



APPERTIZZAZIONE

di Nicola Perrelli



Sono pronto a scommetterci: la maggior parte delle massaie non sa cosa è l'**appertizzazione**; sebbene la utilizzino da almeno due secoli.

Di cosa si tratta?

Per saperne qualcosa dobbiamo fare un viaggio a ritroso nel tempo, agli anni della rivoluzione industriale, ossia alla fine del XVIII secolo: il periodo storico che ha stravolto l'organizzazione sociale, inclusi la qualità, le abitudini e i ritmi alimentari e che ha segnato il passaggio da un'economia basata sull'agricoltura e l'artigianato ad una contraddistinta dalla produzione in fabbrica, in serie e in grandi quantità.

Il nuovo sistema di produzione, richiamando grandi masse di operai nelle fabbriche, provocò un forte incremento demografico e di conseguenza un'altrettanta sostenuta domanda di derrate alimentari.

Questa maggiore richiesta di cibo cambiò il modo di intendere l'alimentazione: non bastava più produrre e consumare, era ora necessario anche poter conservare.

Nasceva l'appertizzazione, ovvero il processo per la conservazione degli alimenti.

Il metodo prende il nome da Nicolas Appert, un produttore di conserve alimentari francese e consiste nel mettere l'alimento da conservare in un recipiente chiuso ermeticamente che viene in seguito portato a temperatura elevata in modo da sopprimere i microrganismi infettanti.

Il metodo, per la sua semplicità, viene utilizzato, principalmente nella preparazione di conserve e confetture casalinghe, mentre nell'industria viene impiegato solo per alcuni alimenti in scatola.

Ma cosa spinse Nicolas Appert a dedicarsi ad una siffatta ricerca?

Il generale Napoleone Bonaparte. Proprio lui, il grande condottiero.

Nel 1800 questi offrì 12.000 franchi di premio a chiunque avesse escogitato un sistema per il mantenimento del cibo, affinché le truppe, oltre al rancio giornaliero, avessero sempre scorte di riserva nel corso dei lunghi spostamenti e schieramenti.

A vincere il premio, nel 1809, fu proprio Appert,. E l'anno dopo uscì “ L'art de conserver les substances animale set vegetales”, la prima raccolta di ricette per la conservazione dei cibi.

In seguito mise in pratica altri metodi di conservazione con i cibi più svariati. Uno di questi è ancora utilizzato dalle massaie, specialmente del meridione, per la preparazione di marmellate e per il purea di pomodori: basta levare l'aria e chiudere ermeticamente il contenitore con un tappo, avvolgerlo in un telo poco traspirante e successivamente immergerlo in acqua bollente fino a quando il cibo non è cotto.



Per avere un'idea della portata di questa invenzione, apparentemente comune, basti pensare che lo scienziato Luis Pasteur , solo 100 anni dopo, dimostrò che il calore è in grado di uccidere i microrganismi.

