

GUSTO



Interviste impossibili

di Giovanni Ballarini

Un'antica leggenda narra che nei musei, sotto il patronato di Apollo, la notte del solstizio d'estate le Muse richiamano in vita le immagini e danno voce agli oggetti che si fanno intervistare. In una di queste occasioni, il ritratto di Francesco Cirio, esposto al Museo del Pomodoro, ci ricorda le geniali intuizioni dell'imprenditore piemontese, pioniere dell'industria alimentare italiana.

Il 1º aprile 1867 l'imperatore Napoleone III inaugura a Parigi l'Esposizione Universale. I percorsi che si diramano dalle dodici entrate convergono al centro del parco dove si trova l'enorme Palais in ferro e vetro che ospita le più recenti invenzioni messe a punto nei paesi più industrializzati d'Europa e in particolare da Francia, Belgio, Gran Bretagna e Prussia. I macchinari giganteschi, le armi prussiane, le carrozze ferroviarie e le enormi bobine lasciano stupefatti i visitatori mentre la gente comune e i curiosi che affollano il Palais sono attratti dai nei settori dove artigiani e operai lavorano come fossero in fabbrica o nelle loro botteghe. In questo angolo vi sono anche le nuove tecniche di conservazione degli alimenti che parlano di una società industriale che sta nascendo e di un mondo che si sta trasformando velocemente anche attraverso le ferrovie, in grado di rimpicciolire il mondo e allo stesso tempo di ingrandirlo. Le ferrovie facilitano il trasporto delle merci e la libertà commerciale stimola il genio inventivo che si sviluppa fecondandosi sotto l'azione della concorrenza straniera. L'Esposizione si trasforma così in una geografia universale nella quale brillano anche le novità che sicuramente hanno un grande avvenire, come la presenza di cibi conservati tra cui spiccano i prodotti della "Cirio Società Generale Conserve Alimentari": vegetali, e tra questi anche pomodori, preparati dal trentunenne piemontese Francesco Cirio, che riceve molti premi per la bontà e bellezza dei suoi prodotti conservati, che non manchiamo d'intervistare.

Gentile Signor Cirio, in questa grande manifestazione parigina notevole è il successo dei suoi pomodori rossi conservati in scatola di latta. Quali pensi ne siano i motivi?

La cultura della conservazio-

Un ta

Francesco Cirio e il pomodoro in scatola

ne degli alimenti in scatole di latta è molto sviluppata in Francia, Gran Bretagna, Prussia e altri paesi europei e sta iniziando a diffondersi anche negli Stati dell'America Settentrionale. L'inizio di tutto questo sta nelle invenzioni del francese Nicolas Appert e dell'inglese Peter Durand e nell'uso che gli eserciti in questa prima metà di secolo hanno fatto dei cibi conservati con l'apprettizzazione. Sui mercati londinese e parigino vi è una crescente domanda di primizie italiane fresche, che spesso rimane insoddisfatta e per questo ho già avviato un commercio di frutta e ortaggi verso le città transalpine e britanniche diventando il più importante esportatore agricolo del Piemonte. L'interesse a Parigi del pubblico per i prodotti della mia industria dipende dalla possibilità di usufruire di alimenti conservati che mantengono molte delle caratteristiche dei freschi. Inoltre l'anno prossimo (1868) una ferrovia renderà più rapide le comunicazioni tra Italia e Francia tra-

mite il valico sul Moncenisio con l'apertura del traforo ferroviario del Frejus appena terminato e questo favorirà le esportazioni dal Piemonte e da tutto il giovane Regno d'Italia proclamato nel 1861.

Quale è l'origine della sua attività di conservazione degli alimenti in scatole di latta?

Molto lunga sarebbe la mia risposta che tento di riassumere cominciando col dire che il giorno di Natale del 1836 nasce a Fontanile nel Nizza Monferrato, qui trascorro l'infanzia e fin dai primi anni mi appassiono al commercio osservando il lavoro di mio padre Giuseppe, proprietario di un modesto negozio di pasta, olio e pane. Determinante è quando a Fontanile, all'età di undici anni, inizio a vendere gli ortaggi acquistati al mercato di Nizza Monferrato. Una attività che proseguo anche quando, intorno al 1850, mi trasferisco a Torino. In questa città ogni giorno mi recco al mercato di Porta Palazzo all'orario di chiusura e a poco prezzo compro la verdura invenduta che rivendo nei

quartieri periferici della città. Con questa attività mi rendo conto dell'esigenza di conservare gli alimenti a lungo e nel 1856, a soli vent'anni, essendo venuto a conoscenza di quanto avviene in Francia, inizio a interessarmi al metodo inventato da Appert che permette la conservazione dei cibi riscaldandoli in contenitori ermeticamente chiusi. Inoltre nel 1853 scoppià la guerra di Crimea e il Regno di Sardegna, alleato dell'Impero Ottomano, invia truppe di italiani particolarmente affezionati a una dieta ricca di frutta e verdura difficilmente reperibili e le loro lamentele mi convincono della necessità di occuparmi della conservazione e inscatolamento di verdure e carni. È così che qui a Torino, in Via Borgo Dora 34, creo la Cirio Società Generale Conserve Alimentari, la prima fabbrica italiana di conserve, che usa scatola di latta che ben si prestano ai commerci, diversamente dalle fragili bottiglie e vasi di Appert. Purtroppo in Italia non vi è disponibilità di latta e di fabbriche di scatole di

a curiosità
Ab

questo materiale. Sono così costretto ad acquistare in Inghilterra. L'azienda inizia ad occuparsi della conservazione delle verdure locali, partendo dai piselli, ma ben presto sposto la mia attenzione anche sul pomodoro, l'ortaggio emergente che sta divenendo rappresentativo della cultura alimentare mediterranea e che presento pelato e già pronto all'uso.

Gentile Signor Cirio posso avere maggiori informazioni sul pomodoro che almeno in questi anni non è frequente tra gli ortaggi dell'Italia settentrionale dove ha fondato la sua società.

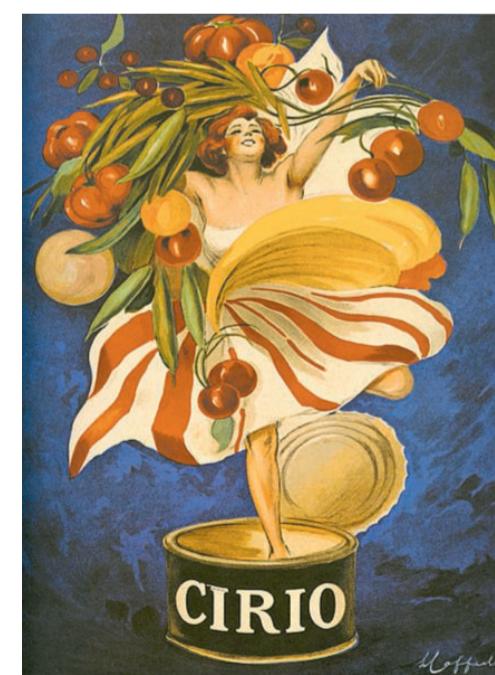
Dal 1861, l'Italia nata dalla piemontesizzazione del Sud attrae la mia attenzione. Nelle zone agricole attorno Napoli vi è un oro rosso, il pomodoro, di cui i contadini ormai non possono più beneficiare. Ma l'apparato industriale e imprenditoriale non è ancora in grado di sfruttarne appieno le potenzialità dando lavoro alla popolazione locale, che infatti comincia ad emigrare. Questo oro rosso può divenire una ricchezza se la freschezza e il colore sono opportunamente mantenute da una conservazione in scatole metalliche che per via ferroviaria, ma soprattutto marittima possono raggiungere i mercati di Parigi, Londra e altre città. Per questo apro alcuni stabilimenti nel Mezzogiorno, tra cui quello di Napoli nel quartiere San Giovanni a Teduccio e è anche mia intenzione recuperare aree agricole abbandonate rafforzando negli anni la mia presenza nel Napoletano.

Il metodo ideato da Appert, pur conservando abbastanza bene in confezione ermetica verdure e carni, non impedisce che queste perdano il colore, risultando gialle o bianche, quindi, poco appetibili. Io però riesco a migliorare il procedimento ideando un sistema che porta il mio nome, affidabile per la durata della conservazione e in grado di mantenere il colore originario del prodotto. È grazie a questo metodo che ricevo numerosi riconoscimenti e premi all'Esposizione Universale di Parigi del 1867.

Nel ringraziaria dell'intervista, un'ultima domanda. Produrre non basta, ma come è possibile fare arrivare i suoi prodotti ai mercati di lontane capitali come Parigi e Londra?

In questo 1867 esporto i miei prodotti conservieri in tutta Europa e stimo di inviare cinquemila vagoni di prodotti inscatolati a Vienna, Londra, Parigi e in altre capitali europee, dove sono venduti come beni alimentari di lusso nei negozi più esclusivi, rendendo possibile il consumo di pomodori e albicocche a Londra in pieno inverno. Inoltre per raggiungere mercati molto lontani penso di usare anche vagoni ferroviari con doppie pareti e doppio fondo dove inserire lastre di ghiaccio per mantenere le verdure fresche per il tempo necessario a raggiungere in buone condizioni anche le città più lontane. Per i prossimi anni spero di arrivare a produrre diecimila quintali di conserve e superare i cinquantamila quintali di prodotti ortofrutticoli esportati all'estero e non mi mancano altre idee imprenditoriali.

(Nomino).



- **Ritratto fotografico** di Francesco Cirio (1836-1900) riprodotto nella sua biografia pubblicata a Torino da Giuseppe Ubezzi nel 1905.
- **Riempimento a mano** di scatole di latta con ortaggi in una litografia inglese del XIX secolo (Collezione, Museo del Pomodoro).
- **Il mercato** di porta Palazzo a Torino intorno al 1870.
- **Leonetto Cappiello**, Manifesto pubblicitario Cirio, 1921 (Archivio Cirio).