

## Come eravamo.....

Come anticipato, in occasione del centenario di SSICA, riportiamo qualche testimonianza di persone che hanno percorso in modo significativo un tratto del cammino di SSICA.



### La SSICA e il suo ruolo segreto nello sbarco del prosciutto in America di Giovanni Ballarini

***Il Prosciutto di Parma non può entrare negli Stati Uniti d'America come in altri paesi, ma questo divieto è superato alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso. Nell'abbattimento di questo divieto la SSICA ha un ruolo fondamentale ma rimasto segreto che ora, nel centenario della nascita di questa istruzione, deve essere svelato.***

Negli anni Settanta del secolo scorso nei cinema italiani è proiettato il film *La Mortadella* di Mario Monicelli con Sofia Loren nella parte di Maddalena Ciarrapico, operaia in un'azienda di salumi che raggiunge negli Stati Uniti il fidanzato Michele, ma viene fermata alla dogana perché non vuole separarsi dalla mortadella regalatale dagli ex colleghi, non importabile a causa delle leggi statunitensi. Costretta a rimanere per alcuni giorni all'interno dell'aeroporto, Maddalena decide di mangiare la mortadella che offre anche ad alcuni dipendenti locali, come poi nel 1984 nei laboratori di ricerca federale del *Plum Island Animal Disease Center* avverrà con i prosciutti preparati dai tecnici della Stazione Sperimentale delle Industrie delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma. Il film ha una buona accoglienza di pubblico ma non di critica e Massimo Bertarelli (*Il Giornale*, 6 dicembre 2001) dirà che il meglio lo offre la prorompente Sophia Loren dicendo "datele una mortadella per mezz'ora e vi sembrerà la Duse". Grande successo hanno invece i prosciutti italiani che dal 1988 possono entrare negli Stati Uniti a seguito delle prove alle quali la SSICA partecipa segretamente per motivi che ora si possono svelare.

Da tempi immemorabili il bestiame è colpito da epidemie, tanto da essere definito un "male indispensabile." Negli anni Cinquanta del secolo scorso gli allevamenti di bovini e suini di tutto il mondo sono devastati dall'afta epizootica (*Foot and Mouth Disease - FMD*), una malattia che si diffonde in misura preoccupante in Messico e in Canada mettendo a rischio l'economia della carne e del latte degli Stati Uniti (US). Gli US mettono in atto drastiche e dispendiose misure. Quando un allevamento è colpito da una malattia infettiva e diffusiva, il focolaio è estinto uccidendo tutti gli animali, bruciandoli e disinfettando gli ambienti (*stamping out*). Contemporaneamente si impedisce il formarsi di nuovi focolai vietando l'importazione dal resto del mondo di animali e loro produzioni a meno che queste non siano sanificate, quindi soltanto carni sterilizzate ed escludendo nel modo più assoluto le carni crude e congelate, ivi compresi i salumi e tra queste anche le mortadelle, come quella del film con Sofia Loren. Inoltre in un'isola davanti a New York (*Plum Island*) nel 1954 è costruito il *Plum Island Animal Disease Center* (PIADC) in difesa contro l'introduzione accidentale o intenzionale di malattie animali transfrontaliere tra cui l'Afta Epizootica (FMD) e la Peste Suina Africana (ASF), unico laboratorio nella nazione che può lavorare sui virus e le cause di malattie che rappresentano pericoli o minacce alla produzione alimentare. Non strana né incomprensibile è quindi la regola che vieta l'introduzione della mortadella negli US, ma una saggia protezione sanitaria, essendo la mortadella un prodotto cotto, ma non sterilizzato.

Negli anni Settanta del secolo scorso, come negli anni precedenti, alcuni imprenditori italiani che conoscono le normative americane esportano in quel paese piccole quantità di salumi sterilizzati in scatole metalliche. Questi salumi sono molto apprezzati soprattutto dagli statunitensi che con il turismo del dopoguerra conoscono l'Italia, la sua cucina e soprattutto i suoi salumi iniziando dai prosciutti. In Italia s'inizia a prevedere lo sviluppo di un mercato americano anche per i salumi italiani pensando alla possibilità di esportare negli US salumi nei quali una lunga stagionatura inattiva anche i virus eventualmente presenti nella carne di maiali. Anche per il prosciutto vale infatti il principio secondo il quale l'inattivazione di un virus, come di ogni altro microrganismo, è la risultanza della temperatura più il tempo: con un'alta temperatura (oltre i 100 °C) basta un tempo limitato o limitatissimo di decine di minuti od ore, mentre per temperature inferiori (15 – 20 °C) sono necessari diversi mesi. I prosciutti italiani, come il Prosciutto di Parma che nel 1996 avrà il riconoscimento DOP, ha un lungo periodo di molti mesi e anche anni di maturazione e stagionatura in locali con temperatura da 17 a 20 °C. La mentalità americana considera però due soli stati della carne, il crudo e il cotto, mentre quella europea ne considera tre, il crudo, il cotto e il fermentato o stagionato. Bisogna quindi dimostrare agli americani che la lunga stagionatura del prosciutto equivale a una sterilizzazione ad alta temperatura, che questo prodotto è assolutamente sicuro e non introduce pericolose infezioni negli US. Di questo ne sono convinti i ricercatori italiani, ma anche un diplomatico americano venuto a vivere in Italia, David Ellis Biltchik (1936 – 2020).

Nel secondo dopoguerra e in concomitanza del *boom economico* in Italia crescono i consumi di carni e sul territorio una loro produzione, lavorazione e trasformazione si sviluppa a macchia di leopardo in rapporto a situazioni, ambienti e tradizioni, ma anche per condizioni imprevedibili, quasi magiche, come avviene per la carne di maiale che a Parma è trasformata in prosciutto. Se prosciutti si producono in tutta Italia, è nel territorio parmense che antiche tradizioni danno avvio a industrie, se non un Distretto, che nel tempo arriveranno a una produzione annua di venticinque milioni e oltre di pezzi, di cui quasi la metà sono prosciutti di Parma. Questo sviluppo trova le sue radici e origini nel genio di commercianti di formaggi e conserve di pomodoro, ma anche allevatori, che divengono imprenditori, e tra i quali sono da ricordare i nomi di Beniamino Belletti, Giuseppe Boschi, Umberto Boschi, Adelmo Cavalieri, Enea Fereoli, Domenico Ferrari, Pietro Rossi, Isidoro Rossi, Calisto Tanzi, Gino Tanzi, Melchiorre Tanzi, Ferrante Tosini, Pietro Ugolotti. Nella loro attività questi imprenditori quando trovano difficoltà ma sono sostenuti e guidati da ricercatori che affrontano e risolvono i problemi della nuova industria del prosciutto: il prof. Rolando Cultrera della SSICA, i professori Delfo Artioli, Franco Scatozza e Giovanni Ballarini degli Istituti della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università e il Dottor Italo Ghinelli dell'Ufficio Veterinario Provinciale. La SSICA, fondata nel 1922, con la Camera di Commercio di Parma, l'Unione Parmense Industriali, il Consorzio Volontario dei Produttori del Prosciutto Tipico di Parma

nel 1965 sottoscrive una convenzione con la quale presso di lei istituisce un Centro di Studio per il Prosciutto Tipico di Parma nel quale compie studi e ricerche e dà assistenza ai produttori. A metà degli anni Settanta la SSICA costituisce un Reparto Carni che segue la forte crescita dell'industria salumiera dando assistenza alle aziende italiane che esportano in misura sempre maggiore e che richiedono un supporto tecnico e analitico che permette loro di corrispondere ai requisiti di sicurezza e di qualità imposti dagli acquirenti. Parallelamente ai laboratori di ricerca sono installate attrezzature di carattere industriale e sono realizzati corsi sui salumi tipici. Gli Istituti universitari si occupano dell'allevamento dei maiali, loro infezioni e caratteristiche delle loro carni. Il Veterinario Provinciale segue le normative relative agli stabilimenti salumieri che crescono sul territorio. In questo periodo di sviluppo quasi entusiastico, alla fine degli anni Settanta alcuni produttori di prosciutti si chiedono se non sia possibile convincere gli americani che i prosciutti che Parma produce non portano infezioni, aprendo le frontiere a un loro ingresso negli US. Di questa possibilità è convinto anche Mario Bertolini Presidente della Camera di Commercio di Parma e ne viene informato il Direttore Generale dei Servizi Veterinari del Ministero della Sanità Luigino Bellani, di origini mantovane e che ben conosce la situazione italiana e statunitense. In questo quadro entra la presenza di David Ellis Biltchik che come ufficiale del Servizio Estero del Dipartimento di Stato Americano nel 1959 è a Genova anche come Vice Console Generale e che dopo diversi incarichi governativi nel 1981 con altri fonda il *The Consultants International Group* nel quale, con competenza e passione, opera nel commercio internazionale e affari tra Italia, Stati Uniti e Giappone, dimostrando una grande capacità di navigare e modificare le leggi commerciali esistenti: la persona più adatta per portare il Prosciutto di Parma negli US.

Tramite contatti informali di Biltchik e Bellani ci si rende conto della possibilità di una esportazione del Prosciutto di Parma negli US perché in questo paese vi sono concreti sostanziali interessi commerciali all'importazione. Anche gli scienziati americani ritengono che i procedimenti di lavorazione del Prosciutto di Parma possono inattivare virus eventualmente presenti nelle carni, bisogna però che questo sia dimostrato e che questo avvenga con ricerche non di parte, ma ufficiali e compiute dagli americani. Per merito di David Ellis Biltchik gli americani si dimostrano favorevoli a compiere le ricerche necessarie presso il *Plum Island Animal Disease Center* (PIADC) e all'inizio degli anni Ottanta, sotto la forte guida di Mario Bertolini e di David Ellis Biltchik, a Parma si forma un gruppo di lavoro che prende sede prima presso la Camera di Commercio di Parma e poi presso la SSICA. Le ricerche da svolgere negli US consistono nel produrre prosciutti da maiali sperimentalmente infettati controllando in quanto tempo di stagionatura i virus sono inattivati. I virus da sperimentare sono quelli dell'Afta Epizootica (*Foot and Mout Disease - FMD*), Peste Suina Classica (*Swine Fever*), Peste Suina Africana (*African Swine Fever - ASF*) e Malattia Vescicolare (*Swine Vesicular Disease - SVD*). In contemporanea si prevede che in Italia analoghe ricerche siano compiute presso l'Istituto Zooprofilattico di Brescia per il virus dell'Afta Epizootica e l'Istituto Zooprofilattico di Sassari per la Peste Suina Africana. L'Università di Parma partecipa con i professori Franco Scatozza per gli aspetti infettivi e Giovanni Ballarini per quelli animali. In questo quadro vi sono due grandi assenze: la SSICA e chi fa i prosciutti a *Plum Island*. Gli americani esigono che l'operazione sia compiuta da enti pubblici e senza interessi di parte commerciali, come l'Università e gli Istituti Zooprofilattici, e la SSICA non può partecipare in quanto ente di parte e finanziata dai produttori italiani di prosciutti. Questo non impedisce che la SSICA, senza ufficialmente partecipare al progetto e alla sua esecuzione, fornisca le conoscenze tecniche per la produzione dei prosciutti in America, dalle indicazioni per costruzione delle attrezzature tecniche che dall'Italia sono inviate in America, alle operazioni di lavorazione e stagionatura che sono eseguite dai tecnici SSICA dottori Fausto Palmia, Guido Farina, Giovanni Parolari e Pietro Baldini.

Negli anni 1982-1984 nei laboratori di *Plum Island* e nei laboratori italiani le ricerche si svolgono infettando i maiali con i virus. Quanto l'infezione è al massimo e i virus sono presenti in gran quantità nelle carni degli animali, questi sono sacrificati e dalle loro cosce, i tecnici della SSICA li trasformano in prosciutti che durante la loro maturazione e

stagionatura, a intervalli di tempo prestabiliti, sono esaminati per rilevare la presenza di virus. A *Plum Island* si reca anche il prof. Franco Scatozza che con i colleghi americani rilevano in quale arco di tempo di stagionatura i virus sono inattivati nei prosciutti. Se il virus dell'Afta Epizootica (FMD) si inattiva rapidamente in uno o due mesi, il più resistente risulta essere quello della Malattia Vescicolare (SVD) che si inattiva in tredici mesi, mentre gli altri virus si posizionano in tempi intermedi. Giungendo alla conclusione che una stagionatura minima di quattrocento giorni inattiva ogni tipo di virus testato e che in queste condizioni i prosciutti sono sicuri la ricerca è chiusa in senso completamente favorevole. Anche per questo, come poi riferisce un tecnico della SSICA che segue l'esperimento, i prosciutti che restano a fine esperimento sono mangiati dal personale americano, come il personale che nell'aeroporto mangia la mortadella di Maddalena Ciarrapico nel film di Mario Monicelli.

Sulla base delle ricerche eseguite a *Plum Island* sui prosciutti nel 1988 gli US stabiliscono le normative che aprono le loro frontiere al Prosciutto di Parma, che nel successivo 1989 arriva sulle tavole degli americani. Da qui inizia una nuova era della salumeria italiana, perché come il Giappone e altri stati seguono gli US. Una storia questa nella quale la SSICA ha un ruolo fondamentale ma rimasta segreto e che ora, nel centenario della nascita di questa istruzione, è possibile svelare. Oggi, grazie anche al lavoro svolto 'nell'ombra' dalla SSICA, quello americano è il primo mercato estero del prosciutto di Parma, con oltre settecentomila mila pezzi esportati (dati 2021) fra prosciutti interi, disossati e preaffettati.