

LA STORIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE TRA STORIA DELL'INDUSTRIA, STORIA DELL'AGRICOLTURA E STORIA DEI CONSUMI DELL'ITALIA POSTUNITARIA

di Francesco Chiapparino

L'industria alimentare – tanto più se considerata in prospettiva diacronica, anche solo nell'ultimo secolo – è un coacervo di attività produttive molto eterogenee. Da lavorazioni strettamente inserite in quelle agricole spazia fino a comparti precocemente ed a volte quasi esclusivamente industriali, includendo tra questi due estremi un vasto novero di settori artigianali o, in alternativa, di carattere prevalentemente commerciale. Nel caso italiano si passa così dai grandi comparti stabilmente inseriti nell'alveo delle attività rurali, quali quelli di prodotti freschi come frutta e ortaggi, o in cui il contenuto manifatturiero è storicamente appena più marcato, come nel caso di olio, vino, latte o carni, a lavorazioni quasi esclusivamente industriali, in cui i prodotti naturali costituiscono solo la lontana materia prima di una lunga, e prevalentemente meccanizzata, catena del valore, come avviene per lo zucchero o il cioccolato. In alcuni casi, ad esempio nella molitura, questa meccanizzazione risale ad epoche molto remote, ma per lo più essa è il frutto delle evoluzioni relativamente recenti del processo di industrializzazione, ovvero degli ultimi uno e due secoli. E ancora, molto diverso e mutevole è l'esito di questa modernizzazione, con ambiti in cui la massiccia adozione di macchinari favorisce la realizzazione di vaste economie di scala, come i già indicati comparti saccarifero o molitorio, ed altri che rimangono più a lungo legati alle medie dimensioni (conserve, formaggi, pasta, liquori, salumi, ecc.) o addirittura alla piccola impresa semiartigianale, come la panificazione o la pasticceria. Frequente, inoltre, è la coesistenza di queste diverse forme organizzative e d'impresa all'interno dello stesso settore merceologico, in segmenti produttivi, nicchie di mercato, aree territoriali o fasce di qualità differenti. Così come assai varia, infine, può essere l'importanza degli aspetti commerciali sia tra i vari comparti dell'industria alimentare che nelle loro diverse articolazioni interne: distribuzione e promozione pubblicitaria giocano infatti un ruolo variegato, ancorché crescente col tempo, nell'ambito di differenti settori, di ambiti produttivi e delle singole strategie imprenditoriali.

Questa estrema eterogeneità costituisce uno dei maggiori ostacoli ad un'analisi d'insieme dell'industria alimentare, ed è uno dei principali motivi della scarsità delle ricostruzioni storiografiche complessive di quest'area dell'apparato produttivo, in Italia come all'estero. Ad un simile limite si può aggiungere la relativa marginalità delle produzioni di alimenti all'interno delle dinamiche proprie della storia dell'industria: il fatto cioè che quasi mai ad esse, sospese a metà tra settore primario e secondario, sia stato riconosciuto – a torto o a ragione – un ruolo di punta, o anche solo di particolare rilievo, nell'evoluzione delle attività manifatturiere e della crescita economica. Sicuramente, le lavorazioni alimentari non hanno avuto la centralità delle manifatture tessili nel dinamismo economico dell'età medievale e moderna, né la rilevanza tecnologica e d'investimento dei comparti meccanici o energetici durante l'industrializzazione ottocentesca. Ma una tale marginalità non costituisce la regola,

né va eccessivamente enfatizzata, come indicano ad esempio il ruolo di apripista svolto dalla molitura in quella che alcuni hanno definito una vera e propria rivoluzione tecnologica nel Medioevo,¹ o il contributo essenziale dato dalle tecniche di conservazione del cibo – dall'appertizzazione alla surgelazione – all'allargamento e all'integrazione dei mercati tra Otto e Novecento. In ogni caso, al di là della questione di quando e se le produzioni alimentari si siano collocate alla frontiera della crescita economica e tecnologica, resta il fatto che quest'ultima non si esaurisce tutta nelle sue attività di avanguardia. Mentre d'altra parte si può affermare che il settore di trasformazione degli alimenti abbia mantenuto nel tempo una sua indiscutibile rilevanza, anzitutto sotto il profilo quantitativo, per l'occupazione così come per il volume di beni realizzati, data la limitata comprimibilità della domanda che soddisfa. In ciò esso ha rappresentato con continuità quanto meno una componente importante dell'apparato produttivo, interessante per la sua varietà e forse anche per il fatto di comprendere una quota significativa delle attività medie, incarnanti il tessuto diffuso, anche se non necessariamente il più avanzato, del sistema economico.

Industria alimentare e storia economica

Pur essendo tutt'altro che privo di motivi di interesse, insomma, il settore alimentare costituisce tradizionalmente un ambito poco studiato dalla storia economica. Basta dare un'occhiata alle principali opere di sintesi in questo ambito per rendersi conto dei vuoti al riguardo e della frammentarietà delle prospettive analitiche utilizzate per descriverne lo sviluppo. Simili carenze per altro sono proprie, come si è accennato, non solo della storiografia italiana ma anche di quella di gran parte dei paesi sviluppati, in quanto motivate da caratteristiche in certa misura strutturali, come l'eterogeneità e la relativa perifericità dell'industria alimentare rispetto ai principali processi di sviluppo tecnologico e produttivo – o semplicemente a quelli maggiormente analizzati. Rare e molto parziali eccezioni, almeno nel caso italiano, sono rappresentate da studi che guardano alla vicenda economica da prospettive eccentriche rispetto a quelle più tradizionali della storia dell'industria o dell'agricoltura, come nel caso della ricostruzione che Bruno Caizzi dedica, significativamente, alla storia del commercio nella penisola, in cui lo spazio dedicato al comparto alimentare è relativamente più ampio che altrove.²

Fino agli anni ottanta del secolo scorso, d'altra parte, le conoscenze analitiche sulla storia del settore erano, almeno nel nostro paese, piuttosto limitate. Salvo isolate eccezioni, esse facevano per lo più riferimento a pubblicazioni giubilari, celebrative di singole imprese, e più raramente alle scarse notazioni storiche presenti negli studi di taglio aziendale su singoli comparti o ad indagini territoriali, anche di carattere storico, su zone in cui insistevano produzioni agroalimentari di particolare rilievo locale. Se si guarda alla bibliografia sulla storia d'impresa e d'industria in Italia redatta da Duccio Bigazzi negli anni ottanta,³ non si può non notare che ancora in quella fase i contributi alla storia dell'industria alimentare

¹ L. White, *Lo sviluppo tecnologico (500-1500)*, in *Storia economica d'Europa*, a cura di C.M. Cipolla, Utet, Torino, 1979, I, pp. 117-146, in part. p. 117-118; ma anche ovviamente M. Bloch, *Lavoro e tecnica nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1992 (ma 1935) pp. 73-107 e la stessa prospettiva recente, pure molto cauta al riguardo, di J. Mokyr, *La leva della ricchezza*, Il Mulino, Bologna 1995 (ma 1990), pp. 53 e ss.

² B. Caizzi, *Il commercio*, Utet, Torino 1975.

³ D. Bigazzi, *La storia d'Impresa in Italia. Saggio bibliografico: 1980-87*, Franco Angeli, Milano, 1990, aggiornata poi da G. Bigatti, *La storia d'impresa in Italia 1988-1989, Saggio bibliografico*, in «Archivi e imprese», 1992, 5, pp. 84-100.

fossero estremamente rari – una trentina al netto di repliche e duplicati su quasi un migliaio di titoli – e coprissero ambiti molto frammentati. Soprattutto, poi, si trattava di analisi in larga misura riconducibili ad indirizzi di ricerca tangenziali rispetto alla ricostruzione delle vicende del settore in sé, come per esempio l'archeologia industriale (in particolare del comparto molitorio), la storia di società municipalizzate, cooperative e di servizio urbano o la valorizzazione del patrimonio archivistico e museale. Solo a partire dagli anni novanta, e poi nella fase più recente, la storiografia economica ha cominciato a focalizzare in modo più esplicito le dinamiche specifiche delle manifatture alimentari. Ad un tale esito hanno contribuito vari fattori, sia legati all'evoluzione scientifica interna della disciplina che di natura più occasionale. Tra i primi è da menzionare anzitutto l'approdo, tra la fine degli anni settanta e gli ottanta, ad una visione minimamente organica e condivisa, ancorché parziale e di fatto rivista per vari aspetti negli anni successivi, della storia dell'industria in Italia e dello sviluppo economico del paese tra Otto e Novecento. Le prime importanti sintesi in questo ambito, come quelle di Franco Bonelli o di Luciano Cafagna,⁴ hanno cominciato a fornire un'intelaiatura in cui inserire le vicende del settore alimentare e dei suoi vari sottocomparti, permettendo di confrontarne le dinamiche con quelle di altre attività produttive e di valutarne la posizione nel quadro più generale dell'evoluzione dell'industria italiana e delle politiche che hanno orientato sul lungo periodo l'economia del paese. Un ruolo di rilievo hanno inoltre anche avuto alcuni avanzamenti in contesti di ricerca contigui a quelli dell'analisi storico economica, come l'economia aziendale. In questo ambito, in particolare, gli studi di Lucio Sicca sull'intervento pubblico e in generale sull'assetto dell'industria alimentare italiana tra gli anni sessanta e novanta hanno fornito chiavi di lettura e stimoli importanti all'approfondimento delle vicende del settore anche sul medio e lungo periodo.⁵ Fattori ulteriori sono poi stati rappresentati dal riordino di alcuni importanti archivi, come quelli della Buitoni, Perugina o della Peroni,⁶ o dalla pubblicazione di una serie di volumi dedicati alla storia dell'alimentazione in generale, come quelli della collana internazionale diretta da Jacques Le Goff "Fair l'Europe" o degli *Annali della Storia d'Italia* Einaudi.⁷ Iniziative editoriali del genere, d'altra parte, si inserivano nel contesto di un più generale acuirsi dell'interesse per le tematiche del cibo e dei modelli di consumo ad esso legati. Un ruolo ha anche avuto l'interesse suscitato nell'opinione pubblica da una serie di vicende che a partire dagli anni ottanta hanno proiettato il comparto alimentare alla ribalta della scena politica e giudiziaria italiana, dall'affare Sme-Buitoni, al coinvolgimento della Ferruzzi nelle tangenti Enimont e in Tangentopoli, fino al crack della Parmalat del 2003. Analogamente alla

⁴ F. Bonelli, *Il capitalismo italiano. Linee generali d'interpretazione*, in *Storia d'Italia, Annali*, I, *Dal feudalesimo al capitalismo*, Einaudi, Torino 1978, pp. 1143-1256; per una raccolta, rivista e aggiornata, degli scritti dell'autore negli anni settanta e ottanta cfr. L. Cafagna, *Dualismo e sviluppo nella storia d'Italia*, Marsilio, Venezia 1989.

⁵ Tra i vari contributi sull'industria alimentare si vedano L. Sicca, *L'industria alimentare in Italia*, Il Mulino, Bologna 1977; Id., *Elementi di interesse strategico per il sistema delle partecipazioni statali nel settore agroalimentare*, in *Rapporto delle Partecipazioni statali*, Ministero delle Partecipazioni statali, Roma 1980, all. 7; L. Sicca, *Strategia d'impresa: la formazione di un gruppo italiano, la Sme*, Etas, Milano 1987; Id. e A. Parenze, *Crisi e ristrutturazione d'impresa: il caso Motta-Alemagna*, Etas, Milano 1991; L. Sicca, *Lo straniero nel piatto: internazionalizzazione o colonizzazione del sistema alimentare italiano?*, Egea, Milano 2002.

⁶ D. Orlandi, *L'archivio storico della Buitoni Perugina*, in *'Sulla bocca di tutti': Buitoni e Perugina, una storia in breve*, a cura di G. Gallo, Perugia, Electa Editori umbri, 1990, pp.99-106; D. Brignone, *Archivio della Società Birra Peroni. Inventario*, Ministero per i beni e le attività culturali, Roma 2001.

⁷ *Storia d'Italia, Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993, nonché la monumentale *Histoire de l'alimentation*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Fayard, Paris (e Laterza, Roma-Bari) 1996.

sensibilità per i temi dell'alimentazione, simili vicende finanziarie, al di là della loro appendice di malversazioni e scandali, erano comunque da inquadrare in tendenze di natura più strutturale, quali la profonda riorganizzazione in atto nel settore e le radicali trasformazioni che ad essa si accompagnavano con l'avvio e, nel caso Parmalat, la forte accelerazione dei processi di globalizzazione.⁸

È dunque quale risultato di queste ed altre spinte, tra cui non ultimo il crescente successo dei cibi *made in Italy* sui mercati internazionali, che si è assistito nell'ultimo venticinquennio ad un certo intensificarsi degli studi sulla storia dell'industria alimentare. Per quanto ancora piuttosto lontani dal fornire una visione organica dell'evoluzione del comparto, i lavori più recenti hanno nondimeno avuto il merito di affrontarne la complessità su basi meno episodiche che in passato e con maggior consapevolezza delle specificità e delle difficoltà di un ambito di analisi così articolato e, si è detto, eterogeneo. In alcuni casi tali sforzi sono approdati a pregevoli ricostruzioni di vicende settoriali o imprenditoriali, come nel caso dell'industria saccarifera o quella birraria,⁹ in altri – spesso in ambiti più vasti, come quelli enologico, caseario o pastario – sono state per lo meno impostate alcune linee di ricerca di fondo e realizzate importanti ricognizioni.¹⁰ Sicuramente a tutt'oggi l'indagine storiografica su quest'area del sistema produttivo italiano rimane un cantiere aperto, in cui dubbi e domande superano spesso di gran lunga le certezze e i punti fermi acquisiti. Proprio per questo motivo, tuttavia, essa presenta margini di avanzamento notevoli e non pochi motivi di attenzione per chi sia interessato a gettare una luce su aspetti non secondari dell'economia e della società italiane.

Industria alimentare e storia dell'industria

Al di là del lavoro fatto e da farsi, restano tuttavia le difficoltà di pervenire ad una visione unitaria delle dinamiche dell'industria alimentare e i dubbi che singole ricostruzioni delle vicende dei suoi eterogenei sottocomparti possano portare, semplicemente con un processo di acquisizione incrementale delle conoscenze – giustapponendo cioè sottosectore a sottosectore

⁸ Su queste vicende sono disponibili prevalentemente ricostruzioni giornalistiche, alcune di buona qualità, come G. Stella, *Ferruzzi & Gardini*, Soede, Faenza 1994; P. Gomez, M. Travaglio, *Lo chiamavano impunità*, Editori riuniti, Roma 2003; G. Franzini, *Il crac Parmalat*, Editori riuniti, Roma 2004; A. Mazzuca, *Gardini il corsaro*, Minerva, Bologna 2013; mentre più rare sono le analisi di maggior caratura storiografica, come per esempio G. Sapelli, *Giochi proibiti. Euron e Parmalat, capitalismi a confronto*, Bruno Mondadori, Milano 2004 o F. Coltorti (con G. Giovannetti), *La Mediobanca di Cuccia*, Giappichelli, Torino 2017

⁹ Si tratta ovviamente solo di casi tra altri: D. Brignone, *Birra Peroni. 1846-1996. Centocinquanta anni di birra nella vita italiana*, Electa, Milano 1995; Id., *Struttura ed evoluzione dell'industria della birra in Italia (1860-1996)*, in «Rivista calabrese di storia contemporanea», 1998.2, pp. 154-182; A. Colli, *L'industria della birra in Lombardia*, in «Storia in Lombardia», XII (1994), 3, pp. 5-42; Id., *Per una storia del settore birrario italiano: dalle origini alla seconda guerra mondiale*, Univ. Bocconi, Milano 1995; M. Elisabetta Bianchi Tonizzi, *L'industria dello zucchero. La produzione saccarifera in Italia e in Europa, 1800-2000*, Franco Angeli, Milano 2001; P. Sabbatucci Severini, *Il capitalismo organizzato. Il settore saccarifero in Italia, 1800-1945*, Marsilio, Venezia 2004.

¹⁰ Ad esempio, S. Pedrocco, *Un caso e un modello: vitivinicoltura e industria enologica*, in *Studi di storia dell'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, a cura di P.P. D'Atorre e A. De Bernardi, Feltrinelli, Milano 1994, pp. 315-342; S. Serventi e F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000; o più recentemente C. Besana, *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Vita e pensiero, Milano 2012 o recentemente *Cheese Manufacturing in the Twentieth Century. The Italian Experience in an International Contest*, a cura di C. Besana, R. D'Errico, R. Ghezzi, Peter Lang, Bruxelles 2017.

– ad una percezione del ruolo svolto nel suo insieme da quest'area del settore secondario nella più generale evoluzione del sistema economico, delle sue specificità nazionali o regionali e, insomma, della posizione complessiva che essa ha occupato e occupa nelle attività produttive.

L'impressione, in altri termini, è che la puntuale ricostruzione delle multiformi articolazioni imprenditoriali e settoriali del comparto, ancorché necessaria, possa non essere sufficiente ad un efficace inquadramento storico di quest'ultimo, e che la sua evoluzione debba essere messa in rapporto con quella di altri ambiti della vicenda economica, sociale e finanche culturale. Tutti questi altri fronti della ricerca storiografica possono d'altra parte, non solo fornire una messe di elementi utili alla definizione delle dinamiche dell'industria alimentare, ma anche contribuire in modo sostanziale, attraverso una sua definizione per così dire dall'"esterno", ad individuarne in modo unitario e coerente la posizione e il ruolo svolto all'interno di un sistema economico e sociale.

Dell'importanza di tener conto delle relazioni del settore con la più generale storia dell'industria nel caso italiano si è già accennato, indicando come quest'ultima sia preziosa per scandire le principali tappe attraverso cui si articola l'evoluzione delle manifatture alimentari in Italia. Semplificando molto, al riguardo si può affermare che l'avvio della modernizzazione di queste attività produttive registratosi nei decenni a cavallo dell'Unificazione venga piuttosto rapidamente a scontrarsi con la centralità accordata ai settori di beni strumentali e ad alta intensità di capitale dalla svolta industrialista della Sinistra storica. Una simile politica economica rimarrà nelle sue linee di fondo costante tra l'età giolittiana, il fascismo e la ricostruzione, relegando in una posizione relativamente marginale i settori "leggeri" – alimentare incluso. All'interno di quest'ultimo, una tale "industrializzazione parziale" del paese consente sviluppi di tipo industriale solo alle imprese che accedono a mercati particolari e spesso di nicchia, come quelli di esportazione (trainati dalle cospicue comunità di emigranti italiani), quelli di lusso o quelli delle ristrette aree del paese capaci di esprimere una domanda di tipo moderno, come il "triangolo industriale" o i centri urbani maggiori.¹¹ Come per altri aspetti del tessuto produttivo e sociale del paese, la modernizzazione industriale diffusa avviene poi molto velocemente tra anni cinquanta e sessanta, e altrettanto velocemente vede emergere i suoi limiti – già nel ventennio successivo, proprio forse per questa sua rapidità. L'intervento massiccio dello Stato a sostegno del settore e le difficoltà di quest'ultimo nell'acquisire una robusta dimensione multinazionale sono alcuni dei sintomi principali delle insufficienze del boom, entrambi riconducibili alla più generale debolezza della grande impresa del paese. Tali limiti, tuttavia, vanno considerati in termini relativi, poiché da un lato è vero che la stagione dell'intervento pubblico degli anni settanta non risolve alcuni dei nodi strutturali dell'industria alimentare nazionale – a cominciare dal suo rapporto con gran parte dell'agricoltura nazionale – e che le imprese della penisola non assumono, come al contrario ci si poteva aspettare, una posizione di leadership tra le multinazionali agroalimentari; ma dall'altro, è anche innegabile che lo Stato ristrutturava una parte consistente del comparto e alcune aziende multinazionali, ancorché tendenzialmente monosettoriali e con vicende spesso travagliate, si affermano e rimangono tutt'oggi sulla scena nazionale. Ciò che insomma la stagione dell'industrializzazione della seconda metà del Novecento ha consegnato nei primi anni novanta alla fase successiva (quella della globalizzazione attuale) è un articolato apparato manifatturiero dotato di luci e di ombre:

¹¹ Per queste linee di interpretazione si rinvia all'analisi, che peraltro sarebbe da aggiornare, contenuta in F. Chiapparino, R. Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità ad oggi, Lineamenti di una storia*, Crace, Narni 2002.

adeguato alle esigenze di un paese moderno, anche se incapace in sé di rappresentare un punto di forza ed un elemento di traino per l'economia italiana in ambito internazionale.

Industria alimentare, agricoltura e consumi

Al di là rapporto del settore alimentare con la storia dell'industria, le cui linee generali restano comunque da verificare e approfondire, ciò che qui preme sottolineare è tuttavia che una parte cospicua della comprensione delle dinamiche del settore, specie se considerato nel suo complesso, può derivare da un'attenta analisi delle sue relazioni con altri ambiti del sistema economico, e segnatamente, in prima approssimazione almeno, con la vicenda che ha caratterizzato l'agricoltura italiana tra tardo Ottocento e Novecento e con l'evoluzione dei consumi conosciuti dal paese in questo stesso lasso di tempo.

La relazione dell'industria alimentare con l'agricoltura è ovviamente centrale, per la natura stessa di materie prime e semilavorati a cui la prima si applica. Al di là della sua apparente ovvietà, nella vicenda italiana postunitaria questo rapporto è stato tuttavia piuttosto variabile, e persino in certe fasi contrastato. A lungo incapsulate all'interno delle attività rurali, le produzioni alimentari – o quanto meno la parte maggioritaria di esse non riconducibili piuttosto all'artigianato urbano – sono state fino a tempi relativamente recenti una componente, spesso una semplice appendice, del settore primario: industrie agrarie, realizzate all'interno e non di rado dallo stesso personale dell'azienda agricola. Al più, i processi manifatturieri si separano da quelli propriamente legati alla coltivazione o all'allevamento come attività di servizio, rimanendo in ogni caso profondamente immerse nel contesto agricolo. Per la molitura, ad esempio, questa separazione avviene in maniera pervasiva sin dal Medioevo, in altri ambiti, come la vinificazione o la macellazione, il quadro è più diversificato e vede coesistere fino a epoche relativamente recenti forme molto diffuse di industria domestica, presso proprietari e famiglie contadine, accanto a strutture più legate al mercato, connesse ai sistemi di fattoria o, nel caso delle carni, alle attività delle beccherie urbane e, dall'Ottocento, alle normative di polizia sanitaria istitutive dei macelli. Salvo alcune eccezioni, in ogni caso, la produzione del cibo rimane a lungo dominata dall'agricoltura e dal suo contesto economico e sociale, al punto che, tra tardo Ottocento e prima metà del Novecento la storia dell'industria alimentare è in larga misura la ricostruzione delle forme – tecnologiche e imprenditoriali – attraverso le quali alcune di queste produzioni si distaccano dal mondo rurale e assumono una fisionomia produttiva autonoma.

Una simile situazione, almeno in Italia, si inverte bruscamente col miracolo economico del secondo dopoguerra. Negli anni cinquanta e sessanta si assiste ad una diffusa industrializzazione dei processi produttivi anche nel comparto alimentare, in corrispondenza con il radicale cambiamento della struttura economica e sociale del paese, l'esodo rurale e i forti fenomeni migratori e di inurbamento. Il declino dell'agricoltura, la forte crescita delle produzioni manifatturiere e delle importazioni segnano un distacco dell'industria alimentare dal settore primario, anche se la misura di questo fenomeno, che a tratti assume quasi le forme di una contrapposizione, merita ancora di essere indagata a fondo. La crisi del mondo rurale infatti riguarda alcuni comparti e soprattutto alcune zone della penisola – specie nel Centro Sud o in aree marginali – e non altre, in cui l'agricoltura, seppure ridimensionandosi, è e rimane fortemente integrata con i processi di crescita economica e industriale. La rottura, inoltre, è soprattutto culturale: è il rifiuto di tanta parte del paese per i bassi, e spesso bassissimi, livelli di consumo del passato, identificati *tout court* con gli stili di vita

tradizionali e resi più penosi dalla memoria recente della recessione degli anni trenta e dalle privazioni della guerra. Se si guarda ai cibi caratteristici degli anni del boom, o quanto meno a quelli più innovativi e di maggior successo, i riferimenti alla tradizione, al territorio e alla dimensione rurale da cui originano sono quasi del tutto assenti o vengono costantemente messi in sordina se non espunti. Generi nuovi, come gli articoli dolciari di uso corrente (e non più di lusso o da regalo), gli alimenti per l'infanzia o i surgelati sono distanti se non in contrasto con le abitudini alimentari del mondo rurale e le sue produzioni, al pari delle nuove bevande analcoliche o degli aperitivi dai colori improbabili, dei frutti esotici e della stessa carne, il cui consumo quotidiano diventa quasi il segno tangibile del raggiunto benessere. Si tratta di un fenomeno ambivalente, una sorta di rimozione del passato, al di sotto della quale nondimeno i legami con le abitudini, le mentalità e i modelli culturali e di consumo col mondo tradizionale, urbano e rurale come è caratteristico dell'Italia, restano forti. Chiudendo un bel saggio del 1983 Corrado Barberis ricordava quanto presenti ancora fossero, in un paese che aveva da poco superato l'apice della parabola di applicazione del fordismo ed entrava nel clima del "riflusso" edonistico e consumistico degli anni ottanta, le abitudini di produzione diretta e autoconsumo, e quanto forti rimassero – proprio nel settore alimentare – i legami con il recente passato contadino e rurale di gran parte del paese.¹² Ancorché di natura in primo luogo culturale, questa frattura tra agricoltura e industria trova un ampio corrispettivo nell'indebolirsi dei rapporti delle nuove manifatture alimentari con le produzioni rurali dei territori in cui sono localizzate. Del resto, l'approvvigionamento su mercati ampi (e anonimi) è un carattere in certa misura strutturale della media e grande industria alimentare: già ad inizio Novecento, la ricetta della pasta industriale, che proprio in quella fase in virtù della fabbricazione su larga scala viene affermandosi come un prodotto tipicamente nazionale, si basa sui grani duri ucraini – il tipo Taganrog – piuttosto che su quelli diffusi nella penisola.¹³ Il boom della domanda, le difficoltà del settore agricolo e le mode industrialiste degli anni sessanta accentuano questa separatezza tra agricoltura e industria. Anche questo processo, per contro, non deve essere assolutizzato: esistono senz'altro aree del paese in cui già in quella fase il settore primario si modernizza consolidando le proprie interdipendenze con i comparti manifatturieri del territorio e integrandosi con i processi di sviluppo locali. Esempi virtuosi in questo senso, capaci di coniugare dinamiche propriamente agroindustriali, non mancano, a cominciare ad esempio dalle produzioni casearie e di prosciutti e insaccati dell'area emiliana, e spesso sono destinate ad evolversi nei decenni successivi fino a figurare ai vertici dell'agro-food italiano in epoca attuale, forti di mezzo secolo di consolidamento agricolo, manifatturiero e commerciale. Nel complesso, tuttavia, durante il "miracolo economico" questi casi sono largamente minoritari nel vasto contesto delle produzioni di un paese che fino a pochi anni prima era ancora prevalentemente agricolo. Non a caso, nel pieno della crisi degli anni settanta, Lucio Sicca individua proprio in un intervento di valorizzazione del settore agricolo nazionale uno degli obiettivi strategici da assegnare alla ristrutturazione che il capitale pubblico sta realizzando nel settore alimentare – pure, a sua volta, piuttosto disastroso per effetto dell'intervenuta recessione.¹⁴ L'obiettivo verrà disatteso – se si eccettuano isolati casi-pilota come il polo del freddo ascolano – anche se la ristrutturazione più o meno faticosamente avverrà. Questi sforzi consegnano al paese negli anni novanta un'industria grande e media – lo si è già accennato – sostanzialmente modernizzata ma con una

¹² C. Barberis, *L'autoconsumo in Italia*, in *Storia d'Italia, Annali*, VI, *Economia naturale e economia monetaria*, Einaudi, Torino 1983, pp. 743-774.

¹³ V. Agnesi, *E' tempo di pasta*, Gangemi, Roma 1992, pp. 53-62.

¹⁴ Sicca, *L'industria alimentare in Italia*, cit., pp. 92 e ss. Al riguardo si veda anche U. Bertelé, F. Brioschi, *L'economia agroalimentare italiana*, Il Mulino, Bologna 1981, pp. 27-33.

configurazione non propriamente agro-alimentare (piuttosto solo alimentare) ed incapace d'altro canto di affiancarsi alle posizioni di leadership internazionale non solo di quella americana, ma anche di quelle francese o svizzera.

All'interno di questa situazione si innescano negli anni attorno al volgere del millennio processi nuovi, legati all'accelerazione impressa all'integrazione dei mercati dalla globalizzazione e alla proiezione europea (e internazionale) assunta dal quadro normativo, in primis per ciò che concerne la denominazione d'origine e la protezione dei marchi. A ciò si aggiunge l'affermazione di fenomeni culturali di *revival* della tradizione e del mondo contadino che hanno una genesi precedente e, al fondo, non (o non solo) italiana, ma che dalla polarizzazione globale/locale ricevono un forte impulso anche nel nostro paese. Sono, queste ultime, dinamiche complesse che hanno a che fare con la maturazione delle società industriali, il palesarsi di alcuni dei limiti del processo di modernizzazione o l'emergere, ad esempio, delle preoccupazioni per il suo impatto sull'ambiente e la salute umana, e che meriterebbero analisi approfondite, oltre che di per sé, sotto lo specifico profilo dell'evoluzione dei consumi.

La storia dei consumi, ed all'interno di essi di quelli alimentari, è stata d'altra parte oggetto di una rinnovata, e pienamente giustificata, attenzione della storiografia recente. Per ciò che qui maggiormente interessa, gli studi degli ultimi anni si sono sviluppati soprattutto in campi come quello della ricostruzione quantitativa dei consumi nazionali, che hanno dato un utile contributo a chiarire vari aspetti dell'evoluzione della società italiana in questo ambito.¹⁵ Il fenomeno delle tipicità, nondimeno, appare maggiormente legato a dinamiche di natura più strettamente sociali e culturali, e, benché non siano mancate analisi d'insieme importanti anche in questi settori,¹⁶ il revival del passato nello specifico del comparto alimentare è stato studiato approfonditamente solo per alcuni casi specifici.¹⁷

Nuovi scenari globali, recupero dell'immagine della tradizione e del rapporto con il territorio, dinamiche normative sovranazionali: il successo dei prodotti tipici italiani poggia su questi ed altri elementi, ed è tanto più notevole in quanto apre un ciclo nuovo di espansione del settore alimentare italiano, difficilmente, o per lo meno solo raramente, riconducibile ai comparti industriali maggiormente affermatasi nei decenni precedenti. I rami con un carattere più marcatamente tecnologico, come il dolciario, quello pastario, lattiero o cerealicolo-zuccheriero, che negli ultimi decenni del Novecento hanno raggiunto le dimensioni d'impresa maggiori e in molti casi tentato la penetrazione dei mercati esteri attraverso la crescita multinazionale, si sono di fatto aggregati solo in un secondo momento e in una posizione tutto sommato defilata al successo del *made in Italy* alimentare. Al centro di questa nuova stagione del settore stanno piuttosto comparti di media impresa, fortemente strutturati dal punto di vista industriale e commerciale a dispetto del richiamo alla tipicità e alle tradizioni rurali sui cui basano il loro successo, ma, questo sì, fortemente incardinati nei propri territori di localizzazione. Benché le tipicità italiane registrate a vario titolo (Doc, Dop, Igp, ecc.) assommino a parecchie centinaia e siano in continua crescita, il nucleo delle produzioni

¹⁵ Si veda per esempio uno dei punti di arrivo di questa stagione di studi: *In ricchezza e povertà. Il benessere degli italiani dall'Unità a oggi*, a cura di G. Vecchi, Il Mulino, Bologna 2011.

¹⁶ Tra gli altri, E. Scarpellini, *L'Italia dei consumi. Dalla Belle Époque al nuovo millennio*, Laterza, Roma-Bari 2008; *La rivoluzione dei consumi. Società di massa e benessere in Europa, 1945-2000*, a cura di S. Cavazza e E. Scarpellini, Il Mulino, Bologna, 2010; e ancora, benché a cavallo tra l'età contemporanea e quella moderna, per la quale gli studi sui consumi hanno avuto una fioritura ancora maggiore, P. Capuzzo, *Culture del consumo*, Bologna, Il Mulino, 2006 o *Consumi e dinamiche economiche in età contemporanea*, a cura di E. Sori e R. Giulianelli, Esi, Napoli 2011.

¹⁷ G. Ciccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli, *The "Taste" of Typicality*, in «Food & History», VIII (2010), 2, pp. 45-76 e, a cura degli stessi autori, *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir / La typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, Peter Lang, Bruxelles 2013.

significative da un punto di vista economico e commerciale è notevolmente ristretto: poco più della metà circa del fatturato totale è costituito da vini normali e speciali (spumanti, prosecco, aceto), il resto per 4/5 è riconducibile ad una decina scarsa di produzioni nel settore dei formaggi e di prosciutti e insaccati per la quasi totalità localizzate nelle regioni settentrionali (Emilia inclusa), mentre un qualche peso hanno anche singole produzioni olearie e ortofrutticole. Anche in questo caso, l'enfasi mediatica sul successo del *made in Italy* alimentare va in qualche misura relativizzata, essendo tra l'altro il frutto dei massicci investimenti pubblicitari e in comunicazione, che non a caso sono uno dei caratteri distintivi e strutturali di questa nuova sezione dell'industria alimentare. In realtà, infatti, i prodotti a denominazione di origine coprono solo il 10% del fatturato nazionale del settore agroalimentare e ne rappresentano circa il 20% delle esportazioni: valori cospicui, tanto più se se ne considera la forte progressione in controtendenza rispetto alla recessione fatta registrare dall'economia italiana nell'ultimo decennio, ma ancora piuttosto distanti, ad esempio, dal sanare lo storico deficit della bilancia agroalimentare del paese.¹⁸ Sicuramente, in ogni caso, questa nuova ipotesi di crescita pone l'accento sui rapporti col territorio e sull'integrazione tra agricoltura e industria, avviando ad un evidente limite del comparto alimentare affermatosi negli anni del "miracolo economico". Certo, una simile operazione di ricostruzione dei legami con il mondo rurale viene oggi compiuta dall'alto, a partire prevalentemente dal settore industriale: poiché tale, industriale appunto, è il nucleo forte delle produzioni basate sui marchi di qualità, con tutto l'impatto, anche manipolativo, del largo ricorso alla tecnologia e al marketing a cui si affidano. Basti menzionare, al riguardo, il peso degli investimenti e dei contenuti tecnici (enologici e agronomici) e comunicativi (di marketing, pubblicità e distribuzione) su cui si fonda persino il successo di produzioni di per sé eminentemente rurali come quelle vinicole. Resta tuttavia il valore positivo della ricomposizione di questi due piani, agricolo e industriale, in una prospettiva che per la prima volta permette di designare il settore appunto come propriamente e diffusamente agro-industriale. Soprattutto rimane il forte effetto di traino che le produzioni tipiche e il modello di crescita ad esse sotteso possono avere sulla valorizzazione di risorse più generali del paese. Un tale effetto investe anzitutto le attività agricole, che vengono per questa via sempre più inquadrandosi in quella che è stata definita una "nuova ruralità", aliena ai ritardi e alla posizione di minorità anche sociale e culturale che il mondo contadino ha storicamente avuto in Italia.¹⁹ Ma l'affermazione dei prodotti tipici di qualità non è estranea persino all'ambizione di favorire forme di sviluppo integrale dei territori locali, in cui l'aspetto produttivo sia parte di processi di crescita più complessivi, intimamente legati alla qualità della vita, al paesaggio e ai valori civici.

A prescindere comunque dagli esiti, resta comunque l'aspetto metodologico che questa nuova stagione di sviluppo del settore alimentare italiano solleva. L'affermazione dei prodotti tipici non è infatti comprensibile senza gettare la corretta luce, da un lato, sulle relazioni dell'industria alimentare con l'agricoltura, nel caso specifico declinate nel senso di un'integrazione con il mondo rurale e i territori locali, dall'altro con l'evoluzione dei consumi e le complesse dinamiche che in questo ambito hanno caratterizzato le società industriali mature e i processi di globalizzazione. Estendere al passato la comprensione profonda di

¹⁸ Cfr. *Rapporto Ismea Qualivita 2015*, Roma 2016, pp. 35 e ss. Vero è anche che i dati qui riportati riguardano in senso stretto i generi a denominazione d'origine, vinicoli e alimentari, mentre il *made in Italy* tocca svariate altre produzioni, anche di grandi imprese o in comparti in cui la denominazione d'origine è meno diffusa o intrinsecamente più difficile da regolamentare. In generale per tutta la questione si rinvia a F. Chiapparino, *Tra invenzione e tradizione. Note sulla storia delle tipicità dell'industria alimentare italiana*, in «Ricerche di storia economica e sociale», 2015, 1-2, pp. 199-216, con la bibliografia ivi contenuta.

¹⁹ F. Sotte, *Scenari evolutivi del concetto di ruralità*, in «Proposte e ricerche», 2013, 71, pp. 122-144.

questi rapporti – con agricoltura e mondo del consumo – può, non solo contribuire in modo sostanziale all'analisi della vicenda di molti dei comparti del settore, ma anche costituire la chiave per superare i limiti intrinseci che l'eterogeneità dell'industria alimentare pone alla ricostruzione della sua evoluzione complessiva all'interno del sistema economico.

Giornaledistoria.net è una rivista elettronica, registrazione n° ISSN 2036-4938. Il copyright degli articoli è libero. Chiunque può riprodurli. Unica condizione: mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.giornaledistoria.net.

Condizioni per riprodurre i materiali --> Tutti i materiali, i dati e le informazioni pubblicati all'interno di questo sito web sono "no copyright", nel senso che possono essere riprodotti, modificati, distribuiti, trasmessi, ripubblicati o in altro modo utilizzati, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso di Giornaledistoria.net, a condizione che tali utilizzazioni avvengano per finalità di uso personale, studio, ricerca o comunque non commerciali e che sia citata la fonte attraverso la seguente dicitura, impressa in caratteri ben visibili: "www.giornaledistoria.net". Ove i materiali, dati o informazioni siano utilizzati in forma digitale, la citazione della fonte dovrà essere effettuata in modo da consentire un collegamento ipertestuale (link) alla home page www.giornaledistoria.net o alla pagina dalla quale i materiali, dati o informazioni sono tratti. In ogni caso, dell'avvenuta riproduzione, in forma analogica o digitale, dei materiali tratti da www.giornaledistoria.net dovrà essere data tempestiva comunicazione al seguente indirizzo redazione@giornaledistoria.net, allegando, laddove possibile, copia elettronica dell'articolo in cui i materiali sono stati riprodotti.