

Introduzione

Nella realtà economica della regione lombarda la produzione del latte vaccino e la sua trasformazione in burro e formaggio hanno avuto, e ancora conservano, un grande rilievo. Questa importanza non ha trovato corrispondenza in uno sviluppo adeguato della riflessione storiografica sul settore, sulla sua evoluzione nel tempo, sui protagonisti di attività di particolare significato economico, specie in alcuni contesti territoriali della Lombardia. Per contribuire a colmare questa carenza degli studi, si è deciso di dare alle stampe questa monografia, attenta a ricostruire le vicende del caseificio lombardo nell'arco di tempo compreso tra la Restaurazione e i decenni finali dell'Ottocento. Fu in questo periodo che il settore non solo crebbe sul piano quantitativo, ma soprattutto modificò in misura significativa il suo assetto organizzativo, grazie allo sviluppo al suo interno di significative esperienze imprenditoriali di carattere industriale.

Indubbiamente va osservato, in via preliminare, che riferimenti a questo comparto, al suo assetto ancora del tutto tradizionale nei primi decenni del XIX secolo e alla sua prima trasformazione in senso industriale, si ritrovano in alcuni studi di storia dell'agricoltura della regione, che hanno costituito la base di questo lavoro. Penso soprattutto alle monografie di Mario Romani che ricostruiscono le caratteristiche e l'evoluzione nel tempo dei sistemi agricoli lombardi dal periodo delle riforme settecentesche agli anni Sessanta del XX secolo¹. A questi volumi, che hanno aperto la via a successive riflessioni, si è affiancato, più di recente, un lavoro di Angelo Moioli sull'agricoltura lombarda nell'età della Restaurazione². Osservazioni interessanti sulle attività produttive connesse alla lavorazione del latte sono presenti in studi su specifiche realtà territoriali, in particolare in indagini sull'evoluzione economica delle province del piano irriguo della regione tra Ottocento e Novecento. Il riferimento è, in questo caso, ai lavori di Alberto Cova sul Cremonese-

¹ *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859. Struttura, organizzazione sociale e tecnica*, Milano 1957; *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861-1961)*, Milano 1963.

² *L'agricoltura lombarda nell'età della Restaurazione (1815-1848)*, «Annali di storia moderna e contemporanea», 2 (1996), pp. 147-190.

se, agli studi di Gianpiero Fumi sul Lodigiano, alle ricerche di Paolo Tedeschi sulla pianura bresciana e alle riflessioni di Eugenio Camerlenghi sul sistema agro-alimentare della provincia di Mantova³.

Come accennato, limitati sono gli studi che hanno dedicato un'attenzione specifica al caseificio lombardo in una fase importante della sua crescita sul piano quantitativo e qualitativo. Alcuni cenni alle vicende di questo settore nella Lombardia dell'Ottocento si ritrovano in un'opera di Piergiacomo Ferrari dedicata all'evoluzione dell'industria casearia italiana⁴. Dopo un lungo silenzio, l'argomento è stato oggetto di una serie di interessanti riflessioni nella seconda metà degli anni Novanta del secolo appena trascorso. Nel 1995 Annamaria Galbani pubblica un contributo molto documentato sulla nascita e sul primo ventennio di attività della Stazione sperimentale di caseificio di Lodi, la struttura promossa dall'autorità politica centrale negli anni Settanta dell'Ottocento nel tentativo di favorire una prima modernizzazione di un comparto sottoposto alla concorrenza sempre più forte dei produttori stranieri, in particolare dei confezionatori svizzeri di formaggio⁵. Il tema della promozione dell'innovazione tecnica nelle attività di trasformazione del latte tra Ottocento e Novecento viene esaminato, con ulteriore ricchezza di dettaglio, l'anno successivo in una pubblicazione che celebra i primi centoventi anni di vita della Stazione⁶. Nel 1998 sono pubblicati due lavori che spostano l'attenzione sugli operatori economici del comparto, prendendo in esame un particolare territorio, il centro di Lecco e la vicina Valsassina, sedi di tradizionali attività di lavorazione e commercio dei latticini e, a fine Ottocento, di aziende industriali destinate a svolgere un ruolo di primo piano nel caseificio italiano del XX secolo. Si tratta del profilo biografico di Egidio Galbani, curato da Andrea Colli per il

³ A. COVA, *La storia economica*, in *Cremona e la sua provincia nell'Italia unita*, Milano 1984; G. FUMI, *Nel solco del lavoro. Elementi per una storia dell'imprenditorialità nel Lodigiano (1861-1945)*, Lodi 2003; ID., *L'economia lodigiana tra Ottocento e Novecento. Percorsi e protagonisti*, Lodi 2009; P. TEDESCHI, *I frutti negati. Assetti fondiari, modelli organizzativi, produzioni e mercati agricoli nel Bresciano durante l'età della Restaurazione (1814-1859)*, Brescia 2006; E. CAMERLENGHI, *Da rurali a imprenditori. Formazione e sviluppo del sistema agro-alimentare in provincia di Mantova. 1866-1960*, in M.A. ROMANI - E. FANIN (a cura di), *Nel solco della terra le radici dello sviluppo. Il sistema agro-zootecnico-alimentare a Mantova*, Venezia 2001, pp. 65-138.

⁴ P. FERRARI, *L'industria del latte in Italia*, Piacenza s.a.

⁵ A. GALBANI, *Il caseificio lombardo e la Stazione sperimentale di caseificio di Lodi (1860-1880)*, «Storia in Lombardia», 14 (1995), 3, pp. 5-31.

⁶ *L'Istituto sperimentale lattiero caseario di Lodi dal 1871 al 1992. Un secolo di storia lombarda*, [Roma] 1996. Molto importanti, al fine di comprendere la serie dei tentativi posti in essere, tra l'età della Restaurazione ed i primi decenni postunitari, per promuovere il progresso tecnico nella lavorazione del latte, sono le riflessioni sviluppate da Carlo Lacaita, nell'introduzione, e da Luigi Cavazzoli.

*Dizionario biografico degli italiani*⁷, che inquadra la vicenda imprenditoriale di questo pioniere all'interno delle relazioni tra il caseificio delle Prealpi Orobiche, tradizionalmente impegnato nel confezionamento dei formaggi a pasta molle, e quello del piano irriguo tra Ticino e Adda, fondato sulla produzione del burro e del formaggio grana. Su queste relazioni si sofferma un lavoro di chi scrive⁸. Nel saggio, che costituisce un primo approccio al tema sviluppato in questo volume, si sottolinea l'importante ruolo svolto, sin dall'età moderna, dai mandriani delle Prealpi, dediti ad attività di transumanza, nella crescita delle attività casearie lombarde. Nello stesso lavoro si giunge ad esaminare lo sviluppo delle attività di stagionatura degli stracchini di Gorgonzola in Valsassina nei decenni finali dell'Ottocento, individuando in queste lavorazioni l'origine di importanti aziende del settore, la già citata Galbani e la Locatelli. Il 1998 è anche l'anno di pubblicazione di un primo lavoro di sintesi sulla storia dell'industria alimentare italiana tra Otto e Novecento. Il saggio di Francesco Chiapparino⁹ contribuisce sicuramente a delineare i tratti caratteristici delle imprese italiane impegnate nella trasformazione dei prodotti agricoli in alimenti nell'arco di tempo compreso tra l'unificazione nazionale e il periodo fascista, di fatto però contiene solo un rapidissimo cenno al settore lattiero-caseario, scontando l'assenza di studi dedicati al comparto. L'anno successivo un interessante e sintetico lavoro viene presentato da Francesco Mandressi¹⁰. Incentrato sul periodo compreso tra gli anni Ottanta del XIX secolo e il periodo tra le due guerre, il contributo ricostruisce i momenti più significativi del processo di industrializzazione delle attività di lavorazione del latte nella regione lombarda.

Nel dicembre del 1998 si svolge a Lodi un importante convegno, che rappresenta sicuramente il momento di più ampia e approfondita riflessione sulla storia del settore lattiero-caseario in Lombardia tra Ottocento e Novecento. Coordinati da Patrizia Battilani e Giorgio Bigatti i lavori hanno il merito di allargare lo sguardo ad un territorio che supera i confini della regione economica lombarda. Viene preso in esame un largo tratto della pianura lombardo-emiliana compreso tra i fiumi Sesia e Panaro, un territorio che, proprio nel secondo Ottocento, diviene la sede delle più importanti attività di produzione e trasformazione del lat-

⁷ A. COLLI, *Galbani, Egidio*, in DBI, vol. 51, 1998, pp. 363-367.

⁸ C. BESANA, *Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell'area lecchese tra Ottocento e Novecento*, in G.L. FONTANA - A. LEONARDI - L. TREZZI (a cura di), *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Milano 1998, pp. 55-74.

⁹ *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo fra le due guerre*, in A. CAPATTI - A. DE BERNARDI - A. VARNI, *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, Torino 1998, pp. 205-268

¹⁰ F. MANDRESSI, *La nascita del caseificio industriale in Lombardia*, «Annali di storia dell'impresa», 10 (1999), pp. 565-591.

te in Italia. La storia delle attività casearie in Lombardia viene così ricostruita in un confronto con quella delle analoghe lavorazioni della vicina Emilia. Negli atti del convegno¹¹, pubblicati nel 2002, sono presenti tre contributi che si soffermano sulle condizioni del settore nella prima metà del XIX secolo¹². Vengono così descritte la localizzazione delle attività produttive nel contesto regionale, gli assetti tecnici, l'organizzazione della fase produttiva e di quella di commercializzazione dei prodotti. Si accenna anche ad alcune figure che raggiungono posizioni di rilievo all'interno del comparto, come i negozianti Modesto Gallone e Ambrogio Campiglio. Altri due saggi aiutano invece a comprendere i cambiamenti avvenuti nel secondo Ottocento, ponendo l'attenzione su due diversi protagonisti della modernizzazione delle attività di trasformazione del latte, la più grande impresa privata del tempo, la Polenghi Lombardo¹³, e una delle prime grandi aziende cooperative promosse da proprietari fondiari e fittabili, la Latteria Soresinese¹⁴.

La divulgazione dei risultati del convegno di Lodi, malgrado la ricchezza degli spunti presenti in molti lavori pubblicati negli atti, non porta ad uno sviluppo degli studi in argomento. Non giova all'incremento della riflessione sul comparto la sostanziale assenza di archivi aziendali. Questa carenza di documentazione si spiega, da un lato, con il permanere di una forte frammentazione del settore, segnato anche nel corso del Novecento dalla grande rilevanza delle aziende produttive e commerciali di piccola dimensione, dall'altro con l'uscita di scena, negli ultimi decenni del XX secolo, di grandi imprese familiari, come la Locatelli e l'Invernizzi, che pure avevano raggiunto posizioni di grande rilievo nel comparto, a livello nazionale, tra primo e secondo dopoguerra. In effetti nel corso del primo decennio dell'attuale secolo vengono dati alle stampe solo tre lavori di sicuro interesse. Nel 2005 viene pubblicata la voce biografica dedicata alla famiglia Locatelli, curata da Amilcare Mantegazza per il *Dizionario biografico degli italiani*¹⁵. Nel breve contri-

¹¹ P. BATTILANI - G. BIGATTI (a cura di), *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi 2002.

¹² G. BIGATTI, *Dalla "coltura a caci" al caseificio: le aporie di una modernità incompiuta*, *ibi*, pp. 13-36; S. LEVATI, *"Cibo sano, comodo a conservarsi e al trasporto, di squisito gusto": il commercio del parmigiano nello Stato di Milano tra Sette e Ottocento*, *ibi*, pp. 65-98; C. BESANA, *Note sulla produzione e il commercio dei prodotti caseari in Lombardia tra Restaurazione e Unità*, *ibi*, pp. 99-133. Il saggio del 2002 rappresenta per chi scrive un secondo momento di approfondimento delle questioni esaminate in questo volume.

¹³ N. ARIOLI - F. CATTANEO, *La nascita dell'industria lattiero-casearia nel Lodigiano*, *ibi*, pp. 271-346.

¹⁴ G. FUMI, *Una grande impresa cooperativa nell'industria alimentare: la Latteria Soresinese (1900-1940)*, *ibi*, pp. 369-445.

¹⁵ A. MANTEGAZZA, *Locatelli*, in *DBI*, vol. 65, 2005, pp. 345-348.

buto, si ricostruiscono con efficacia le vicende di questa famiglia di imprenditori lecchesi, dedicando un certo spazio anche al primo consolidamento dell'impresa, avvenuto nell'ultimo ventennio dell'Ottocento. Sul tema dell'innovazione tecnica ritorna, nel 2010, Luigi Cavazzoli con un contributo incentrato sulla Polenghi Lombardo e sulle istituzioni lodigiane impegnate, tra Ottocento e Novecento, nella ricerca scientifica sulla filiera del latte e nella formazione degli operatori del caseificio¹⁶. Nel 2011, infine, è apparso un nuovo lavoro di sintesi curato da Paolo Tedeschi e Stefanella Stranieri impegnato a descrivere l'evoluzione del settore caseario in Lombardia dall'Ottocento al Duemila¹⁷.

Il lavoro ha potuto dunque contare su una letteratura storiografica non particolarmente abbondante, che ha costituito la base di una riflessione sviluppata con un ampio ricorso a fonti archivistiche e a stampa. Per il primo capitolo, dedicato alla ricostruzione degli assetti del settore tra gli anni Trenta e Cinquanta del XIX secolo, sono state utilizzate informazioni quantitative tratte dall'Inchiesta Czoernig¹⁸ e da prospetti conservati nel fondo *Commercio* dell'Archivio di Stato di Milano. La ricostruzione degli andamenti delle produzioni e degli scambi commerciali, che resta ancora parziale, è stata condotta utilizzando un notissimo lavoro di Stefano Jacini¹⁹, testi manoscritti ed a stampa di Ambrogio Campiglio, articoli di riviste del tempo e relazioni curate dalle camere di commercio attive nelle diverse province della Lombardia. La pubblicistica a stampa ha permesso di approfondire la conoscenza delle tecniche di confezionamento del burro e dei formaggi e le relazioni tra i produttori ed i negozianti²⁰. Notizie sui gestori delle attività di stagionatura del grana e di intermediazione commerciale dei latticini sono state raccolte grazie alla consultazione di materiali conservati nell'Archivio della

¹⁶ *La Polenghi Lombardo e le istituzioni sperimentali e formative del Lodigiano*, «Storia in Lombardia», 29 (2010), 1, pp. 5-40.

¹⁷ P. TEDESCHI - S. STRANIERI, *L'evoluzione del settore lattiero-caseario lombardo dall'Ottocento al Duemila*, in G. ARCHETTI - A. BARONIO (a cura di), *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardo antico al Novecento*, Atti dell'incontro nazionale di studio (Brescia, 29-31 maggio 2008), Brescia 2011, pp. 691-755. L'ampio volume, nel quale questo saggio è pubblicato, è ricco di interessanti riflessioni sulla produzione e il consumo di latticini, che peraltro riguardano quasi esclusivamente il tardo antico, il periodo medievale e i secoli dell'età moderna

¹⁸ L'inchiesta è stata pubblicata in *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, a cura di L. FACCINI, Milano 1986.

¹⁹ S. JACINI, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia*, Milano-Verona 1857³.

²⁰ Tra le opere utilizzate si ricorda la monografia data alle stampe da Luigi Cattaneo (*Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi; memoria teorico-pratica di Luigi Cattaneo premiata dall'I. R. Istituto di scienze, lettere ed arti del Regno lombardo-veneto, sul programma da esso pubblicato il dì 28 giugno 1834*, Milano 1837), premiata in occasione di una delle più significative iniziative poste in essere a Milano al fine di promuovere una prima modernizzazione del settore.

Camera di commercio di Lodi e nel fondo *Catasto* dell'Archivio di Stato di Milano. Il profondo cambiamento del contesto economico e tecnologico, in cui si trovano ad operare gli operatori del settore nel secondo Ottocento, viene esaminato nel secondo capitolo con l'utilizzo di fonti a stampa. In particolare si è fatto ampio ricorso alle monografie pubblicate negli atti dell'Inchiesta agraria Jacini e si è compiuto uno spoglio sistematico, molto utile ai fini della ricerca, dell'«Annuario» della Stazione di caseificio di Lodi. Il volume si conclude con un terzo capitolo dedicato ad una prima analisi della crescita quantitativa del comparto negli anni successivi all'Unità, accompagnata da un lavoro volto ad individuare i protagonisti vecchi e nuovi di una settore interessato da significativi processi di cambiamento organizzativo. La ripresa di pubblicazioni curate dal Ministero di agricoltura, industria e commercio ha permesso di delineare un quadro dettagliato degli impianti attivi nel settore a fine Ottocento, di fornire dati quantitativi sulle localizzazioni produttive, sul numero dei caseifici, sulla loro dotazione tecnica e sui loro addetti. Notizie sugli attori economici sono state raccolte dalla pubblicistica del tempo e dalla ripresa di materiali archivistici. Informazioni sono state individuate nel registro ditte dell'Archivio della Camera di commercio di Milano, nel fondo *Notarile* dell'Archivio di Stato di Milano, nel fondo *Camera di commercio di Lecco* dell'Archivio di Stato di Como, nell'Archivio della Camera di commercio di Lodi. Non è mancata una consultazione del materiale prodotto dalla Direzione generale di agricoltura del Ministero di agricoltura, industria e commercio, versato all'Archivio centrale dello Stato.

Nel lavoro, come ricordato, si è scelto di concentrare l'attenzione sull'area lombarda e di focalizzare la ricerca sull'arco di tempo compreso tra gli anni Trenta dell'Ottocento e la fine dello stesso secolo. Tale decisione non nasce soltanto dall'esigenza di delimitare il campo dell'indagine e dalla concreta disponibilità di un'adeguata documentazione anche di carattere quantitativo. La definizione di precisi confini geografici e cronologici risponde soprattutto ad un'altra finalità che deve essere richiamata, al fine di chiarire gli interessi che hanno spinto a sviluppare questa ricerca. L'analisi delle vicende del settore caseario in Lombardia vuole anche essere un contributo ad approfondire la conoscenza su quel peculiare assetto, definito da Mario Romani equilibrio agricolo-commerciale tradizionale²¹, che ha caratterizzato la vita economica e sociale delle diverse realtà della penisola italiana, e della stessa Lombardia, dai primi decenni del XVII secolo alla seconda metà del XIX. Tale sistema, nei tre decenni finali dell'Ottocento, è stato superato proprio in al-

²¹ *Storia economica d'Italia nel secolo XIX (1815-1914)*, vol. I, *Introduzione e parte prima*, Milano 1970², p. 16.

cune aree dell'Italia nord-occidentale, nelle quali hanno preso il via processi irreversibili di trasformazione in senso industriale dei sistemi economici regionali. Con la crisi della manifattura urbana del primo quarto del Seicento il settore agricolo assume una forte centralità nella vita, non solo economica, delle diverse realtà della penisola italiana. La ruralità dominante, che influenza anche le dinamiche demografiche e sociali, ha effetti anche a livello culturale; modifica i comportamenti e la mentalità degli attori economici, che tendono sempre più a considerare, non senza fondate ragioni, l'investimento fondiario come la sola base sicura di conservazione della ricchezza. Sempre secondo Romani, il consolidarsi di questo equilibrio economico nel corso del XVIII secolo attiva correnti di traffico da e per la penisola caratterizzate da crescenti importazioni di manufatti e dall'esportazione di derrate agricole e di beni ottenuti dalla lavorazione dei prodotti del primario. A queste dinamiche non si sottraggono le diverse aree della regione lombarda, che sempre più si connotano come importanti fornitrici di granaglie, di sete grezze e torte e, appunto, di latticini. Nella prima metà dell'Ottocento l'equilibrio agricolo-mercantile, solo in parte intaccato dall'avvio, specie in Lombardia, di timide iniziative in campo manifatturiero con il ricorso al sistema di fabbrica, che Romani definisce eretiche riprendendo giudizi del tempo, raggiunge la sua maturità e costituisce il principale fattore di freno di una possibile trasformazione in senso industriale dei sistemi economici della penisola, anche dei più robusti. Solo nella seconda metà dell'Ottocento, il susseguirsi di gravissime difficoltà del settore primario spezza l'assetto consolidato e apre la via a processi di imitazione dei cambiamenti strutturali in atto nei Paesi più avanzati dell'Europa e del continente americano, di questi processi proprio la Lombardia è, in quegli anni, assoluta protagonista.

Parlare di assetti tradizionali del settore lattiero-caseario nei primi decenni del XIX secolo e di prima industrializzazione del settore a fine Ottocento, nella regione lombarda, aiuta dunque a chiarire i caratteri dell'equilibrio agricolo-commerciale e a meglio definire i tempi e i modi del suo superamento in questa parte dell'Italia settentrionale. Al tempo stesso contribuisce a evitare una lettura eccessivamente statica e del tutto negativa del sistema che per lungo tempo ha retto la vita economica e sociale di questa regione.

Come si documenta nel volume, il caseificio lombardo nell'età della Restaurazione ha ancora i tratti tipici di un'attività di antico regime, appare come uno degli elementi portanti dell'equilibrio economico e sociale in precedenza descritto. Attività necessariamente legata all'agricoltura, la trasformazione del latte è concentrata in una fascia ristretta del piano irriguo che si estende a Sud di Milano ed è racchiusa tra i fiumi Ticino, Adda e Po. In questi territori si producono burro, formaggio gra-

na e stracchini in centinaia di strutture produttive, che sono semplici appendici delle aziende agricole gestite, quasi sempre, da grandi affittuari. I confezionatori di latticini sono persone dotate di un sapere tecnico tramandato oralmente, che lavorano il latte secondo pratiche consolidate dall'esperienza, utilizzando una strumentazione del tutto tradizionale. Spiccano tra loro i casari, salariati ben retribuiti dai fittabili, ma persone quasi sempre analfabete, poco inclini a rispettare le più elementari norme igieniche nella lavorazione di una materia prima facile al deterioramento. In un contesto in cui risulta ancora carente la riflessione scientifica sui processi chimico-fisici che sono alla base della trasformazione del latte in burro e formaggio, l'ignoranza e le cattive abitudini dei confezionatori fanno sì che nella lavorazione del grana si ottenga troppo spesso un prodotto di qualità scadente, che deve essere venduto a prezzi poco remunerativi. Ad una produzione dispersa nel territorio, gestita secondo pratiche che necessitano di un profondo cambiamento, corrisponde un'efficiente rete commerciale, organizzata da un gruppo abbastanza folto di piccoli e grandi negozianti. Ai vertici del caseificio lombardo sono proprio questi operatori, che fanno incetta dei latticini nei luoghi di produzione, curano la stagionatura del grana in magazzini di loro proprietà o presi in affitto, gestiscono lo smercio di questi beni sui diversi mercati, da quelli locali a quelli regionali, a quelli internazionali. Il comparto, che nella fase della lavorazione del latte, appare come una delle componenti dell'articolato sistema produttivo dell'agricoltura della bassa Lombardia e che risulta condizionato da un'organizzazione tecnica assai carente, presenta però punti di forza. Possiede al suo interno elementi dinamici, portatori di capacità di innovazione, che spiegano la sua successiva modernizzazione. Il caseificio lombardo degli anni Trenta dell'Ottocento è un settore in crescita da quasi un secolo, che alimenta traffici commerciali assai consistenti. Unitamente al settore serico, certo assai più rilevante, attiva relazioni tra le diverse aree della regione, contribuendo a definire, nelle sue peculiari caratteristiche e nelle sue gerarchie interne, lo spazio economico lombardo²². Questa trama di relazioni ha diversi protagonisti, dai mandriani delle Prealpi, dediti alle transumanze, ai grandi negozianti attivi nel comparto. Decisivo è il ruolo di questi ultimi operatori, spesso facoltosi imprenditori che hanno le loro sedi in diverse città lombarde, in particolare a Milano, Lodi e Codogno, e che, non di rado, si interessano anche ad altri traffici. Con il commercio anche su lunga distanza dei latticini, i negozianti accumulano risorse

²² Sulla definizione dello spazio economico lombardo, sulle sue gerarchie interne e sugli effetti di questa organizzazione del territorio sulla vita economica della regione si rimanda alle riflessioni sviluppate in A. CARERA, *I confini dello sviluppo. La regione economica lombarda come questione storiografica*, Milano 2000.

finanziarie ingenti e competenze commerciali di assoluto rilievo. Hanno mezzi e risorse immateriali che saranno utilizzate, almeno da alcuni, per la diretta gestione, in forme più avanzate, del momento produttivo. Tra i confezionatori dei latticini sono presenti, a centinaia, piccoli operatori autonomi. Si tratta dei lattai, che praticano una prima divisione del lavoro tra la fase agricola, quella della produzione del latte, e quella 'industriale', curando direttamente la trasformazione di tale materia prima in burro e formaggio. Pur continuando a lavorare all'interno delle aziende agricole, i lattai sono promotori di iniziative economiche nettamente distinte da quelle poste in essere dai proprietari del bestiame, dai fittabili e dai grandi proprietari direttamente interessati alla gestione dei loro fondi agricoli. Una spinta al cambiamento è data dalle stesse difficoltà incontrate nel produrre grana di buona qualità; le «fallanze» di questa attività costringono, infatti, proprietari fondiari e fittabili, e più in generale la classe dirigente milanese del tempo, a porre a tema la questione del progresso tecnico, a non accontentarsi della semplice difesa della tradizione, a progettare la realizzazione di luoghi di formazione, destinati alla preparazione degli operatori del settore.

Quando poi, nel secondo Ottocento, le condizioni esterne mutano gli elementi dinamici presenti nel sistema tradizionale si mettono in movimento, non senza incontrare resistenze nell'ambiente. In questa fase si crea un contesto nuovo; cresce la disponibilità di latte da trasformare, in conseguenza dei cambiamenti voluti, negli assetti produttivi, dagli operatori agricoli del piano irriguo per rispondere alle crisi del primario. Si moltiplicano gli scambi commerciali, con la conseguente necessità di fare i conti con una più agguerrita concorrenza interna e internazionale. È ora possibile adottare nuove soluzioni tecniche e nuovi macchinari nella lavorazione del latte. Si tratta di metodi produttivi e di strumenti di lavoro di provenienza straniera, che sono fatti conoscere, con una sapiente opera di divulgazione, dai tecnici della ricordata Stazione sperimentale di caseificio di Lodi. Nella nuova situazione due processi, tra loro intrecciati, prendono il via. Da un lato si assiste ad un ampliamento sul piano geografico e quantitativo delle antiche forme organizzative, con il moltiplicarsi in tutto il piano lombardo delle tradizionali strutture di lavorazione del latte ubicate all'interno delle aziende agricole. Dall'altro nascono nuove imprese capaci di mettere sul mercato quantità significative di latticini, realizzate sia attraverso la gestione diretta delle antiche strutture produttive, sia attraverso la creazione di nuovi impianti di trasformazione del latte dotati dei macchinari più moderni, specie per la preparazione del burro, e affidati a un personale più istruito e più preparato sul piano tecnico. Anche attraverso l'industrializzazione del caseificio, la sua progressiva separazione dall'attività agricola, si attua il superamento dell'equilibrio agricolo-commerciale. Come per

altri settori il passaggio dal vecchio al nuovo non è immediato. Antiche forme organizzative e nuove iniziative produttive, imprese di maggiore dimensione e piccole esperienze imprenditoriali, ancora assai numerose, si trovano a convivere²³; ma questa compresenza di piccolo e grande, di tradizione e innovazione è la modalità normale con la quale si compie in Lombardia il passaggio dall'antico assetto economico e sociale al nuovo equilibrio fondato sulla crescente importanza del settore secondario.

Se si vogliono individuare, come si è cercato di fare nel volume, i protagonisti della trasformazione in senso industriale del settore caseario nella regione lombarda, si ha la conferma di come il nuovo sia il frutto della piena attivazione di quei fattori di forza che erano già presenti nell'antico sistema. I promotori del cambiamento, tra i quali compaiono anche alcuni imprenditori di origine svizzera e tedesca che nel secondo Ottocento si trasferiscono in Lombardia per cogliere le opportunità offerte da una crescente disponibilità di latte da sottoporre a trasformazione, sono, quasi sempre, operatori economici radicati nei diversi contesti della regione. A partire dagli anni Settanta del XIX secolo la lavorazione industriale del latte è in primo luogo promossa da operatori privati che arrivano dal gruppo dei lattai, come è il caso del codognese Antonio Zazzera. Nello stesso periodo non mancano famiglie di negozianti che provano a utilizzare, con maggiore efficacia, le competenze accumulate in campo commerciale, dedicandosi alla produzione diretta dei beni che devono collocare sui diversi mercati, in particolare su quelli internazionali. Nel decennio Ottanta e soprattutto Novanta dell'Ottocento sono i fittabili e i proprietari fondiari a unirsi per creare impianti industriali di lavorazione del latte. Dopo aver deciso di rinunciare alla trasformazione diretta della materia prima prodotta nelle loro stalle, la affidano alle strutture produttive gestite da grandi latterie cooperative delle quali sono soci. Proprietari fondiari, negozianti e lattai del Lodigiano sono i protagonisti della fondazione, dello sviluppo e delle iniziali trasformazioni societarie della maggiore impresa del comparto attiva in Italia in quel torno di tempo, la Polenghi Lombardo. La nascita di vere e proprie industrie dei latticini passa infine dallo sviluppo di attività di stagionatura degli stracchini di Gorgonzola, che si moltiplicano, come ricordato, in una piccola valle delle Prealpi Lecchesi nel momento in cui questo tipico prodotto del caseificio lombardo riesce ad affermarsi sui mercati internazionali, in particolare su quello inglese.

Lo stretto collegamento tra vecchio e nuovo si coglie anche osservan-

²³ La compresenza di vecchie e nuove esperienze produttive nella lavorazione del latte alla fine dell'Ottocento si ritrova anche in Francia; si veda, al riguardo N. DELBAERE, *Création de l'industrie du lait et persistance de l'économie laitière traditionnelle dans le Nord de la France à la fin du XIX^e siècle*, «Revue du Nord», 90 (2008), 2, pp. 459-478.

do la localizzazione delle nuove industrie casearie. Indubbiamente l'estensione delle attività di produzione dei latticini, che si sperimenta in Lombardia nel secondo Ottocento, porta alla creazione di moderni impianti produttivi anche in Lomellina, nel Cremonese, dove all'aprirsi del Novecento inizia ad operare la Latteria Soresinese, e nella Bassa Bresciana. D'altro canto le iniziative imprenditoriali più significative che si attivano in questo periodo e che avranno un peso molto importante nella storia del caseificio lombardo e italiano del Novecento, capitolo che è in larga parte da scrivere, hanno la loro sede, a fine Ottocento, a Milano, a Lodi, a Codogno e a Lecco. Località che possono vantare una tradizione di antica data nella produzione dei latticini e nei commerci del burro e dei formaggi diventano così la sede di iniziative imprenditoriali di nuovo tipo, che contribuiscono ad arricchire il comparto agroalimentare dell'industria italiana del tempo.

Nel dare alle stampe questo lavoro voglio ringraziare i colleghi di storia economica del Dipartimento di Storia dell'economia, della società e di scienze del territorio «Mario Romani» dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, che sono stati prodighi di suggerimenti e si sono sobbarcati la fatica di leggere la prima stesura di questo testo. Un ringraziamento particolare al professor Luigi Trezzi dell'Università di Milano Bicocca; senza le sue sollecitazioni, questo lavoro difficilmente sarebbe stato portato a compimento. Resta ovvio che rimango l'unico responsabile di tutti gli errori e le imprecisioni presenti in questo testo.