



CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0650013
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Collecchio
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Pomodoro
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Corte di Giarola

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

**UB UBICAZIONE**

**INV INVENTARIO**

INVN Numero 13

**OG OGGETTO**

**OGT OGGETTO**

OGTD Definizione oggetto macchina trituratrice

OGTG Definizione della categoria generale strumenti e accessori

**AU AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE**

**ATB AMBITO DI PRODUZIONE**

ATBD Denominazione officina meccanica Vettori e Manghi

**DTF CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE**

DTFZ Datazione sec. XX, 1950 ca.

**MT DATI TECNICI**

**MTC MATERIA E TECNICA**

MTCM Materia ferro

**MTC MATERIA E TECNICA**

MTCM Materia ghisa

**MTC MATERIA E TECNICA**

MTCM Materia lamiera

**MIS MISURE**

MISU Unità cm

MISA Altezza 127

MISL Larghezza 70

MISN Lunghezza 90

**UT USO**

UTF Funzione tritare i pomodori

**DA DATI ANALITICI**

DES	DESCRIZIONE
DESO	<p>Indicazioni sull'oggetto</p> <p>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 triturano. La parte inferiore della trituratrice a martelli presenta fori di diametro variabile secondo il prodotto da trattare, che consentono il passaggio del prodotto triturato verso la successiva fase di lavorazione.</p>
NSC	<p>Notizie storico-critiche</p> <p>Fino a quando erano impiegate varietà tradizionali, per tritare il pomodoro si usarono trituratorie a coltelli. Con l'introduzione degli ibridi da raccolta meccanica fu invece necessario ricorrere ai trituratorie a martelli. Secondo la tecnica tradizionale, il pomodoro era tritato a freddo (cold break) e poi riscaldato in scambiatori di calore a calandra, detti "brovatrici", a temperature non troppo elevate per non inattivare i semi, che si recuperavano per l'anno successivo. Il tritato 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.</p>
AN	ANNOTAZIONI
OSS	<p>Note e Osservazioni critiche</p> <p>La storia della Vettori &amp; Manghi è emblematica delle dinamiche che hanno caratterizzato il comparto meccano-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 &amp; 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,</p>

in seguito a una nuova crisi del settore, l'azienda fu veduta alla multinazionale FATA e questa nel 1994 chiuse lo stabilimento di Parma.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP Tipo fotografia digitale

FTAZ Nome File



CM COMPILAZIONE

CMP COMPILAZIONE

CMPD Data 2012

CMPN Nome Mordacci A.