

Conservare

Modi e tecniche per trattare gli alimenti

FABRIZIO MERISI

Spàra spàragna el luf el la magna¹

Cusìna gràsa, testamèent màagher

Cusìna picula fà la cà gràanda

Chi crùmpa la pansèta, l'à de crumpàa ànca la cùdegà

Fin dai primordi il problema della conservazione e trasformazione delle riserve alimentari si pone come nodo essenziale per la sopravvivenza e lo sviluppo. Nelle epoche che hanno preceduto la società industriale i materiali per la costruzione dei contenitori sono i più diffusi in natura: argilla, legno, fibre tessili, arbusti intrecciati, pelli animali, vetro e ferro. Forma e struttura, anche in rapporto alla scarsa mobilità delle merci, devono corrispondere soprattutto a criteri di durabilità e robustezza. Le terrecotte erano particolarmente preziose per solidità, traspirazione, resistenza al passaggio della luce e adatte sia per la conservazione sotto sale, aceto, grasso, sia per gli acidi e anche per la fermentazione alcoolica. In epoca moderna diventano invece determinanti elementi di leggerezza, trasparenza per invogliare all'acquisto, praticità d'uso e visibilità degli involucri in funzione pubblicitaria. Le tecniche di refrigerazione che prima si limitavano all'uso empirico del ghiaccio idrico, registrano un enorme e decisivo sviluppo.

Evoluzione di forme e tecniche di conservazione

La maggior parte delle informazioni sulle culture che si sono succedute nel tempo è dovuta al paziente lavoro di scavo e di drenaggio dei

¹ Risparmia risparmia e il lupo se la mangia (Nella salagione non essere avaro altrimenti va tutto alla malora).

detriti, operato dagli archeologi negli strati di depositi abbandonati dai nostri antenati.

Con la ricomposizione di innumerevoli frammenti di argilla modellata prendono corpo olle, anfore, giare; orci e orcioli e vasi; pentole e boccali che ci permettono di risalire alle modalità di cottura e di conservazione dei cibi e di conoscere comportamenti sociali e religiosi in gran parte collegati alle abitudini alimentari.

Durante i millenni che hanno preceduto la rivoluzione industriale le tecniche di conservazione e la struttura dei contenitori di derrate alimentari sono legate alle caratteristiche della società rurale, poco specializzata e in parte autarchica, dove l'autoproduzione e l'auto consumazione giocano un ruolo essenziale, in un mondo ritmato dalle stagioni. Fin dai primordi, il problema dello stoccaggio dei prodotti e delle riserve, alimentari e non, si pone come nodo essenziale per la sopravvivenza e lo sviluppo.

I materiali più diffusi per la fabbricazione dei contenitori, sempre riutilizzabili, sono la terracotta, il vetro, pelli di animali per otri, fibre tessute per sacchi, legno per barili e botti, rami e arbusti intrecciati per ceste.

La scarsa mobilità delle merci impone criteri di robustezza e durabilità più che di leggerezza. La scelta dei materiali è funzionale alle necessità di contenimento e conservazione. Un prodotto diffuso largamente in natura come l'argilla (che si iniziò a cuocere in vicinanza del fuoco ma, già nel neolitico, nei forni) assicura un ottimo riparo dalla luce e nello stesso tempo un certo grado di traspirazione: una moderata ossigenazione permette al vino di maturare, all'olio e ai grassi di non irrancidire, alle granaglie di non ammuffire e all'acqua di mantenersi fresca, in giare, olle, orci e vasi.

È nella società artigianale e proto-industriale che materiali e forme iniziano a evolversi. La commercializzazione crescente induce al trasporto dei prodotti dal luogo di produzione al luogo di acquisto e di consumo.

Perciò ai requisiti tradizionali di un recipiente, contenere e proteggere il contenuto mantenendone a lungo l'integrità, si aggiungono ora le condizioni di trasporto che vengono a determinare le forme: all'esigenza di robustezza si deve abbinare una maggior leggerezza e un minor ingombro.

Il termine olandese *pak*, che stava ad indicare la balla di lana, diventa *pacco* come sinonimo di involucro in tela, carta o cartone: leggero e poco costoso, che si è poi evoluto nel *sacco di carta* prodotto con una macchina brevettata da Charles Stillwell nel 1883.

Progressivamente poi, a incidere sempre di più sulla selezione di forme e materiali, saranno i minori tempi e costi di produzione.



Peso per terracotta invetriata per la conservazione di sottaceti, secolo XIX / XX.

La forma si semplifica e si razionalizza, per rispondere alle esigenze della catena produttiva, trovando un equilibrio fra prestazioni e costo dei materiali.

Nel 1810, l'inglese Peter Durand mette a punto la produzione di una scatola cilindrica in latta (sottile lamiera di ferro rivestita su ambo le facce di uno strato di stagno) che si impone universalmente per la perfetta capacità di conservare prodotti alimentari preventivamente sterilizzati (col metodo di H. Appert).

La scatola da conserva ha inciso radicalmente sulle strategie di vetrovagliamento nelle lunghe spedizioni civili e militari ed è tuttora largamente diffusa: inalterabile nel tempo, non lascia passare la luce, resistente agli urti, leggera ed economica.

Un'importante variante formale venne introdotta da J. A. Wilson che nel 1875 brevettò la scatola a sezione rettangolare per la conservazione della carne che permette uno stoccaggio che riduce al minimo lo spreco di spazio.

Nella prima metà del '900 saranno invece soprattutto i sistemi di chiusura di scatole, vasi e bottiglie che evolveranno rapidamente per agevolare sia la tenuta che la semplicità di produzione e praticità di apertura: importantissima, per esempio, l'invenzione del tappo a corona (W. Painter, 1892); o il tubo flessibile, in una lega di piombo e stagno, chiuso a un'estremità da un tappo di sughero, realizzato dai fratelli Lefranc nel 1840, per contenere pigmenti in polvere già impastati con olio di lino cotto. La duttilità del materiale permette di spremere solo la quantità di colore voluta preservando il resto dal contatto con l'aria. È in virtù di questo piccolo involucro che la pittura impressionista *en plein air* ha potuto essere attuata con la velocità che la caratterizza.

Con lo sviluppo del mercato non si affermano solo la leggerezza e la razionalità di protezione e di conservazione. Anche la quantità di prodotto contenuto si riduce e si adatta alle nuove esigenze di consumo familiare e individuale programmato per tempi più ridotti e si diffonde ovunque l'uso delle bottiglie di plastica e dei Tetra Pak. L'alta tecnologia raggiunta nella fabbricazione di alcuni tipi di Tetra Pak consente di conservare cibi per diversi mesi senza bisogno di refrigerazione. In questo caso l'involucro è composto da una sovrapposizione di strati di materiali diversi: un sottile strato di alluminio è inserito fra due strati di polietilene, a cui se ne aggiunge uno di cartoncino ricoperto di polietilene. Anche i fogli di alluminio o di pellicola di plastica in rotolo, per avvolgere e proteggere resti di cibo nel frigorifero, diventano una esigenza comune.

Inoltre con il declino della civiltà arcaica e lo sviluppo delle dinamiche commerciali, anche la concorrenza diventa un fattore di primo piano.



Terracotta invetriata per sottaceti (*piarèra*), secolo XIX / XX.

I contenitori si rivestono di un involucro che non è protettivo ma serve a reclamizzare il contenuto e a proporlo nella forma più vistosa e appetitosa al consumatore. L'industria delle etichette e del design diventa un elemento fondamentale per la diffusione e riconoscibilità del marchio di produzione.

Per stimolare, sedurre e indurre all'acquisto, anche la trasparenza e la visibilità dell'interno diventano importanti: il cliente può scegliere la merce osservando le confezioni trasparenti attraverso il vetro dei freezer. Il bisogno di riparare l'alimento dalla luce, che per millenni era stata una regola basilare per una buona conservazione, viene soppiantato dalla introduzione dei conservanti alimentari.

La scoperta di materiali nuovi, prima il cellophane, prodotto derivato dalla cellulosa, attraverso cui si può mostrare (dal greco *diá - pháinein*), e poi quella dei materiali plastici hanno incentivato enormemente questa tendenza: la barriera fra consumatore ed elemento conservato diventa sempre più evanescente, una sorta di interfaccia minimale fra interno ed esterno. A volte addirittura l'involucro diventa esso stesso commestibile.

Per facilitare l'uso del prodotto il recipiente diventa interattivo e la sua qualità di contenere e proteggere si coniuga con il modo di usarne al meglio il contenuto: era così con il tubetto duttile dei colori a olio Le-franc e ora per infiniti altri prodotti in pasta.

La conservazione in ambito rurale, fra XIX secolo e la prima metà del '900

Per la conservazione in ambito rurale facciamo riferimento alla collezione di terrecotte del Museo del Lino, tutte di produzione locale, cioè dell'area cremonese-casalasca; considerando però che tecniche di conservazione e forme di recipienti sono in gran parte generalizzabili. I contenitori in terracotta smaltata, in dialetto cremonese *li teràgni* sono nel loro complesso ascrivibili al XIX secolo o alla prima metà del XX: di grande qualità estetica, arricchita anche dalle erosioni provocate sugli smalti dagli aceti e dalle muffe di cantina. Il museo ne possiede numerose varianti, quasi tutte usate per la conservazione, a cui si aggiungono una quarantina di esemplari, in gran parte per la cottura, provenienti dalla donazione Ghisleri.

Possiamo distinguere le terrecotte per la conservazione in base agli alimenti che dovevano contenere e alle tecniche conservative usate, che ne determinano in parte la forma e la capacità.

Fondamentalmente venivano conservati nei contenitori di terracotta smaltata gli alimenti sottoposti a salagione, come pesce (acciughe) o

carni (oca sotto sale); o posti in una soluzione concentrata di sale (olive in salamoia) oppure di acqua salata e aceto (giardiniera di varie verdure tagliuzzate, cipolline); o immersi nell'aceto puro come peperoni e cetrioli, tenuti sommersi a mezzo di pesi di terracotta spesso di bella fattura. Proprio per rendere funzionali i pesi, le terrecotte per i sottaceti si distinguono per la forma rigorosamente cilindrica, sormontata da coperchio.

Le terrecotte per la conservazione di carni sotto sale o sotto grasso, quello dell'animale stesso disciolto durante la cottura, hanno in genere una forma panciuta provvista di anse. Simili erano anche quelle in cui si conservavano le uova che, introdotte nel contenitore con molta delicatezza per non incrinarle, venivano poi sommerse da un bagno di acqua e calce che, impedendo la traspirazione, le manteneva fresche per tutto l'inverno.

Lo strutto (grasso del maiale disciolto durante la cottura) o il grasso d'oca venivano conservati solitamente in appositi contenitori o, riduttivamente, in pentole per la cottura. Le terrecotte per i grassi sono rivestite di smalto bianco spesso contraddistinte da una decorazione a fascia blu con l'aggiunta di una o più righe dello stesso colore; solitamente cilindriche ma anche a forma svasata. Quasi sempre prive di coperchio, venivano chiuse con carta oleata tenuta ferma da uno spago annodato e stretto in una apposita scanalatura appena al di sotto della bocca. Come contenitore dello strutto era molto usata anche la vescica di maiale. L'olio poi, solitamente olio di lino, era conservato in orci e orcioli dalla caratteristica invetriatura di colore verde intenso.

Le grandi terrecotte con la tipica invetriatura a chiazze verdi, a forma di mastello, venivano usate durante la produzione di conserve e per la canditura della frutta nella preparazione delle mostarde.

Li teràgni erano tenute dalle famiglie contadine in estrema e quasi religiosa considerazione non solo perché vi era contenuta la loro sopravvivenza ma anche perché assieme alle altre scorte di semi, farine e vino, rappresentavano visivamente il frutto del durissimo lavoro durato tutta l'annata: nei campi, nell'orto, nella vigna, nella stalla.

Durante il restauro delle terrecotte del Museo del Lino, in molti casi si è potuto verificarne l'uso specifico attraverso l'analisi di tracce dei cibi contenuti o delle concrezioni ad anello di sali di calcio sulle pareti interne che ne attestano l'uso per la conservazione di uova. Vistosi sollevamenti di parti invetriate e spesso anche sfaldamento di strati argillari denunciano la conservazione in salamoie acetose.

Inoltre la povertà di risorse e la conseguente estrema preziosità anche di materiali poveri come l'argilla, è testimoniata dai numerosi e diversificati interventi al fine di prostrarne l'uso: dalle stuccature in cera colo-



Vescica di maiale per la conservazione dello strutto, (collezione Fulvio Burgazzi)

rata, a ricuciture con punti di ferro per rimediare alle fratture, operate con uno strumento antichissimo, il trapano a corda detto anche *firufàru*.

Con questo strumento venivano ricomposte anche le rotture nei laggi in pietra ollare in Val Malenco, poi rifinite con la *bèrfa*, calcina impastata con albume a cui si mescolava cenere per armonizzarne il colore. Il Guatelli invece cita l'uso nel parmense di pasta di lievito per l'otturazione di buchi in paioli e recipienti in ferro smaltato.

Tecniche di refrigerazione

Un capitolo rilevante è costituito dalle tecniche di refrigerazione. Prima dell'avvento dell'elettricità si erano sviluppati, soprattutto nell'Italia settentrionale, vari modi di stoccaggio della neve e del ghiaccio che durante i mesi invernali si addensava sulla superficie di fiumi e laghi.

Nelle cascine cremonesi era uso comune approntare a ridosso di muri esposti a nord, rudimentali igloo per la conservazione di derrate alimentari. Ma da numerose testimonianze si evidenzia il ruolo primario delle ghiacciaie, in dialetto cremonese *giassèri*, suggestive costruzioni di cui ancora oggi si possono scoprire diversi esemplari presso cascine isola-

Ghiacciaia (*giasséra*),
loc. Castelnuovo
del Vescovo,
Pescarolo (CR),
secolo XIX,
(foto Alzira
Stefanini, 2007)



te o inserite in paesi. Purtroppo spesso deformate per l'adattamento a nuovi utilizzi e senza alcuna protezione da parte delle soprintendenze. Caratteristica è la forma a pianta circolare, con pareti di mattoni a vista e copertura di coppi sorretti da una volta e sormontati da uno sfiatatoio a comignolo. Quasi sempre le costruzioni sorgono isolate a lato di altri edifici ma anche inglobate in sottoportici, come nel caso dell'esemplare della cascina *Dosso Pallavicino*, databile alla fine del XVIII secolo. In genere di difficile datazione, certamente non posteriori al XIX secolo, meriterebbero uno studio accurato e una mappatura sistematica.

A differenza di altri impianti, per esempio quelli recuperati lungo le sponde del lago di Varese, che sfruttavano il ghiaccio che si forma sulla superficie del lago (le *giazzère*, il cui ghiaccio accumulato sarebbe servito soprattutto a conservare, nei mesi caldi, il pesce di lago durante il trasporto verso i mercati lombardi), le ghiacciaie del territorio cremonese venivano caricate con la neve pressata all'interno e ricoperta da uno strato isolante di foglie secche, per cui si tratta propriamente di neviere. Venivano utilizzate per il fabbisogno delle grandi cascine ma anche presso i caseifici, per la conservazione del burro. Come per esempio la ghiacciaia di Gabbioneta che faceva parte del complesso del caseificio Auricchio. Gli Auricchio possedevano una cinquantina di caseifici sparsi in varie zone della penisola ed anche nel napoletano, dove, come riferisce Giandomenico Auricchio, in mancanza della neve il burro veniva conservato inglobandolo in uno strato di formaggio.

Agli inizi del '900 si diffonde l'uso domestico del ghiaccio idrico che nei paesi rurali veniva distribuito da addetti che trasportavano le stecche avvolte in teli di iuta, in genere a mezzo di tricicli a pedali.

Le fabbriche del ghiaccio idrico erano dislocate nel capoluogo e nei grandi paesi della provincia. I generatori di ghiaccio erano costituiti da vasche metalliche riempite di una soluzione salina (salamoia) il cui punto eutettico è al di sotto di -10°C e perciò resta liquido anche a temperature di -6°C , -8°C . Nella salamoia erano immerse file di stampi metallici riempiti dall'alto di acqua potabile che si solidifica per l'estrazione del suo calore operata dalla salamoia fredda circolante a contatto delle superfici esterne degli stampi.

Le famiglie povere ne facevano un uso ridotto e limitato nel tempo, spezzettandolo in secchi o piccoli mastelli. I più abbienti possedevano la ghiacciaia, un contenitore costruito con pesanti masselli di rovere o noce, rivestito all'interno con lastre di piombo.

Poi con l'avvento dell'energia elettrica si impongono i frigoriferi, fino ai moderni frigo-freezer, ad uso casalingo, nei punti di vendita, nei grandi



Moscaiola
(*muscaróla*),
secolo XX anni '60,
(collezione
Fulvio Burgazzi)

magazzini di stoccaggio delle merci e nei container per ogni tipo di trasporto.

Essiccamento

Dai tempi più remoti un metodo diffusissimo di conservazione di svariati alimenti (dai fichi alle albicocche, all'uva, alle castagne, ai pomodori, ai fagioli, a granaglie, carni e pesce) è l'esposizione al sole in modo da provocare una progressiva disidratazione ed essiccamento.

Solo nel 1935 trova applicazione industriale il metodo della liofilizzazione, cioè della totale disidratazione di una sostanza acquosa attraverso varie fasi di trattamento. Alla fine il prodotto alimentare avrà per-

so fino al 90% del suo peso e potrà essere conservato sotto vuoto a temperatura ambiente per un tempo pressoché illimitato, con una rapida riconversione al momento dell'uso con la semplice reintegrazione della parte acquosa.

Moscaiole e trappole

Oltre i problemi creati dalla deperibilità organica, era da sempre presente il bisogno di preservare gli alimenti accantonati dalla contaminazione di insetti, mosche e mosconi, e dalla voracità dei roditori. Una difesa valida era rappresentata dalle moscaiole (*muscaróli*), contenitore costituito da una intelaiatura di assicelle di legno rivestita di una fitta rete metallica. In genere veniva appesa nel retrocucina, staccata dai muri per evitare l'assalto dei topi. I topi erano ovunque anche se contrastati dai gatti. I contadini, per tentare di catturarli, non di rado, nel tempo libero, costruivano essi stessi delle trappole utilizzando materiale di scarto, spesso con risultati di grande suggestione estetica.

Bibliografia

- Caramella L., a cura di, 1999, *Ghiacciaie – ghiaczer – giassere – nevere – cunsèrt*, Varese, Lucina Caramella
- Ceriotti M. C., 2010, *Relazione sul restauro delle terrecotte invetriate conservate nel Museo del Lino*, in Merisi F. (a cura di), *Conservazione e restauro nei musei etnografici lombardi*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 135–137
- Del Nunzio B., 1968, *Ghiaccio* in *Grande dizionario enciclopedico*, vol. VIII, Torino, UTET, pp. 865–866
- Escaig B., 1994, *Des matériaux pour l'emballage: une haute technologie quotidienne*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 67–88
- Guatelli E., 1996, *Si riparava tutto*, in Merisi F., a cura di, *Il rattoppo*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 3–38
- Lurati O., 1996, *Rattoppi e exempla: dell'anelito dell'uomo al non sciupare*, in Merisi F. (a cura di), *Il rattoppo*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 99–110
- Merisi F., 2005, *Li teràgni*, Pescarolo, Museo del Lino
- Picchi F., Strina M., 1994, *Les créateurs d'emballages*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 23–52
- Pisani F., a cura di, 1997, *Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo. Una nuova sezione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, Milano, Regione Lombardia
- Volatier J. L., 1994, *L'emballage, miroir de nos modes de vie*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 9–22