

Cirio: tutto iniziò a Torino

La vicenda poco conosciuta di Francesco Cirio, partito da Porta Palazzo e diventato uno dei protagonisti dell'industria alimentare europea..

Se chiedessimo a cento italiani dove è nata la Cirio, probabilmente la maggior parte risponderebbe: Napoli.

Del resto, da oltre un secolo il nome Cirio è legato ai pelati, al pomodoro e alle campagne della Campania. Un'associazione così forte da far dimenticare una realtà storica molto diversa: Cirio è un'impresa nata a Torino e il suo fondatore era piemontese.

È uno di quei casi in cui il successo commerciale finisce per modificare la memoria collettiva.

Francesco Cirio nacque a Nizza Monferrato nel 1836. Trasferitosi giovanissimo a Torino, iniziò a lavorare nel mercato di Porta Palazzo, dove imparò a conoscere il commercio dei prodotti agricoli. Fu proprio osservando i limiti di quel mercato che intuì quale fosse il vero problema dell'epoca: non produrre di più, ma evitare che gli alimenti andassero rapidamente a male.

Nel 1856, a soli vent'anni, applicò industrialmente una tecnica di conservazione già sperimentata in Francia, fondando a Torino quella che sarebbe diventata una delle maggiori industrie alimentari europee.

All'inizio non erano i pomodori il cuore dell'attività. Si conservavano soprattutto piselli, legumi e altri ortaggi. Soltanto negli anni successivi, dopo l'Unità d'Italia, Francesco Cirio comprese che il clima e i terreni della Campania offrivano condizioni ideali per la coltivazione del pomodoro. Investì allora nel Mezzogiorno, aprendo nuovi stabilimenti e organizzando una produzione su larga scala.

Fu quella scelta imprenditoriale a cambiare per sempre l'identità del marchio.

Con il passare dei decenni, il successo dei Pelati Cirio fu tale da identificare l'azienda con il Sud Italia. È un fenomeno curioso: il luogo dove un'impresa raggiunge il suo massimo sviluppo finisce spesso per cancellarne le origini.

E pure le radici restano piemontesi.

A Torino, in piazza della Repubblica 24, una targa ricorda ancora oggi la casa dove visse Francesco Cirio. È una testimonianza discreta, quasi nascosta, di una vicenda imprenditoriale che contribuì a cambiare le abitudini alimentari di milioni di persone.

Questa storia offre anche uno spunto di riflessione più generale. Il Piemonte dell'Ottocento non fu soltanto terra di manifatture, banche e industrie meccaniche. Fu anche un laboratorio di innovazione nel settore agroalimentare. In un'epoca in cui il cibo era ancora legato alle stagioni e ai mercati locali, un giovane imprenditore piemontese intuì che il futuro stava nella conservazione, nella logistica e nella distribuzione internazionale.

È forse proprio questo l'aspetto più moderno della vicenda di Francesco Cirio. Non inventò il pomodoro in scatola, né la tecnica della conservazione. Ebbe però la capacità, rara, di comprenderne le enormi potenzialità

economiche e di trasformare un'invenzione in un'impresa destinata a durare oltre un secolo.

Ancora oggi, quando leggiamo l'etichetta di una confezione di Pelati Cirio, pochi pensano che tutto ebbe inizio non ai piedi del Vesuvio, ma tra le colline del Monferrato e il mercato di Porta Palazzo.

Il mio breve filmato: Conserve Cirio – Torino

<https://www.sergiosalomone.eu/>

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 02/07/2026

Salvato in PDF in data: 23/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/cirio-tutto-inizio-a-torino/02/07/2026/>