

Storia dei salumi in Italia tra Ottocento e Novecento

Daniela Brignone

Il cammino dell'*addomesticamento* culturale e quindi alimentare del maiale è durato molti secoli e ha incontrato forti resistenze lungo il suo cammino. Alla fine del Cinquecento venne pubblicato uno dei capisaldi della letteratura sul porco di tutti i tempi, l'opera dall'inequivocabile titolo elogiativo *L'eccellenza et il trionfo del porco*, edita nel 1594 da Salustio Miranda, pseudonimo di quel Giulio Cesare Croce anche autore di *Bertoldo e Bertoldino*. Simbolo dell'abbondanza, buono da mangiare e allo stesso tempo incarnazione di virtù morali e intellettuali, il maiale era finalmente riscattato da secoli di pregiudizi e tabù negativi.

L'emancipazione morale oltre che fisica del porco ebbe un'ulteriore tappa nel secolo successivo, con la pubblicazione del volume di Vincenzo Tanara *L'economia del cittadino in villa* (1° edizione nel 1644). Il testo di cucina ed economia domestica del Tanara descriveva l'uccisione del porco domestico, i metodi di cottura in "centodieci maniere di farne vivande", le razze, i tagli ed al termine riportava la trascrizione di una filastrocca, sino ad allora tramandata oralmente, dal titolo "Il testamento del porco"¹. La trascrizione di una memoria orale, già testimone del valore attribuito al maiale e della riconoscenza popolare ad esso deputata, ebbe un effetto moltiplicatore della sua fortuna.

Terzo passaggio fondamentale della letteratura moderna sul maiale, dopo le opere del Croce e del Tanara, è quella data alle stampe nel 1761 dall'abate modenese Giuseppe Ferrari, celato sotto lo pseudonimo di Tigrinto Bistonio. Ne *Gli elogi del porco*, il Ferrari si sofferma

¹ Leggiamo in *Porci e porcari nel medioevo*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna, Clueb, 1981, p. 73, che secondo San Girolamo, vissuto tra il IV e il V secolo, la filastrocca era recitata dai bambini.

in particolare sulla ricchezza di spunti gastronomici derivati dalla carne suina, con ampi riferimenti alla tradizione salumiera locale.

Le antologie di letteratura *suinofila* s'interruppero perlopiù qui, alle soglie dell'età contemporanea, quando la riflessione sul maiale si canalizzò in due vie disgiunte ma interdipendenti, rappresentate da una parte dai trattati di cucina e dai ricettari, in cui il maiale conquistava via via più spazio ed attenzione come ingrediente base di piatti regionali, e dall'altra parte dai manuali di zoologia, di zootecnia, di veterinaria o di salumeria pratica, che dalla seconda metà dell'Ottocento classificarono le razze suine e teorizzarono sui diversi sistemi d'allevamento e di lavorazione delle carni. Tra la fine dell'Ottocento ed il primo Novecento, ad esempio, la casa editrice Hoepli - i cui manuali segnarono il trapasso dalla civiltà contadina, basata su metodi empirici e tradizioni orali, alla civiltà industriale, desiderosa di razionalizzare il sapere attraverso la scrittura ² - diede alle stampe due manuali sul maiale, in cui erano affrontate le tematiche dell'allevamento e dell'industria ma anche quelle legate all'esercizio pratico della professione del *norcino* ³.

La pubblicistica ottocentesca e novecentesca, prevalentemente rappresentata dai due filoni citati, esprime, a nostro parere, il punto finale del processo di addomesticamento del maiale, che, come vedremo meglio in seguito, passò dall'allevamento allo stato brado nei boschi d'uso comune nel Medioevo alla chiusura *intra muros* dei suini nelle città in epoca moderna, per giungere all'allevamento stabulare su larga scala in età contemporanea, al

² Sui manuali pratici e d in particolare sui manuali Hoepli, si veda A. Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia*, Annali 13, *L'alimentazione*, Torino, Einaudi, 1998, pp. 753-801 e A. Assirelli, *Un secolo di manuali Hoepli*, Milano, 1982; per i ricettari si veda invece M.P. Moroni Salvatori, Raggiungimento bibliografico sui ricettari del primo Novecento, in *Storia d'Italia*, Annali 13, cit., pp. 887-925.

³ Ci riferiamo al manuale redatto da C. Marchi in più edizioni, dal titolo *Il Maiale*, Milano, Hoepli, 1897 e al manuale del Faelli, *Il maiale. Razze - allevamento - industrie*, Milano, Hoepli, 1911.

servizio dell'industria di lavorazione delle carni suine e dell'approvvigionamento dei mercati urbani.

Non a caso, nell'iconografia otto e novecentesca il maiale è raffigurato in forma per lo più metaforica e caricaturale, in cartoline augurali o nella stampa satirica, ormai svincolato dalle sue radici antropologiche, che lo vedevano connesso ai ritmi della vita contadina o ad esigenze puramente alimentari.

Sul fronte dei consumi, con la seconda metà del Cinquecento il consumo di carne in Europa, pur con notevoli differenze nazionali, entrò in una lunga fase di depressione, da cui ancora nel Settecento non si era ripreso, sebbene la rivoluzione agraria avesse aumentato la quantità totale di bestiame disponibile. Il clima illuministico diede il colpo di grazia ai valori legati al consumo della carne quali potere, forza, nobiltà, rafforzando la posizione leader detenuta dai cereali nella dieta europea fino alla metà dell'800.

Vedremo come, per un insieme di cause legate alla rivoluzione industriale ed all'innovazione tecnologica, l'Europa assisterà ad un'inversione di tendenza che porterà al ridimensionamento del consumo di cereali ed alla crescita dei consumi carnei a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Come per altri comparti dell'industria alimentare, saranno allora maturi i tempi della trasformazione industriale della lavorazione delle carni suine.

Se dalla fine dell'Ottocento l'editoria italiana sentì il bisogno di mettere nero su bianco in materia di zootecnia suina, dando alle stampe, come dicevamo, i primi manuali contenenti nozioni pratiche sull'allevamento del maiale e sulle razze diffuse nel territorio nazionale, ciò accadde, evidentemente, in risposta al fenomeno socioeconomico ormai diffuso dell'allevamento stabulare dei suini. Concentrato in area padana, quest'ultimo fu una naturale filiazione ed ottimizzazione della produzione su larga scala di latticini, i cui cascami erano ora

impiegati come mangime per gli onnivori maiali, sviluppando così un plusvalore economico al quale i grandi proprietari di latterie del Nord Italia, cooperative ed imprese private⁴, si dimostrarono più che sensibili. Entrando in tal circolo virtuoso, l'allevamento suino si estese di pari passo alla crescita dei consumi di latticini, beneficiando dell'innalzamento, seppur relativo e circoscritto, degli standard di vita dell'età giolittiana ⁵.

Obiettivo prioritario dell'industria di trasformazione delle carni suine, laddove già organizzata in imprese moderne, doveva essere quello di separare le operazioni prettamente agricole relative all'allevamento del bestiame da quelle propriamente industriali della lavorazione delle carni ⁶.

In tale ottica, il problema che gli allevatori italiani si trovarono ad affrontare, attorno alla metà dell'Ottocento, fu quello relativo alla selezione di una razza di maiali di media stazza, compatibile con le condizioni climatiche e ambientali dell'area padana e con l'allevamento stabulare ed intensivo. La carne doveva poi possedere requisiti tali da adattarsi alla specificità del mercato nazionale, caratterizzato, allora come ora, da una forte preponderanza dell'uso della carne suina nell'industria di trasformazione e da una scarsa rilevanza del consumo di carni fresche sul totale macellato.

Le razze allora esistenti in Italia avevano quasi tutte carni pregevolissime, ma proprio a causa della grande varietà morfologica dell'animale e delle diversità organolettiche della sua

⁴ Si veda, ad esempio, G. Muzzioli, *Modena*, Bari, Laterza, 1993, pp. 94-96 e sulle cooperative R. Zangheri, G. Galasso e V. Castronovo, *Il movimento cooperativo in Italia 1886-1996*, Torino, 1987.

⁵ Sull'andamento dei consumi alimentari dall'unità ad oggi, vedi V. Zamagni, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in *Storia d'Italia*, Annali 13, cit., pp. 169-204.

⁶ Sulla necessaria subordinazione delle ragioni zootecniche a quelle dell'industria si veda A. Targioni Tozzetti, *Alimentazione e igiene*, in *Esposizione italiana tenuta a Firenze nel 1861*, vol. II, *Relazioni dei giurati*, Firenze, 1864, p. 145.

carne lungo tutta la penisola italiana, era naturale dover procedere alla definizione di precisi standard zootecnici e qualitativi.

Le razze italiane rientravano tutte nella classe dei “dialidattili ad orecchie portate in avanti” (Cornevin), secondo una delle classificazioni più accreditate, che divideva i suini in due grandi categorie a seconda della forma del piede e della direzione delle orecchie ⁷.

L’introduzione di razze inglesi, finalizzata al perfezionamento della produzione suina italiana, ebbe inizio negli anni Settanta dell’Ottocento in Emilia Romagna ⁸, con l’incrocio della razza Yorkshire, del tipo *grande* - a sua volta realizzata con l’apporto genetico del maiale *casertano* - con le locali razze di maiali.

Il maiale Yorkshire, anche detto *Large White*, aveva statura notevole, colore bianco roseo, carne di buona qualità ricoperta da un erto strato di grasso: era, insomma, il “maiale da lardo” per antonomasia, la cui carne si prestava, a differenza di quella del “maiale da carne”, adatto al consumo immediato, alla conservazione nel medio e lungo periodo e dunque alla trasformazione in prodotti di salumeria.

Dall’incrocio del *Large White* e di altre razze inglesi similari con il maiale italiano, in oltre un secolo di selezione dei capi migliori, avremo quel “suino pesante” italiano che oggi differenzia la produzione suinicola e salumiera nostrana da quella del resto del mondo, finalizzata in maggior parte al consumo di immediato di carni fresche.

Del “suino pesante” italiano, che oggi rappresenta l’80 % dei suini italiani, contro un 20% di suini magri allevati nell’Italia centromeridionale e insulare, abbiamo così rintracciato

⁷ F. Faelli, *Il porco*, cit., pp. 11-14 riporta le principali classificazioni delle razze suine utilizzate all’inizio del Novecento.

⁸ I. Stanga, nei suoi *Appunti e note pratiche sull’allevamento del maiale in Italia*, cit., sostiene che la prima importazione di Yorkshire dall’Inghilterra avvenne nel 1872 per iniziativa del Ministero dell’Agricoltura, mentre V. Vezzani, nel suo testo *Il maiale*, Milano, Paravia, 1924, p. 22, attribuisce all’allora direttore del Deposito cavalli stalloni di Reggio Emilia la prima introduzione di riproduttori inglesi in Italia, nel 1875.

le origini ottocentesche, ricostruendo le ragioni della sua nascita, fortemente influenzata, ancora una volta, dai modelli e dai gusti alimentari dominanti nel nostro Paese. Sulle caratteristiche qualitative del suino pesante, maturate con un'alimentazione a base di cereali nobili, in un arco di tempo minimo di nove mesi, si fonda la qualità inimitabile dei prodotti tipici della salumeria italiana.

Ciò che preoccupava alcuni suinicoltori illuminati di allora, e preoccupa oggi i difensori della diversità e ricchezza del patrimonio zootecnico italiano, era il pericolo della scomparsa di molte razze locali di suini, quali la Romagnola, la Chianina, le Piemontesi, la Romana, la Casertana, la Sarda e molte altre, già praticamente estinte negli anni Venti del Novecento.

La ricetta per la soluzione del “problema suino italiano”, suggerita allora dal marchese Stanga, proprietario di un allevamento intensivo a Crotta d'Adda, era quella di diversificare gli allevamenti a seconda della destinazione finale delle carni, rispettando le specificità ambientali e climatiche e mantenendo in vita le tradizioni zootecniche locali e le tipicità regionali, che rendevano così ricco e prezioso il panorama gastronomico italiano ⁹.

La suinicoltura progrediva, dunque, in risposta all'accrescimento complessivo dei consumi carnei, che interessò in percentuale anche la carne suina, visibile come fenomeno europeo dalla seconda metà dell'Ottocento in avanti. Alla base di tale inversione di tendenza nella dieta europea, fino ad allora dominata, come abbiamo visto, dai cereali, vi erano un insieme di fattori: i miglioramenti della zootecnia assicuravano prodotti di maggiore qualità incoraggiandone la domanda; le innovazioni tecnologiche in materia di conservazione degli alimenti davano ora garanzie d'igiene nella lavorazione, nel trasporto e nello stoccaggio delle

⁹ I. Stanga, *Appunti e note...*, cit., pp. 3-7; sulla diversità del suino pesante italiano nel panorama suinicolo mondiale si veda l'articolo di R. Prandi, *Ma che razza di maiale*, speciale *Tuttomaiale*, “Gambero Rosso”, 25, 1994, pp. 45-47.

carni per il mercato cittadino; l'allestimento di strutture pubbliche per la mattazione del bestiame nelle città e la costruzione della rete dei trasporti su rotaia favorivano lo sviluppo del mercato urbano delle carni e degli scambi interregionali.

Riportiamo di seguito alcuni dati sul consumo carneo in generale e su quello di carni suine, in un arco cronologico di oltre cent'anni, ossia dal 1861 ad oggi ¹⁰:

Tabella 1: Consumi carnei e consumi di carne suina pro capite dal 1861 agli anni '90 (in kg)

A n n o / A r c o cronologico	Consumo di carne p.c. (kg)	Consumo di carne suina p.c. (kg)	Percentuale di carne suina sul totale del consumo carneo
1861-1880	15,2 (media annuale)	4,8 (media annuale)	31,57%
1885	Italia 11 Gran Bretagna 47 Francia 31 Prussia 18,2 Spagna 12,6		
1881-1900	17,3 (media annuale)	5,6 (media annuale)	32,36%
1901-1915	16,1 (media annuale)	4,9 (media annuale)	34,43%
1916-1920	20 (media annuale)	6 (media annuale)	30%
1921-1930	20 (media annuale)	5 (media annuale)	25%
1931-1940	20 (media annuale)	5 (media annuale)	25%
1941-1945	13 (media annuale)	3 (media annuale)	23,07%
1946-1950	13 (media annuale)	3 (media annuale)	23,07
1951-1955	17,8 (media annuale)	3,8 (media annuale)	21,34%
1965-1969	45,6 (media annuale)	8,5 (media annuale)	18,64%
1971-1973	58,7 (media annuale)	12,5 (media annuale)	21,29%
1981-1983	74,8 (media annuale)	21,6 (media annuale)	28,87%

¹⁰ I dati sono tratti dalle tabelle riportate in V. Zamagni, *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, cit., p. 175-176, 183, 189, ed interpolati con dati tratti da F. Faelli, *Il porco*, cit., p. 357.

1992	85,8	28,8	33,57%
------	------	------	--------

I dati attestano l'ovvia ipersensibilità del consumo carneo alle depressioni economiche e al calo del potere d'acquisto dei risparmi familiari. Per tutto l'Ottocento e la prima metà del secolo successivo il consumo carneo nelle città continuò ad essere un fenomeno elitario, circoscritto alle famiglie più agiate. Un dato che incuriosisce, tuttavia, è quello relativo al consumo di carne suina pro capite nelle province di Perugia e Modena, nel 1911: se la media nazionale si assestava infatti attorno a 5 chilogrammi, Modena raggiungeva i 16,5 e Perugia 14,2. Grosse differenziazioni nel consumo di carne, e di carne suina in particolare, vi erano, pertanto, non solo nelle varie stratificazioni della società italiana, ma anche nelle diverse aree geografiche della penisola.

L'aumento nei consumi complessivi di carne e della carne suina in particolare, a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta, è chiaramente legato all'innalzamento degli standard di vita della popolazione italiana negli anni del boom economico e nel periodo successivo. All'interno del fenomeno relativo alla crescita dei consumi carnei è poi interessante focalizzare l'attenzione sull'aumento progressivo della percentuale del consumo di carne suina, fino al sorpasso sulla carne bovina avvenuto nel 1990 e confermato dal *trend* successivo ¹¹:

¹¹ La tabella è tratta da ASS.I.CA, *Una fetta di storia. I Cinquant'anni dell'Associazione Industriali delle Carni*, Milano, Litogramma, 1996, p. 49 ed integrata per i dati relativi al 1996.

Tabella 2: Consumi pro capite di carne bovina e suina dal 1946 al 1986 (in kg)

	1946	1956	1966	1976	1986
Carne bovina	5,3	9,7	20,4	22,8	25,2
Carne suina	3,4	5,8	7,7	15,9	23,7

Uno dei fattori determinanti il progresso dell'industria conserviera e l'aumento dei consumi carnei fu, come si accennava, la rivoluzione tecnologica che investì i metodi di conservazione degli alimenti nel corso del XIX secolo, stimolata dalle crescenti richieste dei mercati urbani.

Il quadro delle tecniche di conservazione era tradizionalmente rappresentato da tre metodi principali, non necessariamente disgiunti ma spesso combinati: la salagione, l'affumicamento e l'essiccamento ¹².

La salagione - tecnica nota sin dai tempi antichi e assai diffusa nel Medioevo - consisteva nell'immergere l'alimento in una soluzione di sale detta salamoia, oppure nel cospargere l'alimento stesso di sale, strofinandolo per farlo penetrare in ogni piega. L'utilizzazione di tale metodo, nelle sue versioni secca e umida, presupponeva la disponibilità di sale in grandi quantità, proveniente dalle saline delle zone costiere o da pozzi salati presenti in zone collinari ¹³. La salagione trovò larga applicazione nella conservazione della carne suina: teorizzata da molti autori classici e diffusa tra i ceti sociali meno abbienti, essa era infatti alla base del lavoro del *norcino*, artigiano itinerante le cui procedure di uccisione del

¹² In merito si veda G. Pedrocco, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare*, in *Storia d'Italia*, Annali 13, cit., pp. 376-447 e la bibliografia ivi segnalata; *Storia della tecnologia*, a cura di C. Singer, E.J. Holmyard, A.R. Hall, T.I. Williams, *L'età dell'acciaio, circa 1850-1900*, Torino, Boringhieri, 1965, pp. 29-57.

¹³ Sui pozzi di Salsomaggiore ed il loro legame con la produzione del prosciutto dolce di Parma vedi A. Tacca, *Il Prosciutto di Parma e la sua storia millenaria*, in R. Bavastro, *Del porcello e delle sue prelibatezze*, s.l., Roberto Meiattini Editore, 2000, pp. 51-52.

maiale, di lavorazione e di conservazione delle carni sono giunte pressoché immutate fino ai giorni nostri.

L'affumicamento era invece una pratica tipica delle regioni dell'Europa centrale e settentrionale, basata sulle proprietà antisettiche del fumo. Utilizzata anch'essa in gran parte per la conservazione delle carni suine, penetrò nella penisola italiana al seguito delle popolazioni germaniche.

A partire dal XIV secolo, la salatura di carne, pesce e formaggi fu alla base delle scelte alimentari e della politica commerciale dell'Europa occidentale, che per far fronte alle frequenti carestie sviluppò la produzione di alimenti alternativi ai cereali, esportandoli verso i paesi affacciati sul Mediterraneo. Ma il problema dell'approvvigionamento delle popolazioni urbane emerse in tutta la sua drammaticità tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, non appena la rivoluzione industriale ed il conseguente urbanesimo compirono i primi passi in Europa, fungendo da motore di sviluppo dell'industria alimentare. Al servizio di quest'ultima si posero, in un vicendevole rapporto di causa ed effetto, la nuova tecnica di conservazione degli alimenti fondata sugli studi di Pasteur e sul metodo Appert e l'industria del freddo, derivata dall'applicazione industriale degli studi sulla compressione ed espansione di alcuni gas ¹⁴.

Alla bibliografia citata in nota si rimanda per un quadro dei progressi scientifici avvenuti nel corso del XIX secolo nello studio dei fenomeni di fermentazione degli alimenti e per una ricostruzione dell'evoluzione tecnologica dell'industria conserviera. A noi spetta invece il compito di mettere a fuoco la trasformazione dei metodi di lavorazione delle carni

¹⁴ Per una spiegazione dettagliata del processo di produzione del freddo artificiale si veda *Le Società riunite Fabbrica di ghiaccio e Ditta Francesco Peroni: nascita e sviluppo dell'industria del freddo a Roma a cavallo del secolo*, in AA.VV., *Progresso tecnologico ed industria in Italia. Cinque realtà emblematiche (1860-1940)*, a cura di Daniela Brignone, Roma, Bulzoni, 1993, pp. 94-95; per il metodo Appert, oltre al citato studio di Pedrocco, si veda A. e S. Porretta, *L'industria delle conserve alimentari*, Pinerolo, Chiriotti, 1999, pp. 3-8.

suine nel passaggio dall'ambito artigianale a quello industriale. Un rapido sguardo alle fasi di lavorazione delle sue carni così come risultano da testi e da fonti iconografiche medievali, ci farà comprendere come – se non fosse stato per le necessità imposte dalla produzione di conserve animali su scala industriale – le tradizioni contadine avrebbero mantenuto invariato nel tempo e nello spazio il *know how norcino*, tramandando usanze secolari scandite dal ritmo della vita di campagna e del succedersi inesorabile delle stagioni.

Secondo quanto raffigurato in calendari illustrati medievali, l'uccisione del maiale avveniva rigorosamente nei mesi di novembre o dicembre, al termine della pastura autunnale che lo aveva ben ingrassato e alle soglie dell'inverno, che con la temperatura rigida avrebbe meglio consentito la conservazione delle sue carni. I metodi utilizzati erano principalmente due: il pungolo nel cuore o la rescissione della carotide, con una preferenza al secondo per la possibilità di raccogliere il sangue, usato come ingrediente in molte ricette contadine.

La successiva pulitura *cum aqua* o *cum foco* si alternavano a seconda delle usanze locali, mentre le procedure di macellazione si equivalevano ovunque, finalizzate tutte alla divisione del maiale in due parti uguali, dette *mezzene*. Al consumo immediato erano solitamente destinate le interiora del maiale, mentre, allora come oggi, dai principali tagli si ricavano prodotti di salumeria ¹⁵.

Chi si imbattesse oggi in una festa contadina d'“ammazzatura” del maiale rimarrebbe sorpreso nel veder compiere gli stessi gesti qui descritti, secondo un copione recitata a braccio che non richiede trascrizione ¹⁶. E rimarrebbe ugualmente sorpreso chi attraversasse i reparti di una moderna industria salumiera, di fronte alla riproduzione in scala dei medesimi

¹⁵ Riferimenti alle fonti iconografiche che attestano le fasi di lavorazione del maiale nel Medioevo sono in *Porci e porcari...*, cit., pp. 45-62.

¹⁶ *Tradizione orale e mezzadria nella Val d'Elsa inferiore*, a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze, Vallecchi, 1979, pp. 153-154.

movimenti e all'esecuzione pedissequa di antiche ricette tipiche della lavorazione artigianale dei salumi. Vedremo meglio, in seguito, come l'industria di trasformazione delle carni suine ha mantenuto una percentuale di manualità tra le più alte del settore manifatturiero, pur affrancandosi progressivamente, nel corso del XX secolo, ma già dalla fine dell'Ottocento, dalle sue origini agricole, attraverso la specializzazione e la razionalizzazione produttiva, congiunte alla meccanizzazione di molte fasi di lavorazione.

Il *mix* di innovazione tecnologica e rispetto delle tipicità regionali che è alla base dell'industria salumiera, dona a tale comparto una specificità sua propria, visibile nella struttura – caratterizzata da una moltitudine di piccole e medie imprese e da pochi grandi gruppi – e nel mercato – fortemente localizzato e resistente alle spinte *globalizzanti* altrimenti assai diffuse nel gusto e nella distribuzione alimentare.

Siamo così giunti alle soglie dell'età contemporanea, sulla quale ci soffermeremo per tracciare le linee di sviluppo dell'industria dei salumi dall'Unità d'Italia ai giorni nostri. In tale analisi ci addentreremo tenendo sempre presente a noi stessi e al lettore che il mondo della lavorazione delle carni suine aveva allora – e per certi versi ancora mantiene – due anime distinte ma contigue: l'anima artigianale, presente nell'autoconsumo familiare del mondo contadino o in strutture produttive di entità ridotta – le cosiddette *norcinerie* con vendita diretta – e l'anima industriale, espressa, in diverse gradazioni dimensionali, attraverso la meccanizzazione delle fasi di lavorazione, l'ampliamento della manodopera, la serializzazione della produzione, la *delocalizzazione* del mercato.

I primi dati sull'industria salumiera disponibili dopo la nascita dello Stato italiano offrono il quadro di un settore fortemente eterogeneo dal punto di vista dimensionale e tecnologico, in cui convivono realtà produttive artigianali a conduzione familiare, laboratori

di norcineria con manodopera e macchinari moderni, imprese organizzate con metodi produttivi di tipo industriale. La presenza di questi ultimi era concentrata nelle province emiliane (Bologna, Reggio Emilia, Modena, Parma e Piacenza) e lombarde (Cremona e Mantova), dove radicata era la tradizione salumiera e disponibile la materia prima proveniente dai locali allevamenti stabulari di suini.

La meccanizzazione delle fasi di trinciatura, impasto ed insaccamento attraverso l'introduzione di macchine tritiatrici, pestatrici, impastatrici, raffinatrici e insaccatrici azionate da motori a vapore, l'ampliamento della capacità produttiva ed il salto commerciale al di fuori delle mura cittadine contraddistinguevano le imprese più dinamiche del settore.

È la voce di queste ultime, infatti, ad emergere dai questionari dell'inchiesta industriale promossa dal Parlamento italiano tra il 1870 e il 1874, e a lamentare da una parte l'alto costo del sale, materia prima fondamentale per lo svolgimento della propria attività, e dall'altra l'eccessivo carico fiscale sopportato, con la doppia tassazione sulla macellazione del bestiame e sull'uscita del prodotto finito dal comune di produzione. Il protezionismo diffuso tra i paesi europei alla fine dell'Ottocento, poi, ostacolava l'esportazione dei suini vivi e dei salumi italiani, mentre la tariffa doganale sull'importazione dei prodotti esteri non tutelava a sufficienza la produzione nazionale, esponendola alla più spietata concorrenza ¹⁷.

Una quantificazione esatta delle unità produttive esistenti rimane assai difficile per il secolo XIX e per i primi decenni del XX, poiché nei censimenti industriali la lavorazione

¹⁷ *Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-1874). Deposizioni scritte*, vol. I, Cat. I, par. 8, *Conserve alimentari* e Cat. IV, par. 2, *Carni*; una fotografia dei problemi del settore alla fine dell'Ottocento è anche in ASBI, Carte Stringher, b. 40, f. 1, sf. 3, *Atti della Commissione per il regime economico-doganale, parte I, Notizie illustrative e voti*, Cat. XV, *Animali, prodotti e spoglie di animali non compresi in altre categorie*, Roma, Bertero, 1903, pp. 88-121.

delle carni suine è accorpata ad altre classi di attività quali la macellazione del bestiame, l'“estrazione e purificazione dei grassi” animali¹⁸ o la produzione di conserve vegetali.

Significativo è che nel censimento del 1901 la classe relativa alla “lavorazione delle carni suine” è riportata solo per le province in cui essa aveva raggiunto uno spessore industriale significativo: nella provincia di Modena, infatti, era segnalata l'esistenza di ben 47 opifici di cui 5 con caldaia a vapore per un totale di 260 “lavoranti maschi”; a Cremona gli opifici erano 30 ed occupavano 80 operai, ma solo un opificio era dotato di caldaia a vapore¹⁹. L'assenza della categoria nella provincia di Perugia, con epicentro a Norcia, ci fa dedurre che la locale attività di trasformazione della carne suina in prodotti di salumeria – che pur sappiamo florida – non superasse la dimensione artigianale.

Il censimento del 1927 riportava, invece, alla categoria “Macelli e lavorazione carni”, un totale di 1.208 esercizi attivi nell'Italia settentrionale ed altri 124 distribuiti per il resto della penisola, ma solo tre di essi superavano i 100 addetti.

Dobbiamo arrivare alla fine degli anni Trenta del Novecento per avere una consistenza produttiva più ragguardevole nel settore della conservazione e lavorazione delle carni, che contava ora 726 esercizi complessivi, sebbene la maggior parte di essi non superasse i 5 addetti²⁰:

¹⁸ Ministero di agricoltura, industria e commercio, Direzione generale della statistica e del lavoro, *Censimento degli opifici e delle imprese industriali al 10 giugno 1911*, vol. III, *Dati analitici concernenti il numero, il personale e la forza motrice delle imprese censite, che occupano più di dieci persone, oltre il padrone o direttore*, Roma, Bertero, 1914, p. 442.

¹⁹ Ministero di agricoltura, industria e commercio, Direzione generale della statistica, *Riassunto delle notizie sulle condizioni industriali del Regno*, Parte II, Roma, Bertero, 1905, pp. 216-217.

²⁰ Istituto centrale di statistica del Regno d'Italia, *Censimento industriale e commerciale 1937-1940*, vol. I, *Industrie alimentari 1937*, Parte I, *Tavole*, Roma, Poligrafico dello Stato, 1939, p. 35.

Tabella 3. Dettaglio esercizi/addetti nell'industria di conservazione e lavorazione delle carni (1937-1940)

N u m e r o addetti	da 1 a 5	da 21 a 50	da 101 a 250	da 251 a 500	da 501 a 1.000
Esercizi	496	30	10	2	1

Dei dati riportati nel censimento del 1937/1940 il più interessante è quello, a nostro parere, relativo alla quantità di carne suina utilizzata nella produzione di salumi e di carni preparate: su un totale di 741.552 quintali utilizzati nel 1936, ben 350.114 erano infatti rappresentati dalla lavorazione di tipo artigianale e una cifra di poco superiore (391.438) era impiegato nell'industria.

Il settore delle conserve animali affrontava la guerra e la conseguente depressione dei consumi nell'ennesima conferma delle sue due anime originali, di cui ancor'oggi, a distanza di mezzo secolo, si vede traccia nella peculiare struttura di tale settore produttivo.

Dopo le difficoltà degli anni Trenta, segnati da un forte calo nelle esportazioni verso i paesi europei, non compensato dall'apertura dei mercati dell'Africa orientale italiana o delle isole dell'Egeo, da una discesa dei prezzi del prodotto finito e dal depauperamento del patrimonio suinicolo nazionale a causa dell'alto costo dei mangimi, lo sviluppo del settore conobbe una notevole battuta d'arresto in concomitanza col secondo conflitto mondiale ²¹.

All'inizio degli anni Cinquanta la produzione suinicola riprese lentamente a salire e l'industria delle conserve animali cominciò a godere indirettamente dell'aumento graduale dei consumi: le cifre relative alla manodopera impiegata (15.000 operai), al valore complessivo della produzione (150 miliardi), al numero delle aziende a carattere industriale (300) e dei

²¹ Si vedano le relazioni sul settore delle conserve animali contenute negli annuari della Confederazione generale dell'industria italiana dal 1924 in avanti.

suini macellati (2 milioni) ²² erano incoraggianti ma lo sfruttamento della capacità produttiva degli impianti non riusciva a superare la barriera del 50-60%.

Non appena il consumo diede segni di ripresa, si venne a palesare uno dei problemi cronici del settore delle conserve animali italiano, già profilatosi nell'anteguerra, ossia l'insufficienza della produzione suinicola nazionale a coprire i fabbisogni dell'industria di trasformazione e la domanda del mercato. Conseguenza immediata della ripresa dei consumi e dell'insufficienza della materia prima nazionale fu il lievitare dei prezzi delle carni e del bestiame da macello, non bilanciati da prezzi di vendita dei prodotti finiti sufficientemente remunerativi. L'aumento del costo del lavoro e il carico fiscale gravante sulle imprese, composto da dazi sull'importazione delle carni, dazi di consumo, imposta generale sull'entrata e tassa di macellazione, non facilitavano la ripresa del settore.

Negli anni Sessanta cominciarono ad espandersi i consumi carnei e con essi la produzione di salumi e la manodopera impiegata, nonostante le persistenti difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime – non facilitato dall'adozione delle politiche agricole e dei contingentamenti della Comunità europea – e l'alto costo delle stesse ²³.

Lo sforzo dei produttori italiani, finalizzato a raggiungere la totale utilizzazione degli impianti o comunque un aumento della stessa, fu prima rivolto a soddisfare il mercato interno e poi a compensare lo squilibrio della bilancia commerciale con un incremento dell'esportazione, individuato dagli esperti come unica vera *chance* di sviluppo dell'intero settore industriale. Fu proprio sul finire degli anni Cinquanta, tuttavia, che, cavalcando l'assenza di un'armonizzazione delle discipline igienico-sanitarie sulla produzione dei salumi in ambito europeo, iniziarono ad essere innalzate barriere all'importazione dei salumi italiani

²² ASS.I.CA, *Una fetta di storia...*, cit., p. 17.

²³ Confederazione generale dell'industria italiana, *Annuario*, Roma, Failli, 1960-1970.

in alcuni paesi aderenti e non alla CEE (Germania, Svizzera) e extracomunitari (U.S.A. e Venezuela). Le restrizioni alla libera circolazione delle merci adottate da tali paesi in difesa dei prodotti nazionali, messi a repentaglio dalla secolare tradizione di qualità dei salumi italiani, caratterizzarono i decenni successivi, penalizzando grandemente lo sviluppo della nostra industria.

I primi anni Settanta furono segnati dalla crisi petrolifera e dall'adozione della politica di *austerità* da parte del Governo italiano, che portò al congelamento dei prezzi dei prodotti alimentari, provocando indirettamente una falciatura delle imprese più deboli del comparto delle conserve animali.

A compensazione del crescente ricorso all'importazione di suini esteri e dei danni inferti all'industria nazionale dall'epidemia di peste suina del 1978, il *trend* dell'esportazione cominciò finalmente a segnare valori positivi, innescando una tendenza irreversibile all'aumento.

Tabella 4: Interscambio commerciale dal 1948 al 1996 (in tonnellate) ²⁴

	1948	1955	1965	1975	1985	1996
Export	2400	4080	9859	32091	50616	94890
Import	n.r.	n.r.	7631	8761	27124	30846

n.r. = dato non rilevato

Il comparto delle conserve animali, ed in particolare di quelle a base di carne suina, presenta nelle sue caratteristiche essenziali una struttura immutata nel tempo: ancor'oggi,

²⁴ ASS.I.CA, *Una fetta di storia...*, cit., p. 51.

sulla totalità delle unità produttive, meno di un terzo sono identificate come stabilimenti industriali, mentre le altre sono da considerarsi a dimensione artigianale.

Le aziende impegnate nella lavorazione dei salumi, che ammontano a circa 1600 unità, sono concentrate per una quota del 70% nelle regioni del Nord ed in particolare in Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte. Nel 1998 la quota di produzione raggiunta dalle prime quattro imprese del settore è stata l'11,1% del totale, mentre le prime 8 imprese hanno coperto il 17,7% della produzione. In tale quadro estremamente polverizzato, prevale la piccola e la media impresa a carattere familiare, impegnata nella produzione di salumi tipici.

Tabella 5. Quadro di sintesi dell'industria dei salumi dal 1996 al 1998 ²⁵

Variabili	1996	1997	1998
Fatturato	11.070 mld.	11980	12639
Saldo commerciale	690 mld.	742	731
Produzione (migliaia di tonn.)	1071	1073	1105
Investimenti lordi fissi	830 mld.	275	200
Utilizzazione impianti	84%	84,1%	85%
Numero addetti	31500	31500	32000

La frammentazione della struttura produttiva del comparto, individuata dagli esperti come fattore di debolezza nel confronto con la dimensione extra-nazionale del mercato ²⁶, è alimentata dalla tipicità e specificità territoriale di prodotti stessi. Una certa concentrazione è infatti visibile nelle imprese che si dedicano anche o esclusivamente alla lavorazione di prodotti a bassa tipicità quali würstel o prosciutto cotto.

²⁵ I dati degli annuari della Confindustria sono attinti da fonti ASS.I.CA e ISTAT ma spesso divergono tra un testo e l'altro.

²⁶ *Filiera carne 1997*, Roma, 1998, pp. 42-43.

Un'altra particolarità italiana con cui l'industria nazionale dei salumi è chiamata a confrontarsi è la grande valorizzazione del banco assistito nelle strutture della distribuzione alimentare, e la conseguente tenuta del taglio rispetto all'asporto sul totale del venduto. In altre parole, il consumatore italiano, a differenza del consumatore medio europeo o di altri paesi occidentali, dove l'asporto di salumi confezionati è un fenomeno diffuso, ama ancora farsi servire, e dunque consigliare ed assistere, dal personale del banco degli affettati e lo fa nel 72,8% dei casi in cui si appresta a comprare salumi. Nostalgico della figura del pizzicagnolo tradizionale, il consumatore italiano influenza così le politiche industriali e commerciali delle imprese.

Nonostante tale peculiarità del mercato italiano, la quota rappresentata dell'asporto ha subito negli ultimi anni un incremento visibile, in parallelo con il diffondersi della grande distribuzione sotto forma di super e ipermercati e di *discount* alimentari, facendo emergere il valore del *packaging* in termini di praticità ed innovazione.

Negli ultimi due decenni del XX secolo il settore delle conserve animali, trainato dall'industria dei salumi, ha conosciuto una fase di crescita sostenuta, coerentemente con il cambiamento degli stili di vita e la trasformazione dei gusti alimentari, che, come accennavamo, ha portato a privilegiare gli alimenti con una elevata dose di servizio incorporato²⁷. I salumi, per la praticità e la rapidità del loro consumo, accompagnati o non da prodotti vegetali o da frutta, offrono infatti la possibilità di preparare un piatto unico o un secondo in tempi record. Temi, questi, a cui i vecchi e nuovi responsabili degli acquisti sono oltremodo sensibili.

Se al vantaggio offerto dal servizio incorporato, sottolineato da *pack* innovativi nel segmento dell'asporto, aggiungiamo un'equa valutazione dei valori nutrizionali dei salumi,

²⁷ L. Ghio, *La legge del taglio*, in *Dossier speciale salumi*, "Food", 11, 1999, pp. 108-110.

finalmente al centro di campagne informative promosse dai consorzi di tutela dei marchi e dagli enti preposti alla loro valorizzazione - il Consorzio dei Salumi italiani, trasformatosi in Istituto per la valorizzazione dei salumi italiani nel 1994 – capiremo in profondità le ragioni del *trend* evolutivo del consumo. Il dato ci appare ancora più significativo se inserito nel quadro complessivo dell'andamento dei consumi nazionali, dove si è assistito negli ultimi decenni ad una diminuzione della percentuale rappresentata dai consumi alimentari sul totale dei consumi (dal 40% negli anni Sessanta al 18% del 1994) e alla diminuzione della quota delle carni all'interno dei consumi alimentari (dal 38% nel 1972 al 27% nel 1995).

A partire dagli anni Ottanta l'industria di trasformazione delle carni suine ha colto l'occasione offerta dalla maggiore sensibilità del consumatore italiano ai requisiti qualitativi dei prodotti alimentari, per accentuare la valorizzazione dei prodotti tipici della salumeria italiana. La carta della qualità e della tradizione divenne così *chance* di differenziazione e di competitività nel mercato globale di fine millennio.

I primi consorzi volontari a tutela dei marchi erano sorti, in realtà, sin dai primi anni Sessanta, proponendosi come enti di programmazione quantitativa della produzione tutelata e di promozione commerciale dei prodotti stessi. In seguito all'emanazione delle leggi di tutela, essi sono divenuti organi ufficiali di vigilanza sull'applicazione delle norme previste dai disciplinari di produzione e sul corretto uso del marchio.

Alla normativa italiana, chiamata a presidiare la qualità dei prodotti agro-alimentari, si è affiancata a partire dagli anni Sessanta la normativa comunitaria, tendente ad una politica di regolamentazione dei prodotti in senso verticale.

Gli anni Novanta hanno segnato una svolta profonda nella legislazione nazionale e comunitaria sui prodotti agricoli e agro-alimentari: i regolamenti CEE 2081/92 e 2082/92 e le

successive leggi italiane che ne hanno recepito i postulati hanno infatti introdotto un nuovo concetto di qualità, garantendo l'origine del prodotto o la sua specificità.

Il regolamento CEE 2081 prevede due tipi di protezione dei prodotti basati sul concetto di origine geografica e ambientale: la Denominazione di origine protetta (D.O.P.) e l'Indicazione geografica protetta (I.G.P.). La D.O.P. designa un prodotto la cui intera filiera produttiva, dalla produzione della materia prima all'uscita del prodotto finito dal luogo di fabbricazione o di stagionatura, abbia luogo in una precisa area geografica, mentre la I.G.P. qualifica un prodotto la cui produzione o trasformazione o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Il regolamento CEE 2082/92 ha aggiunto alle due citate protezioni l'Attestazione di specificità, riconoscimento attribuito a prodotti con un elevato contenuto di tradizione, sia essa espressa nella scelta delle materie prime, nella formula di produzione o nella sua trasformazione²⁸.

Dei 110 prodotti italiani riconosciuti dalla Comunità Europea al settembre 2000, 24 sono a base di carne, e specificamente:

D.O.P.:

1. Prosciutto di Parma
1. Prosciutto San Daniele
1. Prosciutto di Modena
1. Prosciutto Berico-Euganeo
1. Salame di Varzi
1. Salame Brianza

I.G.P.

1. Speck Alto Adige
1. Prosciutto di Norcia
1. Bresaola della Valtellina
1. Mortadella di Bologna
1. Cotechino di Modena
1. Zampone di Modena

²⁸ *Agroalimentare. Denominazioni di origine protetta e Indicazioni di origine protetta. Dossier Coldiretti*, disponibile nel sito Internet www.coldiretti.it.

1. Culatello di Zibello
1. Jambon de Bosses (Valle d'Aosta)
1. Lard d'Arnad (Valle d'Aosta)
1. Prosciutto di Carpegna
1. Prosciutto toscano
1. Coppa piacentina
1. Pancetta piacentina
1. Salame piacentino
1. Capocollo di Calabria
1. Pancetta di Calabria
1. Soppressata di Calabria
1. Salsiccia di Calabria

Al fine di separare le competenze di controllo e tutela dei marchi, di programmazione delle quote di produzione e di promozione organizzativa e commerciale dei prodotti tutelati, tradizionalmente svolte congiuntamente dai Consorzi, il legislatore italiano ha poi sancito l'indipendenza della funzione di controllo, trasferendola a organismi separati.

Alla sensibilità del legislatore italiano ed europeo, dimostrata nel giusto approccio al tema della tutela dei marchi tipici, è delegato il compito di difendere la tipicità e la tradizione della salumeria italiana, assecondando la natura del relativo comparto produttivo e la naturale evoluzione del mercato nazionale ed internazionale.

L'obiettivo dei produttori è la difesa dei marchi e della qualità italiana nel mondo, attraverso un'efficace e concreta tutela dei prodotti, portatori non solo di immagine ma di una secolare tradizione di competenza e professionalità.