

1.3.9 - L'industria meccanica per l'industria alimentare

Fino all'ultimo decennio del XIX secolo, fatta eccezione per gli zuccherifici, la produzione di alimenti a livello commerciale avveniva in maniera del tutto manuale e utilizzando attrezzature molto semplici: di legno, di ferro e di rame. Le attrezzature metalliche erano fabbricate dai fabbri ferrai e ramai. I prodotti alimentari privi di protezione intrinseca (crosta nel formaggio, cotenna o budelli nei salumi) erano confezionati in carta oleata, casse e barili di legno e, solo in piccola parte, in contenitori di vetro o di ceramica. Il passaggio dall'artigianato all'industria alimentare è stato determinato dalla sostituzione delle forze naturali (uomo, animali, acqua, vento) con macchine azionate da energia appositamente prodotta (vapore prima e elettricità successivamente), che hanno permesso di aumentare la capacità produttiva a parità di manodopera impiegata. A sua volta, anche i costruttori di macchinari sono passati dalla fase artigianale, nella quale si costruivano da soli i propri attrezzi, a quella industriale con la progressiva introduzione di macchine utensili. Come riferisce Ubaldo Del Sante, all'inizio del '900 non era ancora in uso il maglio a balestra o pneumatico e le semisfere di rame grezze prodotte nel bresciano erano modellate manualmente per ricavarne i fondi delle boulle di cottura e concentrazione. Inizialmente, quindi, erano le fonderie e le officine meccaniche generiche che costruivano, oltre a manufatti e macchinari di vario genere, anche attrezzature e macchine per l'industria alimentare allestite di volta in volta "su misura". Come retaggio di questa versatilità, ancora nel secondo dopoguerra, pur essendoci già stata una differenziazione produttiva specialistica, era normale che i clienti chiedessero al loro fornitore di macchine alimentari anche attrezzature estranee al settore di competenza. D'altra parte, il forte sviluppo di mercato avuto dai costruttori parmigiani negli anni '70, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, è stato basato proprio sulla concorrenzialità dell'approccio "tailor made", rispetto a quello standardizzato delle multinazionali del settore.

Nel primo decennio del secolo scorso, le officine meccaniche che costruivano generatori di vapore e motori a vapore avevano come committenti anche le nascenti industrie alimentari e, nel tempo, alcune di esse hanno sviluppato questo settore di mercato grazie alla capacità di ideare e costruire macchine sempre più efficienti. L'introduzione del vapore come mezzo di riscaldamento indiretto, oltre che come forza motrice, è stato un elemento particolarmente importante per le officine meccaniche locali perché ha trovato applicazione nei numerosi caseifici e, soprattutto, per la trasformazione del pomodoro. Infatti è stato a partire da questo settore che vi è stata l'evoluzione più ampia e tuttora in corso di impianti di concentrazione e di trattamento termico. Nel secondo dopoguerra è iniziata la sostituzione del rame con l'acciaio inossidabile (che diventerà materiale elettivo per l'igiene alimentare) e i costruttori parmigiani si sono particolarmente affermati a livello nazionale e internazionale proprio per la particolare abilità nel lavorare, saldare e lucidare a specchio questo materiale anche nelle superfici esterne non a contatto con l'alimento. Della tradizionale abilità manuale, infatti, è rimasta la propensione a non trascurare anche gli aspetti puramente estetici, con un indubbio effetto "Italian style" anche per mezzi di produzione tutt'altro che frivoli.

Come già detto, l'industria meccano-alimentare parmense si è specializzata nella costruzione di macchine e impianti per le lavorazioni locali via via industrializzatesi in maniera diffusa, a partire da quelle per la pasta secca e per il concentrato di pomodoro, adattando queste ultime anche alla trasformazione della frutta e alla produzione di conserve vegetali più in generale, che si erano affermate in Romagna ed in Campania. Successivamente si è sviluppato il settore delle attrezzature per salumifici, con particolare riferimento ai salumi crudi che non potevano contare su un know how sviluppato in altri Paesi. Molto più recente è stato lo sviluppo dei macchinari per il formaggio parmigiano, vincolato alla dimensione artigianale e tuttora caratterizzato dall'impiego di caldaie con fondo di rame, di attrezzature di legno e di tele di canapa.

1.3.9.1 L'Industria delle Macchine di Processo, Confezionamento Primario e complementari

Il comparto delle tecnologie agroalimentare, e particolarmente quello di processo di lavorazione di prodotti ortofrutticoli, comincia a formarsi nel territorio parmense alla fine dell'800, e mentre si sviluppa lentamente fino alla metà del '900, nel periodo immediatamente successivo alla fine della Seconda Guerra Mondiale, si incrementa velocemente per esplodere letteralmente negli anni '60/'70.

Ricostruire la storia del primo periodo non è stata cosa semplice, in quanto in quegli anni non esisteva ancora il registro delle imprese, tenuto dalle Camere di Commercio: la sua introduzione sarà prevista solo con il Codice Civile del 1942, per essere poi attuato definitivamente da una legge del 1993. Gli unici dati disponibili prima degli anni quaranta sono quelli recuperabili da vecchi documenti, ruoli delle imposte dirette, fatture, registrazioni di partecipazioni alle manifestazioni fieristiche. Ciò che ci resta sono quindi testimonianze frammentate che hanno permesso di tratteggiare i pur brevi cenni che seguono.

Nel 1880, secondo un'indagine del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, nel Parmense operavano 17 ditte fra fonderie e officine meccaniche, con sedi in Parma, Fidenza, Felino e Sorbolo, con un numero di 147 addetti, di cui 38 donne e 109 uomini.

A Parma le officine meccaniche, che erano 8 nel 1897, erano diventate 33 nel 1913 e 36 nel 1922. Nel 1908 gli occupati erano circa 400.

Si trattava principalmente di piccole realtà artigiane a conduzione familiare tra le quali si ricordano le seguenti.

Attingendo in parte da una dettagliata trattazione di Ubaldo Del Sante³⁷, di seguito si richiamano brevemente alcuni dati sulla consistenza numerica del nascente meccano-alimentare parmense e i nomi di alcuni pionieri, ai quali va il merito di avere messo robuste radici per tutto il settore anche nei casi in cui le loro imprese non sono state tramandate fino ai giorni nostri.

La **Pietro Campanini**, presso la quale lavoravano 8 operai e produceva torchi per uva e per pasta, caldaie per locomobili e serbatoi per latrine.

La **Giovanni Centenari & F.**, con sede in Via delle Fonderie, la cui produzione si basava su costruzioni in ferro di vario genere; oltre che in pesi e misure, era specializzata nella costruzione di macchine a vapore per caseifici e pastifici.

Nel 1850 **Pompeo Simonazzi** aprì a Baccanelli una officina che costruiva attrezzi agricoli e i suoi discendenti, verso il 1910, estesero la produzione ai macchinari per la lavorazione delle conserve alimentari e per i caseifici e negli anni '30 iniziò la produzione dosatrici per il riempimento automatico delle scatole di conserva di pomodoro. Successivamente la Simonazzi si indirizzò esclusivamente alle macchine per l'imbottigliamento del vino e di altre bevande.

La **Bartolomeo Ballari**, fondata nel 1872, si era specializzata nella costruzione di impianti per mulini, pastifici, fabbriche di concentrato di pomodoro (fu tra le prime ad introdurre i concentratori cilindrici) e di motori idraulici.

La **Carlo Migliavacca**, fondata nel 1875 e tuttora attiva, nel 1936 ha registrato il primo brevetto di dosatrice per concentrato di pomodoro.

La **Luigi Ferrari**, nata nel 1878 con sede a Barriera Bixio, costruiva macchine agricole. Essa si è trasformata, negli anni successiva nella Ing.ri Cugini e Mistrali e poi, all'inizio del '900 nella Ing Alberto Cugini, che nel 1910 contava 130 operai ed era lo stabilimento più grande in città. Essa disponeva anche di una fonderia e produceva turbine e impianti per la conserva di pomodoro, per mulini, caseifici e pastifici. Ma nel 1912 l'impresa fallì perché il declino della spinta trainante delle fabbriche di conserva di pomodoro e la riduzione dell'attività molitoria, non erano compensati dalla timida introduzione di macchinari nei caseifici.

Fin dal 1890 alcuni **Manzini** si erano dedicati alla lavorazione del rame e uno di questi, Egidio Manzini, negli anni '30 brevettò una batteria di concentratori accoppiati a un solo condensatore a colonna barometrica e produceva impianti per la lavorazione del pomodoro, mosti d'uva, latte, caseina, malto per panificazione, nonché bacinelle per cottura basculanti a doppia velocità.

La **Pierino Reviati** di Felino, che ha origine da una bottega di fabbro ferraio iniziata dal padre Cesare nel 1896, inizio prima a riparare e poi a costruire macchine per l'industria delle conserve di pomodoro e si è poi trasformata nella **Pellacini Sergio & Figli**, con sede a Sala Baganza.

A queste ditte, poi chiuse, dall'inizio del '900 alla Seconda Guerra Mondiale si sono aggiunte nuove aziende che hanno scritto la storia del comparto, sia per la costruzione di impianti e macchine di processo di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli che di confezionamento e imbottigliamento. Il vero e proprio sviluppo è poi avvenuto dopo la Seconda Guerra Mondiale.

I fondatori di queste aziende si possono considerare il pionieri del comparto delle tecnologie agroalimentari nel nostro territorio, per molti dei quali ancora in vita sono state elaborate brevi interviste inserite nel capitolo "I Pionieri".

Oreste Luciani, che aveva iniziato come operaio nell'officina Centenari specializzata in macchinari a vapore, nel 1909 fondò una propria officina. Dopo la Grande Guerra aveva una propria fonderia e potenti presse per lo stampaggio delle piastre per recipienti a pressione e nel secondo dopoguerra la produzione comprendeva anche aggraffatrici per scatole.

Tito Manzini, che alla fine del secolo scorso era stato tecnico montatore presso lo zuccherificio Eridania, successivamente ampliò la sua esperienza nel settore conserviero e nel 1918 fondò la sua officina che si sviluppò costruendo linee per la produzione e l'inscatolamento di conserve di pomodoro e di frutta, oltre che per caseifici.

L'esigenza di generatori di vapori per la crescente industria conserviera ha stimolato Ugo Mingazzini, titolare della Vittoriosa che costruiva locomotive, a sviluppare dal 1918 questa produzione fondando poi nel 1929 la **Mingazzini**.

Dal "Dizionario biografico dei parmigiani" risulta che **Tommaso Barbieri**, il quale da giovane aveva iniziato a lavorare nell'officina Cugini e Mistrali, dopo aver gestito con il socio Palmia una vecchia officina meccanica, verso il 1924 si mise in proprio, rilevando lo stabile della ex Cugini. Fu il suo stabilimento a costruire la prima pressa automatica per la produzione di pasta brevettata dai fratelli Mario e Giuseppe Braibanti, per la quale arrivarono ordinazioni da tutto il mondo. Dal 1938, in un nuovo stabilimento venivano costruite intere linee di produzione acquistate da grandi pastifici; ma, poiché non nascondeva di accogliere nella sua officina perseguitati dal regime fascista, nel 1944 fu assassinato e con lui morì anche l'azienda.

All'inizio del secolo scorso risale anche la fondazione a Panocchia della **Ghizzoni Ettore**, apprezzata per la grande capacità di lavorazione dell'acciaio inossidabile, particolarmente per impianti di concentrazione del pomodoro; l'attività si è tramandata di padre in figlio fino ai giorni nostri.

Giovanni Robuschi già dal 1925 lavorava alla riparazione di pompe centrifughe nella propria officina in via Bixio. Nel 1941 ha fondato la **Robuschi**, avviando la produzione vera e propria di pompe per l'industria alimentare e l'agricoltura.

Altro settore specifico è la lavorazione del pane e dei prodotti da forno. In questo campo hanno iniziato a lavorare Celeste Tagliavini e il figlio Enzo, inizialmente costruendo, dal 1934, forni in muratura per corti agricole. Con l'arrivo del tecnico Rudolph Kauber, Enzo Tagliavini ha fondato nel 1945 la Kauber & Tagliavini per la produzione industriale di forni. Dal 1958 l'azienda ha assunto la denominazione di **Tagliavini srl**.

Nel 1936, **Gino Gherri** ha fondato la propria azienda per la progettazione di attrezzature meccaniche varie. Poi nel 1952, con l'entrata in azienda del figlio Giancarlo, la produzione si è specializzata nelle macchine per l'industria alimentare, particolarmente per la lavorazione delle carni suine.

Negli anni '40 l'ing. Andrea Rossi ha costituito **A. & G. Rossi** per la produzione anche di intubatrici automatiche

La storia della **Vettori & Manghi** descritta da Giancarlo Culatelli è emblematica delle dinamiche che hanno caratterizzato il meccano-alimentare parmense nel secondo dopoguerra. Rodolfo Vettori e Ennio Manghi, che nel 1943 avevano avviato una 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.

Il giovane Camillo Catelli, dopo una breve esperienza come tecnico presso un'azienda meccanica, nel 1945 ha fondato con due amici la Catelli e C. diventata poi **Rossi & Catelli** con l'ingresso dell'ing. Angelo Rossi.

Si ricorda con piacere la **Lanzi** di Pontetaro, che si è costituita nel 1946 per la fabbricazione di macchine per la produzione di scatole e barattoli in banda stagnata e per la loro chiusura.

Esempio di specializzazione estrema è la **Del Monte Pompe**, fondata nel 1946 e inizialmente dedicata al settore agricolo, che dal 1949 ha sviluppato la pompa monovite, incentrandosi negli anni solo su questa produzione.

Nel 1947 Bruno Soavi ha fondato **Soavi Bruno & Figli**, inizialmente per la produzione di macchine per il burro e successivamente omogeneizzatori per l'industria casearia, una particolare applicazione di pompe a pistoni ad alta pressione.

L'ing. Angelo Rossi è uscito dalla Rossi & Catelli nel 1948 costituendo la **Ing. A. Rossi Impianti**, oggi affermata in tutto il mondo nella produzione di macchine per la lavorazione di pomodoro e prodotti ortofrutticoli.

L'Officina Meccanica Reduci, diventata poi **La Parmigiana**, è stata fondata nel 1949 da Ludovico Adorni, Walter Montari e Afro Valesi, tutti e tre reduci di guerra. Dalle esperienze acquisite con la costruzione di presse per mattoni, hanno progettato la prima macchina per la lavorazione della pasta ad alta potenzialità produttiva.

In seguito l'azienda si è specializzata nelle macchine per la piccola-media produzione di pasta fresca e secca. Nel 1997, con il rilevamento delle quote sociali da parte di Dina Giordani, l'azienda concretizzò il proprio sviluppo sui mercati.

Nel 1950, Rino Bardi ha iniziato a produrre artigianalmente lavatrici e riempitrici per bottiglie in vetro, fondando poi la **R. Bardi** con sede a Fidenza, che negli anni si è specializzata nella sola produzione di impianti di lavaggio, abbandonando la gamma delle riempitrici.

Mario Maselli, arrivato a Parma dalla Ciociaria due anni prima, nel 1946 ha fondato le Officine Mario Maselli per produzione e manutenzione di quadri elettrici. In seguito si è specializzato nella costruzione di apparecchi di controllo per parametri del processo di produzione dell'industria conserviera. Suo è il brevetto del Rifrattometro per rilevare il grado di concentrazione del pomodoro.

Nel 1950 l'ing. Tommaso Mori Checcucci e Aldo Ghiretti hanno costituito la **OCME**, inizialmente per la costruzione di macchine di processo per l'industria conserviera e, negli anni successivi, di riempitrici a peso e volumetriche e palettizzatori per barattoli, fardelli e casse in cartone.

Nello stesso anno è nata la **Caseartecnica Bartoli**, con sede a Parma, che ancora oggi produce apparecchiature per caseifici.

La storia della **Tecnica del Freddo** è legata alla necessità di sviluppare tecnologie per la conservazione e la stagionatura di prodotti alimentari, particolarmente di salumi e formaggi, in larga scala. Fu Aldo Terzi ad avviare nel dopoguerra l'attività a proprio nome trasformandola nel 1950 in Tecnica del Freddo, ancora oggi guidata dalla famiglia Terzi.

Alberto Soncini nel 1952 ha fondato la propria azienda a Langhirano per produrre macchine per salumifici, specialmente per la lavorazione di prosciutto crudo, diventando negli anni leader nel settore.

La **Zacmi** è nata nel 1954 per opera dell'ing. Giuseppe Zanichelli, per costruire un'ampia gamma di macchine sia nel processo di lavorazione di prodotti ortofrutticoli che nel riempimento e chiusura di barattoli e vasi per prodotti alimentari.

Nei primi anni di attività è diventato fornitore privilegiato della De Rica di Piacenza e in quegli anni ha messo le basi tecnologiche per un futuro di successo.

Provenienti dalla Vettori & Manghi e dalla Mingazzini, nel 1958 Ermes Ghiretti e Franco Dall'Argine hanno fondato la **Dall'Argine & Ghiretti**, specializzandosi in macchine per la lavorazione del pomodoro, tra le quali molto apprezzati sono stati i pastorizzatori-raffreddatori a scatola rotante e le macchine per la lavorazione della polpa di pomodoro.

Sulla Gazzetta di Parma del 12 novembre 1959 è riportato che la **Campesato**, nata lo stesso anno per opera di Marino Campesato, è stata la prima azienda a progettare pulitrici per cipolle. Nel tempo sono seguite una serie di macchine per lavaggio, asciugatura, pulitura e calibratura di prodotti ortofrutticoli e, particolarmente, di tuberi.

Il gruppo americano **IMC-FMC**, la cui fondazione risale al 1883 a opera di Mr. John Bean, nel 1960 ha aperto una propria sede a Parma, avviando la produzione di macchine di processo per la lavorazione e il confezionamento di prodotti ortofrutticoli, succhi di agrumi e tonno.

Nello stesso anno, i fratelli Silvio e Piero **Zecchetti**, grazie all'esperienza acquisita presso la Capolo e la Bronzoni, hanno dato vita alla propria azienda a Montecchio Emilia iniziando con l'attività di manutenzione di macchine per scatolifici e sviluppando nel tempo la produzione di una vasta gamma di trasportatori, palettizzatori e depalettizzatori.

Provenienti dalla Rossi & Catelli, sempre nel 1960 Gianni Bertonelli, Fabbi e Rastelli hanno deciso di fondare la propria azienda, denominandola **FBR** e avviando la costruzione di evaporatori per concentrato di pomodori e sviluppando, tra i primi in Italia, le pelatrici per pomodoro e le riempitrici sottovuoto di barattoli.

Giorgio Bellini ha fondato nel 1962 la **Zilli & Bellini**, specializzandosi nella costruzione di macchine di riempimento di barattoli e vasi con prodotti conservati. Nel tempo ha aggiunto una apprezzata gamma di aggraffatrici e macchine complementari, ponendosi quale fornitori di linee complete particolarmente per vasi.

Nello stesso anno Giorgio Dordoni e Franco Martini hanno fondato, con altri soci, la **Tecnindustria**. Inizialmente la ditta lavorava solo per la costruzione di macchine conto terzi e poi ha sviluppato impianti propri per la lavorazione e il confezionamento di prodotti ortofrutticoli.

Renato Remedi e il cognato Franco Maggiani hanno dato vita, sempre nel 1962, alla **Frigomeccanica**, con sede a Sala Baganza, specializzata nella produzione di impianti di refrigerazione e stagionatura industriale di carni e formaggi.

Renzo Levati nel 1963 ha costituito la **R. Levati**, inizialmente proseguendo nell'attività del padre di revisione e commercio di macchine usate per l'industria conserviera e iniziando poi la progettazione e costruzione di macchine di processo, tra cui molto note le autoclavi, le detorsolatrici di peperoni e le friggitrici.

La **B.C.** è nata a Parma nel 1965 grazie a Vittorio Macrì e altri soci, sviluppando la produzione di riempitrici e tappatrici per bottiglie, specializzandosi particolarmente nel settore del vino con impianti a bassa e media velocità.

Nel 1967, per iniziativa di Mario Gelati e Adriano Cavatorta, provenienti dalla OCME e dalla Luciani, unitamente ai fratelli Zecchetti e Ivan Del Rio, hanno fondato la **Comaco** a Montecchio Emilia. Grazie alla consolidata esperienza dei fondatori, l'attività aziendale si è sviluppata rapidamente in diversi settori, particolarmente nel campo delle aggraffatrici, delle riempitrici volumetriche, dei palettizzatori e depalettizzatori e soprattutto delle linee complete destinate all'agroalimentare e al petrolchimico.

L'ing. Mori Checcucci, uscito dalla OCME, ha scelto di intraprendere (primo in Italia) la strada delle macchine per controllo peso, fondando la **Tecnoeuropa** nel 1969, che si è specializzata nella produzione di selezionatrici ponderali per prodotti sfusi e confezionati.

Più giovane ma comunque pionieristica nel proprio settore è la storia della **Fava Giorgio e Axel**, fondata nel 1976 per produrre una vasta gamma di macchine per l'industria alimentare e specializzata nel settore della carne e degli insaccati, soprattutto salumi cotti.

Nel 1979 è nata un'altra azienda dalla storia breve ma significativa: la **Elpo**. Provenienti dalla Star, Martin Ellenberg e Renato Ponzi iniziarono la produzione di riempitrici asettiche in sacchi e bag-in-box. Furono proprio le intuizioni di Ellenberg a rivoluzionare i concetti di conservazione di prodotti semilavorati in uso allora.

L'industria meccano-alimentare di Parma, come già accennato in precedenza, ha avuto un grande sviluppo nella seconda metà del '900, soprattutto per l'esportazione nei Paesi in via di sviluppo (Sud-America, Medio-Oriente, Nord-Africa, Est-Europa) e anche in quelli più arretrati grazie ai finanziamenti Statali per la cooperazione allo sviluppo. La concorrenzialità dei nostri costruttori rispetto alle multinazionali del settore era dovuta alla grande flessibilità organizzativa, che permetteva di offrire a prezzi relativamente bassi macchinari adattati alle esigenze specifiche del cliente (tailor-made) e di eccellente fattura anche estetica. Si era informalmente costituito un vero e proprio distretto industriale specializzato; nel quale le imprese maggiori avevano la forza commerciale per acquisire e gestire contratti internazionali anche chiavi-in-mano (assumendosi l'impegno di formare le maestranze e, talora, anche di commercializzare prodotti) ed effettuavano al loro interno solo le lavorazioni più strategiche, avevano favorito (spesso gemmate dalle prime) la maggior parte del lavoro alle molte imprese più piccole che offrivano contoterzismo molto economico. In questo contesto, nelle imprese maggiori spiccava la figura del "montatore trasfertista", al quale era affidato appunto il montaggio degli impianti, ma anche il loro collaudo, l'addestramento della manodopera e, spesso, la conduzione della prima campagna di produzione. Quello dei montatori era un lavoro duro, che costringeva a lunghe permanenze all'estero; ma anche gratificato dall'esercizio del comando assoluto e dalle integrazioni al salario. Questo ne faceva una sorta di casta privilegiata, sia per il buon tenore di vita garantito alla famiglia, sia per l'invidia che destavano i racconti sui piacevoli fine-settimana trascorsi in grandi ed esotiche città straniere. Certamente, al pensionamento era difficile per questi giramondo riadattarsi alla normale vita familiare e cittadina, ma la carenza di giovani disposti a sostituirli, permetteva loro di proseguire l'attività come freelance. Oggi la figura del trasfertista è stata normalizzata dalle risorse telematiche che permettono di consultare di volta in volta lo specialista in sede per la soluzione dei problemi.

1.3.9.2 L'Industria degli Imballaggi Primari in Vetro e Acciaio

Collateralmente all'industria delle conserve alimentari, si è sviluppato a Parma anche un altro settore meccanico: quello della produzione di contenitori primari in vetro e acciaio.

Rocco Bormioli nel 1825 aveva aperto una vetreria a Borgo S. Donnino (oggi Fidenza) e nel 1860 aveva trasferito la produzione a S. Leonardo (Parma), producendo bottiglie con lavorazioni prevalentemente manuali. Dopo essere stato distrutto nella Seconda Guerra Mondiale, lo stabilimento fu ricostruito con forni e meccanizzazione statunitensi, permettendo così di conquistare rapidamente la principale quota del mercato del vetro cavo per alimenti. Oggi, dopo molte variazioni societarie, la **Bormioli Rocco** S.p.A., con sede a Fidenza, è la seconda industria vetraria in Europa (terza al mondo) con 20 stabilimenti produttivi.

Anche se già nel 1895 erano impiegati localmente contenitori di banda stagnata, il primo scatolificio sorto a Parma nel 1907 è stata la **Società Ligure Emiliana** che produceva quotidianamente fino a 15.000 contenitori.

Nel 1910 a Montecchio Emilia è stata fondata la Società Anonima Cooperativa Cattolica denominata "Casa del Popolo", poi divenuta **Capolo**, successivamente Impress e, nel 2011 è stata acquisita da Ardagh Group.

La **S.C.E.D.E.P.** è nata a Parma nel 1919 per la litografia dei corpi scatola iniziando poi la produzione vera e propria di barattoli. Ha venduto la linea completa alla Superbox nel 1970 e cessato anche l'attività litografica nel 1976.

Nel 1940 è stata costituita a Parma la fabbrica di scatole e barattoli **Sirma**, il cui pacchetto azionario è stato acquisito nel 1968 dalla Metal Graf di Lecco, poi nel 1978 dalla Efim (società a partecipazione statale).

Nel 1955 è nata a Calerno la fabbrica di barattoli **Fa.ba** che, nel 1980, ha acquisito il pacchetto azionario della Sirma, trasformandola in Nuova Sirma. Le due aziende si sono fuse nel 1996 con la denominazione di Fa-ba Sirma e oggi inglobate nella multinazionale Crown Imballaggi Italia.

La **Superbox** di S. Ilario d'Enza (RE), attivata nel 1960, dopo diversi passaggi societari ha chiuso lo stabilimento nel 1997 trasferendo la produzione in Turchia.

Negli anni '80, per iniziativa di Ivan del Rio e dell'ing. Foresti, è nata a Campegine la **In.Cam Fabbrica Barattoli**, poi afferita alla National Can Italiana con sede nel Salernitano. Nel 2011 è stata acquisita da Ardagh Group.

Gli enormi investimenti richiesti nella produzione di imballaggi in acciaio per sviluppo, progettazione e materia prima hanno portato, per ridurre i costi, alla concentrazione in pochi stabilimenti, di cui tre presenti tra il Parmense e la Val d'Enza, appartenenti a due multinazionali come Crown Imballaggi e la Ardagh Group. In questi tre stabilimenti oggi è prodotto circa l'80% del totale italiano.