

44. LE CONSERVE ALIMENTARI (*).

ECCELLENZE, CAMERATI, SIGNORI,

Questo convegno che si aduna in un momento eccezionale per la storia del nostro Paese e del mondo, riunisce in Parma i migliori esponenti della scienza, della tecnica e dell'industria delle conserve alimentari. Nè sede più degna poteva scegliersi perchè qui, in Parma, risplendono di luce vivissima e si riaffermano costantemente i caratteri della nostra gente. Le note melodiose od eroiche di Giuseppe Verdi innalzano ed infiammano ancora il nostro spirito; la dottrina di Giandomenico Romagnosi è tuttora palpitante di attualità; le tele del Correggio trasportano nello spazio infinito dell'ideale. E nelle scienze sperimentali il fisico Macedonio Melloni fu maestro insigne e precursore.

A voi, signor Podestà, che questa nobilissima terra degnamente rappresentate, al Prefetto, che ai vostri problemi guarda con largo e umano senso di responsabilità; al Federale, che dedica alla Provincia parmense fervida ed appassionata attività; al Preside che regge anche le sorti della R. Stazione sperimentale delle conserve alimentari; al Ministro Segretario del Partito, rappresentato dal Federale; alle Autorità tutte, presenti o rappresentate, il saluto deferente e cordiale di quanti partecipano oggi a questo convegno.

Al Gr. Uff. dott. Mantovani, presidente di questa magnifica Mostra, della quale il convegno si considera parte integrante, i più sentiti ringraziamenti per l'ospitalità accordataci.

Se le circostanze lo avessero consentito, avremmo dato ai nostri lavori maggiore portata e maggiore estensione. Ma il clima di guerra, che oggi viviamo, impone anche a noi di selezionare gli argomenti, per trattare quelli che maggiormente urgono e che più da vicino interessano lo

(*) Discorso inaugurale del I Convegno scientifico-tecnico per le conserve alimentari (Parma - Settembre 1942-XX).

stato attuale, senza tuttavia perdere di vista quel che può interessare il domani, quando, cessate le ostilità, l'Italia vittoriosa, riprenderà il suo commercio di esportazione.

Perciò gli argomenti che verranno svolti e trattati non sono molti, ma verranno trattati tutti esaurientemente e con efficacia perchè i relatori sono tutti persone di grande competenza, e non minore è la competenza di coloro che gli argomenti stessi discuteranno.

Mi è, così, gradita l'occasione di ringraziare qui i camerati che hanno cortesemente voluto assumersi il compito di fare da relatori, camerati che sono esponenti dei maggiori istituti scientifici nostri e della nostra industria.

Non v'è dubbio che il problema dell'alimentazione è uno di quelli che più preoccupa l'umana famiglia. Dei molti aspetti nei quali il problema può essere studiato uno ve ne è che sopra gli altri emerge e sopra tutti si impone, ed è quello della necessità di conservare gli alimenti senza che essi vengano alterati dall'azione del tempo e dell'ambiente. Problema vasto che riveste soprattutto il carattere di un problema economico della massima importanza, e che può anche assumere la forma di contrasto di interessi fra i popoli. Problema che non è un portato della moderna civiltà, perchè la conservazione degli alimenti è stata riconosciuta e praticata da tempi immemorabili. I progressi della scienza e della tecnica ne hanno esteso l'uso col miglioramento dei processi impiegati, ma il disseccamento con i raggi solari, la fumigazione, la salagione, risalgono a tempi assai remoti. A tali problemi hanno rivolto la mente scienziati di altissimo valore: ricordo per tutti Lazzaro Spallanzani e Justus Liebig.

Non è mio compito quello di parlare dei vari sistemi oggi in uso per la preparazione delle conserve alimentari. Non posso, tuttavia, non accennare che accanto all'impiego tuttora discusso dei conservanti chimici, accanto ai metodi di salagione, di concentrazione, ecc. un metodo più moderno si impone all'attenzione degli studiosi e dei tecnici ed è il metodo della congelazione.

Bisogna, infatti, tener presente che noi non possiamo considerare soltanto l'alimento per il suo contenuto energetico, noi non possiamo soltanto giudicare del valore di esso per il contenuto in sostanze proteiche, sostanze grasse, idrati di carbonio, sali minerali ecc. ma dobbiamo tener conto della presenza di quelle piccolissime quantità di altre sostanze biologiche e fra

queste le così dette vitamine, che possono facilmente venir distrutte in processi inidonei di lavorazione e che invece occorre siano mantenute integre nei prodotti conservati per evitare all'umanità danni non lievi che dalla mancanza di esse possono verificarsi. Già l'empirismo aveva dimostrato che non è possibile alimentarsi soltanto con prodotti conservati e Liebig in una delle sue lettere sulla chimica scrive: « nei lunghi tragitti il nutrimento dei marinai, limitato alle carni affumicate e salate reca danno alla salute degli equipaggi e dei passeggeri, e gli uomini a migliaia soccombono per questo regime, perchè privo di alimenti freschi ».

Occorre, quindi, cercare di assicurare alle conserve alimentari quasi tutti i principi contenuti negli alimenti freschi, ciò che pare si possa conseguire ottimamente mediante il freddo. Certamente sono necessarie a questo riguardo esperienze scientifiche condotte con severità e con larghezza di mezzi, e questo sarà fatto sotto la coordinazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Mi sia però permesso di esprimere l'opinione, che può anche essere in contrasto con quella di altri, che bisogna evitare di integrare la mancanza di prodotti biologici e di vitamine delle conserve alimentari con l'aggiunta di prodotti sintetici.

L'Italia presenta condizioni particolarmente favorevoli allo sviluppo della produzione industriale delle conserve alimentari in genere, e di quelle di origine vegetale in ispecie, come le conserve di pomodoro, di verdure e di frutta.

Invero la nostra terra produce materie prime di ottima qualità, e in abbondanza; la mano d'opera è relativamente poco costosa, i capitali non difettano, nè mancano industriali avveduti e capaci, e tecnici di grande competenza.

Da parte sua il Governo Fascista con provvide e tempestive leggi ha agevolato l'attività produttiva in questo settore che è intimamente legato allo sviluppo dell'agricoltura.

I risultati già conseguiti sono cospicui, specialmente se si considera che dall'epoca in cui Francesco Cirio impiantava a Torino, la prima modesta fabbrica di conserve alimentari, sono trascorse poche decine di anni, durante i quali la nostra industria conserviera si è sviluppata ed imposta nel mondo.

Agli inizi del secolo XX i capitali investiti nelle fabbriche italiane di conserve alimentari erano di pochi milioni e sono saliti nel 1940 a circa un miliardo di lire, secondo una approssimativa valutazione dell'Istituto Nazionale per le conserve alimentari.

L'entità della produzione nel 1940 è indicata dalle seguenti cifre:

Concentrati di pomodoro	Q.li 1.123.815
Pomodori pelati	» 351.493
Marmellata	» 689.409
Frutta allo sciroppo	» 76.465
Mostarde	» 23.520
Succhi di agrumi e di frutta	» 473.838
Legumi e ortaggi conservati	» 240.572
Conserve animali (salumi ecc. e carni in scatola)	» 1.074.240
Estratti di carne, vegetali e misti	» 61.785
Pesci conservati	» 200.000

Il valore complessivo della produzione del 1940 si calcola intorno ai 3 miliardi di lire.

Secondo i calcoli dell'Istituto Nazionale per le conserve alimentari quasi un quinto della frutta prodotta in Italia viene destinato all'industria conserviera e trasformato in marmellate e prodotti affini; circa la metà del pomodoro viene trasformata in pelati, salsine e concentrati, ecc. e, ad un dipresso, un decimo degli altri ortaggi è impiegato nella produzione delle varie conserve di verdure: essiccate, in salamoia, per condimenti, all'aceto, ecc.

Se poi dalla quantità di materie prime che interessano la produzione delle conserve di origine vegetale, si passa a considerare il valore delle materie prime medesime, i minuziosi dati raccolti dall'Istituto di Statistica ci indicano che, su una produzione complessiva agraria e forestale — valutata alla fine del 1938 intorno ai 28 miliardi di lire annue — circa 4 miliardi ossia 1/7, risultavano costituiti dal valore della frutta, degli agrumi e dell'uva (esclusa quella per il vino); mentre la produzione degli ortaggi e legumi (pomodori, fagioli, carote, cipolle, patate, ecc.) veniva valutata intorno ai 3 miliardi e copriva il fabbisogno per il consumo

diretto e per la esportazione allo stato fresco oltrechè per la produzione di conserve, con ulteriori larghe possibilità di incremento.

Quanto alle materie prime impiegate nelle produzioni conserviere, va ancora rilevato che, per la preparazione delle marmellate e prodotti affini, occorrono ingenti quantità di zucchero il quale entra nella composizione in peso dei prodotti finiti in ragione del 50 % circa e che circa un decimo dello zucchero prodotto in Italia viene destinato a prezzo ridotto, appunto alle industrie conserviere.

Infine, relativamente alla produzione delle conserve di origine animale va notato che la metà circa dei 3 milioni e più di suini annualmente macellati in Italia, viene lavorata industrialmente nei salumifici i quali forniscono, in media, da 600 a 700 mila quintali di salumi al consumo interno, oltre a 50-60 mila quintali per l'esportazione.

Ad oltre 4 miliardi di lire veniva calcolato dall'Istituto di Statistica, riferibilmente al periodo 1926-1930, il valore annuo medio della carne suina prodotta e ad un miliardo il valore delle carni salate e preparate.

Basterebbero questi pochi cenni per dare una idea dell'importanza dell'industria italiana delle conserve alimentari, comparativamente alle altre principali industrie.

Volendo considerare l'efficienza dell'industria conserviera rispetto all'impiego della mano d'opera, giova ricordare che il 10 % degli operai addetti alle varie industrie nazionali, lavora nel settore alimentare, comprensivo oltrechè delle industrie conserviere, anche di quelle che si occupano della lavorazione del latte, delle paste alimentari, ecc.

Secondo i dati raccolti dall'Istituto Nazionale per le conserve alimentari, i salari corrisposti agli operai addetti alle fabbriche nel 1935 ascendevano a circa 36 milioni e nel 1941 a 65 milioni.

Oltre alla mano d'opera direttamente dipendente dall'industria conserviera, vi è quella che concorre indirettamente alla costituzione del complesso ciclo del settore industriale conserviero, come quella addetta alla fabbricazione degli impianti e delle macchine, al trasporto delle materie prime e dei prodotti lavorati, per la produzione dei recipienti, per il commercio interno ed estero delle conserve, ecc. per cui si ha facilmente una idea del valore sociale e nazionale della produzione delle conserve alimentari.

Il numero totale delle fabbriche della industria conserviera si può calcolare intorno a 1200, considerando che in uno stesso stabilimento vengono effettuate tre o quattro o più specie di lavorazione conserviera.

Le varie branche dell'industria si possono classificare principalmente secondo le caratteristiche delle varie produzioni e cioè:

- 1) Conserve di pomodoro;
- 2) Conserve di verdure in salamoia, sott'aceto, essiccate, ecc.;
- 3) Marmellate, gelatine, canditi e frutta essiccate;
- 4) Succhi di frutta;
- 5) Conserve di carne (salumi, carne in scatola, ecc.);
- 6) Estratto di carne, di vegetali e misti;
- 7) Conserve di pesce.

L'industria delle conserve di pomodoro esportò nel 1939 oltre 719 mila quintali di conserve per un valore di 167 milioni.

La superficie coltivata a pomodoro per uso industriale si può valutare, secondo i dati che si hanno per il 1940, ad oltre 51 mila ettari con una produzione di 11 milioni di quintali.

Sempre nel 1940, la produzione di concentrati è stata di circa 1 milione e 123 mila quintali per il valore di oltre 441 milioni di lire, quella dei pelati è stata di circa 351 mila quintali per un valore di 136 milioni circa.

Le fabbriche sono principalmente distribuite nell'Emilia, nella Campania e nella Sicilia, dove cioè son più cospicue le produzioni e nel complesso sommano a 289 di cui 54 sono da classificarsi, per l'importanza della produzione, grandi, 143 medie e 92 piccole.

Nessun paese del mondo può eguagliare la bontà delle nostre conserve, la cui esportazione all'inizio dell'attuale conflitto era fiorentissima. Basti dire che tali esportazioni superavano il doppio del volume delle esportazioni totali di tutti gli altri paesi produttori e cioè erano due volte il volume delle esportazioni degli Stati Uniti, 23 volte quello della Francia, ecc.

Di notevole importanza è la produzione italiana di conserve di legumi, ortaggi, in salamoia, in aceto, nell'olio e semplicemente essiccate. Ma data la disponibilità di materie prime e la capacità tecnica dei nostri

industriali si è certi che anche questo settore produttivo avrà un incremento più cospicuo di quanto sia avvenuto fin'oggi.

L'industria degli ortaggi essiccati, pur essendo sorta da pochi anni, si è già affermata ed i prodotti ottenuti con sistemi razionali sono molto apprezzati e ricercati. Gli ortaggi secchi si conservano facilmente e sono poco ingombranti; occupano in generale un ventesimo del volume del prodotto allo stato fresco.

Gli stabilimenti per la produzione di conserve di legumi ed ortaggi sono in numero di 145, dislocati principalmente nella Campania, Lombardia, Sicilia, Piemonte e Veneto.

La quantità di conserve di legumi ed ortaggi nel 1940 è stata di circa 240 mila quintali per il valore di 96 milioni e grosso modo si presume che circa la metà della produzione sia stata esportata.

E' merito esclusivo del Governo Fascista lo sviluppo industriale della produzione delle conserve di frutta. Le conserve a base di frutta, che prima erano un cibo di lusso, dopo le provvide concessioni dell'abbuono dei $\frac{3}{4}$ dell'imposta di fabbricazione sullo zucchero, cominciarono gradatamente a divenire consumo abituale di larghe masse di popolazione ed oggi si può dire che esse sono entrate a far parte dell'alimentazione normale anche delle categorie meno abbienti. Le conserve di frutta rappresentano un companatico desiderabile, nutritivo e gradito da tutti: dai sani e dai malati, dai fanciulli e dai vecchi.

Il numero delle fabbriche di marmellata è di 253, distribuite principalmente in Lombardia, Emilia, Veneto, Piemonte, Campania e Toscana. La produzione di marmellata e conserva di frutta in genere è stata nel 1940 di circa 789 mila quintali per un valore di 420 milioni.

I succhi di frutta hanno avuto uno sviluppo prodigioso. Basterà notare che durante il quinquennio che va dal 1936 al 1940 mentre la produzione delle marmellate è più che raddoppiata, quella dei succhi di frutta è passata da 46 mila quintali a 456 mila quintali ossia è quasi decuplicata.

L'industria delle carni salate e delle carni in scatola si è sviluppata specialmente nel campo delle carni suine mantenendo alta la reputazione delle nostre produzioni salumiere ed aumentando il volume delle produzioni e delle esportazioni.

Si calcola che 1 milione e mezzo di suini vengono annualmente macellati nei 226 stabilimenti industriali attrezzati per la lavorazione delle carni, che nel 1938 hanno esportato per circa 47 milioni di lire.

L'industria degli estratti alimentari e quella dei pesci conservati sono in continuo sviluppo; esse, pur rappresentando settori di minore importanza rispetto a quelli finora considerati, sono del massimo interesse anche ai fini dell'economia nazionale.

ECCELLENZE, CAMERATI, SIGNORI,

L'industria conserviera italiana non è imponente soltanto per il numero delle fabbriche, per il volume della produzione e della esportazione, ma anche per la severità degli industriali che mai hanno abbandonato il prudente criterio, fin'oggi seguito di lavorare materie prime selezionate onde conquistare il favore dei consumatori ed imporsi nel mondo. Il merito della grande reputazione delle conserve italiane spetta altresì al valore dei dirigenti le industrie, agli impianti tecnicamente rispondenti ai bisogni, alla assidua e preziosa assistenza tecnica della R. Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve di Parma e del suo direttore prof. Franco Emanuele, alla efficace vigilanza esercitata direttamente sulle fabbriche dai delegati dell'Istituto Nazionale per le conserve alimentari, all'azione coordinatrice delle Confederazioni interessate.

Ma è da aggiungere che l'industria conserviera non si limita a produrre meccanicamente i suoi prodotti. Molti stabilimenti, infatti, sono dotati di attrezzati laboratori di ricerche chimiche e biologiche, diretti da valorosi professionisti. Talchè l'industria non trascura i problemi scientifico-tecnici più interessanti e studia nuovi processi raggiungendo nuove realizzazioni.

La sostituzione della latta col lamierino verniciato è un fatto compiuto, anche se il problema dovrà subire ulteriori perfezionamenti; la verniciatura delle scatole viene eseguita con nuovi tipi di vernici o con vernici derivate dalla buccia di pomodoro. Sono già in commercio i primi tipi di conserva di pomodoro in pani, ad alta concentrazione, di colore, sapore ed odore uguali a quelli della conserva in scatola. Ciò potrebbe essere l'inizio di una svolta decisiva nel confezionamento della conserva di pomodoro.

L'industria si interessa, inoltre, di nuovi metodi di sterilizzazione e di concentrazione di succhi di frutta; di nuovi sistemi di immagazzinamento; della conservazione dei prodotti alimentari a mezzo la congelazione; della maturazione dei salumi integrata col freddo; della utilizzazione integrale dei sottoprodotti di fabbrica, di nuovi scatolami.

Si può affermare che l'industria delle conserve alimentari, come tutte le industrie italiane, lavora con disciplina e con fede per fornire alla popolazione civile e ai nostri eroici combattenti gli alimenti che sono anche essi armi per il conseguimento della vittoria che brillerà nel cielo della Patria; si può affermare che l'industria delle conserve alimentari, come tutte le industrie italiane, lavora con passione e con fede, con visione lungimirante nel futuro avvenire dei destini della Patria, avendo sempre presente il monito del Duce: « L'avvenire è nostro, è nelle nostre mani sicure, poichè sarà il prodotto del nostro coraggio e della nostra indomabile volontà di vita e di vittoria ».

