

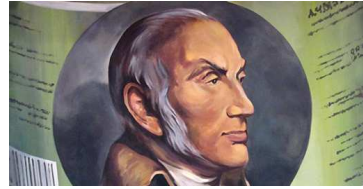
La storia del barattolo

a cura di Alice Losi



Ehi ragazzi,
sono Miss Barattolo.
Avete un po' di tempo
libero?
Sono qui per raccontarvi
la mia storia...

Nicolas Appert



Sapete chi è Nicolas Appert?

Beh... ne dubito, allora vi spiegherò un po' la sua storia.

Era un venditore di dolci, poi a trent'anni acquistò un ristorante a Parigi e lì diventò un grande chef di duchi e principesse. Dopo anni di

sperimentazioni, nel 1810 Nicolas presentò il primo barattolo per conservare degli alimenti al Governo francese, che gli diede la possibilità di scelta fra l'iscrizione di un brevetto o un premio di 1200 franchi.



...Appert scelse il premio di 12.000 franchi e lo stesso anno pubblicò “*L' arte di conservare le sostanze animali e vegetali*”: fu il primo ricettario per la conservazione dei cibi tramite le bottiglie con chiusura ermetica.

In seguito riempì i barattoli con: carne, pollame, uova, latte e piatti pronti; bastava togliere l'aria e chiudere ermeticamente la bottiglia con un tappo! FANTASTICO!

La bottiglia doveva essere avvolta in una tela e successivamente immersa in acqua bollente fino a quando il cibo non fosse cotto. Nel 1795 riuscì a mettere a punto un sistema di sterilizzazione che bloccava la fermentazione e la putrefazione degli alimenti, soprattutto della carne. Questa tecnica, detta “appertizzazione”, consisteva nel bollire i prodotti, carni o verdure, riporli in un contenitore di vetro sigillato con la pece e sottoporre lo stesso ad ulteriore bollitura in acqua bollente.

La “Casa di Appert” divenne la prima fabbrica di alimenti in vasi di vetro al mondo! GENIALE, NON VI PARE?!

Il metodo di Appert era molto facile e si diffuse velocemente. Venne sperimentato con successo durante le campagne militari guidate dal grande Napoleone Bonaparte, impedendo il deterioramento delle provviste di cibo.

Nel 1810 il ricettario di Appert venne tradotto in inglese e in tedesco; fece scuola ovunque. CHE SUCCESSO!



Altre incredibili novità

Pierre Durand, nell'agosto del 1810, brevettò un suo metodo usando, questa volta, dei recipienti in stagno e realizzando l'attuale conservazione dei cibi in scatola.

Nel 1812 Bryan Donking e John Hall presero in considerazione le invenzioni precedenti e iniziarono a produrre delle conserve in barattoli di vetro.

Il 3 Maggio 1813 ebbe inizio la grande avventura dello inscatolamento. Un'ingente partita giunta a Londra prese la strada della fabbrica in cui fogli d'alluminio venivano plasmati a mano per formare le lattine da riempire con manzo, montone, carote, rape...destinate ai quattro angoli dell'Impero.



La “pastorizzazione”

Intorno al 1860, le ricerche sui microrganismi del biologo francese Louis Pasteur consentirono di dare una spiegazione scientifica alla sterilizzazione ideata da Appert mediante l'uso del calore e quindi questo procedimento fu detto anche “pastorizzazione”, cioè prese il nome dal suo inventore: Louis Pasteur.

Nello stesso anno venne inventato l'apriscatola, uno strumento che sostituì il coltello appuntito per produrre un buco sul coperchio. COMODO, NO?





I recipienti di latta

Fra il 1830 e il 1840 i recipienti di vetro iniziarono ad essere sostituiti con quelli di latta, sperimentati per la prima volta in Inghilterra. Questa grande invenzione nacque, in realtà, dalla necessità di rispondere ad un' esigenza pressante dell'epoca: fornire ai naviganti un' alimentazione adeguata e non più basata su carne salata e gallette. Si calcolava infatti che circa la metà degli uomini di mare morisse a causa di una dieta che non copriva il fabbisogno nutrizionale. **POVERETTI!**

Anche in Germania si sviluppò l' industria dei cibi in scatola, trasformando la stessa agricoltura e orientandone le scelte: cominciarono ad essere coltivati su larga scala soprattutto i prodotti che meglio di altri si prestavano ad essere trattati dalla industria conserviera.



Il progresso continua



Nel 1860 a Chicago e in altre città degli Stati Uniti vennero aperti stabilimenti per lo inscatolamento.

Varie invenzioni e miglioramenti seguirono intorno agli anni 1860 – 1869 ed il tempo raggiunto per manipolare il cibo in scatola fu di 6 ore e 30 minuti. UN VERO RECORD PER QUEI TEMPI!

A partire dal 1857 si iniziò a produrre piselli in scatola, invece la produzione di pomodori pelati si sviluppò solo agli inizi del '900.



La birra in lattina



Il 24 gennaio 1935 la Gottifred Kruger Brewery (Gkb) mise in commercio le prime birre in lattina. Una novità contagiosa, che nel giro di qualche mese conquistò altri 37 produttori negli Stati Uniti. Non fu facile inscatolare la birra perché non si adattava particolarmente bene al contenitore per il contenuto eccessivo di anidride carbonica, che nei primi tentativi faceva letteralmente esplodere le sottili giunture di latta. SPLUSH BANG!

La soluzione arrivò solo nel 1933, quando vennero realizzate nuove latte che non esplodevano e che non rilasciavano metallo all' interno del liquido.

Finalmente, il 24 gennaio 1935 le lattine della Gkb fecero il loro esordio sul mercato. I nuovi contenitori furono ideali per il trasporto, oltre ad essere più economici e sicuri del vetro. Entro la fine del 1935, negli Stati Uniti se ne erano già venduti più di 200 milioni di pezzi!

Tante lattine



Dopo l' inserimento di nuovi impianti per inscatolare il cibo, cominciarono a venire dalla Europa il salmone e i gamberi dall'America, lo ananas dalle Hawaii, il succo d' arancia dalla Florida... diffondendo la cultura di alimenti nuovi o ancora poco conosciuti.

Possiamo facilmente immaginare nei decenni le ricadute a livello industriale: oggi si calcola che nelle famiglie europee e americane circolino circa 40 miliardi di lattine all'anno!