

VIAGGIO NELL'ARTIGIANATO DEL PARMENSE/23

# Neviano non si ferma

## Il paese è molto dinamico. Grazie anche al biologico

### SCHEDA

**DEMOGRAFIA.** Abitanti 3746; famiglie 1717. Municipio Tel. 0521/843110 - E-mail: cforinari@comune.neviano-degli-arduini.pr.it

**GEOGRAFIA.** Superficie Kmq 105,87 - Altitudine: 514 slm. (capoluogo) max. com. 1.117 min. 188. Frazioni: Bazzano, Campora, Castelmazzano, Cedogno, Ceretolo, Lodrignano, Lupazzano, Orzale, Provazzano, Sasso, Scurano, Urzano, Vezzano. Tutte le parrocchie appartengono alla Diocesi di Parma.

**STORIA.** Le prime notizie scritte di Neviano risalgono al 31 marzo 1038 in un documento che recita «habitar in loco Nuviani, ubi dicitur Valle». Nel 1046 risulta che Neviano possedesse un forte Castello, su di un alto costone, tra le due Terme: nel 1266 quel castello, posseduto dai Ghibellini, fu tra quelli che si ribellarono a Parma. Passato ai Visconti di Milano, Neviano fu occupato poi da Palù (o da Palude) nel 1412. Poiché un capostipite dei Da Palude si chiamava Arduino, quei Signori assunsero anche il nome di Arduini, unito poi a quello della località: Neviano degli Arduini. Dopo un anno di assedio e di lotte i Visconti riuscirono a vincere Neviano e a distruggere il Castello (1403). I Da Palude lo riacquitarono nel 1411, costruendo una Bastia sulle rovine del Castello, subendo poi più tardi nuove sconfitte. Nel 1441 per ordine di Filippo Maria Duca di Parma, Neviano fu dato in feudo a Giorgio e Paganino da Palude: ma non avendo essi pagata la somma dovuta alla Camera Ducale, Neviano ritornò al Comune di Parma. Quando la Famiglia dei Da Correggio nel 1452 fece valere forti diritti su Neviano, ottennero di esserne investiti dall'Imperatore Federico III, e nel 1498 da Massimiliano d'Austria. Successivamente Neviano fu posseduto: nel 1600 dai Fratelli Scaffoni, nel 1668 dal Conte Troilo Venturi, nel 1775 dal Marchese Luigi Liberati che lo tenne fino alla abolizione dei Feudi del 1805.

**ARTE E TURISMO.** Neviano si raggiunge da Parma (32 Km) passando da Traversetolo. Il Comune di Neviano è situato sui primi contrafforti dell'Appennino, lambito dai torrenti Enza e Parmosa ed attraversato dalla Val Toccana e dalle valli del Termina di Torre Termina di Castione. La cima più alta è quella del Monte Fuso (m. 1117), rilievo boscoso che offre anche un notevole interesse naturalistico: l'Oasi del Monte Fuso. Nel territorio si possono ammirare anche la Pieve romanica di Sasso, il «Museo dei Lucchetti» di Cedogno, il Museo storico della resistenza di Sasso. L'accoglienza turistica è buona, accompagnata da un'ottima cucina locale nei numerosi ristoranti della zona (Neviano è inserito nell'itinerario enogastronomico «Strada del prosciutto e dei vini dei colli» e-mail parma.turismi@tin.it).

**APPUNTAMENTI.** Mercato settimanale: martedì - Sagra delle Rose/Ascensione (capoluogo) - Campora 20/10/02 Festa del Marrone - Bazzano Antica Fiera di Luglio - Scurano 1° dom. agosto.

**ECONOMIA LOCALE.** Neviano è località ad economia prevalentemente agricola. E' diffusa la coltivazione dei cereali (di rilievo la lavorazione dell'orzo a denominazione d'origine Parma, nicchia peculiare per la nostra provincia), della vite e delle castagne (famosi i marroni di Campora); significative le colture biologiche. Piccole e medie imprese sono diffuse anche esse nel comparto agroalimentare (allevamento del bestiame, produzione di Parmigiano-Reggiano, stagionatura di prosciutti e salumi. L'artigianato è presente anche nelle categorie tradizionali dell'edilizia, metalmeccanica di precisione, legno, abbigliamento.



Neviano Arduini? Un paese dell'appennino parmense decisamente controcorrente. All'invecchiamento e allo spopolamento della collina risponde con dinamismo, idee nuove e opportunità per crescere. A parlarne è un imprenditore locale, Antonio Saravini, che nella vivace frazione di Scurano, è titolare di un'azienda di dissottatura prosciutti, la Saravini e Ugolotti Snc. Con lui abbiamo fatto il punto sul comune di Neviano Arduini, un territorio molto ampio, diversificato, ma con molte peculiarità che possono essere vincenti per lo sviluppo futuro della zona.

Al contrario di tanti paesi della nostra montagna, Neviano Arduini ha dimostrato in questi anni che si possono trovare nuove strade per creare sviluppo e occupazione, non è così? «E' vero, il nostro territorio è ricco di potenzialità, che possono diventare una carta vincente per le giovani generazioni. A cominciare dalle coltivazioni biologiche che a Neviano hanno trovato una collocazione ideale. Anche i media nazionali seguono da vicino l'e-

**Attività economiche presenti nel territorio comunale di Neviano degli Arduini**

	UNITA' LOCALI	ADDETTI
Agricoltura	282	244
Attività manifatturiere	90	276
Costruzioni	57	78
Commercio	59	79
Alberghi e ristoranti	25	35
Trasporti	12	21
Intermediazione finanziaria	3	12
Attività immobiliari, informatica	11	19
Altri servizi pubblici	9	9
Imprese non classificate	12	13
<b>Totale</b>	<b>560</b>	<b>786</b>

Aziende iscritte all'Albo Imprese Artigiane: 149 (Dati CCIAA 22/02/2000)



volversi delle nostre iniziative sul fronte del biologico, e già diversi imprenditori hanno investito nel nostro territorio. E sempre nel campo delle nuove frontiere in agricoltura, sta crescendo il numero degli agriturismi, grazie anche ai finanziamenti che oggi sono a disposizione per iniziative utili a valorizzare l'appennino. Non bisogna poi dimenticare che il turismo è un settore che ha forti tradizioni a Neviano. Da decenni le nostre frazioni, Scurano in testa, si animano d'estate, grazie ad una massiccia presenza di villeggianti, in prevalenza parmigiani.

**Che cosa trovano a Scurano e dintorni?** «Aria buona, tanto verde

**Qual è il principale problema di Neviano?** «Sicuramente la viabilità. La situazione così com'è ci penalizza, ma sappiamo anche che le risorse sono quelle che sono e il Comune cerca di intervenire per quello che può».

**C'è altro?** «Sì, c'è un'altra cosa che manca, se si pensa al turismo come ad una importante risorsa economica: nei centri più frequentati siamo un po' carenti dal punto di vista della ristorazione. Non ci sono trattorie e ristoranti che nei mesi estivi avrebbero sicuramente molto da lavorare. Anche gli alberghi si contano sulle dita di una mano ed offrono pochissimi posti letto».

**Come la pensano i giovani della zona: cercano lavoro oltre o fanno di tutto per restare?** «Se possono appena non si trasferiscono, preferiscono fare i pendolari. Il loro attaccamento al paese d'origine è dimostrato dall'impegno con cui lavorano in estate per organizzare feste e iniziative per i villeggianti. Solo una cosa mi preoccupa: nascono pochi bambini e la popolazione continua ad invecchiare».

### FLASH SULL'ARTIGIANATO DI NICCHIA

## Navatta, un piccolo miracolo italiano

L'azienda di Pilastro fa «rinascere» la Dall'Argine & Ghiretti

C'era una volta la «Dall'Argine e Ghiretti», affermata azienda nella produzione di impiantistica per l'industria agro-alimentare. Questa storia imprenditoriale durata per diverse ragioni solo 15 anni e finita nel 1995, sta tornando di attualità in questi giorni. A far risorgere la «Dall'Argine e Ghiretti», incredibile a dirsi, è teoricamente un «concorrente», la ditta «Navatta Group» di Pilastro che per non vedere svanire nella l'operato della storica azienda, ne ha rilevato i diritti, marchio e brevetto.

La «Dall'Argine e Ghiretti» aveva chiuso i battenti nonostante fosse leader nella costruzione di impianti per l'industria agro alimentare, soprattutto nella produzione di uno sterilizzatore a scatole rotanti per pelati di pomodoro e confetture.

«Non potevamo perdere un patrimonio tecnologico di così grande rilievo -



spiega il responsabile dell'ufficio tecnico della «Navatta» Andrea Di Clemente - e abbiamo pensato di ripresentare sul mercato un impianto di sterilizzazione con il marchio «Dall'Argine e Ghiretti», uno dei prodotti che aveva riscosso successo in tutto il mondo tanto da essere acquistato ad occhi chiusi. E' stato un lavoro impegnativo che ha richiesto la ri-

costruzione della rete commerciale, dove il marchio della ditta parmigiana era ormai dimenticato. Il primo sterilizzatore prodotto dalla «Navatta» con il marchio «Dall'Argine e Ghiretti» prenderà nei prossimi giorni la strada della Cina. C'è molta euforia nell'azienda di Pilastro per questa operazione di recupero che ha del miracoloso.

Forse questa operazione imprenditoriale è legata al cuore napoletano del fondatore Giuseppe Navatta e alle sue origini artigiane cresciute con una lunga gavetta che lo ha visto lavorare anche all'estero. La «Navatta Group» è stata creata all'inizio degli anni Ottanta da Giuseppe con il quale collaborano i figli Massimo, Alberto ed Eugenio. Le tecnologie che contraddistinguono le macchine costruite nell'officina «Navatta» sono frutto di sperimentazioni operate sul campo; le problematiche della trasformazione e conservazione dei vegetali e della frutta vengono portate direttamente nel laboratorio e di conseguenza nella realizzazione degli impianti.

Questa peculiarità è una garanzia per il futuro del marchio «Dall'Argine e Ghiretti» che dopo sette anni, grazie alla «Navatta», torna sul mercato.

### PREZZI ALL'INGROSSO SUL MERCATO DI PARMA

Prodotto	Unità	Prezzo
<b>● Suini</b>		
Da allevamento:		
- 15 kg	kg	3,550
- 25 kg	kg	2,920
- 30 kg	kg	2,630
- 40 kg	kg	2,220
- 50 kg	kg	1,960
- 65 kg	kg	1,620
- 80 kg	kg	1,340
- 100 kg	kg	1,320
Da macello:		
- da 130 a 144 kg	kg	0,938
- da 144 a 156 kg	kg	1,005
- da 156 a 176 kg	kg	1,020
- da 176 a 180 kg	kg	0,995
- da 180 a 185 kg	kg	0,928
- oltre 185 kg	kg	0,821
Scorte da macello:		
- 1° qualità	kg	0,540
- 2° qualità	kg	0,440
<b>● Carni fresche suine e grassine</b>		
Prosciutto per crudo «Parma» da 11,5/14,5 kg (peso medio kg 12,6)	kg	3,33 ± 10%
Prosciutto per crudo «Parma» da 10,0/12,0 kg (peso medio kg 11,0)	kg	3,05 ± 10%
Prosciutto per crudo da sale da 8,5/10 kg	kg	1,65 ± 10%
Prosciutto per cotto fino a 11,5 kg	kg	2,00
Prosciutto per cotto da 11,5 kg a 14,5 kg	kg	3,05
Coppa da 2,8 kg e oltre	kg	2,86
Lombo taglio Modena	kg	3,00
Spalla dissalata	kg	1,95
Tritto per salame	kg	2,05
Gola senza cotenna e senza magro	kg	0,63
Pancetta quadrata	kg	1,80
Lardello con cotenna da lavorazione	kg	0,38
Grasso da fusione	kg	0,12
Lardo spessore 3 cm +	kg	0,82
Lardo spessore 4 cm +	kg	1,64
Strutto raffinato deodorato in cisterna	kg	0,48
Strutto grezzo in cisterna	kg	0,33

Prodotto	Unità	Prezzo
<b>● Salumi</b>		
Prosciutto di Parma con osso (1)	kg	8,00
- Da produttore a distributore per lotti selezionati con 16 mesi e oltre di stagionatura	kg	9,09
- da 8,5 a 11,0 kg	kg	10,10
- Da produttore a distributore per partite intere (**)	kg	9,09
- inferiore a 8,5 kg	kg	7,65
Prosciutto crudo stagionato con osso:		
- Da produttore a distributore all'ingrosso per lotti selezionati	kg	8,00
- da 8,5 a oltre	kg	6,00
- inferiore a 8 kg	kg	5,10

Prodotto	Unità	Prezzo
<b>● Altri salumi</b>		
- Da produttore a distributore all'ingrosso		
Salame di Felino puro suino	kg	10,20
Coppa di Parma stagionata	kg	8,50
Pancetta di Parma c.c. stagionata	kg	5,25
<b>● Pollame</b>		
Pollai novelli 1° qualità	kg	1,540
Pollai allevati a terra leggeri	kg	0,750
Pollai allevati a terra pesanti	kg	0,680
Galline di allevamento:		
- medie allevate a terra	kg	0,568
- medie allevate in batteria	kg	0,190
- pesanti	kg	0,200
Tacchini di allevamento:		
- maschi	kg	0,770
- femmine	kg	0,610
Faraone	kg	1,450
Anatre di allevamento mute, maschi	kg	1,430
Anatre di allevamento mute, femmine	kg	1,430
Piccioni	kg	6,700
Congili	kg	0,980
Congili di allevamento	kg	1,040
<b>● Uova</b>		
Uova nazionali selezionate, guscio colorate, fresche (Cat. A con camera d'aria fino a 8mm - Reg. Cee 1511/99):		
- XL grandissime 73 g. e più	cad.	0,0835
- L grandi da 63 a 73 g.	kg	0,0720
- M medie da 53 a 63 g.	kg	0,0660
- S piccole meno di 53 g.	kg	0,0520

Rilevazioni di sabato 8 giugno 2002.

### MESTIERI ARTIGIANI OGGI

## Cereali, dalla campagna alla moderna tecnologia



**E' un momento importante nella filiera agricola. Non solo mais: si essicca anche la soia**

«Se abbiamo un sito Internet?» Luigi Bonelli quasi scandalizza. «I siti degli agricoltori sono solo in mezzo alla campagna» replica divertito. L'azienda di Bonelli il suo «sito» lo ha da 150 anni, a Borgonovo di Sissa, specializzata nell'essiccazione di cereali. Il mestiere era stato iniziato dal bisnonno a metà dell'Ottocento.

Oggi ad affiancare Luigi Bonelli nella conduzione dell'impresa, c'è la quarta generazione della famiglia; la figlia Sara e i nipoti Dante e Antonella. «Ecco, forse loro - spiega l'imprenditore agricolo - creeranno un sito Internet». Infatti dietro l'angolo si sta preparando una pagina web per raccontare questa storia di campagna che si è affermata in Italia e all'estero. L'azienda sissese infatti pur nel rispetto della tradizione, va al passo con i tempi ed è dotata di moderne tecnologie, che permettono di selezionare la totalità dei cereali sia quelli coltivati sui propri terreni che quelli conferiti dai produttori agricoli. Inoltre la «Bonelli Cereali» si è specializzata nell'essiccazione della soia, i cui semi vengono importati dall'America, e dopo la lavorazione viene commercializzata esclusivamente per uso zootecnico.

Luigi Bonelli guarda questo futuro con entusiasmo - ma non mi parli di siti Internet!, sbotta - anche se ricorda con nostalgia quando si essiccava il mais sul cemento o sulla terra battuta dell'ala davanti alla propria abitazione. Altri tempi! «Erano anni di poesia - racconta - la produzione era limitata al nostro raccolto, oggi non sarebbe possibile sostenere il peso di un'impresa senza aver allargato gli orizzonti commerciali». Infatti nella campagna di Borgonovo ssvetta fra le pannocchie di granturco un silos capace di 18.000 tonnellate di cereali. Una parte del mais viene raccolto nella fetta di campagna della Bassa che si estende fra Treccasali, Sissa, San Nazzaro. «Un terreno straordinario che offre un raccolto di grande qualità - afferma entusiasta Bonelli - Il mais che essichiamo viene venduto ad aziende che lo utilizzano a livello industriale per farne mangimi, ma anche nella produzione alimentare per la produzione della birra, o della farina per la polenta o per

fare quei gustosi affarini che i giovani moderni mettono nel latte per la prima colazione».

Gli «affarini» di Bonelli sono i chicchi di granturco soffiati che in commercio vengono chiamati corn-flakes, ovvero fiocchi di grano. Molti di quei chicchi di mais che essicano nelle apparecchiature della «Bonelli cereali» finiscono nelle coloratissime confezioni di corn-flakes che si vedono negli scaffali dei centri commerciali di tutto il mondo.

Nel panorama di aziende della nostra provincia specializzate nell'essiccazione di cereali non manca ovviamente la concorrenza. Sempre nella Bassa, a Mezzano Superiore opera dal 1986 la «Magrain s.a.s.» dei fratelli Valerio e Giuliano Marasi, che continuano l'attività

**Luigi Bonelli: è affiancato nella conduzione dell'azienda a Borgonovo di Sissa da figli e nipoti.**

«Ci rivolgiamo prevalentemente - spiegano i titolari - ad una clientela di agricoltori e allevatori locali, in particolare siamo orientati a fornire cereali per gli allevamenti suinicoli e frumento tenero all'industria molitoria. Inoltre forniamo mezzi tecnici per attuare le coltivazioni agricole».

Che progetti avete per il futuro? «La nostra attività è strettamente legata all'economia agricola locale, quindi lo sviluppo della nostra azienda è connesso all'efficienza e alla redditività delle imprese agricole. La filosofia d'azienda è comune quella di crescere con la nostra clientela con la quale esplichiamo un rapporto personale molto intenso. Attualmente l'impegno più pressante ed innovativo è di assicurare la massima salubrità dei prodotti commercializzati, perciò l'azienda è impegnata nella realizzazione della tracciabilità di filiera per le produzioni agricole».

Il ruolo di rilievo che occupa la Magrain in questo settore dell'artigianato, è dimostrato dal fatturato che nello scorso anno è stato di due milioni e mezzo di euro, circa cinque miliardi di vecchie lire.

Attualmente l'azienda ha una capacità di stoccaggio di oltre 80.000 quintali ed una capacità di lavorazione giornaliera di 3.000 quintali di cereali.

Essiccare cereali è stata anche la naturale tentazione dei fratelli gemelli Romolo e Remo Dalla Tana, titolari di una piccola azienda a Fontanellato. «Siamo proprietari di un mulino e quindi il mais e l'orzo lo macinavamo per gli altri. Perché non essiccare noi quei cereali? Ci siamo detti. Ci siamo attrezzati e nonostante la forte concorrenza abbiamo conquistato la nostra fetta di mercato. Lavoriamo il granturco per conto terzi, esclusivamente per le aziende zootecniche che impiegano il mais come mangime».



iniziata nel 1952 da Armando Marasi.

L'azienda (che oltre ai titolari occupa tre dipendenti e due collaboratori tecnici) comprende due unità produttive, una a Mezzano e l'altra in provincia di Mantova e opera in due settori; il primo è l'acquisto, conservazione e vendita di cereali (per un volume complessivo di circa 100.000 quintali), il secondo è la vendita di mezzi tecnici per le coltivazioni agricole.

Qual è il mercato di riferimento della vostra azienda? «La pubblicazione viene sospesa per la pausa estiva e riprenderà in autunno».

gi.effe