

10/01/07

La mostra storica sulla Cirio

di Gino Morgillo

Al Meg di Solopaca, tra le centinaia di etichette antiche, dedicate al cibo degli ultimi duecento anni, fa bella mostra di sé un semplice tappo di un barattolo per conserva; custodito come un gioiello in un astuccio di velluto blu. Il tappo porta un nome e una data: "CIRIO 1914".

Dopo alcune ricerche si è appurato che nel 1914 questi tappi erano consegnati ai clienti fedeli alla Cirio, un gadget che si acquisiva dimostrando la fedeltà al prodotto con una "raccolta di punti, un po' come capita oggi con i famosi bollini ai distributori di benzina. La Cirio consegnava anche penne, orologi e altri simpatici premi. Dietro al tappo di barattolo c'è anche una storia sconosciuta a molti. Una sorpresa per molti lettori sarà apprendere che la Cirio, sia nata non ai piedi del Vesuvio vicino alle coltivazioni dei pomodori San Marzano, ma in Piemonte, per merito di un piemontese: Francesco Cirio. Il dicembre del 1836 nasceva a Nizza Monferrato, in provincia di Asti, l'uomo delle conserve alimentari, il fondatore marchio Cirio, da una famiglia umile per diventare successivamente uno degli industriali più famosi d'Italia. All'età di tre anni Francesco dovette trasferirsi con la famiglia nel vicino paese di Fontanile per motivi di lavoro. Il padre aprì negozio di pasta e pane. La sua era una delle tante piccole attività tipiche di questi paesi poveri, dove ci si nutrivano di pane, lavoro e stenti e dove ognuno campava cercando di garantire un piatto di minestra alla propria famiglia. Nonostante il duro lavoro del padre Cirio, le condizioni della famiglia, allargatesi sempre di più, peggioravano sensibilmente. Nel 1850 Francesco Cirio decise di trasferirsi a Torino. Era un semplice ragazzo più intraprendente e altri suoi coetanei, un giovane povero semianalfabeta, giunto a Torino per fare il venditore ambulante di verdure. Di qualche anno dall'inizio dell'attività nel capoluogo piemontese scoprì il fenomeno chimico dell'"appertizzazione". Scoperta del sistema di "appertizzazione" fu fatta da Nicolas Appert, un pasticcere francese nato nel 1750 e morto nel 1841, questa scoperta, legata alla sterilizzazione con il vapore acqueo dei contenitori e alla cottura dei cibi per la loro conservazione, valse al buon pasticcere un premio da parte di Napoleone Bonaparte che, con il sistema di conservazione dei cibi, riuscì a rifornire il suo esercito rendendolo più efficace.