



ID Samira: 164118  
 Tipo scheda: BDM  
 ID Contenitore: PR065  
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:  
 Museo del Pomodoro  
 Numero catalogo generale: PR0650013  
 Definizione oggetto: macchina tritratrice  
 Denominazione: officina meccanica Vettori e Manghi  
 Materia: ferro ghisa lamiera

## 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 tritano. La parte inferiore della tritratrice a martelli presenta fori di diametro variabile secondo il prodotto da trattare, che consentono il passaggio del prodotto tritato verso la successiva fase di lavorazione.
--------------------------	---

Notizie storico-critiche

Fino a quando erano impiegate varietà tradizionali, per tritare il pomodoro si usarono trituratori a coltelli. Con l'introduzione degli ibridi da raccolta meccanica fu invece necessario ricorrere ai trituratori 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 tritatura era invece effettuata a caldo (hot break, introdotta nel 1936), riciclando sul trituratore 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.

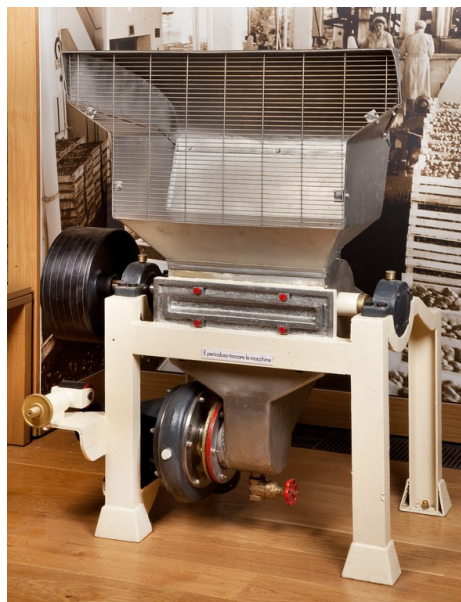
## FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



COMPILAZIONE  
COMPILAZIONE

Data 2012

Nome Mordacci A.