

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 un ritratto di Nicolas Appert conservato al Museo del Pomodoro ci ricorda la sua straordinaria scoperta che ha permesso lo sviluppo dell'industria delle conserve alimentari nel mondo.

Nelle librerie parigine è da tempo in vendita la terza edizione di un libro (prima edizione da Patris & C., 1810) che sta avendo un grande successo: Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. Troisième édition revue et augmentée de procédés nouveaux, d'expériences et d'observations nouvelles, pubblicato nel 1813 da Barrois l'ainé, della Imprimerie de Doublet. L'autore è Nicolas Appert (1749-1841) un proprietario di Massy, dipartimento di Seine et Oise, pasticcere e distillatore e già allievo della Casa Ducale di Cristiano IV. Grazie a questo libro, che spiega la fabbricazione di conserve dei più diversi alimenti (carne, pollame, uova, latte e piatti pronti) Appert ha ricevuto un premio e ha iniziato a commercializzare i prodotti confezionati con il suo metodo. In questi ultimi anni grande è il successo del procedimento, anche per conservare il pomodoro, e riusciamo ad ottenere un'intervista da Nicolas Appert durante una delle sue presenze nelle librerie di Parigi.

Gentile Monsieur Appert, da tempo si cerca come superare i processi di decomposizione degli alimenti mantenendo le loro caratteristiche naturali e senza usare salatura, essiccazione e affumicatura. Il padre della chimica Robert Boyle (1627-1691) pensava che la decomposizione del cibo dipendesse dalla presenza dell'aria, ma si accorse che il contatto con l'aria non ne è l'unica causa. Denis Papin (1647-1713) chiudendo il cibo in bottiglie sotto vuoto e poi riscaldandolo trova un miglioramento, anche se a volte il cibo si guasta comunque. Anche altri cercano una soluzione al problema della

Un ta

Nicolas Appert

«Come conservare il pomodoro»

conservazione del cibo che resta irrisolto fino alle sue ricerche. Queste come nascono?

Sono nato nel 1749 a Châlons-sur-Marne sul confine dello Champagne dove mio padre ha una locanda e sono diventato un abile cuoco, pasticciere, confettiere e liquoriere fin dal 1781 lavorando nelle cucine di vari aristocratici di Parigi. Conoscendo bene l'impiego dello zucchero nella conservazione della frutta mi chiedo se non possa essere usato per conservare anche altri cibi e comincio a sperimentare, chiudendo alimenti in bottiglie di champagne sigillate. Nel 1795 mi trasferisco a Ivry-sur-Seine dove comincio a vendere ottimi cibi conservati e nel 1804 apro una piccola fabbrica dove lavorano quaranta donne che preparano i cibi, li mettono in bottiglie avvolte in borse di tela, nel caso in cui il vetro si rompesse, e le fanno bollire in grandi calderoni. Il mio metodo di conservazione degli alimenti consiste nel chiudere i cibi in bottiglie o in barattoli di vetro, sigillare ermeticamente i contenitori, sottoporli all'azione del-

l'acqua bollente per un preciso periodo di tempo, di solito svariate ore. Anche i militari francesi s'interessano a quanto sto facendo e nel 1809 sono stato invitato a svolgere una dimostrazione davanti a un comitato governativo. Allora ho preparato diverse bottiglie di cibo sotto gli occhi dei funzionari statali e un mese dopo gli uomini tornarono ad assaggiarne il contenuto che fu giudicato in ottime condizioni. Per questo mi è stato assegnato un premio di dodicimila franchi a condizione di pubblicare i dettagli del mio metodo perché possa essere adottato in tutta la Francia, rinunciando a brevettare il metodo in Francia. Da qui la pubblicazione nel 1810 del libro L'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales che ha avuto un notevole successo e le successive edizioni.

Il successo del suo procedimento supera i confini francesi e in Inghilterra non si usano bottiglie o vasi di vetro, ma barattoli di ferro all'interno coperti di stagno. Cosa mi può dire al riguardo?

La mia rinuncia al brevetto ri-

guarda la Francia e non ha valore in altri paesi. A tre mesi dalla pubblicazione del libro un uomo d'affari e imprenditore londinese, Peter Durand (1766-1822), nell'agosto del 1810 ottiene dal re Giorgio III d'Inghilterra il brevetto della durata di quindici anni per la conservazione di cibi in vetro, ceramica e metallo, in particolare scatole di ferro all'interno ricoperte di una sottile strato di stagno che protegge dalla ruggine. Le scatole metalliche, molto più resistenti e non fragili come i vasi di vetro o ceramica, sono il risultato dei grandi progressi della siderurgia inglese che nel XVIII secolo impiega il carbon coke negli altoforni (1709) producendo l'acciaio (1760), inventando il pudellaggio (1762) e subito dopo il laminatoio a energia idraulica. Durand per mille sterline cede il suo brevetto all'ingegnere Bryan Donkin (1768-1855) che nel 1812 assieme a John Hall fonda in Inghilterra la prima fabbrica di conserve in barattoli di ferro rivestiti di stagno (banda stagnata) destinati all'esercito inglese. Anche la marina inglese prova con successo il nuovo

**Inquadra
il Qr Code**

E vedrai il video dello Abbecedario dei Musei del Cibo.

cibo in scatola e alcuni campioni sono regalati anche alla famiglia reale. La nuova tecnologia è subito adottata e nel 1815 alcuni dei soldati inglesi sul campo di battaglia di Waterloo, il teatro della sconfitta finale di Napoleone, hanno razioni di cibo in scatola.

Monsieur Appert qui in Francia si mormora che lei non sia stato estraneo al successo del suo metodo in Inghilterra e soprattutto all'uso delle scatole di ferro stagnato nella conservazione dei cibi. Posso avere una sua opinione?

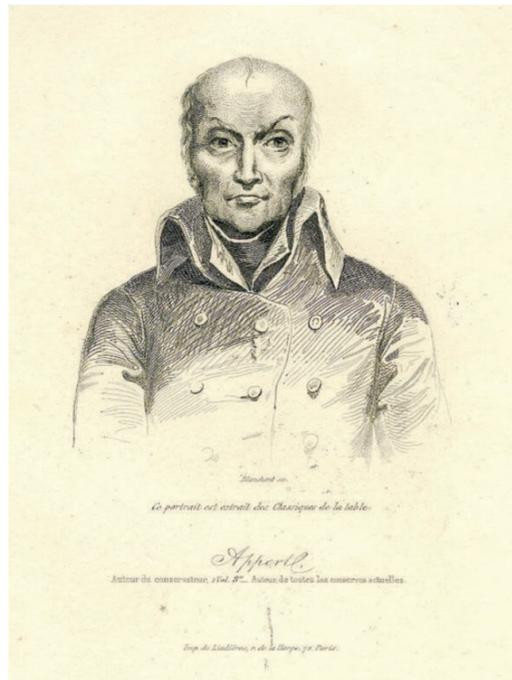
So a che cosa lei allude e cioè che Peter Durand avrebbe operato in Inghilterra per mio conto e che io avrei preso accordi per brevettare la mia invenzione in Inghilterra e a lui cederne i diritti. Per questo io sarei andato a Londra nel 1814, dopo la caduta di Napoleone e quando era esiliato all'Isola d'Elba, per riscuotere la mia parte di guadagni da Peter Durand, ma senza alcun risultato, perché gli inglesi mi avrebbero estromesso dall'affare e io non potevo denunciarli visto che in quel periodo l'Inghilterra era una nazione nemica. È invece vero che io mi sono dedicato a migliorare il processo e a riformare l'esercito e la marina francesi adottando le lattine per le provviste militari, mentre alla clientela civile continuo a vendere il cibo in bottiglie di vetro.

Monsieur Appert, il suo metodo sta avendo un grande successo, anche se non sappiamo ancora gli intimi meccanismi che permettono la conservazione degli alimenti. Oltre alle verdure intere, da lei prodotte, si sta diffondendo l'uso di conservare, con il suo metodo, il sugo concentrato ottenuto dai pomodori maturi, che prima si faceva bollire lungamente fino a solidificarne il succo nella cosiddetta "Conserve nera". Cosa ne pensa?

Il cibo in scatola, dal punto di vista militare, ha il grande vantaggio di preparare in anticipo un enorme numero di razioni, tenerle immagazzinate per lunghi periodi per poi trasportarle ai combattenti senza danneggiarle. Alleviando il problema della diversa disponibilità di cibo a seconda delle stagioni, permette di continuare le campagne militari anche in inverno.

I cibi conservati con il mio metodo sono ora ben riservati all'esercito o di lusso ma tali non rimarranno a lungo e quando con le macchine aumenteranno i volumi di produzione i prezzi scenderanno e diverranno cibi di uso comune. Nel mio libro già cito la conservazione del concentrato di pomodoro usando gli attuali contenitori (vetro, ceramica, banda stagnata) ma anche altri materiali che nel futuro si potranno inventare [Appert prefigura quindi l'uso dell'alluminio e di materiali poliaccoppiati costituiti da un materiale impermeabile formato da più strati, generalmente di polietilene, carta e alluminio? Nota dell'intervistatore]. Sono convinto che con il mio metodo sia possibile ridurre le lunghe cotture e quindi conservare la qualità organolettica dei prodotti e migliorare l'alimentazione dell'uomo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



● **Qui sopra** Auguste II Blanchard, Ritratto di Nicolas Appert (1749-1841) da Les Classiques de la table, incisione a bulino, 1840 (Collechio, Museo del Pomodoro).

● **Dall'alto qui a fianco** La statua di Nicolas Appert e, sotto, la copertina del suo libro «Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales». Frontespizio della terza edizione (Paris, Bibliothèque nationale de France).

