



a cura di Vitanonio Perrone

Parliamo anche di...

... Waterloo e Manzoni

Da sempre le vicende belle che hanno anche comportato progressi scientifici necessitati dal bisogno di meglio offendere o, al contrario, di meglio difendersi dal nemico e in questo anche la Veterinaria ha svolto il suo ruolo principalmente assistendo gli animali assoldati, a scapito della loro volontà, negli eserciti di ogni tempo.

Quando sarà recapitato questo numero della rivista ricorderà il bicentenario di un oggetto che ha contribuito, *ante litteram*, alla sicurezza alimentare dapprima delle truppe inglesi impegnate contro Napoleone Bonaparte quindi di altri eserciti e marine per finire poi man mano a riempire gli scaffali di negozi e supermercati per ritrovarsi quindi su tutte le tavole del mondo.

Iniziava infatti nel 1812 in Inghilterra, da parte della "Donkin, Hall & Gamble", la produzione di lattine in banda stagnata che avrebbero con-

sentito alle truppe di lord Wellington di alimentarsi con razioni conservate con un nuovo metodo



che ben presto fu utilizzato da tutte le forze armate britanniche compresa la marina che le portò sino ai più lontani avamposti compresa l'isola di Sant'Elena dove di lì a poco sarebbe giunto esiliato Napoleone.

Un curioso contrappasso visto che la ricerca sulla possibilità di conservare a lungo le razioni alimentari era stata commissionata proprio dal suo ministro degli interni Jean Pierre Bachasson preoccupato per i problemi logistici che le truppe francesi avrebbero dovuto affrontare nell'invasione della sterminata Russia.

La ricerca fu affidata al cuoco Nicolas Appert (1750-1841) che nel 1810 aveva già pubblicato un libro sull'*Arte di conservare per molti anni tutte le sostanze animali e vegetali* utilizzando flaconi di vetro che, una volta riempiti di cibo e ben chiusi, venivano fatti bollire a bagnomaria. Ma una volta pubblicati i suoi risultati non pensò di brevettare il metodo e qual-

che tempo dopo l'inglese Peter Durand brevettò lo stesso metodo sostituendo però agli ingombranti e fragili contenitori di vetro dei più pratici e resistenti barattoli di latta. La scatoletta in grado di conservare i cibi assicurò ai soldati inglesi migliori condizioni di vita rispetto ai loro alleati francesi e piemontesi durante la guerra di Crimea del 1855. Nella guerra anglo-boera il generale Christian De Wet catturò con un'imboscata duecento carri inglesi che trasportavano "scatole di alimenti in conserva d'ogni genere"

che gli permisero di integrare e variare la dieta a base di carne salata, pepata e dissecata dei boeri. Ma fu sulle navi che le scatolette fecero davvero la differenza migliorando in modo sensibile la vita dei marinai sottraendoli alla monotonia di gallette e carne salata, ma soprattutto sconfiggendo lo scorbuto che decimava gli equipaggi nei lunghi viaggi. Gli alimenti così conservati favorirono anche gli avventurosi viaggi di esplorazione verso il Polo Nord e, tra i tanti aneddoti di quell'epopea,

alle scatolette alimentari è legata la sopravvivenza di John Ross e dei suoi uomini che, costretti ad abbandonare la propria imbarcazione intrappolata dai ghiacci, prima di rimettersi in marcia recuperarono molte scatolette di viveri abbandonate sul *pack* otto anni prima da un altro esploratore William Edward Parry.

Quando Ross e compagni finalmente furono salvati da una baleniera nello stretto di Lancaster lattine avanzate finirono nel Museo della pesca e navigazione della città inglese di Hull da cui proveniva quella nave e nel 1911, 87 anni dopo, qualcuno per curiosità le aprì constatando che il cibo contenutovi era perfettamente conservato tanto che fu possibile allestire con le scatolette un vero e proprio banchetto. Dalle battaglie e dalle banchise polari le scatolette raggiunsero le cucine e le tavole di tutto il mondo consentendo anche qui una prima globalizzazione dei cibi grazie alla possibilità di inscatolare sardine bretoni, caviale russo, tartufi francesi e *patè* di fegato d'oca.

In Italia, nel 1881 per la prima volta, fu inscatolata della carne bovina in barattoli ancora d'importazione, ma già nel 1890 a Milano si incominciò a produrre il lamierino stagnato favorendo così l'esportazione di olio, aceto e ortaggi *packed in Italy* in lattine riccamente decorate.

Ma una vera e propria invasione, finalmente pacifica, ci fu a seguito dell'arrivo delle *jeep* degli alleati quando un Paese affamato fu rificillato anche grazie alle scatolette di carne e fagioli.

Ma la consacrazione definitiva nell'immaginario collettivo, non solo nazionale, della scatoletta si ha nel 1961 grazie all'esponente *new dada* Piero Manzoni che a Milano e Amsterdam espose novanta lattine così etichettate "*Produced by Piero Manzoni*" e in più lingue "*Merda d'artista – contenuto netto gr. 30 – conservata al naturale – prodotta e inscatolata nel maggio 1961*": ci sarà qualcuno tanto curioso da aprirne qualcuna tra qualche decennio?

Dal Medioevo l'antico cammino della latta

La latta (o meglio banda stagnata) utilizzata per confezionare i barattoli o altri contenitori per conservare cibi o bevande era già conosciuta e impiegata dalla fine del 1200 in Germania e infatti la città natale fu probabilmente Wunsiedel in Alta Franconia. Inoltre il termine latta (o ladda) deriverebbe dall'antico alto tedesco e stava a definire originariamente un manufatto piatto e allungato come un'asse o una tavola (Federico Diez *Etymologisches Wörterbuch der romanischen Sprachen*, Bonn, 1870).

Fino alla fine dell'800 questo materiale era ottenuto dall'immersione in un bagno di stagno fuso di un lamierino di ferro e il suo principale era quello di costruire posate destinate a quei ceti che, pur disdegnando il troppo umile legno, non potevano comunque permettersi l'acquisto di quelle d'argento, ma anche coperture per i tetti delle case e specchi. Già sul finire del 1700 nei Paesi Bassi veniva utilizzata per costruire contenitori per la carne sotto sale e quindi dal 1812 ebbe inizio la produzione i primi barattoli per le conserve alimentari e proprio a causa di questo il monopolio della produzione passò dalla Germania alla Gran Bretagna che passò da quattro fabbriche di latta (1750) a novantasette (1885) su un totale mondiale di centotrentuno.

Fino alla metà dell'800 le scatole erano prodotte ancora a mano e un valido stagnino ne poteva produrre anche sino a sessanta al giorno che risultava comunque sufficiente visto che il consumo risultava di una scatola ogni sette persone, ma con il consolidarsi di nuove abitudini e cambiamenti sociali il tempo da dedicare alla cucina andava diminuendo e aumentando la richiesta di cibi comunque più rapidi da preparare e quindi per aumentare la produzione di barattoli divennero indispensabili l'uso di laminatoi e della stagnatura meccanica.

I primi impianti moderni attorno al 1930 furono realizzati dagli americani che all'inizio della Seconda Guerra Mondiale iniziarono ad applicare la stagnatura elettrolitica che riusciva a garantire un rivestimento più uniforme senza sprechi di stagno.

Nel 1888 fu inscatolato l'equivalente di 3 milioni di capi bovini, 5 di suini e 1,5 di ovini provenienti dalla città-macello di Chicago e quaranta anni dopo si contavano 2.773 scatolifici che occupavano novantamila persone che in alcuni periodi potevano arrivare a 235.000.

In Italia il primo a inscatolare carne bovina fu Pietro Spada di Crescenzago con barattoli di importazione mentre la produzione di lamierino nazionale cominciò a Milano nel 1890 da tale Luigi Orioni. Ma in Italia il cibo in scatola non diventò da subito di uso quotidiano e forse il vero primo impiego massiccio fu proprio durante i conflitti: infatti nel 1985 in una trincea sui Monti delle Tofane fu rinvenuta una scatoletta di carne aperta con la baionetta con la scritta "Cirio 1914", ma Francesco Cirio, padre dell'industria conserviera italiana non ebbe la ventura di assistere al successo degli alimenti in lattina perché nel 1900 morì, quasi fallito, nell'indifferenza generale.