma, Ferrari, 1887.

³ R. PIANTELLA, *Memoriale in occasione del centenario della fondazione della ditta Pezziol: 1840-1940*, in P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*, Parma, Silva, 1998, p. 138.

di latta [per evitarne la rottura durante la lavorazione], sterilizzati a bagnomaria e poi applicata una etichetta di carta... le richieste di questo prodotto aumentavano stagione per stagione e la preoccupazione di Ettore (1840 ca.-1909) e Ferruccio Pezziol era quella di trovare un mezzo, il più economico, per l'impacchettamento del prodotto. Pensarono subito alla scatola di latta (la quale... mancava della vernice interna per isolare il prodotto dal contatto del metallo) che veniva a costare molto meno della prima confezione. Difatti fu subito pensato di applicare alla scatola di latta un rivestimento nell'interno di carta pergamena, di consistenza conforme al formato della scatola per preservare il prodotto. Tutti gli addetti della Ditta durante l'anno preparavano delle migliaia e migliaia di rettangoli e dischi di carta pergamena per i formati da chilogrammi 20 - 10 - 5 - 1 - ½ e ¼ pronti per il momento della lavorazione. ... Non c'erano le macchine aggraffatrici per chiudere i barattoli, quindi dopo applicata la carta pergamena attorno e sotto nella scatola, immessa la conserva di pomodoro, pesata e applicato il coperchio, lo stagnino pronto con una verga di stagno e il saldatore rovente stagnava tutto attorno il coperchio e chiudeva il vaso: operazione lunga e dispendiosa”.

In realtà in Inghilterra si era cominciato da tempo ad utilizzare la latta rivestita di stagno per la preparazione dei recipienti delle conserve, facendo tesoro di esperienze secolari maturate in area centro europea e forti della secolare produzione mineraria di stagno nel Devon e in Cornovaglia.

La “latta” e la sua storia⁴

Con il termine di “latta” si intende la lamiera di ferro sulla cui superficie viene depositato un sottile strato di stagno. Lo stagno è conosciuto dall'uomo fin dalla preistoria ed entra in lega con il rame nella produzione del bronzo. In epoca storica veniva utilizzato per rivestire internamente le pentole di rame ed evitare così la cessione di sostanze tossiche al cibo.

Se la sua applicazione avviene mediante elettrolisi, la latta prende il nome di *banda stagnata*. Il procedimento consente di ottenere contenitori con la robustezza del ferro e la resistenza alla corrosione dello stagno. Queste caratteristiche hanno reso la latta un materiale molto utilizzato a partire fin dal XIII secolo per contenere e trasportare alimenti e per realizzare oggetti di uso quotidiano e giocattoli.

La banda stagnata cominciò ad essere lavorata tra la fine del 1200 e primi anni del Trecento a Wunsiedel, una cittadina dell'Alta Franconia, in Germania, a cui dal 1321 venne riconosciuto il diritto di fondere lo stagno, d'imprimervi il proprio marchio e, in pratica, di controllarne il commercio. Iniziarono così a diffondersi lucerne, contenitori e utensili da cucina resistenti alla ruggine. Tuttavia l'affermazione della latta negli imballaggi si avrà solo tra la fine del Settecento e i primi anni dell'Ottocento. Conserve di salmone in salamoia in barattoli di latta erano usate dalla marina olandese almeno dal 1772.

È però l'inglese Peter Durand, che deposita un brevetto (UK Patent 3.372) il 25 agosto 1810, ad essere oggi considerato l'inventore delle scatole in banda stagnata. La produzione era ancora manuale e a fabbricarle era lo stagnino che, con le cesoie, ritagliava dal foglio di latta una striscia, la foggiava a cilindro battendola con la mazzuola su un palo di legno arrotondato, la saldava lateralmente a mano, vi applicava e saldava il fondo e il coperchio, anch'essi tagliati a mano dopo un rapido segno di compasso⁵.

Gli inglesi Bryan Donkin e il socio John Hall, acquisito nel 1812 il brevetto da Durand – applicando le metodologie di Nicolas Appert – avevano iniziato la produzione di cibi confezionati in scatole di latta presentati con successo nel 1813 al Duca di Wellington. Utilizzate dall'esercito, dalla marina e dai primi esploratori (William E. Parry nell'Artico canadese, 1824-'25), le scatolette, o “lattine” come ancor oggi sono chiamate, furono commercializzate nei negozi a Londra a partire dal 1830. Da quel momento la diffusione dei cibi in scatola (vegetali, carne, pesce, biscotti, the, caffè, cacao,

⁴ A. ORTOLANI, L'importanza di chiamarsi latta, in *La banda imbandita*, Genova, Siag per Italsider, 1977, pp. 6-26.

⁵ P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, p. 12.

olio, ...), delle bevande in lattina e, in un secondo tempo, anche dei prodotti chimici, interesserà progressivamente l'Europa, gli Stati Uniti e il mondo intero.

In Italia Francesco Cirio (1836-1900) e Pietro Sada (1855 - 1935) furono i primi a confezionare vegetali (1856) e carne (1881) in latte di banda stagnata, importandole però dall'estero. Il primo fabbricante italiano di scatole in banda stagnata sarà Luigi Origoni, che il 4 febbraio 1890 iniziava l'attività alla Bovisa di Milano.

La “latta” e i suoi segreti

I vantaggi della latta per imballare prodotti alimentari sono molteplici: è inviolabile, garantisce, cioè il prodotto da manomissioni intermedie tra il produttore ed il consumatore; è leggera e facilmente trasportabile, estremamente pratica per essere lavorata all'interno di una industria alimentare; sopporta le alte temperature: si può cioè sterilizzare, dopo che nel 1854 era stata introdotta da Martin de Lignac la sterilizzazione mediante il calore in autoclave; non fa passare la luce, e quindi protegge le sostanze alimentari da possibili alterazioni; è elastica, si può etichettare o litografare facilmente ed è agevolmente recuperabile e riutilizzabile, sia come oggetto che come materia prima. La familiarità che ormai abbiamo con questo contenitore ci “nasconde” la complessità della sua realizzazione.

La lamiera

La produzione delle scatole di latta prende l'avvio dai minerali ferrosi provenienti dalle miniere, trattati negli altiforni delle acciaierie, dove avviene la prima trasformazione dei minerali in ghisa particolarmente ricca di carbonio. La ghisa viene successivamente depurata e trasformata in acciaio reso disponibile in bramme oppure in lingotti successivamente sottoposti alla laminazione a caldo.

Le bramme vengono fatte passare, ad una temperatura di 1.200°C, attraverso una serie di rulli di laminazione che riducono lo spessore del metallo fino a produrre, per passaggi successivi enormi bobine alte anche un metro, dello spessore di soli 2 mm. e lunghe fino a 1.500 metri.

Per ridurre ulteriormente lo spessore della lamina ad alcuni decimi di millimetro, si procede ad una laminazione a freddo per stadi successivi e le bobine vengono sbobinate e riavvolte per ben cinque volte.

Dopo questa lavorazione occorre ripristinare la struttura cristallina del metallo rimasto incrudito dalla laminazione a freddo. Si procede quindi ad una ricottura a 600°C in un apposito forno, sempre con sbobinamento e riavvolgimento della bobina.

Come ultimo passaggio si fa passare la lamiera in un laminatoio a freddo (*temper*) per conferire all'acciaio la planarità, la levigatezza e l'elasticità finale senza più agire sullo spessore. La qualità del prodotto finale dipende sia dalla lega che dalle combinazioni dei passaggi di ricottura e laminazione a freddo.

Il lavoro dell'acciaieria è finito e il risultato è una lamina di acciaio dolce SR (Singola Riduzione) con uno spessore di 0,17-0,18 mm.

La stagnatura

La lamiera delle scatole alimentari è ricoperta di stagno, metallo che evita il passaggio del cattivo sapore ferroso ai cibi e la corrosione della lamiera.

Lo stagno è facile da applicare sul ferro per il suo basso punto di fusione, non è tossico, costa relativamente poco.

Come lo stagno anche il cromo ha le stesse caratteristiche ed oggi, in alcuni casi, si può procedere alla cromatizzazione (*tin Free Steel*) della lamiera.

In tutti e due i casi il procedimento avviene per elettrolisi: la lamiera sbobinata viene fatta passare in un bagno con soluzione acquosa di ioni di stagno (o di cromo) attraversato da corrente elettrica. Al passaggio della corrente, il metallo (collegato all'anodo) si deposita sulla lamiera (collegata al catodo) stratificandola. Viene infine deposto un sottilissimo strato di olio che rende le bobine idrorepellenti e ne facilita lo scorrimento per le successive lavorazioni.

Le bobine sono ora pronte per essere trasformate in barattoli.

La scatola

Il lavoro passa nelle mani degli scatolifici che dovranno dare alla lamiera la forma della scatola. La bobina di lamiera viene tagliata in fogli. I fogli subiscono una prima trasformazione nella fase di verniciatura interna. Infatti le scatole di migliore qualità vengono protette con uno strato di doratura o imbiancatura che meglio si addicono al prodotto alimentare.

Nel caso le lattine siano litografate, questa lavorazione avviene quando la lamiera è ancora in fogli. A questo punto si procede a formare il corpo cilindrico della scatola ed i due fondi: il foglio viene tagliato in fascette, si forma il cilindro che viene saldato. Le lamiere sono sovrapposte e si procede alla saldatura elettrica mentre le lamiere sono sotto pressione. Un film di vernice viene posto su entrambi i lati della saldatura come protezione anti corrosione.

Il cilindro è quindi bordato, cordonato e unito, tramite aggraffatura, al fondo, precedentemente tranciato da una pressa. L'ermeticità della chiusura viene provata con un sistema di aria a pressione. Particolarmente importante è il coperchio che sarà applicato dall'azienda alimentare dopo il processo di riempimento del prodotto.

Il coperchio rotondo viene sagomato con cordonature per renderlo robusto e per formarvi il gancio adatto all'aggraffatura.

Il bordo del coperchio, che è la parte destinata all'aggraffatura, verrà resa più sicura tramite un film di mastice vulcanizzato in forno.

Molti coperchi oggi sono dotati di una apertura *easy open*, cosa che rende più facile l'utilizzo della scatola, e per questi coperchi si procede ad una lavorazione particolare, che porta all'applicazione di un anello di apertura e ad una incisione circolare che renderà possibile al coperchio di aprirsi pur rimanendo aggraffato alla scatola.

Le latte per l'industria conserviera parmense⁶

La scatola di latta si presta a conservare e proteggere numerose tipologie di alimenti. Anche la conserva di pomodoro, inizialmente confezionata in bottiglia o, nel caso della conserva nera, in pani avvolti nella carta oleata, troverà nelle latte l'imballaggio ideale.

Per la sua commercializzazione si utilizzavano barattoli in banda stagnata a forma cilindrica, predimensionati per contenere da 50 grammi fino a 10 chili di prodotto (esistono alcuni rari contenitori in latta da 25 chili per l'esportazione realizzati "alzando" il formato da 10 chili) litografati con i marchi e le scritte volute dal fabbricante.

I barattoli erano messi a disposizione delle fabbriche da industrie nazionali specializzate, ma ben presto anche da ditte locali.

Le fabbriche di conserva poste sulla pedemontana, potevano rifornirsi dei barattoli presso un'azienda fondata a Sala Baganza da un bolognese, Giuseppe Vitali, che nel 1918 la cedette ad una industria che aveva altri stabilimenti del genere in Italia, la Metalgraf di Milano e che nel 1931 diventerà S.I.R.M.A. (Società Italiana Recipienti Metallici e Affini), con stabilimento in via Golese a Parma.

A Parma era attiva dal 1907 la Società Ligure Emiliana, fondata da Tito Nasturzio a Sampierdarena (Genova), che produceva anche vari tipi di imballaggi in legno, in un nuovo stabilimento sorto in viale Piacenza, nella periferia Nord-Ovest della città.

Dopo la Prima Guerra Mondiale per iniziativa della Pezziol (trasferitasi a Parma nel 1901 e prima azienda conserviera ad impiantare, nel 1902 le *boules*, o concentratori sotto vuoto che consentivano di ottenere conserva di minore concentrazione, più facilmente inscatolabile e commerciabile), sorse in città, questa volta con capitali locali, anche un'altra azienda produttrice di barattoli in banda stagnata, la SCEDEP, la cui storia, fino ad oggi ignorata, è, per molti versi, esemplare.

La SCEDEP⁷

⁶ P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, p. 12; G. BALLARINI – M. GELATI 8° cura di), *Le tecnologie agroalimentari nel parmense: storia e potenzialità*, Parma, Edicta, 2010, I, pp. 102-103; 106-107; 115; 121-122.

Il 9 maggio 1919 per iniziativa di Aldo Guazzo (1896-1977), ingegnere, titolare della Pezziol, veniva costituita la SCEDEP (Società Cooperativa per l'Esportazione del Doppio Estratto di Pomodoro), con il coinvolgimento di alcuni industriali italiani iscritti all'Associazione Italiana Conserve Alimentari inizialmente dedicata all'esportazione del concentrato. Soci: IPCA (Industria Parmigiana Conserve Alimentari), Carlo Ferrari, Fratelli Manfredi, Pezziol.

Oltre all'esportazione all'estero dei prodotti aveva, come scopi secondari, l'acquisto e l'importazione di latta e carbone per conto dei soci e la creazione di stabilimenti cooperativi per la litografia e la produzione di scatole di latta necessarie all'industria, cercando in tal modo di diminuire il costo della produzione delle conserve.

Nel 1920 la SCEDEP aveva i suoi uffici in borgo San Biagio, in affitto dal marchese Ludovico Dalla Rosa, ma nel 1923 la sede si spostò in Borgo Giacomo Tommasini con magazzini in Piazzale Bottego.

Per impiantare la produzione di scatole di latta, era però necessario maggiore spazio. Scartata l'ipotesi di costruire una nuova sede dietro la Pezziol, si preferì acquistare un fabbricato della Industria Parmigiana Conserve Alimentari in liquidazione (Socia della SCEDEP) per la posizione a 800 metri dalla ferrovia. L'immobile, con accesso da Via Trento e da Via Pasubio, già sede della industria conserviera Tosi e Rizzoli, era stato rilevato nel 1905 dalla Società Parmense Prodotti Alimentari e nel 1928 dalla IPCA. Nel 1930 si arrivò così all'acquisto e alla installazione di una linea di produzione di barattoli in banda stagnata, descritta minuziosamente nell'inventario del 1931, oggi conservato presso il Museo del Pomodoro. In un primo tempo lo stabilimento produceva solo per le ditte associate, che inviavano la latta già litografata. In un secondo tempo lo scatolificio si attrezzò con laboratori per la litografia e per la verniciatura sui metalli e produsse imballaggi metallici ed affini per conto di terzi.

Fra le società conserviere parmigiane clienti della SCEDEP ricordiamo: Luigi Boschi di Felino, Conti e Calda di Sala Baganza, Carlo Ferrari di Torrechiara, Medioli & Brizzolaro di Fontanellato, Ferrari di Collecchio, Ettore Gonzaga di Sorbolo, Magnani di Sala Baganza, la Fratelli Manfredi di Colorno, Guglielmo Mutti di Vigatto, Pelagatti di San Lazzaro Parmense, Pezziol di Parma, Pietro Poli di San Lazzaro, Enrico Tanzi di Collecchio, Giuseppe Vitali di Montechiarugolo.

L'azienda, che giunse ad avere fino a 110 operai nei primi anni Cinquanta, senza gli indispensabili ammodernamenti tecnologici ridusse progressivamente la sua attività: nel 1970 cessò la produzione di scatole, mentre nel giugno 1976 chiuse definitivamente l'attività di litografia su latta, cedendo i macchinari alla Superbox di Montecchio Emilia. Con la SCEDEP scompariva dal Parmense uno dei protagonisti dell'industria litografica su latta, che aveva avuto un ruolo fondamentale nel sostenere l'attività dell'industria conserviera della provincia.

I marchi delle fabbriche parmensi

L'impiego della latta, rispetto al vetro, oltre agli indubbi vantaggi pratici, consentiva anche di utilizzare l'intera superficie del contenitore per comunicare al meglio il prodotto.

Agli inizi del Novecento, quando le prime scatole di latta contenenti estratto di pomodoro arrivavano sugli scaffali delle drogherie, i sistemi di comunicazione e di promozione del prodotto erano assai limitati.

L'analfabetismo, soprattutto fra le donne di casa, era ancora assai diffuso ed era quindi necessario affidare la riconoscibilità del proprio marchio, più che ad un nome, ad un simbolo grafico o ad un disegno.

Inoltre le scatole, tutte della stessa forma e dimensione (principalmente 200 grammi, mezzo chilo ed un chilo) avevano nella stragrande maggioranza gli stessi colori, con predominanza del rosso, a ricordare il pomodoro maturo, del verde, utilizzato per dare colore ai disegni delle foglie e sottolineare le analogie con il prodotto fresco, ed infine dell'oro, posto nelle bordature, per

⁷ P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998, pp. 12, 28; M. PISANU, *Il patrimonio industriale a Parma tra permanenze e mutazioni*, conferenza, Parma, 1 marzo 2011, ex scatolificio SCEDEP; S. MAGAGNOLI, *L'economia parmense nel ventennio fascista (1925-1945)*, in *Storia di ieri: Parma dal regime fascista alla liberazione (1927-1945)*, Reggio Emilia, Diabasis, 2011, p. 55.

rimarcare la preziosità del prodotto.

Pericoloso sarebbe stato legare il successo dell'estratto al solo nome del fabbricante, con le ragioni sociali spesso soggette a repentini quanto frequenti mutamenti a causa dell'ingresso di nuovi soci e all'uscita di quelli vecchi.

L'idea, semplice ma efficace, fu quella di collegare l'estratto di pomodoro ad una immagine facilmente memorizzabile: un animale, un personaggio famoso, un avvenimento storico od un oggetto molto comune, e così via.

In questo modo la massaia avrebbe potuto mandare il figlio dal droghiere con poche raccomandazioni, sicura che questi non avrebbe sbagliato.

"Vammi a comperare una scatola con l'Alpino (o con i Leoni o la Campana o con l'Aeroplano)" avrebbe detto al figlio e questi sarebbe ritornato con l'estratto di Rodolfi (o di Mutti, della Conti e Calda o di Luigi Boschi).

Poste in commercio dai primi industriali le scatole di concentrato ed acquisita una certa quota di mercato, la tentazione per i nuovi arrivati di uscire con un marchio simile a quelli già affermati si dimostrò a volte troppo invitante per potervi resistere.

A volte però non si trattava di vero e proprio plagio, quanto piuttosto di semplici variazioni sul tema, non di rado determinate da vecchi soci che aprivano nuove fabbriche e intendevano mantenere un legame con il passato.

I soggetti più rappresentati nei marchi delle fabbriche di conserve parmensi sono gli animali, con ben 5 aquile (Medioli e Lusignani, Bardiani e Villa, Giuseppe Vitali, Manfredi e Bertozzi, F.lli Polli), 3 galli (Achille Corradi, Calisto Tanzi, S.I.D.A.), presenti anche nella loro versione giovanile (i due pulcini di Annibale Bandini), 3 leoni (la coppia dei F.lli Mutti, quello rampante di Alessandrini e Magnani, quello dal volto umano della Valrecchio), 3 cavalli (Cav. Luigi Alessandrini, Ceci e Ghirini, Greci Guerrino), 2 elefanti (Musi e Polon, Vignale), 2 cigni (Poli Pietro, Luigi Ugolotti), 1 bue (Magnani), 1 toro (Rovesti), 1 coppia di colombi (Conserve San Giacomo), 1 volpe (Volpini Giovanni), e 1 tigre (Fereoli Demistocle).

Tra i tanti soli (F.lli Pagani, Enrico Pagani, Agostino Pagani, Marcello Bucci), non potevano mancare la luna (Ceresini, Ferrari e Silva) e le stelle, in numero di tre (Greci Geremia e Figli), o più numerose (le "Belle Stelle" di Pietro Poli).

Ma numerosi sono anche i personaggi mitologici come Sansone (F.lli Cotti), il Centauro (Cav. Guglielmo Mutti) Ercole e Anteo (Società Parmigiana Conserve Alimentari), pure monumento noto ai parmigiani; o storici, come Dante (SANICIBO), Pasquino (Paolo Baratta); i monumenti e gli edifici storici: il monumento al Parmigianino (Giovanni Guidorossi), il monumento a Vittorio Bottego (Luigi Mutti), il monumento a Verdi (Jenni); l'Altare della Patria (Mori, Chiari e Tosi); il campanile di San Marco (Greci G. e F.); la villa Malenchini di Carignano (Baiocchi e Valentini).

Caratteristiche del clima di un'epoca sono le immagini di mezzi di trasporto, dal dirigibile (Luigi Ranieri) all'aeroplano (Boschi Luigi e Figli), quest'ultimo più volte modificato e sostituito per rimanere sempre al passo con i tempi, al bastimento (Bussetana Conserve), al transatlantico (Francesco Salvini).

Più esotiche le immagini scelte da Toschi e Ugolotti ("La Favorita", ovviamente del sultano) o dai F.lli Terrani ("il Messicano") o dai Fratelli Polli ("Faccetta nera"). Memore del servizio prestato in guerra, Mansueto Rodolfi aveva scelto "l'Alpino". Primo Tanzi si affidò, invece al *Ballo Excelsior* spettacolo di culto dei primi anni del XX secolo, in cui il progresso sconfigge l'oscurantismo.

La seconda vita delle latte da conserva

Una volta terminato il prodotto, nell'Italia povera e agricola, la lattina della conserva di pomodoro si avviava ad una seconda vita. Poteva essere usata come semplice contenitore aperto per sementi, ferramenta, piccoli oggetti, grassi o vernici, diveniva secchio o vaso per il rosmarino o da vivaio prima del trapianto a terra, utile protezione dalle intemperie per la testa dei pali delle staccionate, ma, ritagliata e stesa, si trasformava in lastra di lamiera adatta a sostituire tegole rotte sui tetti, a rinforzare gli angoli delle porte, a irrobustire mobili e botti, o a forgiare attrezzi e utensili, dagli

imbuti impiegati nella lavorazione del vino, agli innaffiatori, alle tende a nastro poste sulle porte di casa per impedire l'ingresso agli insetti, a piccoli giochi – treni o automobili – per i bambini.

La lattina verso il futuro

I produttori di scatole di metallo arrivano oggi, grazie a moderni macchinari, a realizzare fino a 2.500 scatole al minuto in una sola linea. Negli Stati Uniti si consumano più di 200 milioni di scatole al giorno, in maggior parte per bibite e alimentari, tanto che gli americani si considerano una “civiltà fondata sul barattolo di latta”.

Lo sviluppo tecnologico, che ha portato in tempi recenti alla produzione a basso costo di lamiere in alluminio o in acciaio inox ha ridimensionato l'uso della latta nelle conserve alimentari, sia per il maggior costo dello stagno, che per la sua minore compatibilità con alcuni usi alimentari, mentre per le altre applicazioni si è fatto ricorso alle materie plastiche.

Ciò nonostante e malgrado la crescita del livello tecnologico, il contenitore di latta rimane uno dei migliori mezzi per la conservazione degli alimenti⁸.

La lattina, nata nel 1810 all'inizio della rivoluzione industriale, caratterizzata dal carbone e dall'avvento del vapore, ha lasciato il suo segno anche nell'era del petrolio e del motore a scoppio e ancor oggi, nell'epoca dell'elettricità e dell'informatica, mantiene un ruolo di primo piano per garantire la corretta conservazione del cibo e l'alimentazione degli uomini.

BIBLIO

C. ROGNONI, *La coltivazione del pomodoro*, Parma, Ferrari, 1887.

S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia. I documenti*, 5, Torino, Einaudi, 1973, pp. 841-887. *La banda imbandita*, Genova, Siag per Italsider, 1977.

M. GIORGI, *La coltivazione e la lavorazione del pomodoro nella Provincia di Parma dalla fine dell'800 alla seconda Guerra Mondiale: un contributo alla storia dell'industrializzazione*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Parma, Facoltà di Economia e Commercio, A.A. 1984-1985.

P.L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*. Parma, Silva, 1998.

G. GONIZZI, (a cura di), *Rosso Parma. Il pomodoro dalle origini ai nostri giorni*, numero monografico di “Parma Economica”, settembre 2000.

U. DELSANTE, *La zappa e la caldaia. I pionieri della coltivazione del pomodoro e dell'industria conserviera nel Parmense*, in *Rosso Parma. Il pomodoro dalle origini ai nostri giorni*, numero monografico di “Parma Economica”, settembre 2000, pp. 15-26.

Lunga vita alla scatoletta, Milano, Anfima – Ass. Naz. Fabbricanti Imballaggi Metallici e Affini, 2003.

G. GONIZZI, *Dalla terra alla tavola. La tradizione gastronomica parmense nella storia*, in *Storia di Parma*, Parma, MUP, 2008, I, pp. 421-451.

G. BALLARINI – M. GELATI (a cura di), *Le tecnologie agroalimentari nel parmense: storia e potenzialità*, Parma, Edicta, 2010.

S. MAGAGNOLI, *L'economia parmense nel ventennio fascista (1925-1945)*, in ISTITUZIONE BIBLIOTECHE DEL COMUNE DI PARMA, *Storia di ieri: Parma dal regime fascista alla liberazione (1927-1945)*, Reggio Emilia, Diabasis, 2011, pp. 54-60.

⁸ R. CULTRERA. Il crescente impiego di prodotti conservati nell'alimentazione umana, in *La banda imbandita*, Genova, Siag per Italsider, 1977, pp. 86-88.