

Vettori & Manghi: l'industria metalmeccanica parmigiana nel mondo

Nel 1941, Ennio Manghi (nato a Parma l'8 settembre 1914) apre con l'amico Aldo Ghiretti (nato a Parma nel 1913) una piccola torneria nell'Oltretorrente, al civico 8 di via Monte Grappa; operai specializzati, entrambi si sono formati presso una delle eccellenze dell'industria metalmeccanica italiana, le Officine Reggiane. Nel luglio del 1943, Rodolfo Vettori (nato a Fornovo il 9 agosto 1910) rientra a Parma dall'Africa Orientale, allora colonia italiana, dove aveva svolto per diversi anni compiti amministrativi nell'azienda di trasporti del fratello. I primi due hanno bisogno di

finanziamenti, l'ultimo vuole investire gli utili della precedente attività. Nasce così la *Vettori & C.*, società attiva nel campo delle costruzioni meccaniche.

Con il finanziamento del Vettori vengono acquistate una serie di nuove e moderne macchine utensili. Principale cliente sono le stesse Officine Reggiane, per le quali Manghi e Ghiretti lavorano. La mole di lavoro è massacrante. Si lavora giorno e notte: di giorno alle Reggiane, di notte in officina

per le Reggiane. Con l'8 settembre 1943 le cose peggiorano. Aldo Ghiretti, che nel frattempo s'era licenziato dalle Reggiane, e Rodolfo Vettori vengono richiamati nell'esercito. In officina rimane solo

Ennio Manghi, che presta il proprio servizio militare ancora presso le Officine Reggiane militarizzate. Si trova però a dover far fronte, da solo, alla stessa mole di lavoro di prima. La fatica è

immensa. I bombardamenti aumentano. La città è sempre più preda di scontri a fuoco tra uomini di diverse fazioni. Le rappresaglie e gli incameramenti d'autorità sono all'ordine del giorno. Manghi vede in pericolo il "tesoro" delle nuove macchine utensili. Decide allora di chiudere l'attività e di nasconderle. Sotterra le macchine nel piccolo fondo che la sua famiglia possiede a Vigheffio. Sopra vi mette, prima, un assito di legno, poi, uno strato di terra. Per completare l'opera, su tutto pianta il frumento.

Nel 1945 le macchine verranno dissotterrate, risultando intatte, grazie al grasso di cui erano state ricoperte. L'officina riprende l'attività a pieno ritmo, ma non lavora più per le Reggiane, da cui nel frattempo anche Manghi si è licenziato. Si fabbricano invece macchinari dei più vari, come richiede un'Italia che la guerra ha reso priva di vie di comunicazione e poverissima. Si va dalle apparecchiature agricole, non di rado ricavate dalla trasformazione di mezzi militari dismessi, agli scaldi acqua elettrici ad immersione, fino alle attrezzature portatili per dentisti e alle torce elettriche a

dinamo. Ma già i tre soci iniziano a vedere negli impianti per l'industria conserviera del pomodoro una possibile area di sviluppo.

Grazie alla decisiva spinta data agli inizi del Novecento da Antonio Bizzozero all'industrializzazione della coltura delle "sarchiate", il pomodoro era infatti divenuto un'importante

realità economica di Parma. Con esso l'industria della sua trasformazione. Specchio fedele di questa vicenda, nel 1922, la fondazione della "Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari", nel 1941,

la solenne apertura della prima "Mostra delle Conserve Alimentari". Era quindi inevitabile che, dopo

la parentesi della seconda guerra mondiale, la domanda di nuovi impianti dovesse riprendere con forza, indotta dalla necessità di ricostruire o ripristinare gli stabilimenti danneggiati dalle vicende belliche.

Grazie ai contatti di Rodolfo Vettori, all'azienda viene commissionato il primo impianto di trasformazione del pomodoro: destinazione l'Argentina. Il progetto è di Bruno Darcchio (1915-), giovane ingegnere che mette a disposizione un brevetto di sua invenzione. Ennio Manghi ha una formidabile intuizione. Usare per la costruzione del nuovo impianto l'acciaio inox.

È infatti indiscutibile la superiorità dell'acciaio inox rispetto a rame, bronzo e legno fino ad allora utilizzati per quel tipo di impianti. Infinitamente più duraturo ed igienico, l'acciaio inox non lascia residui o depositi, né è aggredibile dalle componenti acide o saline delle conserve. Iniziavano inoltre a diffondersi standard internazionali di qualità, che imponevano una decisa riduzione del contenuto di rame nel concentrato di pomodoro (un solo esempio: in Gran Bretagna il massimo consentito era di 50 parti per milione).

Ma tra il dire e il fare molti, e non facili da superare, sono gli ostacoli: il reperimento e l'importazione dell'acciaio inox dai soli paesi produttori di allora, Stati Uniti e Svezia; l'acquisizione

degli utensili per la lavorazione di quel metallo, in Italia non ancora commercializzati; l'addestramento delle maestranze alle nuove tecniche di lavoro necessarie per costruire le macchine ed i costi economici e organizzativi conseguenti.

La *Vettori & C.* si trova in tal modo a dover superare momenti di forte difficoltà, dovuti anche alla spesa per l'allestimento della nuova sede aziendale, che si è nel frattempo spostata presso l'ex stabilimento della fabbrica di profumi "Trionfale", tra viale Piacenza e viale Pasini.

L'impianto viene infine costruito e parte con tutti gli onori per l'Argentina, dove viene montata con successo da Aldo Ghiretti che, tuttavia, di lì a poco lascerà l'azienda per collaborare con l'OCME.

La vera svolta avviene nel 1948. Ennio Manghi, che nell'azienda si occupa della progettazione tecnica e della produzione, vede alla Fiera delle Conserve un elevatore dell'americana FMC che trasporta la frutta tramite rulli smaltati. Come raccontò alle figlie Enrica e Laura, quell'elevatore di nuovissima concezione gli suggerì d'estendere lo stesso principio dei rulli smaltati

ai banchi di cernita del pomodoro. Anche questa intuizione fu formidabile e venne premiata da un grande successo di vendite. I nuovi banchi semplificano enormemente il lavoro, ne migliorano radicalmente le condizioni igieniche e riducono sensibilmente il numero degli addetti. Lo speciale "matrimonio" tra acciaio inox e rulli smaltati fa sì che in breve tutte le industrie meccaniche di Parma

che producono macchine per l'industria conserviera, seguano la *Vettori & C.* L'inevitabile concorrenza nella produzione di macchine dello stesso genere impone un continuo lavoro di ricerca e

di innovazione progettuale. Questo consentirà a Parma di divenire in breve la punta più avanzata nella produzione di impianti per l'industria alimentare in Europa, assumendo il *know how* che le permette d'essere ancora oggi uno degli importanti punti di riferimento internazionali nel settore. Se nel 1949, su 72 ditte conserviere parmensi, solo tre avevano installato impianti in acciaio, nel corso degli anni Cinquanta il rinnovamento assunse proporzioni sempre più estese. Grazie ad esso

il Parmense consolidò il proprio primato sia nel settore conserviero - che aveva registrato grazie alle nuove tecnologie un positivo e decisivo miglioramento nella qualità del prodotto - sia, soprattutto, in quello metalmeccanico.

Nel 1952, con la grande crescita produttiva seguita alle innovazioni tecniche introdotte da Ennio Manghi, la *Vettori & C.* cambia denominazione trasformandosi in *Vettori & Manghi* e si trasferisce in via Spezia, allora lontana periferia della città. Acquistati dal conte Miari 12.000 mq. di terreno, vengono realizzati il nuovo stabilimento e gli uffici, con una superficie coperta di 5.000 mq. L'azienda prosegue nella propria espansione e, nel 1958, cambia ragione sociale in S.n.c. Ciò si deve

all'ingresso nell'azienda di Benito Mutti, ingegnere esperto in tecnologie alimentari. Quasi subito l'ing. Mutti lascia però l'azienda, che si trasforma in società di pari quote. Sarà questa definitiva struttura societaria una delle ragioni del successo dell'azienda, oltre che la dimostrazione della reciproca stima e lealtà che ha legato Rodolfo Vettori e Ennio Manghi per la durata delle intere loro vite.

Le aziende meccaniche di Parma sono nel frattempo giunte a una franca e leale definizione delle reciproche sfere di influenza, suddividendo in modo preciso le rispettive aree geografiche di attività. La *Vettori & Manghi* sviluppa contatti con paesi di mezzo mondo. In Europa, soprattutto Spagna, Russia e Grecia; in Africa, nel Magreb, Tunisia, Algeria, e Marocco, Somalia, Libia e Etiopia; in Medio Oriente, Iran, Yemen e Afghanistan; in America Latina, l'Argentina. Una volta instaurati fattivi rapporti di collaborazione con le aziende di quei paesi, i contatti persistono e si ampliano, fino a portare l'azienda a una decisa fase di crescita dimensionale. All'apice del suo sviluppo la *Vettori & Manghi* arriva a contare 140 dipendenti, oltre all'occupazione nell'indotto. Verso la fine degli anni Sessanta del Novecento il settore conserviero conoscerà una grave crisi. La stagnazione, soprattutto in Italia, della domanda di concentrato di pomodoro porta ad un forte aumento del prodotto invenduto. Chiudono così numerosi marchi storici. Per le aziende rimaste

in vita – in genere quelle che avevano rinnovato i propri impianti, a dimostrazione dell'importanza, già allora, dell'innovazione e della ricerca – l'impegno si riduce alla manutenzione degli impianti già

installati. Il comparto meccanico, di fronte ad un forte calo dell'attività sul territorio nazionale, si apre in via privilegiata al mercato estero, la cui richiesta è sempre meno di "macchine" singole e sempre più di "fabbriche chiavi in mano". Il nuovo mercato richiede anche massima flessibilità. La *Vettori & Manghi* si trova in tal modo ad estendere la propria attività dall'originaria produzione di macchinari per la lavorazione delle conserve vegetali alla progettazione e realizzazione di impianti per la trasformazione di frutta, carne e pesce. Non fornisce solo le linee e le macchine di completamento, cioè dosatrici, aggraffatrici, etichettatrici e pallettizzatori, ma anche i capannoni, gli impianti elettrici ed idraulici e tutto quanto sia necessario al funzionamento d'una fabbrica. Il nuovo modello di lavoro riscuote grande successo, ma comporta un forte sforzo logistico sia all'interno che

all'esterno dell'azienda. A ciò si risponderà con una progressiva sostituzione del personale operaio con figure professionali come progettisti, disegnatori, impiegati, tecnici e montatori. Alla costruzione

degli impianti collaborano una serie di officine esterne, che si sono nel frattempo specializzate nella componentistica, nella produzione di parti di macchine o addirittura di macchine intere, sempre però

su disegno con *copyright*.

Nel 1968 la *Vettori & Manghi* apre a Saragoza, in Spagna, una filiale con funzioni commerciali e industriali: la IPIASA (*Instalaciones para Industrias Alimenticias S.A.*). Sarà un'innovazione per certi versi paragonabile a quella dell'introduzione, vent'anni prima, dell'acciaio inox e dei rulli. Prima tra le industrie metalmeccaniche alimentari di Parma, l'azienda si trova infatti a essere una piccola "multinazionale". Molte le ragioni strategiche della nuova avventura. I costi del trasporto e i pesanti dazi protezionistici che rendevano ormai impossibile la commercializzazione in Spagna degli impianti costruiti in Italia; ma anche la possibilità di costruire in un altro Paese ciò che in Italia veniva bloccato da inefficienze strutturali e, ancor di più, da scioperi e altri tipi di contestazioni tipiche di quegli anni difficili: gli anni del '68 e dell'"autunno caldo". Da questo momento sarà IPIASA a curare molto del mercato internazionale della *Vettori & Manghi*, in particolare quello sudamericano.

Il 21 dicembre 1973 la *Vettori & Manghi* si trasforma in S.p.A. Presidente è Rodolfo Vettori, vice presidente Ennio Manghi. L'azienda conta 80 operai, 35 impiegati e 6 dirigenti. La direzione tecnica è di due ingegneri: Stefano Vettori, figlio di Rodolfo, e Giorgio Colla. La direzione commerciale è del dott. Paolo Banchini, genero di Ennio Manghi. L'85 % del giro d'affari è legato all'esportazione. L'officina ha raggiunto i 6.500 mq di superficie e gli uffici i 1.200 mq.

Agli inizi degli anni Ottanta inizia per le aziende italiane un radicale cambiamento di idee, strutture, procedure e uomini. Per la *Vettori & Manghi* la sfida è divenire una delle grandi realtà metalmeccaniche internazionali nel campo alimentare. Ma Rodolfo Vettori ed Ennio Manghi ritengono di non avere la forza economica e organizzativa per cogliere un obiettivo così arduo.

Ritengono invece che quella forza la possa avere un grande gruppo multinazionale inglese, che nel frattempo si è detto interessato all'acquisto dell'azienda. Il 24 febbraio 1987 la *Vettori & Manghi* viene ceduta a quel gruppo e muta la denominazione sociale in FATA S.p.A. Rimarrà attiva, con questo nome, fino al 31 luglio 1994, data in cui cesserà l'attività dello stabilimento di Parma, demolito nel 2007, dopo la dismissione dell'area.

Per parte sua, Ennio Manghi, dopo la cessione, intraprenderà un'altra strada. Insieme alla figlia Laura acquista l'industria produttrice di macchine per l'imbottigliamento *Melegari*, che di lì a poco sarà denominata *MelegariManghi*. Ennio Manghi si spegne il 2 dicembre 2005 e Rodolfo Vettori scompare il 12 gennaio 2009 all'età di 98 anni.

Il glorioso marchio *Vettori & Manghi*, passato nel frattempo alla ITA, veniva rilevato a fine 2008 dalla parmigiana C.F.T. ed è ancor oggi attivo a testimonianza dell'intelligenza, della tenacia e della lungimiranza dei due imprenditori parmigiani.

Giancarlo Gonizzi