



POMODORO

*l'Oro Rosso di Parma
fra storia e tecnologia*



QUADERNO DIDATTICO N. 4

Pomodoro

L'oro rosso di Parma fra storia e tecnologia



*Itinerario dal **prodotto** al **museo** al **territorio**
per giovani viaggiatori curiosi*

Pomodoro - L'oro rosso di Parma fra storia e tecnologia

Quaderno didattico n. 4

Pubblicazione promossa da

Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma

Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - I

www.museidelcibo.it

Presidente: Giampaolo Mora

Vicepresidente: Albino I. Ganapini

Coordinatore: Giancarlo Gonizzi

Tesoriere: Luciano Verderi

Il gruppo di lavoro redazionale di questa pubblicazione riunisce varie competenze professionali ed è costituito da:

Giovanni Delbono con gli alunni delle classi IV e V indirizzo Agro-industriale (a.s. 2007/08) dell'Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma
Nadia Troni e Maria Grossi con gli alunni della classe IV B ristorazione (a.s. 2007/08) dell'Istituto Professionale Alberghiero "G. Magnaghi" di Salsomaggiore Terme (PR)

Massimo Pelagatti - Esperto del gusto

Eugenia Tagliaferri - Responsabile Servizi di Sviluppo Agricolo e Alimentazione - Servizio Agricoltura e Risorse Naturali della Provincia di Parma

Clementina Corbellini - Esperta in Educazione Alimentare

Coordinamento

Mario Calidoni - già Ispettore tecnico del MPI ed esperto di Pedagogia del Patrimonio culturale

Daniela Fornaciari - Referente educazione alimentare ed orientamento ai consumi - Servizio Agricoltura e Risorse Naturali della Provincia di Parma

Grazie agli Enti e persone che direttamente o indirettamente sono stati coinvolti nel lavoro di preparazione, ed in particolare a:

Lucia Araldi, Paola Capanni, Adriano Concari, Clara de Clario, Ubaldo Delsante, Patrizia Lottici, per i suggerimenti e la disponibilità.

La carta turistica della Provincia di Parma inserita nel volume è stata gentilmente fornita dall'Assessorato al Turismo della Provincia di Parma che si ringrazia.

Grafica e stampa: Graphital - Strada Torrazza 22 - 43010 Corcagnano (PR) - Novembre 2011



Pomodoro

L'oro rosso di Parma fra storia e tecnologia

*Itinerario dal **prodotto** al **museo** al **territorio**
per giovani viaggiatori curiosi*

PERCHÉ I MUSEI DEL CIBO A PARMA?

Non è un luogo comune. Quello che mangiamo definisce in una certa parte ciò che siamo. Così, una terra è descritta silenziosamente dai prodotti che da essa derivano. E proprio questi prodotti diventano il cuore di un territorio, testimoni della sua storia e attori del suo passato, ma anche protagonisti di un presente che corre su binari, in continua metamorfosi.

Ed è precisamente per svelare la storia, le tradizioni e i sapori dei prodotti tipici di una terra autentica, dove la qualità è uno stile di vita, che i Musei del Cibo di Parma sono stati pensati.

Il territorio è un organismo che vive e cresce, cambiando forma e accrescendo la propria notorietà e il proprio prestigio, l'arte del fare il cibo è la linfa che lo percorre e ne determina la sostanza.

Territorio e prodotto, le nostre comunità e "arte del fare il cibo" divengono così un tutt'uno, non per un'invenzione, ma perché così è la storia che nel tempo ha plasmato quegli straordinari prodotti che sono i nostri salumi, il nostro formaggio, le conserve di pomodoro che non sono "nostre", ma che a Parma hanno trovato nell'ultimo secolo la loro capitale.

È sulle straordinarie filiere agro-alimentari che si fonda la grande tradizione alimentare di Parma ed è per questo che l'Amministrazione Provinciale ha creato una rete museale col proposito di trasmettere la conoscenza dei processi di produzione dei principali prodotti protagonisti dell'agro-alimentare nel parmense. A tutt'oggi sono quattro i Musei aperti al pubblico: Museo del Parmigiano-Reggiano, Museo del Prosciutto, Museo del Salame e Museo del Pomodoro.

Alcuni di questi prodotti godono di marchi di tutela come la Denominazione di Origine Protetta (DOP): il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto di Parma e il Culatello di Zibello; altri prodotti si segnalano invece per elevati livelli di eccellenza qualitativa e partecipano alla qualificazione del sistema economico parmense.

Tutte queste specialità sono il frutto di una stretta interdipendenza fra tradizioni, esperienze secolari ed evoluzione delle tecnologie industriali di trasformazione.

Negli ultimi anni i prodotti agro-alimentari parmigiani hanno avuto uno straordinario successo, dovuto alla ricchezza delle tradizioni gastronomiche e alla qualità delle materie prime.

I Musei pertanto, vogliono essere sì luogo della memorie e monumento, dovuto, alle passate generazioni, ma anche teatro dell'oggi, che illustra e dimostra il valore dei nostri prodotti più che mai protagonisti del mangiare all'italiana.

È inoltre importante sottolineare come i Musei siano nati contestualmente agli "itinerari eno-gastronomici" che l'Amministrazione Provinciale ha promosso sul territorio che sono anch'essi tappe importanti, saldamente legati ad un contesto geografico e culturale di particolare rilievo.

La combinazione può essere eclatante in termini di attrattività per le giovani generazioni, contribuendo a fare con loro cultura, ma anche per i "forestieri", sperando così di contribuire un poco e dare fondamento a quel ruolo che Parma, a buon diritto, si sta guadagnando in Europa e non solo.

Pier Luigi Ferrari
Vice Presidente Provincia di Parma

I MUSEI DEL CIBO: LUOGHI DI MEMORIA E DI PROGETTO

I Musei del Cibo sono sorti per volontà delle Pubbliche Istituzioni e delle categorie economiche per preservare la memoria storica di alcuni tra i più significativi e apprezzati prodotti che hanno avuto origine nel territorio parmense: il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, il Salame Felino, il Pomodoro e la Pasta.

Istituzioni senza fini di lucro, i Musei valorizzano il patrimonio culturale rappresentato dai prodotti tipici del territorio parmense al fine di promuovere, consolidare e diffondere una corretta e sana educazione alimentare.

Assieme alla presentazione del processo produttivo originario, attraverso la conservazione e custodia degli attrezzi, degli strumenti di lavorazione, dei documenti storici più significativi, delle immagini fotografiche o artistiche, che testimoniano tra l'altro i mutamenti dei siti dedicati alla produzione, i Musei forniscono un'esposizione didattica della storia dei prodotti nel trascorrere del tempo. Viene data così dimostrazione del fatto che, anche con i progressi della tecnica, la preparazione dei prodotti è rimasta fedele alla tradizione, garantendo così al consumatore la assoluta genuinità e la bontà dei prodotti stessi. Come luogo di incontro inteso a favorire la conoscenza della gastronomia parmense, viene offerta ai visitatori, con l'acquisto del biglietto d'ingresso, la possibilità di un assaggio o di acquisto dei prodotti per dar modo, soprattutto a coloro che provengono da altre province, di rendersi conto dell'eccellenza e della qualità della produzione.

Rientra infine nelle finalità consortili anche la valorizzazione delle risorse ambientali, paesaggistiche e culturali dei luoghi di produzione stante la stretta dipendenza delle produzioni tipiche dalle aree vocate, con il concomitante risultato di favorire una migliore conoscenza del territorio, delle sue strade, dei suoi monumenti, delle sue attrazioni. Così che i Musei divengono irrinunciabile strumento della memoria ed elemento importante per progettare il domani.

Giampaolo Mora
Presidente Musei del Cibo

UN MUSEO PER IL TERRITORIO

L'istituzione del Museo del Pomodoro nell'ambito del nostro territorio rappresenta una significativa testimonianza, ancor meglio un tributo, a quelle generazioni di lavoratori, imprenditori, tecnici, donne e uomini, che hanno trasformato nel corso degli ultimi centocinquant'anni una tradizione casalinga in un'importante attività industriale, orgoglio della nostra comunità e fonte di sostentamento per tante famiglie.

Collecchio si vanta di essere sede naturale del Museo, nella consapevolezza che le importanti aziende di trasformazione del pomodoro, ed il comparto della meccanica ad esso strettamente connesso, rappresentano un'eccellenza locale che si è distinta storicamente per la difesa di un'alta qualità produttiva.

Come importante polo industriale, Collecchio rappresenta ancora un bell'esempio di sviluppo sostenibile, avendo maturato un'efficace politica di tutela ambientale, presupposto indispensabile alle produzioni di qualità.

Un valore che ci ha consentito di progredire, collaborando insieme alle realtà produttive, e di sviluppare, almeno nell'ultimo decennio, importanti azioni di *marketing* territoriale per favorire investimenti ed insediamenti selezionati, oltre che interventi di affiancamento e di sostegno alle imprese per progetti di sviluppo.

Immaginando il Museo del Pomodoro quasi come un organismo vivente per ciò che custodisce, invitiamo tutti a seguire con cura ed attenzione i tanti percorsi proposti alla scoperta del nostro "oro rosso".

Paolo Bianchi
Sindaco di Collecchio

Maristella Galli
Vice Sindaco, Assessore alla Cultura

DALLE SCUOLE PER LA SCUOLA

Attivare collaborazioni con gli Enti del territorio è un tratto distintivo dei nostri Istituti Scolastici e l'opportunità di costruire un percorso che abbia come oggetto culturale i prodotti alimentari tipici si inserisce a pieno titolo in questo approccio. Collaborare alla redazione dei "Quaderni didattici dei Musei del Cibo" rivolti alla scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado e riguardanti gli alimenti caratteristici della nostra Provincia ha importanti significati. Il cibo è legato all'agricoltura ed alla terra e contemporaneamente è portatore di storia e tradizioni. Con l'alimentazione compiamo nello stesso tempo un atto agricolo, un atto ecologico ed un atto culturale entrando in contatto con l'ambiente che ha prodotto quel cibo. Nell'ambiente, infatti, si intrecciano i vari insiemi di beni, naturali e prodotti dall'uomo, che costituiscono la tessitura del patrimonio culturale. Ricostruire la storia di un prodotto e dei suoi ingredienti significa evidenziare i collegamenti fra alimenti e coltivazioni e divenire maggiormente responsabili e consapevoli di ciò che facciamo avendone conosciuto il ciclo vitale. Questo permette inoltre di rafforzare il legame con il territorio che è una dimensione caratterizzante il nostro presente, insieme alla consapevolezza di appartenere ad un orizzonte sempre più ampio. Nel dualismo e nell'interdipendenza tra locale e globale si definiscono sia la condizione per una nuova cittadinanza nazionale, europea e planetaria, che la chiave per costruire un futuro più sostenibile. L'idea di fondo che sottende alla creazione dei Musei del Cibo è che questi luoghi devono avere la funzione di comunicare e contestualmente diventare aule di lezione tematica. Per produrre i quaderni siamo partiti da alcuni presupposti, come quello di costruire attraverso il dialogo tra grandi e piccoli dando importanza, quindi, alla ricerca comunicativa in modo da far assumere al "quaderno" un significato educativo. Si tratta di un prodotto per la scuola con la partecipazione delle scuole, rivolto a bambini e ragazzi con un pensiero anche agli insegnanti, cui vengono raccontati i fenomeni scientifici che sono alla base dei processi produttivi.

Il cibo può essere un oggetto da museo perché il museo nella sua accezione più moderna è il luogo della valorizzazione, oltre che della conservazione, e nel nostro caso anche dello studio e della ricerca sui prodotti alimentari del territorio come espressione culturale, scientifica e tecnica. I Musei del Cibo possono quindi assumere un forte connotato pedagogico diventando una risorsa per la scuola, per la formazione ma anche per l'educazione lungo tutto l'arco della vita. Il sapere contemporaneo si fonda sull'interazione di una pluralità di saperi diversi necessariamente interdisciplinari. Come Insegnanti sentiamo la necessità di rinnovare il curriculum degli studenti e di favorire l'intercomunicazione tra conoscenze e competenze, che è alla base della vera comprensione. Con i percorsi che proponiamo vogliamo rinnovare l'insegnamento delle discipline, da quelle che si occupano del territorio come la storia, la geografia, la lingua, l'educazione all'immagine a quelle specialistiche come l'agronomia, le scienze e tecnologie degli alimenti e le scienze gastronomiche, attraverso un didattica che privilegi la ricerca, l'apprendimento collaborativo ed il laboratorio cercando di collegare il sapere tecnico-scientifico con l'educazione alimentare e l'educazione ambientale.

Aluisi Tosolini

Dirigente Scolastico

Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini"

Maria Pia Bariggi

Dirigente Scolastico

Istituto Professionale Alberghiero "G. Magnaghi"

CIBI, RITI E MITI FRA SAPERE PRATICO E SAPERE SCIENTIFICO

Nel momento in cui ci si è posto l'obiettivo di parlare a studenti e docenti dei Musei del Cibo, è apparso subito chiaro al gruppo redazionale di questo libro che non poteva trattarsi di una guida nel senso classico del termine, né di una illustrazione più o meno approfondita di carattere storico o specialistico su un prodotto e sulla sua lavorazione, come è il pomodoro, in costante evoluzione.

Era necessario produrre un libro da **utilizzare concretamente** che potesse essere **assaporato** anche a piccoli bocconi e che rispondesse all'esigenza di stimolare percorsi e approfondimenti nelle direzioni più varie, scolastiche-disciplinari come di esperienza di memoria, immaginazione, conoscenza del territorio ed esplorazione dello stesso.

Da qui le varie parti del volume che suggeriscono un itinerario, un viaggio reale e metaforico che va dal prodotto sulla nostra tavola al museo e alla sua storia per concludersi con il territorio.

1. Chi scrive

Parlano e presentano prodotto e museo non solo gli esperti del settore ma anche studenti di scuola secondaria di II grado che si sono dati il compito di scrivere per studenti come loro o più giovani, invitandoli *a capire* attraverso il fare diretto: laboratori, descrizioni tecniche e approfondimenti specifici. Hanno così messo in pratica una sorta di anticipazione creativa del loro futuro lavoro. Si tratta infatti di studenti dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Bocchialini" e dell'Istituto Professionale Statale Alberghiero e Ristorazione "G. Magnaghi", che nella loro professione saranno chiamati a curare la qualità del prodotto e a portarlo sulle tavole, coniugando tradizione e innovazione.

2. Quali approcci

Il volume, così strutturato, intende sollecitare la "*curiositas*" nello studente e nel visitatore e aprire ad una pluralità di saperi che rappresentano, nella loro interazione, la miglior presentazione del prodotto stesso. Nasce dal *sapere pratico*, infatti, l'attenzione di quei primi bottegai che imitando la donna di casa, che la conserva la fa nella pentola, la vendono già pronta contribuendo alla creazione delle prime fabbriche. È, però, il *sapere scientifico* che raccorda conoscenze agronomiche e conoscenze tecniche per aprire la frontiera dell'agro-industriale; infine il *sapere antropologico* che vede realizzarsi nel nostro territorio, attraverso la diffusione della coltivazione del pomodoro, originario dell'America del Sud, l'oro rosso di Parma, *testimonial* internazionale della creatività inventiva parmigiana.

3. Quale idea di museo

Si sottolinea altresì la dimensione *etica ed educativa* che l'istituzione museale oggi svolge nel suo duplice ruolo di conservazione e interpretazione.

Non più *tempio* o *scuola*, il museo contemporaneo riconosce la memoria degli oggetti che acquisisce e li reinterpreta rispetto alla pluralità culturale della società; si mette in relazione con il territorio di cui è espressione e svolge una importantissima funzione di educazione al tempo e allo spazio, elementi fondamentali per un equilibrato sviluppo della personalità. Presenta le dimensioni del tempo: il passato, il presente e il futuro dei suoi oggetti, li colloca nello spazio e accompagna il percorso della conoscenza dalla meraviglia, alla consapevolezza, alla ricerca e all'analisi.

SOMMARIO

Perché i Musei del Cibo a Parma	p. 5
I Musei del Cibo: luoghi di memoria e di progetto	p. 6
Un Museo per il territorio	p. 7
Dalle scuole per la Scuola	p. 8
Cibi, riti e miti fra sapere pratico e sapere scientifico	p. 9

1. IL PRODOTTO

Il pomodoro al microscopio	p. 12
Le due vite parallele del pomodoro: da mensa e da industria	p. 15
Il pomodoro: dov'è e dove va	p. 19
Conservazione degli alimenti	p. 23
Dalla botte alla latta, al tubetto e al <i>brick</i>	p. 24
Tra succhi e ricette in tavola	p. 27

2. UN PRODOTTO CHE VIENE DA LONTANO

Pomodoro e conserva: due lunghe storie	p. 40
La tradizione e... la poesia	p. 47
Storia di " <i>Pomodoro</i> " e del fratello " <i>Tomaca</i> "	p. 52
Il pomodoro e l'apriscatole	p. 54
Il pomodoro protagonista dell'agroindustria	p. 56
La Stazione Sperimentale al servizio dell'industria sul campo	p. 60
Racconti di vita nel campo e in fabbrica	p. 63
L'industria conserviera e le grandi trasformazioni storiche	p. 66

3. IL MUSEO

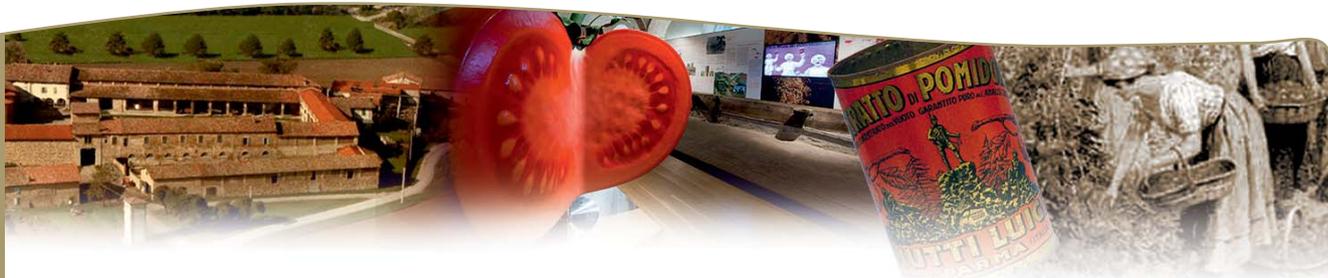
La sede, una <i>location</i> da <i>star</i>	p. 70
Prima della visita, schede di lavoro	p. 72
Il gioco dei percorsi per un museo sempre diverso	p. 79
Durante la visita, schede di esplorazione e approfondimento	p. 80

4. IL TERRITORIO A PARTIRE DAL MUSEO

Oltre il museo: esplorare e provare per capire	p. 86
Itinerari nei luoghi del pomodoro	p. 103
Ai Docenti	p. 112
Bibliografia	p. 120

5. APPENDICE

Un prodotto da raccontare	p. 122
Un prodotto da proteggere	p. 125
Un prodotto "in rete"	p. 127



PARTE 1

il Prodotto



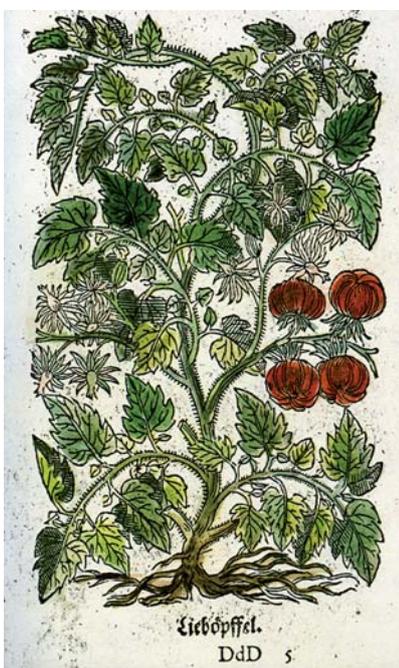
Il pomodoro al microscopio

Pomodoro protagonista dell'agro-industria



Il pomodoro al microscopio

Il Prodotto



La descrizione botanica del pomodoro in alcune tavole naturalistiche dal XVI al XVIII secolo. Qui sopra: *Liebapffel*, xilografia acquerellata da Jacobus Theodorus, *Eicones plantarum*, Francoforte, N. Bassee, 1590.

Carta d'identità del pomodoro

Famiglia: *Solanacee*
 Genere: *Solanum*
 Specie: *Lycopersicum*

La classificazione botanica del pomodoro

“Nome, forma, loco, qualità e virtù” del pomodoro compaiono per la prima volta, in un erbario del 1636. Il pomodoro è stato classificato scientificamente come un frutto, per la prima volta, da Carlo Linneo nel 1753 nel genere *Solanum* come *Solanum lycopersicum* (lyco-persicum deriva dal latino e significa pesca dei lupi). Le piante angiosperme - piante con fiori come il pomodoro – si suddividono in monocotiledoni e dicotiledoni. Monocotiledone è la piantina del grano: il seme resta sottoterra per germinare e costituisce la riserva di nutriente della pianta fino a che non è in grado di assorbire tutto ciò che le serve dalle radici. Il pomodoro dicotiledone rimane sopra terra; quando la pianta germina i due cotiledoni sono foglie “primitive” che permettono la fotosintesi clorofilliana e il nutrimento della piantina finché non si rende autosufficiente. Nel 1768 Philip Miller cambiò il nome al pomodoro, sostenendo che le differenze dalle altre piante del genere *Solanum* erano sostanziali, tali da giustificare la creazione di un nuovo genere: da qui il nuovo nome scientifico di *Lycopersicon esculentum*.

Miller individua alcune varietà botaniche:

- *Lycopersicon esculentum* varietà *cerasiforme*, con frutti sferici e piccoli
- *Lycopersicon esculentum* varietà *pyriforme*, con frutti piriformi e di media grossezza
- *Lycopersicon esculentum* varietà *commune*, con frutti pluriloculari di grosse dimensioni.

Il pomodoro nei nostri climi è una pianta annuale, mentre nei paesi d'origine è una pianta perenne, dotata di peli ghiandolari con odore caratteristico. Tutte le parti verdi, compresi i frutti verdi, sono tossiche, in quanto contengono solanina, un alcaloide, che non viene eliminato nemmeno per mezzo dei processi di cottura. Il fusto è semilegnoso a sezione irregolare, lungo da 0,4 a oltre 2 metri, con numerose ramificazioni inserite per la maggior parte alla base.

Secondo il tipo di sviluppo della pianta possiamo distinguere:

- Pianta a sviluppo indeterminato, cioè indefinito, con il fusto che porta degli internodi da cui partono degli steli o branche

In basso a sinistra: Basilius Besler, *Hortus Eystettensis*, Norimberga, 1613; a destra: Joseph Jacob von Plenck, *Solanum Lycopersicum* da *Icones plantarum medicinalium*, Vienna, 1789.

che formano dei palchi. La pianta continua a fiorire e a produrre frutti che maturano scalarmente e può necessitare di sostegni o di impianti a filare, come per la varietà San Marzano. Le varietà indeterminate sono impiegate, con opportune operazioni di taglio, nelle coltivazioni di pomodoro da mensa.

- Pianta a sviluppo determinato, nel quale la crescita del fusto è interrotta dalla differenziazione di un'infiorescenza apicale. Le piante ad un certo punto smettono di svilupparsi e producono le bacche che maturano quasi contemporaneamente e ciò consente la coltivazione senza sostegni. Queste varietà sono impiegate nelle coltivazioni di pomodoro da industria.

La pianta, in origine, aveva un portamento espanso e strisciante, ma in seguito al miglioramento genetico e alla definizione delle moderne tecniche di coltivazione, ha assunto un portamento raccolto e parzialmente eretto. Le radici sono abbastanza profonde, con la radice primaria fittonante e bianca, corredata da numerose radici secondarie che si dipartono dalla principale. Il fittone si approfondisce molto nei suoli leggeri, ma il 70% dell'apparato radicale è situato nei primi 30 cm di terreno. Le foglie sono grandi, composte, con diverse foglioline, picciolate e coperte di peli. L'apparato fogliare può essere poco sviluppato, in modo da lasciare i frutti in evidenza, oppure rigoglioso, capace di coprire abbondantemente i frutti.



I fiori sono raccolti in infiorescenze a racemo, semplici o ramificate, inserite sull'internodo e opposte alla foglia.

Ogni infiorescenza è composta da 4 a 12 fiori ermafroditi. I fiori sono costituiti dal calice, formato da 5 sepali verdi, dalla corolla con 5 petali, da 5 stami brevi biloculari e da un pistillo con stimma a capocchia sporgente. La fecondazione è autogama, cioè la pianta è in grado di autofecondarsi.

Il frutto è una bacca, di varia grossezza e forma, di colore rosso, arancio o giallo, talvolta bianco, con epicarpo sottile (la buccia), giallo o incolore, mesocarpo (la polpa) carnoso ed endocarpo (la parte più interna) suddiviso in due o più logge contenenti tessuto e succo placentare nel quale sono immersi i semi di forma discoidale, ovoidale o schiacciata, ruvida e di colore giallo.

Scheda di lavoro

L'erbario è un compendio che descrive il regno vegetale di origine medievale dove si raccoglievano brevi descrizioni, spesso a carattere medico, delle virtù delle piante.

Nell'immagine è riportata la pagina dell'*Erbario Nuovo* del 1636 di Castore Durante, relativa all'aurea poma o pomo d'oro: trascrivi i dati "anagrafici" del pomodoro che riesci ad individuare nel testo.

NOME	Latino -----
	Italiano -----
	Tedesco -----
FORMA	----- ----- -----
QUALITÀ E VIRTÙ	----- ----- ----- -----

P O M O D' O R O.



AUREA POMA *valent que mala infana valere*
Diximus apta escis hac sunt egregue coquantur.

NOMI. Lat. *Aurea mala*. Ital. *Pomi d'oro*. *Pom d'Amor*. Ted. *Goltsoffel*.

FORMA. Sono specie di Melanzane, sono sciaciate come le mele rose, & fatte a spichi di color prima verdi, come sono mature in alcune piante rosse come sangue; & in altre di color doro, chiamale alcuni pomi d'ethiopia. Ritrovafene una forte, che non fa i frutti a spichi, ma tondi come le mele appie, & gialle, & rossi.

QUALITÀ. & VIRTÙ. Sono frigidi: ma non tanto come le Mandragore. Mangiansi nel medesimo modo che le Melanzane con pepe, sale, & olio, ma danno poco, & cattivo nutrimento.

Le due vite parallele del pomodoro: da mensa e da industria



Per il prodotto “pomodoro” s’impone una chiarificazione: se mangiamo una pasta al pomodoro stiamo mangiando una pasta condita con il sugo al pomodoro e quindi si tratta di conserva di pomodoro che si presenta nelle forme più svariate.

Se, invece, mangiamo il pomodoro crudo e/o condito, parliamo di quel frutto, originariamente dorato, che nelle prime varietà di circa tre secoli fa venne chiamato appunto *Mala (mela) aurea* (d’oro).



Il frutto del pomodoro

Per la forma si distinguono tre grandi gruppi (tondo, allungato e lungo) con alcuni sottogruppi (globoso, appiattito, ovoidale, piriforme, cilindrico, quadrato, sfiancato).

Esistono pomodori lunghi (San Marzano), rotondi e molto grossi (*Beefsteak*), a forma di ciliegia, riuniti in grappoli (*Reisetomaten*) e persino cavi all’interno (*Tomate à farcir*).



Le dimensioni vanno da 20 a 200 grammi di peso. Le bacche delle varietà impiegate per la trasformazione industriale hanno un peso tra i 50 e i 100 grammi. La superficie della bacca può essere liscia o costoluta, con ondulazioni che determinano la suddivisione in spicchi.

In alcune qualità la buccia è leggermente pelosa, simile alla buccia di una pesca.

Il colore tipico è rosso, ma le bacche del pomodoro possono assumere colorazioni differenti. Si va dalle cultivar di colore bianco (*White queen*, *White tomesol*) a quelle gialle (*Douce de Picardie*, *Wendy*, *Lemon*), rosa (*Thai pink*), arancioni (*Moonglow*), verdi anche a maturazione (*Green zebra*) e persino violacee (*Nero di Crimea*, *Purple perfect*).



Nella bacca partendo dall’esterno verso l’interno si distinguono i seguenti tessuti:

- epicarpo (buccia)
- mesocarpo (polpa) questa parte è carnosa e ricca di succo, dal sapore caratteristico dolce-acidulo
- endocarpo: è suddiviso in cavità (2 o più logge) contenenti un liquido mucillaginoso (succo placentare) nel quale sono immersi piccoli semi, discoidali-ovoidali-schiacciati, ruvidi, di colore giallastro e ricchi d’olio

Le proporzioni delle diverse parti del frutto, variabili al variare della varietà e delle condizioni ambientali, sono in media le seguenti:

- polpa e succo: 96,2%
- bucce: 1,3%
- semi: 2,5%.

La composizione in nutrienti media delle bacche è la seguente:

- acqua: 93-95%;

La coltivazione del pomodoro da conserva nel Parmense in alcune immagini della prima metà del Novecento. Dall’alto: preparazione del terreno con trattore meccanica negli anni Venti; raccolta manuale del pomodoro nei primi anni Cinquanta; uno stabilimento conserviero al fondo di un vasto campo di pomodori negli anni Trenta; immagine pubblicitaria dell’estratto di pomodoro parmigiano di G. Venturini (da “Avvenire Agricolo”, 1927).

- fibra: 2 %;
- zuccheri: 3-4 %;
- proteine: 1%;
- grassi: 0,2 %;
- elementi minerali: 0,3-0,6 %.

Il pomodoro è molto ricco di vitamine del gruppo B e C.

Sia i grassi che le proteine sono contenuti nei semi e pertanto non sono disponibili per l'alimentazione umana. Il pigmento rosso licopene presente nel prodotto maturo sostituisce in modo graduale il pigmento clorofilla, responsabile del colore verde iniziale.

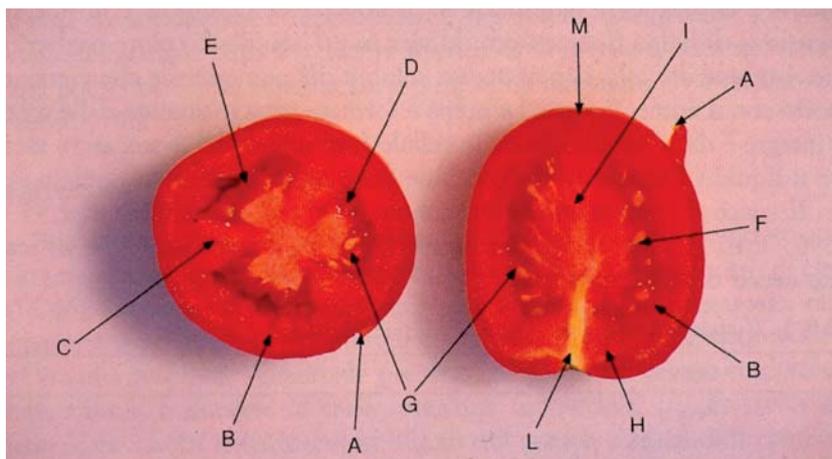
Il contenuto in sostanza secca dei frutti aumenta con il progredire della maturazione e può variare dal 3% al 8%.

Il tenore in zuccheri (fruttosio e glucosio) e in acidi (acido citrico e acido malico) varia sensibilmente con la varietà, con lo stato di maturazione dei frutti e con le condizioni dell'ambiente pedo-climatico e colturale.

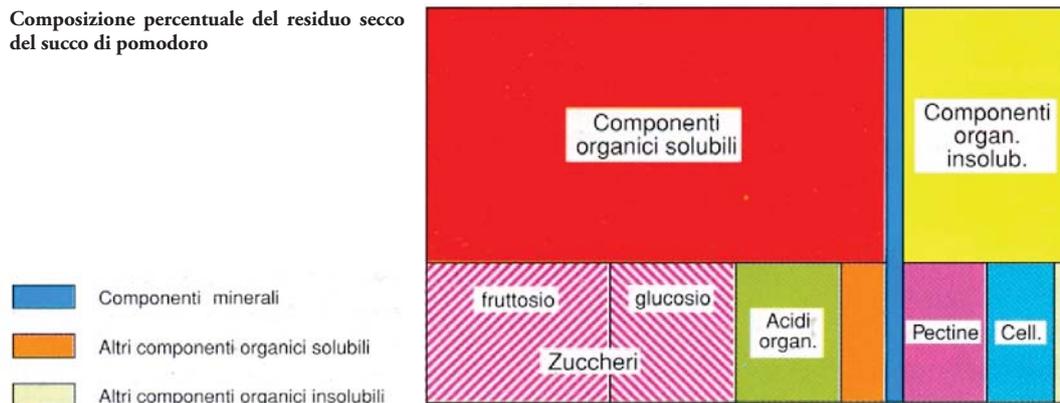
Il succo di pomodoro che si ottiene dalla triturazione e dalla setacciatura delle bacche dopo l'eliminazione di bucce e semi, rappresenta una sospensione di polpa.

Individuazione dei tessuti e delle parti che compongono il pomodoro in sezione trasversale (a sinistra) e longitudinale (a destra):

- A - Epicarpo o buccia
- B - Mesocarpo o polpa
- C - Setti
- D - Endocarpo
- E - Cavità seminale (loggja)
- F - Tessuto placentare
- G - Semi
- H - fasci fibrovascolari
- I - Asse stilare
- L - Inserzione del peduncolo
- M - Apice



Composizione percentuale del residuo secco del succo di pomodoro



Le “conservé” di pomodoro

I derivati industriali del pomodoro si possono classificare in prodotti con pomodoro come unico ingrediente e prodotti con pomodoro e altri ingredienti (sughi pronti, *ketchup*).



Succo di pomodoro da bere: è un prodotto pronto per il consumo come bevanda oppure viene utilizzato per preparare cocktail-drink. Viene confezionato in bottigliette di vetro, in scatole di banda stagnata e in brik di accoppiato multistrato (cartone e alluminio).



Passata di pomodoro: è il prodotto ottenuto direttamente da pomodoro sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene per spremitura (ed eventuale lieve evaporazione) con residuo secco non superiore al 12%. È destinata all'utilizzo come base pronta per la preparazione rapida di condimenti ed è il derivato più venduto in Italia. Dal 2008 la passata messa in commercio deve contenere l'indicazione del Paese di coltivazione. Dal 2008 la legge italiana impone che in etichetta sia dichiarato il Paese di provenienza del frutto.



Concentrato di pomodoro: è il prodotto che deriva dall'eliminazione di una parte di acqua dal succo polposo ottenuto tritutando i frutti freschi e setacciando il triturato. I concentrati sono classificati in base al residuo secco minimo in: semiconcentrato (oltre 12%); concentrato (oltre 18%); doppio concentrato (oltre 28%); triplo concentrato (oltre 36%), sestuplo concentrato (oltre 55%).



Pomodoro in polvere: è il prodotto ottenuto dal concentrato per eliminazione dell'acqua di costituzione residua fino ad un valore di residuo secco non inferiore al 93%. È destinato all'utilizzo come base per la preparazione di altri prodotti industriali più complessi (minestre, sughi, ...).



Pomodori pelati interi: è il prodotto, generalmente indicato come “pomodori pelati”, ottenuto da pomodori interi, di varietà di forma allungata, privati della buccia, che vengono inscatolati al naturale.



Pomodori pelati non interi: sono prodotti preparati con pomodori di qualsiasi forma non interi, privati della buccia e stabilizzati tramite il calore, con o senza aggiunta di succo o di succo concentrato di pomodoro. Presentano una “qualità di servizio” e sono destinati all'utilizzo diretto come base pronta per preparazioni culinarie.



Pomodori non pelati interi (pomodorini, pomodori all'acqua): sono prodotti preparati con pomodori interi, di qualsiasi forma, condizionati con aggiunta di succo o succo concentrato di pomodoro o acqua.



Pomodori non pelati non interi (*pizza topping*): sono prodotti preparati con pomodori non interi, di qualsiasi forma, sottoposti a triturazione ed eventuale eliminazione di acqua per evaporazione. Sono destinati all'utilizzo diretto come base per preparazioni culinarie o a rilavorazioni industriali.



Ketchup (salse agro-dolci): sono prodotti preparati con concentrato di pomodoro con aggiunta di zucchero, sale, aceto, aromi e spezie.



Sughi pronti: sono prodotti preparati con concentrato di pomodoro (concentrato, polpe, pomodorini, ...) e con l'aggiunta di altri ingredienti.

Le varietà di pomodoro

L'industria agroalimentare produce, come si è visto, diverse tipologie di conserva di pomodoro e per ciascuna di esse sono richieste particolari caratteristiche.

I pomodori da pelati, per la legge italiana, devono avere bacche di forma allungata; ai pomodori per concentrati e per altri usi si richiede colore rosso intenso uniforme, alta resa industriale (pochi semi e poche bucce), per la passata ed il ketchup è richiesta la viscosità, perché il prodotto non deve presentarsi acquoso, ma ben strutturato e cremoso, mentre per i triturati ed i cubettati, per i quali l'industria punta nei mercati più evoluti, il pomodoro deve presentare una parete di buon spessore di colore rosso intenso, uniforme in tutte le sue parti.

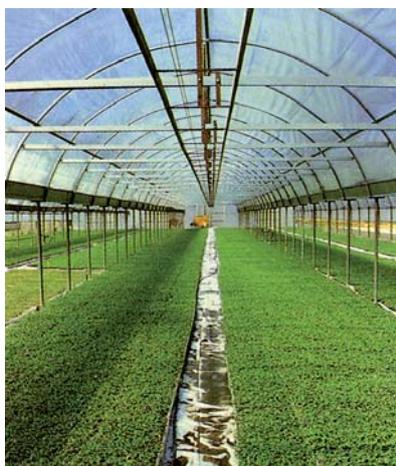
Per il pomodoro da mensa detto "insalatato", sono richiesti frutti regolari, di colore verde virante al rosso vivo, buccia sottile, polpa soda e abbondante, con pochi semi; la forma più apprezzata è quella tondo-liscia, di varie dimensioni a seconda delle richieste dei consumatori, ma sono diffuse anche varietà a bacca costoluta. Tra le varietà della nostra tradizione si ricorda il *Costoluto di Parma*, a frutto piatto costoluto, di pezzatura grande e maturazione tardiva. Un notevole successo di mercato ha riscosso recentemente il pomodoro *Cherry*, che produce frutti tondi, non più grossi di una ciliegia. Fra le varietà attualmente coltivate è quello più simile ai lontani progenitori, sia nella dimensione dei frutti che nella conformazione del palco fiorale.

Le ditte sementiere operano attraverso il miglioramento genetico al fine di creare nuove varietà che vengono brevettate. Con i metodi dell'ingegneria genetica sono stati realizzati pomodori transgenici (Organismi Geneticamente Modificati) aventi la caratteristica di conservarsi a lungo dopo la raccolta, senza alterarsi. La loro coltivazione non è ammessa nei Paesi dell'Unione Europea.



Varietà di pomodoro: dall'alto, *Ladino di Panocchia* da conserva, raffigurato nella locandina di G. Francioli del 1925, per l'estratto di pomodoro Marca Campana della ditta Conti Calda & C. di Sala Baganza e pomodoro tondo utilizzato oggi per la lavorazione industriale; perini per la preparazione di pelati; pomodori da tavola.

Il pomodoro: dov'è e dove va



In alto, coltivazione in serra delle piantine di pomodoro per il trapianto; qui sopra messa a dimora automatizzata delle piantine di pomodoro su due file con sistema a pinze (Da G. Silvestri-P.Siviero, *La coltivazione del pomodoro da industria*, Verona, 1991).

Iniziamo dal campo

La pianta del pomodoro predilige il clima caldo-temperato, infatti a temperature vicine a 0° C è in uno stato di inerzia e a - 2° C muore. I terreni migliori per la coltivazione del pomodoro sono quelli di medio impasto e argillosi, purché ben drenati e con equilibrata presenza di elementi nutritivi (azoto, fosforo e potassio).

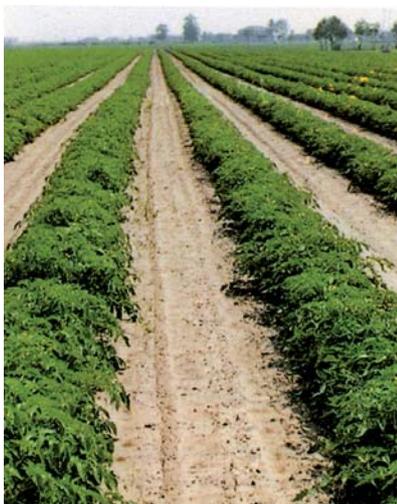
Per assicurare buone produzioni è importante praticare un costante avvicendamento delle colture (rotazione) ed è bene che il pomodoro sia preceduto da quelle dei cereali o dalla barbabietola.

La coltura richiede un'accurata preparazione del terreno. Si pratica un'aratura estiva o autunnale, eseguita a 30-40 cm. di profondità, durante la quale si può interrare il letame, anche se è preferibile somministrarlo alle altre colture dell'avvicendamento.

In primavera si eseguono le lavorazioni di concimazione con fresatrici ed erpici per livellare il terreno e facilitare l'operazione della raccolta meccanica del frutto.

Fino a qualche decennio fa la semina avveniva nel mese di aprile con una macchina seminatrice che lasciava cadere i semi in solchi poco profondi; attualmente essa viene effettuata nei mesi di aprile e maggio, con macchina apposita che trapianta i piccoli virgulti, già provvisti di foglioline; lo scaglionamento dei trapianti favorirà la scolarità nella maturazione dei frutti. Sulla superficie di un ettaro vengono immesse circa 30.000-50.000 piantine, di 10-15 cm. di altezza, disposte a file singole o binate distanti tra loro circa 1,50 m, mentre sulla stessa fila le piante sono trapiantate a circa 25 cm l'una dall'altra. Le piantine vengono ottenute da semi ibridi, (ottenuti da incroci di varietà diverse), posti in contenitori di polistirolo ad alveolo per singolo seme, disposti in serre fredde.

Il pomodoro è una pianta molto esigente d'acqua: per produrre 100 kg di prodotto sono necessari 10.000 litri d'acqua, quindi si eseguono, a seconda dell'andamento stagionale, normalmente 2-6 interventi di irrigazione. L'acqua viene distribuita da spruzzatori a pioggia oppure tramite tubicini in plastica forati, disposti lungo le file, che la erogano con il sistema goccia a goccia. La raccolta avviene in unico intervento, dalla fine di luglio alla metà di settembre, tramite una macchina falcia-scuotitrice che pratica un taglio raso terra dell'intera pianta, cui segue il sollevamento e lo scuotimento che fa distaccare i frutti. Sensori fotoelettrici, posizionati sui nastri trasportatori, effettuano la selezione delle bacche non idonee (verdi, gialle, malate, ...), che vengono allontanate insieme a fogliame, sassi e terra. Quelle sane e mature, caricate su un carro che procede a fianco della macchina raccogliitrice, vengono trasportate immediatamente allo stabilimento



di trasformazione. Per evitare il deterioramento dei frutti è opportuno che tra raccolta e consegna finale non trascorrono più di 12 ore. La produzione può variare tra i 60 fino ad un massimo di 120 tonnellate di frutto per ettaro.

Dal punto di vista agronomico, nel corso dei decenni si sono avute importanti modificazioni della tecnica colturale. In passato, il pomodoro veniva coltivato sia in pianura che in collina e le piante venivano legate a tutori di legno, per favorire la maturazione. Fino al 1980, circa, la semina avveniva tramite interrimento del seme, cui seguiva il diradamento manuale delle piantine in esubero; l'irrigazione era effettuata facendo scorrere l'acqua fra i solchi, la raccolta era manuale ed avveniva in più riprese, perché la maturazione delle bacche era scalare (le varietà erano infatti a sviluppo indeterminato). Attualmente, invece, sono diventate pratiche pressoché generalizzate il trapianto delle piantine, l'irrigazione a goccia e la raccolta meccanica del frutto, consentita dalla quasi contemporanea maturazione dello stesso; queste tecniche permettono sia la riduzione dei costi che l'aumento delle produzioni per ettaro.

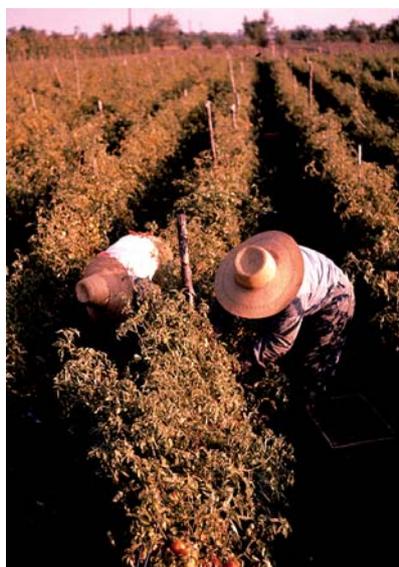
Nei campi del Mondo

La coltivazione del pomodoro è diffusa in tutto il Mondo. I maggiori produttori sono attualmente la Cina, gli Stati Uniti, la Turchia, l'India e l'Egitto. Tra i Paesi europei primeggia l'Italia, seguita dalla Spagna e dalla Romania. Il pomodoro viene coltivato estesamente anche in Iran, Messico, Brasile, Argentina, Canada, Filippine, mentre la coltura è di scarso interesse in Oceania.

La produzione mondiale di pomodoro è in costante aumento.

PAESE	TONNELLATE prodotte nel 2007
Cina	33.596.900
Stati Uniti	14.185.200
Turchia	9.945.000
India	8.585.800
Egitto	7.550.000
Italia	6.530.200
Iran	5.000.000
Spagna	3.664.100
Brasile	3.431.200
Messico	3.150.400
Totale nel Mondo	130.447.000

In alto, coltivazione del pomodoro su file semplici per la raccolta meccanica - sotto - con macchine automatiche (Da G. Silvestri-P. Siviero, *La coltivazione del pomodoro da industria*, Verona, 1991).



Le varietà di pomodoro, inizialmente rampicanti, sono state modificate, grazie a opportuni incroci, in funzione della raccolta e della trasformazione, eliminando pali e fili di sostegno e concentrando il periodo di maturazione. Dall'alto: raccolta del pomodoro nel Parmense negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento e una coltivazione meccanizzata ai nostri giorni.

In Italia

In Italia la produzione, dopo il picco di raccolta del 2004 si è stabilizzata tra i 5 ed i 6 milioni di tonnellate; nel 2008 ha sfiorato i sei milioni, ottenute da 115.442 ha, coltivati in serra ed in pieno campo, dei quali l'80% è stato destinato alla trasformazione industriale, il resto, al consumo fresco (dati 2008 SG Marketing ISTAT).

Le più estese coltivazioni si trovano in Puglia (Lecce, Bari, Brindisi e Foggia), Campania (Salerno, Napoli e Caserta) ed Emilia-Romagna (Parma, Piacenza, Modena, Ferrara); estese coltivazioni sono pure registrate in Veneto, Toscana, Lombardia, Piemonte, Sicilia, Calabria. Le industrie di trasformazione sono dislocate principalmente in Campania (pelati) ed in Emilia (Polpe, passate e concentrati). Ultimamente anche la Puglia sta iniziando un buon processo di industrializzazione.

Il pomodoro da tavola, in pieno campo viene coltivato in tutto il Sud Italia (in particolare in Sicilia e Campania), ma è pure presente in colture protette (serre), oltre che in quelle Regioni, anche in alcune zone della Riviera Ligure, del litorale marchigiano, in Veneto, Lazio e Sardegna.

Nel panorama agricolo italiano la coltivazione del pomodoro destinato all'industria rappresenta una realtà rilevante, interessando mediamente una superficie di circa 80.000 ettari, ripartiti per il 46% al Nord, il 6% al Centro e il 42% al Sud (dati 2009). I produttori sono circa 7.000.

Nonostante ciò, l'Italia negli ultimi anni è diventata una forte importatrice di pomodoro da mensa, in particolare da Spagna e Olanda.

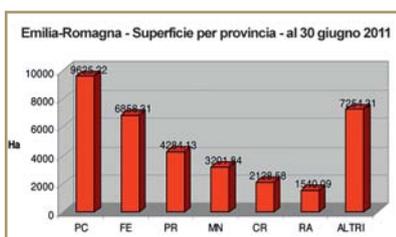
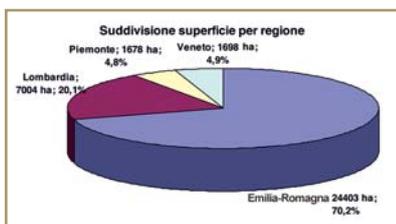
Il pomodoro da industria è destinato alla produzione di passate, salse e succhi (40%), concentrato (35%) e pelati (25%).

I principali mercati esteri di assorbimento dei nostri prodotti sono:

- Pomodoro da tavola: Germania, Svizzera, Austria e Francia
- Pelati: Inghilterra, Stati Uniti e Canada
- Concentrati: Inghilterra, Germania, Canada, Arabia Saudita, Africa equatoriale occidentale, Svizzera, Stati Uniti, Nigeria
- Succhi: Inghilterra.

A Parma e in provincia

Nel 2009, in provincia di Parma, le superfici destinate alla coltura di pomodoro da industria sono state 4.707 ettari mentre il pomodoro totale trasformato dalle 10 società parmensi (vedi a pag. 59) in stabilimenti di grandi dimensioni è stato di 915.257 tonnellate. La materia prima proviene quasi completamente dalla pianura padana ed in particolare dalle province indicate in tabella:



Alessandria	1%	Piacenza	33%
Brescia	1%	Parma	32%
Cuneo	1%	Pavia	2%
Cremona	3%	Ravenna	3%
Ferrara	7%	Reggio Emilia	3%
Mantova	10%	Rovigo	1%
Modena	1%	Vicenza	1%
Verona	1%		

Come in ogni settore anche nell'alimentazione, le preferenze dei consumatori indirizzano le scelte industriali; si sta sempre più approfondendo e affermando la vendita di prodotti ad ampio contenuto di servizio (polpe, passate, sughi pronti) mentre si riducono quelle di quei prodotti (pelati e concentrati) che necessitano di più tempo da destinare in cucina. Negli stabilimenti stanno sorgendo, su scala industriale, vere e proprie grandi cucine per lo studio e l'approntamento delle ricette più elaborate. Nel 2009 questi ultimi prodotti rappresentavano il 2% delle vendite totali dei derivati del pomodoro, con leggera ma costante tendenza all'aumento; il 28% del frutto è stato destinato alla produzione di polpa; stessa percentuale per le passate, mentre il concentrato (destinato sia al consumatore finale che alla vendita industriale) ha riguardato il 42% del totale.

Il prodotto parmense, da tempo venduto su tutto il territorio italiano, viene destinato in quantità sempre crescenti al mercato estero; i consumi mondiali dei derivati del pomodoro registrano infatti una tendenza media di crescita intorno al 3% annuo.

Come si rileva dalla tabella seguente, la vendita dei derivati del pomodoro parmensi è indirizzata verso tutti i continenti:

EUROPA	167.111.627	pari al	94,29%
ASIA	4.756.327	pari al	2,68%
AMERICA	2.610.506	pari al	1,47%
OCEANIA	1.607.516	pari al	0,91%
AFRICA	1.138.871	pari al	0,64%

In alto: il grafico della distribuzione dei terreni coltivati a pomodoro nel Nord Italia e la ripartizione per province in Emilia Romagna (fonte: Distretto del pomodoro da Industria Nord Italia).

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il motivo per cui gli alimenti si alterano e si trasformano è legato a cause biologiche e fisico-chimiche. Le cause biologiche, di gran lunga le più importanti, riguardano la presenza dei microrganismi, rappresentati sia da batteri, muffe e lieviti presenti nell'ambiente, che dagli enzimi contenuti negli alimenti stessi.

Tra le cause di tipo fisico-chimico riveste molta importanza l'ossigeno che irrancidisce i grassi, inattiva le vitamine e insieme agli enzimi fa imbrunire i succhi vegetali di frutta e verdura. La luce ed i raggi ultravioletti causano alterazioni di grassi e proteine. Il calore esterno provoca la disidratazione degli alimenti e accelera le reazioni chimiche nonché la riproduzione dei microrganismi.

Nei secoli passati la conservazione degli alimenti rappresentava il maggior problema da risolvere.

Le tecniche di conservazione utilizzate fin dall'antichità, come l'**affumicamento**, l'**essiccamento** e la **salagione**, fanno parte del nostro patrimonio gustativo e certi alimenti come i salumi o il baccalà vengono trattati ancor oggi con questi metodi per ragioni gastronomiche e non soltanto igieniche.

La conservazione dei cibi viene rivoluzionata, nell'Ottocento, con l'arrivo delle tecniche di **sterilizzazione** e di **refrigerazione**. Nel secolo scorso, vennero poi introdotti altri processi come la **surgelazione**, la **liofilizzazione** e l'**irraggiamento**; negli ultimi decenni si sono inserite nuove tecnologie, rese possibili dallo sviluppo della ricerca nel campo dei materiali per i contenitori, come la **conservazione in atmosfera modificata**, la **conservazione sottovuoto** ed il **confezionamento in contenitori asettici**.

Essiccamento: è un processo che parte dall'osservazione degli eventi naturali e porta alla completa disidratazione di un alimento facendo evaporare buona parte dell'acqua in esso contenuta.

Salagione: si basa sull'effetto di disidratazione che il sale provoca sulle cellule dell'alimento, sulla riduzione dello sviluppo dei microrganismi e sulla produzione di ioni cloruro che sono nocivi per i batteri.

Affumicamento: il metodo, che ha origini dai popoli dell'Europa Centro-settentrionale, consiste nel sottoporre gli alimenti all'azione del fumo e del calore derivante dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di legni particolari, soprattutto faggio, quercia e castagno.

Uso dell'aceto: la tecnica della conservazione "sott'aceto" è usata soprattutto per vegetali (solitamente precotti) e pesci (in genere fritti o arrostiti); in casa si fanno le giardiniere e si conservano le verdure sott'aceto.

Uso dello zucchero: il metodo è applicato soprattutto per la conservazione della frutta (canditi, confetture, gelatine). La presenza di zucchero in concentrazione tra il 50 e 60% diminuisce il contenuto di acqua libera ostacolando in maniera determinante lo sviluppo di microrganismi.

Uso dell'olio: privando il prodotto da conservare (funghi, carciofini, ortaggi vari) del contatto con l'aria e chiudendo ermeticamente il contenitore, il sistema permette il mantenimento delle loro caratteristiche naturali.

Fermentazione: il processo comprende tutti i metodi biologici che utilizzano la fermentazione naturale ad opera di microrganismi come lieviti e batteri. Esempi tipici di conservazione per fermentazione sono vino, formaggi, yogurt e birra.

Refrigerazione e Congelamento: il freddo agisce determinando il rallentamento dei processi vitali dei microrganismi; nel caso del congelamento, esso sottrae anche l'acqua che ne può accelerare lo sviluppo. Il ricorso al freddo è stato largamente usato fin dai tempi più remoti con ghiaccio o neve pressata, conservati in grotte naturali. La refrigerazione consiste nel sottoporre un alimento a temperature tra 0° e -6-7°C. Il congelamento consiste nel portare l'alimento a temperature di almeno -18°C.

Le tecniche moderne iniziano ad essere sviluppate alla fine del Settecento.

Appertizzazione: il metodo prende il nome da Nicolas Appert (1750-1841), un venditore di dolci, francese poi diventato produttore di conserve alimentari. Il metodo perfezionato è attualmente chiamato "**sterilizzazione classica**" e consiste nel porre l'alimento da conservare in un recipiente ermetico, che poi viene portato a temperatura elevata in modo da distruggere i microrganismi contaminanti.

Sterilizzazione: consiste nel riscaldare l'alimento ad alte temperature (maggiori di 100°C) per brevi periodi di tempo. Il processo comporta l'eliminazione o l'inattivazione dei microrganismi e degli enzimi presenti, in grado di produrre modificazioni indesiderate.

Pastorizzazione: il procedimento deve il suo nome al chimico francese Louis Pasteur (1822-1895), che scoprì i germi, la loro presenza nell'aria e il metodo per distruggerli mediante il calore. Si utilizzano, con tempi ben definiti, temperature inferiori ai 100° C che eliminano i microrganismi pericolosi.

Upperizzazione: è un metodo di sterilizzazione di alimenti liquidi come latte, yogurt, minestre, vino, omogeneizzati, detto anche **UHT** (Ultra High Temperature) o **ultrapastorizzazione**. Così, ad esempio, il latte upperizzato è conservabile per periodi molto lunghi.

Conservazione sottovuoto: è un sistema che consiste nell'eliminazione dal contenitore di tutta l'aria presente. Con questo tipo di trattamento è possibile conservare un alimento molto più a lungo perché in assenza di aria i microrganismi aerobi non possono svilupparsi.

Il trattamento con il calore di prodotti inseriti **sottovuoto** in sacchetti di plastica può essere prolungato fino a cuocere l'alimento, secondo una tecnica molto utilizzata nella moderna ristorazione collettiva.

Conservazione in atmosfera protetta: è una tipologia di **confezionamento** utilizzata principalmente per i prodotti freschi o particolarmente deperibili, utilizzando un'atmosfera non naturale principalmente a base di **azoto** e **anidride carbonica** e priva di **ossigeno**.

Fa parte di quelle tecnologie innovative "delicate", dette "*mild technologies*", che si propongono non solo di impedire il deterioramento degli alimenti, ma anche di mantenere le caratteristiche originali del prodotto limitando al massimo le perdite di valore nutritivo e l'alterazione dei caratteri organolettici.

Surgelazione: consiste nel sottoporre l'alimento a temperature che raggiungono i -18°C al centro (cuore) dell'alimento in un tempo breve (inferiore alle 4 ore).

Liofilizzazione: è un processo che permette l'eliminazione dell'acqua da un alimento con il minimo deterioramento possibile della struttura e dei suoi componenti, preservandone al massimo i caratteri organolettici. I più noti prodotti liofilizzati in commercio sono il caffè, i preparati a base di verdura e gli alimenti per l'infanzia.

Irraggiamento: è un processo che consiste nel sottoporre i prodotti all'energia radiante prodotta da particolari sorgenti di particelle accelerate o onde elettromagnetiche. Si ottiene così una marcata riduzione del deterioramento con conseguente prolungamento della conservabilità.



Fabbricazione artigianale delle prime scatole di latta per la conservazione dei cibi in una incisione del XIX secolo.

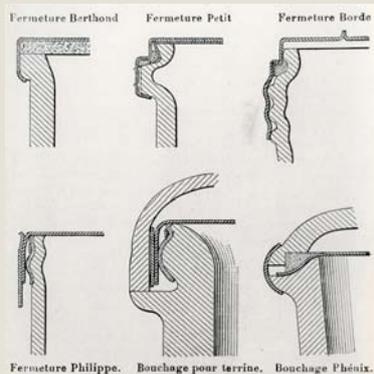
DALLA BOTTE ALLA LATTA, AL TUBETTO E AL BRICK

A Nicolas Appert si deve l'invenzione del metodo per la conservazione ermetica dei cibi. Nel 1796, brevettò la sua invenzione, che consisteva nel porre in vasi di vetro le sostanze che si volevano conservare, nel chiuderli ermeticamente e nel farli bollire. Appert nel 1810 pubblicò "*L'Art de conserver les substances animales et végétales*", il primo ricettario sul moderno metodo per la conservazione dei cibi.

Il francese Peter Durant, sempre nel 1810, in Inghilterra, presentò il brevetto per un metodo che prevedeva il riscaldamento dei prodotti in recipienti di latta. Egli viene riconosciuto come l'inventore della conservazione dei cibi in scatola. Era il 1814, quando una ditta britannica fornì alle Reale Marina Inglese, zuppe di verdura e carni conservate in recipienti in lamiera stagnata, dando così il via alla produzione in grandi quantitativi di "cibo in scatola".

In Italia nel 1858 nacque la prima fabbrica di piselli in scatola e nel 1881, a Crescenzo, il primo stabilimento di conserve di carne.

Negli anni 1860-70 Pasteur individuò nei microrganismi la causa principale dell'alterazione degli alimenti e nel loro trattamento con il calore il fondamento del metodo adottato settanta anni prima da Appert. Agli inizi del Novecento la stabilizzazione degli alimenti con trattamenti termici uscì dallo stato empirico diventando scienza.



Le industrie di trasformazione alimentari si moltiplicavano sia in Europa sia negli Stati Uniti. La *Campbell Soup* produsse la celebre zuppa in lattina rossa e bianca inventata dal chimico John T. Dorrance e immortalata nell'immaginario mondiale dall'occhio di Andy Warhol negli anni Sessanta. Iniziavano i primi tentativi di meccanizzazione e le industrie produttrici di impianti divennero sempre più specializzate.

Nel periodo tra le due guerre sorsero Istituti di ricerca sulle tecnologie alimentari (a Parma la Regia Stazione per l'Industria delle Conserve Alimentari, oggi SSICA) e comparvero le prime pubblicazioni scientifiche che affrontavano le problematiche della conservazione e del confezionamento degli alimenti dal punto di vista teorico e scientifico.

Nel 1951 la Ditta parmense Mutti lanciò il concentrato di pomodoro in tubetto di alluminio deformabile. È una vera rivoluzione, perché il

Storia per immagini della lattina. Dall'alto: produzione in serie di lattine per usi alimentari in Inghilterra nell'Ottocento; riempimento a mano di scatole di latta con ortaggi in una litografia inglese del XIX secolo; sistemi di piegatura e di chiusura delle lattine di banda stagnata in uso alla fine dell'Ottocento; fusti di conserva di pomodoro nello stabilimento Ferrari e Figna di Collecchio pronti per l'esportazione negli anni Trenta del Novecento; in grande: produzione di latte per conserve di pomodoro presso lo stabilimento Capolo di Sant'Ilario d'Enza nel 1920.



Nuove forme di confezionamento della conserva di pomodoro: in tubetto, messo a punto negli anni Cinquanta dalla Mutti - in alto, auto pubblicitarie a Verona e un tubetto dell'epoca - in Tetrapack (il Pomi, al centro) e in asettico in sacche di poliaccoppiato.

Il pomodoro diventa di più facile conservazione. I consumatori si accorsero dei vantaggi offerti dalla nuova confezione e il tubetto venne adottato anche da altre aziende. Ma il tubetto Mutti, che aveva una caratteristica unica rappresentata dalla chiusura con un ditale di plastica (allora ancora largamente utilizzato per cucire) rimane inconfondibile. La successiva rivoluzione fu rappresentata dalle confezioni della ditta svedese Tetra Pack. La prima applicazione avvenne nel 1952 con un contenitore di cartoncino usato per conservare e trasportare il latte, denominato *Tetra Classic*. Per rendere il contenitore assolutamente impenetrabile all'aria veniva utilizzato un sistema di rivestimento plastico della carta. Questi primi contenitori avevano la forma di tetraedri (solidi a quattro facce) da cui il nome dell'azienda. Nel 1963 l'azienda introdusse il *Tetra Brik*, un contenitore a forma di parallelepipedo.

Recentemente è stato messo sul mercato un contenitore composto di carta-polipropilene-alluminio, progettato specificatamente per prodotti che solitamente vengono confezionati in lattine e barattoli di vetro, come fagioli, ortaggi, pomodori, zuppe e salse.

Con il sistema di sterilizzazione "*Retort Pouch*" si riesce oggi a confezionare il prodotto e ad effettuare il trattamento termico in una busta flessibile attraverso l'impiego di un materiale costituito da tre strati: un foglio di alluminio intermedio (come barriera alla luce, all'aria ed all'umidità), un film di polietilene all'esterno (che conferisce resistenza meccanica e stampabilità) e un film di polipropilene interno (che garantisce la termostabilità). Viene utilizzato per molte conserve, piatti pronti e prodotti come prosciutti interi, mortadelle, zamponi e cotecchini, trionfando sugli scaffali dei supermercati alimentari.

Tra succhi e ricette in tavola

A ogni piatto il suo pomodoro!

Pomodoro, l'ortaggio principe della cucina italiana, il re della dieta mediterranea, è la bacca più consumata al Mondo.

Invitante, versatile e buono, il pomodoro piace a tutti: sa incarnare la tradizione e contemporaneamente adattarsi ai più moderni gusti e utilizzi. Un pomodoro tagliato a metà, con un pizzico di sale, non solo permette di assaporare il gusto del sole che l'ha fatto maturare, ma è fonte di una rilevante quantità di vitamine e sostanze benefiche.

È l'elemento essenziale per un numero infinito di sughi e salse da abbinare a mille diversi tipi di pasta.

Crudo, può essere gustato in insalata, in fantasiosi antipasti o ripieno, a piacere.

Essiccato si conserva e assume un sapore molto particolare, mentre cotto, sulla fiamma o al forno, viene utilizzato per preparare zuppe, minestre e minestrone. Anche alla griglia e in graticola mantiene inalterata la purezza del sapore.

Il succo infine è un'ottima bevanda che, opportunamente trattato, si trasforma in aceto di pomodoro.

Diffusamente utilizzato nel vasto repertorio della gastronomia italiana tradizionale, ma anche in quella vegetariana e quella creativa, si può senz'altro definire il re della cucina!

FABBISOGNO ENERGETICO TOTALE GIORNALIERO PER BAMBINI E ADOLESCENTI

Avendo presenti le tabelle di fabbisogno energetico, è semplice verificare l'apporto calorico del pomodoro e dei piatti con esso preparati che gli alunni dell'I.P.S.S.A.R. "Magnaghi" hanno sperimentato e che sono riportati nelle pagine seguenti.

ANNI	MASCHI	FEMMINE
3 - 5,5	1699- 2027 KCAL	1651 - 1932 KCAL
6,5 - 10,5	2226 - 2213 KCAL	2038 - 1924 KCAL
11,5 - 14,5	2340 - 2791 KCAL	2046 - 2294 KCAL

RIPARTIZIONE DELLE KCAL NEI PASTI

PASTO	% KCAL
COLAZIONE	20 %
SPUNTINO	5 %
PRANZO	35 %
MERENDA	10 %
CENA	30 %

Un pasto completo, a scelta, con il pomodoro

* ANTIPASTI

BRUSCHETTE VEGETARIANE CON POMODORO

Ingredienti per quattro persone:

- 8 fette di pane casereccio
- 2 pomodori
- 2 spicchi aglio
- sale quanto basta (q.b.)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva per ogni fetta di pane

Taglia le fette di pane casereccio dello spessore di circa 1 cm e falle grigliare sulla brace di legna o nel forno fino a che siano croccanti senza essere dure. Ancora ben calde, strofinale con l'aglio e condiscile con fettine sottili di pomodoro, con sale e olio extra vergine di oliva.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Pane casereccio	400	100	400	8,1	32,4	0,5	2	63,5	254	275	1100
Pomodori	200	100	200	1,0	2	0,2	0,4	3,5	7	19	38
Olio extravergine	40	100	40	0	0	99,9	39,96	0	0	899	359,6
Aglio	10	100	10	0,9	0,09	0,6	0,06	8,4	0,84	41	4,1
TOT. GRAMMI					32,69		42,42		261,84		
TOT. KCAL											1501,7
% KCAL					8,4 %		24,5 %		67,1 %		
per porzione											375,4

PANZANELLA

Ingredienti per quattro persone:

- 4 fette di pane toscano raffermo
- 3 pomodori costoluti maturi
- 1 cipolla rossa fresca
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di basilico
- aceto bianco
- olio d'oliva extravergine
- sale

Bagna il pane con l'acqua, strizzalo con delicatezza e sistemalo su un piatto fondo. Condisci con sale, olio e una spruzzatina di aceto. Taglia a fettine o a cubetti i pomodori, scartando eventualmente la buccia e i semi. Affetta molto sottile la cipolla e spezzetta le foglie del basilico. Distribuisci pomodori, cipolla e basilico sul pane, condisci con sale e pepe, un giro d'olio di oliva e ancora una spruzzatina di aceto e lascia riposare per circa 15 minuti. Prima di servire, a piacere, ancora un filo d'olio.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Pane casereccio	300	100	300	8,1	24,3	0,5	1,5	63,5	190,5	275	825
Pomodori	300	100	200	1,0	2	0,2	0,4	3,5	7	19	38
Olio extravergine	40	100	40	0	0	99,9	39,96	0	0	899	359,6
Cipolla rossa	80	83	66,4	1,0	0,66	0,1	0,07	5,7	3,78	26	17,3
Sedano	30	80	24	2,3	0,55	0,2	0,05	2,4	0,58	20	4,8
Basilico	15	100	15	3,1	0,46	0,8	0,12	5,1	0,76	39	5,85
TOT. GRAMMI					27,97		42,1		202,62		
TOT. KCAL											1250,55%
KCAL					8,6 %		29,1 %		62,3 %		
per porzione											312,6

* PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO

Ingredienti per sei persone:

- 500 ml di passata di pomodoro
- 1/2 kg di pomodori maturi
- 1/2 cipolla rossa
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 mazzetto di basilico
- olio d'oliva extravergine
- 300 g di pane toscano raffermo (anche di una settimana)
- sale e pepe q.b.

Taglia grossolanamente gli odori e alcune foglie di basilico. Fai soffriggere in tre cucchiaini di olio senza farli bruciare, aggiungi i pomodori tagliati a pezzi e fai cuocere per circa 30 minuti. Versa ora la passata di pomodoro e continua la cottura. Deve risultare una salsa di pomodoro molto liquida, nel caso sia troppo asciutta aggiungi del brodo vegetale. Aggiusta di sale e aggiungi il resto del basilico tagliato a pezzetti. Taglia il pane a fette non troppo grandi e aggiungile alla salsa. Mescola bene il tutto, abbassa il fuoco e fa cuocere ancora per circa cinque minuti, finché il pane non si è disfatto completamente. Versa nei piatti. Una bella girata d'olio, una macinata di pepe e il tutto è pronto per essere servito a temperatura ambiente.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Pane casereccio	300	100	300	8,1	24,3	0,5	1,5	63,5	190,5	275	825
Pomodori	500	100	500	1,0	5,0	0,2	1	3,5	17,5	19	95
Passata	500	100	500	1,3	6,5	0,2	1	3,0	15	18	90
Olio extravergine	40	100	40	0	0	99,9	39,96	0	0	899	359,6
Cipolla rossa	40	83	33,2	1,0	0,33	0,1	0,03	5,7	1,89	26	8,6
Sedano	30	80	24	2,3	0,55	0,2	0,05	2,4	0,58	20	4,8
Basilico	15	100	15	3,1	0,46	0,8	0,12	5,1	0,76	39	5,85
TOT. GRAMMI					37,14		43,66		226,23		
TOT. KCAL											1415,85%
KCAL					10,3%		27,2%		62,5%		
per porzione											236

GNOCCHI RIPIENI ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per sei persone:

per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 350 g di farina bianca
- 1 uovo
- 30 g di burro
- 1 mozzarella
- sale

per il sugo:

- 500 g di pomodori da sugo (tondi o perini)
- 2 spicchi d'aglio
- basilico
- olio d'oliva extravergine
- Parmigiano Reggiano
- sale q.b.

Lava e lessa le patate in una pentola con acqua salata. Una volta cotte sbucciale e passale nello schiacciapatate. A questo punto aggiungi la farina, l'uovo, il burro fuso e il sale. Impasta a lungo il tutto, fino ad ottenere un impasto soffice. A questo punto stendi la pasta e taglia dei dischetti al centro dei quali disponi il ripieno di mozzarella tritata e chiudi a goccia.

Nel frattempo prepara il sugo immergendo in acqua calda, per qualche minuto, i pomodori in modo che sia più facile pelarli. Una volta pelati, tagliali a pezzi e liberali dei semi.

Soffriggi l'aglio con un po' d'olio su fuoco basso finché non diventa dorato, quindi aggiungi i pomodori e mescola bene. Aggiungi un po' di sale e lascia cuocere a fuoco vivace per circa 15 minuti. A cottura terminata aggiungi due foglie di basilico per insaporire.

Lessa allora gli gnocchi in acqua bollente salata e condisci con il sugo di pomodoro e basilico. Immaneabile, come è giusto che sia, il Parmigiano Reggiano grattugiato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Patate	1000	83	830	2,1	17,43	1,0	8,3	17,9	148,57	85	705,5
Farina 00	350	100	350	11,0	38,5	0,7	2,45	77,3	270,55	340	1190
Uovo	61	87	53,07	12,4	6,58	8,7	4,6	0	0	128	67,9
Mozzarella	125	100	125	18,7	23,375	19,5	24,375	0,7	0,875	253	316,2
Parmigiano	50	100	50	33,5	16,75	28,1	14,05	0	0	387	193,5
Burro	30	100	30	0,8	0,24	83,4	25,02	1,1	0,33	758	227,4
Pomodori	500	100	500	1,0	5	0,2	1	3,5	17,5	19	95
Olio extravergine	30	100	30	0	0	99,9	29,97	0	0	899	269,7
Aglio	10	100	10	0,9	0,09	0,6	0,06	8,4	0,84	41	4,1
TOT. GRAMMI					107,97		109,8		422,9		
TOT. KCAL											3069,3%
KCAL					18,9%		31,8%		54,3%		
per porzione											511,55

* SECONDI PIATTI

UOVA E POMODORI

Ingredienti per quattro persone:

- 8 uova
- 400 g di pomodori freschi
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 40 g di burro
- 4 foglie di basilico
- 4 foglie di salvia
- sale q.b.
- pepe q.b.



Dopo aver lavato i pomodori, immergili in acqua bollente per un minuto, togliili dalla pentola e pelali. Tagliali a metà, elimina i semi e tritali. Scalda in un tegame sei cucchiaini d'olio e unisci i pomodori, insaporisci con il sale e una macinata di pepe, aggiungi il basilico, la salvia e mescola.

Cuocili a fuoco dolce finché la salsa risulti piuttosto densa. Successivamente passa la salsa attraverso il colino in modo da togliere i semi, la pelle e le foglie degli aromi, quindi rimettila nel tegame aggiungendo il burro e fa cuocere fino a quando diventa abbastanza densa. A questo punto sguscia le uova nel tegame facendo ben attenzione a non rompere il tuorlo e copri il tegame, aspettando che l'albume si rapprenda. Condisci con un altro pizzico di sale i tuorli e servi immediatamente.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Uova	488	87	424,56	12,4	52,6	8,7	36,9	0	0	128	543,4
Pomodori	400	100	400	1,0	4	0,2	0,4	3,5	14	19	76
Olio extravergine	30	100	40	0	0	99,9	29,97	0	0	899	269,7
Burro	40	100	40	0,8	0,32	83,4	33,36	1,1	0,44	758	303,2
TOT. GRAMMI					56,92		100,63		14,44		
TOT. KCAL											1192,3
% KCAL					19,1%		76 %		4,9%		
per porzione											298

SCALOPPINE AL POMODORO

Ingredienti per quattro persone:

- 8 fettine di vitello
- 1/2 cipolla
- 2 carote
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 g di farina
- 400 g di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale, pepe q.b.

Infarina le fette di carne, prepara un trito con la cipolla e le carote e fallo soffriggere; unisci la carne e fai rosolare, bagna con il vino e lascia evaporare. Aggiungi i pomodori passati, sale e pepe. Cuoci a fuoco lento per circa 20 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Vitello	800	100	800	20,7	165,6	2,7	21,6	0	0	107	856
Farina 00	50	100	50	11,0	5,5	0,7	0,35	77,3	38,65	340	170
Pomodori	400	100	400	1,0	4	0,2	0,4	3,5	14	19	76
Cipolla	20	100	20	1,0	0,2	0,1	0,01	5,7	1,14	26	5,2
Carote	40	95	38	1,1	0,42	0,2	0,08	7,6	2,9	35	13,3
Olio extravergine	30	100	30	0	0	99,9	29,97	0	0	899	269,7
Vino											
TOT. GRAMMI					175,72		52,41		56,69		
TOT. KCAL											1390,2%
KCAL					50,1%		33,7%		16,2%		
per porzione											347,55

* DESSERT

SORBETTO AL POMODORO

Ingredienti per quattro persone:

- 6 pomodori
- 50 cl di purea di pomodoro
- 100 g di zucchero per confettura
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 20 cl d'acqua
- 5 cl di cognac
- 1 limone verde
- 1 limone giallo

In una piccola terrina, mescola l'acqua e lo zucchero per confettura. Fai bollire per tre minuti il composto e lascia raffreddare. Aggiungi la purea di pomodoro, il cognac e il peperoncino in polvere. Riduci i limoni in dischetti e mettili da parte. Taglia i pomodori a metà e privali dei semi e lasciali riposare su un foglio di carta assorbente. Versa la purea di pomodoro nel serbatoio della macchina per ghiaccioli e fai macinare per 15 minuti, fino a quando il composto sarà denso, quasi congelato. Deposita in ogni metà di pomodoro uno o più cucchiaini di sorbetto. Decora con i dischi di limone verde e giallo e servi immediatamente.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Pomodori	1200	94	1128	1,0	11,28	0,2	2,3	3,5	39,5	19	214,32
Purea	50	100	50	1,0	0,5	0,2	0,1	3,5	1,75	19	9,5
Zucchero	100	100	100	0	0	0	0	104,5	104,5	392	392
Cognac	50	100	50							230	115
Limoni	200	100	200	0,6	1,2	0	0	2,3	4,6	11	22
TOT. GRAMMI					12,98		2,4		150,35		
TOT. KCAL											752,82
% KCAL					7,7%		3,2%		89%		
per porzione											188,2

* UNA MERENDA DA SPERIMENTARE IN CLASSE**FOCACCIA CON POMODORO E MOZZARELLA
OVVERO IL “PANINO CAPRI”***Ingredienti per un panino:*

- 1 pezzo di focaccia spessa della grandezza del panino desiderato
- 1 mozzarella
- 1 pomodoro maturo
- 1 fetta di prosciutto cotto
- origano q.b.
- 2 foglie d'insalata

Taglia la mozzarella a fettine e tienila da parte. In seguito lava il pomodoro e affettalo a fettine rotonde, lava le foglie di insalata e preparati a farcire il panino. Aprilo a metà e disponi una fetta di insalata, aggiungi una fetta di prosciutto, le fettine di pomodoro e infine le fettine di mozzarella. Dai una spolverata di origano, aggiungi la seconda foglia di insalata e poi chiudi il panino. Esiste anche una variante senza il prosciutto. Puoi regolarti tu secondo le tue preferenze.



INGREDIENTI PER 1 PERSONA	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Focaccia	80	100	80	7,7	6,16	5,8	4,64	57,5	46	299	239,2
Pomodori	40	100	40	1,0	0,4	0,2	0,08	3,5	1,4	19	7,6
Mozzarella	80	100	80	18,7	14,96	19,5	15,6	0,7	0,56	253	202,4
Prosciutto cotto sgrassato	50	100	50	22,2	11,1	4,4	2,2	1,0	0,5	132	66
Insalata	10	100	10	1,8	0,02	0,4	0	2,2	0,02	19	0,19
TOT. GRAMMI					32,64		22,52		48,48		
TOT. KCAL											515,39%
KCAL					24,8%		38,4%		36,8%		
per porzione											312,6

PANE CON TRIPLO CONCENTRATO DI POMODORO, OVVERO LA MITICA MERENDA DELLA TRADIZIONE PARMIGIANA

Ingredienti per quattro panino:

- 4 fette di pane toscano raffermo
- 4 cucchiaini di triplo concentrato
- la punta di 1 cucchiaino di zucchero

Spalma le fette di pane con un cucchiaino di concentrato e spolvera con poco zucchero.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE	PESO in g.	P.E.% parte edibile	P. NETTO privo di scarti	PROTEINE valore tabelle	PROTEINE EFFETTIVE	LIPIDI val. tabelle	LIPIDI EFFETTIVI	GLUCIDI val. tabelle	GLUCIDI EFFETTIVI	ENERGIA in Kcal val. tabelle	ENERGIA in Kcal effettiva
Pane casereccio	400	100	400	8,1	32,4	0,5	2	63,5	254	275	1100
Triplo concentrato	200	100	200	3,9	7,8	0,4	0,8	20,4	40,8	96	192
Zucchero	20	100	20	0	0	0	0	104,5	20,9	392	78,4
TOT. GRAMMI					40,2		2,8		315,7		
TOT. KCAL											1370,4
% KCAL					11,1%		1,7%		87,2%		
per porzione											342,6

* LA “CUCINA CREATIVA” CON IL POMODORO

Qui il pomodoro trova continuamente innovativi spunti di utilizzo: *frullato* diventa crema, *sifonato* diventa spuma, *gelatinato* diventa solido, *appassito* lungamente nel forno diventa rugoso e ideale per i decori, *caramellato* o *candito* si utilizza in svariate preparazioni. Grandi maestri hanno ideato nuove tecniche di trasformazione e nuove proposte gastronomiche a base di pomodoro, sperimentando ed elaborando in vari modi gli ingredienti, sino a preparare piatti originali e creativi.

L'ideatore della *Nouvelle cuisine*, il francese **Paul Bocuse**, tre stelle della Guida Michelin (il massimo, riservato solo ai grandissimi *chef*), considera il pomodoro una materia prima essenziale da inserire nelle preparazioni. La sua rivisitazione della *bouillabasse*, tradizionale zuppa di pesce provenzale, prevede, ad esempio, la presenza del pomodoro in consistente quantità, e ottiene così un equilibrio di sapori che rendono il piatto insuperabile.

Lo spagnolo **Ferran Adrià**, assunto a notorietà soprattutto per la destrutturazione dei cibi, ha saputo trasformare il pomodoro in una nuvola leggera e spumosa, una *mousse* delicata e gustosa che utilizza indifferentemente in versione dolce o salata.

Gualtiero Marchesi, maestro e ambasciatore della cucina italiana



nel Mondo, interpreta una *Parmigiana di melanzane* tutta particolare nella quale i pomodori, sbollentati, sbucciati, tagliati in quarti e privati di semi, vengono disposti su una placca, conditi con olio extra vergine d'oliva, zucchero, sale e infornati per quattro ore a bassa gradazione. La realizzazione del piatto è completata da una salsa di formaggio sulla quale vengono deposte le melanzane ridotte a *quenelle*, l'aglio caramellato e i pomodori stufati. Il risultato è una parmigiana innovativa per la naturalezza dei sapori e l'intensità del gusto.

Massimiliano Alajmo, il più giovane tre stelle Michelin del Mondo, propone il *Pomodoro in pacchetto* con fagioli borlotti e cartoccio di cipolla di mare. Anche una semplice insalata fresca di pomodori al limone, nella sua interpretazione, viene esaltata con l'impiego di diverse varietà di pomodori (cuore di bue, pomodorini ciliegia, pomodorini sardi) e completata dal gusto del cipollotto e da alcuni rametti di santoreggia.

Ciccio Sultano, del "Ristorante Duomo" di Ragusa Ibla, ha a cuore una ricerca delle materie prime che si traduce nell'esaltazione della loro essenza pura; è sua la *Granita al pomodoro*, una versione che associa la consolidata tradizione siciliana delle granite al pomodoro fresco, vanto dei produttori isolani.

Stellati sono ancora quattro chef: due piemontesi, **Riccardo Aiachini** e **Andrea Ribaldone**, del "Ristorante La Fermata" di Alessandria, e due bolognesi, **Marcello e Gianluca Leoni** di Trebbo di Reno. I primi propongono pomodori appassiti con marmellata al pomodoro, gelatina di menta e calamaro *confit* al marsala invecchiato. Un piatto

in armonia tra dolce e salato, adatto come antipasto o come dessert: si svuotano i pomodori, si spolverano di zucchero e si pongono in forno a 40° C per dodici ore. Una volta pronti, accolgono nel loro interno una marmellata preparata con la polpa di pomodoro precedentemente estratta e cotta a fuoco lento con zucchero e pectina. Si servono adagiati sul piatto di portata accompagnati da calamari novelli spruzzati di marsala, gelatina di menta e rifiniti con zucchero a velo.

I secondi propongono un *dessert a base di pomodoro farcito e glassato alla vaniglia*. Il ripieno è composto da castagne lessate e tritate, mela, ananas, pera e arancia tagliati a cubetti con l'aggiunta di mandorle, nocciole, zucchero e grappa al miele. Questa farcitura viene lasciata macerare per almeno due ore e poi utilizzata per riempire i pomodori fatti prima cuocere a fiamma bassa con zucchero, acqua e vaniglia. Si servono disposti nel piatto, nappati con il caramello ottenuto dalla lunga cottura.

Pietro Leemann, *chef* creativo apprezzato tanto dai vegetariani quanto dagli amanti della cucina raffinata, mette la cucina naturale al primo posto. Premiato con la stella Michelin, possiede due ristoranti vegetariani a Milano, dove i pomodori sono protagonisti in entrambi i variegati menu.

* SE VOLETE PROVARE ... QUALCOSA DI PARTICOLARE

APERITIVO AL POMODORO

Ingredienti per quattro persone:

- 4 bottigliette di succo di pomodoro
- 1/2 limone
- alcune gocce di Tabasco
- 1/2 arancia
- alcune gocce di Salsa Worcester
- sale
- 4 foglie di crescione
- pepe macinato al momento

Spremi il limone e l'arancia e versa il succo in una brocca; unisci il succo di pomodoro ben fresco. Condisci con il Tabasco e la salsa Worcester, sale e pepe. Mescola gli ingredienti e versa l'aperitivo in quattro bicchieri che decorerai con le foglie di crescione.



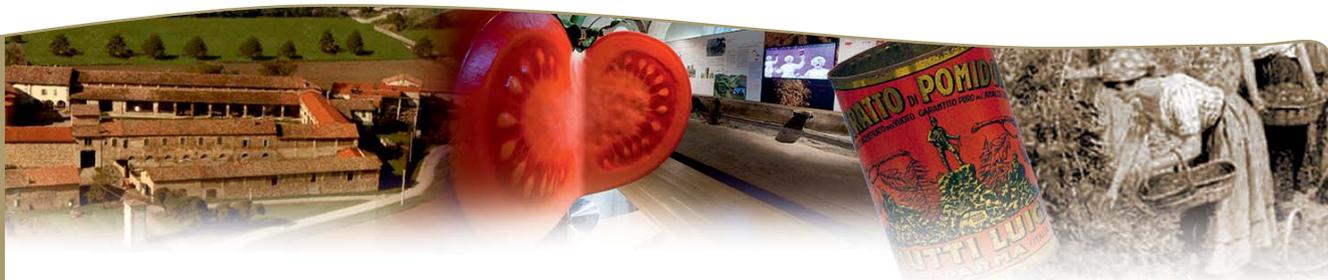
INSALATA DI AVOCADO E KETCHUP*Ingredienti per 4 persone:*

- 2 avocado
- 1 sedano bianco
- 50 g di mandorle sgusciate
- 2 uova sode
- qualche foglia di lattuga
- *Tomato ketchup*
- yogurt
- rafano
- aceto
- olio di oliva extra vergine
- sale e pepe

Prendi i due avocado, il sedano, le mandorle sgusciate e spellate, le uova sode, la lattuga, il Tomato ketchup, lo yogurt, il rafano, l'aceto, l'olio, il sale e il pepe. Taglia a pezzetti gli avocado e il sedano e uniscili alle mandorle. Disponi su un piatto e copri con le uova sode tagliate a fettine. A parte, prepara una salsa con ketchup, olio, sale, pepe, yogurt e un pizzico di rafano. Versala sull'insalata e porta in tavola.

IL POMODORO, CIBO DI TUTTI I GIORNI IN VARI PAESI DEL MONDO

	ITALIA	MAROCCO E TUNISIA	USA	AMERICA DEL SUD
A COLAZIONE			CLUB SANDWICH (fette di pane farcite con formaggio e pomodori con varie salse) e SUCCO DI POMODORO o succo di frutta, cereali, <i>pancakes</i> , uova, caffè americano leggerissimo o tè.	TORTIGLIA (Insieme ai peperoni caldi con le salsicce piccanti si mangiano banane gialle o verdi e pomodori gialli o rossi.).
A PRANZO	PASTA AL POMODORO	INSALATA MAROCCHINA (piatto a base di pomodori, verdure varie, cumino e paprika).	POMODORI ALLA CREOLA (piatto a base di pomodori, peperoni e peperoncino piccante).	SOPA AZTECA (zuppa con pomodori).
A MERENDA	<i>merenda storica:</i> PANE CON TRIPLO CONCENTRATO DI POMODORO (zucchero a piacere).		HOT DOG (panino farcito con un würstel, spesso condito con ketchup, maionese o senape).	TACO (<i>tortille</i> messicane con un ripieno di carne macinata cotta in spezie più o meno "messicane", formaggio, pezzi di pomodoro crudo, lattuga e salsa di pomodoro).
A CENA	PAPPA CON IL POMODORO POMODORI RIPIENI	TAGINE DI RANA PESCATRICE (<i>tagina</i> , pirofila di terracotta che si usa per questo piatto a base di pesce e pomodoro).		RISO ALLA MESSICANA FAGIOLI ALLA MESSICANA



PARTE 2

un Prodotto che viene da lontano



Pomodoro e conserva:
due lunghe storie

Il pomodoro protagonista dell'agro-industria

La stazione sperimentale
al servizio dell'industria sul campo

Racconti di vita nei campi e in fabbrica

L'industria conserviera
e le grandi trasformazioni storiche



Un prodotto che viene da lontano

Pomodoro e conserva: due lunghe storie

L'uso del pomodoro e la sua comparsa in Europa nel XVI secolo, sono legati alla scoperta delle Americhe. Infatti gli abitanti del Messico precolombiano - dell'area tra Messico e Perù - già da secoli conoscevano questo frutto che, con mais e manioca, faceva parte della loro dieta. Le donne *nahua*, così raccontano gli storici, vendevano al mercato una sorta di salsa a base appunto di pomodoro, peperoncino e olio di semi di zucca. Gli Aztechi lo chiamavano *tomatl* e con questo nome salì sulle navi dei *conquistadores* per "conquistare" il mondo dell'alimentazione con una lunga avventura che dura tuttora.

STORIA DEL POMODORO

Le origini

Il pomodoro selvatico, o *Solanum racemigerum*, è originario del Sudamerica occidentale e ancor oggi è presente in forma spontanea sulle montagne del Perù, dell'Ecuador e del Cile settentrionale. Portato nell'America Centrale, fu messo a coltivazione dai Maya, i quali svilupparono il frutto nella forma più grande che conosciamo oggi, a sua volta adottato dagli Aztechi, che lo coltivarono nelle regioni meridionali del Messico. Fu qui che Hernán Cortés lo vide durante l'occupazione della regione, fra il 1519 ed il 1521. Dal Messico, al seguito di coloni e missionari, i semi giunsero in Spagna; qui prendendo a prestito il termine *tomatl* usato dagli indigeni, venne denominato *tomate* il nuovo frutto. I dizionari fissano intorno al 1532 la prima attestazione in spagnolo della parola *tomate*. Ma in realtà i *tomate* giunti dall'America erano due.



John Gerard (1545-1612), *The herball, or, Generall historie of plantes*, London, Adam Islip, Joice Norton and Richard Whitakers, 1633.

Pomodoro e *tomatillo*

La parola azteca *tomatl* definiva genericamente una cosa rotondeggiante e rigonfia. A seconda del diverso prefisso indicava il pomodoro (*xi-tomatl*) o il *tomatillo* (*mil-tomatl*), un frutto piccolo e tondo, sempre appartenente alle solanacee, ma ad un genus diverso (*Physalis ixocarpa*). Gli europei colsero solo il termine generico, creando non poca confusione quando entrambe le piante - pomodoro e *tomatillo* - giunsero da Oltreoceano.

Il *tomatillo* è caratterizzato da un involucro verde che si secca e si spacca al maturare del frutto interno, di un colore verde pallido tendente al giallo e tra gli Aztechi era più conosciuto del pomodoro. Cresceva in mezzo al mais e veniva usato nelle salse con il *chili* (peperoncino rosso) per fare la famosa salsa verde messicana.

Gli studi botanici della seconda metà del '500 testimoniano come pomodoro e *tomatillo* venissero regolarmente confusi tra di loro. Uno dei pochi autori del XVI secolo a distinguere tra le due piante fu il



In alto: caravelle dirette in America nel Cinquecento. Sotto: Cristoforo Colombo offre al Re di Spagna i primi prodotti scoperti nel Nuovo Mondo in un'incisione del XIX secolo.

fiorentino Giovanvettorio Soderini (1526-1596), che usa due voci distinte nel suo trattato agricolo del 1590: il *tomatillo*, colto ancora verde, privato della corteccia, affettato, si può mangiare cotto alla brace o fritto in padella e saltato; il genere rosso - i nostri pomodori - incredibilmente “non è buono da mangiare, ma solo si può cercarne d'avere per bellezza”.

Nel suo *I cinque libri delle piante*, manoscritto databile alla metà del '500, Pietro Antonio Michiel cita anche una varietà gialla di “pomodoro”, (con tutta probabilità un *tomatillo*), che aveva ricevuto da Bologna e aggiunge che quel tipo “non era stato più veduto”. Inespiegabilmente il *tomatillo* con la corteccia sparisce dalla scena italiana nel corso del '600 per non riapparire mai più: non è oggi presente nella dieta italiana e non esiste tuttora un nome italiano per quella pianta.

Nuovi cibi dal Nuovo Mondo

L'incontro tra il Vecchio e il Nuovo Mondo fu l'occasione per una delle più straordinarie operazioni di scambio nella storia dell'alimentazione umana. A seguito dei viaggi di Cristoforo Colombo una serie di specie animali e vegetali, allora sconosciute in Europa, sarebbe arrivata dal Nuovo Mondo al Vecchio Continente.

Così, insieme al pomodoro, fra i vegetali, sarebbero giunti il mais, il peperoncino piccante e altre varietà di peperoni, la manioca (*yuca*), il fagiolo, l'arachide, la patata e la batata (patata dolce), alcune varietà di zucca, il girasole, l'ananas e altri frutti tropicali (avocado, papaya, ...), il cacao, la vaniglia ed il tabacco; fra gli animali il tacchino.

Con i coloni, sarebbero invece sbarcati sul continente americano riso, frumento, orzo, segale e avena, lenticchie, ceci, fave, bietole, carciofi, spinaci, carote, meloni, melograni, agrumi, pesche, ciliegie, vite e olivo, caffè e canna da zucchero che dal Messico si sarebbero irradiati verso il Sud e verso il Nord America. Gli Europei, desiderosi di mantenere nel nuovo continente lo stile di vita a cui erano abituati, portarono con sé via mare anche numerosi animali: cavalli, asini, muli, vacche, maiali, capre, pecore e volatili da cortile sconosciuti in America.

I nuovi prodotti si inserirono in Europa con molta lentezza e spesso in maniera originale e comunque differente dagli usi gastronomici degli indios americani.

In Europa

Il pomodoro apparve in Europa nella prima metà del Cinquecento. In Spagna non trovò subito fortuna. Si è ipotizzato che le prime varietà introdotte in Europa contenessero solanina in quantità così elevata da risultare indigeste. Per questo fu utilizzato come pianta



ornamentale o medicinale e a scopo di studio negli orti botanici, ma con una diffusione assai limitata. Solo successive selezioni varietali portarono il pomodoro alla sua completa commestibilità.

In Italia

L'Italia fu il primo paese europeo, dopo la Spagna, a conoscere il pomodoro, grazie agli stretti rapporti esistenti tra i Borbone e le famiglie regnanti dell'epoca e ai domini spagnoli su territorio italiano.

Una analisi linguistica dei termini, utilizzati per denominare la nuova specie, ci può aiutare nel ricostruire, in via ipotetica, i suoi percorsi di diffusione geografica:

- la Sicilia, che usa il termine *Pumurammuri*, di derivazione dal francese *Pomme d'amour*, fu verosimilmente la prima regione italiana che conobbe la nuova pianta, grazie alla diretta influenza spagnola sull'isola; infatti da questa regione provengono le ricette italiane più antiche a base di pomodoro, soprattutto sughi e conserve essiccate;
- la Sardegna, possedimento spagnolo fino al 1720, ed il Nord Italia che usano il termine, variamente declinato, derivato dallo spagnolo *Tomate*;
- il Centro-Sud Italia che usa il termine colto Pomo d'oro - modificato in *Pommarola* a Napoli - derivato dalla letteratura classica e dal colore dei primi frutti (*tomatillos?*) pervenuti.

La storia "ufficiale" e documentata del pomodoro in Italia iniziò il 31 ottobre 1548 a Pisa quando Cosimo de' Medici ricevette dalla tenuta fiorentina di Torre del Gallo un cesto di pomodori; i semi erano giunti in dono dal Viceré del Regno di Napoli alla figlia Eleonora di Toledo, moglie di Cosimo.

Dalla Sardegna, il pomodoro raggiunse probabilmente Genova, all'epoca il principale porto del Tirreno, diffondendosi, grazie al clima mite della zona, in tutta la Liguria e da qui, varcato l'Appennino, nella pianura padana: a Piacenza e poi a Parma (all'epoca capitale del Ducato), a Milano, a Novara e nel torinese. La diffusione del pomodoro nel nostro Paese fu tuttavia assai lenta. La diffidenza iniziale verso il nuovo frutto, non associabile a nessun cibo già conosciuto, ne mortificò a lungo le potenzialità gastronomiche relegandolo fra le piante ornamentali. Solo nel '700, alla lunga fase "botanica" sarebbe seguito il periodo della "sperimentazione" gastronomica che sfocerà nell'800 nella diffusione più ampia che noi oggi conosciamo. Ma il cammino non fu certo breve.

Ricorda Marino Niola: *"alla fine del Seicento il pomodoro passa finalmente dal crogiolo alchemico alla padella del cuoco. Il primo a proporre in Italia una ricetta con il pomodoro è Antonio Latini. Nel suo "Scalco*

Le più antiche raffigurazioni artistiche del pomodoro in Italia: in alto in un affresco di Francesco Salviati nella Sala delle udienze di Palazzo Vecchio a Firenze databile al 1543-1545; sotto, nel fregio del portale bronzeo della Cattedrale di Pisa della Scuola del Giambologna, databile al 1602 (Foto L. Busi).



alla moderna” pubblicato a Napoli del 1694, consiglia di cucinarlo con melanzane e zucchine, qualcosa tra lo stufato e la caponata.” Nel 1700, la rivoluzione rossa dalla Sicilia a Napoli - dove era arrivato dalla Spagna - si fece strada verso l’Italia settentrionale, iniziando così la sua lenta ma inarrestabile ascesa. A partire dalla metà del Settecento troviamo su diversi ricettari suggerimenti per la preparazione del pomodoro ma il frutto rimane per oltre un secolo prerogativa delle mense nobiliari ed è nei grandi ricettari ottocenteschi che avviene lo storico matrimonio con la pasta: condita con la conserva di pomodoro, diventa “rossa” dal Sud al Nord Italia.

Nel secolo scorso grazie anche alla planetaria diffusione della “pizza col pomodoro”, il frutto messicano conquista un successo mondiale e opera uno storico riscatto antropologico. Era stato bistrattato, riservato ai nobili e solo più tardi accolto nella cucina povera con la sua salsa in grado di sostituirsi alle salse nobili con carni e grassi. Ora è il simbolo della cucina sana, genuina e della dieta che allunga la vita, sia che lo si consumi crudo in insalata, in salsa, concentrato o lo si beva in succo.

A questo punto ci si può chiedere come mai a Parma ebbe tanto successo e per quale motivo il territorio provinciale divenne zona di produzione vocata a questa coltivazione.

È storicamente dimostrabile che le prime varietà di pomodoro giunsero nel parmense dalle città marinare, come traspare dalle loro denominazioni: *Riccio Nizzardo* e *Costoluto Genovese* da cui ebbe origine il *Ladino di Panocchia*, varietà oggi non più in uso. Il merito della rapida espansione della sua coltivazione e diffusione nel parmense va certamente attribuito a Carlo Rognoni (1828-1904), insegnante di materie agrarie all’Istituto “Macedonio Melloni” di Parma. Egli promosse la coltura del pomodoro nel parmense e la spostò dal chiuso degli orti alle grandi distese della pianura, sperimentando la coltivazione al podere tra la strada di Mamiano e la riva destra del torrente Parma, oggi intitolato a Bizzozero. Questo appezzamento, situato a mezzo chilometro dalla città, era il podere sperimentale dell’Istituto Agrario di Parma, dove Rognoni insegnava allora economia e contabilità rurale; era fornito a sufficienza d’acqua irrigua e fu organizzato secondo la rotazione biennale “pomodoro-frumento” che sostituì la precedente rotazione quadriennale.

Tra il 1860 e il 1870 Rognoni fu presidente del “Comizio Agrario parmense” e per le sue grandi capacità agronomiche ricevette la medaglia d’argento al concorso regionale di Reggio Emilia, nel settembre 1876. I suoi sistemi di coltivazione furono talmente validi ed efficaci da essere riconosciuti e utilizzati, se pur con piccoli accorgimenti, a livello europeo.

Carlo Rognoni (1828-1904), a sinistra, e Antonio Bizzozero (1857-1934), pionieri della trasformazione dell’agricoltura parmense fra Otto e Novecento.

Una “lezione” all’aperto della *Cattedra Ambulante di Agricoltura* in un podere sulle prime colline del Parmense all’inizio del Novecento (Archivio Storico Comunale, Parma).



Negli anni della prima diffusione del pomodoro Rognoni si confrontò con Antonio Bizzozero (1857-1934) direttore della *Cattedra Ambulante di Agricoltura*, istituzione fondata nel 1893 grazie all’interessamento della Cassa di Risparmio di Parma. Sempre in quegli anni anche agronomi di fama come Stanislao Solari (1829-1906) e Fabio Bocchialini (1882-1915) si impegnarono per la conoscenza e la diffusione di nuove tecniche colturali. Il Prof. Bizzozero era stato artefice dell’introduzione nella provincia di un’altra coltura da rinnovo, la barbabietola da zucchero, e si era anche personalmente impegnato affinché la Società Ligure Lombarda costruisse uno zuccherificio nel parmense. Per questo motivo, pur intuendo le potenzialità del pomodoro, lo vide all’inizio in posizione subalterna rispetto alla barbabietola, ritenendone la coltivazione più costosa e che rivestisse minor importanza nell’alimentazione umana.

Ma a partire dalla seconda metà dell’Ottocento il pomodoro, coltivato razionalmente e intensivamente, fece gradualmente la fortuna dell’agricoltura e dell’industria conserviera parmense.

Si può dire che le due scuole - quella didattica nella preparazione dei giovani e quella dell’esperienza maturata dai contadini - portarono a risultati talmente innovativi da influire sull’economia generale e sociale della nostra provincia.

Oggi Parma è una delle capitali del pomodoro ma solo da duecento anni i parmigiani conoscono “*la tomaca*” - pomodoro in stretto dialetto parmigiano-chesi è adattata così bene alle nostre estati padane e ci è diventata così domestica e così familiare da poter essere definita “*parmigiana del sasso*”. Le donne azteche, lo abbiamo ricordato all’inizio, assieme ai pomodori freschi vendevano anche la prima salsa da questi ottenuta. Una trasformazione messa a punto dall’uomo in epoca ormai lontana che ha reso il prodotto conservabile e utilizzabile in qualsiasi momento dell’anno.



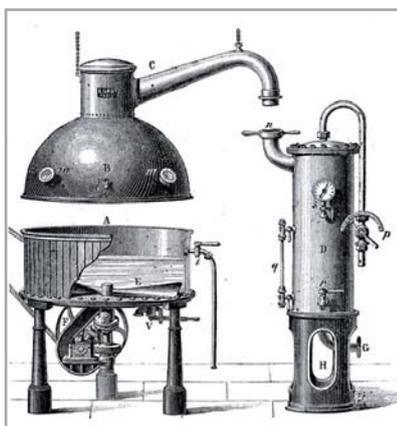
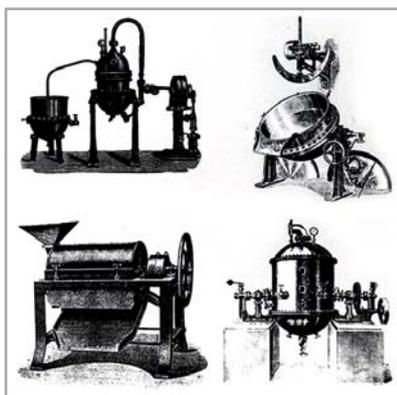
Charles Nicolas Appert (1749-1841), pasticcere a Parigi, dopo numerosi tentativi, aveva messo a punto nel 1796 una tecnica di produzione di conserve vegetali in vasi di vetro chiusi ermeticamente e sterilizzati in acqua bollente. Appert ne fece oggetto di una pubblicazione fondamentale, il *Livre de tous les menages* del 1804, favorendo la diffusione e il miglioramento del suo metodo che non volle brevettare.

STORIA DELLA CONSERVA

Lo dice la parola stessa, “conserva” (grammaticalmente sostantivo e terza persona singolare dell’indicativo presente del verbo conservare), un atto che evoca protezione e cura. Dalla prima conserva azteca le tecniche si sono naturalmente perfezionate passando da metodi empirici ai processi industriali introdotti all’inizio del XX secolo.

Ai primi dell’Ottocento nella pianura padana le prime forme di conservazione del pomodoro consistevano nel tagliare a metà i frutti maturi, collocandoli poi su tavolati di legno in un luogo caldo ma ventilato; oppure appendendoli a festoni al soffitto della cucina fino alla loro essiccazione.

Dalla metà del XIX secolo, un metodo più elaborato consentiva di ottenere migliori risultati. Scegliendo i frutti più carnosi, si tagliavano a metà e si esponevano per due o tre giorni al sole sulle aie (presenti in quasi tutte le case rurali); quando la pelle si era raggrinzita e la polpa prosciugata dall’acqua, si passava il tutto al crivello (un setaccio con maglie molto fini) per separare la polpa dalle pelli e dai semi; il prodotto, veniva raccolto in un grosso recipiente in terracotta e fatto bollire fino ad ottenere un sugo denso e scuro. Si esponeva la pasta ottenuta ancora una volta al sole per liberarla dall’umidità e riuscire a raggiungere un’adeguata consistenza. Nelle campagne di Parma i contadini che producevano pani di polpa essiccata al sole, chiamavano questa conserva di pomodoro “pani neri”. Il procedimento si perfezionò con l’aggiunta, come conservante, di acido salicilico con il criterio “quanto basta”; si rimescolava poi il tutto in una pignatta o zuppiera ed infine si confezionava in recipienti di terracotta smaltata di bianco, coperti e “sigillati” con carta oleata. Tra il 1870 ed i primi del Novecento, durante la fase pionieristica della trasformazione del pomodoro, nelle prime fabbriche si riprendeva il metodo empirico utilizzato dai contadini. Il succo di pomodoro veniva preventivamente concentrato in grandi pentoloni di rame, “a cielo aperto”, avendo cura di mescolarlo continuamente per evitare che, a contatto con il metallo arroventato dal fuoco, il prodotto annerisse; successivamente la conserva, disposta in strati sottili e protetta dagli insetti da garze o veli, veniva posta al sole per un’ulteriore essiccazione; durante questo processo il prodotto doveva essere amalgamato continuamente fino al raggiungimento della consistenza desiderata; la conserva, così ottenuta, veniva accuratamente omogeneizzata e avvolta in carta paraffinata; e si otteneva un derivato solido, di colore nero chiamato “Conserva nera” o “Sestuplo”. Soltanto con la diffusione del principio della conservazione dei prodotti basata sul riscaldamento con acqua bollente dei contenitori da parte del francese Appert, tali sistemi arcaici vennero modifica-



ti. Dopo la selezione dei pomodori, si procedeva al loro lavaggio; quindi, si facevano bollire sul fuoco in un paiolo o in una caldaia. Si lasciava raffreddare il tutto per poi tritarlo manualmente; successivamente si passava il composto nel crivello per separare il succo dalle pelli; la salsa ottenuta, alleggerita dall'acqua e da eventuali scorie, veniva rimessa sul fuoco associata ad aglio, cipolle, sedano e carote, mescolandola per evitare la caramellizzazione degli zuccheri (o l'annerimento del prodotto). Per valutare la resa si procedeva alla pesatura, che era seguita dal confezionamento in fiaschi o in bottiglie da vino, sigillate con un tappo speciale ricoperto di ceralacca. Le bottiglie venivano poi rimesse nell'acqua bollente e pastorizzate; terminata tale operazione, una volta fredde, venivano riposte in cantina; in tal modo il contenuto poteva mantenersi anche per un anno.

Il periodo che va dal 1870 agli inizi del Novecento costituì un momento fondamentale per lo sviluppo dei processi di trasformazione del pomodoro. Verso la fine dell'Ottocento Francesco Cirio adottò tale processo per condizionare, su scala industriale, piselli, pomodoro ed altri ortaggi.

All'inizio del nuovo secolo si svilupparono le nuove tecnologie legate all'utilizzo degli evaporatori o concentratori sotto vuoto, caldaie a doppio fondo in rame, munite in alcuni casi di un agitatore interno allo scopo di muovere il prodotto; l'involucro esterno era in ghisa. La maggior parte di queste macchine era a vapore, le restanti, a fuoco diretto. Il principale vantaggio di questa innovazione fu, grazie al vuoto creato nelle boules, la riduzione da 100° a 80-81° C della temperatura di ebollizione del succo, migliorandone la qualità e consentendo un sensibile risparmio energetico.

Un ulteriore passo avanti nella produzione del concentrato avvenne con l'introduzione del multiplo effetto che permetteva il riutilizzo dei vapori sviluppati durante l'ebollizione dei succhi.

Questo sistema era basato sull'utilizzo di più caldaie collegate tra loro, all'interno delle quali il pomodoro raggiungeva stadi di concentrazione via via maggiori.

Intorno al 1960 alcune Società (Manzini, Rossi & Catelli di Parma) adottarono ulteriori innovazioni al processo basati sulla concentrazione del succo in continuo, metodo in uso ancor oggi.

La preparazione casalinga della conserva è stata, quindi, propedeutica all'incremento delle aree seminate a pomodoro, alla costruzione di fabbriche poste nelle vicinanze dei luoghi di coltivazione ed a quelle per la costruzione di macchinari sempre più sofisticati per offrire quelle garanzie qualitative richieste dai consumatori dei prodotti alimentari.

Tecnologie per la trasformazione del pomodoro in conserva: macchinari e attrezzature in uso nel primo decennio del Novecento.

La tradizione e... la poesia



La “conserva” fatta in casa, una tradizione parmigiana del Novecento

Quando ai primi del Novecento l'industria conserviera cominciò ad essere una presenza significativa - nel 1912 funzionavano in provincia ben 61 stabilimenti - la tradizione di preparare in casa la conserva di pomodoro si allargò, dalle poche fattorie dove si preparavano da tempo i cosiddetti “pani neri”, a molte altre realtà di campagna e di città, utilizzando parte del prodotto che veniva inviato alle fabbriche. Si era ormai passati dalla conservazione per essiccazione grazie al sole, a quella ottenuta dalla spremitura e bollitura del succo.

Era abitudine andare nel campo a raccogliere l'ultimo prodotto rimasto una volta terminati i raccolti destinati alla fabbrica. Per questa sorta di “spigolatura” venivano anche *rezdore* dalla città, soprattutto dal quartiere popolare dell'Oltretorrente (il quartiere ad Ovest della città tagliata in due dal torrente Parma). Poteva capitare di vedere il *fogón* (barile in ferro usato come focolare con grande pentola di rame) sia nei cortili interni delle case di città come nelle corti delle case coloniche e sentire il profumo di “conserva” che si spandeva nei vicoli come nelle aie durante il lungo processo di cottura.

Gli “esperti” di tradizioni locali raccontano di ricette con specifiche variazioni che portano il nome delle *rezdore* che le diffusero e tramandarono di generazione in generazione. C'è la ricetta dell'Anselmina di Panocchia - nella prima collina della provincia - della Carla - *rezdora* parmigiana di città - oppure la ricetta della Bassa che ha piccole varianti che però la distinguono da quella pure casalinga prodotta in città o sulle colline.

Partiamo dalla Bassa. Un fuoco ben attivato avvolgeva il grande paiolo di rame pieno di pomodori ben schiacciati con le mani. Dopo aver mantenuto questo impasto in ebollizione per un'ora circa, si toglieva dal fuoco facendolo raffreddare; la poltiglia veniva poi “fatta passare” attraverso un setaccio a rete di ferro, ottone o lamiera finemente bucherellata (*al colén* - il colino) spremendola con le mani, finché non vi restavano sopra le pelli e i semi, quasi asciutti, che venivano messi nel paiolo in cui si preparava il pasto del maiale (*al paról dlla zòta* - il paiolo per il pasto del maiale).

A questo punto la passata, cioè quel che era passato attraverso il setaccio, veniva ancora posta sul fuoco (o anche sulle braci) nel solito paiolo appoggiato su un treppiede di ferro, a sobbollire per fare evaporare la parte acquosa. Raggiunta la densità voluta, si travasava con il mestolo in recipienti di vetro, o in bottiglie. Oltre al

Bollitura dei vasi di conserva a bagnomaria agli inizi del Novecento.



sale, durante questa seconda ebollizione, venivano aggiunte foglie di lauro o di basilico o altre erbe aromatiche e, per poterla preservare dalle muffe, qualche pizzico di acido salicilico.

La Carla invece aggiungeva un gambo di sedano, uno spicchio d'aglio, basilico, prezzemolo e cipolla sin dall'inizio della bollitura poi la "lava rossa" viene passata al passaverdura e rimessa a bollire sino ad ottenere la consistenza voluta. Il concentrato infine viene conservato in vasetti con un dito d'olio sulla superficie. Per una conservazione per tempi più lunghi i vasetti, chiusi ermeticamente, venivano bolliti. Terminata la bollitura venivano capovolti e lasciati al buio a raffreddare.

La ricetta dell'Anselmina, che abitava a Panocchia, contemplava la scottatura dei "pomodori perini" la successiva pelatura e taglio in grossi pezzi aggiungendo solo un po' di sale prima della bollitura. Al termine si aggiungevano i *savor* - i sapori - cioè sedano cipolla, carota basilico, prezzemolo e una punta di zucchero. Ma le variazioni potevano essere infinite e ogni lettore potrà magari rintracciare in famiglia una diversa ricetta.

In tempi di ricerca di genuinità e di ritorno alla natura anche la ricetta della conserva si semplifica. Dagli anni Sessanta del Novecento nelle aie e nelle case si preparava la *pummarola* e i "pelati" casalinghi. La *pummarola* - concentrato di pomodoro in dialetto napoletano - è ottenuta con la sola spremitura del frutto poi messo in vasetti sigillati e fatti bollire e riposti in cantina. I "pelati" (vedi a pag. 17) sono semplicemente frutti sani e polposi tagliati a pezzi e messi a bollire in vasetti ermeticamente chiusi. La tecnologia si è evoluta e oggi sono vendute attrezzature per la spremitura casalinga del pomodoro e vasetti a chiusura ermetica fabbricati appositamente con disegni in rilievo di frutti e foglie.

I cambiamenti sociali modificano la tradizione ma la fanno ugualmente vivere.

Ma oggi ai ragazzi poveri non rimane più la corsa a prendere un pezzo di pane spalmato leggermente di quella conserva ancora calda e profumata che permetteva loro di gustare una "merenda coi fiocchi", invece di quella abituale, immancabile al ritorno da scuola, spesso costituita da un solo pezzo di pane (*pan sord* - pane senza alcun companatico). Merendine e marmellata, ormai, la fanno da padrone.

Amos Nattini (1892-1985), *La preparazione della conserva nel Parmense* (particolare de *Il fabbro parmense*), 1956 (Parma, Collezione privata).

Si ringraziano per le informazioni Enrico Dall'Olio, Lorenzo Sartorio e Carlo Soliani che in molte delle loro pubblicazioni sulle tradizioni parmigiane parlano della "conserva", per le preziose informazioni.

La “poesia” del pomodoro

Proviamo a lavorare su alcune poesie e giochi linguistici sul pomodoro. Si capirà come il suono della parola sia di per sé evocativo di armonia vocale, di situazioni di vita e di momenti di quotidianità che nel Novecento hanno fatto parte delle letture infantili.

1

CHI NON RICORDA LA CANZONE DELLA PAPPA CON IL POMODORO?

Perché si può parlare di suono onomatopico (che ripete cioè i rumori, le sensazioni del tatto... con la vocalizzazione)?



1964 - Viva la pappa col pomodoro

*Viva la pappappappa
 col popopopopopomodo
 Viva la pappappappa
 che è un capopopopopolavoro
 Vi va la pa pa pappapa
 col popopomodor
 La storia del passato
 ormai ce l'ha insegnato
 che il popolo affamato
 fa la rivoluzion
 ragion per cui affamati
 abbiamo combattuto
 perciò buon appetito
 facciamo colazione.
 Viva la pappappappa
 col popopopopopomodoro
 ...
 La pancia che borbotta
 è causa del complotto
 è causa della lotta
 abbasso il direttor
 la zuppa ormai l'è cotta
 e noi cantiamo tutti
 vogliamo detto fatto
 la pappa al pomodor
 Viva la pappappappa
 col popopopopopomodoro*

Sigla del telefilm “Giamburrasca”, tratto da “Il giornalino di Giamburrasca” scritto da Luigi Bertelli (1858-1920) in arte Vamba, cantata da Rita Pavone (Musica Nino Rota, Testi Lina Wertmuller).

2 UN GRANDE POETA

Pablo Neruda ha scritto le “Odi elementari”, poesie dedicate alle cose che circondano l’uomo, anche minuscole, ma sempre essenziali anche se a volte passano inosservate. Vi si parla anche delle cose della nostra cucina: il pane, la patata, il pomodoro, la cipolla, il carciofo, la castagna, il miele, l’olio, il limone, la mela, la prugna, il cocomero. Così riaffiorano ricordi d’infanzia e dei primi indimenticabili incontri.

Com’è il pomodoro per il poeta a dicembre? _____

E in estate? _____

Ode al pomodoro

*La strada
si riempì di pomodori,
mezzogiorno,
d’estate,
la luce
si divide
in due
metà
di pomodoro,
corre
per le strade
il succo.
A dicembre
senza pausa
il pomodoro,
invade
le cucine,
entra per i pranzi,
si siede
riposato
nelle credenze,
tra i bicchieri,
le mantequilleras (portaburro)
le saliere azzurre.
Emana
una luce propria,
maestà benigna.
Dobbiamo, purtroppo,
assassinarlo:
affonda
il coltello
nella sua polpa vivente,
è un rosso
viscere,
un sole fresco,*

*profondo,
inesauribile,
riempie le insalate
del Cile,
si sposa allegramente
con la chiara cipolla,
e per festeggiare
è lasciato
cadere
l’olio,
figlio
essenziale dell’ulivo,
sui suoi emisferi socchiusi,
si aggiunge
il pepe
la sua fragranza,
esalta il suo magnetismo:
sono le nozze
del giorno
il prezzemolo
issa
la bandiera,
le patate
bollono vigorosamente,
l’arrosto
colpisce
con il suo profumo
alla porta,
e ora!
andiamo!
e sopra
il tavolo, nel mezzo
dell’estate,
il pomodoro,
astro della terra,*

*stella
ricorrente
e feconda,
ci mostra
le sue circonvoluzioni,
i suoi canali,
l’insigne pienezza
e l’abbondanza
senza ossa,
senza corazza,
senza squame né colonna vertebrale,
ci offre
il dono
del suo colore focoso
e tutta la sua freschezza.*

(Pablo Neruda)

3

UNA POESIA IN DIALETTO PARMIGIANO DEDICATA ALLA MERENDA CON LA “CONSERVA”

Leggiamo la poesia in dialetto (se siamo parmigiani) o in italiano. Raccontiamo di una merenda... rubata dal frigorifero o dalla dispensa o di cioccolatini nascosti...

La consèrva pramzana

*Sa gniss al mond la sèrva
 Ch'a' fàva la conserva,
 quand mi j era un putén
 coi paroj e i dgamén
 cosa diràla a véddder
 coll sugh ross, acsi tèner
 ch's'cata in-t-il laten'ni
 d'il qualità pu fen'ni*

*E che profum igh dan!
 L a s'mangia con al pan
 Cmé s'la fuss 'na marmlläda.*

*'Na volta a l'ò scordäda
 In-t-la cardenza, averta,
 senza metreggh su gnent,
 e 'l me putén content,
 pò 'l s'è miss a pescär
 coll sanfèn, cmé la gata....
 Al gh'à lassè la lata!*

*S'a gniss al mond la sèrva
 Ch'a s fàva la conserva,
 al siv cò la dirè?
 “costa l'è civiltè!”*

La consèrva pramzana

*Se tornasse al mondo la donna di servizio
 che preparava la conserva
 quando io ero piccolo
 con i paioli e i tegamini
 cosa direbbe a vedere
 quel sugo rosso, tenero
 che si trova nei barattoli
 della qualità più raffinata!*

*E che aroma gli danno.
 Si mangia con il pane
 come fosse marmellata.*

*Una volta l'ho dimenticata
 nella credenza aperta,
 senza chiudere la confezione
 e il mio bambino, contento,
 mi ha lasciato voltare, poi si è messo a pescare
 con le manine come una gatta...
 Ha lasciato solo la lattina.*

*Se tornasse al mondo la donna di servizio
 che preparava la conserva,
 sapete cosa direbbe?
 “Questo sì che è vero progresso!”*

(Renzo Pezzani, in MASTRO PRESCIUTTO (F. BOTTI), *Gastronomia parmense, ossia Parma capitale dei buongustai*, Parma, Battei, 1967).

Con i pomodori si faceva non solo la conserva ma anche la marmellata vera e propria, da spalmare sul pane. Ecco la ricetta, oggi poco diffusa: *procurare 1 Kg. di pomodori verdi, tagliarli a pezzetti piccoli e togliere i semi. Lasciarli riposare per una notte. Mettere sul fondo di una pentola 3 hg. di zucchero, ben distribuito e, sopra, i pomodori in pezzi adagiati, aggiungere un mescolino d'acqua e lasciare a macerare per tre-quattro ore. Cuocere a fuoco lento, senza coperchio e senza mescolare mai per ca. 9 - 10 ore. La marmellata è pronta quando è bella marrone. Lasciare riposare sino al raffreddamento completo e mettere nei vasi.*

1984 - IL MONUMENTO AL MANGIATORE DI POMODORO



In una città americana [a Salem, nel Massachusetts] c'è un monumento a Michele Felice Corne. Questo personaggio è stato reso famoso perché fu il primo ad avere il coraggio di mangiare un pomodoro, sfidando la superstizione secondo la quale era considerato velenoso.

(Da: A. PRESCIUTTI, *La cucina che passione*, Firenze, Il candelaiò, 1984).

Pomodoro

Po
 pom
 pomo
 pomoro
 pomoso
 pomoroso
 pomodoro
 pomodoroso
 pomodorosso
 mordere posso?
 Pomodorosso
 pomodoroso
 pomodoro
 pomoroso
 pomoso
 pomoro
 pomo
 pom
 po
 ti morderò.

LA STORIA DI "POMODORO" E DEL FRATELLO "TOMÀCA"

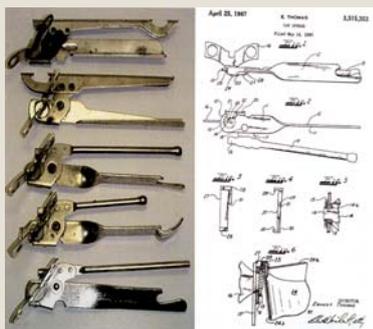
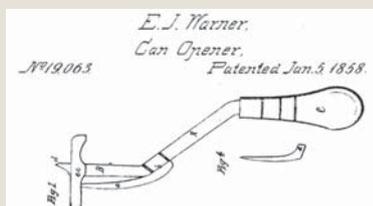
Anche le parole hanno una storia e una vita. Le discipline che studiano la storia e la vita, cioè come nasce e come si evolve il termine, sono l'etimologia e la linguistica di cui fa parte la dialettologia o geografia linguistica. Il pomodoro ha un'origine classica, vanta natali che risalgono alla civiltà romana anche se i romani dell'Impero non conoscevano questo ortaggio, ma la lingua latina durò nel tempo e fu usata nelle scienze e nelle arti per lunghi secoli anche dopo la fine della romanità. Il "*pomum aureum*" (mela dorata) è il nome che si trova negli Erbari dal 1544 quando il nome del frutto viene attestato per la prima volta. Il frutto era giallo dorato e richiamava miti legati alla mela, primo fra tutti il dono che Paride fece ad Afrodite da lui giudicata la più bella fra le divinità greche. Da qui la definizione in Francia di "*pomme d'amour*", in Inghilterra di "*lovapples*" e "*libesappel*" in Germania. Tutt'altra storia è quella del termine dialettale parmense "*tomàca*" che, con variazioni diverse, è presente in molti altri dialetti regionali e in alcune lingue e nello *slang* (il parlare quotidiano) di molti paesi. Possiamo immaginare che i marinai che portarono in Europa il frutto nel XVI secolo avessero in mente il termine di origine azteca "*tumatl*" che avevano udito pronunciare dagli abitanti delle terre nelle quali il pomodoro nasce spontaneo: loro non conoscevano la storia e la mitologia greca. Così già nel Seicento nei libri in francese e tedesco troviamo "*tomate*", mentre l'inglese è il "*tomato*" odierno. Iniziò la convivenza dei termini e oggi, in clima di globalizzazione, si chiede "*la pasta al pomodoro*" oppure un "*tomato juice*" ma, se si è parmigiani, si può anche dire che si è fatta "*la campagna dil tomàchi*", cioè si è lavorato alla raccolta o in fabbrica.



Qui sopra, un "calligramma" di Roberto Piumini dedicato al pomodoro. A destra, raccolta del pomodoro nel Parmense negli anni Cinquanta del Novecento.

Le immagini di questa scheda sono tratte da: A. WOOD, *The history of the can opener [Storia dell'apriscatole]*, USA, Missouri, Florissant, 2008 e dalla raccolta di apriscatole di Carlo Grandi esposta presso il Museo del Pomodoro.

Modelli storici di apriscatole. Dall'alto: il brevetto di E. J. Warner del 1858; il modello "a farfalla" brevettato nel 1940 da M. J. Zimmer, ormai universalmente noto e un apriscatole elettrico contemporaneo. Nel testo: i modelli di F. White e F. Winkler brevettati nel 1904.



IL POMODORO E L'APRISCATOLE, UNA STORIA INTERESSANTE

"Apritela, è 10 e lode". Questa la pubblicità della banana che veniva aperta con un apriscatole; la buccia si avvolgeva pian piano sulla piccola chiavetta-apriscatole, come in una scatola di sardine. Ma si è mai visto un pomodoro aperto con l'apriscatole? La domanda sembra impossibile eppure senza l'apriscatole la storia e la diffusione del pomodoro nel Mondo sarebbe stata diversa perché la conserva, la passata di pomodoro, il concentrato, ... viaggiano spesso in barattolo, di qualunque forma e peso. È questo infatti uno dei tanti modi per conservare il cibo per lungo tempo come abbiamo visto a pag. 23 in "storia dei contenitori per alimenti". Superato il problema della conservazione degli alimenti con l'avvento delle scatole in banda stagnata, i produttori si posero il problema della comodità nell'utilizzo dei barattoli e quindi della loro apertura. Per molti contenitori il sistema di apertura con la chiavetta risultava complesso. Nel 1830 negli Stati Uniti iniziava la diffusione su grande scala - non più solo agli eserciti - del cibo in scatola, ma sarà necessario attendere ancora una ventina d'anni perché un produttore di posate inglesi, Robert Yates brevettasse nel 1855 il primo apriscatole della storia, ancor oggi prodotto e ampiamente usato. Nel 1858 gli faceva eco, Oltreoceano, Ezra J. Warner che inventava "un nuovo e utile strumento per tagliare e aprire barattoli sigillati di latta stagnata e scatole" come riporta il bollettino dei brevetti (n. 19.063) degli USA in data 5 gennaio con dettagliata descrizione dello strumento.

(A. WOOD, *The history of the can opener [Storia dell'apriscatole]*, stampato in proprio, USA, Missouri, Florissant, 2008, p. 17).



Rispetto all'asta attorno alla quale si avvolge il coperchio della scatola (come nella banana della pubblicità), questo apriscatole fora il coperchio del barattolo e, facendo leva sul manico dello strumento, via via lo taglia.

Da quel primo apriscatole inizia la storia di uno strumento che si trova oggi nei cassetti di tutte le cucine e che assume le forme più diverse sino ad essere inserito nei coltellini tuttofare che hanno anche un piccolo cacciavite, il cavatappi a vite, ... oltre al coltello.

Agli inizi del XX secolo si diffonde la forma più semplice che serve a due scopi: aprire le scatole di latta e togliere i tappi metallici che chiudono le bottigliette. Negli anni Trenta del secolo scorso inizia la diffusione del meccanismo di rotazione guidata con una chiavetta che rende meno faticoso e più semplice il taglio sino ad arrivare all'odierno apriscatole a batteria.

"Collocate l'apriscatole sul barattolo, schiacciate il bottone e la vostra scatola si aprirà automaticamente in pochi secondi lasciandovi le mani libere". Almeno così dice la pubblicità: un gioco da ragazzi.

Attività per gli alunni

Una piccola ricerca nei cassetti della cucina e qualche domanda alla mamma sarà sufficiente per sapere se a casa si usa;

- il primo tipo di apriscatole che taglia il coperchio del barattolo;
- il tipo con la chiavetta rotante
- un tipo più nuovo o elettrico a batteria.

La nonna ricorda come faceva ad aprire le scatole di conserva?

Se poi volete fare un regalo alla mamma cercate su *internet* “apriscatole elettrico” e vedrete quante novità.

L’apriscatole applica il principio della leva, una **macchina primaria** chiamata così perché non si può scomporre in macchine ancora più semplici. Dal punto di vista storico e della meccanica, le leve servono per potenziare la forza muscolare, attraverso il principio del guadagno meccanico, cioè rafforzando quello che possiamo fare con le nostre mani, come alzare, schiacciare, ... Pensiamo allo schiaccianoci: è come se noi rafforzassimo il dito pollice e l’indice per schiacciare. Il *fulcro* è la parte finale delle due ganasce, il *carico* è la resistenza del guscio e lo *sforzo* è nei due manici che noi tentiamo di unire. Possiamo fare molti altri esempi, come la carriola dove il *fulcro* è sulla ruota, il *carico* è nel materiale trasportato e lo *sforzo* è nel sollevare i manici; la tenaglia, il martello...

E per l’apriscatole, dov’è il *fulcro*, il *carico* e lo *sforzo*?



Proviamo a schematizzare in questo spazio, su una sola linea, dove nell’apriscatole tradizionale (immagine a lato) si colloca il *fulcro*, il *carico* e lo *sforzo*. Avremo imparato un fondamentale principio della meccanica.

Il pomodoro protagonista dell'agroindustria



Le “fabbriche del pomodoro” nel Parmense

Il primo stabilimento per la produzione di conserve vegetali sorse a Torino nel 1875, ma la culla della conserva di pomodoro sarebbe stata Parma.

Infatti la prima produzione di un derivato di pomodoro stabilizzato si fa risalire al 1888, quando il cav. Brandino Vignali attivò a Basilicanova (Parma) uno stabilimento per produrre estratto di pomodoro secondo una tecnica che riprendeva quella della conserva nera ottenuta dalle famiglie contadine della fascia pedemontana del parmense. Le prime industrie sorsero nei luoghi stessi di coltivazione e per iniziativa dei proprietari dei fondi rustici.

Già negli anni Ottanta del XIX secolo la conserva di pomodoro viene esportata soprattutto in Inghilterra ed in Argentina.

Diversi agricoltori, nella zona di Vigatto e Panocchia iniziavano, seguendo l'esempio dell'agronomo Rognoni, a coltivare su vasta scala il pomodoro e a trasformarlo in conserva; tra questi merita una citazione particolare Lodovico Pagani di Panocchia che comprendendo l'importanza della nuova industria, iniziò la collaborazione con il noto agronomo, riconosciuto come il pioniere della coltivazione del pomodoro a Parma.

Secondo i dati ministeriali, nel 1890 erano attivi in provincia di Parma 16 opifici, che disponevano complessivamente di 35 caldaie a fuoco diretto e occupavano 76 operai producendo mediamente 535 quintali di “Conserva nera” in pani all'anno.

Nel 1893, secondo le rilevazioni della Camera di Commercio, a Parma c'erano 4 laboratori di produzione del cosiddetto “estratto di pomodoro” che divennero 5 nel 1894, 7 nel 1895, 11 nel 1896. Da allora un numero sempre crescente di “fabbriche di conserva” vennero installate nei comuni di Parma (Pezziol, Greci, e Boschi), Sala Baganza (Conti & Calda), Collecchio (Rodolfi e Ferrari & Figna), Vigatto e Fontanellato (Pagani), Montechiarugolo (Mutti e Ardita), fino a raggiungere i 36 stabilimenti censiti nel 1910 in tutta la provincia.

Analogamente e contemporaneamente, nell'agro nocerino-sarnese in Campania, si veniva sviluppando una tecnica di produzione di pomodori pelati molto più adatta al tipo di pomodoro lungo e liscio che cresceva ai piedi del Vesuvio.

L'industria parmense acquisì un autentico primato europeo dopo l'importazione dalla Francia, nel 1903, delle apparecchiature per la condensazione del “concentrato” sottovuoto. Le imprese parmensi divennero più numerose e la trasformazione si estese anche alla provincia di Piacenza.

Storiche fabbriche di conserva del Parmense in foto e cartoline del primo quarto del Novecento. Dall'alto: Toschi, Vitali & C. di Santa Maria del Piano; l'Althea di Parma; Boschi Luigi di Corcagnano.



All'inizio del ventesimo secolo (1901-1903) in Francia si costruirono i primi concentratori sotto vuoto che prendono il nome di "boules" (bolle); dapprima queste furono importate in Italia e poi prodotte sul posto dalle industrie meccaniche parmensi. Queste macchine erano essenzialmente delle caldaie a doppio fondo munite in alcuni casi di un agitatore e rivestite internamente da rame ed esternamente da un involucro in ghisa; sulla parte superiore si trovava il cupolino per l'introduzione del prodotto. La maggior parte di queste macchine era a vapore, il resto a fuoco diretto. Il principale vantaggio di questa innovazione fu la riduzione (da 100° a 80°-81° C) della temperatura di ebollizione grazie allo svolgimento delle operazioni sotto vuoto, con un notevole risparmio energetico. Il processo di concentrazione si svolgeva secondo i seguenti passaggi:

- accensione della pompa idropneumatica per ottenere 50-55 cm di vuoto;
- aspirazione del succo fino a riempire mezza sfera del doppio fondo, aumentando gradualmente il vuoto fino a 70 cm;
- controllo della temperatura del vapore in uscita affinché non superasse i 40° - 45° C, mantenendo la pressione del vapore all'interno della bolla entro le 3 atmosfere;
- ebollizione del succo e condensazione;
- aspirazione di altro succo e prosecuzione della condensazione;
- sospensione dell'aspirazione del succo e prosecuzione della condensazione fintanto che la *boule* cominciasse ad agitarsi con fuoriuscita di vapore al posto di acqua condensata (indicando così che il succo aveva raggiunto la giusta consistenza);
- fermata dell'agitatore, chiusura dei rubinetti di acqua e vapore, apertura lenta del rubinetto del vuoto e scarico del concentrato tramite la valvola sottostante alla bolla.

Il processo aveva il vantaggio di ottenere una maggiore salubrità e conservazione delle caratteristiche organolettiche e lo svantaggio di avere un notevole consumo di vapore e quindi incremento dei costi di produzione.

L'industria di trasformazione del pomodoro si consolidò a Parma seguendo due caratteristiche linee di sviluppo. Alcuni produttori della zona pedecollinare iniziarono ad associare la lavorazione del latte e l'allevamento dei maiali con successiva lavorazione invernale delle carni suine con la trasformazione estiva del pomodoro creando così quella tipicità territoriale che ancor oggi è specifica della nostra zona. Sempre negli anni Venti, i tecnici intrapresero studi per la conservazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti e per

"Boules" e concentratori caratterizzano l'interno delle fabbriche di conserva a partire dai primi anni del Novecento.



risparmiare combustibile; si giunse così alla progettazione di evaporatori a termocompressione. Il loro funzionamento è basato sul recupero dei vapori sviluppati dal liquido in ebollizione per riscaldare la stessa camera dalla quale provengono; le macchine sono munite di compressori rotanti e di speciali iniettori di vapore.

I vantaggi di questo impianto erano rappresentati dal basso costo e dalla facilità di conduzione. Gli inconvenienti erano i tempi lunghi (2 ore) e la scarsa agitazione del prodotto che poteva causarne il surriscaldamento con la conseguente alterazione delle caratteristiche organolettiche.

Negli anni Trenta del Novecento Parma aveva raggiunto e teneva saldamente la *leadership* in tutti e tre i segmenti della filiera del concentrato di pomodoro:

- produzione di pomodoro
- trasformazione
- industria meccanica connessa

mentre l'Italia si fregiava del titolo di prima esportatrice mondiale di concentrati di pomodoro.

Il prestigio di Parma come capitale mondiale delle conserve e delle macchine per la loro lavorazione venne sostenuto dalla “Mostra internazionale delle Conserve” che, nata come “*Mostra autarchica per scatole e imballaggi per conserve alimentari*” nel 1941 nell'area a Nord del Parco Ducale della città, diventerà nel 1942 la “*Mostra delle Conserve*” e dal 1985 nel nuovo grande quartiere fieristico di Baganzola, “*Cibus*”, che raccoglie espositori da tutto il Mondo a cadenza biennale.

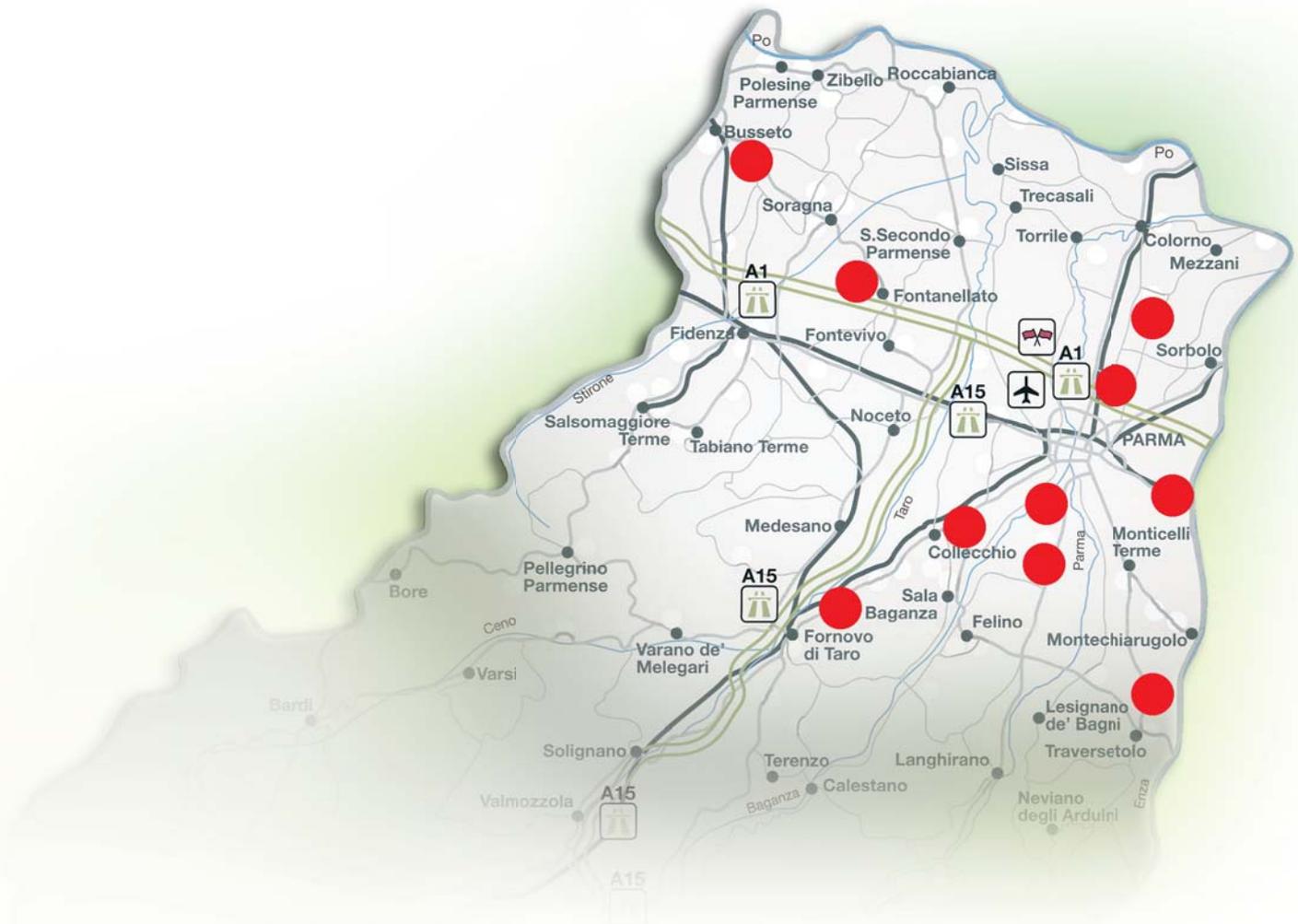
Le industrie meccaniche storiche quali Manzini, Rossi & Catelli hanno adottato nuovi principi, ancora oggi diffusi, basati sulla concentrazione continua che prevede l'aspirazione continua del succo e l'estrazione continua del concentrato a residuo costante.

In seguito vennero introdotti sistemi di confezionamento utilizzati dall'industria del latte, come il confezionamento asettico con i contenitori in accoppiato plastica-alluminio-cartone (il *brik* del Pomì).

Se fino agli anni Cinquanta del Novecento l'Italia era praticamente l'unico Paese produttore di conserve di pomodoro, e se negli anni Sessanta i nostri costi di produzione ci consentivano di produrre ed esportare a prezzi altamente competitivi, nel decennio successivo il primato iniziò a vacillare, a causa dell'ingresso sul mercato internazionale di nuovi produttori (Grecia, Spagna e Portogallo), con costi ancor inferiori ai nostri. L'introduzione del sistema di aiuti CEE al pomodoro permise il mantenimento della nostra po-

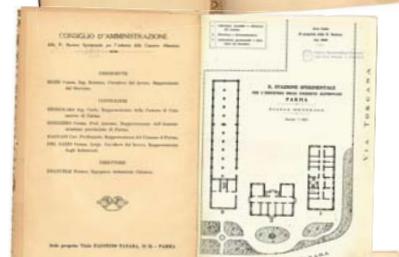
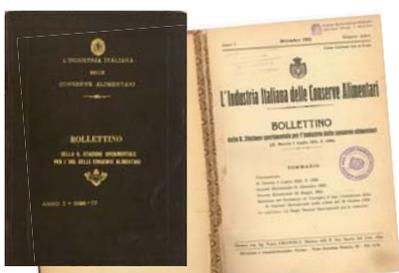
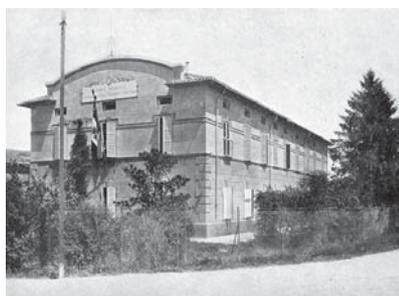
Operaie all'uscita dello stabilimento Conti, Calda & C. di Sala Baganza negli anni Venti del Novecento.

sizione di *leader* dell'industria di trasformazione, consentendole di mantenere quel primato che ancora consente al "Made in Italy" di primeggiare sui mercati mondiali dei derivati del pomodoro. In questa fase di rinnovata concorrenza mondiale, Parma mantiene quella posizione di preminenza qualitativa che ancor oggi le consente di mantenere l'importanza strategica per l'agricoltura e l'industria della nostra provincia.



La localizzazione delle industrie di trasformazione del pomodoro nel Parmense ai nostri giorni.

La Stazione Sperimentale al servizio dell'industria sul campo



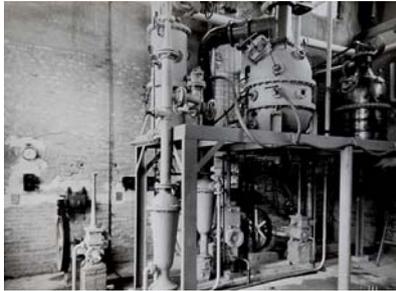
La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - SSICA - è oggi un ente pubblico di ricerca applicata che ha lo scopo di promuovere il progresso tecnico e scientifico dell'industria conserviera italiana per i settori frutta, ortaggi, carni e pesce. La sua nascita è tuttavia legata al pomodoro il 2 luglio 1922 con il Decreto Reale n. 1396 che istituisce in Parma una *Regia Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*, ente pubblico di ricerca applicata a supporto dell'emergente industria alimentare del territorio parmense.

L'attività della *Regia Stazione Sperimentale* ha inizio nel 1923 a Parma, dove l'industria agro-alimentare del secolo ventesimo si basa su cinque pilastri: le quattro produzioni di formaggio, pomodoro, barbabietola e prosciutto che, a loro volta, portano allo sviluppo di un quinto comparto, costituito dall'industria meccanica di costruzione degli impianti di trasformazione. Questi pilastri determinano la crescita di un sistema commerciale e fieristico del tutto particolare, definito "il fenomeno parmigiano dell'industria agroalimentare". La tipicità del caso parmense e delle connesse attitudini tecnico-produttive trova fondamento anche in due istituzioni che, soprattutto all'inizio del ventesimo secolo, acquistano grande rilevanza: l'Associazione Agraria e la Cattedra Ambulante d'Agricoltura, legate all'attività di personaggi d'alto spessore come Carlo Rognoni e Antonio Bizzozzero. Attraverso l'impiego di tecnici agrari e superando schemi ideologici e di classe, Bizzozzero nell'ultimo decennio dal XIX secolo imprime all'agricoltura parmense un forte indirizzo produttivistico, favorito dallo stretto intreccio tra agricoltura e industria di trasformazione.

Interessante e particolare è quanto avviene per la produzione del pomodoro e per la sua trasformazione industriale che, sotto molti aspetti, è da ritenersi l'evento propulsore del fenomeno agro-industriale parmense. Si affacciano così alla storia i "pionieri" dell'industria nascente, figure di agricoltori-industriali che, oltre a sviluppare le tradizionali produzioni e trasformazione del formaggio e dei salumi, introducono anche le nuove lavorazioni della barbabietola da zucchero e del pomodoro da conserva. Per tutti questi "pionieri", il problema principale è come conservare un prodotto fresco e deperibile, si tratti di pomodoro, carne suina o latte. Mutti, Pagani, Pezziol, Rodolfi e altri ancora daranno vita a delle vere e proprie dinastie di imprenditori.

In questo contesto socio-economico-industriale nasce la *Regia Stazione Sperimentale*, fortemente voluta dagli industriali parmensi che avvertono la necessità di disporre di un centro di ricerca e di

Dall'alto: la prima sede della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari nel 1925; i reparti industriale e biologico sempre nel 1925; alcune pagine de "L'industria delle Conserve Alimentari", autorevole bollettino della Stazione. Al centro s'intravede la planimetria del complesso dei laboratori.



L'impianto di concentrazione sotto vuoto della Stazione Sperimentale e il laboratorio tecnico per le conserve vegetali negli anni Trenta del Novecento (Archivio SSICA, Foto Pisseri); gli uffici della Stazione Sperimentale oggi.

studio per sostenere lo sviluppo tecnico e tecnologico delle produzioni e per il controllo e la caratterizzazione della qualità dei loro prodotti.

Il primo Direttore, l'Ingegnere Francesco Emanuele (dal 1923 al 1945; dal 1947 al 1952) trascorre due anni negli Stati Uniti dove entra a contatto con la realtà dell'industria del pomodoro e la tecnologia conserviera di quel Paese che, rispetto all'Europa, aveva raggiunto *standard* tecnologici e qualitativi molto avanzati per l'epoca e si era specializzata in tre prodotti base: la conserva, il succo e la polpa. L'esperienza americana e il confronto con una realtà industriale molto più evoluta rispetto a quella italiana porta Emanuele all'elaborazione di un programma di lavoro da utilizzare per l'industria conserviera del Parmense, che avrebbe indirizzato l'intera attività della Stazione Sperimentale:

- Migliorare geneticamente le specie di pomodori utilizzati, grazie ad un'attenta selezione delle sementi e delle modalità di lavorazione dei terreni, in collaborazione con i Campi Sperimentali agricoli.
- Migliorare le tecnologie di produzione della conserva, attraverso l'innovazione dei sistemi di produzione dell'industria meccanica, dei materiali, e delle macchine.
- Migliorare l'igiene e il processo di lavorazione all'interno delle aziende conserviere.
- Contribuire alla crescita (qualitativa e quantitativa) dell'industria del settore, attraverso appositi incontri, congressi scientifici, manifestazioni, esposizioni.
- Promuovere la divulgazione scientifica e la comunicazione tra gli addetti ai lavori attraverso la creazione di appositi canali (rivista periodica specializzata, convegni).

L'Ing. Emanuele, nella sua qualità di Direttore dell'istituto di ricerca, sostiene anche l'opportunità di creare un *Ente per la Mostra delle Conserve*, un luogo privilegiato per l'incontro e lo scambio delle esperienze più avanzate, sia sul versante tecnologico che su quello alimentare. Il 15 maggio 1939 esce il decreto di costituzione dell'Ente con relativo statuto. Mario Mantovani, Podestà di Parma ne diventa il primo Presidente, mentre Francesco Emanuele, ideatore del progetto viene nominato Segretario Generale incaricato alla realizzazione dell'evento. La nuova iniziativa parmense riunisce così due aspetti che diventeranno i suoi punti di forza nei decenni seguenti: l'unicità della manifestazione nell'ambito conserviero e un orizzonte comprendente l'intero ciclo, dalla produzione agricola alla commercializzazione dei prodotti finiti.



In un panorama fieristico dominato fino a quel momento dalle grandi campionarie e da una miriade di mostre mercato più o meno generiche, quella di Parma si propone quindi come un nuovo tipo di mostra specializzata che nel dopoguerra avrebbe fatto scuola. La manifestazione, che prende il nome di *Prima Mostra delle Conserve Alimentari*, si tiene dal 1° al 20 settembre 1942, dando così inizio a una tradizione autunnale. Dopo le difficoltà del periodo bellico, nel 1948, alla sua 3a edizione, la Mostra assume la definizione di “*Internazionale*”, a testimoniare la sua importanza e la partecipazione quali espositori di numerosi Paesi stranieri.

La *Mostra Internazionale del 1949* presenta una novità costituita dal “*Salone dell’Imballaggio*” e segna l’inizio di un vero e proprio decollo della manifestazione che, dal 1951, assume il nome di “*Mostra Internazionale delle Conserve e Imballaggi*”.

Per l’evolversi delle problematiche legate all’alimentazione nel 1951, si decide che alla Mostra delle Conserve si sarebbe affiancata una *Fiera dell’Alimentazione*, destinata all’esposizione di salumi, prodotti molitori, dolciari, oleari e caseari, con particolare attenzione alla difesa e diffusione del formaggio Parmigiano e con lo scopo di centralizzare e assorbire le sparse manifestazioni settoriali dedicate all’alimentazione. Da quell’anno la manifestazione si chiamerà *Mostra Internazionale delle Conserve e Imballaggi - Fiera dell’Alimentazione*, l’antesignana dell’attuale “*Cibus*”.

L’intreccio tra agricoltura e industria innescato dalle fabbriche del pomodoro, nelle sue varie implicazioni e soprattutto attraverso la creazione di una diversificata industria metalmeccanica, ha avuto in seguito una rilevante importanza anche per lo sviluppo di altri prodotti agroalimentari, in particolare quello dei salumi, settore nel quale Parma ha dimostrato una sua specificità grazie allo sviluppo del prosciutto dolce e pesante e all’industrializzazione della sua produzione in una zona ben definita. Da quel lontano inizio, l’innovazione tecnologica, l’assistenza alle imprese e il controllo di qualità, partendo da Parma ed estendendosi a tutto il territorio italiano, accompagneranno la storia della Stazione Sperimentale fino ai nostri giorni. *Per maggiori informazioni e approfondimenti sulla storia della Stazione Sperimentale e del suo primo Direttore, Francesco Emanuele, vedi: www.ssica.it*

Per le scuole è prevista la possibilità di richiedere visite guidate.

Le Fiere di Parma, nate nel 1939 da un’idea di Francesco Emanuele, primo direttore della Stazione Sperimentale, sorsero sul lato Nord del Parco Ducale. Dall’alto: la locandina della “*Prima mostra delle Conserve Alimentari*” tenutasi nel 1942, in pieno conflitto mondiale; il primo padiglione, costruito nel 1940; una veduta del progetto di ampliamento del quartiere fieristico del 1952; il monumentale stand del Concentrato Marca Aurea alla Mostra delle Conserve del 1950; il nuovo Quartiere Fieristico di Parma, trasferito nel 1985 lungo l’Autostrada Milano - Bologna in una foto aerea del 2002, scattata in occasione di “*Cibus*”, la rassegna internazionale dell’alimentazione.

Racconti di vita nel campo e in fabbrica

QUATTRO TESTIMONIANZE DI ADDETTI ALLA RACCOLTA E TRASFORMAZIONE DEL POMODORO

NEL CAMPO



Antonio oggi è professore e insegna nelle Scuole Medie. Ha frequentato l'Università negli anni Settanta secolo scorso e per pagarsi gli studi, in estate faceva la *campagna dil tomàchi*, cioè tra Agosto e Settembre andava in un'azienda agricola della Bassa pianura parmense a raccogliere i pomodori, che poi venivano inviati alla vicina fabbrica conserviera.

Antonio ricorda così le sue giornate di quell'epoca:

“Quando oggi, girando in bicicletta, vedo nei campi i pomodori maturati precocemente e simultaneamente pronti ad essere divorati dalla raccogliitrice meccanica, la mia mente si annebbia e ricompono immagini diverse, d'un tempo ormai lontano.

I sentierini della piantagione pullulavano di donne e di ragazzi che raccoglievano a mano i frutti d'oro. “I pomodori non stanno in alto come le ciliegie o le mele”, era la frase ricorrente, e per raccogliarli da terra ci si rompeva la schiena. Una faticaccia insomma, che i contadini pagavano bene, è vero, e a cui io mi assoggettavo di buon grado, perché coi soldi che prendevo aiutavo la famiglia a farmi studiare, inoltre potevo concedermi anche qualche extra, per esempio comprarmi il Vespino 50.

Si cominciava presto al mattino, ma non prestissimo, perché si doveva aspettare che la rugiada evaporasse alle prime vampe del solleone.

Con abiti di fortuna ci si copriva totalmente da capo a piedi per difendersi dalla tinta verdastra che le foglie si lasciavano; in breve tempo il continuo frugare tra le pianticelle alla ricerca dei frutti maturici trasformava in un esercito di verdi marziani.

Per fortuna c'erano le donne, numerose e più “grandi”, a rendere la giornata più lieve a noi giovincelli. Non che mancasse l'invidia, la gara a raccogliere più delle altre per farsi belle col padrone, ma i canti ripetuti, gli scherzi salaci, le battute pronte, i pettegolezzi maliziosi aiutavano ad accorciare la catena del tempo trascorso inchiodati a terra”.



IN FABBRICA

1. La cernitrice

La Rosetta è una pensionata ottuagenaria, che porta bene la sua età e, oggi come alla fine degli anni Sessanta, vive ancora nel centro del paese, ai margini del quale è pur sempre in attività la fabbrica della conserva. D'estate per tanti anni ha lavorato come stagionale in quello stabilimento.

Rosetta racconta la sua esperienza con queste parole:

“Quella che temevamo di più era la Giovanna, la moglie di Armando, il capofabbrica. Lui, un ometto in completa tuta blu, era un tipo rigido, preciso, ma in fondo buono e comprensivo. Lei invece era una iena. Alta, impettita, i capelli biondicci raccolti a crocchia, in divisa rossa come noi, piombava all'improvviso nel reparto della cernita, con la sua sfrecciante bicicletta DEI



nera dispensando castighi e premi. Chi, a suo insindacabile giudizio, batteva la fiacca, era spedita in magazzino a sistemare barattoli e scatoloni. Chi viceversa si mostrava attenta e solerte veniva promossa al reparto di inscatolamento, isola felice rispetto all'umido e rumoroso androne che ospitava i lavaggi.

Erano fortunate le donne del paese chiamate alla conservéra, perché coi soldi guadagnati d'estate tiravano avanti tutto l'anno. Gli alimentaristi pagavano bene e anche le "marchette" [marche da bollo dei contributi assicurativi] erano buone ai fini della pensione. In questo modo, per procurarsi l'abito da sera per il veglione di Carnevale in Teatro, non erano costrette ad impegnare gli ori e i gioielli al Monte di Pietà, come accadeva a quelle che non erano state chiamate in fabbrica.

Insomma, alla cernitrice si stava come tante formiche rosse in continuo movimento, a far scorrere nell'acqua milioni, miliardi di pomodori, togliendo quelli verdi o col "nerone". Venivano i "lumarini" agli occhi [si incrociavano gli occhi], si beccava pure l'artrite, ma ne valeva la pena".

2. Il bollista

Arturo non c'è più. Era il mitico bollista della fabbrica d'la conservá, addetto cioè alle boules, dove veniva bollito il succo di pomodoro e dalle quali secondo la sua concentrazione uscivano i vari tipi di conserva.

La sua figura è ricordata da uno dei suoi sotto-bollisti o sotcaldéra come venivano chiamati a quei tempi. Eugenio, all'epoca studente delle Superiori, ora attempato perito industriale, ci tratteggia un vivido quadro dell'ambiente in cui operava il bollista Arturo.

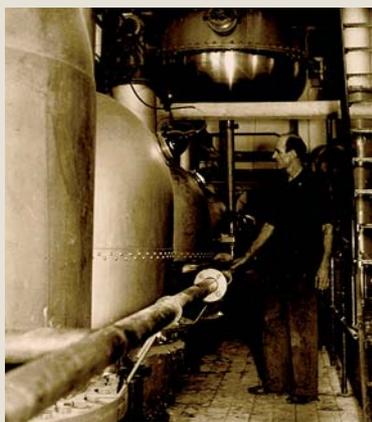
"Capelli perennemente arruffati, barba incolta, sempre in canottiera, Arturo stava appoggiato alla ringhiera della piattaforma in cui erano imbucate le sue sette boules come il capitano d'una nave sul ponte di comando. A lui competeva direttamente la metà della boule al di sopra della piattaforma, la regolazione della temperatura, l'osservazione dal piccolo oblò del liquido rosso in bollore che doveva tramutarsi secondo la gradazione e il diverso tempo di cottura in salsina, doppio, triplo.

-Pronti, svelti, aprite!- intimava perentorio a noi, suoi sotcaldéra, subalterni in tutto e per tutto, che nell'esecuzione rapida e precisa del suo secco ordine di dare il la alla vermiglia deiezione eravamo parte integrante della qualità del suo lavoro.

Arturo non poteva assolutamente permettersi di sbagliare. La conserva che cavavamo di sotto le boules dentro grosse vasche metalliche doveva essere perfetta e, quando non la era, poche volte in verità, arrivava il chimico in camice bianco e sulla tolda del vascello Arturo cominciava ad agitarsi nervosamente.

Poi se la prendeva con l'universo mondo: prima con il ragazzo che gli mandava su l'acqua del pomodoro sbagliando a suo dire tempi e quantità, quindi con noi sotcaldéra distratti da chissà quali altre incombenze, infine e soprattutto con il fuochista che non metteva in giusta pressione la caldaia del vapore.

Dopo di che il Gran Burattinaio riprendeva a manovrare i suoi fili, come se niente fosse!".



3. Addetta all'inscatolamento

A Claretta la vita sorrideva. Nell'isola felice dell'inscatolamento del triplo concentrato di pomodoro si trovava a suo agio.

Piccolina, l'ovale del visino incorniciato da capelli corvini e punteggiato da mobilissimi occhi che foravano, ha poi smarrito, nel corso di un'esistenza segnata da dolorose vicende, buona parte di quella gioia di vivere che sprigionava ai tempi del suo lavoro in fabbrica.

Claretta rammenta con malcelato rimpianto quei giorni felici:

“Laura, la nostra capo-reparto, era una donna speciale. Schiena dritta, sguardo freddo ed altero, modi spicci e risoluti, dirigeva con sperimentata competenza uno dei settori più importanti dello stabilimento, l'inscatolamento nei barattoli da mezzo chilo del triplo, la conserva più pregiata e costosa.

Certo che Laura doveva “far ballare l'occhio” perché tutta la filiera procedesse senza intoppi. Era lei il capolinea di tutto quell'ambaradan.

A lei arrivavano i barattoli vuoti, dei quali doveva accertare l'avvenuta sterilizzazione. Competeva sempre a lei riempirli, stando ben attenta che il prodotto raggiungesse la temperatura giusta e che la chiusura avvenisse a regola d'arte.

Ape regina di un alveare in cui ogni ape operaia aveva un suo preciso compito, chi addetta a riporre sul nastro trasportatore i contenitori vuoti, chi a levarli confezionati, chi ancora a riporli sul carretto per trasferirli in magazzino, Laura aveva un rapporto particolare col ragazzo incaricato di inviarle la conserva sfusa, pompanandola per mezzo del suo motorino asincrono trifase dalla vasca alimentata dalle boules. Il ragazzo non poteva sbagliare, lasciando girare a vuoto la pompa e interrompendo in tal modo la catena produttiva, pena la sua riduzione allo stato di fuco.

Laura era così: t'inceneriva con un'occhiata se sbagliavi, le prendeva un'incontenibile crisi di nervi se i superiori la riprendevano. Capace tuttavia di trasmettere ai sottoposti l'orgoglio di appartenere alla sua mitica squadra”.



Scheda di lavoro e di approfondimento

L'INDUSTRIA CONSERVIERA E LE GRANDI TRASFORMAZIONI STORICHE

L'agroindustria parmense, ed in modo particolare quella relativa al pomodoro, si colloca nel più complessivo fenomeno della *grande trasformazione* legata alla rivoluzione industriale che la Storia - con la S maiuscola ad indicare il programma - a scuola viene trattata al termine dal ciclo primario d'istruzione (in terza media) con tutti i risvolti di carattere non solo produttivo ed economico ma anche sociali, culturali e antropologici che hanno caratterizzato il passaggio dal 1800 al 1900 e gli anni successivi.

La conoscenza del tema "agroindustria" con la visita al Museo del Pomodoro e con gli approfondimenti di storia locale, può diventare spunto significativo per allargare la comprensione storica al fenomeno più generale e quindi all'ampliamento della visione spazio temporale sino all'oggi.

Un esercizio assai utile per questa capacità di comprensione riguarda la lettura di un testo storico sapendone ricavare le connessioni riguardanti il periodo storico di cui si tratta e l'oggi.

Uno schema di lettura utile e ricco di possibili ampliamenti è il seguente:

Testo (parte)	Problemi e temi generali/inferenze	Il tema oggi
---------------	------------------------------------	--------------

Il testo che segue è tratto da U. DELSANTE: *La zappa e la caldaia*, in *Rosso pomodoro* numero monografico della rivista "Parma Economica" n.3, settembre 2000 pp. 15-16.

Testo

«... All'Esposizione Universale di Parigi del 1878 il Comizio Agrario presentò conserva e salsa di pomodoro in pani e in vasi di cristallo. Nel 1894 Rognoni presentò un progetto di legge al Ministero di Agricoltura Industria e Commercio per la tutela della fabbricazione e della vendita delle conserve e salse di pomodoro per impedirne la contraffazione.

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

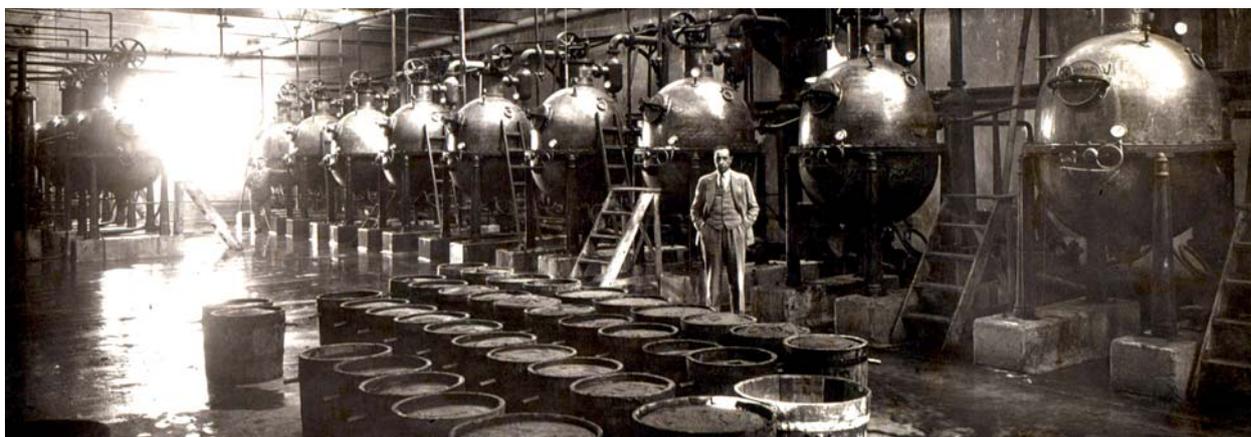
Questo elevato rendimento era poi sinergizzato da un nuovo sistema contrattuale, un cottimo che frazionava il tradizionale podere in piccoli appezzamenti di 2 o 3 biolche per affidarlo a tanti cottimini che con la forza-lavoro della loro famiglia erano in grado di far fronte alla coltivazione del pomodoro per superfici di quell'entità...».

Problemi e temi generali/inferenze

- 1 La situazione dell'agricoltura alla fine del 1800 in Italia
- 2 La crisi economica degli inizi del 1900 e la prima "globalizzazione"
- 3 La condizione sociale degli agricoltori e dei proprietari terrieri
- 4 Le esposizioni universali come esempio della forza del progresso
- 5 _____

Oggi

Proviamo ad elencare, per ognuno dei temi indicati, un problema che vediamo affrontato sui giornali.



Testo

«... Secondo i dati ministeriali, nel 1890 erano attivi in provincia 16 opifici, dei quali soltanto due erano in comune di Parma e gli altri erano nei comuni di Cortile San Martino, Langhirano e Felino, che ne contava ben 12, cioè il 75 per cento di tutta la provincia. Essi disponevano complessivamente di 35 caldaie a fuoco diretto e occupavano 76 operai (59 uomini, 15 donne e due fanciulle sotto i 15 anni) producendo mediamente 535 quintali di conserva nera in pani all'anno. La lavorazione avveniva introducendo i pomodori in sacchi di tela, che venivano schiacciati sotto una rudimentale pressa azionata a mano per eliminare il liquido. La polpa veniva passata nei bigonci attraverso grandi setacci di rame, quindi bollita sul fuoco a legna, rimescolandola con lunghe pale di legno, infine veniva fatta asciugare al sole, e, come già accennato, l'estratto veniva confezionato in pani. "I pomodori - si legge nella relazione ministeriale - provengono in parte dai fondi dei proprietari stessi delle fabbriche e in parte sono acquistati sul luogo o nei comuni vicini; la conserva prodotta si vende nella provincia e anche in altre del Regno, specialmente dell'alta Italia".

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

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

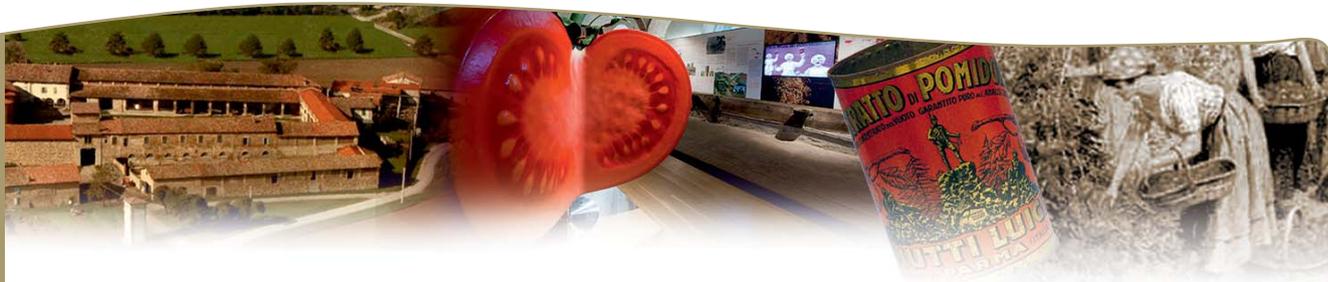
All'inizio del secolo le tecniche si affinarono con l'introduzione delle caldaie a vapore o boules, importate dapprima dalla Francia e poi prodotte sul posto dalle industrie meccaniche parmensi, per cui la bollitura avveniva sotto vuoto e la conserva veniva inscatolata in lattine: ciò richiedeva, di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

Problemi e temi generali/inferenze

- 1 La distribuzione degli stabilimenti nel territorio
- 2 Le condizioni di lavoro nell'industria
- 3 La produzione di macchine per l'industria conserviera alle origini
- 4 Il lavoro minorile e l'alfabetizzazione a Parma e in Italia
- 5 _____

Oggi

Proviamo ad elencare, per ognuno dei temi indicati, un problema che vediamo affrontato sui giornali.



PARTE 3

il Museo



La sede

Una location da star

Prima della visita

Schede di lavoro

Il gioco dei percorsi

per un museo sempre diverso

Durante la visita

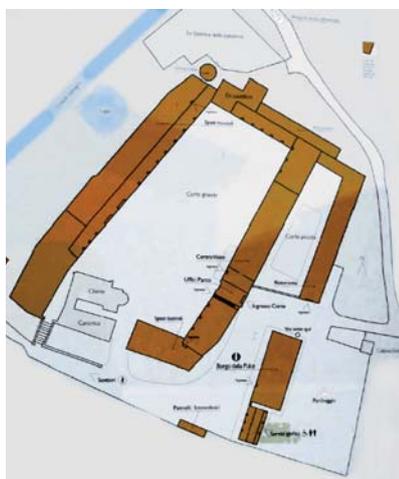
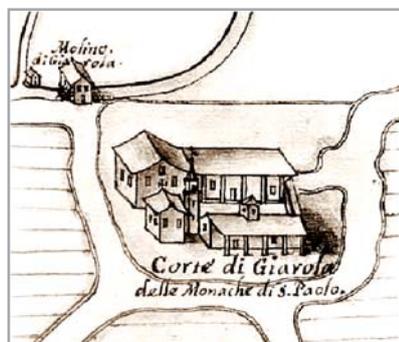
Schede di esplorazione e di approfondimento



Schede di lavoro

Schede di esplorazione e di approfondimento

Il Museo



La Corte di Giarola, grangia benedettina delle Monache di San Paolo, esistente fin dal XII secolo, in una mappa manoscritta del Settecento e nella planimetria odierna con l'indicazione dei vari servizi.

La sede, una *location da star*

Se pensiamo ad un museo, l'immaginario più ricorrente ci porta ad un grande palazzo storico, ad un'architettura imponente con un ingresso che incute un senso di austera imponenza.

Si può dire sia così anche per la sede del Museo del Pomodoro perché la Corte di Giarola, dove ha sede, è un edificio simbolo della storia dell'agricoltura sin dal Medioevo ma, soprattutto, è da secoli la testimonianza dello scambio intenso e ininterrotto con il territorio circostante.

Fu anzitutto una "grangia benedettina" - dal francese *grange*, cioè granaio - fin dal XII secolo di proprietà del monastero femminile di San Paolo di Parma; dapprima sede di un piccolo nucleo monastico intorno al quale sorsero poi la chiesa, stalle e vaccherie, abitazioni, un mulino e un caseificio: un piccolo borgo inizialmente fortificato che nel 1562 contava 160 abitanti che lavoravano 1140 biolche (circa 342 ettari) delle quali 1063 di proprietà diretta del Monastero.

Nonostante le vicende storiche che portarono questo edificio dalla proprietà monastica alla requisizione da parte dei Francesi agli inizi dell'Ottocento, esso mantenne nei secoli questa sua vocazione agricola. Nel 1811 l'intero territorio venne riorganizzato e, con la soppressione degli ordini religiosi, strutture e campi della *curtis* vennero confiscati e affittati a imprenditori privati. Dell'antica destinazione religiosa, rimase la cappella romanica intitolata a San Nicomede (molto rimaneggiata nel 1760, ricostruita dopo un bombardamento della II Guerra Mondiale), e nei grandi spazi trovarono sede anche il caseificio e, nel Novecento, si aggiunse, sul confine Nord-occidentale, una fabbrica per la trasformazione del pomodoro.

I primi grandi affittuari di Giarola furono i nobili parmigiani fratelli Camillo e Alessandro Zileri che introdussero, tra le altre, questa coltivazione. Nella Corte nacque così la fabbrica per la lavorazione del pomodoro; la ditta cav. Ercole Azzali gestiva l'"Azienda agricola industriale - conserve alimentari" che produceva ed esportava sia formaggio Parmigiano Reggiano che "Super concentrato di pomodoro marca Perla". Ubaldo Delsante nella sua *Breve storia della Corte di Giarola* così la descrive: "L'opificio - dotato fin dall'inizio di boules e impianti moderni per l'epoca - iniziava la lavorazione nel 1907 come Lisoni, Maghenzani & C. e così proseguiva fino al 1924; da questo anno fino al 1929 passava poi sotto la denominazione di ditta Giovanni Jenni e aveva quale marchio il Monumento a Verdi di Parma; dal 1929 al 1945 la ditta era diventata una società tra Jenni e Azzali (Giuseppe) per poi divenire Conserve Azzali dal 1946 ai primi anni Sessanta, quando cessava l'attività".



Gli edifici della Corte di Giarola si stagliano sopra i campi. Qui sopra una veduta della chiesa e dell'edificio che ospitava un tempo le monache Benedettine (Foto F. Dell'Aquila). Sotto, due scorci del Parco fluviale regionale del Taro, che ha la sua sede a Giarola.

Oggi la Corte è sede del Parco regionale fluviale del Taro che la gestisce e accoglie varie strutture culturali e di documentazione ambientale; tra esse la destinazione museografica di una parte degli spazi riguarda appunto il Museo del Pomodoro e il Centro di educazione e documentazione ambientale.

L'ala occupata dal museo è posta di fronte all'accesso e occupa la porzione principale del lato Ovest della corte.

Dal portico, che collegava la corte alla stalla e al fienile, si accede al grande ambiente della stalla, ritmato dalla sequenza delle volte a vela, che oggi ospita il museo. Il percorso di visita, dopo la descrizione del frutto e della sua diffusione nel Mondo, presenta la filiera di trasformazione del pomodoro in conserva e l'opera dell'uomo che ha reso famosa Parma per questo prodotto carico di storie di vita di una intera comunità.

PARCO FLUVIALE REGIONALE DEL TARO

Il Parco si estende lungo il corso del fiume, dal ponte stradale di Fornovo a quello sulla via Emilia nei pressi di Ponte Taro ed è caratterizzato da una notevole eterogeneità di ambienti, adatti ad ospitare un'interessante biodiversità. Sono più di 800 le specie floristiche rilevate, tra le quali numerose specie rare e protette, come orchidee e specie di ambienti umidi. La varietà di ambienti crea le condizioni per ospitare anche una fauna diversificata, dagli invertebrati ai mammiferi, dagli anfibi ai pesci, ma soprattutto uccelli. Il Parco è infatti situato su una importante rotta migratoria, tanto che sono oltre 250 le specie censite e osservate lungo il corso del fiume; nei periodi primaverili e autunnali sono centinaia gli uccelli migratori che sostano intorno alle acque in cerca di cibo.

Attività didattica

Il Centro di Educazione Ambientale "Borgo della Pulce" del Parco del Taro, da anni organizza attività educative rivolte al mondo della scuola e agli adulti su diversi ambiti, dalla storia del territorio, agli aspetti naturalistici, ai temi legati allo sviluppo sostenibile. Particolare attenzione è rivolta a metodologie e strumenti di comunicazione: teatralità, sperimentazione, gioco, cooperazione. Uno "Sportello Insegnanti" attivo per tutto l'anno scolastico permette una progettazione personalizzata e attenta alle esigenze della scuola. Numerose le strutture ricettive presenti all'interno della Corte di Giarola, dal Centro Visite intitolato "Sotto il Segno dell'acqua", al Teatro, al Museo del Pomodoro.

Info: Corte di Giarola
 Strada Giarola, 11 - 43044 Collecchio (PR)
 Tel. 0521 802688 - Fax 0521 305732
 E-mail: info@parcotaro.it
 Web: www.parcotaro.it - www.parchi.parma.it



A SCUOLA - Prima della visita - Schede di lavoro per gli alunni per preparare la visita

Fase di motivazione

Scheda A1

Il pomodoro: un pezzo da museo?

Fase di preparazione

Scheda A2

Il pomodoro a casa mia

Scheda A3

Museo del Pomodoro e territorio

Scheda A4

Il pomodoro questo sconosciuto



Alcuni scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).



Scheda A1

il Pomodoro: un pezzo da museo?

- *Brainstorming*
 - Discussione
 - Repertorio delle risposte
 - Argomentazione delle risposte
 - Argomenti da sviluppare in altre discipline
1. _____
 2. _____
 3. _____

Che cosa ti viene in mente quando senti la parola museo?

Rispondi con una sola parola

Perché secondo te gli oggetti di vita quotidiana possono diventare oggetti da museo?

Dopo aver sintetizzato e scritto le risposte di tutti su un cartellone o alla lavagna proviamo a ordinarle e commentarle in classe

IL MUSEO È	OGGETTI DI VITA QUOTIDIANA IN MUSEO PERCHÉ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Il museo è un'istituzione permanente, senza fini di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo: è aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente, le acquisisce, le conserva, le comunica, le espone a fini di studio, educazione e diletto.

(Definizione di ICOM – International Council of Museums, 2004)



Scheda A2

il Pomodoro a casa mia

- Piccola indagine sui comportamenti alimentari
- Discussione
- Analisi delle risposte
- Analisi etichette prodotti
- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____
2. _____
3. _____



Quando hai mangiato il pomodoro in casa negli ultimi giorni ?

Come era preparato?

**Piccola indagine in classe:
quante famiglie degli alunni fanno ogni anno la conserva di pomodoro in casa? Perché?**

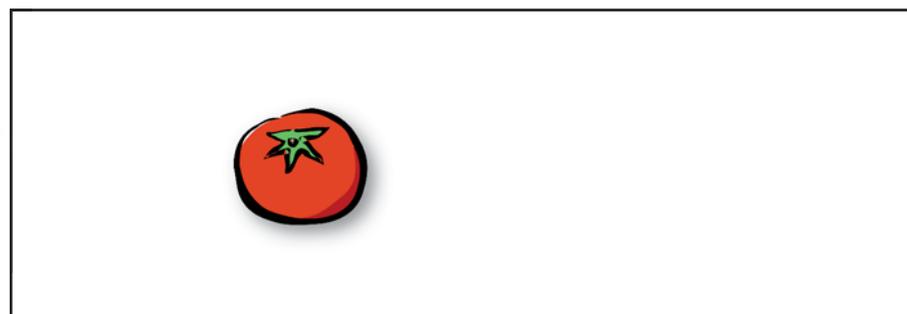
**In frigorifero o in casa ci sono conserve di pomodoro?
Ricordiamo qualche etichetta?**

Nome del prodotto _____

Ditta produttrice _____

Luogo di produzione _____

**Nel riquadro che segue è raffigurato un pomodoro:
lo collochiamo in un contesto completando il disegno**



State pur certi che i maccheroni con sugo di pomodoro con condimento di pura panna e Parmigiano stravecchio diventeranno due istituzioni mondiali.



Scheda A3

Museo del Pomodoro e territorio

- Conoscenza del territorio
- Uso delle carte geografiche
- Uso delle carte turistiche
- Argomenti collegati al rapporto territorio e produzioni tipiche nella propria realtà

1. _____
2. _____
3. _____

Una veduta aerea del complesso della Corte di Giarola, con i grandi porticati, le stalle, i fienili e la chiesetta sulla sinistra.



Scrivi il nome dei primi tre musei della tua città e provincia che ti vengono in mente

Quali sono i più conosciuti nella classe?

Nella carta turistica della provincia di Parma o con Google Maps individuiamo Collecchio e Giarola, antica grangia (granaio) benedettina, sede del Museo del Pomodoro.

Quali sono le ragioni a tuo parere di questa localizzazione?

- Perché nella zona si coltiva molto il pomodoro
- Perché lì c'era una collezione di oggetti legati al pomodoro
- Perché il museo si collega alla storia dell'edificio
- Perché a Collecchio ci sono fabbriche di lavorazione del pomodoro
- Perché il museo deve essere su una importante via di comunicazione

(scegli le tre più rilevanti e commenta con una discussione in classe i risultati)

Chi ha portato il pomodoro a Parma? I frati cistercensi come pianta medicinale? ... I Duchi nei loro banchetti?... Io penso sia stata una donna che forse lavorava a Corte, perché vediamo comparire pian piano il pomodoro nell'orto, e l'orto è femmina, dominio femminile. Negli orti di Parma e nelle zone attorno si cominciano a coltivare i pomodori dal 1800...

G. BALLARINI, 2005.



Scheda A4

il Pomodoro questo sconosciuto

- Lessico scientifico e lessico quotidiano
- Ricerca e uso del dizionario
- Discussione
- Storia alimentare e storia delle esplorazioni
- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____

2. _____

Compiliamo in classe, con una piccola ricerca anche su Internet, la carta d'identità del pomodoro

Nome scientifico _____

Nome volgare _____

Luoghi d'origine _____

Secoli di vita in Europa _____

Elenca le caratteristiche nutritive più importanti di questo frutto che trovi nella scheda tecnica del prodotto (alle pp. 15-16 di questo quaderno)

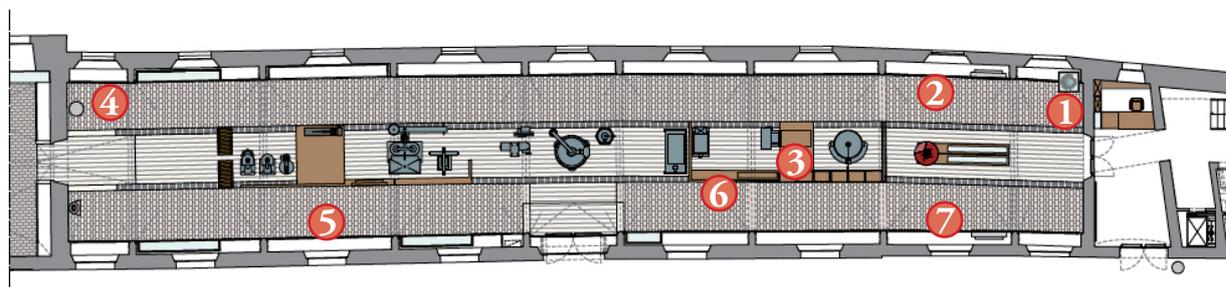
In casa tua in quali piatti il pomodoro si utilizza principalmente? (minestre e secondi piatti)

Porta una ricetta a base di pomodoro che ti procuri in casa e confrontala con l'antica ricetta qui sotto riprodotta:

Questi frutti detti "pomodoro" sono quasi simili alle mele, si coltivano nei giardini e si cuociono nel modo seguente: pigli li detti pomi, tagliali in pezzetti, mettili in tegame con olio, pepe, sale, aglio trito e mentuccia di campagna. Li farai soffriggere col rivoltarli spesso e se ci vorrai aggiungere un poco di malignane tenere (melanzane) e cocuzze lunghe (zucchine) ci staranno bene.

Durante la visita

PIANTA DEL MUSEO



PIANTA PIANO TERRA

- | | |
|--|---|
| ① Botanica | ⑤ L'industria meccanica, i pionieri, la Stazione Sperimentale, la Mostra delle Conserve |
| ② Storia del pomodoro, della sua diffusione e della tecnologia | ⑥ I mestieri in fabbrica |
| ③ La tecnologia storica della conserva di pomodoro | ⑦ Il pomodoro nella cultura, nell'arte e nella gastronomia |
| ④ Packaging, apriscatole, comunicazione | |



Alcuni scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

Suddiviso in sette sezioni, alle quali si aggiunge l'area dell'accoglienza, il Museo del Pomodoro presenta una concezione museografica aperta che consente una pluralità di percorsi di visita dove si integrano oggetti, cartelloni informativi, postazioni informatiche e riproduzioni di arte e di pubblicità storica.

La sezione ① è dedicata alla botanica in cui sono descritte le caratteristiche del frutto e della pianta, il suo areale di nascita e le forme di coltivazione. Un modello gigante del frutto aperto e una grande riproduzione della coltivazione a Parma di Daniele de Strobel (La raccolta del pomodoro, olio su tela, 1925, Parma, Cassa di Risparmio) dà il benvenuto al visitatore.

La sezione ② si sviluppa sul lato destro dello spazio museale e presenta dal punto di vista storico e documentario la specificità dell'agroindustria delle conserve poiché integra la presentazione del paesaggio dove il pomodoro di Parma si coltiva con la storia delle fabbriche e dei primi stabilimenti sorti "a bordo dei campi".

La sezione ③, che occupa la zona centrale del grande spazio espositivo, può essere definito un micro museo di archeologia industriale del ciclo di produzione della conserva, infatti qui sono allineate macchine utilizzate dagli inizi del Novecento per la triturazione, concentrazione e confezionamento della conserva.

Il prodotto è pronto e inizia il suo viaggio. La sezione ④, con una straordinaria raccolta di latte da conserva e la mitica Topolino degli anni

Alcuni scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

Cinquanta del Novecento con il tubo di concentrato, è dedicata alla storia degli imballaggi e della pubblicità delle origini.

La sezione 5 è suddivisa in tre argomenti particolari: la storia dell'industria meccanica che si è sviluppata a fianco e a supporto dell'industria conserviera, la storia dei pionieri dell'industria e la storia della ricerca per la qualità che è stata sviluppata dalla Stazione Sperimentale delle Conserve. Alle vicende dell'Istituto di ricerca, si affianca la storia delle Fiere di Parma, dalla *Mostra delle Conserve* degli anni Quaranta del secolo scorso alla fiera internazionale "Cibus" di oggi.

La sezione 6 presenta i mestieri tipici della "fabbrica del pomodoro" della tradizione, dalla cernitrice al bollista, ... ruoli che oggi sono in gran parte meccanizzati o informatizzati.

Chiude la visita la sezione 7 con note e curiosità sul pomodoro nella vita quotidiana, nella cultura, nell'arte e nella gastronomia.

Il percorso è costruito su alcune parole chiave che, soprattutto per la visita delle scolaresche, sembra utile ricordare:

- natura e trasformazione
- agroindustria e meccanizzazione
- comunicazione
- cibo e cultura



Scheda di attività

IL GIOCO DEI PERCORSI PER UN MUSEO SEMPRE DIVERSO

Abbiamo visto che un museo non è una fila di quadri o di oggetti esposti con i loro cartellini e collocati come in una esposizione da banco del mercato o da supermercato. Il museo è il luogo nel quale gli oggetti prendono vita perché parlano del passato e del presente degli uomini che li usano; chi li colloca nell'ordine che vediamo interpreta la loro vita e il loro significato nel modo più coerente possibile per ottenere che chi visita il museo:

- si emozioni davanti agli oggetti e rievochi storie di vita anche personali;
- rifletta sull'evoluzione e sul significato degli oggetti e delle idee che si concretizzano in essi;
- si immerga idealmente nell'ambiente e nei luoghi che gli oggetti evocano;
- viva l'esperienza di visita come una nuova forma di lettura e comunicazione tra le moltissime che la società dell'informazione ci mette oggi a disposizione.

Questi sono stati gli intenti del gruppo di lavoro che ha costruito il progetto di museo e del curatore del museo, il museografo, che ha cercato di dare consistenza e ordine alle numerose idee che si sono affacciate al momento della ideazione.

Adesso noi ci troviamo di fronte al lavoro finito, al museo con tutti i suoi oggetti, le sue informazioni, i suoi modi di comunicazione organizzati in cartelloni, video, ...

Ti proponiamo di reinventare questa disposizione, mescolando oggetti, informazioni e suggerendo percorsi nuovi che non vanno dall'entrata all'uscita, ma cominciano con un oggetto che ora è al centro del percorso, oppure con un cartellone che magari è al termine. Come si può arrivare sulla cima di un monte da tanti sentieri e da diverse parti, così si può arrivare a conoscere e interpretare le cose e la vita da tanti punti di vista. Ti suggeriamo tre spunti per questo esercizio creativo che si può fare in gruppo, con la classe e, perché no, applicare anche a contenuti diversi dal pomodoro. Noi rimaniamo sul pomodoro.

1. Il percorso dello specialista

Immaginiamo di essere:

- un pubblicitario
- un industriale
- un botanico
- un agricoltore

Elenchiamo, per ognuna di queste figure, le sezioni del museo, partendo da quella più direttamente collegata all'esperienza di lavoro dell'immaginario visitatore, e riordinandole per importanza. Possiamo usare i titoli precisi che trovi nella piantina del museo.

Pubblicitario	Botanico	Industriale	Agricoltore
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

2. Un museo di un solo oggetto

A partire dalla prima sezione che abbiamo individuato per ogni specialista visitatore (pubblicitario, industriale, botanico, agricoltore) immaginiamo un museo che si espande virtualmente e che approfondisce e allarga nello spazio e nel tempo a partire solo da quell'oggetto o informazione.

Se, ad esempio, prendiamo il botanico che parte da "coltivazione del pomodoro ieri e oggi" che cosa aggiungeremo per sviluppare questo discorso:

- nello spazio e nel tempo
- nella ricerca

(possiamo usare Internet e costruire un *Object learnig* cioè una unità minima di contenuto molto breve che raccoglie brevissimi testi e alcune immagini).

3. La Sezione personalizzata

Prendiamo ora una sola sezione (ad esempio gli imballaggi) e reinventiamo l'esposizione:

- aggiungendo nostre nuove idee
- ridisegnando lo spazio utilizzato
- immaginando di collocarlo in un ambiente totalmente diverso o di farne una presentazione fantastica
-

Ricordate la montagna di formaggio grattugiato *“sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che fare maccheroni, ravioli, ...”* (G. BOCCACCIO, *Decamerone*, novella *Calandrino, Bruno e Buffalmacco giù per lo Mugnone cercando di trovar l'elitropia*) o quell'idea di costruire i caselli di uscita dell'autostrada a forma di prosciutto se si arriva nella zona tipica di produzione, oppure gli ambienti fantastici di *“Alice nel paese delle meraviglie”* ...

Possiamo anche disegnare la nostra idea ed illustrarla brevemente.

Durante la visita, “occhio” agli oggetti e ai documenti!

IN MUSEO - Durante la visita

Fase di esplorazione	Scheda B1 Il gioco del “saltinmente”
Fase di descrizione analitica	Scheda B2 Le ragioni del pomodoro
Fase di evocazione	Scheda B3 Raccolta del pomodoro e lavoro
	Scheda B4 Parma e il pomodoro in museo



Alcuni scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).



Scheda B1

il gioco del “saltinmente”

Fase di esplorazione dello spazio museale

- Discussione
- Sviluppo dell'osservazione
- Partecipazione alla ricerca di gruppo
- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____

2. _____

Con in mano una piantina del museo con gli spazi espositivi ben evidenziati a p. 77, gli alunni, divisi in gruppi e seguiti, procedono ad esplorare gli spazi del museo. Terminata la fase di esplorazione (20 minuti ca.) si procede al gioco sul modello del “saltinmente”.

Si sorteggia una lettera dell'alfabeto quindi ogni squadra su un foglio predisposto scrive nel tempo di 3-5 minuti tutti i termini che ricorda legati al “mondo” del pomodoro scoperti al museo e che iniziano con quella lettera, relativi alle categorie sottoelencate. Vince il gruppo che totalizza il maggior numero di termini correttamente elencati.

Pianta:

Storia:

Coltivazione:

Lavorazione industriale:

Confezioni:

Commercializzazione:

La salsa di pomodoro? L'hanno inventata gli Aztechi. I raffinati abitanti del Messico precolombiano sapevano già tutto sul triplo concentrato tremila anni prima della scoperta dell'America. A quel tempo nel Mediterraneo eravamo ancora fermi al formaggio di capra e Polifemo tirava sassate a Ulisse, il primo ladro di cacio dell'Occidente.



Scheda B2

le ragioni del pomodoro

Fase di esplorazione dello spazio museale

- Sviluppo dell'osservazione
- Sviluppo delle capacità di pensare insieme

- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____

2. _____

Lo spazio del museo è suddiviso in sezioni. Completato il percorso museale con la visita guidata, comincia il gioco: “Buone ragioni del pomodoro”. Divisi in squadre, gli studenti sono invitati ad elencare e a spiegare almeno cinque motivi ricavati dall’esame delle sezioni, per giustificare le seguenti affermazioni:

1. Il pomodoro è un cibo sano
2. Il pomodoro è un “mito” della cucina veloce e mediterranea
3. L’agroindustria deve la sua nascita al pomodoro
4. La confezione della “conserva di pomodoro” è un esempio di sviluppo della ricerca tecnica per mantenere la qualità del prodotto

Vince la squadra che elenca nel minor tempo i cinque motivi, secondo pertinenza e completezza di dati, con riferimento alle informazioni ricavate durante la visita.

“Niccolò Paganini, che amava la cucina almeno quanto il violino, da buon genovese andava matto per i ravioli ed ebbe la grande idea di condirli con la conserva di pomodoro. Un bell’esempio di virtuosismo alimentare. E, infine, lo sposalizio con la pizza contribuisce in maniera decisiva al successo planetario del pomodoro...”



Scheda B3

pomodoro e lavoro

Esplorazione dello spazio museale

- Sviluppo dell'osservazione
- Indagine storica e cambiamento
- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____

2. _____

Nel museo uno spazio è dedicato alla coltivazione del pomodoro ieri e oggi. Tra i diversi temi che questa sezione suggerisce, possiamo fermarci sul tema del "lavoro". Troviamo alcune immagini emblematiche in museo

Del "lavoro di raccolta" (2 immagini)

Quali le differenze tra i metodi di raccolta del passato e oggi?
Che cosa ha prodotto l'intervento della "macchina" in agricoltura?

Del lavoro in fabbrica (2 immagini)

Quale il momento fondamentale per il passaggio dalla produzione artigianale alla produzione industriale?

Del lavoro di commercializzazione (2 immagini)

Quando e come le conserve di pomodoro delle aziende di Parma si diffondono in tutto il Mondo grazie a... ?

Come si può collegare il cambiamento del lavoro in agricoltura, industria e commercio del pomodoro alla storia generale d'Italia del XX secolo?

Dal pomodoro, ab immemorabili si faceva nell'agro parmense conserva dura o in pani, mediante cottura in caldaia fino a caramellarla e successiva essiccazione al sole, di color mogano scuro e della consistenza di stucco, se ne formavano pannetti cilindrici rinvolti in carta oleata; si faceva della salsa pure cotta in caldaia di consistenza quasi liquida come esce in casa dal setaccio ...



Scheda B4

Parma e il pomodoro in museo

- Museo come atelier tra memoria e dimostrazione
- La forza evocativa delle immagini
- Sviluppo dell'osservazione
- Argomenti da sviluppare in altre discipline

1. _____

2. _____

La visita al museo può porsi come momento di riflessione storica, che dà il senso della strada percorsa e del valore che la tradizione e l'operosità delle generazioni hanno creato.

Terminata l'esplorazione viene proposto agli studenti di rispondere "a caldo" alla domanda: "Perché il pomodoro ha avuto successo a Parma più che altrove?"

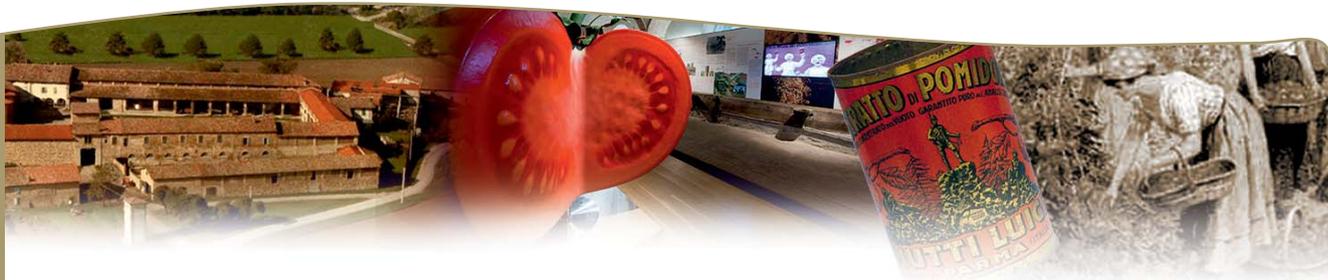
Si propongono alcune linee guida per le risposte:

- il territorio parmense e l'interdipendenza tra agricoltura e industria
- l'evoluzione delle tecnologie e la trasformazione dei prodotti
- modi di vivere e di lavorare che rispecchiano questa evoluzione
- cultura e valore antropologico del pomodoro

Per ognuno dei temi indicati ogni alunno fotografa un oggetto e/o un cartellone presente in museo per realizzare una sorta di *dossier* visivo dell'esperienza con brevi didascalie.

Perché il pomodoro ha avuto successo? Quello straordinario crogiuolo dell'agro-alimentare che è il nostro territorio (Parma) vanta diversi casi che si assomigliano, come la produzione del Parmigiano e la produzione di salumi. Tutte queste storie trovano il nesso nelle soluzioni date al nodo critico del "come" conservare un prodotto fresco e deperibile (non importa che sia latte, carne suina o pomodoro) La genialità e la praticabilità della soluzione ha determinato le straordinarie "filiere" dei nostri prodotti tipici.

(A. I. GANAPINI, 2000)



PARTE 4

il Territorio a partire dal Museo



Oltre il museo esplorare e provare per capire

Itinerari a partire dal museo

Ai Docenti

Bibliografia



Oltre il museo: esplorare e provare per capire



Alcuni scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

Gli alunni hanno visitato il museo, hanno magari realizzato un viaggio d'istruzione nel territorio attorno al museo e si sono resi conto del valore dei segni culturali, naturalistici, antropologici dell'ambiente. Come rielaborare questa ricchezza di apprendimento diretto e in situazione? Che cosa fare in classe dopo l'immersione nella realtà per rielaborare le conoscenze e arricchire i concetti e le informazioni collocandole anche nel sapere scolastico e trasformarle così da sapere episodico in sapere sistematico e strutturato? I suggerimenti che seguono sono rivolti ai docenti che, in relazione alla propria programmazione di classe e/o di disciplina, potranno creare un mix di situazioni didattiche tese a raggiungere gli obiettivi della permanenza degli apprendimenti e della loro concettualizzazione perché si trasformino in competenze e atteggiamenti. I suggerimenti si collocano su **due percorsi di lavoro** che quanto più si integrano tanto più risultano produttivi e gratificanti per l'alunno e l'insegnante. Ci riferiamo alle attività che si rifanno alle didattiche del "saper connettere" conoscenze ed esperienze in una rete interdisciplinare ed alla strategia del laboratorio (1). Le didattiche del "**saper connettere**" privilegiano l'approccio interdisciplinare ai vari argomenti di studio e integrano conoscenze e pratiche di campi diversi che favoriscono la ricerca e la comprensione. Leggere un'opera d'arte e collegarne il suo senso alla cultura del contesto, alle problematiche affrontate nel museo significa cercare di interpretare la complessità del messaggio e in questo ambito si collocano le tre proposte operative: **Leggere l'opera d'arte - Pubblicità e prodotto - Condurre una piccola ricerca**. Riguardo alla seconda pista di lavoro, le Indicazioni Nazionali per la scuola primaria del 2007 parlano di "**percorsi in forma di laboratorio**" intendendo l'importanza di valorizzare l'esperienza diretta, il fare, l'esplorazione e la scoperta, l'apprendimento collaborativo. È la scuola dell'operare dove gli studenti, facendo, chiedono, propongono, interpellano. Con una immagine significativa viene di solito contrapposta la scuola dell'*auditorium* - il solo ascolto del docente che parla - alla scuola del *laboratorium* - dove insieme alunno e docente fanno. In questa ultima condizione l'apprendimento può fregiarsi dei titoli della scientificità, della sperimentaltà e della comprensione profonda che passa anche attraverso l'aver le "mani in pasta" e parlando di prodotti alimentari quali la pasta è tutto dire. Dunque i **laboratori di educazione alimentare e al gusto** proposti in queste pagine vogliono collegare l'educazione scientifica con l'educazione alimentare e ambientale passando attraverso concetti disciplinari specifici, perché i prodotti dei diversi musei sono l'espressione ultima e più concreta dei saperi dello sperimentare, del fare come del vivere.

Si vedano in proposito: P. CALIDONI, *Didattica come sapere professionale*, Brescia, La Scuola, 2000.
F. FRABBONI, *Il Laboratorio*, Bari, Laterza, 2004.

Didattiche del saper connettere

Leggere l'opera d'arte

Il contesto figurativo del cibo, cioè la sua rappresentazione inserita in scene di vita, ha una lunga tradizione nella storia dell'arte. I vari cibi (frutta, verdura, ...) assumono valori simbolici nelle diverse culture e sono sempre, nell'arte classica, nell'arte cristiana come in quella contemporanea, veicoli di messaggi che vanno ben al di là del semplice riferimento concreto all'oggetto.

È interessante osservare che alla fine del Cinquecento prende piede il genere pittorico della "natura morta", la raffigurazione della natura inanimata con le sue forme, i suoi colori e i suoi volumi. I fiori nelle composizioni più svariate la fanno da padroni in grandi mazzi in vasi, in corone e festoni ed anche le verdure compaiono nella produzione pittorica assieme ad ogni genere di carni, selvaggina, pesce, ... Le verdure nel Medioevo erano un cibo per poveri e nei banchetti nobili comparivano raramente, erano considerate indigeste. Solo nel Seicento lo sviluppo della curiosità scientifica per la natura riscopre questi alimenti come alimenti sani ed il Re Sole fa coltivare verdura nei giardini di Versailles. Assieme ai fiori il giardino *potager* unisce, in un armonico alternarsi di colori, frutta e verdure.

Nell'Ottocento il genere della natura morta conosce un radicale rinnovamento, si va oltre le composizioni decorative italiane e fiamminghe dei quadri presenti nelle dimore nobiliari del tempo e la scuola dei pittori impressionisti sottolinea gli effetti prodotti dalla luce sulle forme e sul colore. Nel secolo scorso il genere della natura morta si svincola ulteriormente dal realismo e approda all'astratto cioè la rappresentazione mentale degli oggetti. In questo contesto la *Pop Art* rappresenta un capitolo a parte che assume, tra altri elementi, il cibo industrialmente prodotto come espressione della cultura di massa il cui consumo è ossessivamente presentato dalla pubblicità e di cui si sottolineano più i valori accessori (presentazione, confezione, ...) che non i valori sostanziali.

È possibile, partendo dal pomodoro e dalla sua rappresentazione, aprire, attraverso l'arte, una rete interpretativa e operativa con gli alunni? La proposta di attività che segue prende spunto da due immagini, una natura morta classica ed un'opera famosissima della pop art.

Natura morta

① Il pomodoro, essendo giunto in Europa solo nel XVI secolo, non è molto diffuso nelle nature morte classiche. Entra nel repertorio vegetale della natura morta solo nel Settecento, dopo una lunga diffidenza, quando Vincenzo Corrado lo indica come cibo adatto ai nobili e ai letterati nel suo trattato "*Del cibo pitagorico per uso de'*



Luis Eugenio Meléndez, *Natura morta con cetrioli e pomodori*, 1772 (Madrid, Museo del Prado).

nobili e de' letterati" (Napoli, 1781). Il cibo del contadino meritava di comparire sulle tavole dei nobili solo se si fosse scoperto un valore aggiunto rispetto al semplice soddisfacimento della fame.

Attività degli alunni

Osservazione, conversazione, approfondimento

- Descrizione complessiva dell'immagine.
- Analisi del contesto, dei frutti e degli oggetti rappresentati.
- Scelta di alcuni interrogativi da sviluppare che emergono dalla scena.
- Scelta di 2/3 particolari dell'immagine con l'inquadratore (un cartoncino nero con un ampio riquadro al centro che, posto sull'immagine, evidenzia solo la parte scelta).
- In quale ambiente della casa è collocato il tavolo?

Costruzione di schemi di lettura

Oggetti	Verdura
fiasca in terracotta con manico	cetrioli

Rielaborazione personale e autobiografica (brevi testi e disegni):

- una cucina particolare che ricordo
- un mercato con esposizione di verdura che mi è rimasto in mente
- in casa mia si mangia pomodoro fresco con i cetrioli...
- ho scelto alcuni particolari con l'inquadratore, costruisco una storia a partire dall'oggetto/i scelto/i
-

Ulteriori proposte di lavoro

- Ricerca su *Internet* per la coltivazione del pomodoro in vaso e sul balcone.
- Diagramma di flusso che illustra la preparazione di una insalata di pomodoro dall'acquisto dei frutti alla presentazione in tavola.
- Creare una composizione utilizzando immagini che ruotano attorno al pomodoro ritagliate da riviste femminili, di cucina, ... e inventare una didascalia adeguata.

2 Nel secolo scorso con lo sviluppo della civiltà industriale, la *Pop Art* assume anche il cibo prodotto dall'industria come elemento simbolico della realtà, insieme ai personaggi dei fumetti, ai dollari, ai volti delle *star*. La lattina di succo di pomodoro di una delle più famose



Andy Warhol, *Scatola di minestra di pomodoro Campbell's*, 1968 (New York, Coll. Privata).

ditte americane diviene per Andy Warhol opera d'arte "sacralizzata" perché la sua rappresentazione, pur se reiterata in modo ossessivo nella vita quotidiana, mutata nei colori, viene riscattata dal suo stato di oggetto-merce per divenire sogno-merce. Warhol produceva in serie le sue opere divenute poi delle icone, simboli della cultura degli anni Sessanta del Novecento e presenti, proprio perché prodotte in numerose copie, in molti musei del Mondo e collezioni private.

Attività degli alunni

Osservazione, conversazione, approfondimento

- Descrizione complessiva dell'immagine
- Analisi del testo scritto, dei colori e della forma dell'immagine
- In quale ambiente della casa è collocato il vero barattolo?

.....
 e la sua immagine (il poster dell'opera di Andy Warhol)?

.....
Rielaborazione personale e autobiografica (brevi testi e disegni)

- In casa mia si usa pomodoro in scatola nella preparazione di
- Immaginare uno scaffale di supermercato con prodotti e marchi diversi che vedo utilizzati in cucina a casa mia, creare uno scaffale immaginario anche a *collage*.
-

Ulteriori proposte di lavoro

- Ricerca su *Internet* per opere di Andy Warhol.
- Diagramma di flusso che illustra il percorso del pomodoro dalla raccolta al barattolo esposto sul banco del supermercato.
- Creare una composizione utilizzando immagini che ruotano attorno al pomodoro ritagliate da riviste femminili, di cucina, ... e inventare una didascalia adeguata.

Il barattolo è l'emblema del cibo in scatola e la sua raffigurazione è data dai 28 diversi prodotti che contengono. La stessa immagine, che le unifica tutte, rappresenta l'omologazione della società di massa. Questa stampa su carta fu esposta a Los Angeles in una galleria d'arte nel 1962.



Andy Warhol, *Barattoli di minestre Campbell's*, 1962 (New York, Museum of Modern Art).

Attività degli alunni

Troviamo uno o più marchi che tra i prodotti alimentari di casa rappresentano oggi degli insiemi di prodotti e commentiamo il relativo marchio (ad es. ci dice qualcosa "Mulino Bianco"?...)



QUANTO VALGONO I BARATTOLI DI *TOMATO SOUP* DI ANDY WARHOL?

Nel 2004 la Campbell Soup Company, a 17 anni dalla morte di Andy Warhol, compie all'inverso l'operazione che il pittore fece trasformando in icona dell'arte pop il barattolo della *Tomato Soup* (salsa di pomodoro). Produce una serie di barattoli di *Tomato Soup* con etichette, in numero limitato, colorate in base alla combinazione di colori che l'artista aveva a suo tempo usato: verde e rosso, rosa e arancione, acqua e indaco, oro e giallo. I clienti che acquistavano quel prodotto avevano lo sconto per l'ingresso all'Andy Warhol Museum di Pittsburgh, città natale dell'artista. Fu un enorme successo e questi pezzi stanno già diventando oggetti da collezione.



③ Anche l'illustrazione per ragazzi può a buon diritto essere considerata arte, se non altro nel disegno e nella grafica. La Mostra degli illustratori di libri per ragazzi che si svolge annualmente a Bologna è una testimonianza e prosegue la tradizione di grandi illustratori dei primi del Novecento. Raul Verdini disegnò il personaggio di *Cipollino e Pomodoro* per illustrare le avventure raccontate da Gianni Rodari. Ecco due esempi, apparsi sul giornale per ragazzi "Pioniere", che insieme al "Vittorioso" rappresentò la stampa a fumetti più diffusa negli anni Cinquanta del secolo scorso.

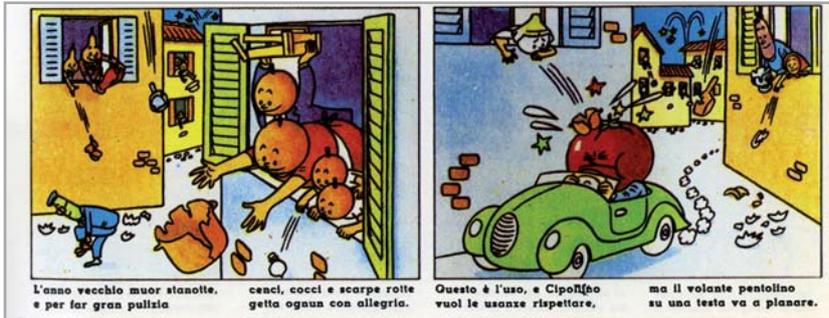
Diamo un titolo ad ognuna delle due storielle che seguono

1. _____
2. _____

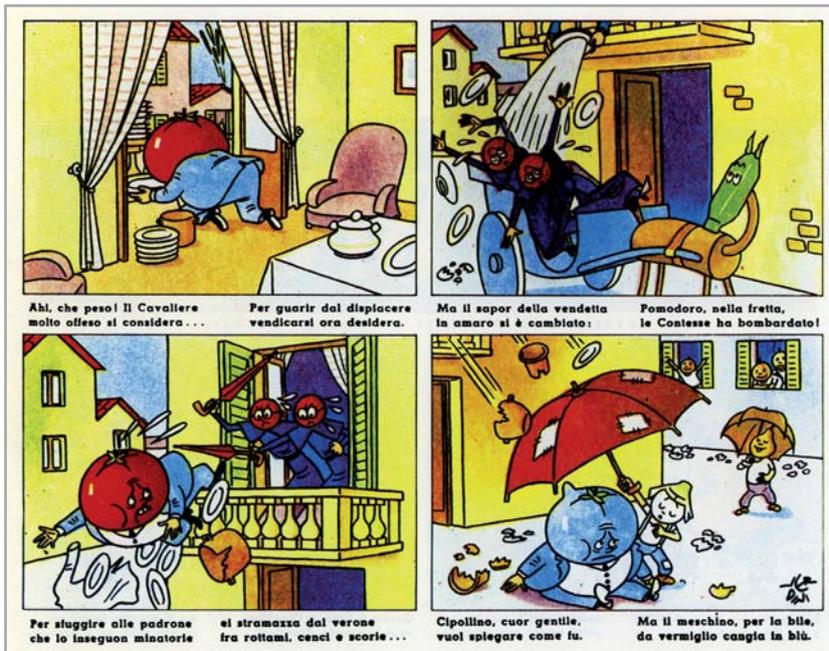
Trascriviamo le due storielle di *Cipollino e Pomodoro*

Raul Verdini, illustrazione per *Le avventure di Cipollino* di Gianni Rodari, Editori Riuniti, 1974.

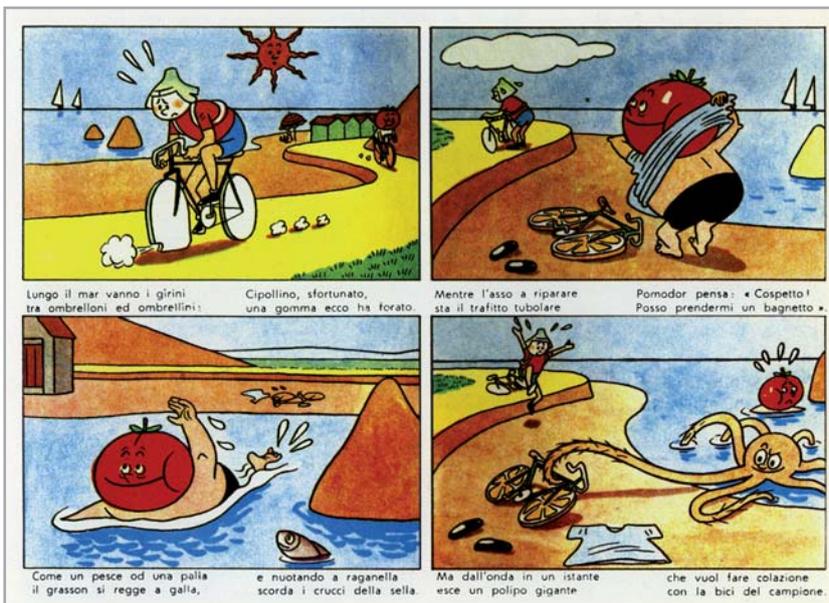
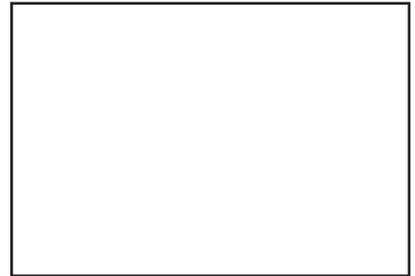
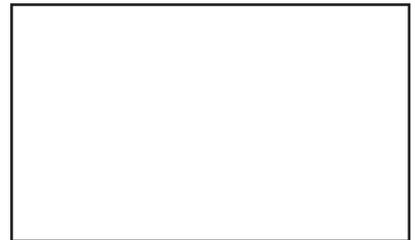
Le tavole del "Pioniere" sono tratte da: D. RINALDI (a cura di) *Ritornano i personaggi del "Pioniere"*, prefazione di Gianni Rodari, *Almanacco del Pioniere* n.1 Bologna, 1973. Testi di Gianni Rodari, disegni di Raul Verdini. Le stesse tavole sono riportate anche in M. DALL'ACQUA, *Vecchio e nuovo Mondo, il pomodoro è colto*, Parma, Il Margine, 1983.



Completiamo ogni racconto con due vignette che ... allungano la storia di *Pomodoro*.



Vignette da completare



Vignette da completare



Raccontare il lavoro agricolo

Daniele de Strobel, *La raccolta del pomodoro*, olio su tela, 1925 (Parma, Cassa di Risparmio).

La raccolta del pomodoro nella Sala Strobel

Nel 1925 veniva inaugurata nella sede della Camera di Commercio in via Cavestro (oggi annessa alla sede centrale della Cassa di Risparmio di Parma) la Sala del Consiglio decorata con scene relative all'agricoltura, industria e commercio parmensi. La sala, oggi utilizzata per conferenze, porta il nome del pittore Daniele de Strobel (Parma, 1873 - Camogli, 1942) perché la parte figurativa su tutte le pareti è opera sua, mentre le decorazioni di contorno e gli stucchi sono di Giuseppe Carmignani.

Daniele de Strobel decorò le pareti con pannelli dipinti ad olio su tela e poi incollati sul muro. Soggetti di queste grandi raffigurazioni sono l'agricoltura e il commercio rappresentati attraverso immagini del lavoro agricolo e la mitologia.

AGRICOLTURA

Parete Ovest (2 scene): abbeveraggio di buoi e tre contadine che trasportano il latte mentre tre oche fuggono spaventate; una casa colonica e un caseificio a pianta quadrata

Parete Est (4 scene suddivise da tre finestre): una pianta di granturco che emerge da piante di pomodoro; due contadine che raccolgono il pomodoro; trasporto dei cesti di pomodoro raccolto - sullo sfondo un paese con alto campanile; due cavalli e una cesta di pomodoro rovesciata - sullo sfondo una fabbrica di conserva con alta ciminiera.

COMMERCIO

Parete Nord: un grande pannello ovale raffigura la statua di Mercurio dio latino del commercio sullo sfondo di una scena marina. La parete sud ha un ovale con il Re Vittorio Emanuele III a cavallo.



Attività degli alunni

A Costruiamo per ogni scena una didascalia narrativa, cioè una breve descrizione dell'immagine che racconta la raccolta del pomodoro con non più di 20 parole

1. _____

Parma, Battistero, Benedetto Antelami, *il mese di Luglio*. La raffigurazione del mese di Luglio mostra l'uso di battere il grano con gli zoccoli degli animali. Il lavoro agricolo nel Settecento.

Sotto, anonimo, disegno a inchiostro acquerellato, *Erpice con misure e contadini al lavoro* (Parma, Archivio di Stato, *Raccolte Mappe e Disegni*, vol. 67, n. 22).



Un momento di pausa durante la raccolta del pomodoro nel Parmense negli anni Sessanta.



2. _____
3. _____
4. _____

B In questa grande rappresentazione l'agricoltura viene *celebrata* con grande enfasi. Possiamo trovare due ragioni per questa scelta del pittore:

1. **Rispetto al luogo** _____

2. **Rispetto ai soggetti scelti e alla forma di rappresentazione**

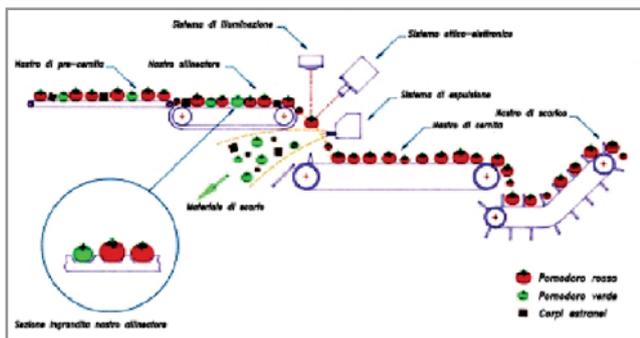
C Nella storia della rappresentazione dei lavori agricoli, le varie epoche storiche hanno sottolineato diversi aspetti del lavoro stesso in rapporto alla natura e alla tecnica. Le due immagini a fianco sono rispettivamente del XIII e del XVII secolo. Proviamo a spiegare perché attribuiamo alla prima un valore prevalentemente simbolico e religioso ed alla seconda un valore documentario e scientifico.

Il lavoro agricolo nel Medioevo

Il lavoro agricolo nel Settecento

D Nel XX secolo la meccanizzazione ha profondamente modificato il lavoro agricolo rispetto a tutte le coltivazioni. Proviamo a illustrare brevemente questa grande rivoluzione con il commento alle immagini fotografiche della raccolta a mano di pomodoro degli anni Sessanta del secolo scorso e all'immagine della raccolta meccanica rappresentata da questa macchina raccogliitrice con apparati elettronici e dallo schema di percorso del prodotto.

La raccolta a mano



La raccolta meccanica



Qui sopra, rappresentazione concettuale prima ancora che tecnica dell'apparato di cernita elettronica di una raccogliatrice automatica - in basso - per pomodori.

La meccanizzazione e soprattutto la vicinanza tra coltivazione e lavorazione del prodotto in fabbrica creano un nuovo settore economico detto agroindustriale che si sviluppa a partire dal XX secolo. A Parma, il pomodoro ne è l'esempio più significativo. Questo cambiamento viene interpretato anche dall'arte e l'immagine del pittore Amos Nattini (Genova 1892 - Parma 1985) rende questa evoluzione in modo allegorico. Proviamo a leggere l'immagine.

Attività degli alunni

Osservazione, conversazione, approfondimento

- Descrizione complessiva dell'immagine.
- Analisi dell'immagine, animali, frutti, macchine, persone rappresentate e oggetti particolari.
- Cerchiamo il simbolo del lavoro ciclico dell'anno in agricoltura
- Quali macchine rappresentano l'industria?
- Perché si dice rappresentazione allegorica?

Rielaborazione personale e autobiografica (brevi testi e disegni)

- Immaginare una vetrina con i prodotti agroindustriali rappresentati nell'immagine e disegnarla; ne ricordiamo alcune viste in città?
-

-
- Dopo avere individuato i principali prodotti alimentari raffigurati nel dipinto di Nattini, rappresentare uno scaffale immaginario disegnando le confezioni che troviamo a casa o ritagliando e incollando a *collage* immagini tratte dalle pubblicità viste sui giornali.



Amos Nattini, *Allegoria dell'industria parmense*, olio su tela, 1948 (Parma, Cassa di Risparmio).

Pubblicità e Prodotto

Pubblicità, mondo dei sogni e delle illusioni? Oppure moderna forma per far parlare gli oggetti, i prodotti e per raccontare storie che li coinvolgono? Pubblicità "tigre di carta" o immagine della realtà della città con i suoi manifesti, della televisione e di ogni altro mezzo

di comunicazione di massa nel quale la pubblicità la fa da padrona? La pubblicità dei prodotti della terra porta la natura in città e forse si può dire che l'orto/il frutteto urbano è rappresentato anzitutto dai grandi manifesti che pubblicizzano il cibo e i frutti della terra.

Non sfugge a questa regola il pomodoro e i suoi derivati che entra nella pubblicità con le tre più importanti vie pubblicitarie:

LE AFFISSIONI LE CAMPAGNE STAMPA GLI SPOT TV

Ricerchiamo un esempio di pubblicità del pomodoro e/o prodotto collegato (Passata, concentrato, ...) per ognuna delle tre categorie e scriviamo un breve commento.

AFFISSIONE (quale immagine riporta, quale messaggio intende trasmettere d'impatto) _____

CAMPAGNA STAMPA (Quale immagine compare sul giornale - magari quello che la mamma legge più spesso? Quale messaggio intende trasmettere? Che differenza c'è nel testo tra affissione e pubblicità del giornale?) _____

SPOT TV (Quale spot ricordiamo di aver visto recentemente? Quale storia viene raccontata e come sono personalizzati i protagonisti nel caso siano il prodotto stesso e altri personaggi?) _____

La pubblicità nasce in Inghilterra e in America nella seconda metà dell'Ottocento, e il linguaggio che usa contiene molte parole inglesi.

Ecco un piccolo glossario per riconoscerle:

- *Account:* responsabile dei contatti tra agenzia e industria.
- *Art director:* direttore artistico.
- *Briefing o brief:* riassunto, istruzioni per creare l'immagine pubblicitaria.
- *Body copy:* parte descrittiva del messaggio pubblicitario.
- *Copywriter:* scrittore dei testi.
- *Character:* caratteristiche specifiche del messaggio pubblicitario.
- *Headline:* frase-titolo o slogan del messaggio pubblicitario.
- *Marketing:* è il processo mediante il quale la tendenza della domanda di beni e di servizi in una società viene anticipata o sviluppata e soddisfatta.
- *Pay off:* frase di chiusura del messaggio.
- *Pack shot:* immagine della confezione di un prodotto in un annuncio pubblicitario.
- *Reason why:* la ragione delle scelte di quell'immagine, frase, ...
- *Testimonial:* personaggio autorevole (o presentato come tale) che rende attendibile la qualità di ciò che è proposto.
- *Tone of voice:* il "tono" dell'immagine e della frase che compaiono nel messaggio.
- *Target:* chi vuole raggiungere la comunicazione.
- *Visual:* disegno o foto centrale e caratterizzante.

(da M. CALIDONI, (a cura di): *Quaderno didattico: Visitare la mostra Erberto Carboni*, Parma, Comune di Parma, 1998).

Con il pomodoro possiamo fare un piccolo viaggio nella storia della pubblicità. Nei primi anni del Novecento, con la nascita delle prime fabbriche di lavorazione industriale, l'attenzione si concentra sulla riconoscibilità del MARCHIO - un'immagine semplice adatta anche a chi non sa leggere; negli anni Trenta del secolo scorso grandi grafici introducono il MESSAGGIO METAFORICO - il prodotto collegato ad un evento ad un fatto enfatizzato; nel secondo dopoguerra inizia la pervasività della pubblicità e si accentua la presentazione delle QUALITÀ del prodotto per arrivare all'esaltazione della genuinità e NATURALITÀ richiesta dall'acquirente di oggi; infine la pubblicità di oggi utilizza anche LO SPOT NARRATIVO che racconta una storia accentuando la dimensione ludica e paradossale del breve racconto. E la pubblicità del futuro? Non manca, è quella interattiva e su internet che amplia il suo spettro informativo perché:

- la pagina di internet può riportare una piccola icona che “invita” a conoscere il prodotto;
- la pagina di internet “informa” sulla storia, caratteristiche e pregi del prodotto;
- la pagina di internet “presenta” le iniziative sponsorizzate dal prodotto;
- la pagina di internet “dialoga” con l'utilizzatore del prodotto (fornisce ricette, indicazioni per preparazioni, ...) e con altri soggetti che possono influenzare l'acquisto (i bambini ad esempio che trovano figurine, gadget, ... collegati al prodotto).

La pubblicità attraverso il MARCHIO

La salsa di pomodoro ai primi del Novecento era venduta soprattutto in scatole di latta e su esse comparivano i Marchi, scelti nelle categorie più svariate di animali, persone, racconti mitici dei diversi produttori. Una piccola rassegna di categorie di marchi ci invita a ricercare il motivo ispiratore delle scelte.



TEMI		MARCHI DELLE FABBRICHE PARMENSI											
ANIMALI													
	Azienda	ELVEA Angrì (SA)	Fratelli Manfredi	Parmigiana Prodotti Alimentari	Giuseppe Vitali	Pietro Poli	Luigi Ugolotti &Figli	Achille Corradi &Figli	Calisto Tanzi &Figli	F.lli Mutti	Annibale Bandini	Demistocle Fereoli & F.	Magnani Medesano
Località	Basilicagnano	Colorno	Parma	Basilicanova	Parma	Langhirano	Vigatto	Collecchio	Montechiarugolo	Parma	Felino	Medesano	
ASTRI													
	Azienda	Ferrari & Silva	F.lli Pagani	Enrico Pagani&F.	Agostino Pagani	Enrico Tanzi & Figli	Magnani di Antonio	Greci &Figli					
Località	Vigatto	Panocchia	Traversetolo	Monticelli	Collecchio	Sala Baganza	Gaione						
VEGETALI													
	Azienda	Ferrari Figna	Medioli - Brizzolara & Fontanellato	Alberto Cavalli	Carlo Ferrari & C.	Carlo Ferrari & C.	Ugolotti di Antonio	Bonati di Augusto	Ettore Ugolotti				
Località	Collecchiello	Fontanellato	Parma	Torrechiara	Torrechiara	Panocchia	Carignano	Panocchia					
PERSONAGGI													
	Azienda	Rodolfi Mansueti	Luigi Boschi & Figli	Magnani	SANICIBO	F.lli Polli	Fratelli Ugolotti	Pelagatti	Zaccaria Rossi	Augusto Tanzi	Paolo Baratta & F.		
Località	Ozzano Taro	Felino	Medesano	Parma	Fontanini	Panocchia	Chiozzola	Pieve a Settimo (FI)	Sala Baganza	Parma - Battipaglia			
MITOLOGIA													
	Azienda	Guglielmo Mutti &Figli	SCEDEP	Egisto Branchi	F.lli Corti								
Località	Vigatto	Parma	Felino	Tiorre									
MONUMENTI													
	Azienda	Luigi Mutti	Giovanni Jenni	Giovanni Jenni	Giovanni Guidorossi								
Località	Vicofertile	Parma	Parma	Corcagnano									
TRASPORTI													
	Azienda	Bussetana Conserven Alimentari	Luigi Boschi & Figli	Luigi Ranieri & Figli	Francesco Salvini & C.								
Località	Busseto	Felino	Fidenza	Parma									
ARALDICA													
	Azienda	Ettore Gonzaga &C.	Giovannardi Tonelli &C.	C.ti Zilieri Dal Verme									
Località	Sorbolo	Basilicanova	Arola										



Ad ognuno dei marchi qui rappresentati abbiniamo un breve commento sulle motivazioni della scelta.

“Marca Alpino” di Mansueto Rodolfi a Ozzano Taro



“Due pulcini” di Annibale Bandini a Sant’Ilario d’Enza



“La Favorita” di Ugolotti, Toschi e C. a Santa Maria del Piano



Questo è il marchio della ditta Coperchini, Rossi & C. di Noceto, 1920. Un pomodoro gigante, ricco di storia e di tradizione, viene portato a spalla da due contadini verso la fabbrica delle conserve.



La pubblicità attraverso il messaggio metaforico

L’annuncio inizia con un messaggio sul valore assoluto del prodotto, un modo di dire latino e quindi classico. La composizione dell’immagine si sviluppa su due piani: in primo piano il prodotto con il marchio della campana ed in secondo piano le colonne d’Ercole, limite considerato invalicabile che il prodotto riesce a superare. Gli elementi dell’immagine sono naturali (mare, alberi e scogliera) e mitici (le colonne classiche tra le quali vola il prodotto). Esaminiamo immagine e parole con il linguaggio del “pubblicitario” cioè il professionista della pubblicità.

1) Si chiama *headline* ed è la frase sintetica che apre il messaggio. Qual è l’*headline* di questa immagine pubblicitaria dell’estratto di pomodoro? Perché secondo te, è stata scelta?

Manifesto Conti e Calda di Sala Baganza (1930 ca.)

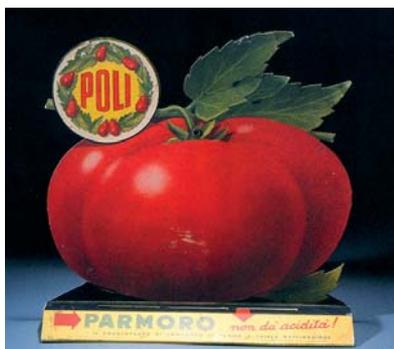
2) Il *visual* del messaggio è l'immagine o il disegno centrale che deve colpire con immediatezza il lettore.
 Quali sono le immagini scelte e per quale ragione secondo te?

3) Il *Marchio* è il più semplice da identificare, ma prova a trovare due motivi che giustificano la scelta della campana dal punto di vista pubblicitario:

a)

b)

Tone of voice, cioè il "tono" complessivo del messaggio: lo trovi confidenziale, assertivo, sicuro e concreto, per intenditori, ...



Espositore pubblicitario da banco in cartone della ditta Pietro Poli di Porporano (PR) databile al 1954.

La pubblicità attraverso l'esaltazione della QUALITÀ

Questo è un espositore in cartone del 1954 che concentra l'attenzione sull'immagine ingrandita ed esasperata del singolo pomodoro alla quale si collega il marchio: La qualità è sottolineata dalla indicazione del processo di lavorazione industriale al quale il prodotto viene sottoposto.

1) Il *visual* del messaggio è l'immagine che deve colpire con immediatezza il lettore. Quali sono le immagini scelte e per quale ragione secondo te?

2) Il *Marchio* è il più semplice da identificare, ma prova a trovare due motivi che giustificano la scelta della corona d'alloro dal punto di vista pubblicitario:

a)

b)

3) *Tone of voice*, cioè il "tono" complessivo del messaggio: lo trovi confidenziale, assertivo, sicuro e concreto, per intenditori, ...

La pubblicità attraverso l'esaltazione della NATURALITÀ

Nel 2009 una grande campagna pubblicitaria ha rilanciato la passata di pomodoro Pomì nel Mondo ma lo *slogan* "O così o Pomì" risale agli Settanta del secolo scorso. Il *brik* di Pomì compare in un famoso film americano del 1987, *Wall Street* di Oliver Stone. La fortuna del messag-



Alcuni frame pubblicitari dello spot Pomì.

gio è certamente dovuta alla efficacissima combinazione dell'immagine con le parole e dalla piacevolezza onomatopeica dello slogan. Ora all'immagine è anche abbinato uno spot nel quale compaiono in sequenza le tre immagini qui riportate sotto le confezioni del prodotto.

1) Il *visual* del messaggio è l'immagine che deve colpire con immediatezza il lettore. Quali sono le immagini scelte nei tre brik e per quale ragione secondo te?

2) Il *Marchio* "Pomì" è il più semplice da identificare, prova a trovare due motivi che giustificano dal punto di vista pubblicitario la scelta di questa parola di fantasia:

a)

b)

3) *Tone of voice*, cioè il "tono" complessivo del messaggio: lo trovi confidenziale, assertivo, sicuro e concreto, per intenditori, ...



Un frame pubblicitario dello spot della passata Mutti.

La pubblicità di oggi, LO SPOT NARRATIVO

È trasmesso alla televisione e racconta la storia di un "innamoramento". Raccontiamo con le nostre parole la storia e proviamo a trovare un finale alternativo. Se non abbiamo mai visto lo spot inventiamo la storia che penseremmo di collegare a questa prima immagine.

Condurre una piccola ricerca

Il termine "ricerca" vive nell'immaginario scolastico di una profonda ambiguità. Se da un lato infatti si riconosce la validità formativa del suo procedere nel collegare dati e trarre conclusioni, dall'altro è sinonimo di scopiazze inutili magari da Internet. In questa sede si vuole naturalmente sottolineare la dimensione positiva e i suggerimenti, puramente esemplificativi, vogliono valorizzare il saper essere/fare/convivere piuttosto che la sola informazione.

I prodotti tradizionali di un territorio

Percorsi tematici

- ① il quotidiano del cibo e il suo legame con la tradizione e la vita delle generazioni a contatto con gli alunni (genitori, nonni, bisnonni).
- ② la trasformazione degli alimenti tradizionali in cibi di oggi, aziende che li producono.
- ③ prodotto tradizionale e lavoro per produrlo, impianti di ieri e di oggi (es. fabbrica conserviera e conserva della nonna).
- ④ lo sviluppo del territorio, i prodotti tipici e la loro tutela (marchi e consorzi).

Un esempio di attività

Individuare con gli alunni piste di lavoro da sviluppare con piccole indagini.

A IL QUOTIDIANO

A casa degli alunni si consumano prodotti tradizionali. Anzitutto si deve decidere quali sono tra tutti quelli che gli alunni in modo indistinto indicheranno. Con una conversazione guidata si delimita il campo facendo riferimento a tre categorie fondamentali che li caratterizzano:

- il tempo (da quanto tempo, tre o più generazioni... lo spazio (da dove vengono, comune, provincia, regione italiana, extra-nazionale...)
- il periodo dell'anno di consumo in casa (ad es. nel caso del pomodoro si distingue tra il prodotto fresco consumato in insalata e il passato, la conserva, ... usato nelle preparazioni alimentari).

B IL TERRITORIO

Quali sono i prodotti alimentari che gli alunni considerano tipici di un territorio. Con una piccola indagine anche su etichette selezionate dal docente o da un gruppo di alunni per chiarire la zona di produzione - si può considerare il territorio comunale e la provincia - si stabiliscono le aree di produzione e si costruisce un cartellone con immagini di quegli ambienti. Nelle immagini si sovrappongono con disegno libero e spontaneo i luoghi di produzione (es. azienda agricola, industria conserviera ...) non prima di aver fatto con il docente una serie di osservazione sulle caratteristiche di questi luoghi. Potremo alla fine avere per la provincia dove è ubicata la scuola, uno o più grandi cartelloni con immagini naturali e disegni dei luoghi di produzione. Si possono usare immagini pubblicitarie dei prodotti stessi.

C IL LAVORO per uno o più prodotti della tradizione

Il ciclo di produzione e di commercializzazione di alcuni prodotti considerati in classe esempi delle varie provenienze e tradizioni degli alunni.

Per ognuno si costruisce una sequenza di immagini commentate da testi scritti dagli alunni che rappresenta la filiera (ad es. dal campo o dall'orto alla tavola).

Per ogni punto della filiera si deve rispondere a queste domande:

COLTIVAZIONE (chi, dove, come, quando)

INDUSTRIA CONSERVIERA (chi, dove, come, quando)

NEGOZIO ...

SUPERMERCATO ...

CASA ...

Gli approfondimenti possono essere diversissimi e si adeguano al tipo e al grado di scuola nel quale ci troviamo ad operare.

D IL RITO E LA FESTA

Il prodotto tipico è sempre legato a occasioni eccezionali del contesto familiare e/o comunitario con aspetti religiosi e legati al calendario. Le indagini possibili tra gli alunni della classe sono svariatissime. Si pensi al significato che ha oggi “andare a mangiare la pizza” con la famiglia, in occasione di un compleanno, durante una passeggiata con la pizza a trancio in mano, ...

Non è necessario fare lunghe ricerche per mantenere memoria basta che in classe si richiamino questi argomenti pena l'oblio non per scomparsa del cibo bensì per perdita di senso.

E IL MERCATO di uno o più prodotti tipici

Perché secondo gli alunni i prodotti tipici di un territorio hanno bisogno di essere tutelati? La passata di pomodoro non è uguale dovunque sia prodotta? Raccolta di etichette con indicazione delle zone d'origine del prodotto. Ricerca in Internet dei prodotti tutelati in un territorio dato tramite parole chiave. Pubblicità e prodotti tipici. Analisi di alcune immagini pubblicitarie

Consultazione di siti web relativi, nel nostro caso a:

- pomodoro, frutto e coltivazione
- pomodoro e qualità per l'alimentazione
- lavorazione del pomodoro e produzione di conserva, concentrato, ...
- ricette per uso del pomodoro in cucina
-

Itinerari nei luoghi del pomodoro

Il territorio intorno al Museo del Pomodoro offre numerosi spunti per tutti i “curiosi viaggiatori” che incontrano arte, letteratura e tradizione, attraverso il circuito dei castelli, i percorsi del romanico segnati dalle Pievi, tappe dell’antica via Francigena, le strade dei sapori che attraversano tutta la provincia e che invitano a sperimentare i gusti irripetibili dei prodotti tipici. Numerosi sono i parchi e le aree protette che offrono molteplici occasioni di contatto con la natura, facendo assaporare scenari particolari. Inoltre grande è l’offerta formativa che la Provincia di Parma mette a disposizione sia delle scuole di ogni ordine e grado che dei cittadini. Qui si seguito riportiamo alcune proposte nel raggio di 20 km circa dal Museo.

FATTORIE DIDATTICHE

Le “Fattorie didattiche” sono nate con l’obiettivo di far incontrare bambini, ragazzi, famiglie, cittadini e consumatori con gli animali della fattoria, il suolo, le piante coltivate e selvatiche, rendendo le strutture agricole protagoniste delle attività di educazione alimentare e creando un’occasione permanente di contatto diretto tra settore agricolo e società, contribuendo al superamento del divario che oggi esiste tra il mondo rurale e l’abitare urbano. La fattoria didattica è un vero e proprio laboratorio d’insegnamento all’aperto.

FATTORIA SOCIALE “TERRA & SOLE”

Strada Campiolo, 8 - Collecchio

Tel e Fax 0521 800065 - Cell 334 8628453

E-mail: info@fattoriasocialeterraesole.com

Web: www.fattoriasocialeterraesole.com



ATTIVITÀ DIDATTICA

“Terra & Sole”, propone attività didattiche rivolte a bambini, ragazzi e adulti desiderosi di conoscere da vicino l’azienda e il metodo dell’agricoltura biologica.

Percorso nell’orto (Tutto l’anno con l’esclusione del periodo invernale)

- una lezione introduttiva all’azienda in classe di circa un’ora, dove vengono illustrati gli aspetti principali delle coltivazioni e gli alunni sono introdotti alla visita aziendale;
- un percorso all’interno della coltivazioni, dove vengono illustrate le principali caratteristiche dell’azienda agricola biologica e del suo ecosistema, coinvolgendo i ragazzi nelle fasi più interessanti del lavoro agricolo, attraverso la semina, il trapianto, la raccolta e la lavorazione del terreno. Si osserveranno insieme alcuni aspetti dell’ecosistema agrario (insetti utili, dannosi, struttura del terreno, piante, filari, leerbe infestanti... con-





tatto con gli animali da cortile, maiale, oche, galline... le api al lavoro...).

Percorso del pane (Tutto l'anno con l'esclusione del periodo invernale)
Questo percorso, che ha come argomento la "panificazione rurale", coinvolge i ragazzi nell'attività della panificazione, attraverso la coltivazione e la macinatura del frumento, la preparazione del pastone, della pagnotta e la cottura. Inoltre si confronteranno la metodologia di panificazione dei nonni e gli ingredienti di una volta con la tecnologia utilizzata oggi.

Percorso delle api (Solo nei mesi di aprile e maggio)

Il percorso dell'apiario si svolge nel mondo stupendo ed estremamente organizzato delle api da miele. Gli studenti conosceranno gli abitanti dell'arnia, l'ape regina, il re, i sudditi, gli operai, le sentinelle e i loro compiti decisivi per il funzionamento di tutto l'alveare. Miele di castagno, di acacia, di millefiori. Come è il gusto? Tutto uguale? No, prova ad assaggiarlo!

Referenti attività didattica:

Giovanni Codeluppi e Alessandra Zerbini

AZIENDA AGRITURISTICA "IGINO LEONI"

Via Roma, 75- Vicofertile (PR)

Tel. 0521 672072 - Fax. 0521 672072 - Cell. 339 4129861

E-mail: agri.leo@libero.it



ATTIVITÀ DIDATTICA (PERCORSI)

- **Latte + Sole + Energia pulita = Parmigiano Reggiano**
- **Impara a fare la spesa, abiterai in un mondo più bello**
- **Biodiversità, sostenibilità, transgenico... impara le nuove parole dell'agricoltura**
- **Agrienergia e sostenibilità**

Traccia di programma per una giornata in azienda:

Mattina: accoglienza, spiegazione dell'attività aziendale in relazione al periodo dell'anno e alle attività agricole caratteristiche della zona. Visita all'allevamento. I bambini potranno partecipare alla somministrazione del fieno e dei cereali agli animali. Dimostrazione di come si ottiene il formaggio dal latte con aggiunta di caglio. Laboratorio del gusto: presentazione del prodotto finito (formaggio, burro, ricotta), illustrazione delle caratteristiche organolettiche, dei valori nutrizionali e degli utilizzi in cucina e loro assaggio.

Pomeriggio: visita agli attrezzi in uso e confronto con gli attrezzi tradizionali, visite alle colture in campo.

Referente attività didattica:

Giovanni Leoni





AZIENDA AGRICOLA “LUCA E SILVIO COTTI”

Strada Calastra 1 - Pilastro di Langhirano (PR)
 Tel. e fax 0521 637247 - Cell. 333 3658806
 E-mail: fattoriacotti@libero.it

ATTIVITÀ DIDATTICA

Percorso Arcobaleno (Periodo: tutto l'anno)

Conosciamo tutti gli animali che vivono in fattoria, osserviamo come sono fatti, cosa fanno, dove vivono, cosa mangiano. Balliamo e giochiamo con gli animali. Laboratorio teatrale.

Percorso Giallo (Periodo: tutto l'anno)

Conosciamo i cereali, visitiamo il campo, maciniamo i chicchi con il mulino ed otteniamo la farina, la mescoliamo con acqua e lievito e diamo vita alla nostra micca di pane. Trasformiamo i cereali in una invitante pappa per le galline o in elementi base per composizioni creative.

Percorso Verde (Periodo: in Primavera)

Passiamo per le carraie, impariamo a riconoscere i vari tipi di erba, le tecniche di fienagione; cerchiamo di ricostruire il paesaggio agrario di un tempo e individuiamo la vegetazione autoctona. Conosciamo gli attrezzi che usavano i nostri nonni per lavorare.

Percorso Azzurro (Periodo: in Primavera)

Da dove arriva e come viene sfruttata l'acqua in agricoltura. Cerchiamo di capire quanto sia indispensabile per l'agricoltore e quindi come sia importante non sprecarla e non inquinarla. Con i secchi peschiamo l'acqua dal pozzo antico. Costruiamo un impianto di microirrigazione. Cos'è il pluviometro?

Percorso Bianco (Periodo: tutto l'anno)

Partecipiamo al corso di mungitura e proviamo a mungere come facevano i nostri nonni. Visitiamo la stalla e la sala di mungitura. Possiamo scaldare il latte e con la magia del caglio trasformarlo in formaggio oppure scuoterlo fino ad ottenere il burro. Facciamo merenda a base di Parmigiano Reggiano e frutta. Impariamo a riconoscere la marchiatura.

Percorso Rosso (Periodo: in Primavera)

Prepariamo la terra lavorandola con le mani, seminiamo i semi o trapiantiamo le piantine di pomodoro, innaffiamo con tanta acqua. La trasformazione da seme a bacca e poi da bacca a prodotto lavorato. La storia del pomodoro a Parma. Il pomodoro, un alimento importante, un prodotto da difendere. Cosa vuol dire produzione integrata? Cosa significa prodotto certificato?

Referenti attività didattica:

Monica Azzoni, Cristina Ponzi, Alessandra Cotti



AZIENDA AGRITURISTICA “CIATO”

Strada Pilastro, 8 - Panocchia (PR)
 Tel. 0521 635281 - Fax 0521 635633 - Cell. 339 2264887 - 333 3339958
 E-mail: info@ciato.it
 Web: www.ciato.it



ATTIVITÀ DIDATTICA

L'offerta di attività didattica/ricreativa è molto ampia. Ogni percorso, secondo il periodo, coinvolge direttamente i partecipanti nelle quotidiane attività produttive. L'Azienda è anche dotata di un'apposita sala.



Il maiale e i suoi derivati (prosciutto, salame ...) (Periodo: tutto l'anno).

Possono essere raccontati dal punto di vista visivo, con dimostrazione dal vivo di come si possa lavorare un singolo pezzo, ed anche teatralmente, con uno spettacolo appositamente studiato.

Il Parmigiano Reggiano (Periodo: tutto l'anno)

Per apprendere in modo simpatico come nasce una forma di formaggio e diventare protagonisti nel finale, al fine di apprezzare, con l'utilizzo dei sensi, le diverse caratteristiche organolettiche.

L'orto (Periodo: tutto l'anno).

La raccolta dei prodotti dall'orto per confezionare una porzione a testa di prodotti utili per cucinare poi in famiglia un ottimo minestrone.

In campo (Periodo: in Primavera e in Autunno).

Il podere da anni è centro di ricerca e sperimentazione in collaborazione con aziende del settore sementiero e agrofarmacologico nella coltivazione dei cereali, e oltre alle visite alle parcelle, può diventare momento di studio ed approfondimento per scuole del settore o Università anche della Terza Età avvalendosi dei tecnici che conducono le prove in campo.

La scampagnata (Periodo: tutto l'anno).

Per conoscere il proprio territorio, le sue produzioni e degustarle in compagnia.

In classe (Periodo: tutto l'anno).

Preparazione alle visite e per chi non può uscire, proiezioni appositamente studiate sui prodotti che raccontano la storia, la produzione, le caratteristiche alimentari con possibilità di degustazione. Le rappresentazioni teatrali sono appositamente studiate per la sensibilizzazione all'utilizzo dei prodotti indigeni e all'approccio di una sana ed equilibrata alimentazione.

Referenti attività didattica:

Mario Schianchi e Maria Laura Veneri

AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD

Strada Madonna dell'Aiuto, 7/a - 43126 San Pancrazio (PR)

Tel. 0521 671569 - Fax 0521 672657

E-mail: info@stuard.it

Web: www.stuard.it



L'Azienda trae le sue origini al tempo e per volontà di Maria Luigia a supporto dell'Università e degli Istituti con materie di insegnamento ad indirizzo agrario. Fu solo agli inizi degli anni Ottanta del Novecento, dopo una fase di inattività a cavallo degli anni Settanta, che l'azienda divenne realmente operativa nel campo della ricerca e sperimentazione a supporto dell'agricoltura parmense e dei suoi operatori. Secondo le norme statutarie, ha come scopo principale quello di contribuire allo sviluppo della ricerca, della sperimentazione e della divulgazione nei settori agricolo ed ambientale e quello di fornire supporto ed assistenza all'insegnamento agrario. L'azienda consta di una superficie utilizzata di oltre 44 ha, in parte di proprietà, in parte in affitto. A seconda delle esigenze, inoltre, di anno in anno vengono acquisite ulteriori superfici.

Due dei corpi aziendali (circa 21 ha) sono gestiti con tecniche di agricoltura biologica da oltre un decennio. L'azienda conduce normalmente 70-80 prove sperimentali all'anno su 20-25 specie agrarie, per un totale di circa 3000 parcelle. Pomodoro da industria, cipolla, cereali autunno-vernini e foraggiere hanno particolarmente qualificato l'azienda, anche al di fuori dei confini nazionali. Le tematiche più attuali affrontate dalla sperimentazione riguardano la qualità dei prodotti agro-alimentari, le agro-energie e la difesa ambientale, il recupero

della biodiversità e la messa a punto e l'aggiornamento dei Disciplinari di produzione integrata. Le prove sperimentali realizzate riguardano principalmente il confronto fra varietà, le tecniche di fertilizzazione, l'avvicendamento colturale, la difesa integrata, il controllo delle malerbe, le lavorazioni dei suolo e la tecnica irrigua sia in biologico che in agricoltura convenzionale.

Il supporto alla didattica e divulgazione

Gli Istituti superiori, ed in particolare quelli ad indirizzo agrario, possono usufruire di terreni e strutture per la realizzazione dei programmi didattici. In particolare l'azienda è sede dell'attività didattica dell'Istituto Agrario Statale "F. Bocchialini", con cui sono in atto forme continuative di collaborazione quali stage estivi e visite guidate. La collaborazione si estende anche ad altri Istituti tecnici e professionali di ogni ordine e grado e all'Università, per tirocini e tesi di laurea, *masters* e corsi di specializzazione. L'azienda collabora anche con Agriform per la realizzazione di corsi di formazione e *stages* nel settore agroalimentare, agro-ambientale e delle agro-energie.

Un'ampia attività divulgativa prevede incontri tecnici, convegni, seminari, visite in campo, pubblicazioni scientifiche, trasmissioni televisive. Settimanalmente vengono redatti, sulla base dei dati climatici provenienti dalle numerose stazioni meteorologiche provinciali, il bollettino agrometeorologico per le produzioni integrate, coordinato dal Consorzio Fitosanitario, ed il bollettino di produzione biologica.

La documentazione ed i servizi disponibili sono reperibili sul sito aziendale e sono centinaia le aziende agricole che ricevono la *newsletter* aziendale.

Vendita diretta

L'azienda intende dare visibilità anche ai prodotti meno noti dell'agroalimentare parmense, in particolare quelli ottenuti impiegando specie e ricette locali, per favorirne la conoscenza e la valorizzazione. Questi prodotti, ottenuti con moderne tecniche di agricoltura integrata e biologica, consentono la sostenibilità ambientale ed economica dell'attività agricola anche attraverso la filiera corta e si affiancano alle produzioni tipiche aziendali quali peperoncino, pomodoro e altre orticole, messe in vendita con frutta e derivati dell'Istituto Agrario "Bocchialini".



Arte e natura nei pressi del museo



MUSEO DEL PROSCIUTTO E DEI SALUMI DI PARMA

Il Museo del Prosciutto sorge a Langhirano, che del prosciutto è la capitale riconosciuta, in una zona fortemente caratterizzata dalla lavorazione e dalla stagionatura delle carni suine, nel complesso integralmente restaurato dell'ex Foro Boario, splendida architettura rurale del 1928, storicamente destinata alla contrattazione del bestiame. Langhirano è un'oasi di pace, caratterizzata dalla dolcezza del clima e dell'aria, dai suggestivi vigneti e dallo straordinario Castello di Torrechiara meraviglioso sul colle, con le mura possenti, il borgo quattrocentesco, l'elegante corte, le affascinanti cucine, le sue camere affrescate: il Salone dei Giocolieri del Baglione che si prodigano in acrobatici esercizi sui leoni fino a formare una fantastica piramide umana, la Sala della Vittoria che si apre in uno squarcio di cielo, la sala degli Angeli dedicata interamente agli Sforza, il Salone degli Stemmii... e la Camera d'Oro, il più alto esempio di camera votiva ed erotica in Italia dove l'amante di Pier Maria dei Rossi, Bianca Pellegrini in abiti da viandante, percorre tutte le proprietà dell'amato costellate da rocche e manieri e fertili di campi, vigneti e mandrie di maiali. Proprio in questi luoghi si trova il Museo del Prosciutto. Il percorso espositivo ricostruisce, da una parte, il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'Arte "salumaria" parmense "dal Suino ai Salumi", dall'altra costituisce una sorta di viaggio ideale dall'antica norcineria fino alle metodologie della produzione odierna. Otto sono le sezioni tematiche, che esibiscono materiali fotografici, documenti storici, macchinari e proiezioni audio-visive, dedicate al territorio, alle razze suine determinanti per la qualità dei prodotti, al sale e al suo fondamentale ruolo alimentare, storico e politico, alla norcineria e ai suoi gesti antichi, ai numerosi salumi della tradizione parmense, alla straordinaria ricchezza gastronomica, alla lavorazione del prosciutto e al ruolo del Consorzio del Prosciutto di Parma nella salvaguardia della qualità. La visita si conclude nella sala degustazione: una vera Prosciutteria dove vengono serviti i Salumi e i prodotti del territorio. Ma prosegue nei dintorni, all'ombra della romanica Pieve di San Michele Cavana o nel chiostro silenzioso della Badia benedettina di Torrechiara, fra i capolavori d'arte della fondazione Magnani-Rocca e lungo le numerose altre tappe della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli dove ogni sosta offre nuovi sapori e nuove emozioni.

Info:

Museo del Prosciutto

Via Bocchialini, 7 - 43013 Langhirano (PR)

Tel. 333 2362839 - Fax. +39-0521 821139

E-mail: prenotazioni.prosciutto@musedelcibo.it • Web: www.musedelcibo.it



MUSEO DEL SALAME

Il Museo del Salame Felino è ospitato nei magnifici locali delle cantine del Castello di Felino. Costruito nell'890 venne ampliato e fortificato raggiungendo il massimo splendore con Pier Maria dei Rossi. Appartenuto in successione ai Pallavicino, agli Sforza e poi ai Farnese, l'antico maniero domina la vallata fra i torrenti Parma e Baganza e oggi ospita un ristorante di charme. Anche se qualcuno lo identifica in un bassorilievo antelamico del Battistero di Parma (XIII sec.) il primo documento relativo al salame rintracciato a Parma risale al 1436 quando Niccolò Piccinino al soldo del Duca di Milano ordinò che gli si procurassero "porchos viginti a carnibus pro sallamine" ovvero venti maiali per fare salami! Organizzato in cinque sezioni, il percorso di visita inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino ed il suo prodotto-simbolo, senza tralasciare la storia del famoso maiale nero parmigiano. La seconda sezione, dedicata alla gastronomia e collocata non a caso negli affascinanti



ambienti delle cucine, presenta l'impiego gastronomico del salame a Parma, con un singolare esempio di integrazione tra produzione e consumo in una azienda agricola del XVII secolo. Si prosegue nella sala grande, dove si trova la sezione relativa a norcineria e produzione casalinga dell'insaccato, con un'ampia rassegna di oggetti appartenuti ai norcini e alle famiglie contadine. La sala successiva racconta la tecnologia di produzione, rappresentandone le caratteristiche salienti dalle origini al periodo pre-industriale, fino alla tecnologia attuale con la 'carta d'identità' del prodotto odierno; al centro della sala troneggia una grande macchina insaccatrice da salami. Una sezione riservata alla commercializzazione presenta la documentazione relativa alla vendita del salame di Felino a partire dal Settecento. L'ultima sala è destinata alla visione del video del Museo, che presenta testimonianze toccanti e momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione seguiti da una sequenza sulla produzione odierna. Il Museo rappresenta un'occasione per far conoscere e apprezzare non solamente l'essenza del Principe dei Salami ma il territorio e la comunità di cui è espressione, a partire dalla qualità delle materie prime fino alla sapienza delle mani che continuano a lavorarlo.

E i sapori e i profumi continuano nei ristoranti del territorio, con menu a tema legati al saporoso salume e lungo la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di cui il Museo è tappa.

Info:

Museo del Salame - Castello di Felino, Strada al Castello, 1 - 43035 Felino (PR)
 Tel. 333 2362839 - Fax. +39-0521 821139
 E-mail: prenotazioni.salame@musidelcibo.it • Web: www.museidelcibo.it

MUSEO GUATELLI

Il Museo "Ettore Guatelli" non è solo un oggetto paesistico, edilizio, collezionistico di grande complessità spaziale e distributiva, ma è anche una mappa del mondo cognitivo dell'autore, è un mondo, non solo metaforicamente.

Comunica ai posteri non solo per quel che è oggettivato visibilmente ma anche per tutto il valore di percorso umano che ha dato senso all'insieme e continua ad illuminare il senso attuale.

Ettore Guatelli (1921-2000) è un uomo che indaga, che si cerca e che cerca, il museo è stato il suo modo di indagare, di conoscere, di conquistare, di sedurre, di sapere cosa sono gli uomini, le relazioni, la storia. Tra le tante definizioni che usava per descrivere la raccolta a lui intitolata, Ettore Guatelli ricorreva spesso a quella di "museo dell'ovvio" oppure di "museo del quotidiano". Gli oggetti che recuperava ed esponeva non erano infatti pezzi rari o preziosi come quelli di molti musei tradizionali, ma erano cose d'uso comune, che ancora oggi conservano l'impronta di chi, usandole quotidianamente, le ha consumate fino al punto di



farle diventare parte di sé. Martelli, pinze, pale, forbici, botti, pestarole rivestono le pareti seguendo semplici motivi geometrici, riempiono i mobili e le mensole di questo museo, creando un effetto scenografico carico di suggestioni visive e capace di evocare, attraverso un linguaggio museografico inedito e svincolato da intenti realistici, gesti quotidiani di vita contadina. Le cose custodite nel Museo Guatelli testimoniano infatti la storia comune di uomini e donne “dell'età del pane”, quando il lavoro nei campi sostanziava di sé il profondo legame dell'uomo con la vita. Nello stesso tempo esse ci consentono di ricostruire l'immaginario di chi, profondamente radicato nelle tradizioni della propria terra, poteva scorgere in una testa di leopardo o in una conchiglia - anch'esse conservate nel museo - un mondo esotico lontano di cui spesso aveva soltanto sentito favoleggiare.

Info:

Via Nazionale, 130 (Ozzano Taro) - Collecchio

Tel. 0521 333601 - Fax 0521 332089

E.mail: info@museoguatelli.it • Web: www.museoguatelli.it

**PIEVE DI TALIGNANO**

A 5 km da Sala Baganza, in direzione Collecchio, ai margini dei Boschi di Carrega si trova la pieve romanica dedicata a San Biagio, chiesa sorta nel XII sec. come cappella dipendente dal monastero cistercense della Rocchetta ed annessa ad un ospizio per i pellegrini che percorrevano un itinerario secondario della Via Francigena. L'attuale veste romanica dell'edificio si deve ai lavori di restauro eseguiti tra il 1930 ed il 1940. La struttura, ad aula unica coperta da una volta a botte, ospita all'interno interessanti affreschi del XVI secolo e XIX secolo. Interessante è la lunetta esterna che sovrasta la porta d'ingresso con la Psicostasi, cioè la pesatura delle anime, assegnabile ad una bottega che rivela esperienze lombarde campionesi ed antelamiche.

Info:

I.A.T. c/o Rocca Sanvitale - Piazza Gramsci - 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 331342 - Fax 0521 336429

E-mail: iatsala@comune.sala-baganza.pr.it

ROCCA DI SALA BAGANZA

Nel cuore del borgo è situata la rocca già esistente nel 1441, ricostruita per volere di Gilberto II Sanvitale nel 1477 dietro consenso del duca di Milano, Galeazzo Maria Sforza, che nello stesso anno nominò i Sanvitale Conti di Sala e notevolmente rimaneggiata nei secoli successivi dai Sanvitale, dai duchi Farnese ed in fine dalla duchessa Maria Luigia. Nel 1630 diviene luogo di convalescenza alla scampata epidemia di peste e residenza estiva del Collegio dei Nobili di Parma.

Attualmente la Rocca ha l'aspetto di un lungo parallelepipedo sezionato da tre piani, delimitato agli estremi dai resti di due torrioni. Ciò che rimane oggi è solo un'ala dell'imponente costruzione originaria. Rimangono ben visibili il Torrione a Nord-Est, il ponte di accesso e quasi per intero la cinta muraria che racchiudeva originariamente il giardino, recentemente restaurato e riportato all'originario disegno. Su un lato sopravvivono le testimonianze di un portico quattrocentesco con capitelli cubici appartenente all'Oratorio di San Lorenzo. All'interno è presente un notevole lascito di affreschi e decorazioni pittoriche e plastiche opere di Ercole Procaccini, Orazio Samacchini, Sebastiano Galeotti e Cesare Baglione.

Info:

Rocca Sanvitale - Piazza Gramsci - 43038 Sala Baganza (PR)

I.A.T. Tel. 0521 331342 - Fax 0521 336429

E-mail: iatsala@comune.sala-baganza.pr.it





PARCO REGIONALE “BOSCHI DI CARREGA”

Il Parco è situato sui terrazzi fluviali pleistocenici del fiume Taro e del torrente Baganza. Geologicamente è costituito da terreni autoctoni di origine continentale. L'altopiano è solcato da vari corsi d'acqua. Il paesaggio è caratterizzato da boschi misti di latifoglie e, soprattutto nelle fasce più esterne, dai seminativi della pianura e dai prati falciabili. Caratteristica peculiare del Parco è la presenza di specie legate all'ambiente montano.

Attività didattica

Il Parco si occupa di didattica e di educazione ambientale ormai da vent'anni e propone numerosi interventi e pacchetti per scuole di ogni ordine e grado. Fra questi, uscite didattiche, laboratori mirati (ludoteca verde, birdwatching, attività senso-percettive...); proiezioni e incontri in classe (ecologia del bosco; piante e animali del parco...); progetti più complessi. È attivo anche uno sportello verde per docenti presso il quale possono essere raccolte informazioni e progettate iniziative in accordo con gli insegnanti.

Info:

Centro Visite “R. Levati”, Via Olma, 3
 43038 Sala Baganza - Tel. e Fax 0521 833440

Centro Parco Casinetto, Via Olma, 2
 43038 Sala Baganza - Tel. 0521 836026 - Fax 0521 836369
 E-mail: info@parcocarrega.it
 Web: www.regione.emilia-romagna.it/parchi/carrega



RISERVA NATURALE MONTE PRINZERA

Il Monte Prinzera si trova nelle colline della Val Taro ed è l'unico affioramento ofiolitico protetto nella nostra regione. L'ambiente della riserva è caratterizzato da diversità biologiche ed è molto apprezzato per la sua flora specifica. Si trovano infatti accostate praterie, pietraie, rocce ofiolitiche e le felci *Asplenium cuneifolium* e *Cheilanthes marantae*. C'è anche da segnalare la presenza di un raro uccello che nidifica sulle rupi: il codirossone.

Nell'Appennino parmense Ovest, ricco di gioielli di natura e storia culturale tra le Valli del Taro e del Baganza, la Riserva Naturale Monte Prinzera custodisce in un territorio di limitata estensione dominato dal monte omonimo (736 m s.l.m.) un insieme di elementi naturali e ambientali di eccezionale interesse le cui caratteristiche non hanno uguali negli altri Parchi e Riserve regionali. Numerosi Enti ed Associazioni agiscono nella gestione di questo patrimonio naturale che ha unito alle suggestioni storico-culturali delle zone limitrofe con finalità di tutelare i luoghi, così da mantenere e sviluppare migliori qualità, equilibri ecologici e biodiversità, anche in rapporto a presenza ed attività umane. Altri obiettivi sono quelli di approfondire la ricerca scientifica, favorire l'informazione, la divulgazione, la didattica, l'educazione ambientale, il “turismo ecologico” compatibile, a servizio del mondo scolastico e di ogni altro tipo di utenza.

Info:

c/o Comune di Fornovo di Taro - Piazza Libertà, 6
 43045 Fornovo di Taro (PR) - Tel. 0525 30195 - Fax 0525 30310

Sede Operativa e Centro Visite
 via Rocchetta 1, loc. Piantonia - 43045 Fornovo Taro - Tel e fax 0525 30195
 E-mail: riservaprinzera@libero.it
 Web: www.regione.emilia-romagna.it/parchi/prinzera
www.parchi.parma.it



Ai Docenti



Un interno del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

Può diventare il cibo un oggetto da museo?

Se si pensa che il museo sia ancora il luogo della memoria e della conservazione, della protezione e dell'eccezionalità, della meraviglia e dell'unicità, legato prevalentemente alla tradizione classica e artistica, allora l'accostamento tra cibo e museo può apparire sicuramente azzardato se non altro perché il cibo è quotidiano e non eccezionale, va consumato e non mummificato, è soggetto al trascorrere del tempo e delle tecnologie di produzione, è espressione della biodiversità e della territorialità.

Ma la questione è in questo modo mal posta perché in realtà dovrebbe essere trasformata come segue: può il museo per le sue caratteristiche intrinseche essere il luogo che parla del cibo come espressione di civiltà con i suoi valori di memoria, di cultura, tradizione, i suoi simboli e il suo carico di saperi pratici e tecnici oltre che di evoluzione produttiva e di diffusione?

La risposta è sicuramente positiva, se non altro perché in questi ultimi anni la dimensione antropologica e culturale del cibo con tutto ciò che gli ruota attorno è stata recepita dalla coscienza collettiva e l'espansione vertiginosa di musei di ogni genere - tanto che le distinzioni tipologiche sono ormai obsolete - mostra sempre con maggiore evidenza che non esistono cose senza simboli, né simboli senza cose come afferma lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari. L'esperienza museale è sempre più un prodotto che si realizza mettendo in relazione le idee e i valori della cultura da cui provengono gli oggetti, le idee, i luoghi e gli uomini rappresentati con il bagaglio culturale del visitatore.

“Le attività del museo diventano funzionali e necessarie alla interpretazione e comunicazione degli oggetti esposti al fine di renderli accessibili fisicamente e culturalmente ad un pubblico sempre più ampio superando così l'inutile contrapposizione tra conservazione e valorizzazione”. (Cfr. M. DE LUCA, *Comunicazione ed educazione museale*, p. 98).

Superata l'idea di museo-tempio, museo-fortezza, legata alla elitaria concezione storico/artistica dell'oggetto unico, tra le tante “definizioni” che sono state tentate accenniamo solo ad una suggestione che è funzionale alla nuova relazione che questo museo instaura con la scuola.

Un maestro come Ettore Guatelli, il cui museo sorge vicino a quello del pomodoro (Cfr. p. 109), quando accompagnava i visitatori nel labirinto delle cose raccolte a volte dai depositi di rifiuti, faceva vivere il luogo - la sua casa divenuta museo - con le memorie, la presentazione delle tecnologie più semplici, il racconto dei drammi umani che stanno dietro gli oggetti esposti. Il museo in questo modo, lontano

da ogni intento nostalgico, diviene punto di riferimento per la ricerca sui saperi naturalistici, alimentari, di manutenzione del territorio, è un artefatto didattico raffinatissimo che insegna il tempo, lo spazio, la relazione tra le persone mentre racconta. Pietro Clemente, illustre antropologo museale, ritiene che *“il museo sia una sorta di operatore ermeneutico, quando ne esci ti fa rivedere il mondo esterno, ma con altri occhi, animandolo della storia che lo ha trasformato”*.

Sul piano istituzionale queste convinzioni sono tradotte e riassunte nella nota definizione di ICOM *International*: *“Il museo è un’istituzione permanente, senza fini di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo: È aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell’umanità e del suo ambiente, le acquisisce, le conserva, le comunica, le espone a fini di studio, educazione e diletto”*. (Definizione di ICOM – International Council of Museums, 2004).

Il museo in questa prospettiva assume piena legittimazione pedagogica valida per la scuola e per l’educazione lungo tutto l’arco della vita, indipendentemente dalla sua tipologia – artistico, etnografico, scientifico, ... – perché i confini si allargano sempre più sino ad arrivare al museo senza oggetti autentici, musei virtuali che pure raccontano atmosfere. Il cibo allora è “oggetto da museo” e i musei del cibo raccontano la sua storia ma soprattutto il suo senso per l’uomo e il territorio, sono quindi una risorsa per la scuola e per la formazione, rappresentano non solo un “sussidio” all’insegnamento ma fanno parte della realtà che la scuola guida a leggere ed interpretare.

Per i docenti queste osservazioni possono tradursi in concreti percorsi di esperienza formativa coniugando educazione al patrimonio culturale e didattica museale.

Patrimonio culturale, contenuto significativo

Se si guarda alla definizione linguistica di Patrimonio, i dizionari la riportano *in primis* come *“il complesso di beni mobili e immobili che una persona possiede”*. Ne danno il significato figurato quando il termine è associato ad un ambito specifico: se lo si associa alla cultura ed alla natura si ha il Patrimonio naturale e culturale formato da singoli oggetti - beni culturali e naturali - di diversa consistenza ed entità; se lo si associa alla tradizione e ai saperi pratici si ha il patrimonio dei riti e delle abilità artigiane sino ad arrivare al patrimonio enogastronomico.

In modo metaforico si può considerare il territorio come il telaio sul quale si intersecano i vari insiemi di beni, costituendo così la tessitura del patrimonio culturale. Come in ogni sistema aperto, esso si modi-



Un interno del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

fica processualmente in relazione alla vita, alla ricerca e alla cultura. Le tradizionali scelte della cultura artistica e museale incrociano così insieme che vanno dai beni della cultura materiale, etnografica sino alla cultura enogastronomica.

Sul piano legislativo oggi l'idea di Patrimonio è riassunta, per l'Italia, nell'art. 2 del Codice dei Beni culturali e del paesaggio (DL. 22 gennaio 2004):

“Articolo 2. Patrimonio culturale

1. Il patrimonio culturale è costituito dai beni culturali e dai beni paesaggistici.

2. Sono “beni culturali” le cose immobili e mobili che [...] presentano interesse artistico, storico, archeologico, etnoantropologico, archivistico e bibliografico e le altre cose individuate dalla legge o in base alla legge quali testimonianze aventi valore di civiltà”.

In questo ampio panorama di senso, pensare al Patrimonio come contenuto significativo vuol dire indagare le sue potenzialità formative e di apprendimento scolastico per decidere oggi quali contenuti scegliere per il lavoro d'aula e con quali paradigmi metodologici agire nell'ambito dell'autonomia didattica e di ricerca-sviluppo che le scuole hanno acquisito con la normativa in materia (DPR 275/1999).

Il patrimonio nelle sue varie articolazioni e nel territorio si caratterizza come strumento essenziale di *alfabetizzazione culturale* ad una cittadinanza plurima.

Da un lato è lo strumento che consente di rendere consapevole e critica la rappresentazione della realtà che l'alunno ha del proprio ambiente di vita: in una società globale e tecnologica che tende a svuotare di significato le identità locali e i propri luoghi di vita oppure ne esaspera i particolarismi e le conflittualità, il Patrimonio rappresenta il legame con il qui ed ora oltre che con il passato e, nello stesso tempo, le contaminazioni e le relazioni con il fuori, l'esterno dal luogo.

Ci conferma in questa riflessione lo spunto che le *“Indicazioni nazionali per il curricolo”* (Ministero della P.I., Agosto, 2007) offrono nel paragrafo introduttivo: *“Per una nuova cittadinanza”*: *“Per educare a questa cittadinanza unitaria e plurale a un tempo, una via privilegiata è proprio la conoscenza e la trasmissione delle nostre tradizioni e memorie nazionali; non si possono realizzare a pieno le possibilità del presente senza una profonda memoria e condivisione delle radici storiche”* ... e prosegue: *“L'elaborazione dei saperi necessari per comprendere l'attuale condizione dell'uomo planetario definita dalle molteplici interdipendenze fra locale e globale, è dunque la premessa indispensabile per l'esercizio consapevole di una cittadinanza nazionale, europea e planetaria. Oggi la scuola italiana può proporsi concretamente un tale obiettivo, contribuendo*

do con ciò a creare le condizioni propizie per rivitalizzare gli aspetti più alti e fecondi della nostra tradizione”.

Nella situazione italiana al riferimento alla cultura classica e cristiana, che si respira in ogni angolo, si aggiunge una pluralità di tradizioni e di specificità etnografiche che si rispecchiano in modo esemplare anche nel cibo e che da sempre hanno rappresentato l'inconsapevole cultura di base con la quale leggere la realtà delle cose nell'Italia dai mille campanili.

Massimo Montanari (*Il cibo come cultura*, p. VII) osserva in proposito: *“Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi, il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla”.*

Il museo luogo di apprendimento e di formazione

Richiamando *Mente e Natura, un'unità necessaria*, opera classica dello psicopedagogo G. Bateson, i musei possono essere definiti spazi di visibilità nei quali gli oggetti, i prodotti, i manufatti dell'uomo (la tecnosfera) rimandano all'insieme delle idee, del pensiero, della simbologia (la noosfera) che contraddistingue l'evoluzione della storia dell'uomo così che gli uomini sono capaci di attribuire significati al mondo, all'ambiente e ai suoi segni e ai prodotti stessi realizzati. Gli oggetti assumono *valore antropologico di senso*.

Oggi ben sappiamo che ci troviamo di fronte ad una perdita di “esperienza” delle cose, che solo la scuola ed un atteggiamento formativo intenzionale può recuperare a fronte della tecnologia che nasconde le funzioni. *“Le cose che ci fanno intelligenti”* è uno slogan di D. Norman che ha trovato ampia attuazione nella didattica attiva e nei laboratori. Nel museo gli oggetti - i beni- sono manufatti con valore di informazione per la storia della tecnologia e della cultura materiale ma si mostrano anche come strumenti materiali con segni immateriali. La teoria dell'oggetto d'affezione per cui è l'oggetto che racconta la storia di una vita e di una cultura, apre la strada ad azioni didattiche di grande coinvolgimento. Se pensiamo a quante storie incontriamo



Un interno del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

nei musei del cibo, tocchiamo con mano il ruolo di mediazione che esso svolge rispetto al patrimonio ambientale del contesto museale che, nel nostro caso è, per dirla con uno slogan, dietro l'angolo senza spesso essere né veduto né conosciuto.

Infatti il museo del Salame, del Prosciutto, del Parmigiano Reggiano, del Pomodoro fanno parte della fisionomia della *biografia dello spazio di vita* degli alunni sia che vivano in zona sia che di questi prodotti sentano parlare o semplicemente li usino. La biografia che attraverso i beni del patrimonio si scrive del territorio si intreccia con l'interpretazione personale e comunitaria che di quelle tracce viene più o meno consapevolmente vissuta per cui il patrimonio assume un significato anche per i singoli. Non si tratta di non perdere le radici bensì di farle rivivere con nuove sensibilità e valori.

Lo spazio museale con i suoi allestimenti, e qui è fondamentale la mediazione didattica dello stesso, si presta alle sollecitazione dei domini cognitivi, sensoriali e affettivi, inoltre, distinguendosi dalla divulgazione, per la scuola riguarda l'enciclopedia scolastica nel senso del rinnovamento dell'insegnamento delle discipline.

Quanti di noi pensano ancora che la scuola debba fornire, ad esempio, solo le date della nostra storia d'Italia e non debba invece introdurre l'alunno nella civiltà che la cultura italiana nel tempo ha espresso? Il Patrimonio museale è in questa azione un alleato straordinario. Musei e patrimonio hanno infatti una innata capacità di generare una molteplicità di atteggiamenti e processi formativi e si propongono anche come *"narratori di storie"*, *"luoghi dello stupore"*, *"ambienti immaginari"*, luoghi del *"provo a farlo anch'io"*.

Ognuna di queste interpretazioni è vera nel senso che negli oggetti concreti, nelle tracce e nelle ricostruzioni, nei supporti multimediali dell'allestimento museale, si combinano le riflessioni fondamentali del tempo, dello spazio e della relazione con gli uomini e con le cose che non solo sono alla base della strutturazione psicologica dell'uomo e dell'alunno in età evolutiva, ma sono altresì alla base delle discipline cardine dei saperi del territorio a scuola, la storia, la geografia, gli studi sociali, la lingua, l'educazione all'immagine come delle discipline specialistiche dell'insieme patrimoniale che il museo ordina e interpreta; dalle rotazioni culturali agli artigianati produttivi dei cibi.

"Individuare e progettare il setting di apprendimento nel museo, condurre e guidare la fase di problematizzazione del segno, sostenere il processo di costruzione di conoscenze in termini di relazioni tra saperi, sono le azioni principali che il docente e l'operatore devono saper condurre e controllare, per consentire guadagni formativi che non rimandino solo alla dimensione razionale del conoscere ma ne recuperino la dimensione

affettiva e operativa...” (G. DEL GOBBO, *Dall’ambiente all’educazione*, Pisa, Edizioni del Cerro, 2007, Cap. 4 *Il museo come ambiente di apprendimento*, p.123).

Il museo e il curricolo

Nel museo sono presenti grandi narrazioni degli oggetti che possono parlare e le loro parole nascono dallo studio, dalle competenze per l’utilizzo di metodologie di ricerca, di catalogazione e di approfondimenti specificatamente disciplinari, un sapere esperto che si presta alla trasposizione didattica da realizzare in collaborazione con la scuola.

Sia gli approcci narrativi che quelli laboratoriali – di ricerca, come la sottolineatura degli sguardi cronologici e spaziali, possono riguardare tutti i pubblici, solo che nell’esperienza con la scuola essi entrano nel circuito dell’apprendimento formale, ed in questo sta la specificità del pubblico scolastico, mentre negli altri casi riguardano la qualità della divulgazione come ha sintetizzato Ivo Mattozzi con lo schema che segue:

Educazione museale	DIDATTICA per l’apprendimento formale Rapporto scuola-museo	DIVULGAZIONE per l’apprendimento informale
SCOPI	Formazione del pensiero Costruzione del significato Fruizione ragionata	Trasmissione conoscenza Godimento culturale. Valorizzazione del significato
ORGANIZZAZIONE DELL’ATTIVITÀ	Percorsi di apprendimento	Percorsi di fruizione
STRUMENTI DI COMUNICAZIONE	Materiali strutturati e percorsi di apprendimento	Animazione e presentazione
ATTIVITÀ DEI FRUITORI	Coinvolgimento e operatività	Ascolto e lettura
ESITI ATTESI	Conoscenze sistematiche Modelli di processi di costruzione della conoscenza	Conoscenze rapsodiche, sensibilità culturale
RAPPORTO CON I TESTI DEL SAPERE ESPERTO	Trasposizione didattica	Riduzione parafrasi integrazione

Il museo e la scuola hanno un luogo simbolico di alleanza, il Piano dell'Offerta Formativa, perché se è vero che la scuola è oggi immersa in un ambiente ricco di stimoli culturali per cui a volte non vi è bisogno dei contesti scolastici per acquisire competenze specifiche, rimane alla scuola il compito di dare senso e unità alla varietà delle stesse.

Pensare ai musei nel POF e nel curriculum significa infatti ritenere scuola e museo punti di forza nello sviluppo culturale anche di fronte alle nuove forme di consumo culturale.

“È necessario guardare ai musei come punto di forza per le politiche locali, in una prospettiva di utilità sociale; quindi di uso del patrimonio e non soltanto di conservazione e godimento estetico. Considerazione questa tanto più significativa in Italia dove la politica dei beni culturali è stata storicamente concepita all'insegna della conservazione e della salvaguardia del patrimonio culturale. Un ambito nel quale il nostro paese ha affinato competenze unanimemente riconosciute nel mondo, trascurando però la capacità di valorizzare tale patrimonio e di metterlo in relazione con quelli che dovrebbero essere i fruitori: educandoli cioè al desiderio” (H. DE VARI-NE, *Le radici del futuro, il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale* a cura di Daniele Jalla, Bologna, Clueb, 2005). Questa prospettiva di alleanza trova altresì una ulteriore giustificazione pedagogica in quella considerazione dell'apprendimento dei ragazzi di oggi - nativi digitali - che viene definito “apprendimento condiviso”. La programmazione educativa di scuole, biblioteche, musei, centri sociali e scientifici si inserisce in una rete di cui fanno parte anche le risorse presenti sugli strumenti tecnologici che i nostri alunni maneggiano quotidianamente. Il rapporto scuola – museo è l'occasione per avere un'idea di come gli studenti al giorno d'oggi combinano gli stimoli tra i vari ambienti di apprendimento e *“vedere in prospettiva futura come le tecniche, infrastrutture e luoghi sociali potrebbero aiutarli ad accedere meglio a uno o più di questi ambienti e a fruire più agevolmente dei contenuti e della loro esperienza”*. (Intervento di Diane Rhoten in occasione del convegno “Un giorno di scuola nel 2020”, Torino, Fondazione per la scuola 26 e 27 marzo 2009).

Nell'ambito delle “buone pratiche” da sperimentare insieme scuola-museo alcuni criteri paiono essenziali:

- La convinzione che il museo è un luogo per “vedere” attraverso le lenti del pensare, del sentire, dell'immaginare, del provare e del crescere;
- la configurazione del progetto di collaborazione che consenta

Scorci del Museo del Pomodoro presso la Corte di Giarola (Foto Luca Rossi).

- di prevedere sviluppi pluridisciplinari, di insegnamento cooperativo tra i docenti coinvolti e gli esperti, oltre che le ricadute disciplinari nella loro specificità per inserirsi nei percorsi programmatici consueti e contribuire alla loro ristrutturazione;
- la considerazione che il processo di apprendimento oggi è frutto di una pluralità di esperienze in ambienti diversi di pari dignità tra i quali entrano anche gli ambienti digitali portati dalla tecnologia e dalle connessioni in rete;
 - l'attenzione alle soluzioni organizzative che il timing scolastico consente per ottimizzare la visita e per favorire il ritorno al museo e l'uso dello stesso al di fuori della logica del mordi e fuggi.

Inoltre ciò che è essenziale è che agli alunni il museo offra l'occasione di mettere alla prova le proprie teorie di spiegazione dei fatti e dei fenomeni e di verificare che cosa in esse funziona o meno con l'utilizzo delle testimonianze originali quali sussidi didattici privilegiati, assolutamente unici, gli oggetti del museo.

Le Indicazioni nazionali per il curricolo dell'Agosto 2007 forniscono sollecitazioni significative come non era mai prima avvenuto. A conclusione di queste riflessioni riportiamo solo la più generale rinvio alla lettura delle singole parti disciplinari per la scoperta di tutti i richiami che si fanno al valore e al senso del patrimonio culturale a scuola.

“... sarà indispensabile una piena valorizzazione dei beni culturali presenti sul territorio nazionale, proprio per arricchire l'esperienza quotidiana dello studente con culture materiali, espressioni artistiche, idee, valori che sono il lascito vitale di altri tempi e di altri luoghi” e, aggiungiamo noi, sono valorizzati se riconosciuti appunto come patrimonio da rielaborare e proiettare verso il futuro.



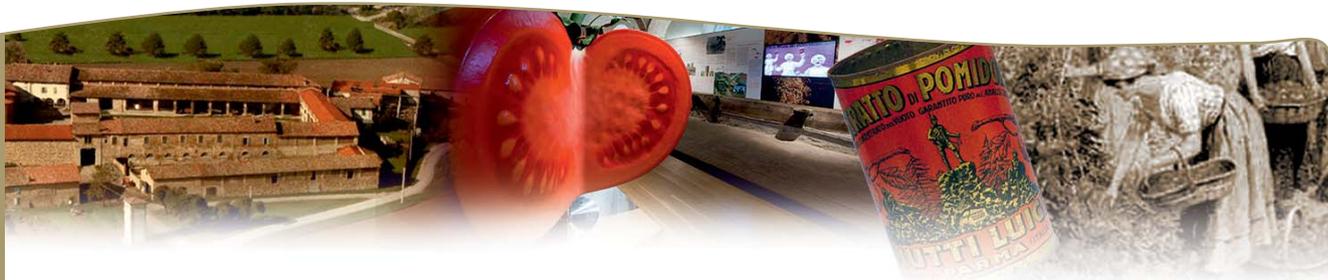
Bibliografia

Bibliografia essenziale per la didattica museale e del patrimonio

- G. BATESON, *Mente e Natura, un'unità necessaria*, Milano, Bompiani, 1997.
- MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI, *Verso un sistema italiano per i servizi educativi del museo e del territorio*, Roma, MIBAC, 1999.
- C. LANEVE, *Pedagogia e didattica dei beni culturali*, Brescia, La Scuola, 2000.
- A. CICERCHIA, *Il bellissimo vecchio*, Milano, Franco Angeli, 2002.
- R. RICCINI (a cura di), *Imparare dalle cose, la cultura materiale nei musei*, Bologna, Clueb, 2003.
- A. DONNA - S. MASCHERONI - V. SIMONE (a cura di), *Didattica dei musei. La valutazione del progetto educativo*, Milano, Franco Angeli, 2004.
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004.
- G. CORNA PELLEGRINI, *Geografia dei valori culturali. Modelli e studi*, Roma, Carocci, 2004.
- Manuale per i servizi educativi del museo e del territorio*, Strumenti S'ed (Centro per i servizi educativi del museo e del territorio), Bologna, Cappelli, 2004.
- V. DE TROYER, (a cura di), *Patrimonio culturale in classe, manuale pratico per gli insegnanti. Progetto europeo Hereduc*, Antwerpen-Apeldoorn, Garant, 2005.
- R. SALVARANI, *Storia locale e valorizzazione del territorio. Dalla ricerca ai progetti*, Milano, Vita e Pensiero, 2005.
- H. DE VARINE, *Le radici del futuro. Il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale*, Bologna, Clueb, 2005.
- P. DE SOCIO - C. PIVA, *Il museo come scuola. Didattica e patrimonio culturale*, Roma, Carocci Faber, 2005.
- I. MAFF (a cura di), *Il patrimonio culturale*, in "Annuario di Antropologia", 2006 n. 7, Roma, Meltemi.
- M. CALIDONI, *Pedagogia del patrimonio e scuola*, in L. ZERBINI (a cura di), *La didattica museale*, Roma, Aracne, 2006.
- G. L. BRAVO - R. TUCCI, *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci, 2007.
- G. DEL GOBBO, *Il museo come ambiente di apprendimento*, in *Dall'ambiente all'educazione*, Pisa, Edizioni del Cerro, 2007, p.123.
- M. DE LUCA, *Comunicazione ed educazione museale*, in F. SEVERINO (a cura di), *Comunicare la cultura*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- F. ANTINUCCI, *Musei virtuali*, Bari, Laterza, 2007.
- E. NARDI (a cura di), *Pensare, valutare, ri-pensare. La mediazione culturale nei musei*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- REGIONE EMILIA ROMAGNA - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *I Musei del gusto dell'Emilia Romagna*, Bologna, Editrice Compositori, 2008.
- A. BORTOLOTTI - M. CALIDONI - S. MASCHERONI, I. MATTOZZI, *Per l'educazione al patrimonio culturale: 22 tesi, con ampia bibliografia*, Milano, Franco Angeli, 2008.
- L. BIANCONI, *Storia dell'alimentazione, patrimonio e tradizioni nei musei dell'Emilia-Romagna. La cucina contadina*, Bologna, Editrice Compositori, 2009.
- S. DELL'ORSO, *Musei e territorio. Una scommessa italiana*, Milano, Electa, 2009.
- Nota: Si segnala inoltre per il suo valore istituzionale il documento ICOM (International Council of Museum) "La funzione educativa del museo e del patrimonio culturale: una risorsa per promuovere conoscenze, abilità e comportamenti generatori di fruizione consapevole e cittadinanza attiva" a cura della Commissione nazionale di Lavoro "Educazione e mediazione", 2009 in: <http://www.icom-italia.org/link> "Commissioni tematiche".

Bibliografia essenziale per la conoscenza del prodotto e della storia della sua trasformazione

- M. DALL'ACQUA (a cura di), *Vecchio e nuovo Mondo: il pomodoro è colto*, Parma, Il Margine, 1983.
- P. L. LONGARINI, *Il passato... del pomodoro*, Parma, Silva, 1998. (Con ampia bibliografia precedente).
- G. GONIZZI (a cura di), *Rosso Parma: il pomodoro dalle origini ai nostri giorni*, numero speciale di "Parma Economica", n. 3 2000.
- G. GONIZZI, *Dalla terra alla tavola. La tradizione gastronomica parmense nella storia*, in *Storia di Parma*, vol. I - *I caratteri originali*, Parma, MUP, 2008.
- A. GUENZI, *Il sistema agroindustriale*, in *Storia di Parma*, vol. I - *I caratteri originali*, Parma, MUP, 2008.
- M. NIOLA, *Si fa presto a dire cotto: un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- D. GENTILCORE, *La purpurea meraviglia*, Milano, Garzanti, 2010.
- R. ANGELINI, a cura di, *Il pomodoro: botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, Bologna, Art per Bayer Crop Service, 2010. Visibile anche in e-book con App per iPad.



PARTE 5

Appendice



Un prodotto da raccontare

Un prodotto da proteggere

Un prodotto “in rete”



Un prodotto da raccontare

Appendice

Le brevi narrazioni del “Mondo di Lisa” sono l’invenzione della realtà del mondo della trascorsa civiltà contadina del territorio della pianura padana. In questa storia affondano le loro radici i prodotti dei Musei del Cibo. Lisa è una ragazzina d’altri tempi, tra la fine dell’Ottocento e i primi decenni del Novecento che, con il dolce tepore della favola, parla di un mondo dove il “cibo” da museo nasceva nella casa contadina ed era parte della vita quotidiana.

Lisa e l’oro rosso

Ogniquale volta il nipote ritornava dal pesante turno di lavoro, trovava Lisa pronta ad accoglierlo e ad ascoltare com’era andata la giornata. Raccontava alla zia ormai anziana quel che succedeva alla *fabbrica dlà conserva*, che sorgeva nella prima periferia del paese e che dava lavoro nei mesi d’Agosto e di Settembre a tanti lavoratori stagionali e a molti studenti come lui, i quali contribuivano così a sostenere l’economia delle loro famiglie. Il nipote, mentre ingollava avidamente un piatto di minestra e due fette di salame, si dilungava in particolari sull’attività della fabbrica. Lui era *sotcaldéra*, addetto a cavare la conserva, una volta cotta a dovere, dalle *boules* su indicazione dei bollisti, che gli ordinavano di aprire di sotto i grossi bollitori, immettendo la salsa fumante in capienti vasche cilindriche. La liquida salsina, il doppio più denso, il triplo ancor più concentrato prendevano quindi la via verso i rispettivi reparti, dove si procedeva al loro inscatolamento negli appositi barattoli. Dal suo punto d’osservazione, collocato nel bel mezzo dello stabilimento, in posizione strategica, il giovane poteva osservare tutte le varie fasi della lavorazione del pomodoro. Affacciandosi dall’enorme portone d’ingresso del locale di cottura, vedeva arrivare dalla strada in lunga teoria i carri agricoli carichi di cassette d’oro rosso. Non facevano in tempo ad entrare che era subito lite tra i contadini e il chimico, che inflessibile stabiliva la percentuale di scarto, determinata in base alla qualità del prodotto conferito, novello Minosse che “... *essamina le colpe ne l’intrata; giudica e manda secondo ch’avvinghia ...*”. Nell’androne attiguo uomini di fatica versavano indefessamente, per otto ore filate, il contenuto delle cassette sul piano della cernita, irrorato continuamente da getti d’acqua, ai lati del quale un nugolo di donne rossovestite toglievano dal nastro trasportatore in perenne movimento i frutti butterati, inadatti alla trasformazione. Il grosso passava quindi, previa spellatura e separazione dei semi, nelle gigantesche macchine trituratrici, donde usciva un liquido rossastro, raccolto in vascioli, che un ragazzo, manovrando apposite leve, provvedeva ad inviare alle *boules* quando i bollisti lo richiedevano. E il cuore del funzionamento di tutti quei macchinari aveva sede nel vicino locale delle caldaie a vapore, il regno dei fuochisti, i quali mettevano in temperatura la grande massa



Achille Beltrame (1871-1945), *La raccolta del pomodoro*, 1930 (Collezione privata).

d'acqua, che dilatandosi azionava le poderose turbine, dando in tal modo la spinta necessaria al moto perpetuo degli ingranaggi della fabbrica. Le nuvole di sfiato del vapore, l'acqua corrente in ogni dove, l'ardente calore emanante dai bollitori, il frastuono assordante degli impianti in azione: tutto dava al giovane studente l'idea di un dantesco girone infernale. Ma dove andava a finire tutta quella roba prodotta, le latte da 5 Kg della salina che i mercanti inglesi venivano di tanto in tanto a controllare, le scatole da mezzo Kg e i tubetti del doppio e del triplo? Era portata coi carrettini nel grande magazzino sul retro della fabbrica, mentre la conserva residua che non si riusciva a lavorare a caldo veniva rinchiusa nelle botti di legno e a ciò provvedeva un esperto *démone* in grembiale, brandendo mazza e scalpello, il bottaio appunto. Nei mesi successivi la fabbrica sarebbe rimasta aperta per smaltire le scorte. Erano gli anni appena dopo la fine del secondo conflitto mondiale, simili per certi versi a quelli successivi alla Grande Guerra del '15-'18. Lisa, stimolata dalle parole del nipote, che man mano s'affievolivano, finché vinto dalla stanchezza il medesimo s'addormentava di schianto sul sofà, riandava allora con il pensiero indietro nel tempo, al primo dopoguerra, quando giovinetta lavorava nei campi. "*Sö, ragàss, ghé d'andàr a catàr sö al scaràsi dal tomàchi*". Con questa esortazione Palmira chiamava a raccolta la figliolanza per l'ultimo atto della *campagna dal tomàchi*, a Settembre inoltrato, sotto un sole che ormai non scottava più, i piedi scalzi infradiciati dall'umore rugiadoso della terra. *Al scaràsi*, le pianticelle spoglie, esauste, che giacevano rinsecchite al suolo, avvoltole nelle loro spire come tante *bisi* in letargo. Lisa, ormai giovincella, si dava da fare con i suoi fratelli ed anche con le sorelle più grandi maritate, le quali erano venute ad aiutare la mamma, che doveva raccogliere, ammonticchiare e bruciare gli arbusti, liberando il campo per lasciarlo nella disponibilità del padrone. Sì, perché il terreno non faceva parte del poderetto di Giuanén, sufficiente a malapena per coltivarvi un po' di frumento, un riquadro di melica e l'erba che mangiavano le quattro vacche della stalla, ma era preso a terzo da un vicino con più terra e lavorato dalla moglie. Prendere o lasciare: il padrone consegnava il campo pronto per la coltivazione, dava i semi, ci metteva il verdetto per combattere i parassiti, vendeva il raccolto; quanto al resto erano affari della Palmira, la quale comunque alla fine dell'opera godeva solo di un terzo del guadagno, mentre i due terzi andavano al proprietario. La *campagna dal tomàchi* cominciava presto, in primavera. Una volta preparate *al präsi*, le lunghe scie che andavano da un capo all'altro del campo, separate fra loro da un solchetto, a fine Marzo la Palmira, coadiuvata da altre donne esperte con le quali vigeva la regola dello scambio "*a réndar*", sollevava con un colpo di zappa le zolle e poneva sotto di esse un pizzico *da sménsa*, formando tante aiuole. A quel tempo andava per la maggiore

la *marmànda*, che dava frutti simili a piccole zucche, anche se più schiacciati ai poli, ma già si cominciavano a seminare anche i “*pirèn*”, vale a dire la razza San Marzano, più adatta alla lavorazione industriale. “*Ragàss, andùm a s’ciarìr!*”, e le piantine venivano diradate una volta, poi una seconda e una terza volta, finché quella rimasta, la più robusta, era rincalzata, nutrita di concime, cosparsa con l’antiparassitario per difenderla dagli assalti del grillo talpa vorace delle sue radici. Seguiva il momento della palatura della piantagione, fatta stendendo due ordini di fili di ferro sfalsati di mezzo metro e legando ad essi i fusti principali delle piante; nel contempo si sfoitava nuovamente la vegetazione, estirpando le “femminelle”, e si procedeva ad un’ulteriore irrorazione di *vedràmm* per prevenire il diffondersi della peronospora. Poi giungeva finalmente l’ora, tra la fine di Luglio e i primi d’Agosto, della prima *catèda*, cui ne sarebbero seguite una seconda, una terza e, a volte, anche una quarta. La raccolta era fatta a mano, soprattutto dalle donne e dai ragazzi, mentre toccava agli uomini raccogliere le cassette ripiene di pomodori lasciate nei solchi e trasportarle nella *cavdàgna* del campo. Lisa si rivedeva tra i raccoglitori, bardata da capo a piedi con abiti dismessi che ben presto si tingevano di verde e s’impregnavano d’un odore acre e pungente, con un cappellaccio di paglia in testa, al fianco il suo *cavàgn* ove riporre i frutti d’oro. Al colmo della “campagna”, nel suo “*buridón*”, la famiglia al completo entrava in azione: la Palmira, l’Italina, la Rusina, la Lièn come capofila dettavano il ritmo e al loro fianco, con un frenetico agitar di mani, Lisa, Sesto, Renzino e l’Agostina facevano a gara per non rimanere indietro nella raccolta. A sera, dopo la stalla, arrivava Giuanèn a completare l’opera. Per ammazzare il tempo e alleviare la fatica di un travaglio così terra terra, trascinato col sedere sempre all’insù, gli espedienti non mancavano: erano canti reiterati, intervallati da un rustico “gossip” infarcito di cuori infranti, corna in crescita, amori al capolinea, nonché da ripetuti incitamenti a cogliere più in fretta, specialmente se era in arrivo un temporale. Avanzando sempre più con l’età, Lisa si faceva accompagnare periodicamente al supermercato del paese. Era attirata in particolare dallo scaffale dei derivati del pomodoro, sul quale erano ordinati in bella mostra i tubetti e le scatole dei concentrati, dei pelati, delle passate, delle polpe. Incantata, si soffermava ad ammirare il decoro delle confezioni: i Leoni di Mutti, la Certosa di Greci, il Sole di Pagani, l’Alpino di Rodolfi, il Cigno di Ugo-lotti, l’Aquila di Manfredi, l’Aereoalano di Boschi e via scorrendo. A quella vista lentamente, ma saldamente riaffiorava nella sua mente il passato. La dolce memoria della *campàgna dal tomàchi* si ricongiungeva allora coi racconti della *fàbrica dlà consèrva* del caro nipote. Finiva che tutte le volte Lisa si commoveva.

Adriano Concari

Un prodotto da proteggere



Varietà storiche di pomodoro da conserva: il *Ladino di Panocchia* in una foto degli anni Trenta del Novecento.

Il recupero delle vecchie varietà di pomodoro del Parmense

L'evoluzione delle tecniche agronomiche e di trasformazione industriale del pomodoro sono andate di pari passo con un costante miglioramento delle tipologie di pomodoro adatto alla lavorazione industriale. Come per le persone, conservare la memoria anche delle varietà che hanno fatto la storia negli orti e nelle prime coltivazioni è comunque molto importante. Le varietà più antiche di cui si conosca la coltivazione in provincia di Parma sono il *Nizzardo* o *Genovese* e il *Nostrale*. Ma già nel 1905 furono individuate alcune varietà migliorate, come il *Riccio grosso* o *Riccio di Parma* e il *Perdrigeon*, molto più produttive, che si diffusero negli anni successivi in tutto il Nord e Centro Italia. A partire dagli anni Trenta fino alla fine degli anni Quaranta del Novecento furono affiancate su ampia scala anche dal *Ladino di Panocchia*. Durante questo secolo di coltivazione, il pomodoro che troviamo nei campi è cambiato notevolmente. Adesso le piante hanno uno sviluppo determinato, mentre prima crescevano indeterminatamente finché le condizioni ambientali lo permettevano. La maturazione dei frutti è concentrata e i frutti maturi possono resistere sulla pianta anche 7-10 giorni senza marcire. Le vecchie varietà sembravano ormai estinte ma proprio presso privati cittadini, qualche anno fa si è riusciti ad individuare alcune delle vecchie varietà che venivano coltivate nella nostra Provincia e di cui si pensava si fosse perso il seme: adesso si sta cercando di farle conoscere e di incentivarne la coltivazione negli orti famigliari e nelle piccole aziende che fanno vendita diretta o che trasformano direttamente il prodotto.

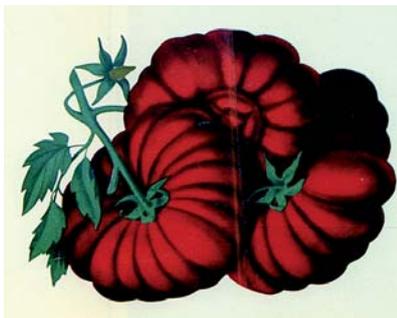
Le varietà recuperate

Pomodoro Nostrale o Riccio o Quarantino Parmigiano: è una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate. Era diffusa in Provenza, nella riviera ligure, nel piacentino e nel parmigiano. Secondo quanto riportato da Domenico Tamaro (*Ortaggi di grande reddito*, 1937) “è con essa che questa regione si rese famosa per il pomodoro di pronto consumo e anche per la spedizione”.

Dopo la raccolta, il frutto deve essere consumato nel giro di pochi giorni, anche se conservato in frigorifero. Il frutto ha una buona colorazione e buon residuo secco. Il sapore è dolce e la buccia sottile.

Cuore di bue: è una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate. Esistono numerosi ecotipi locali con caratteristiche leggermente differenti. Anche questo pomodoro viene coltivato negli orti famigliari come pomodoro da tavola.

Dopo la raccolta, il frutto deve essere consumato rapidamente, anche



Varietà storiche di pomodoro da conserva. In alto il *Costoluto Genovese*, probabile progenitore delle prime varietà coltivate nel Parmense. Al centro, in senso orario, pomodori coltivati fra il 1899 e il 1910: pomodoro *Presidente Garfield*, perino *Re Umberto* (selezionato nel Parmense a Golese), pomodoro *Cristoforo Colombo* e *Mikado scarlatto*. Nel disegno in basso altre varietà storiche da conserva: 1. *pomodoro rosso primaticcio*, 2. *pomodoro rosso grosso*, 3. *pomodoro precocissimo*, 4. *pomodoro perfezione*.

se conservato in frigorifero. Per aumentarne la durata, si raccoglievano i frutti verdi, a scapito però del sapore.

Riccio Grosso (Nostrano Grosso, Grosso Rosso Costoluto, Costoluto di Parma): le prime notizie del Riccio Grosso risalgono al 1905, anno in cui il professor Agilulfo Bertani-Tomei, docente della Cattedra Ambulante di Agricoltura, a Pilastro, nel podere dei fratelli Cerdelli, mise a confronto alcune nuove varietà di pomodoro con la varietà *Nizzarda*, la prima coltivata a Parma. Negli anni successivi il *Rosso Grosso* divenne la varietà *leader* per la produzione di concentrato. Attualmente il *Nostrano Grosso* viene coltivato solo in alcuni orti familiari.

Ladino di Panocchia: è una selezione di pomodoro da concentrato dei primi decenni del Novecento migliorata dall'Istituto di Allevamento Vegetale di Bologna. Era molto diffusa in tutto il Parmense ancora alla fine degli anni Cinquanta.

Il seme è stato recuperato dal prof. Ettore Amadio dell'Istituto professionale per l'Agricoltura "Stanga" di Cremona ed è attualmente conservato presso l'Istituto Sperimentale per le Colture Orticole di Montanaso Lombardo (LO).

Piron (Perone, Canestrino, Borsa del Castrato): alla tipica forma a pera di questo pomodoro si riconducono molti ecotipi locali di Liguria, Marche e Toscana e anche a Parma esistono diverse selezioni locali mantenute da molti decenni per il consumo famigliare. Ha una conservabilità discreta.



Un prodotto "in rete"

Il Museo continua a "parlare" attraverso il suo sito: www.museidelcibo.it L'home page riportata di seguito contiene la mappa del sito e, per i docenti, si configura come sussidio didattico innovativo la cui consultazione:

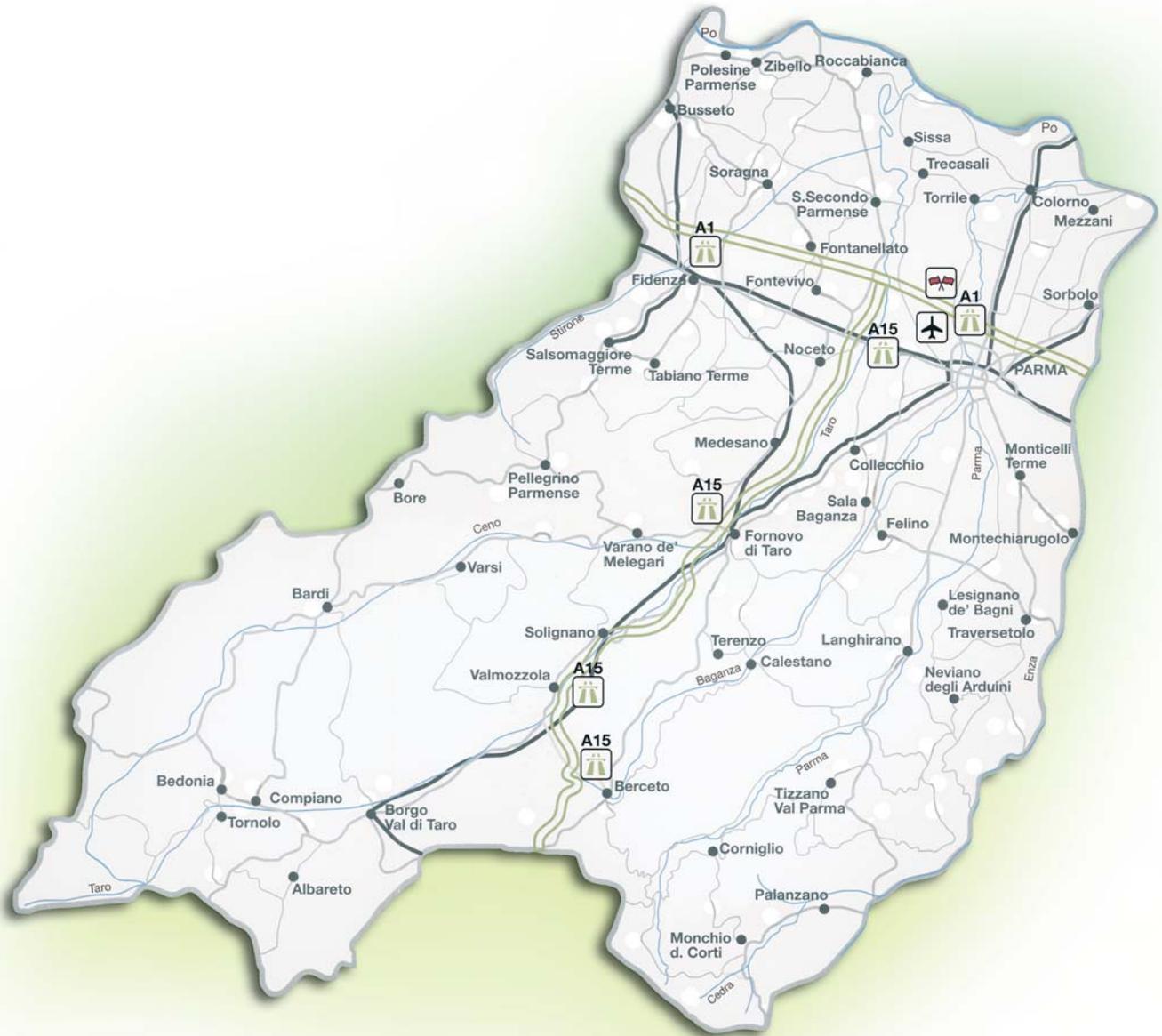
- consente di rimanere aggiornati sull'evoluzione e sui cambiamenti che il Museo realizza nelle proposte e nelle iniziative rivolte alla scuola e non;
- è fonte ricchissima grazie alle pagine degli "approfondimenti, antologia e bibliografia" di dati e informazioni "certificati", utili per ricerche, confronti e analisi specifiche;
- combina vari linguaggi dell'immagine, del testo e della comunicazione interattiva favorendo la costruzione di un percorso di conoscenza personalizzato;
- evidenzia una qualità significativa per leggibilità, architettura dell'informazione e facilità di navigazione.

L'uso delle tecnologie in classe non è infatti solo ampliamento dei tradizionali strumenti di comunicazione didattica, bensì avvio alla fruizione consapevole e intelligente della marea di informazioni che viaggiano in rete. Inoltre la multimedialità rende concreto l'approccio costruttivo alla conoscenza, integra più linguaggi e induce a organizzare i contenuti disciplinari contestualmente alle loro strutture e ai peculiari codici comunicativi.

Alcune schermate dal sito Internet del Museo del Pomodoro.



Carta turistica della provincia di Parma





**Musei del Cibo
della provincia di Parma**

Piazzale della Pace, 1
43121 PARMA - I
Tel. ++39 0521 931800

www.museidelcibo.it