

## Prefazione

Può apparire insolito che un Centro Studi che si occupa, con i suoi rilevanti fondi archivistici, di conservare la memoria storica del movimento operaio, contadino e popolare veneto, sia coeditore di una ricerca su una impresa. Una impresa, peraltro, di ridotte dimensioni, e ben lontana dai settori a lungo trainanti dell'economia regionale (meccanica, tessile-abbigliamento, occhialeria, concia, e chimica): ovvero quelli dove si sono formate generazioni e generazioni di lavoratori.

Eppure la decisione del Luccini di pubblicare il lavoro di Mario Breda sul Salumificio Vittorio Soranzo di Montagnana, la cui nascita risale al 1890, non è estranea alla sua vocazione istituzionale.

Una impresa – anche piccola, e a maggior ragione se di lunga durata come quella qui narrata – è l'esito non solo delle capacità tecniche e gestionali dell'imprenditore o degli imprenditori che si sono succeduti alla sua guida, ma anche del lavoro operaio che essa ha messo in moto e che in essa si è nel tempo integrato affinando competenze e orgoglio di mestiere. Il successo di una avventura imprenditoriale è dato da tale mescolanza di fattori umani, dove la professionalità e l'impegno della manodopera salariata costituiscono un valore aggiunto imprescindibile. Un valore di cui l'imprenditore è quasi sempre pienamente consapevole, anche qualora lesini sui salari o si sottragga al pieno rispetto delle norme che regolano i contratti di lavoro.

Ciò fa dell'impresa, di ogni impresa, qualcosa di più complesso di una semplice organizzazione di diritto privato tesa a generare profitto. Certo, è anche questo, ci mancherebbe! ma è anche una comunità di persone che, pur nel naturale contrasto di interessi tra chi è proprietario

dei mezzi di produzione e chi è solo forza lavoro da questi “comprata”, si trova a condividere obiettivi comuni: il prodotto da realizzare e il perseguimento del modo per migliorarlo. Tanto che, spesso, ciò che rende in qualche modo coesa questa singolare comunità di persone economicamente disuguali si palesa essere proprio la passione per il prodotto: che non poche volte diviene passione per l’eccellenza, con l’orgoglio di estrinsecare nel raggiungimento della stessa il proprio saper fare e le competenze che ci si è via via cuciti addosso.

Ebbene, la storia del lavoro non è solo contrasto di interessi economici, ma anche identificazione piena del lavoratore con ciò che è chiamato a produrre. Chi, come è capitato a me, utilizza per ricostruire la storia di un’impresa anche gli archivi sindacali, sa che – accanto ai fascicoli su vertenze individuali e/o collettive – si trovano spesso documenti che testimoniano di una straordinaria conoscenza operaia dei processi produttivi, non poche volte utilizzata per avanzare proposte alternative alle ristrutturazioni chieste da aziende in crisi. E si tratta di proposte che, in qualche caso, allo studioso appaiono più convincenti, e meditate, di quelle aziendali, mirate più alla contrazione degli organici che non a processi innovativi e a salti di qualità. Come dire che il “saper fare, e l’imparar facendo” del lavoratore, sa immaginare e prospettare scenari diversi, con inediti riposizionamenti di prodotto che alla proprietà delle imprese collassate sembrano sfuggire.

Di più: gli archivi sindacali ci restituiscono spesso i profili di imprese non più esistenti: profili di parte, certo, ma non per questo meno utili a una prima ricostruzione storica. Anche perché di esse rimane traccia solo nei pochi documenti conservati nel loro fascicolo nominativo presso le Camere di Commercio, utili ad assolvere gli obblighi di legge ma assolutamente inidonei a fornire una lettura della loro organizzazione tecnico-produttiva. Il che fa sì che, anche per tale via, gli archivi sindacali costituiscano una fonte preziosa per chi fa storia d’impresa.

Fatta questa premessa, in senso lato metodologica, conviene dire che quello che si dipana in queste pagine costituisce l’affresco di un’area territoriale limitata, il montagnanese, nella quale una antica lavorazione delle carni suine è andata nel corso del secolo passato evolvendosi a dignità di industria. E che in questa evoluzione giocò un ruolo strategico proprio il Salumificio avviato da Vittorio Soranzo nell’ultimo scorcio

dell'Ottocento. Fu l'ostinazione di un suo nipote, Umberto Minciarelli, a rendere quella azienda la capofila del virtuoso processo di nobilitazione del prosciutto crudo locale, che veniva considerato di fascia bassa per il solo fatto di essere residuale rispetto alla lavorazione degli insaccati nella quale erano generalmente impegnate le piccole aziende del circondario. Una circostanza, quella di una produzione promiscua, che risultava aggravata dal mercato ristretto, al più interprovinciale, su cui potevano contare le poche quantità prodotte in impari concorrenza con i crudi di Parma e di San Daniele.

In realtà la Soranzo aveva scelto fin dal 1946 – su iniziativa di Maria, figlia di Vittorio e madre di Umberto – la via del progressivo abbandono degli insaccati a favore dei prosciutti, senza tuttavia che ciò portasse a un miglioramento dell'immagine commerciale del prodotto. Quello di Montagnana rimaneva, insomma, il “cugino povero” dei prosciutti parmensi e friulani, a ricavi unitari sensibilmente inferiori. Occorreva cambiare strategia: e la strada più ovvia apparve quella di dar vita, analogamente a quanto era positivamente accaduto a partire dal 1961 per il San Daniele, e dal '63 per il Parma, a un Consorzio tra i produttori che identificasse – con una sorta di marchio comune – questa caratteristica produzione della parte occidentale della Bassa padovana.

Più facile a dirsi che a realizzarsi. I produttori dell'area erano pochissimi, restii peraltro, anche per motivi di costo, a impegnarsi in una avventura che sembrava irta di ostacoli. L'operazione aveva bisogno di *sponsor* politici, che alla fine portarono alla costituzione (1971) di una organizzazione di dimensioni geograficamente più ampie, il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, che identificò come zona di produzione quindici comuni limitrofi ricompresi tra le province di Padova, Verona e Vicenza. Ad oggi, le 11 aziende associate presentano una potenzialità produttiva di circa 100.000 prosciutti all'anno, a fronte dei 9 mln delle 150 aderenti al Consorzio di Parma e dei 3 mln in capo ai 31 soci di quello di San Daniele. Fu una autentica sfida: vinta solo grazie alle norme cogenti del Disciplinare del 1981-82, che imposero un deciso salto di qualità nelle tecniche di lavorazione, elemento fondamentale del successivo riconoscimento da parte dell'Unione Europea della Denominazione di Origine Protetta. Oggi il “prosciutto dolce” Berico-Euganeo, più comunemente chiamato “di Montagnana”,

rappresenta una eccellenza del territorio presente nelle migliori gastroonomie italiane e in non pochi rinomati ristoranti europei.

Si tratta di un risultato di rilievo, che trova il suo abbrivio proprio nell'azienda qui biografata. Il libro, tuttavia, se ripercorre per grandi linee una storia di successo, oggi vivificata dall'integrazione (2007) della Soranzo negli *asset* dell'imprenditore veronese Gian Antonio Visentin, cui fa capo anche il Prosciuttificio Crosare di Pressana, è altro ancora. L'autore inserisce infatti opportunamente questa vicenda imprenditoriale nella evoluzione del tessuto economico e sociale del montagnanese, quasi a sottolineare come la storia del "prosciutto dolce" – e la sua valorizzazione come *brand* del territorio – siano parte della modernizzazione di un'area a lungo emarginata dallo sviluppo, e del superamento di condizioni di vita un tempo ai limiti della sopravvivenza.

È cosa del resto naturale che le produzioni alimentari siano una estrinsecazione delle comunità in cui vengono realizzate, e che con queste siano in continua simbiosi. Sarà uno dei temi di cui tratterà l'EXPO 2015, dedicata all'alimentazione e alla nutrizione, che si aprirà fra poche settimane a Milano. Il Padiglione Italia ospiterà una rappresentativa delle eccellenze che il paese sa esprimere. Confidando che tra quelle venete trovi posto anche il "crudo" della città murata euganea, il Centro Luccini offre idealmente all'Esposizione universale la breve storia di questa specializzazione di nicchia e del territorio che la esprime: frutto, teniamolo a mente, di capacità imprenditoriali, di fatiche operaie, di saperi tecnici e di passione per il prodotto. Perché l'alimentazione è anche questo.

Giorgio Roverato  
*Università degli Studi di Padova*  
*e Centro Studi Ettore Luccini,*  
*marzo 2015*