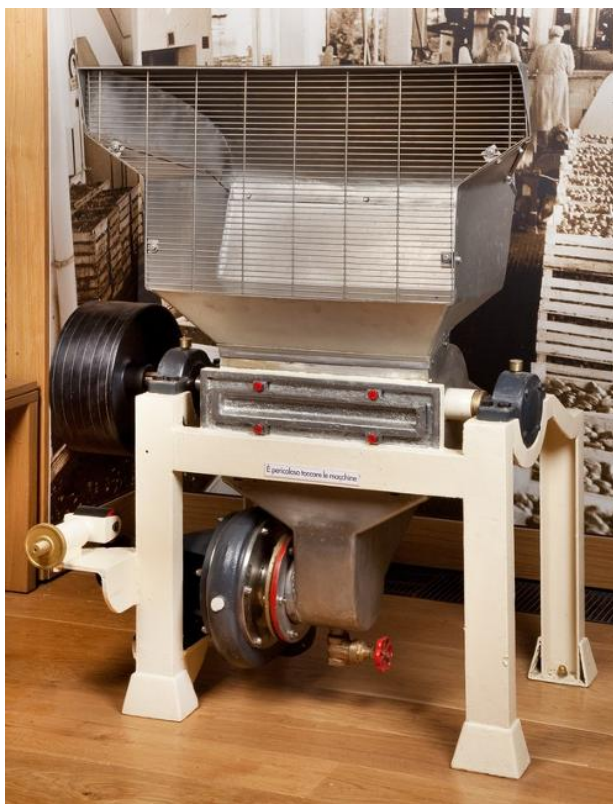




CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale PR0650013

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Collecchio

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo del Pomodoro

Complesso architettonico/ambientale
di appartenenza Corte di Giarola

Denominazione spazio viabilistico c/o Corte di Giarola – Parco fluviale del Taro, Strada Giarola 11

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 13

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	macchina tritratrice
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione	officina meccanica Vettori e Manghi
---------------	-------------------------------------

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XX, 1950 ca.
-----------	-------------------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
---------	-------

MATERIA E TECNICA

Materia	ghisa
---------	-------

MATERIA E TECNICA

Materia	lamiera
---------	---------

MISURE

Unità	cm
Altezza	127
Larghezza	70
Lunghezza	90

USO

Funzione	triturare i pomodori
----------	----------------------

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	Macchina per la triturazione dei pomodori che provengono dal piano di cernita e hanno accesso tramite una tramoggia collocata nella parte superiore. All'interno della macchina gli utensili sono dei battitori rotanti che urtano il prodotto e lo trituran. La parte inferiore della tritratrice a martelli presenta fori di diametro variabile secondo il prodotto da trattare, che consentono il passaggio del prodotto tritratto verso la successiva fase di lavorazione.
--------------------------	--

Notizie storico-critiche	Fino a quando erano impiegate varietà tradizionali, per triturare il pomodoro si usarono tritratrici a coltelli. Con l'introduzione degli ibridi da raccolta meccanica fu invece necessario ricorrere ai tritratrici a martelli. Secondo la tecnica tradizionale, il pomodoro era tritratto a freddo (cold break) e poi riscaldato in scambiatori di calore a calandra, detti "brotatrici", a temperature non troppo elevate per non inattivare i semi, che si recuperavano per l'anno successivo. Il tritratto riscaldato, la cui consistenza era stata ridotta dagli enzimi attivati dal riscaldamento, si
--------------------------	--

inviava alla setacciatura per separare i frammenti di pelle e i semi e per ridurre la dimensione dei granuli di polpa. Per il concentrato destinato alla produzione di ketchup, la triturazione era invece effettuata a caldo (hot break, introdotta nel 1936), riciclando sul tritatore una parte del prodotto in uscita dalla brovatrice, così da limitare la macerazione enzimatica e avere una maggior consistenza.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

La storia della Vettori & Manghi è emblematica delle dinamiche che hanno caratterizzato il comparto meccanico-alimentare parmense nel secondo dopoguerra. Rodolfo Vettori e Ennio Manghi, che nel 1943 avevano avviato un'officina meccanica generica, nel 1948 puntarono sulla progettazione e costruzione di attrezzature per l'industria conserviera e furono i primi a sostituire i fondi di rame con quelli di acciaio inossidabile, importando sia il materiale base sia gli utensili per lavorarlo. Proprio in quegli anni, infatti, l'industria conserviera doveva adeguarsi al contenuto massimo di rame (50 mg/kg) stabilito per motivi igienici dall'Inghilterra e da altri paesi importatori. Negli anni '50 l'azienda ebbe un grande sviluppo, ma alla fine degli anni '60 la crisi del mercato del concentrato di pomodoro comportò una profonda ristrutturazione del settore. La Vettori & Manghi si diede il ruolo di main contractor, per offrire all'estero "fabbriche chiavi in mano", ricorrendo sempre più alla subfornitura su proprio know how progettuale, sviluppando il segmento di fine linea (dosatrici, aggraffatrici, etichettatrici, pallettizzatori) ed estendendo i settori di utilizzo dalle conserve vegetali alla trasformazione delle carni, del pesce e del latte. Nel 1987, in seguito a una nuova crisi del settore, l'azienda fu veduta alla multinazionale FATA e questa nel 1994 chiuse lo stabilimento di Parma.

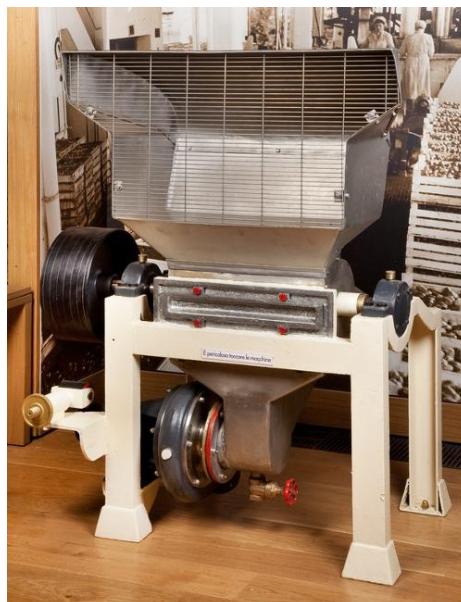
FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data

2012

Nome

Mordacci A.