

Valerio Bigano



# Pasta. Il primo d'Italia

Storie, immagini, curiosità sui pastifici  
del nostro Paese dalla metà del Settecento al 1951

Valerio Bigano

# Pasta. Il primo d'Italia

Storie, immagini, curiosità sui pastifici  
del nostro Paese dalla metà del Settecento al 1951

In collaborazione con



## TUTTI A TAVOLA!

Poche cose rappresentano l'Italia come un piatto di pasta. Simbolo universale del nostro Paese, la pasta è incarnazione dell'ingegno della sua gente, di quella creatività che consente di fare grandi cose con poco, della passione per la buona tavola. Acqua, farina di semola, uova in qualche caso: la materia prima della pasta è tutta qui. Steso, ritagliato, trafilato o torchiato, attorcigliato o manipolato con sapienza, questo impasto semplicissimo si tramuta in centinaia di formati diversi, ciascuno in grado di sposarsi con mille condimenti, moltiplicando le ricette e le combinazioni possibili.

Eppure, nonostante il ruolo di "portabandiera" della tradizione gastronomica italiana assunto dalla pasta, gli artefici di questo successo sono in larga parte poco conosciuti. Non parlo solo dei primi fabbricanti di pasta a darsi una struttura organica e a costituirsi come corporazione, come i *fidelari* genovesi del Cinquecento. Mi riferisco soprattutto ai fondatori e ai proprietari dei tanti pastifici dell'epoca moderna, coloro i quali hanno dato forma alla pasta come la conosciamo oggi. È stata la loro ricerca sulle varietà di grano e sui tempi perfetti di essiccazione a rendere la pasta facile da conservare e non soggetta al deperimento; la sperimentazione tecnica sui macchinari a consentire la creazione dei diversi formati che finiscono oggi sulle nostre tavole; gli investimenti negli impianti produttivi a permettere di abbassare i prezzi e rendere la pasta uno dei cibi più "democratici" che esistano; la messa a punto di confezioni e strategie di marketing efficaci a farle varcare i confini regionali, nazionali e infine a conquistare il mondo. Eppure, nonostante il loro ruolo di prim'ordine, molti degli imprenditori che hanno fatto la storia della pasta hanno finito per rimanere nell'ombra e i loro nomi quasi dimenticati.

Questo libro cerca di colmare, almeno in parte, questa lacuna. La struttura ricalca quella di un mio precedente volume, *Il cioccolato e il suo passato*. L'interesse che quel lavoro, pubblicato nel 2020, ha suscitato è indicativo della curiosità del pubblico nei confronti delle aziende storiche del settore alimentare italiano.

*Pasta. Il primo d'Italia* cataloga 416 ditte storiche, la più antica delle quali risale al 1740, solo una novantina delle quali tutt'ora esistenti. Di oltre un centinaio di queste è riportata anche la storia imprenditoriale, in maniera sintetica o esaustiva, a seconda della disponibilità delle fonti. Come il lettore scoprirà, alcuni dei nomi citati sono quelli di colossi dell'industria alimentare, altri invece di realtà più piccole ma assai note, i cui prodotti arrivano invece quotidianamente, ancora oggi, sulle tavole degli italiani.

Nella maggior parte dei casi, le aziende censite - un tempo fiorenti - sono scomparse da anni, lasciando poche tracce o nessuna. Per ricostruirne le vicende, in questo caso, è stato fondamentale il contributo degli eredi degli antichi proprietari. A loro va il mio sentito grazie per avermi aperto gli archivi di famiglia e aver scavato nella memoria per condividere con me informazioni, aneddoti e ricordi sull'attività dei loro antenati.

In molti altri casi ad aiutarmi sono stati amici collezionisti, studiosi di storia locale, responsabili di aziende ancora attive, enti, associazioni e consorzi che si occupano di tutela e promozione della cultura della pasta: tutti, ognuno a suo modo, sono stati determinanti per raccogliere dati storici e preziose immagini (il libro ne contiene circa 460, moltissime delle quali inedite). Anche a loro sono debitore per avermi permesso di realizzare questo lavoro.

Valerio Bigano

Si ringrazia per la collaborazione



Con il patrocinio di





## MILLE MANI PER LA PASTA ITALIANA

Prima o poi la domanda - faticosa - arriva. Ogni visitatore del Museo della Pasta di Collecchio, in provincia di Parma, si sente irrefrenabilmente spinto a chiedere: «*Ma chi ha inventato la pasta?*». La ricerca di un'origine pare imprescindibile per confermare l'identità gastronomica di tutti coloro che amano *fusilli* e *spaghetti*.

Una delle prime forme documentate di alimentazione umana, consolidatasi con l'avvento dell'agricoltura, circa 9.000 anni prima di Cristo, è stata una poltiglia di semi (di legumi e di cereali) pestati grossolanamente e mischiati ad acqua, prima crudi e poi cotti. Questo miscuglio può essere considerato il progenitore della pasta, diffuso in svariate aree geografiche e, per questo, può essere definito un "cibo dell'umanità". Da questo impasto primitivo deriveranno le tre grandi categorie di alimenti legate ai cereali:

- le *puls*, le polente, ottenute dalla cottura in acqua del chicco intero e poi schiacciato;
- tutti i pani, cotti a secco;
- le paste, fresche e secche, a cottura umida.

Molti secoli prima della nascita di Cristo, i Greci e gli Etruschi erano già abituati a produrre e a consumare i primi tipi di "pasta" fresca. Ma la *puls*, preparata solitamente con il farro, rimase per secoli l'alimento base dei Romani, mentre la pasta, più complessa da preparare, stentò a radicarsi come base dell'alimentazione. Una *puls* molto densa, evolutasi in "gnocco", potrebbe essere il vero progenitore della pasta.

Nel corso del tempo si osserva una lunga e progressiva evoluzione, da realtà informale (l'impasto, appunto) dal quale si estrae la forma base (gnocchi da un lato, la sfoglia dall'altra) fino alla diversificazione del prodotto (elementi filiformi o a strisce), alla sua miniaturizzazione (*pastine*) e alla successiva sofisticazione (*tortelli* e *ravioli* nati originariamente senza il rivestimento di pasta). Si prepara per consumarla subito come "pasta fresca" o si fa essiccare per poi utilizzarla come "pasta secca".

La pasta acquista una grande importanza storica nel momento in cui diventa alimento a lunghissima conservazione (addirittura anni), contribuendo ad affrontare carestie e lunghi spostamenti. Questo momento si lega alla scoperta da parte dell'uomo della differenza tra il grano tenero e il grano duro e alla capacità di quest'ultimo di garantire lunga durata ai prodotti da questo ricavati.

Le differenze climatiche influirono sulla possibilità di coltivare i due diversi tipi di grano: il grano duro prosperava nei climi caldi, il grano tenero anche a latitudini più settentrionali. Per questo assistiamo alla diffusione, in parallelo, di due tipi di pasta: la pasta fresca di grano tenero (impastata con uova per garantirne la "tenuta") di breve durata e la pasta secca di grano duro, di lunga conservazione.

La pasta filiforme secca confezionata con grano duro proverrebbe dalla parte orientale dell'Impero Romano nei primi secoli dopo Cristo. Recenti studi sembrano dimostrare un ruolo significativo delle comunità ebraiche nella diffusione della coltivazione del grano duro in Sicilia e nel suo impiego per la produzione di pasta filiforme e secca tra il secondo e il quinto secolo, prima ancora dell'avvento degli Arabi, e della sua circolazione nel Mediterraneo per opera degli stessi mercanti Ebrei. Gli Arabi, in ogni caso, furono determinanti, per tutta la durata della loro permanenza sull'isola, nel favorire la diffusione della pasta siciliana. La seconda regione italiana che storicamente si segnala per smercio e produzione di pasta secca è la Liguria. È presumibile che i mercanti genovesi avessero importato dalla Sicilia *vermicelli* e *tria* (le ricette di tria presenti nei libri di cucina del Trecento sono citate come "genovesi"). Alcuni documenti notarili conservati nell'Archivio di Stato di Genova attestano la produzione di pasta secca in Liguria già nel Duecento. Tra Quattrocento e Cinquecento si diffonde la produzione artigianale dei "fidei",

come dimostra il sorgere della "Corporazione dei Pastai" con propri Statuti a Genova nel 1574 e tre anni dopo a Savona. Interessante notare che questi Statuti precedono quelli corrispondenti dei "Vermicellari" di Napoli (1579) e di Palermo (1605). Bologna (come il resto del Nord Italia), non potendo coltivare in loco grano duro, si specializza nella produzione di pasta all'uovo confezionata con grano tenero. I formati più noti e diffusi, ricavati dalla sfoglia, sono le *tagliatelle* e le paste ripiene a base di carne, come i *tortellini*. La pasta è comunque ancora un "lusso", un cibo costoso che solo le classi più ricche possono permettersi, o riservato a particolari giorni di festa (Natale, Pasqua, San Giovanni, il patrono), mentre il pane rimane alla base dell'alimentazione quotidiana del popolo.

Nel Cinquecento, anche grazie all'introduzione di appositi macchinari - gramole, torchi, trafile - che ne velocizzano la preparazione, la produzione di pasta assume le caratteristiche di un'attività industriale e si lega ad alcune città che danno anche il nome a formati specifici del catalogo italiano: le paste Bologna, Genova, Napoli. A partire dal Seicento, in Campania, nella zona di Gragnano, favorite dalla presenza di corsi d'acqua e di mulini, cominciano a sorgere numerose aziende di produzione della pasta. Le particolari condizioni climatiche della costiera amalfitana, che gode di brezze continue e intermittenti, favoriscono la migliore essiccazione naturale della pasta, trasformando i centri di Gragnano e di Torre Annunziata in vere e proprie "fabbriche" all'aperto di maccheroni. La pasta diviene un alimento popolare e si può acquistare e mangiare per le strade, condita con cacio e pepe, e permette, al pari della pizza, di sfamare quotidianamente e a basso costo diversi milioni di bocche. A questo territorio va dunque riconosciuto il merito di aver reso "popolare" la pasta, che da cibo specializzato o da ricchi diviene nutrimento per tutti. È, questa, la grande

rivoluzione culturale che ha dato l'avvio alla diffusione della pasta nel mondo. Solo nel 1837 assisteremo al suo felice e indissolubile sposalizio col pomodoro.

L'introduzione, a cavallo tra Ottocento e Novecento, di nuove tecnologie per l'essiccazione controllata della pasta favorirà la diffusione dei pastifici in tutte le regioni italiane e darà vita a centinaia di storie imprenditoriali di rilievo.

In realtà, ciò che mai nessuno domanda è «*Chi faceva la pasta?*». Una domanda decisamente più complessa, spalmata sull'intero territorio nazionale e nel corso del tempo. Una domanda a cui ben pochi, fino ad oggi, hanno cercato di dare una risposta, se non in maniera parziale, legata a questa o a quella località, a questa o a quella marca. Ci ha pensato Valerio Bigano, laureato in Arti e Scienze Grafiche al Politecnico di Torino e docente all'Accademia di Belle Arti di Verona, non nuovo a questo genere di imprese, a raccogliere con precisione e pazienza date e vicende di oltre 400 pastifici storici italiani, moltissimi dei quali non più in attività, documentati dalla metà del Settecento fino al 1951 con vicende, protagonisti, materiali iconografici rari e altrimenti dispersi. Profili preziosi per chi voglia scrivere oggi la storia di un piatto che è figlio di una tecnologia e che deve molta della sua popolarità alle capacità di imprenditori italiani che ne hanno saputo promuovere la qualità nel mondo.

Come in ogni repertorio, mancherà sicuramente qualche nome o qualche riferimento. Ma ogni repertorio apre la porta a centinaia di nuove ricerche, ben più di quanto possa fare una singola monografia. Per questo, il coraggio e la tenacia dell'Autore saranno premio al suo stesso lavoro, che potrà divenire un punto di riferimento essenziale per ogni futura ricerca sulla storia imprenditoriale della pasta italiana.

Giancarlo Gonizzi

Curatore del Museo della Pasta  
Coordinatore dei Musei del Cibo di Parma



Fabbrica di Paste  
**ADAMI PAOLO**  
Venezia  
Periodo di attività: 1740 -

Nel 1740, il genovese Paolo Adami chiede e ottiene dai Deputati alle Regolazioni del Commercio di Venezia la licenza di aprire una fabbrica, attrezzata con semplici macchinari, di «*paste fine che in Genova si manipolano e non fanno i Lasagneri di*

*questa città*», impegnandosi a insegnare «*a qualunque Capo Mastro o figli di Capo Mastro che volesse apprendere l'arte e maniera di fabbricar pasta fine ad uso di Genova*».

Queste poche notizie riferite alla nascita della scomparsa ditta Paolo Adami sono le sole che è possibile trovare sulla maggior parte dei libri sulla pasta e sul web; ciò nonostante, la ditta merita di essere ricordata in quanto è il primo pastificio a entrare in attività nella città lagunare.

Premiata Fabbrica di Paste Alimentari  
**AFELTRA GIUSEPPE**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1895  
[www.pastificiogiuseppeafeltra.com](http://www.pastificiogiuseppeafeltra.com)

La ditta viene fondata nel 1895 da Giuseppe Afeltra, figlio di Vincenzo, che già dal 1848 produce in quello che è considerato uno dei più antichi pastifici di Gragnano, in via San Marco 3.

Nel 1914, Giuseppe deposita il proprio

marchio presso il ministero dell'Agricoltura e Industria del Regno d'Italia. Successivamente, con il fratello Ludovico, fonda a New York l'agenzia di importazione "Afeltra Bros.", che si occupa della distribuzione in America e nel resto del mondo.

Oggi, il nipote Giuseppe Afeltra continua, con immutata passione, la produzione della pasta trafilata in bronzo, posta a essiccare lentamente in forni statici a bassa temperatura nei formati tradizionali, selezionando la migliore semola di grano duro, esclusivamente italiana, per l'alta gastronomia.

Alcuni vecchi documenti della Giuseppe Afeltra e, in primo piano, la storica etichetta, la cui immagine viene tutt'ora utilizzata.



Premiato Pastificio  
**AFELTRA**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1848  
[www.pastificioafeltra.it](http://www.pastificioafeltra.it)

La nascita del Premiato Pastificio Afeltra risale al 1848, quando Olimpio Afeltra apre un laboratorio a Gragnano, sulla centrale via Sancio, oggi via Roma (la "strada dei pastai"), che dal Trivione finisce alla Conciaria, lungo la quale viene messa a essiccare la pasta, sfruttando il calore del sole e le brezze provenienti dal mare o dai Monti Lattari.

In questo periodo, Napoli e il Regno delle due Sicilie sono ancora sotto la dominazione dei Borboni. Quando re Ferdinando II, amante della bella vita e sensibile ai peccati di gola, si reca in visita a Gragnano con la seconda moglie Maria Teresa Isabella, arciduchessa d'Austria, per gustare i famosi *maccheroni* del Pastificio Afeltra, dopo averli assaggiati si narra esclamò: «*Un maccherone vale cento spaghetti*».

Lo scoppio della Grande Guerra provoca un forte cambiamento del mercato, con l'interruzione delle esportazioni della pasta negli Stati Uniti, che mette in crisi l'intero settore; inoltre, le sanzioni economiche imposte



dalla Società delle Nazioni, nel 1935, in seguito alla politica coloniale italiana in Africa, rendono pressoché impossibile l'approvvigionamento del grano duro dalla Russia e dall'America.

Dopo il terremoto del 1980, il Premiato Pastificio Afeltra è una delle poche aziende gragnanesi (il cui numero era già sceso notevolmente durante la Seconda Guerra Mondiale) a rimanere in attività nel centro storico, modernizzando gli impianti con i quali si arrivano a produrre fino a 1.000 quintali di pasta al giorno.

Dopo alcuni passaggi di gestione, nel 2004 il pastificio viene rilevato dalla famiglia Farinetti: con l'ingresso nel Gruppo Eataly, viene deciso "un passo indietro" a favore della tradizione, ovvero una sensibile diminuzione della produzione a favore di una superiore qualità.

Il Premiato Pastificio Afeltra produce ancor oggi all'interno dell'edificio originale del 1848, una struttura di tre piani su un'area di 4.000 mq. Qui vengono lavorati un massimo di 50 quintali di pasta al giorno. Per la tipicità del suo prodotto, l'azienda mantiene alta la tradizione della qualità della sua pasta, dovuta a una sapiente scelta delle migliori semole di grano duro, all'utilizzo dell'acqua pura dei Monti Lattari e all'essiccazione lenta, che permette di conservare il sapore del grano e le qualità alimentari del glutine.

Via Sancio, oggi via Roma, a Gragnano in una foto scattata nella seconda metà dell'Ottocento. Il primo edificio a destra è la storica sede del Premiato Pastificio Afeltra Olimpio.

Vecchio marchio dell'azienda (collezione G. Di Massa).

Il Cav. Olimpio Afeltra, insieme ad alcuni dei suoi dipendenti, in una foto scattata negli anni Cinquanta.



Pastificio

## AGNESI

Pontedassio (IM)

Anno di fondazione: 1824

[www.agnesi.it](http://www.agnesi.it)

Nel 1824, a Pontedassio, nei pressi di Imperia, Paolo Battista Agnesi acquista da un tale Giovanni Verda un mulino, dalla capacità di macinazione di 120 quintali giornalieri, per lavorare direttamente la semola e produrre la pasta.

Giacomo, il primogenito di Paolo Battista, che da giovane ha esercitato la professione di avvocato, introduce in azienda metodi di macinazione appresi durante i suoi viaggi in Francia e ancora sconosciuti in Italia. Il miglioramento della produzione richiede un rapido e costante approvvigionamento di materie prime, che arrivano al porto ligure dalla lontana Russia. È così che la "Paolo Agnesi e Figli" inaugura un altro grande mulino vicino al mare.

Statuina pubblicitaria in resina prodotta negli anni Quaranta (collezione G. Piersanti).



Riproduzione di un'etichetta stampata nei primi anni del Novecento (archivio C. Pintarelli).



Nel 1886, i due mulini di famiglia arrivano a macinare circa 40 mila quintali annui di grano. Nel frattempo, il fratello di Giacomo, Paolo, appena laureato in ingegneria a Padova, per meglio seguire gli acquisti si trasferisce a Genova, nell'Ottocento la più importante borsa italiana dei grani.

Al fine di assicurarsi le scorte di Taganrog, il grano ucraino considerato il migliore al mondo, la famiglia si dota di una propria flotta di velieri che salpano quattro volte l'anno e al ritorno sono salutati dall'esultanza dei ragazzini in attesa sulle banchine del porto di Oneglia.

Nel 1888, il figlio di Paolo Agnesi, Giacomo, subentra al padre alla guida della ditta e, vista la distruzione del mulino di Pontedassio a causa del terremoto dell'anno precedente, fa costruire a Oneglia un mulino a cilindri e un pastificio, attivo dall'anno successivo, raccordandoli alla ferrovia e al porto, e dando avvio alla rapida affermazione dell'attività molitoria della famiglia. La successiva decisione di trasferire gli impianti in città e di dotare il pastificio di uno scalo ferroviario interno abbrevia i tempi di rifornimento, riducendo le spese e aumentando i profitti.

Il 7 settembre 1896, Agnesi si presenta ai consumatori, abituati ad acquistare il prodotto sfuso, con la pasta confezionata e, nel contempo, deposita un primo marchio, che successivamente diventa un ovale con doppia cornice, in basso due spighe di grano, all'interno un veliero, sopra un rettangolo rosso riportante la dicitura «Agnesi».

Alla vigilia dello scoppio della Prima Guerra Mondiale, il figlio di Giacomo Agnesi, Vincenzo, forte della sua laurea in ingegneria, entra nell'azienda di famiglia, avviando il pastificio verso una completa automazione. Con l'inizio delle operazioni belliche, Vincenzo presta servizio al fronte come capitano d'artiglieria, venendo decorato con due medaglie di bronzo al valore.

Nel dopoguerra, rientrato a Oneglia, Vincenzo perfeziona il processo di automazione che consente di ottenere una pasta di qualità migliore, senza intervento manuale.

Nel 1923 egli diventa membro della "Federazione Mugnai e Pastai" attraverso la quale, nell'interesse dei consumatori e dell'industria, propone di introdurre il divieto di utilizzare coloranti nella pasta, che viene sancito con la legge del 22 giugno 1933. Negli anni Venti la Agnesi, oltre a migliorare la qualità della sua pasta, introduce la celebre confezione blu sigillata con il marchio: per quei tempi, un packaging davvero innovativo. Sono gli anni della grande espansione della ditta, che nel maggio 1925 diventa società per azioni.

Nel marzo del 1930, Vincenzo subentra al padre Giacomo, morto l'anno precedente, nella carica di presidente del consiglio di amministrazione della Agnesi.

Con l'arrivo del nuovo conflitto anche gli stabilimenti dell'azienda vengono seriamente danneggiati e spetta ancora a Vincenzo, le cui capacità imprenditoriali sono molto apprezzate, il compito di risolverne le sorti.

Negli anni Settanta egli lascia la dirigenza del pastificio di famiglia a figli e nipoti, rimanendone il presidente onorario fino alla sua scomparsa, nel 1977. Venuta a mancare la sua guida, sicura e autorevole, la ditta entra in un periodo di difficoltà, anche a causa di divergenze di vedute interne alla famiglia e alla crisi economica che si riflette sulla crescita dei fatturati. Dopo alcune modifiche societarie, nel 1981 nasce la "Paolo Agnesi e Figli S.p.A.", che



alla metà del decennio contende a Buitoni e Amato il secondo posto sul mercato, dietro a Barilla. Nel 1987 i membri della famiglia Agnesi proprietari dell'azienda cedono il 23% delle loro quote al Gruppo Danone, che nel 1995 acquisisce il completo controllo della società. Con la contrazione del mercato italiano della pasta e la riduzione dei margini di profitto, i francesi rivedono i loro progetti di espansione e il pastificio ligure deve sottostare a una profonda ristrutturazione industriale. Nel 1999 la Agnesi viene ceduta dalla Danone al gruppo alimentare italiano Colussi. Nel dicembre 2016 lo stabilimento di Imperia cessa la produzione che viene spostata in quello di Fossano, in Piemonte, ampliato a tale scopo.

In questo manifesto, illustrato da Domenico Lubatti e stampato negli anni Venti nel formato 99x140 cm, il droghiere conferma all'elegante signora che il pacco che tiene tra le mani «È veramente pasta Agnesi» (Museo Salce, Treviso).

Pieghevole a colori, stampato nel gennaio 1950, che illustra gli 82 formati di pasta trafileta, uso Napoli e cilindrata uso Bologna, oltre a diversi tipi di confezioni (collezione G. Trevisan).



Moderno Pastificio

## AIELLO ALFONSO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1850 - post 1960



Questa etichetta del Pastificio Aiello riporta il disegno della mamma che serve ai suoi figli un fumante piatto di spaghetti, con il golfo di Napoli sullo sfondo (archivio C. Pintarelli).

Molini e Pastifici

## ALTERIO FRANCESCO

Flocco (NA)

Periodo di attività: 1906 - 1962 circa

Trasferitosi in giovane età a Flocco, una frazione di Poggiomarino (cittadina poco lontana da Napoli), dalla vicina Terzigno, Francesco Alterio vi apre un panificio con vendita al dettaglio di crusca e farina.

Con il prosperare dell'attività, Francesco costruisce dapprima un pastificio, dotato di un motore a scoppio, che lavora anche per conto terzi, e, successivamente, un moderno molino dotato delle più avanzate attrezzature. Nel 1912 prende in gestione il molino Casa Dodici, a corrente idraulica, che produce sfarinati di grano duro. Grazie alla capacità imprenditoriale e alla tenace volontà di Francesco, l'azienda acquista una certa notorietà, creandosi una solida posizione che le permette di competere con i più rinomati industriali del settore presenti nel territorio.

Nel 1925 Francesco acquisisce un pastificio di Torre Annunziata di proprietà di Gaetano Fabbrocino e, dopo aver rimodernato lo stabilimento, dapprima lo affida in gestione al figlio Giuseppe e, cinque anni più

Pastificio

## ALVAROSI & GROSSI

Parma

Periodo di attività: 1893 - post 1919

L'azienda viene fondata nel 1850 a Gragnano, in via San Leone 18, da Alfonso Aiello. Alla sua scomparsa il pastificio passa dapprima al figlio Francesco Saverio e poi ai suoi eredi che lo guidano fino agli anni Sessanta. Il Pastificio Aiello viene ricordato anche per la vivace etichetta riportata sui pacchi di pasta "qualità extra lusso", contraddistinta dal disegno di una mamma che serve ai suoi figli un fumante piatto di spaghetti.

tardi, lo cede in affitto a Teodoro Di Nola, un altro noto industriale del settore.

Nel frattempo, Francesco impianta a Flocco un nuovo e imponente molino, che arriva a produrre giornalmente 400 quintali di sfarinati; successivamente, egli rinnova anche il vecchio pastificio, portando la potenzialità giornaliera dagli iniziali 40 quintali a 120 quintali.

Alla scomparsa del fondatore, il 16 agosto 1940, l'attività viene portata avanti con successo da due dei suoi figli, Giuseppe e Ferdinando, che già lavorano nell'azienda paterna. Purtroppo, nel 1943, le forze armate tedesche in ritirata distruggono il pastificio che, con fatica e grandi sacrifici, viene ricostruito nel dopoguerra.

Ma le difficoltà non vengono del tutto superate e le lavorazioni proseguono fino ai primi anni Sessanta, quando il pastificio è costretto alla chiusura.



Molino e Pastificio

## ALVINO & C.

Matera

Periodo di attività: 1884 - 1983

Il Molino e Pastificio Alvino vengono fondati nel 1884 da Vincenzo Alvino, erede di una famiglia napoletana di orefici, con altri venti soci. L'imponente stabilimento, il cui progetto è opera dell'architetto Leonardo Ridola, si articola in ben ventisette locali, disposti su tre livelli, e i macchinari vengono alimentati da una motrice termica della potenza di 20 cavalli vapore.

A quel tempo è l'unico mulino a Matera che utilizza questo tipo di energia (tutti gli altri sono a forza animale).

Torchi, impastatrici, gramolatrici e tranciatrici lavorano dai 30 ai 35 quintali giornalieri di prodotto, posto a essiccare tramite un impianto ad areazione forzata. Nel mulino è utilizzato il grano duro delle colline materane e il risultato è una pasta di ottima qualità, distribuita nei negozi di alimentari in Basilicata e nelle regioni confinanti dove, riposta in cassetti di legno, viene venduta a peso, semplicemente avvolta in un foglio di carta spesso e ruvido. Per i tempi, il Molino e Pastificio Alvino rappresenta un'azienda moderna che dà lavoro a cinquanta operai.

Forte di uno spiccato spirito imprenditoriale, Vincenzo Alvino ha anche l'intuizione di dare vita alla Banca Mutua Popolare, un istituto efficiente in grado di sostenere il nascente sviluppo finanziario ed economico del territorio.

Alla metà degli anni Trenta il molino viene dato in gestione alla famiglia Padula. Nel 1945, al termine della Seconda Guerra Mondiale, esso viene profondamente ristrutturato, secondo un'espansione in altezza resasi necessaria dall'adozione della tecnica di macinazione graduale. Nel settembre dell'anno successivo lo stabilimento viene ceduto, diventando il "Premiato Molino e Pastificio dei Fratelli Quinto e Manfredi": inizia così l'avventura della "Pasta Lucana".

Grazie a una continua ricerca sulle ma-

terie prime, il marchio diventa sinonimo di alta qualità, alla pari con le migliori industrie italiane del settore, e la pasta prodotta viene venduta nel Meridione ed esportata anche negli Stati Uniti.

I nuovi proprietari utilizzano manodopera specializzata e fanno ricorso a massicci investimenti nella comunicazione pubblicitaria, ricorrendo a spot cinematografici, affissioni murali, pieghevoli, inserzioni su giornali locali e nazionali, fino a sponsorizzare una società calcistica locale, la "Real Lucana".

Profondo è il rapporto familiare dei titolari con i propri dipendenti, che a loro ricorrono anche per ottenere somme in prestito, da utilizzare per i motivi più disparati, come l'organizzazione di un matrimonio o l'acquisto di una casa.

Dopo la scomparsa di Vincenzo Quinto, la gestione dell'azienda passa alla vedova, Maria Giuseppa Lazzizzera, da tutti affettuosamente chiamata "zia Seppa", che - nonostante sostenga e affianchi, con fermezza e saggezza, figli e nipoti - si deve rassegnare alla cessazione dell'attività, avvenuta nel 1983.

Nel 2019, grazie all'imprenditore Nicola Benedetto, viene completata l'opera di recupero dell'antico sito industriale, i cui ambienti conservano la suggestione del luogo e della sua storia, che ha portato alla nascita di un'importante struttura turistica e culturale nella città di Matera.

L'imponente stabilimento del Molino e Pastificio Alvino in una foto scattata negli anni Venti (archivio Alvino1884).





Pastificio

## AMBRA DI PUGLIA Noicattaro (BA)

Periodo di attività: 1889 - 2006

Anche se il pastificio viene fondato negli ultimi anni dell'Ottocento, l'avventura imprenditoriale della famiglia Campobasso inizia ben prima. Il capostipite Evangelista, dopo il matrimonio con Teresa De Florio, figlia di un noto commerciante di formaggi e salumi, prende in mano la fiorente attività del suocero, incrementando il giro d'affari sia in Puglia sia in altre regioni d'Italia. Acquistato un molino da granaglie ma non disponendo dei

capitali necessari per avviare un'attività molitoria, egli lo cede in affitto ad alcuni imprenditori molfettesi, che apportano sensibili miglioramenti agli impianti. Allo scadere del contratto di locazione, visto che i due figli - Angelo e Francesco - hanno ormai raggiunto la maggiore età, Evangelista decide di rinunciare a un guadagno sicuro, seppur limitato, e di affidare ai suoi ragazzi la responsabilità della nuova attività industriale. I due fratelli, ancora molto giovani, in breve tempo dimostrano spiccate attitudini manageriali. Pur continuando la produzione molitoria col fratello Angelo (dal quale si separa nel 1927), nel 1889 Francesco si dedica anche alla lavorazione della pasta. Evangelista, l'unico maschio dei suoi sei figli, ben presto affianca il padre nello stabilimento di corso Roma 69, a Noicattaro, che prende la denominazione di "Pastificio Ambra di Evangelista S.p.A." Evangelista sceglie il nome "Ambra" in quanto il colore della pasta è simile a quello ambrato dell'omonima pietra dura, colore propiziatorio e antico simbolo di fortuna.

La ditta è ospitata in un imponente edificio di quattro piani: al terzo di questi viene prodotta la pasta che, quando il bel tempo lo consente, viene fatta essiccare sul terrazzo, al sole; al secondo essa è impacchettata; al primo piano si trovano deposito e prodotto finito; al piano terra gli uffici e lo spazio di carico per le spedizioni; a fianco vi è anche un molino nel quale viene lavorato il grano duro che fornisce semola al pastificio. Alla scomparsa del padre Francesco, Evangelista subentra nella gestione, affiancato dalla moglie Laura Wanda Laretella, dando vita a un'attività che, lentamente, acquisisce i connotati di una vera e propria industria, assumendo la denominazione di "Pastificio Ambra di Puglia". Egli crede fortemente nella comunicazione pubblicitaria e, nel 1952, commissiona un manifesto al barese Gino Boccasile, storica firma della cartellonistica italiana, la cui fama è dovuta soprattutto alle numerose illustrazioni a colori di figure femminili realizzate, tra il 1937 e il 1938,

per le copertine della rivista "Le Grandi Firme". Al committente, l'artista propone il ritratto di una donna florida e procace, solare e mediterranea, che diventa immediatamente l'immagine simbolo del pastificio: per quel periodo, un'idea all'avanguardia. Una splendida ragazza spagnola posa come modella per Boccasile che, per la sua opera, ottiene l'esorbitante compenso di oltre 500mila lire. L'illustrazione viene riprodotta ovunque: sulle confezioni, sui cataloghi, sui cartelloni pubblicitari posizionati lungo le strade. Il successo è incredibile, tanto che Evangelista viene invitato dalle autorità preposte alla viabilità di far rimuovere i cartelloni stessi, in quanto fonte di distrazione per i guidatori, seppur ancora poco numerosi. Nei primi anni Sessanta l'attività è così florida che nasce la necessità di un nuovo sito produttivo di 20.000 metri quadrati (di cui 8.000 coperti) che viene edificato nel quartiere San Giorgio Bari, in località Marina, dove lavorano 180 operai.

Nel 1977 Evangelista muore improvvisamente e le redini dell'attività sono prese dal figlio Francesco che, ereditata l'azienda insieme alla madre e alle due sorelle, ne diventa amministratore unico, conducendola a risultati importanti. Al suo fianco, come parte attiva della realtà imprenditoriale, c'è il figlio Evangelista (detto Evan), esponente della quinta generazione e responsabile anche dell'ufficio estero. Egli dà un'ulteriore spinta alla crescita del pastificio. Alla continua ricerca delle migliori materie prime si affiancano processi produttivi garantiti da macchinari d'avanguardia: impastatrici, essiccatori e presse sono quanto di più moderno offra il mercato. Sei linee di produzione in continuo, controllate elettronicamente, dall'impasto all'impacchettamento fino alla pallettizzazione, garantiscono una produzione giornaliera di quasi 2.000 quintali di pasta, proposti in un centinaio di formati.

Il grande sforzo imprenditoriale e una strategia commerciale improntata alla massima serietà garantiscono un prodotto di qualità superiore. Da primo piatto dei cittadini di Noicattaro (che tutt'oggi considerano la ditta come una vera e propria istituzione a cui guardare con una sorta di malcelata nostalgia) e di tutto il Barese, Pasta Ambra di Puglia si afferma come uno dei più importanti marchi del territorio nazionale e inizia a essere esportata all'estero, grazie anche alla dedizione e alla professionalità del giovane Evangelista.

Nel 2002, dopo che le sorelle decidono di cedere le quote da loro detenute ad alcuni investitori, Francesco e il figlio Evangelista sono costretti, loro malgrado, a fare lo stesso. La nuova proprietà non solo non riesce a continuare nel processo di sviluppo aziendale, ma accumula una situazione debitoria che, nel 2006, porta alla chiusura dello storico pastificio.

L'illustrazione della donna procace e mediterranea, realizzata da Gino Boccasile nel 1952, ben presto diventa l'immagine simbolo del pastificio (archivio F. Campobasso).



Copertina di un catalogo degli anni Settanta (archivio F. Campobasso).

Negli anni Ottanta la ditta regala agli scolari delle scuole del territorio dei quaderni sulla cui copertina sono fotografati i bambini Campobasso, con, ben visibile, il marchio dell'azienda pugliese (archivio F. Campobasso).



Pagina di un catalogo stampato negli anni Novanta (archivio F. Campobasso).



Premiata Fabbrica di Paste Alimentari  
**AMMENDOLA LUIGI**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1911 - 1931



Intestazione di un listino della Luigi Ammendola di Torre Annunziata risalente agli anni Venti (collezione V. Marasco).

Pastificio  
**APREA FRANCESCO**  
Formia (LT)  
Periodo di attività: 1935 circa - 1977

Già meccanico presso il Pastificio Pao-ne, pochi anni prima dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale, Francesco Aprea si licenzia e investe la somma della liquidazione per aprire un modesto pastificio in uno stabile in via Rubino, a Formia. Inizialmente, la produzione è assai ridotta e si limita alla pasta corta, seguita, qualche tempo dopo, da spaghetti e linguine. Viene anche messa in vendita la cosiddetta "rottamma", la parte di pasta rotta durante il confezionamento, usata soprattutto nelle minestre.

Nel 1943, dopo la proclamazione dell'armistizio dell'8 settembre, le truppe tedesche fanno saltare in aria molti edifici della zona, tra i quali anche il Pastificio Aprea, da un anno, dopo la morte di Francesco, nelle mani dei figli, Vincenzo e Antonio, e del cognato Enzo Bartolomeo.

Dopo il conflitto, nel 1947, i tre soci acquistano un terreno di 6.000 metri quadri nei pressi della chiesa di San Giovanni e vi costruiscono il nuovo stabilimento.

L'attività procede molto bene, grazie a nuovi macchinari che consentono una lavorazione semiautomatica; nel frattempo aumenta anche il numero dei dipendenti (che raggiungono la cinquantina), mentre la produzione giornaliera passa dagli

Pastificio  
**AMENDOLA FRATELLI**  
Amalfi (SA)  
Periodo di attività: ante 1878 -

Molino e Pastificio  
**ANDRISANI FRATELLI**  
Matera  
Periodo di attività: 1870 - post 1997

iniziali 280 quintali ai 1.000 quintali negli anni Sessanta.

Nel frattempo, pur mantenendo in attività la "Francesco Aprea s.r.l.", viene costituito da uno dei due fratelli il "Pastificio Antonio Aprea S.p.A.". La ditta, che ormai è in grado di competere con gli altri produttori italiani, rifornisce supermercati, enti assistenziali, Forze Armate.

Per l'azienda è tempo di pensare ai mercati esteri e, proprio in quest'ottica, nel 1966 acquista il Pastificio Alfonso Garofalo di Gragnano, del quale viene sfruttata la rete distributiva esistente per l'avvio di un vasto programma di esportazione in tutto il mondo: dal Nord Europa all'Africa, dal Medio Oriente agli Stati Uniti.

La concorrenza sempre più agguerrita, gli aumentati costi di gestione, i debiti superiori al previsto della Garofalo e i ritardi nei pagamenti delle forniture pubbliche costringono Antonio Aprea a ricorrere all'indebitamento con le banche. Nonostante le assicurazioni ricevute, un fornitore presenta al Tribunale un'istanza di fallimento, che viene accolta. Antonio Aprea fa fronte alla situazione facendo ricorso al proprio patrimonio personale; ciò nonostante questo non impedisce la perdita del lavoro da parte delle maestranze, un durissimo colpo all'economia formiana. Dopo la scomparsa del fratello Vincenzo, pochi mesi dopo il fallimento, anche le condizioni di salute di Antonio si aggravano e ne causano la morte, sopravvenuta nel 1977.

Pastificio  
**ANGRISANI GIUSEPPE**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1934 - 1939

Pastificio  
**ANICHINI**  
Piombino (LI)  
Periodo di attività: ante 1904 -

Molino a Vapore e Pastificio  
**ARIANI FERDINANDO**  
San Felice sul Panaro (MO)  
Periodo di attività: 1879 - 2018

L'azienda nasce nella bassa Modenese, in un'area dove si coltiva uno dei grani teneri più pregiati, come attività molitoria, sull'onda della seconda rivoluzione industriale degli ultimi anni dell'Ottocento. È nel 1879 che Ferdinando Ariani, assieme a un socio che viene presto liquidato, dà vita a una realtà imprenditoriale destinata a durare per lungo tempo.

Già nel 1912 il vasto complesso include un molino a vapore, un pastificio, un moderno opificio destinato alla produzione di forza motrice per generare energia elettrica e alcuni edifici adibiti a magazzini. La vera e propria svolta nel processo industriale si ha nel 1930, quando la molitura a macina viene sostituita dagli im-

Fabbricante di Pane e Paste  
**ANTONELLI PASQUALE**  
Fano (PS)  
Periodo di attività: ante 1929 -

Pastificio Moderno  
**ARCELLA CIRO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1842 - post 1927

pianti di macinazione a cilindri. L'utilizzo di materia prima di primissima qualità e il lento processo di lavorazione seguito, che permette di preservare l'alto contenuto proteico, consentono alla ditta di produrre farine e paste alimentari assai ricercate.

Abbandonata la produzione della pasta a favore della specializzazione in farine di farro, avena e orzo, la storia della Ariani prosegue attraverso quattro generazioni, sempre in equilibrio tra l'esperienza artigiana e le più moderne tecnologie, fino al 2012 quando lo stabilimento viene fortemente danneggiato dal sisma che sconvolge l'Emilia-Romagna. Sia per la faticosa ricostruzione che l'azienda si trova ad affrontare sia per la crisi dei cereali sui mercati, nel 2018 la Ariani è costretta a cessare l'attività e a dichiarare fallimento.



Vassoio in latta litografata della Ferdinando Ariani, di 37 cm di diametro, prodotto nei primi anni del Novecento (collezione M. Zanasi).

Rendiresto da banco in cristallo della Ferdinando Ariani risalente agli anni Trenta (collezione M. Troncone).





Pastificio

## ANTONELLI ACHILLE

Venezia

Periodo di attività: ante 1889 - 1922

Il pastificio viene fondato sul finire dell'Ottocento, come società in accomandita, da Achille Antonelli. Nello stabilimento della ditta, sito alla Giudecca, a Venezia, trovano impiego 200 operai che producono giornalmente 250 quintali di pasta: numeri che, per l'epoca, collocano il Pastificio Antonelli ai vertici del settore.

Sul "Bollettino Ufficiale del Ministero dell'Istruzione", pubblicato nel 1905, l'azienda viene descritta come «*Pastificio di prim'ordine per la vastità ed ottima costruzione e distribuzione dei locali e per la perfezione del copiosissimo macchinario. Merita particolare menzione un sistema di asciugamento sollecito delle paste, ottenuto per mezzo di numerosi ventilatori mossi da forza elettrica*».

All'ingresso del vasto stabilimento si trovano dei grandi magazzini, nei quali viene

stoccata la pasta prima della spedizione, mentre i locali sopra di essi ospitano una imponente sala macchine, che si caratterizza per l'ottimale illuminazione e la meticolosa igiene. Le attrezzature sono composte da due grandi impastatrici, quattro gramole, due avanzate raffinatrici e numerosi torchi di varia tipologia. In un vasto locale al piano superiore si trovano i reparti produzione della pasta e dell'imballaggio di astucci, pacchi e sacchetti, destinati soprattutto all'esportazione nei Paesi dell'area mediterranea, nelle Americhe e persino nella lontana Australia. Sono gli anni migliori per il Pastificio Antonelli - che nel 1905 riceve anche la visita di Sua Maestà la Regina Madre, consorte di re Umberto I - la cui qualità è certificata dalla conquista di numerose onorificenze, come le Medaglie d'Oro alle esposizioni di Palermo, Torino e Orléans, e la Medaglia d'Argento a quella di Milano.

Oltre a questo stabilimento, Achille Antonelli ne possiede altri due: uno, sempre nella città lagunare, produce circa 50 quintali di pasta al giorno, destinata alle Forze

*Foto scattata nei primi anni del Novecento che vede Achille Antonelli, in cravatta, assieme a una parte delle maestranze (archivio Hilton Molino Stucky Venice).*



*Manifesto stampato nei primi anni del Novecento nel formato 35x50 cm (collezione Soleri, Torino).*

Armate; l'altro, a Treviso, si distingue per i moderni macchinari a sistema elettrico e impianti di essiccazione a giostre rotanti. Il pastificio di Achille Antonelli, che per

alcuni anni sarà amministratore del Mulino e Pastificio Stucky di Venezia, continua la propria attività fino al 1922, anno in cui viene messo in liquidazione.



Molino e Pastificio

## ANTONINO ARRIGO & FIGLI

Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: 1874 - 2001

Nel 1874, Antonino Arrigo, giovane commerciante di olio d'oliva, farine e semole, decide di impiantare un pastificio a Termini Imerese. A partire dal 1907, il figlio Cosimo trasferisce l'attività in corso Umberto e Margherita, in un edificio la cui vicinanza col porto e con la stazione ferroviaria garantisce una posizione di vantaggio rispetto agli altri produttori.

Nel 1925, Cosimo, affiancato dai fratelli Natale e Liborio, realizza anche un moderno mulino a cilindri col quale, oltre a soddisfare il fabbisogno di semola di grano duro necessaria al pastificio, produce anche sfarinati per la panificazione.

Ricostruito, il pastificio torna funzionante nel 1944, dopo la distruzione subita durante i bombardamenti degli Alleati dell'anno precedente; nel 1945 anche il mulino riprende la produzione.

Non avendo i tre fratelli nessun erede diretto, entrano a far parte dell'azienda i figli della sorella Francesca, Antonino e Francesco Pusateri. Nel 1958 anche il figlio di Antonino, Lorenzo, inizia a lavorare nella ditta; a lui si devono il processo di ammodernamento e di razionalizzazione della Arrigo nonché il varo di un piano di investimenti che in breve portano a un aumento della produzione del 20%.

A partire dall'anno successivo, nel pastificio entra in funzione la linea automatica per la produzione della pasta corta (quella per la pasta lunga sarà operativa a partire dal 1963), il cui impianto viene completato con moderni essiccatoi che garantiscono una lavorazione continua, 24 ore su 24.

Con la scomparsa del padre Antonino Pusateri, avvenuta nel 1961, Lorenzo e il fratello Cosimo ereditano la metà della quota della ditta, diventandone soci.

Nella provincia di Palermo, il Pastificio Arrigo è ormai il più avanzato per quanto riguarda le tecniche di produzione e la lavorazione a ciclo continuo permette di raddoppiare la potenzialità dell'impianto. Nel 1964 anche Francesco Pusateri cessa di vivere e la sua quota passa nelle mani dei figli Lorenzo e Ignazio.

I soci decidono un ambizioso programma di delocalizzazione dal centro storico, impiantando un nuovo pastificio in via Foscolo, dotato delle più moderne tecnologie disponibili sul mercato.

Il 4 febbraio 1970 viene costituita la "Pastarrigo s.n.c." che inizia a produrre nello stesso mese dell'anno successivo. Poco tempo dopo, in seguito alla mutata compagine sociale, la ditta diventa una s.r.l. Nel frattempo, nel 1977, la sede del mulino "Ant.no Arrigo & Figli" viene spostata in via Burrone, fuori le mura.

Nel 2001, vista l'indisponibilità degli eredi dei soci a continuare l'attività, si decide per la liquidazione dell'impresa.

Molino e Pastificio

## ARPAIA ARCANGELO & F.

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1880 - 1954



Pastificio

## ARRIGHI RENATO

Carmagnola (TO)

Periodo di attività: 1930 - 2004

[www.pastaberruto.it](http://www.pastaberruto.it)

Nel 1930 Renato Arrighi fonda a Carmagnola l'omonimo pastificio, iniziando a distribuire con successo il prodotto presso i punti vendita della nascente grande distribuzione.

A partire dagli anni Settanta, viene presa la decisione di rivolgersi soprattutto al mercato estero, tanto che alla fine del secolo scorso la ditta risulta essere uno dei

Pastificio Alimentare a Vapore

## ASCARI PAOLO

Modena

Periodo di attività: 1864 - post 1911

Premiato Molino Pastificio

## AZZOLLINI NICOLA

Palo del Colle (BA)

Periodo di attività: 1886 - post 1921



principali esportatori di pasta in America. Nel 1986 il pacchetto di maggioranza dell'azienda viene acquisito dalla famiglia Berruto, già proprietaria di Italtapa, nell'intento di unificare sotto un'unica gestione le tradizioni pastaie dell'area piemontese. La forza di questa unione getta le basi per un'ulteriore crescita aziendale, che si concretizza negli anni successivi nella fusione dei due marchi, Arrighi e Italtapa.

Conservata la vocazione per i mercati esteri, l'autorevolezza dell'azienda viene rafforzata nel 2007 con l'ingresso nell'azionariato di Webcor Group, importante holding multinazionale.

Premiato Mulino e Pastificio a Vapore

## ASCIONE GAETANO

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: ante 1902 -

Colonna di sinistra:  
Lettera del Pastificio  
Arcangelo Arpaia  
& Figli datata  
19 settembre 1950  
(collezione V. Marasco).

Lettera del Molino e  
Pastificio Azzollini  
datata 1° giugno 1921  
(collezione M. Bianchi).

Etichetta della Antonino  
Arrigo & Figli stampata  
negli anni Trenta  
(archivio L. Pusateri).





Plancia di un calendario cartonato del pastificio astigiano Sorelle Bagnasco realizzato da Alberto Bianchi, noto illustratore riminese autore di numerosi manifesti nella prima metà del Novecento, e stampato negli anni Trenta nel formato 34x48 cm (collezione Soleri, Torino).



Pastificio  
**AVESANI**  
Bussolengo (VR)  
Anno di fondazione: 1951  
[www.pastificioavesani.it](http://www.pastificioavesani.it)

Pastificio  
**BAGNASCO SORELLE**  
Asti  
Periodo di attività: ante 1931 - post 1942

Pastificio  
**BALDONI**  
Grottammare (AP)  
Anno di fondazione: 1945  
[www.pastabaldoni.it](http://www.pastabaldoni.it)

Poco dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, Alfredo Baldoni, già dipendente di un pastificio, di fronte al rifiuto della proprietà di riprendere la produzione, dopo l'interruzione dovuta al conflitto, ne chiede in affitto i macchinari e in data 3 dicembre 1945 avvia un'attività in proprio, come ditta individuale artigiana per la produzione di pasta alimentare secca. Molti dei suoi ex colleghi vengono assunti nel nuovo pastificio, mentre il padre Enrico che, dopo la Grande Guerra, era stato responsabile di produzione in un grande pastificio del Triestino, lo aiuta seguendo tutte le fasi della lavorazione, con particolare attenzione a quella di essiccazione della pasta, allora condizionata dalla volubilità del clima. Solo negli anni successivi, con l'introduzione di nuove attrezzature, si riesce a far essiccare la pasta con una certa uniformità, procedendo lentamente e a bassa temperatura, nell'arco di 24/36 ore. Quest'ultima, caratteristica rimasta inalterata nella produzione attuale, che esprime il massimo della qualità e della bontà, a cui concorrono anche l'utilizzo dell'acqua dei Monti Sibillini e di macchinari semi-automatici degli anni Sessanta.

Gli eredi (Ivana, Carlo e Tullio, attuale amministratore) subentrano al padre Alfredo nel 1978 e, grazie alla persistente presenza di maestranze qualificate e cariche dell'esperienza trasmessa loro direttamente dal fondatore, mantengono la qualità garantita dalla tradizione.

Pastificio  
**BALESTRIERI ANTONIO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1880 - 1935

Mulini e Pastifici  
**BALSAMO GIUSEPPE & F.GLI**  
Pompei / Torre Annunz. (NA)  
Periodo di attività: 1929 / 1935 - 1962



Etichetta del Pastificio Balsamo stampata negli anni Trenta (collezione G. Mesisca).

Pastifici  
**BALZANO FELICIO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1934 - 1939

Etichetta dei Pastifici Balzano di Torre Annunziata stampata negli anni Trenta (collezione G. Mesisca).



Pastificio  
**BARBIERI**  
Correggio (RE)  
Anno di fondazione: 1920  
[www.pastificiobarbieri.com](http://www.pastificiobarbieri.com)



Molino e Pastificio

## BARBAGALLO A. DI MAURO

Fiumefreddo di Sicilia (CT)

Anno di fondazione: 1911

[www.barbagallo1911.it](http://www.barbagallo1911.it)

*Questa fattura d'esportazione, inviata negli Stati Uniti il 18 agosto 1934 e conservata nell'archivio storico del Pastificio A. Barbagallo Di Mauro, fa da sfondo ad alcuni chicchi di un'antica varietà di grano, la Perciasacchi ("buca sacchi"). Questo grano deve il suo nome alla forma appuntita, che buca i sacchi di juta in cui veniva conservato durante il trasporto.*

*Prospetto dello stabilimento in una fotografia scattata negli anni Trenta. Al centro, Angelo Barbagallo con il giovane figlio Giuseppe.*



Nel secondo dopoguerra, la lungimiranza di Giuseppe, figlio di Angelo, porta l'azienda a scegliere di rinunciare al mercato italiano che, vincolato da una legislazione restrittiva, non accetta la produzione di pasta integrale.

Nel 1989 la ditta A. Barbagallo Di Mauro ottiene la certificazione Bio, abbandonando totalmente la produzione convenzionale per volere del giovane Angelo, nipote del fondatore, che da sempre crede in un prodotto che sia rispettoso dell'ambiente e delle biodiversità delle colture siciliane. L'azienda conserva tutt'ora l'autenticità, il calore e l'impronta dell'antico stabilimento, immerso in un rigoglioso giardino di agrumi, contornato da alberi secolari, dove si trova il cuore pulsante della produzione. Oggi, l'attività prosegue con il prezioso contributo delle pronipoti del fondatore, le sorelle Agata, Filly e Giulia Barbagallo; la pasta e le farine sono prodotte esclusivamente da grani siciliani bio e da antiche varietà locali fornite da agricoltori selezionati.

Le modalità di lavorazione, molitura giornaliera in piccoli lotti, trafilatura al bronzo, essiccazione lenta a basse temperature, impiego di energia solare..., dettate da scelte di qualità più che quantità, rendono il processo di produzione tra i più green della sua categoria, completato dall'adozione di un innovativo packaging compostabile certificato.

In tutti i prodotti dell'azienda rimane costante lo spirito iniziale: l'amore per la terra e i suoi frutti, per le tradizioni del territorio e la scelta delle tecniche più adeguate per realizzare una produzione che si prefigge di creare benessere e salute nel pieno rispetto della natura e del pianeta.

Pastificio

## BARBIERI FAUSTINO & FIGLI

Cento (FE)

Periodo di attività: 1871 - 1946 circa

Nel campo dell'industria delle paste alimentari in Emilia, un posto di rilievo merita senza dubbio il Pastificio Faustino Barbieri, fondato nel 1871 in via Gennari, a Cento, nel Ferrarese.

Dopo i primi anni di produzione limitata e artigianale, con l'ingresso in azienda dei figli di Faustino, Umberto (che si occupa di acquisti e vendite) e Giuseppe (responsabile della direzione tecnica), si assiste a una vera e propria svolta.



Nel periodo successivo alla Prima Guerra Mondiale lo stabilimento viene completamente trasformato, con l'ampliamento dei locali e l'ammodernamento dei macchinari, che consentono un costante aumento della produzione, che arriva alla media giornaliera di quasi cento quintali di pasta, garantita dal lavoro di una cinquantina di operai.

A questo successo contribuiscono anche i riconoscimenti ottenuti dal Pastificio Barbieri nel 1928 alle Esposizioni Riunite del Littoriale, a Bologna, e alla seconda Fiera di Tripoli, dove la ditta - oltre a meritare lusinghieri giudizi da parte dei visitatori - conquista il Diploma e la Medaglia d'Oro del Comitato e la Medaglia d'Argento del Consiglio dell'Economia.

Il Pastificio Barbieri vede il suo momento di maggior splendore nel periodo che intercorre tra le due guerre mondiali in cui, oltre a fornire le sue paste - soprattutto quelle all'uovo - a numerosi enti e istituti, vanta un'estesa clientela in tutta la Penisola, fino alle regioni meridionali, tanto da arrivare a competere con i più noti marchi del settore. Su una pubblicazione dell'epoca così si parla della ditta: «Va rilevato infine, che i prodotti Barbieri, per essere confezionati con semole e farine di prima qualità, ben lavorati ed essiccati, gustosi, digeribilissimi, di resistenza alla cottura, inalterabili, sono molto adatti alla esportazione che viene fatta in misura ridottissima, avendo costantemente la totale produzione impegnata a fornire le provincie finitime e la già vasta clientela più affezionata».

Nel 1941 Umberto Barbieri che, oltre all'attività di imprenditore, è attivo anche nella vita politica (era stato eletto commissario prefettizio di Cento nel 1938 e podestà l'anno seguente) è stroncato da un male incurabile. Giuseppe, rimasto solo alla guida dell'azienda, nell'immediato dopoguerra decide di cessare l'attività.

*Tra gli oggetti promozionali realizzati dalla ditta spiccano due ventagli sul retro dei quali è riportato un curioso componimento del poeta bolognese Carlo Zangarini: «Non gridate Signora al tradimento. Se, incidendo al ventaglio i miei pensieri, unisco un Pastificio al complimento, canto i prodotti celebri Barbieri, a Voi la cipria, a questi la farina: da fior a fior, l'immagine combina. Pastificio Barbieri, in tutto il mondo, significa bontà straordinaria: e Vi stupisce se si danno, in fondo, i miei bravi centesi un poco d'aria? Fa tanto caldo: ecco il ventaglio a Voi. E datevi un po' d'aria insieme a noi» (archivio A. Orlandini).*

*Copertina di un catalogo stampato negli anni Venti (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).*

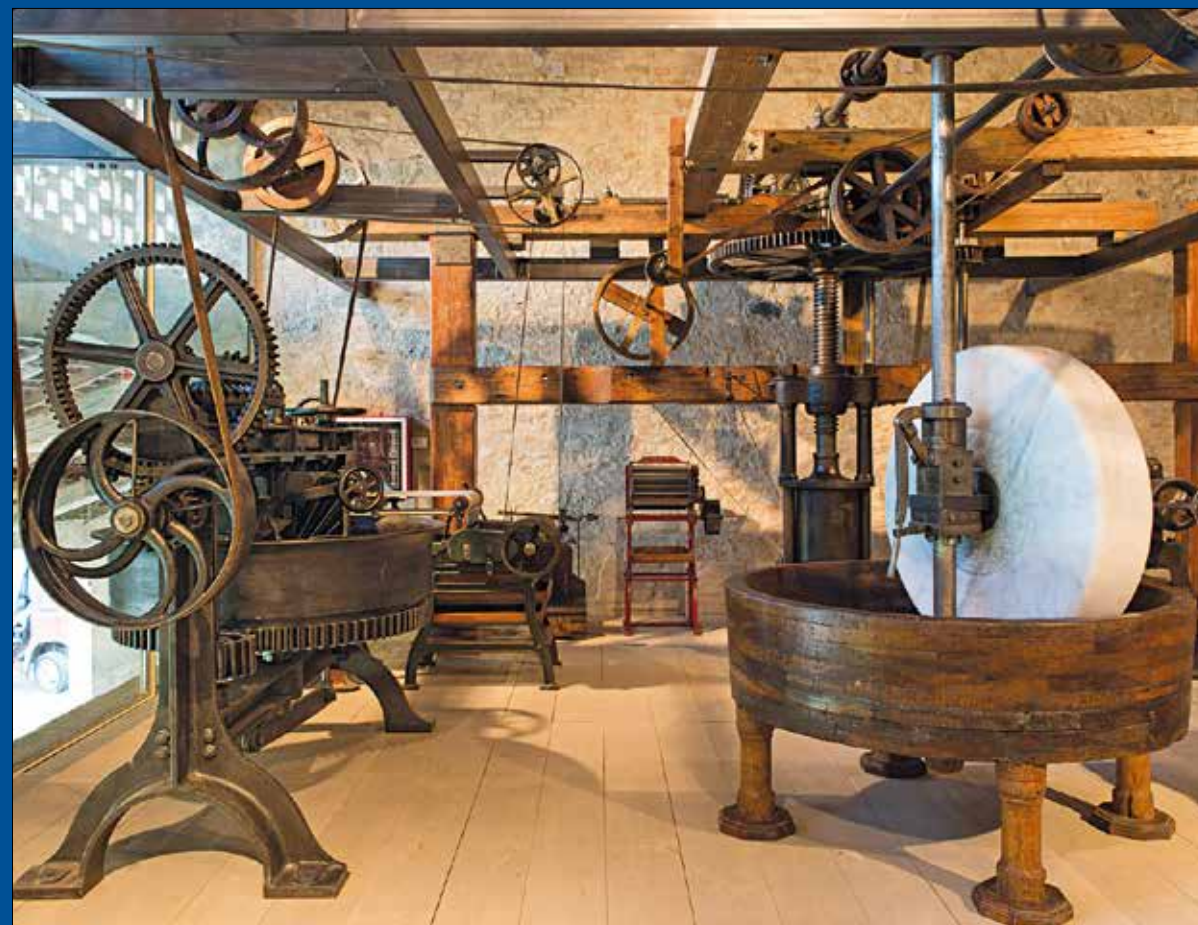


## LE QUATTRO FASI DELLA LAVORAZIONE DELLA PASTA

Il processo che per secoli caratterizza le lavorazioni compiute in un pastificio si articola in quattro fasi, tutte eseguite da macchine indipendenti tra loro: impasto, gramolatura e raffinazione, formatura ed essiccazione. Queste operazioni sono precedute dalla pulitura della materia prima che, presentando generalmente impurità (fili di sacco, schegge, grumi...), deve essere filtrata da crivelli, strumenti formati da un setaccio necessario per separare composti di diversa granulometria.

L'operazione di impastamento consiste nel miscelare una data quantità di semola con l'acqua e nell'unirle per creare un amalgama omogeneo. Un tempo, tale operazione veniva compiuta in modo manuale o con l'aiuto dei piedi; in seguito, tramite un'impastatrice simile a quella per il pane, ma costruita in modo da ridurre al minimo l'aerazione della pasta e rendere facile la pulizia.

Le impastatrici, per decenni alla base dell'industria del settore, sono ancora utilizzate nei laboratori artigianali, insieme alle gramole, per la produzione di paste alimentari fresche, all'uovo o ripiene. La gramolatura nasce dalla necessità di rendere omogeneo l'impasto, essendo il lavoro dell'impastatrice solamente parziale. Da questa operazione dipendono sia la qualità della pasta sia il suo stesso aspetto. Compito della gramolatura è di amalgamare l'impasto, renderlo compatto e omogeneo senza sfiibrarlo, salvaguardando la tenacità e la resistenza del pastone e l'uniformità del colore. La gramolatura deve altresì evitare la formazione di una crosta superficiale, dannosissima per la qualità della pasta; per questo motivo, l'azione dev'essere nello stesso tempo profonda, dolce e rapida, così da evitare lo sfiibramento e lo sbiancamento eccessivo del pastone.



Riallestimento dell'antico pastificio dei fratelli Celle di Chiavari, risalente al 1850, le cui attrezzature vengono acquisite, nel 1993, su iniziativa di Pietro Barilla per il Museo della Pasta. I titolari ne erano entrati in possesso nel 1979, rilevando l'attività dei Fratelli Sivori che, da oltre un secolo e mezzo, custodivano quelle macchine nei propri locali (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

Se in origine la pasta alimentare viene prodotta totalmente per laminazione, cioè per pressione fra un rullo e una superficie piana o fra due rulli, nel passaggio dalla fase artigianale a quella industriale si afferma la pasta ottenuta per estrusione, cioè forzata a passare attraverso una trafila, in modo da ottenere, secondo la sezione dei fori, fili, tubi, nastri, destinati ad essere tagliati. Oggi, nell'industria pastaia, la pasta trafilata ha pressoché totalmente soppiantato quella laminata. Finché la produzione mantiene un carattere artigianale, le paste vengono vendute quasi sempre fresche, nella stessa bottega in cui sono prodotte; con l'aumento del consumo e l'accentramento della produzione in opifici a carattere industriale, sorge il problema della conservazione e della spedizione. Le paste fresche sono molli, deformabili e soggette ad alterarsi per effetto delle fermentazioni; inoltre, la loro superficie umida costituisce un terreno particolarmente favorevole alla riproduzione delle muffe.

Da qui la necessità di privare rapidamente la pasta della maggior parte dell'acqua contenuta subito dopo la formatura. Si incomincia quindi a ricercare una condizione empirica che permetta di ottenere, nel modo meno dispendioso possibile, un'accurata essiccazione. Il clima caratterizzato da regimi di brezza costanti e favorevole all'essiccazione porta ad accentrare la lavorazione delle paste nell'area del Genovese, nella Sicilia, a Termini Imerese, e nel Napoletano, a Gragnano e Torre Annunziata. Nel corso del tempo le attrezzature per la produzione della pasta subiscono continue modifiche e perfezionamenti, fino a raggiungere una praticità di impiego notevole, con il rovesciamento e il raddrizzamento automatici della vasca, con l'introduzione di dispositivi di sicurezza che permettono di ridurre al minimo la possibilità di incidenti all'operatore; infine, si può raggiungere non solo un'azione di impastamento efficace, ma nello svuotare la vasca si riesce a evitare

che residui di pasta rimangano attaccati alle pareti, all'albero o alle palmole. In questo modo, dopo lo svuotamento, la vasca si presenta pulita e pronta per una nuova carica. Nel vecchio pastificio la posizione dell'impastatrice è a monte della gramola, in posizione più elevata, in modo da poter scaricare l'impasto direttamente nel piatto o vasca della gramola stessa. Questa disposizione viene detta "a cascata". L'impastatrice è caricata con sacchi di semola o di semola e gramito oppure la materia prima arriva direttamente dalle fariniere, tramite tubi o maniche, manovrate dallo stesso operaio addetto all'impasto.

Al giorno d'oggi, per produrre formati di pasta dal design particolarmente sofisticato si usa persino la tecnologia di stampa 3d, tramite la quale si possono realizzare formati più complessi e "arditi" rispetto a una trafila classica. È quello che fa ad esempio il brand BluRhapsody che, collaborando con designer internazionali, crea piccoli lotti di prodotti che sono a tutti gli effetti espressione di una forma innovativa di artigianato. La stampa 3d ha rivoluzionato il concetto di pasta, trasformandola in una piccola opera d'arte che dà forma all'immaginazione dello chef. Sebbene per il momento la pasta stampata in 3d rimanga un prodotto di nicchia, non è detto che la tecnologia non si diffonda in futuro, regalando a questo alimento una nuova fase della sua lunga storia.



Galassia, uno dei formati creativi realizzati in 3d da BluRhapsody (Archivio storico Barilla, Parma).



Un formato in 3d ispirato alle opere di Keith Haring, astro newyorkese della street art (Archivio storico Barilla, Parma).



Pastificio  
**BARILLA**  
Parma

Anno di fondazione: 1877  
[www.barilla.com](http://www.barilla.com)

Antichi documenti tramandano la figura di un Ovidius De Barillorum, maestro dell'arte dei fornai, che nel 1576 viene citato nei "capitoli" della «Società per fabbricare il Pan Venale» di Parma. Una testimonianza di come la famiglia Barilla fosse attiva fin dal Cinquecento.

La storia ufficiale dell'azienda inizia però nel 1877, a Parma, in strada Vittorio Emanuele, quando Pietro Barilla senior, lontano discendente di Ovidius, apre nella casa del fornaio Isidoro Cobianchi una modesta bottega di pane e pasta. La lunga pratica come apprendista nel forno del nonno materno Vincenzo Lanati, e successivamente in quello del cugino Giacomo, gli consente di acquisire quelle competenze che gli permetteranno di mettersi in proprio.



Nel 1891 Pietro apre un nuovo forno, ma l'operazione ha esiti infelici e porta alla cessione, nel 1894, di tutte le attività. Pietro però non si arrende e in un piccolo forno intestato alla moglie Giovanna Adorni, lavorando sodo per quattro anni, riesce a riconquistare le posizioni perdute e a dare avvio alla produzione di pasta su ampia scala in un locale annesso alla bottega. Nel 1905 Barilla produce già 25 quintali di pasta al giorno, contro i soli 400 chilogrammi del 1903.

Nel 1910 i figli di Pietro, Gualtiero e Riccardo, prendono in mano l'azienda; con loro l'attività si orienta decisamente verso una produzione industriale, con la costruzione, nella zona di viale Veneto, di un grande stabilimento che dà lavoro a 80 operai e produce 80 quintali di pasta al giorno. Parallelamente inizia l'attività anche il nuovo panificio: dotato di un modernissimo forno della ditta tedesca Werner & Pfleiderer di Stoccarda, consente la cottura "in continuo" del pane confezionato nel laboratorio, riuscendo a raggiungere una produzione giornaliera di 20 quintali. La nuova realtà industriale si avvale di un marchio, ideato dal parmigiano Emilio Trombara e disegnato dal decoratore Ettore Vernizzi, che raffigura un garzone intento a versare un gigantesco uovo in una madia colma di semola.

*Luigi Barilla, cugino di Pietro, posa con la moglie, Amelia Soncini, e i figli davanti alla propria bottega in via Bixio 34, a Parma (tutte le immagini dell'azienda provengono dall'Archivio storico Barilla, Parma)*

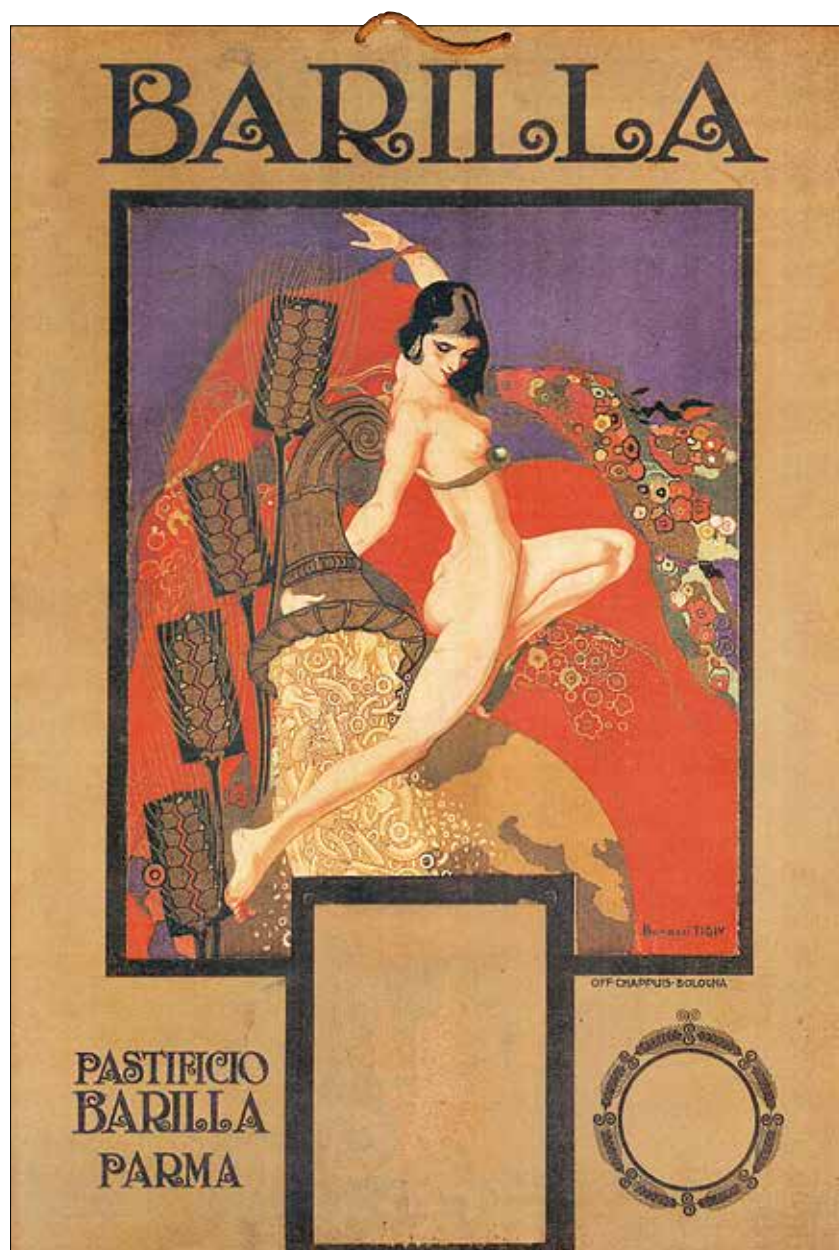
*Statuetta policroma in scagliola, realizzata nel 1910 su bozzetto dello scultore Emilio Trombara, destinata a essere collocata sui banconi dei negozi di alimentari che distribuiscono i prodotti del Pastificio Barilla. Lo stesso soggetto è ripreso nel manifesto di Vincenzo Ceccanti, nella pagina a destra.*



# PASTE ALL'UOVO BARILLA







Nel 1933 nasce la prima pressa-impastatrice continua italiana: progettato dagli ingegneri Giuseppe e Mario Braibanti di Parma, l'innovativo macchinario dà il via al processo di automazione del pastificio moderno. Tra la fine del 1936 e nel corso dell'anno successivo vengono installate nello stabilimento Barilla di via Veneto sei presse continue di seconda serie, che riuniscono in un'unica macchina, per la prima volta, le funzioni di impastatrice, gramola e torchio.



Per la planica del calendario del 1923 la pittrice Emma Bonazzi adotta il linguaggio della Secessione viennese (collezione A. Tebaldi).

Colonna di destra: pagina tratta dal calendario del 1931 con l'immagine dei bimbi che giocano su un piatto di spaghetti, opera di Adolfo Busi.

Spilla da giacca, in bronzo dorato e smalto, realizzata nel 1923 dalla Società Bregonzio di Milano per il personale dei negozi.

Dopo la Prima Guerra Mondiale, durante la quale Barilla è impegnata a rifornire le truppe al fronte, nel 1919 muore, appena trentottenne, Gualtiero, istruito e lungimirante, e tutto il peso dell'azienda di famiglia ricade sulle spalle di Riccardo. Dotato di spirito pratico e coadiuvato dalla moglie Virginia, liquidate le sorelle, egli guiderà il pastificio fino alla Seconda Guerra Mondiale, ampliandolo continuamente e dotandolo di moderne macchine in grado di ridurre i tempi di lavorazione e di accrescere la qualità del prodotto.

consigliato per arricchire la dieta in un periodo di scarsità di cibo; singolare la pubblicità del tempo che recita «dà forza ai deboli, sostiene i forti». Con questo prodotto Pietro Barilla vuole orientare l'azienda, fino a quel momento legata alle commesse pubbliche, verso il più ampio mercato borghese. *Fosfina*, infatti, si rivolge direttamente al consumatore privato, con la novità di essere confezionata; fino a quel momento la pasta, e non solo quella di Barilla, viene quasi completamente venduta sfusa. Degli stessi anni è la *pastina glutinata*, destinata all'infanzia: prodotto di punta di Barilla, è destinata al consumatore privato, non essendo soggetta alle restrizioni annonarie e ai prezzi calmierati. Già negli anni Trenta del Novecento, quindi, Barilla si caratterizza come moderna industria alimentare con produzioni di qualità e in breve si espande a tutto il Nord Italia, anche grazie a mirate campagne promozionali. Si assiste così al lancio di nuovi prodotti confezionati e a un miglioramento della gestione aziendale, basata sulla suddivisione del lavoro e sulla specializzazione degli operai.



L'ingresso dello stabilimento Barilla in una foto del 1924. In fondo, oltre ai carri colmi di sacchi, si intravede l'ingresso degli uffici.



Allo stesso tempo vengono creati personaggi e icone che resteranno nella storia della comunicazione pubblicitaria di Barilla, come "il cuoco volante" e "l'uovo cameriere", che affiancano il logo aziendale.

Questa locandina, illustrata da Franz Würgel nel 1926, ripropone lo stereotipo pubblicitario dei bimbi sorridenti, soggetti spesso utilizzati nella réclame alimentare.



Illustrazione di Adolfo Busi realizzata per il calendario del 1931.



Lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale ha tragici effetti, oltre che sulla storia del Paese, anche sull'azienda, costretta a ridurre pesantemente la produzione, che viene requisita per rifornire l'esercito.

Nel 1947, con la scomparsa di Riccardo, i figli Pietro e Gianni prendono in mano le redini di Barilla, intenzionati a gestirla e svilupparla in modo moderno. I due fratelli si dividono i compiti: Gianni cura la fabbrica, l'amministrazione e gli acquisti; Pietro il mercato, le vendite, la pubblicità e le relazioni pubbliche.

Gli anni Cinquanta sono un periodo straordinario per Barilla: nasce l'impostazione tecnico-culturale, orientata al mercato e alla tecnologia, che la fa diventare grande nei decenni successivi. Nel 1950 Pietro Barilla si reca negli Stati Uniti per aggiornarsi sulle tecniche di confezionamento, sulla pubblicità e sulla grande distribuzione. Quello americano, il solo mercato occidentale non colpito dalla guerra, è visto come la proiezione ideale da chi, in Italia, si occupa di comunicazione. Ciò che Pietro Barilla cerca oltreoceano sono le risposte ai problemi del mercato italiano: la qualità dei prodotti, le confezioni, la pubblicità. Il 2 ottobre del 1952 Barilla viene premiata con la "Palma d'oro della pubblicità" per la campagna "Con pasta Barilla è sempre domenica", ideata da Erberto Carboni.

La locandina con il "black face" che divora gli spaghetti, ispirata al primo film sonoro, "Il cantante di Jazz", viene disegnata da Raoul Allegri e partecipa al clima pittorico del Secondo Futurismo.



A lui si devono il nuovo marchio aziendale, caratterizzato dall'uovo tagliato trasversalmente, il design delle confezioni, dal caratteristico colore blu di fondo, e la definizione dell'immagine coordinata, una delle prime in Italia, che spazia dai mezzi di trasporto agli stand fieristici, dalle affissioni agli annunci sui giornali.



nel giro di otto anni dà nuova veste all'intero corpo sud del comparto.

Nel 1958 Barilla si lancia anche nel nuovo mondo della pubblicità televisiva, legandosi a testimonial di prestigio e aprendo un canale di comunicazione destinato a durare fino ai nostri giorni.

Nel 1960 l'azienda diviene società per azioni e raggiunge una produzione di circa 6.000 quintali di pasta al giorno. In questo decennio, il grande sforzo di Barilla porta alla realizzazione di un più moderno e dinamico sistema di essiccaimento del prodotto che completa la filiera di produzione "continua"; le tecniche

Nel 1955 Erberto Carboni viene chiamato a ridisegnare l'intera gamma delle confezioni in cartone.



Alla fine del 1952 Pietro e Gianni decidono di chiudere il panificio, scegliendo di concentrare gli investimenti sulla pasta. Grazie all'accordo concluso da Pietro, i fornai locali si accollano l'onere di assumere tutti i dipendenti del panificio, acquisendo però la notevole percentuale di mercato detenuta da Barilla.

Il vecchio stabilimento per la produzione della pasta viene abbattuto per stralci e ricostruito secondo il progetto dell'architetto milanese Gian Luigi Giordani, che



Locandina (colonna di sinistra) e manifesto di Erberto Carboni realizzati nei primi anni Cinquanta. Mentre nella prima si enfatizza la quantità di uova utilizzate per un chilogrammo di pasta, nel secondo le forme della pasta stessa sono combinate con forchetta e cucchiaio, come a testimoniare i ritmi della vita quotidiana.



più rapide e più sicure permettono così di commercializzare un prodotto migliore in tempi più brevi.

A partire dal 1965, con la costruzione dello stabilimento di Rubbiano, in provincia di Parma, hanno inizio le prime diversificazioni e Barilla ritorna alle origini, con la produzione di fette biscottate e grissini.

Quando, nel luglio 1967, il Parlamento italiano impone l'obbligo del confezionamento della pasta, la normativa trova Barilla più che mai pronta e attrezzata da molti anni.

Nel 1968, sotto la spinta del mercato, iniziano i lavori per il nuovo stabilimento di Pedrignano, destinato a diventare il più

Nell'aprile del 1971 Barilla è "americana" ma Pietro, che non avrebbe voluto vendere, conserva l'1% delle azioni e un diritto di prelazione. La Grace, impegnata nel settore chimico, progetta la costituzione di un polo alimentare in Europa.

Nel 1973 entra a far parte del Gruppo anche Voiello: l'azienda di Torre Annunziata, nel Napoletano, si trova in profonda crisi ma, grazie alla sua ottima reputazione, è veicolo di affermazione nel mercato meridionale, considerato strategico per l'espansione, con un marchio storico e di posizionamento elevato.

La volontà di controllare l'intero ciclo di produzione porta, nel 1974, all'acquisizione dell'80% (l'altro 20% verrà rilevato nel

progressivamente i margini delle aziende produttrici nazionali.

La necessità di individuare ulteriori ambiti di attività non soggette ai calmieri si fa impellente. Nell'ottobre del 1975 gli sforzi della società per diversificare la produzione si concretizzano nel lancio di una nuova linea di biscotti e prodotti da forno sotto il marchio *Mulino Bianco*, destinato a registrare, nel decennio successivo, uno straordinario successo.

Nel 1977 nascono le *merendine* e il *pan carré*. Nel 1983 arrivano *I dolcetti delle feste*, i primi frollini che si avvicinano alla qualità dei biscotti di pasticceria. Nel 1985 *Mulino Bianco* entra nel segmento dei cracker e, dal 1986, viene avviata la produzione delle *torte del Mulino Bianco*. Fanno poi la loro comparsa i *pandolci*, i *pani morbidi*, i *granetti* e i *pangri*.

Negli anni Ottanta, Barilla lancia i primi concorsi a premi, legati alla raccolta di punti presenti sulle confezioni. Nel 1985 la campagna "Dove c'è Barilla c'è casa", fortemente voluta da Pietro e ideata dall'agenzia Young & Rubicam, con la colonna sonora del compositore greco Vangelis, rilancia il ruolo chiave della pasta nelle strategie dell'azienda.

Nel 1987 Barilla acquisisce il Pastificio Braibanti di Parma e i Laboratori Riuniti di Milano con il marchio "Le Tre Marie" (ceduto poi nel 2008); nell'ottobre del 1990 rileva dalla SME il 49% del pacchetto azionario della Pavese di Novara.

Nel 1990 Barilla, leader in Italia per la produzione e la commercializzazione della pasta, è ormai pronta per lanciare la sfida all'Europa. Si intensifica così il processo di internazionalizzazione: nell'aprile del 1991, l'azienda acquisisce Misko, principale produttore di pasta in Grecia.



L'evoluzione della scatola Barilla nel tempo evidenzia la progressiva trasformazione dell'iniziale azzurro verso tonalità blu sempre più intense. Si può notare anche l'evoluzione dell'immagine della pasta, che da ingrediente secco, viene rappresentata come cibo pronto da gustare.

moderno e tuttora più grande pastificio del mondo, che sorge su un terreno di quasi un milione e mezzo di metri quadrati. Un atto di coraggio che si rivela un accorto investimento.

La scelta del sito e dei processi produttivi voluti con determinazione da Gianni Barilla (120 metri di linea di produzione, la più lunga del mondo per un pastificio), tracciano una strada che l'azienda continua a percorrere ancora oggi.

Alla fine del 1970, il clima sociale ed economico italiano spinge i fratelli Barilla a cedere, dopo alcuni mesi di trattative con la multinazionale statunitense Grace, il pacchetto di maggioranza dell'azienda di famiglia e Gianni lascia definitivamente l'Italia, trasferendosi in Svizzera.

1981) del Mulino Basile di Altamura, nel Barese, ritenuto il più grande d'Italia, con la sua capacità lavorativa di ben 3.500 quintali di grano al giorno. L'aumento del grado di approvvigionamento diretto consente a Barilla di operare maggiormente sul mercato granario mondiale e di controllare l'evoluzione di quello interno. Nel frattempo la situazione economica internazionale, che registra forti turbolenze del prezzo del petrolio, porta a un'impenata dell'inflazione in Italia. Per tutelare la popolazione, il Governo impone prezzi calmierati per i prodotti base, fra cui la pasta, che contribuiscono a erodere

Nel 1979 Pietro Barilla, realizzando il sogno che lo accompagna da otto anni, riacquista dalla Grace l'impresa di famiglia. Un evento che segna profondamente anche l'immagine pubblicitaria dell'azienda. Nel 1985 Pietro, per ridare centralità alla pasta, chiede al regista e amico Federico Fellini di produrre uno spot, che rimarrà memorabile nel suo genere, intitolato "Alta Società", meglio conosciuto come "Rigatoni".

Nel gennaio 1993, dopo la serie di acquisizioni svoltesi nel corso degli anni, l'azienda rileva il restante 51% della Pavese, diventandone azionista unico e progettando un forte rilancio della marca.

Il 16 settembre dello stesso anno Pietro Barilla muore improvvisamente, lasciando alla famiglia e all'azienda un ultimo, forte messaggio, quasi un viatico per il futuro: «Andiamo avanti, andate avanti con coraggio».



Pagina di destra: uno degli annunci della campagna pubblicitaria del 1999 della serie «Dove c'è Barilla c'è casa»: la storica frase firma una serie di simpatici ritratti famigliari, virati in blu Barilla con l'elemento giallo della pasta, interpretati in modo simbolico e giocoso.

Nel novembre 1997 il simpatico "cuoco volante" in ceramica, realizzato dall'artista Gianantonio Cristalli, tratto dalla pubblicità Barilla del 1926, diventa il soggetto per il trofeo del concorso «Primi d'Italia», destinato alla miglior ricetta di pasta dei ristoratori italiani.



Per oltre mezzo secolo, il suo modo di intendere l'imprenditoria, imperniato su valori quali il "culto" della qualità del prodotto, l'innovazione tecnologica, il profondo rispetto per il lavoro dell'uomo, l'ottimismo e l'entusiasmo nell'intraprendere qualsiasi sfida e l'alta dimensione umana della persona, hanno connotato l'anima della società e dettato le linee guida del suo sviluppo.

I figli Guido, Luca e Paolo (nei ruoli rispettivamente di presidente, il primo, e vicepresidenti gli altri due) subentrano nella guida dell'azienda, impegnandosi a portare a compimento il disegno strategico di internazionalizzazione.

Nel 1994 Barilla unisce le forze con Filiz, una delle principali aziende di produzione di pasta in Turchia.

Diventata leader europeo nel settore delle paste alimentari, Barilla sbarca anche negli Stati Uniti, dove già esporta pasta fin dagli inizi del Novecento; nel 1997 viene spostata la sede commerciale a Chicago, nell'Illinois, e il 13 ottobre viene posata la prima pietra dello stabilimento ad Ames, nell'Iowa; attraverso un'accorta politica commerciale e di comunicazione, Barilla accresce la propria quota di mercato fino a diventare leader nazionale.

Nel 1999 il Gruppo Barilla conclude l'acquisizione di Wasa, società svedese leader mondiale nei *crispbread* (pani croccanti) e nel 2001 sigla una *joint-venture* con il Gruppo Herdez, raggiungendo il secondo posto nel mercato messicano della pasta. Nel 2002, con l'offerta pubblica di acquisto del gruppo tedesco Kamps (che comprende la società francese Harrys), il Gruppo Barilla dà slancio al marchio transalpino, leader dei pani morbidi, il che permette di conquistare importanti quote di mercato

nei prodotti da forno in Europa.

Nel 2004 prende avvio "Accademia Barilla", progetto internazionale dedicato alla difesa, allo sviluppo e alla promozione della cultura gastronomica regionale italiana, intesa come patrimonio unico al mondo per la sua varietà e qualità.

Nel 2009 viene inaugurato a Pedrignano il grande mulino che completa l'infrastruttura del pastificio. Tra il 2017 e il 2018 si decidono importanti investimenti industriali, tra i quali un progetto ambizioso per l'ampliamento dello storico stabilimento di Pedrignano che, nell'anno successivo, accoglie anche il nuovo magazzino centrale per l'area nord.

Negli ultimi anni i fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla compiono scelte fondamentali che definiscono le linee guida future per l'intero Gruppo. Con la creazione del Barilla Center for Food & Nutrition (dal 2014 Fondazione BCFN), la definizione del modello della "Doppia Piramide Alimentare e Ambientale" e la nuova *mission* "Buono per te, Buono per il Pianeta", l'azienda compie una svolta radicale verso la sostenibilità, che la porterà a investire risorse e persone in un unico modo di fare impresa che coniuga la lotta alla fame con la lotta all'obesità e alla malnutrizione, il benessere delle persone con il rispetto dell'ambiente. In tal senso, in continuità con la costruzione del raccordo ferroviario che dal 2015 permette di far arrivare fin dentro il comprensorio di Pedrignano il grano duro acquistato all'estero, Barilla amplia il suo impegno per una logistica sempre più sostenibile, avviando nel 2021 nuovi trasporti intermodali ferroviari in Italia. L'iniziativa permette di far viaggiare su rotaia, invece che su gomma, circa 110.000 tonnellate delle varie tipologie di prodotti commercializzati: pasta, sughi e prodotti da forno, togliendo dalla strada circa 6.000 camion e garantendo maggiore sicurezza stradale ed efficienza organizzativa.

Nel 2020 Barilla finalizza le acquisizioni di uno stabilimento di proprietà del Pastificio Zara a Muggia, vicino al porto di Trieste, e della canadese Catelli.

# Dove c'è Barilla c'è casa.

Young & Rubicam





Premiato Pastificio  
**BARONI LUIGI**  
 Milano

Periodo di attività: 1892 - 1966

In questa eccezionale fotografia, scattata durante la Prima Guerra Mondiale, i nostri soldati al fronte posano davanti ad alcuni sacchi di pasta forniti alle truppe dalla ditta milanese (collezione M. Baroni).

Il pastificio milanese viene fondato da Luigi Baroni in corso Ripa Ticinese 99. Nello stabilimento, oltre a essere prodotte paste delle forme più svariate, vengono fabbricati anche i macchinari necessari per produrle. La scelta di Luigi Baroni di aprire l'azienda a Milano è dettata dalla convinzione che il capoluogo meneghino sia la sede ideale, in quanto crocevia delle grandi arterie di comunicazione dal Nord Europa al Mar Mediterraneo. A tal proposito, parlando del Pastificio Baroni, nel 1917, scrive la rivista francese "Revue Universelle": «Se i fondatori di quella Casa l'hanno aperta a Milano, gli è detto che la città è in centro dell'Europa Meridionale. Il suo commercio, la rete delle sue ferrovie, la sua attività in ogni genere di lavoro l'indicavano come la sede più propizia ad una industria alla quale occorrono comunicazioni rapide per il trasporto dei grani e delle farine e per la regolarità delle relazioni commerciali».

Colonna di destra: scatola di pastina celestiale glutinata Baroni prodotta negli anni Trenta (Museo della Pasta - Collecchio, PR).



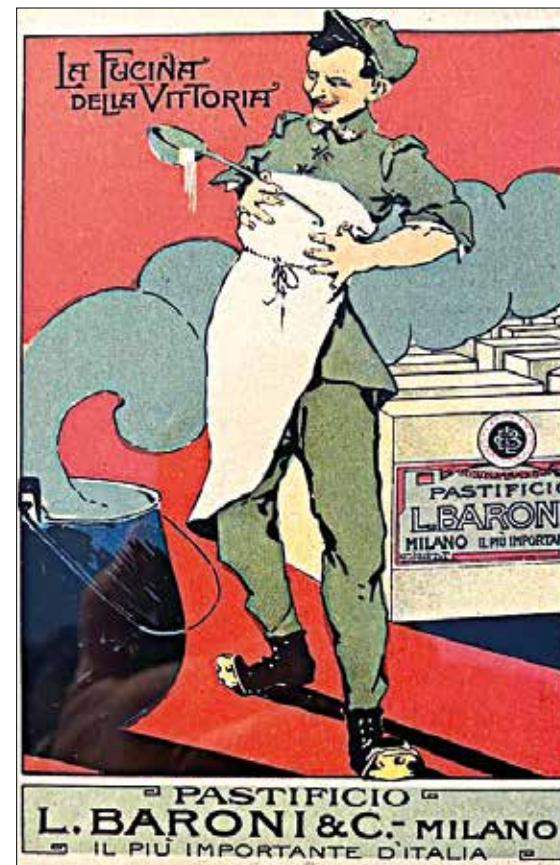
Targa in latta litografata stampata nel 1920 nel formato 35x50 cm (collezione I. Lanzi).



Prima dello scoppio della Grande Guerra, pur continuando a fornire la popolazione civile, il Pastificio Baroni - che diventerà, l'8 ottobre 1917, società anonima con capitale sociale di due milioni di lire - provvede anche al fabbisogno delle nostre Forze Armate, di numerosi ospedali, di enti pubblici e privati, della Croce Rossa Italiana e di quella Americana, alle quali fornisce la pasta celestiale glutinata la quale, come riportato sugli "Annuali di Ostetricia e Ginecologia" del 1914, «si prepara in nove formati diversi per grandezza e spessore per meglio adattarsi alle varie nutrizioni cui deve servire».



Per l'azienda è un periodo di grande notorietà, sancita anche da importanti riconoscimenti ottenuti sempre nel 1914, come il Gran Premio all'Esposizione di San Francisco e l'invito a partecipare alla Fiera di Lione, unica Casa presente nel campo delle paste alimentari. Alla metà degli anni Venti, forte anche di lusinghieri giudizi sui propri prodotti, come quello riportato su una pubblicità del 1925 rilasciato da un non meglio identificato "illustre igienista" di Milano che sostiene «ma non saranno ingannati gli accorti e fini buongustai che fra tutti

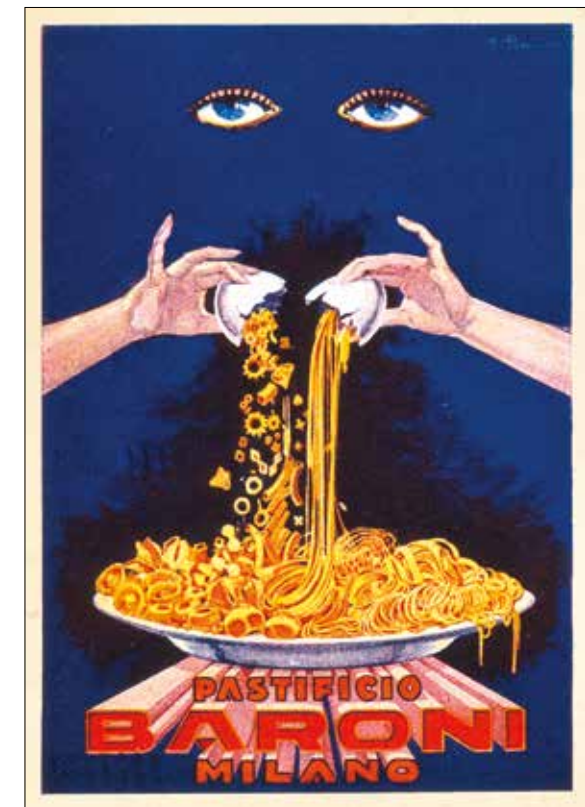


gli alimenti e ricostituenti daranno la preferenza alle paste Baroni, le migliori del mondo», l'azienda è considerata la più importante d'Europa nel settore delle paste alimentari.



Nel vasto stabilimento di Ripa Ticinese, che presto viene affiancato da un nuovo e imponente edificio a causa degli spazi diventati ormai insufficienti, si assiste a un continuo andirivieni di carri e camion, diretti alle stazioni ferroviarie, dove vengono caricati i sacchi col prodotto. Nell'azienda sono impiegati oltre 400 operai che lavorano giornalmente più di 60mila chilogrammi di farina trasformata in paste alimentari proposte in 160 diversi formati. Le lavorazioni, che si caratterizzano per il razionale coordinamento di tutte le fasi della produzione, si svolgono sotto rigorosi controlli igienici e sono garantite da moderne attrezzature, alcune delle quali acquistate da un'azienda meccanica milanese in liquidazione.

Cartolina stampata durante la Grande Guerra in cui la ditta milanese viene definita «La Fucina della Vittoria» (collezione M. Baroni).



Manifesto stampato negli anni Trenta (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

L'attività del pastificio prosegue con notevole successo; superati i difficili anni della Seconda Guerra Mondiale, nel marzo 1949 la Baroni diventa società per azioni. Le ultime notizie certe giungono fino ai primi anni Sessanta quando l'oggetto sociale della ditta, da un ambito industriale, passa a quello commerciale e finanziario e la produzione viene a cessare nel 1966.

Corrispondenza datata 21 marzo 1927 (archivio Q. Ferron, Lonigo).



Premiato Pastificio Moderno

## **BERNARDO**

Bojano (CB)

Data di fondazione: 1910 circa

[www.pastabernardo.it](http://www.pastabernardo.it)

Le origini risalgono attorno al 1910, quando Saverio Bernardo, già commerciante di pregiati grani italiani, inizia anche la produzione di pasta secca a Bojano, nella sede in piazza Roma, denominando la propria azienda "Premiato Pastificio Moderno".

*Il Premiato Pastificio Moderno, fondato a Bojano da Saverio Bernardo, in una foto scattata negli anni Venti.*



L'attività prosegue con i figli del fondatore - Nicola, Pasquale e Carlo - che nel dopoguerra continuano l'attività di produzione della pasta, occupandosi anche dell'imbotigliamento e della commercializzazione della birra. Con l'aumento del giro d'affari, e il conseguente incremento produttivo, si decide di vendere la pasta anche a livello nazionale.

Intorno al 1960 la sede viene spostata nel sito attuale, in corso Amatuzio, sempre in Bojano, dove i tre fratelli fanno costruire uno stabilimento di circa 5.000 mq. L'attività viene proseguita dagli attuali proprietari, Aldo, Massimo e Paolo Bernardo, che hanno ampliato la commercializzazione a livello internazionale.

Pastificio

## **BASSI E.**

Bologna

Periodo di attività: ante 1917 -

Pastificio e Panificio a Vapore

## **BARDUCCI PEDON**

Altamura (BA)

Periodo di attività: 1886 - post 1889

Fabbrica di Pane e Paste

## **BARGILLI FRANCESCO**

Firenze

Periodo di attività: ante 1889 - post 1914

Molino e Pastificio

## **BASILE VITO E FRATELLI**

Altamura (BA)

Periodo di attività: ante 1929 - post 1981

Pastificio e Molino a Vapore

## **BATTAGLIA ROSARIO**

Palermo

Periodo di attività: ante 1897 -

Pastificio

## **BECCARELLI VIRGINIO**

Padova

Periodo di attività: ante 1924 -

Pastificio

## **BENACCHIO FRATELLI**

Padova

Periodo di attività: ante 1918 -

Pastificio

## **BATTILANA ANGELO**

Cinisello Balsamo (MI)

Periodo di attività: 1910 - 1978

La storia del Pastificio Battilana di Cinisello Balsamo inizia nel 1910 - come riportato sull'"*Annuario industriale della provincia di Milano*" del 1933 - ma trae le sue origini già nella seconda metà dell'Ottocento, quando Vittorio Battilana fonda un pastificio a Sampierdarena, nel Genovese. Successivamente, in cerca di nuove opportunità, egli trasferisce l'attività in Lombardia, a Sesto San Giovanni, portandola avanti per i primi anni del Novecento, per poi cederla alla famiglia Brocchieri. È a questo punto che il figlio Angelo, nato a Milano nel 1881, decide di aprire in via Palestro un proprio pastificio - con annessa abitazione per la famiglia - nella vicina Balsamo, che fino al 1928 sarà comune distinto da Cinisello, paese di origine della moglie, Lucia Galbiati. Ben presto la storia del pastificio inizia a intrecciarsi con quella degli abitanti del



*Furgone adibito alle consegne del pastificio in una foto scattata alla fine degli anni Venti (archivio fam. Battilana).*

piccolo comune, ancora lontano dall'esplosione demografica degli anni Sessanta e Settanta, che mantiene ancora le caratteristiche di un centro rurale.



*Nel 1912 il pastificio di Angelo Battilana conquista il Diploma di Gran Premio e di Medaglia d'Oro alle Esposizioni Riunite Internazionali di Roma (archivio fam. Battilana).*





I dipendenti del Pastificio Battilana in una foto scattata alla fine degli anni Dieci (archivio fam. Battilana).

Le prime assunzioni risalgono al 17 ottobre 1911 quando, come riportato sul libro matricola dell'azienda (ancora custodito dagli eredi), vengono assunti tali «Enrico Meroni, nato il 12 febbraio 1883, e Alessandro Ponti, nato il 14 luglio 1899», rispettivamente come pastaio e garzone pastaio. Per vedere la prima donna al lavoro nel pastificio bisogna attendere il 1917, con l'arrivo di Giuseppina Brambilla, di Balsamo, la quale resta in servizio nell'azienda fino al 27 marzo 1960.

Nonostante l'attività sia iniziata solamente due anni prima, nel 1912 il pastificio di Angelo Battilana conquista il Diploma di Gran Premio e di Medaglia d'Oro alle Esposizioni Riunite Internazionali di Roma, ottenuto «per specialità pastine glutinate e paste tipo Napoli e Genova, ravnate con giallo "Naftol"».

Negli anni Quaranta, Angelo Battilana lascia la gestione del pastificio ai figli Martino, classe 1912, e Ferdinando, classe 1913, affiancati dalle rispettive mogli, Caterina Pizzi e Vittoria Cerizzi: da questo momento l'azienda assume la denominazione di "Pastificio Fratelli Battilana".

Durante i bombardamenti angloamericani della Seconda Guerra Mondiale, le cantine del pastificio vengono utilizzate da molti balsamesi come rifugio di fortuna e, molto spesso, pacchi di pasta Battilana

vengono distribuiti gratuitamente alle famiglie più bisognose.

I titolari del pastificio hanno a cuore anche il benessere delle maestranze: negli anni Cinquanta, all'interno dello stabilimento, viene allestita una sala riservata ai dipendenti e ai loro familiari nella quale vedere la televisione, una delle poche disponibili in paese.

Nel periodo di massimo sviluppo, nel pastificio lavorano una ventina di dipendenti e la pasta (soprattutto secca), proposta in un'ottantina di formati, viene commercializzata in diverse regioni d'Italia.



Con l'avvento del "boom economico", il Pastificio Battilana deve iniziare a fare i conti con la grande distribuzione e la concorrenza, che ormai produce su larga scala. Non potendo competere in un mercato così trasformato ma volendo evitare di chiudere l'azienda, licenziando i propri dipendenti, i fratelli Battilana iniziano ad attingere al patrimonio personale.

Questa gestione in perdita, prolungata per più anni, compromette inevitabilmente le disponibilità economiche della famiglia, la quale formalizza la liquidazione della ditta il 29 dicembre 1978.

Locandina cartonata stampata alla metà degli anni Trenta (archivio fam. Battilana).

Pagina di destra: locandina cartonata illustrata da Erasmo Ferrante, autore milanese formatosi alla scuola di Gino Boccasile, e stampata nel 1956. La ragazza ritratta è Caterina Pizzi, moglie di Martino, il primogenito di Angelo Battilana (archivio fam. Battilana).

*Vuoi una vita lunga e sana?  
mangia..*





Biglietto da visita databile attorno al 1888.

Colonna di destra, sotto: cartolina pubblicitaria della Luigi Bertagni stampata nei primi anni del Novecento. Particolarmente curiosa si rivela l'avvertenza: «Per ottenere la durata delli tortellini "il non plus ultra delle minestre", è duopo estrarli dal cesto o cassetto e distenderli in luogo asciutto. Per cuocerli bene che il brodo sia abbondante e necessita immergerli nel brodo prima della sua ebollizione lasciandoli bollire mezz'ora circa».

Diploma di Medaglia d'Oro conquistata nel 1904 dalla "F.O. F.lli Bertagni" all'Esposizione Universale di Saint Louis, negli Stati Uniti.



Pastificio **BERTAGNI** Arcugnano (VI) Anno di fondazione: 1882 [www.bertagni1882.it](http://www.bertagni1882.it)

La nascita del pastificio risale al 1882, quando il pastaio e fornaio Luigi Bertagni apre un laboratorio al numero 56 di via Borgo, a Bologna. Tre anni più tardi, i suoi figli, Ferdinando e Oreste, costituiscono una società di fatto, la "F.O. F.lli Bertagni", «avente per oggetto la fabbricazione di paste alimentari, con specialità tortellini». Dotati di ingegno e intraprendenza, i fratelli Bertagni inventano un modo per conservare i tortellini in scatola, dopo complesse fasi di essiccazione, così da esportarli anche oltreoceano. I tortellini Bertagni sono apprezzati in Italia e all'estero, dove vengono presentati alle principali manifestazioni: nel 1889 la ditta conquista la Medaglia di Bronzo all'Esposizione Universale di Parigi; nel 1894 il Gran Diploma alla Fiera di Chicago; nel 1904 la Medaglia d'Oro all'Esposizione Universale di Saint Louis, negli Stati Uniti. L'attività sembra andare per il meglio ma le incomprensioni tra i fratelli Ferdinando e Oreste causano l'uscita di quest'ultimo dalla società; il suo posto viene preso dal



padre Luigi. Ma anche questo sodalizio ha vita breve e il 31 luglio 1895 la ditta viene sciolta. Nel 1904 Ferdinando e Oreste riprendono l'attività con il nome dell'antica società. Nel centralissimo negozio di via Indipendenza 22 i tortellini vengono confezionati in eleganti scatole di cartone o in cesti di vimini, oppure esposti nelle vetrine sulle fiamminghe, piatti ovali in porcellana. Sui banchi sono riposti i cataloghi e le cartoline pubblicitarie, mentre alle pareti dominano i manifesti, come quello che vede protagonista il dottor Balanzone, nota maschera di origine bolognese.



Nel 1908, Luigi costituisce, con il socio Alfredo Corradini, una nuova società per il commercio delle paste alimentari: la "Luigi Bertagni & C. Pastificio Emiliano". Nel frattempo, l'azienda di Ferdinando e Oreste si ingrandisce, fino a diventare una solida realtà industriale con alle proprie dipendenze circa un centinaio di operai, così descritta nelle pagine della "Guida Commerciale di Bologna" del 1914:

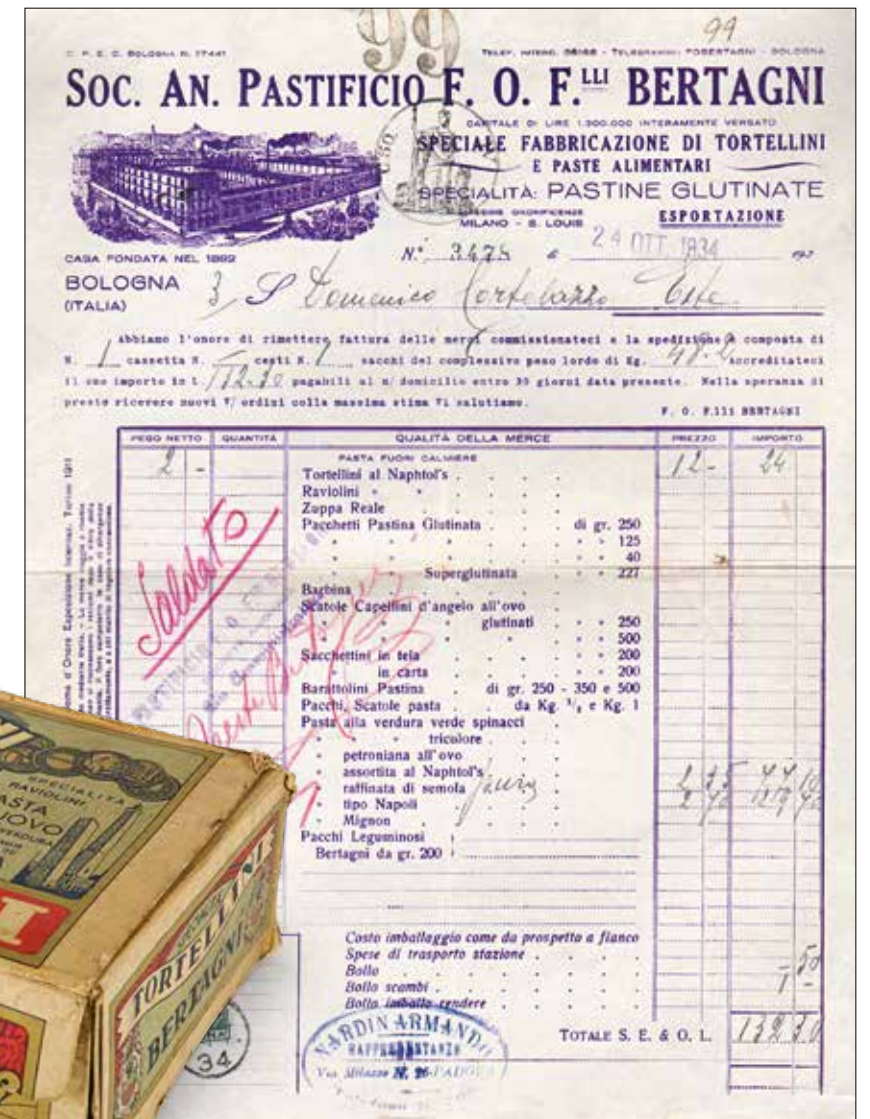


«I tortellini bolognesi la cui fama ha valicato i mari, sono giudicati da tutti i buongustai dell'Urbe come il non plus ultra delle minestre! Ed è la ditta bolognese F.O. Fratelli Bertagni che detiene assolutamente il primato di questa fabbricazione, facendone un'esportazione mondiale...».



Con lo scoppio della Grande Guerra, il pastificio si trova nella necessità sia di sfamare chi vive in città sia di rifornire le truppe al fronte. Per tale motivo viene concesso ai Bertagni di far lavorare i dipendenti anche nei giorni festivi.

Il 1929 vede un terribile quanto fortuito incidente avvenuto in azienda, che causa la morte di alcune operaie, e un aggravarsi della situazione economica. Alla scomparsa del fratello Oreste, avvenuta il 23 giugno 1938, Ferdinando comunica all'assemblea generale straordinaria dell'azienda, nel frattempo divenuta società anonima, la sua volontà di abbandonare la direzione. Le sue azioni passano nelle mani di Mario, figlio di Oreste, già attivo nel settore come commerciante all'ingrosso di paste e generi alimentari.



Nel dopoguerra, la ditta riprende la produzione, non solo di tortellini e pasta all'uovo ma anche di quelle al pomodoro, alle verdure e glutinate. L'avvento di Mario alla guida della Bertagni dà nuovo impulso allo sviluppo della

Fattura del Molino Bolognese dei fratelli Bertagni datata 23 gennaio 1930.

Colonna di sinistra, in basso: scatola risalente ai primi anni del Novecento. Costruita in cartone e legno, essa permetteva la protezione e la conservazione dei tortellini durante il trasporto (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).

Fattura del pastificio dei fratelli Bertagni datata 24 ottobre 1934 (archivio C. Pintarelli).



Re delle minestre



TORTELLINI  
**Bertagnini**  
BOLOGNA



Ferdinando e Oreste Bertagnini assieme agli operai della ditta in una foto scattata il 22 novembre 1911.

Pagina di sinistra: pubblicità stampata nel 1933.

ditta che, dopo essere diventata società per azioni, nel 1957 viene trasferita nel nuovo stabilimento di S. Lazzaro di Savena, alle porte del capoluogo felsineo, resosi necessario anche per i gravissimi danni che la vecchia sede aveva subito durante i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale. La qualità dei prodotti Bertagnini è sempre più apprezzata, soprattutto all'estero. Nel 1986, sulle pagine della rivista "The Atlantic Monthly" il critico gastronomico americano Corby Kummer afferma: «Le specialità di pasta fresca Bertagnini sono eccellenti (...) e sono la cosa più vicina all'avere un pastificio sotto casa». Nel 1996 la storica fabbrica viene tuttavia chiusa a causa di un'inarrestabile riduzione dei volumi di vendita dovuta alla sempre più pressante espansione delle aziende concorrenti, che conquistano grosse fette di mercato, anche grazie a un massiccio ricorso alla pubblicità. Nel 2002, Enrico Bolla e Antonio Marchetti, due giovani imprenditori con esperienza nell'alimentare di qualità, acquistano il pacchetto di maggioranza dell'azienda. Forti delle loro competenze nel settore, rivalutano il marchio, che diventa "Bertagnini 1882", partendo dalla sua storia e sviluppando il mercato del *private label* di alta gamma.



Nel 2018 la quota di maggioranza (il 70%) di Bertagnini viene acquisita da Ebro Foods, società spagnola di trasformazione alimentare, attraverso due società del Gruppo, Panzani e Lucio Garofalo. Per la Ebro, l'accordo costituisce una grande opportunità per accelerare la crescita in questo promettente segmento di mercato per diventare il secondo maggior produttore di pasta fresca al mondo. L'azienda, che continua a essere guidata da Enrico Bolla e Antonio Marchetti, opera oggi in due stabilimenti produttivi, uno ad Arcugnano, nel Vicentino, e l'altro ad Avio, in provincia di Trento. Attualmente la pasta fresca Bertagnini è disponibile presso i migliori rivenditori specializzati di tutto il mondo, con forme e ripieni ricchi e diversi che la rendono unica e riconoscibile sul mercato. Il marchio è presente anche nei più prestigiosi *speciality food stores* - come quelli di Harrods, a Londra, e delle Galeries Lafayette, a Parigi - di oltre 35 Paesi dei cinque continenti.



Scatola di tortellini per il mercato estero.

Raro specchio da borsetta della Fratelli Bertagnini (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).



Etichetta del Pastificio  
Ettore Bertellotti  
di Stazzema stampata  
negli anni Venti  
(collezione E. Botti).



Premiato Pastificio Alta Versilia  
**BERTELLOTTI ETTORE & F.GLI**  
Stazzema (LU)  
Periodo di attività: ante 1911 -

Fabbrica di Pane e Paste  
**BICHI LUIGI**  
Firenze  
Periodo di attività: 1898 -

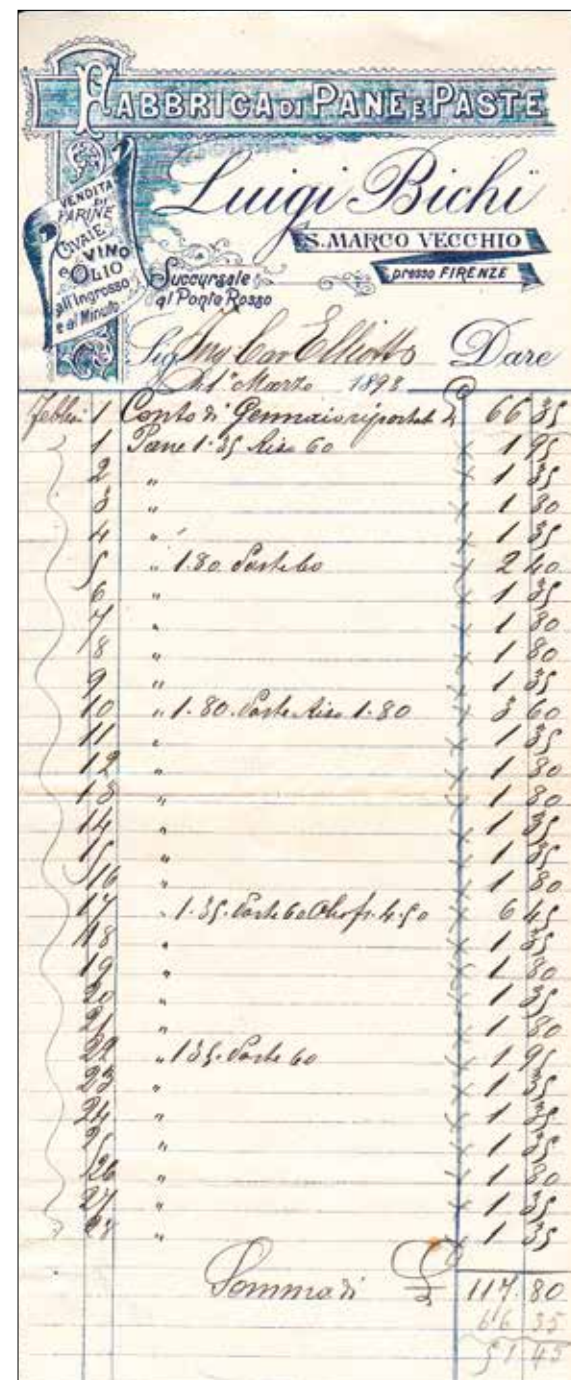
Perfezionata Fabbrica Paste Alimentari  
**BERTONI FRATELLI**  
Pergine Valsugana (TN)  
Periodo di attività: ante 1910 -

Fattura del Pastificio  
Fratelli Bertoni  
di Pergine Valsugana  
datata 7 febbraio 1910  
(collezione M. Bianchi).



Molino a Cilindri e Fabbrica Pasta  
**BEDONI & VICENTINI**  
Lonigo (VI)  
Periodo di attività: ante 1908 - post 1958

Fattura della  
Luigi Bichi di Firenze  
datata 1° marzo 1898  
(archivio C. Pintarelli).



Pastificio  
**BETTIOL**  
Treviso  
Periodo di attività: 1875 - post 1936

Pastificio  
**BIASIBETTI FRATELLI**  
Chiesanuova (PD)  
Periodo di attività: ante 1885 -

Locandina pubblicitaria  
della Pasta Biasibetti  
stampata negli anni  
Trenta nel formato  
25x35 cm  
(Museo Salce, Treviso).





Manifesto realizzato per il Pastificio Bonetti da Plinio Codognato, illustratore veronese autore di oltre 150 opere di carattere sportivo e pubblicitario, stampato nei primi anni del Novecento nel formato 70x100 cm (Museo Salce, Treviso).

Molini e Pastificio  
**BIZZARRO FRANCESCO**  
 Napoli  
 Periodo di attività: 1918 - post 1983

Premiato Pastificio Elettrico  
**BONETTI SILVIO**  
 Padova  
 Periodo di attività: ante 1923 - post 1943



Etichetta del Pastificio Brena stampata negli anni Cinquanta (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).

Pastificio  
**BORTOLETTI E ZAJOTTI**  
 Mestre (VE)  
 Periodo di attività: ante 1928 -

Molino e Pastificio  
**BRENA CAMILLO**  
 Coriano (VR)  
 Periodo di attività: ante 1908 - post 1958

Molino a Cilindri e Pastificio a Vapore  
**BOSCARINO-SCHEMBARI & C.**  
 Ragusa  
 Periodo di attività: ante 1900 circa - post 1936

Pastificio  
**BROCCHETTA**  
 Pavia  
 Anno di fondazione: 1950  
[www.brocchetta.com](http://www.brocchetta.com)



L'elegante intestazione di una fattura del pastificio ragusano Boscarino-Schembari (archivio C. Pintarelli).

Premiato Pastificio  
**BREDA GIUSEPPE**  
 Montebelluna (TV)  
 Periodo di attività: ante 1917 -



Etichetta del Pastificio Bucciero stampata negli anni Quaranta (collezione V. Marasco).



Pastificio

## BORELLA

Camponogara (VE)

Anno di fondazione: 1935

[www.pastaborella.it](http://www.pastaborella.it)

Nel 1935, due giovani e intraprendenti imprenditori, il ventunenne Adolfo Borella e il fratello maggiore, rilevano un pastificio a Vigonza, nel Padovano.

Con la partenza del fratello per l'Africa Orientale, Adolfo resta da solo alla guida dell'azienda, senza per questo rinunciare a proseguire gli studi. Al ritorno del fratello dal fronte, nel 1937 viene decisa la costruzione di un nuovo stabilimento a Bassano del Grappa.

Purtroppo all'orizzonte si profila la guerra,

le cui tragiche conseguenze impongono all'impresa l'interruzione dell'attività. Dopo il conflitto, lo spirito imprenditoriale dei Borella li spinge a fondare, nel 1947, il "Pastificio Adriese", ad Adria, nel Polesine. Anche se il consumo della pasta nel Paese è ancora contingentato e il nostro prodotto nazionale di punta è sottoposto a rigorosi vincoli, le prospettive di consumo tornano a essere favorevoli, soprattutto nel depresso territorio polesano dove un piatto di pasta è spesso l'unico pasto della giornata. È il successo per Borella, che propone una pasta particolarmente nutriente e ricca di proteine di origine vegetale.

L'organizzazione commerciale viene potenziata per rispondere alle richieste di una clientela in rapida crescita, tanto da imporre l'ampliamento dei tre impianti produttivi. Inoltre, nel 1954, Adolfo Borella crea un centro fotolitografico per la preparazione di tutto ciò che occorre per imballo, confezionamento e spedizione della pasta. Due anni più tardi egli apre un nuovo stabilimento dedicato alla produzione di tortellini e ravioli essiccati e surgelati. Grazie alla freschezza degli ingredienti, questo tipo di lavorazione permette al prodotto di conservare il gusto e il profumo che, tutt'altro che scomparsi, riemergono pienamente con la cottura.

Sul finire degli anni Cinquanta il Pastificio Borella inizia a espandersi sui mercati esteri. Nel 1959 nasce a Monaco di Baviera la "Borella O.H.G. Specialità Alimentari", creata per fornire pasta all'intero territorio tedesco. Alcuni anni più tardi, Adolfo Borella diviene vice presidente dell'Associazione Industriale Pastificatori, nonché rappresentante per l'Italia nel Mercato Comune Europeo, due prestigiosi riconoscimenti delle sue capacità industriali.

Nel 2004 l'azienda viene rilevata da tre imprenditori veneti - Gianfranco Boscolo, Raffaele e Michela Dammicco - i quali, aggiungendo innovazione, esperienza e competenza, puntano all'ampliamento delle strutture produttive, all'allargamento dei mercati della grande distribuzione, anche internazionale, alle gastronomie di tendenza, con un'attenzione al cliente privato.

*Locandina cartonata illustrata da Melchiori e stampata nel 1952 nel formato 31,5x46,5 cm (Museo Salce, Treviso).*



Pastificio

## BRAGAGNOLO EMANUELE

Riese Pio X (TV)

Anno di fondazione: 1898

[www.pastazara.it](http://www.pastazara.it)

La storia di Pasta Zara inizia nel 1898, quando Emanuele Bragagnolo apre un laboratorio artigianale per la produzione di pasta a Villarazzo, in provincia di Treviso. Qualche anno più tardi, Umberto Bragagnolo, figlio di Emanuele, decide di convertire la ditta in una realtà industriale, il "Pastificio Elettrico Bragagnolo", trasferendo la sede a Castelfranco Veneto.

Nel 1932 viene aperto un secondo stabilimento nella città di Zara, allora italiana, capitale della Dalmazia Veneta, che viene chiamato "Pastificio Adriatico". Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la nazionalizzazione imposta dal regime jugoslavo costringe Umberto alla fuga. Tornato in Italia, nel 1945 egli sceglie di co-

struire il nuovo impianto produttivo a Riese Pio X, sempre nel Trevigiano, e la ditta prende il nome di "Pasta Zara", in omaggio all'esperienza dalmata.

Con Franco Bragagnolo alla guida, nel 1975 l'azienda decide di puntare tutto sulle esportazioni, ottenendo eccellenti risultati. Nel 1997 si assiste al quarto passaggio generazionale, quando Franco Bragagnolo cede progressivamente l'azienda ai figli Furio (che assume la carica di presidente), Arianna, Umberto e Franca.

Il successo di Pasta Zara è testimoniato dai numeri: prima nell'esportazione di pasta al mondo e seconda nella produzione di pasta. Gli stabilimenti produttivi (uno dei quali, quello di Muggia, ceduto alla Barilla nel 2020), il mulino che lavora in esclusiva e una vasta rete commerciale dedicata ai mercati esteri: sono questi i punti di forza con cui

Pasta Zara affronta le nuove sfide commerciali, con un'innovazione continua che garantisce un elevato standard di qualità per il più italiano dei prodotti alimentari.



*Un'operaia addetta alla produzione di pasta lunga in una foto scattata negli anni Cinquanta.*



*Locandina cartonata illustrata da Gino Krayer e stampata nel 1950 circa nel formato 34x24 cm (Museo Salce, Treviso).*



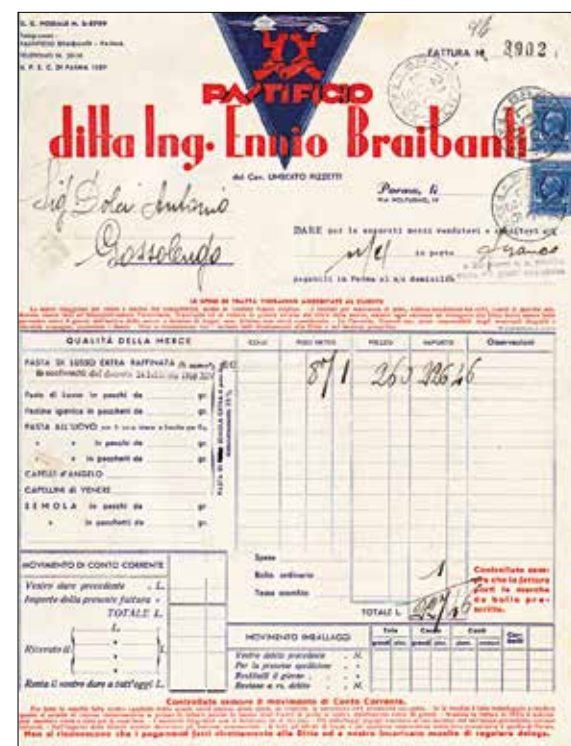
Pastificio  
**BRAIBANTI ENNIO**  
 Parma

Periodo di attività: 1870 - 2000

Gli albori della ditta risalgono a quando Giuseppe Braibanti, facoltoso titolare di un complesso molitorio sulla strada di Vicofertile, poco fuori dal centro abitato di Parma, essendo senza eredi, adotta Ennio Enniopi, un trovatello nato il 15 settembre 1860 e affidato a una vedova dall'Ospedale della Misericordia. Giuseppe, avendone intuite le doti intellettuali, avvia il ragazzo agli studi superiori. Laureatosi in ingegneria, Ennio applica le sue competenze a uno specifico ramo delle proprietà paterne: il Pastificio Braibanti, installato nel vecchio mulino di Valera di Parma. Menzionato per la prima volta nei bollettini della Camera di Commercio nel 1870, il pastificio cresce e si ingrandisce sotto la guida di Ennio, che finirà per dare il nome sociale all'attività. Negli anni Dieci la ditta, che produce 10 quintali di pasta al giorno, ha una quindicina di dipendenti e commercia il prodotto soprattutto in province limitrofe a Parma. L'attività dell'azienda subisce un decisivo impulso grazie a Pierluigi, figlio di Margherita Finella (giovane vedova di Ennio, scomparso nel 1898) e del nuovo marito Umberto Pizzetti, che mantiene l'originaria dicitura, "Pastificio Ennio Braibanti", e la stessa sede. Nella "Guida Commerciale" del 1913, la pagina pubblicitaria del pastificio reca un disegno nel quale lo stabilimento appare già ben sviluppato, con tre corpi di fabbrica composti da tre piani fuori terra, inframmezzati da due fabbricati più bassi e più lunghi e un cortile dove manovrano carri e automezzi.

Del periodo fino alla Seconda Guerra Mondiale rimangono pochi documenti che non consentono di ricostruire tutta l'attività del tempo. Certo è che il Pastificio Braibanti si distingue per prodotti di qualità elevata, di élite, presentati in confezioni ricercate ed eleganti, vendute soprattutto nel negozio di via Farini 28, a Parma.

Di quegli anni si conservano la Medaglia d'Oro e il Diploma della Fiera di Tripoli del 1927, un calendario, dove l'immagine della ditta è rappresentata dal ritratto allusivo e accattivante di una ragazza che reca una rosa rossa sulla fronte, e un catalogo della produzione nel quale si possono trovare formati come *gnocchi, abissini, nocciole, mughetti, pipette...* che, oltre alle conquiste coloniali o alla flora, si richiamano agli elementi decorativi in uso nell'architettura dell'epoca. Nelle sue pagine vengono elencate anche paste tagliate, lunghe, a matasse, a sfoglia (che consente di preparare più celermente i *tortellini*,



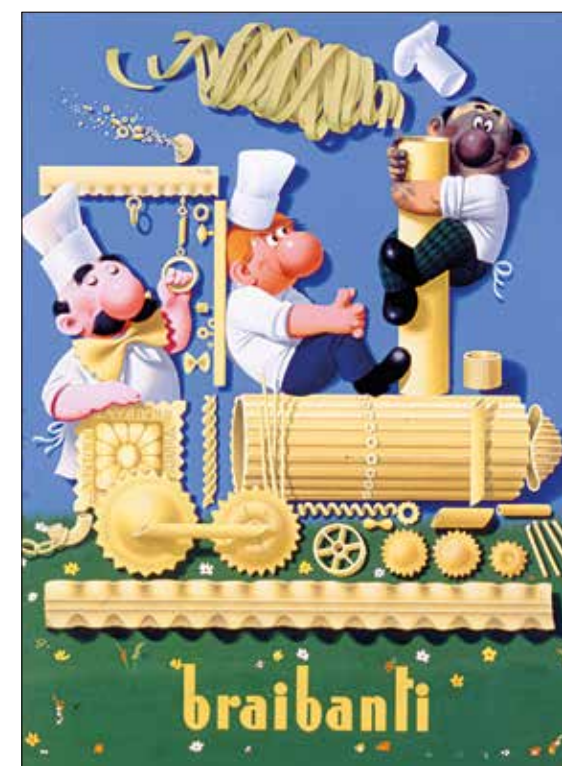
Questo dettaglio di una pagina pubblicitaria degli anni Venti mostra, in un ovale di spighe, la cameriera col piatto di spaghetti fumanti, per molto tempo simbolo dell'azienda (tutte le immagini della Braibanti, ad eccezione di quella in basso a destra di questa pagina, provengono dall'Archivio storico Barilla, Parma).

Fattura datata 21 luglio 1936 dove inizia a essere utilizzato il marchio dei due camerieri in rosso, con le lettere allungate, intenti a servire professionalmente due fumanti piatti di pasta, in brodo e asciutta (archivio C. Pintarelli).

*cappelletti* e altre paste ripiene), contenute in sacchetti di tela e di carta, in un'epoca in cui non è ancora vietato per legge il non troppo igienico consumo di pasta sfusa. Utilizzando le macchine per pastifici progettate dallo studio di Mario e Giuseppe Braibanti (figli di Ennio e Margherita, ingegneri come il padre), nei primi anni Trenta il pastificio viene dotato di una moderna linea continua di produzione nella quale, eliminate le vecchie gramole e i torchi, tutte le operazioni avvengono automaticamente, compreso lo stendimento della pasta sui telai per l'essiccazione, in precedenza eseguito manualmente. La produzione giunge così a toccare i 150 quintali di pasta giornalieri.



Con l'ampliamento e l'ammodernamento dello stabilimento, negli anni Cinquanta si arriva a ottenere circa 400/500 quintali al giorno, che raddoppiano negli anni Settanta. Il 40% di essa viene venduto in Italia e il resto all'estero, tra cui Gran Bretagna, Stati Uniti, Germania, Francia, Norvegia ed Estremo Oriente. Nel 1952, in collaborazione tra il pastificio e la casa di progettazione, sorge a Parma, ma successivamente viene trasferito a Rovereto, il Centro Sperimentale Braibanti, con finalità di ricerca su materie prime e tecnologie, allo scopo di migliorare la qualità e garantire l'igienicità del prodotto. Nel 1987 la famiglia Pizzetti decide la cessione dell'azienda, che entra a far parte del Gruppo Barilla. Nel corso del 2000 lo storico stabilimento di via Volturmo chiude i battenti e la produzione a marchio Braibanti inizia a essere gestita a Pedrignano nei moderni impianti del Gruppo.



Plancia cartonata per il calendario del 1910, dove l'avvenente figura femminile con cappello civettuolo, trucco accurato e sontuosi gioielli invita a sognare lussi a buon mercato e a elevare il prodotto a status symbol.

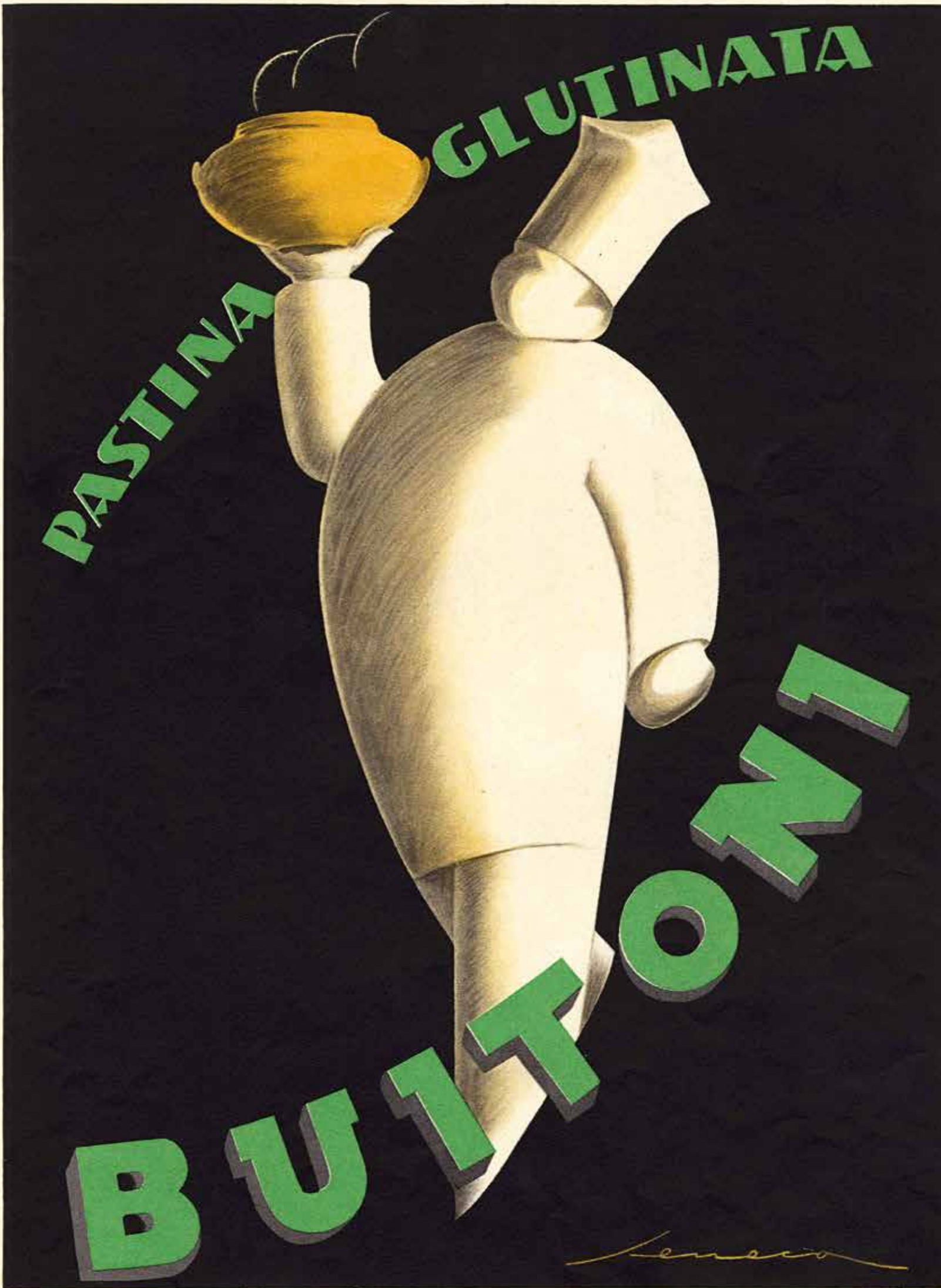
Colonna di sinistra: Diploma di Medaglia d'Oro ottenuto alla prima Fiera Campionaria di Tripoli nell'aprile 1927.

"Il treno del sapore", cartello vetrina del 1967, è opera di Gian Rossetti, autore negli anni Sessanta di numerose e conosciute tavole pubblicitarie dell'azienda.









Volendo esaudire un desiderio paterno, nel 1854 Giovanni decide di espandere l'attività, aprendo un pastificio nella vicina Città di Castello, nel Perugino. La nuova filiale, come la sede di Sansepolcro, è situata nella piazza centrale, con annesso locale per la vendita al dettaglio. Nonostante le ridotte dimensioni della nuova fabbrica, questa apertura dimostra la capacità di Giovanni Buitoni di affrontare le nuove sfide con coraggio e determinazione. Conscio della necessità di migliorare la qualità della sua pasta per ampliare la fascia dei consumatori, egli si convince che il futuro sia legato all'utilizzo del grano proveniente dal Meridione. Questa visione imprenditoriale permette alla Buitoni di conquistare nuovi mercati e di espandere il giro d'affari. In seguito alla sopraggiunta crescita dei volumi di vendita, si rende necessario trovare locali più ampi, in modo da meccanizzare i processi di produzione. Ed è così che, alla vigilia dell'Unità d'Italia, Giovanni diventa un moderno imprenditore, le cui idee innovative portano il marchio Buitoni a imporsi sul mercato nazionale. Egli migliora i processi produttivi e la qualità della pasta, con la quale partecipa alle prime manifestazioni all'estero, che rappresentano una formidabile vetrina internazionale. La consacrazione arriva con la Medaglia



Pagina di un pieghevole, stampato alla metà degli anni Dieci, in cui la Buitoni mette orgogliosamente in mostra i riconoscimenti conquistati: 16 Diplomi d'Onore, 37 Medaglie e due Grands Prix (Archivio storico Buitoni-Perugina).

Pagina di sinistra: locandina illustrata da Federico Seneca e stampata nel 1928 nel formato 25x34 cm. L'illustratore marchigiano, considerato uno dei più importanti cartellonisti italiani, collabora con la famiglia Buitoni per oltre un decennio (collezione Soleri, Torino).

d'Argento ricevuta nel 1867 all'Esposizione Universale di Parigi, che testimonia la nascente vocazione verso nuovi mercati. Dieci anni più tardi scompare anche Giulia, la madre di Giovanni, co-fondatrice di un'azienda diventata grande anche grazie alla sua tenacia e alle sue capacità.



Pagina di un catalogo, stampato nei primi anni del Novecento, in cui la pasta glutinata Buitoni viene definita «il più sicuro ed efficace rimedio per i malati di stomaco e d'intestini» (Archivio storico Buitoni-Perugina).

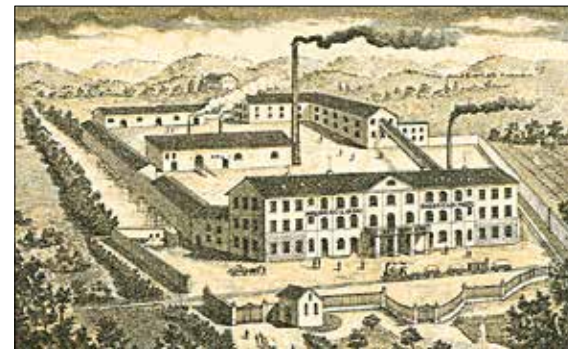


Copertina e pagina interna di un catalogo stampato nei primi anni del Novecento (Archivio storico Buitoni-Perugina).



Nel 1879, dopo aver aperto una nuova sede a Perugia, affidata al diciottenne Francesco, la ditta cambia ragione sociale, assumendo quella di "Giovanni & Fratelli Buitoni", con Giovanni che decide la linea imprenditoriale, determinandone le scelte. La nascita del pastificio perugino segna una svolta per la famiglia, in quanto mette in evidenza la differente visione imprenditoriale dei figli di Giovanni, Francesco e Silvio, che gestisce la sede di Sansepolcro. Il primo gode di una certa autonomia, il secondo scalpita per vedersi assegnare maggiori responsabilità.

Per l'azienda, l'ultimo ventennio dell'Ottocento rappresenta un periodo di crescita straordinaria. Viene acquistato un grande mulino, realizzato un nuovo stabilimento e proposti prodotti innovativi, come la *pastina glutinata*, che segnerà i consumi alimentari degli italiani. La grande idea di Giovanni di arricchire la pasta con il glutine, considerato fino ad allora uno scarto di lavorazione, è frutto della lettura di un saggio del chimico bolognese Jacopo Bartolomeo Beccari.



In questo studio, l'autore asserisce che il glutine è talmente ricco di proteine, pur se di origine vegetale, da potersi considerare - dal punto di vista nutrizionale - simile alla carne. Il legame non sfugge alla mente attenta di Giovanni, che intravede la possibilità di creare un prodotto ad alto valore nutritivo destinato a una platea di consumatori potenzialmente vasta, soprattutto tenendo conto del fatto che in quegli anni l'alimentazione della popolazione è spesso scarsa in quantità e qualità. Anche se i primi esperimenti di vendita non danno gli esiti sperati, confortato dai

La parte superiore di una scatola di capelli di Venere extrafini prodotta nei primi anni del Novecento (Archivio storico Buitoni-Perugina).



risultati ottenuti sul figlio Bindo, di salute cagionevole, nel febbraio del 1884 Giovanni Buitoni lancia sul mercato la nuova *pastina glutinata* che, nella pubblicità dell'epoca, viene descritta come «una specialità dietetica, per bambini, malati e convalescenti, da usare al consommé volendo una minestra molto nutriente, leggera e pronta alla cottura». Il prodotto riscuote da subito un successo inaspettato, tanto che in azienda si deve allestire una linea di produzione appositamente dedicata. Negli anni successivi, la *pastina glutinata* conquista importanti riconoscimenti alle manifestazioni a cui la Buitoni partecipa, come quello ottenuto nel 1886 all'Esposizione Universale di Parigi. La ditta presenta anche un'intera linea di prodotti dietetici, tutti a base di cereali, destinati a coloro che hanno particolari esigenze alimentari.

Nei primi del Novecento, periodo in cui l'azienda diventa anche fornitrice ufficiale della Casa Reale, Giovanni Buitoni non solo intuisce le potenzialità della nascente réclame ma comprende l'importanza della differenza, almeno a livello di marketing, tra la pasta tradizionale, venduta a peso e senza garanzie igieniche, e la *pastina glutinata*, la cui confezione, sigillata e graficamente curata, garantisce il prodotto. Ecco quindi che gli scaffali dei negozi, attraverso le confezioni, diventano vere e proprie esposizioni pubblicitarie, con il marchio dell'azienda in evidenza. Ormai i Buitoni sono diventati una solida realtà imprenditoriale, la principale di Sansepolcro e di tutto il circondario. L'industrializzazione porta anche in Italia una ventata di novità e la famiglia si getta a capofitto in un progetto molto ambizioso: la costruzione di una centrale per dotare la cittadina toscana di energia elettrica, capace di imprimere un'accelerazione al processo di sviluppo del territorio.

Giovanni muore il 16 ottobre 1901, subito dopo il fratello Giuseppe, e non vedrà il suo sogno realizzato. I due lutti famigliari non colgono impreparati i Buitoni: Antonio, figlio di Giuseppe, assume la guida del pastificio di Città di Castello, mentre i cinque figli di Giovanni gestiscono le attività di Sansepolcro e Perugia. La nuova generazione decide di concentrare gli sforzi sull'attività industriale della famiglia, consolidando il proprio legame con il territorio. Esso si intensifica, oltre che per l'importanza rivestita da un'azienda che offre lavoro a centinaia di persone, anche per la crescente partecipazione alla vita pubblica da parte dei Buitoni, che fino ad allora hanno rifiutato qualsiasi incarico.

Il risultato è quello di riunire nelle mani della famiglia sia il potere economico sia quello politico, forti del proprio prestigio imprenditoriale.

Con la diffusione del Socialismo, i primi anni del Novecento sono quelli delle nascenti rivendicazioni salariali, con le quali anche la Buitoni si trova a confrontarsi. Nel 1903 viene proclamato in fabbrica il primo sciopero, a cui partecipano le maestranze al completo, indetto a causa del licenziamento di alcuni operai e di salari considerati troppo bassi, soprattutto tenuto conto delle gravose condizioni di lavoro. Nonostante queste tensioni, la Buitoni, che per Sansepolcro e l'alta Valtiberina costituisce un'imprescindibile fonte di benessere, mostra una forte capacità di gestione delle rivendicazioni dei lavoratori.



Nei primi del Novecento, l'azienda diventa anche fornitrice ufficiale della Casa Reale: i principini Jolanda, Mafalda e Umberto di Savoia diventano testimonial in un pieghevole pubblicitario del 1907 (Archivio storico Buitoni-Perugina).

Una scatola di capelli d'angelo glutinati prodotta nei primi anni del Novecento (Museo della Pasta, Collecchio - PR).



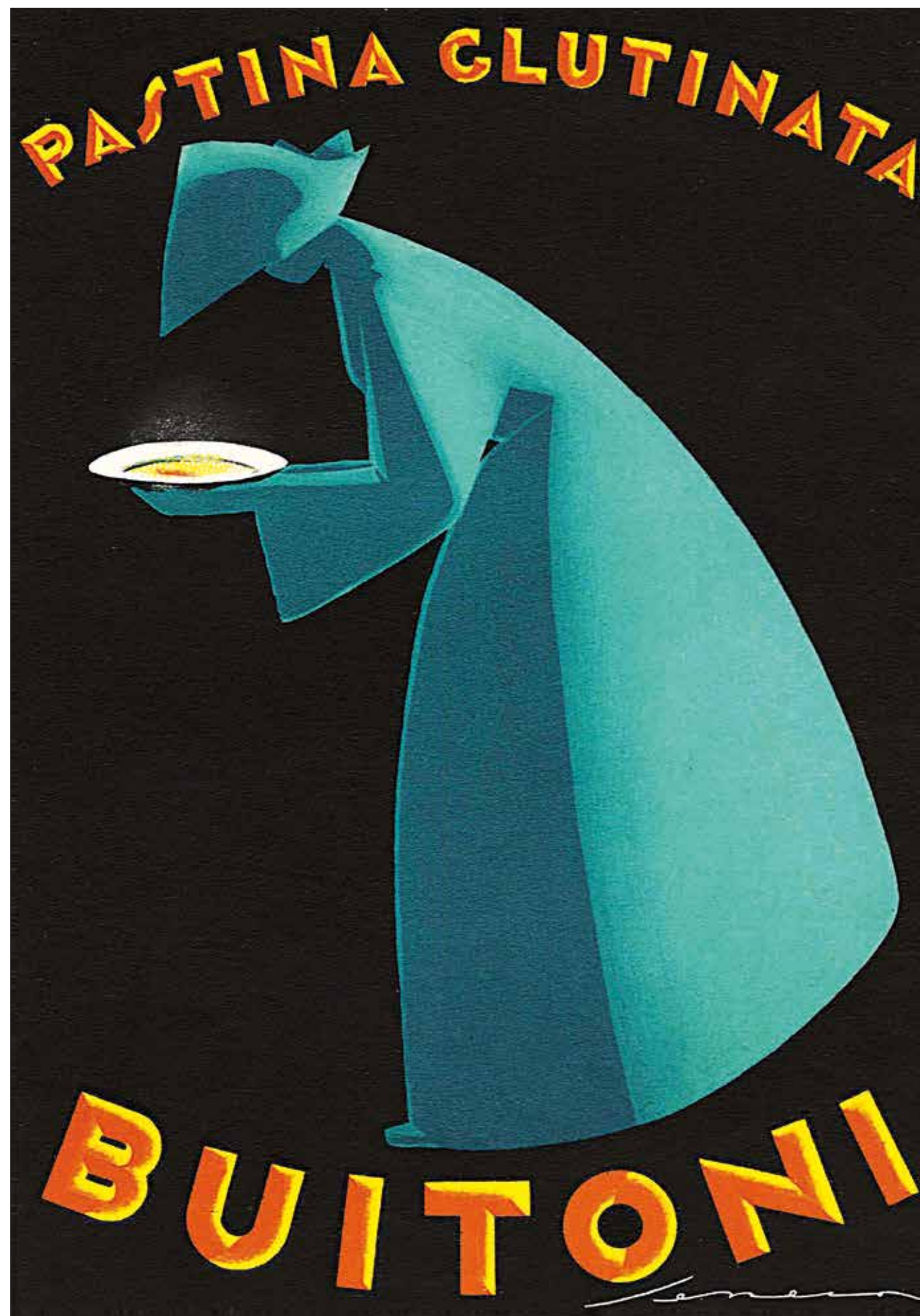
Giovanni Buitoni, a sinistra, in ufficio con il padre Francesco in una foto degli anni Venti (Archivio storico Buitoni-Perugina).



E lo stretto legame col territorio è dimostrato dall'aiuto che arriva dalla popolazione per ricostruire lo stabilimento dopo il violento incendio che il 4 gennaio 1905 lo distrugge. Anche grazie ai risarcimenti ottenuti dall'assicurazione, dopo soli sei mesi la fabbrica sorge più grande e moderna di prima. Tra i figli di Giovanni, è Francesco colui al quale viene affidata la nuova sede di Firenze. Anche se apparentemente escluso dalle vicende familiari, egli, assieme ai figli, guiderà la Buitoni alla consacrazione internazionale, dall'avvento del Fascismo agli anni del dopoguerra. Il merito maggiore di Francesco è quello di capire l'importanza della diversificazione delle attività ed è sempre a lui che si deve la nascita, il 30 novembre 1907, con altri tre soci (Francesco Andreani, Leone Ascoli e Annibale Spagnoli) della "Società perugina per la fabbricazione dei confetti". Nell'autunno del 1922 vengono iniziate le pratiche per trasformare la Buitoni in società anonima, decisione che innesca una serie di contrasti nei rapporti familiari. Inoltre, in quegli anni la politica autarchica imposta dal regime fascista provoca una riduzione dei consumi interni e il crollo delle esportazioni comportando, per la Buitoni, un sensibile aumento dei costi e delle giacenze.

Pagina di destra: locandina illustrata da Federico Seneca e stampata nel 1928 nel formato 25x34 cm. L'idea di arricchire la pasta con il glutine, inizialmente considerato uno scarto di lavorazione, viene a Giovanni Buitoni dopo aver letto un saggio del chimico bolognese Jacopo Bartolomeo Beccari (collezione Soleri, Torino).

Nel 1927 il consiglio di amministrazione dell'azienda offre a Giovanni, figlio di Francesco, la carica di presidente del Gruppo, che egli accetta. I protagonisti del nuovo assetto societario, dopo aver fatto fronte con successo a una pesante situazione debitoria, cercano di traghettare l'azienda fuori dalla difficile situazione in cui versa e la sede sociale viene trasferita a Perugia. Siamo alla vigilia del crollo del mercato azionario di Wall Street, che innesca un'inarrestabile recessione di proporzioni mondiali. In questo contesto, la Buitoni si trova anche a dover fronteggiare la concorrenza della Cantaluppi, produttrice della *pastina gelatinosa* Gaby, che intraprende una massiccia campagna pubblicitaria con l'obiettivo di soppiantare la *pastina glutinata* Buitoni. Con un'abile manovra di mercato, Giovanni non solo resiste alla concorrenza, ma provoca un crollo delle vendite della Cantaluppi, che è costretta alla chiusura. Sotto la dirigenza di Giovanni, imprenditore innovatore e coraggioso, la Buitoni diventa una delle principali aziende alimentari in Italia e nel mondo, arrivando a offrire un'ampia gamma di prodotti destinati a fasce diverse di consumatori, impiegando oltre 1.500 lavoratori e arrivando a un volume d'affari annuo di 75 milioni di lire.





Nel 1934 Buitoni, con Perugia, sponsorizza un programma radiofonico, il fortunatissimo varietà "I quattro moschettieri", parodia del romanzo di Dumas. Ad esso è associata una raccolta di figurine ispirata ai personaggi del libro e un concorso che mette in palio premi che vanno dalle confezioni di prodotto alle ambite automobili Fiat Topolino (Archivio storico Buitoni-Perugina).



Nel 1934 Buitoni e Perugia sono le prime aziende a investire nella sponsorizzazione di un programma radiofonico, il fortunatissimo varietà "I quattro moschettieri", parodia del romanzo di Dumas. A esso è associata una raccolta di figurine ispirata ai personaggi del programma e un concorso con in palio premi che spaziano dalle confezioni di cioccolatini alle ambite Fiat Topolino. Ben prima del successo di quelle dei calciatori Panini, in tutto il Paese si scatena una ricerca febbrile delle figurine più rare, come la quasi introvabile del "feroce Saladino". Le imitazioni della concorrenza e le imposizioni del regime fascista provocano nel 1937 la cessazione del concorso.

Ben prima del successo di quelle dei calciatori Panini, in tutta Italia si scatena una ricerca febbrile delle figurine più rare, come quella quasi introvabile del "feroce Saladino", legata al varietà "I quattro moschettieri". Le imitazioni della concorrenza e le imposizioni del regime fascista provocano, nel 1937, la forzata interruzione del concorso (Archivio storico Buitoni-Perugina).



Con l'inasprimento delle barriere doganali e gli ostacoli all'esportazione, i Buitoni cominciano a considerare la possibilità di aprire sedi di produzione all'estero, la prima delle quali è quella di Parigi, con la denominazione "Société Française des

Produits Buitoni", che porta in breve tempo all'affermazione sul mercato transalpino. Anche se all'orizzonte si profilano le avvisaglie della Seconda Guerra Mondiale, grazie alla perfetta organizzazione produttiva e alla solidità economica, le vendite continuano a crescere. La famiglia Buitoni, che nel 1940 avvia la costruzione del nuovo stabilimento, affronta il

difficile periodo più compatta e unita che mai; nell'azienda il lavoro procede senza sosta, allontanando l'incertezza per il futuro, e per supplire alla mancanza di materie prime vengono studiati nuovi prodotti, come la *vegetina*, che utilizza lupini e semi di carruba al posto del grano. Nel 1944, alla vigilia dello sbarco degli Alleati in Sicilia, la sede di Sansepolcro è costretta a interrompere l'attività e, poco dopo, la fabbrica viene rasa al suolo dalle truppe tedesche in ritirata e le scorte saccheggiate da una popolazione ormai allo stremo. Nel dopoguerra, anche per Buitoni la situazione è difficile: gli stabilimenti devono essere ricostruiti, la produzione riavviata, la distribuzione riorganizzata. Il Paese comunque riprende lentamente la marcia e nei primi anni Cinquanta viene completata la ricostruzione dello stabilimento.

Giovanni Buitoni, al rientro da una lunga parentesi americana, durante la quale ha fondato la "Buitoni Foods Corporation", è di nuovo saldamente alla guida del Gruppo. Dopo anni di crescita, dal 1974 l'azienda entra in crisi, sia dal punto di vista finanziario sia da quello organizzativo, tornando a produrre utili solamente nel 1980, pur continuando a soffrire la crescente concorrenza, anche straniera.



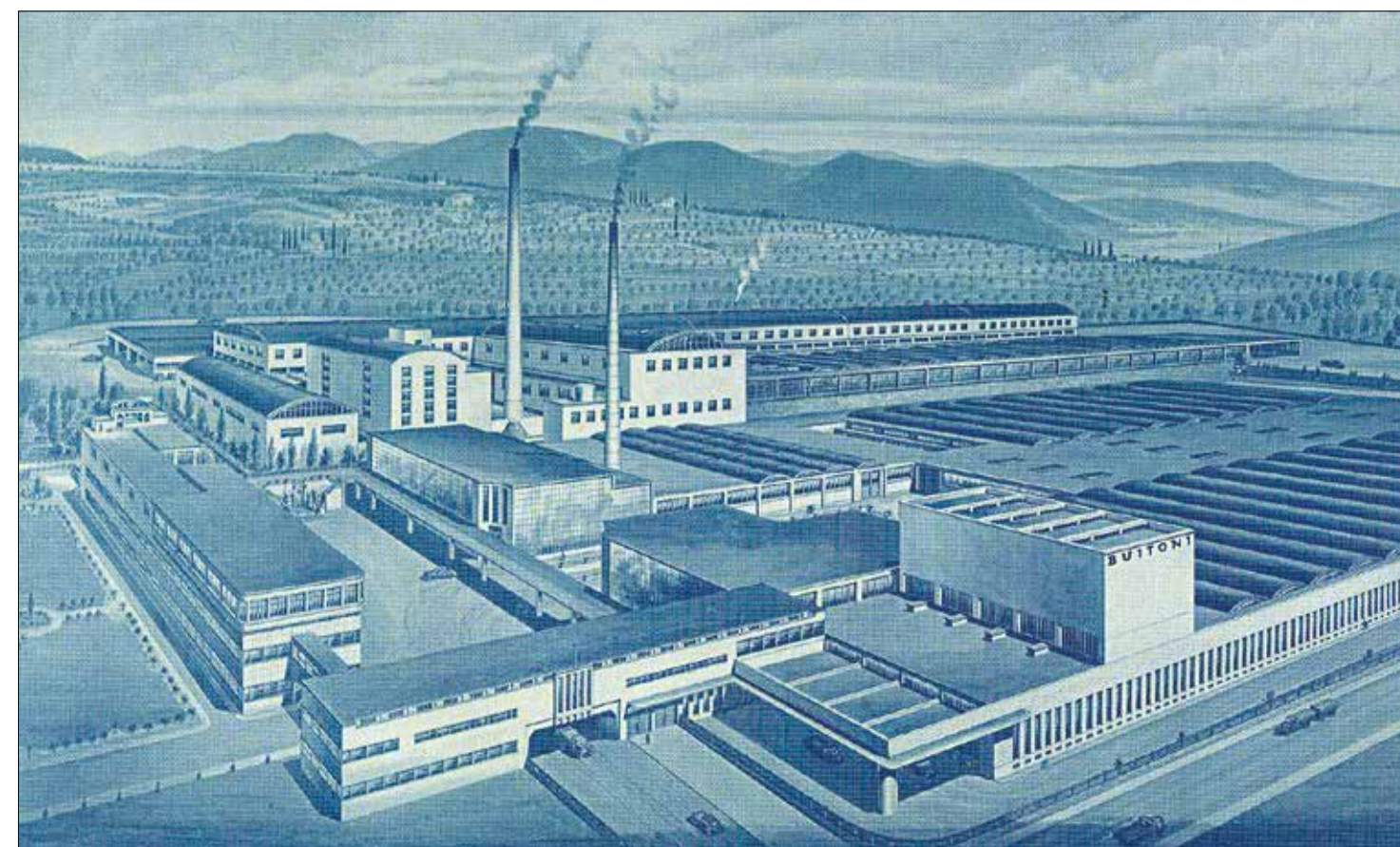
Negli anni Ottanta, con alla guida Bruno Buitoni, uno dei cinque figli di Francesco, inizia la ricerca di un partner, che porta il

Gruppo a passare prima sotto il controllo della CIR di Carlo De Benedetti e successivamente, nel 1988, sotto quello della Nestlé. Nel gennaio 2008, la multinazionale svizzera decide di uscire dalla produzione della pasta secca - di semola e all'uovo - e delle fette biscottate a marchio Buitoni, cedendo lo stabilimento al gruppo italo-svizzero TMT, oggi "Newlat Food S.p.A." Al momento della vendita dello storico stabilimento di Sansepolcro, la quota di mercato italiano del marchio Buitoni si aggira attorno all'1% per la pasta di semola e al 4% per la pasta all'uovo. Con la cessione dello stabilimento di Sansepolcro (che occupa circa 500 addetti), Nestlé mantiene gli stabilimenti italiani di Benevento, dedicato al surgelato, e di Moretta, in provincia di Cuneo, dove sono preparate salse e paste ripiene, successivamente ceduto a Rana.

Nel 2010, la Newlat Food avvia un programma di rilancio dello stabilimento di Sansepolcro, con la costruzione di un nuovo reparto spedizioni e l'ammodernamento di alcune linee produttive.

Pagina pubblicitaria stampata nel 1938 che reclamizza la pasta glutinata (Archivio storico Buitoni-Perugina).

L'imponente stabilimento di Sansepolcro in un'illustrazione degli anni Sessanta (Archivio storico Buitoni-Perugina).







Locandina cartonata illustrata da Armando Gavaruzzi e stampata alla fine degli anni Venti nel formato 33,5x48 cm (Museo Salce, Treviso).

Pastificio a Vapore con Molino a Cilindri  
**BUONICONTI RAFFAELE**  
 Nocera Inferiore (SA)  
 Periodo di attività: 1876 - post 1935

Pastificio  
**BUSISI TECCHI**  
 Arezzo  
 Periodo di attività: ante 1930 -

Pasta  
**BUONDONNO**  
 Gragnano (NA)  
 Anno di fondazione: 1935 circa  
[www.pastabuondonno.it](http://www.pastabuondonno.it)

Fabbrica Paste Alimentari  
**CALDIERA FRATELLI**  
 Noventa Vicentina (VI)  
 Periodo di attività: ante 1935 -

Società Anonima Produzione Paste Alimentari  
**CANTALUPPI**  
 Como  
 Periodo di attività: ante 1910 - post 1939

Negli anni Trenta, grazie soprattutto a una straordinaria campagna pubblicitaria, la *pastina gelatinosa* Gaby della Cantaluppi costituisce il principale concorrente della *pastina glutinata* Buitoni. La sua qualità viene supportata da numerosissimi medici e pediatri, che definiscono la Gaby «l'alimento perfetto per bambini, ammalati, convalescenti e persone delicate di stomaco». Ma con un'abile manovra di mercato, Buitoni concorre a provocare il crollo delle vendite della Cantaluppi e il suo conseguente fallimento.



Pastificio  
**CAMPIONI**  
 Cassano d'Adda (MI)  
 Anno di fondazione: 1947  
[www.pastacampioni.com](http://www.pastacampioni.com)

Pastificio  
**CARBONE COSTANZO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1920 - 1934

Volantino pubblicitario stampato negli anni Venti che reclamizza la pastina gelatinosa Gaby della ditta milanese Cantaluppi (archivio C. Pintarelli).



Perfezionato Pastificio a Vapore  
**CARDEA DIEGO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1914 -

Lettera del Pastificio Diego Cardea datata 12 dicembre 1914 (collezione M. Bianchi).



Testatina illustrata di una corrispondenza degli anni Venti che riporta le medaglie conquistate alle esposizioni a cui l'azienda partecipa (per gentile concessione di M. A. Spadaro).

Stabilimento a Vapore di Paste Alimentari  
**CARELLA DOMENICO**  
Palermo

Periodo di attività: 1895 - post 1934

L'imponente pastificio di Domenico Carella, inaugurato nel 1895, è costituito da un grande baglio, circondato da edifici a due piani con un ampio cortile interno, sul quale spicca una ben visibile ciminiera. Esso è situato, al pari di altre numerose aziende pastaie palermitane, nella borgata di San Lorenzo Colli, mentre gli uffici amministrativi sono nella centrale via Principe di Belmonte; l'azienda possiede inoltre un punto vendita al dettaglio in via Maqueda.



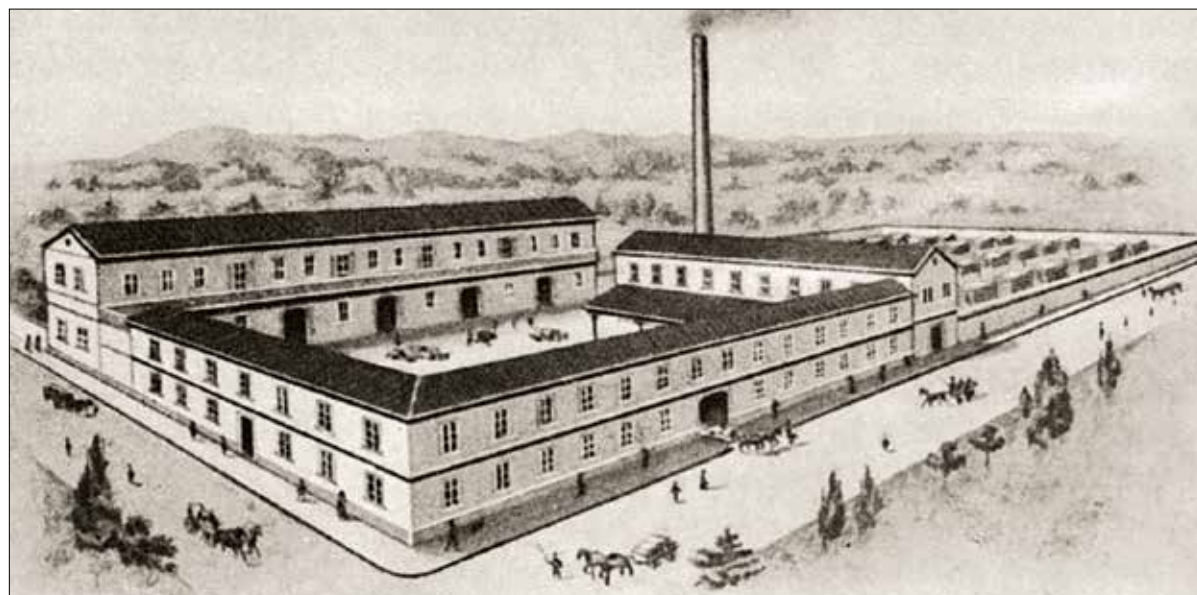
Cartolina risalente ai primi anni del Novecento (Fondo di Benedetto, Biblioteca Comunale di Palermo).

Già nel 1903, pochi anni dopo la fondazione, la ditta - in Sicilia, tra le più conosciute e apprezzate per quantità e qualità - raggiunge una rilevante importanza e la sua produzione è apprezzata anche al



di fuori della regione e perfino all'estero. Lo stabilimento, che nel censimento del 1911 dichiara di impiegare 52 operai, occupa una vasta superficie di 4.000 metri quadri e possiede una propria forza motrice complessiva di 67 hp che fornisce energia a macchinari altamente avanzati. Varie sono le specialità del Pastificio Carella: si va da vermicelli e maccheroni, raccomandati «per individui delicati e diabetici» alle paste classiche per finire a quella perglutinata. Questa viene così descritta, dopo un attento esame, dall'Istituto d'Igiene dell'Università di Palermo: «...la pastina merita giustamente l'attributo di perglutinata, perché contiene una quantità di glutine secco di gran lunga superiore a quello esistente nelle migliori semole di frumento duro... La stessa pastina Buitoni (a detta del produttore stesso) contiene meno assai del glutine esistente nella pastina Carella».

Le ultime notizie certe sulla ditta risalgono al 1934, pubblicate su un annuario di quell'anno; è probabile che la cessazione dell'attività risalga alla fine degli anni Trenta.



Questa illustrazione dei primi anni del Novecento mostra tutta l'imponenza dello stabilimento, sul quale svetta l'alta ciminiera (per gentile concessione di M. A. Spadaro).

Pastificio  
**CARLONI ALFREDO**

Livorno

Periodo di attività: 1912 - 1960

Sorto nel 1912, quello di Alfredo Carloni è l'unico pastificio della città labronica a produrre pasta durante la Seconda Guerra Mondiale, prima per i tedeschi, anche col rischio di perire durante i bombardamenti o per non subire la deportazione in caso di rifiuto, poi per gli Alleati. Grazie al lavoro di una parte delle maestranze (composte da un centinaio di addetti) anche durante i giorni più bui del conflitto, il Pastificio Carloni fornisce un primo piatto agli operai del Cantiere Navale, agli ospedali civile e militare, alle caserme e all'Accademia. La ditta cessa l'attività nel 1960.

Pastificio Elettrico

**CAROLLO FRATELLI**

Palermo

Periodo di attività: ante 1937 - post 1969

Premiata Fabbrica Elettrica Maccheroni

**CAROTENUTO ANTONIO**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: ante 1911 - 1945

Pastificio

**CARUSO BAGARELLA I.**

Termini Imerese (PA)

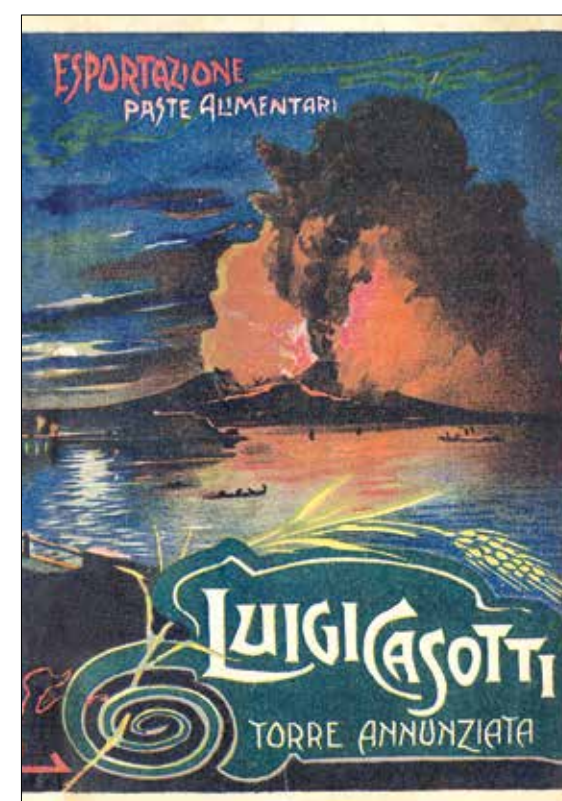
Periodo di attività: ante 1894 -

Pastificio

**CASO ANTONIO**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1934 - 1951



Copertina di un catalogo del pastificio torrese Casotti stampato nei primi anni del Novecento (collezione V. Marasco)

Paste Alimentari

**CASOTTI LUIGI**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1904 - 1920

Etichetta del Pastificio Carotenuto stampata negli anni Trenta (collezione G. Mesisca)



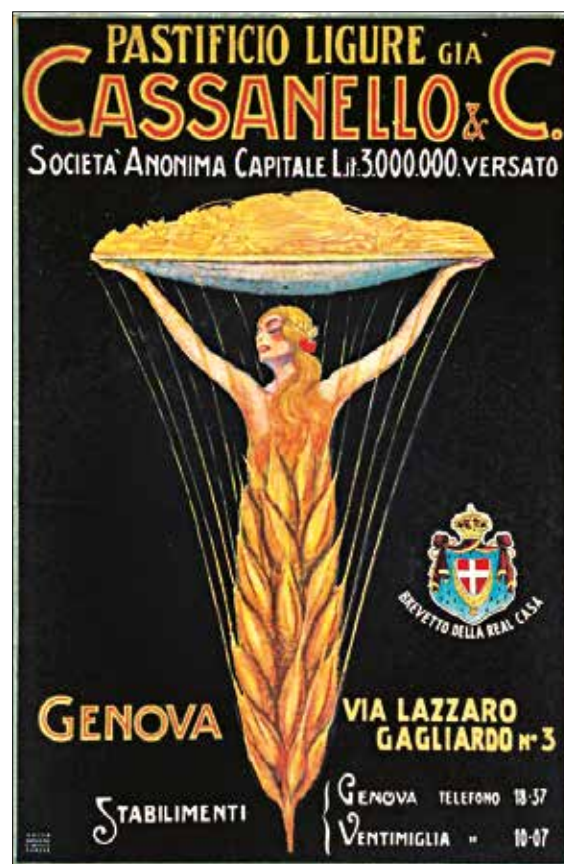


Copertina di un catalogo del pastificio veronese Anacleto Cazzola stampato alla fine degli anni Trenta (archivio Q. Ferron, Lonigo).

Pastificio  
**CAZZOLA ANACLETO**  
Verona  
Periodo di attività: ante 1935 - post 1938

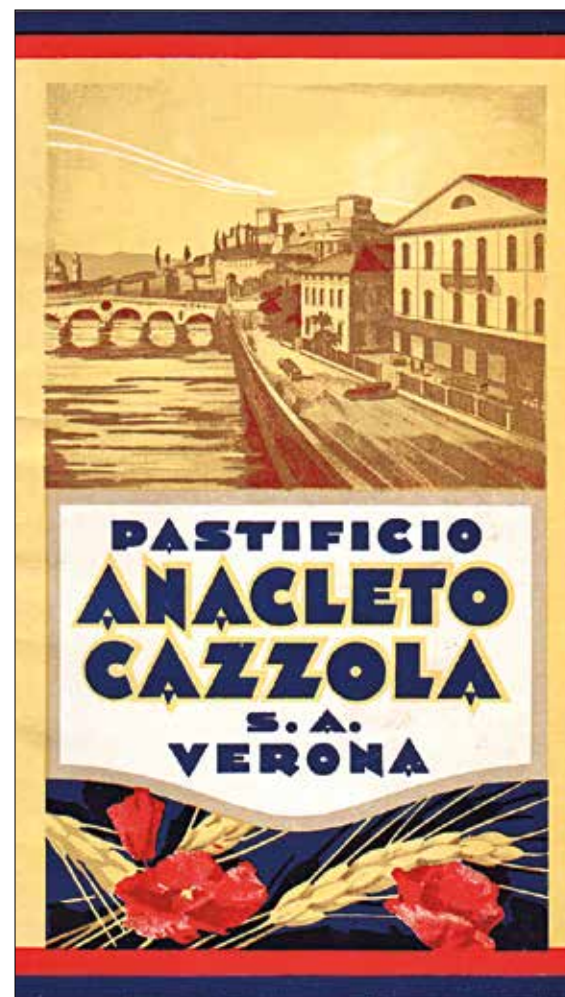
Premiato Pastificio  
**CASSANELLO & C.**  
Genova  
Periodo di attività: 1780 - post 1905

Locandina cartonata del Pastificio Ligure già Cassanello stampata nella metà degli anni Venti nel formato 28,5x42,5 cm (archivio Galleria L'Image, Alassio).



Pastificio  
**CASTINO**  
Torino  
Periodo di attività: ante 1877 -

Premiato Pastificio  
**CATALANO PIETRO**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: ante 1894 -



Pastificio  
**CERATI**  
Limbiate (MB)  
Anno di fondazione: 1906  
[www.pastacerati.it](http://www.pastacerati.it)

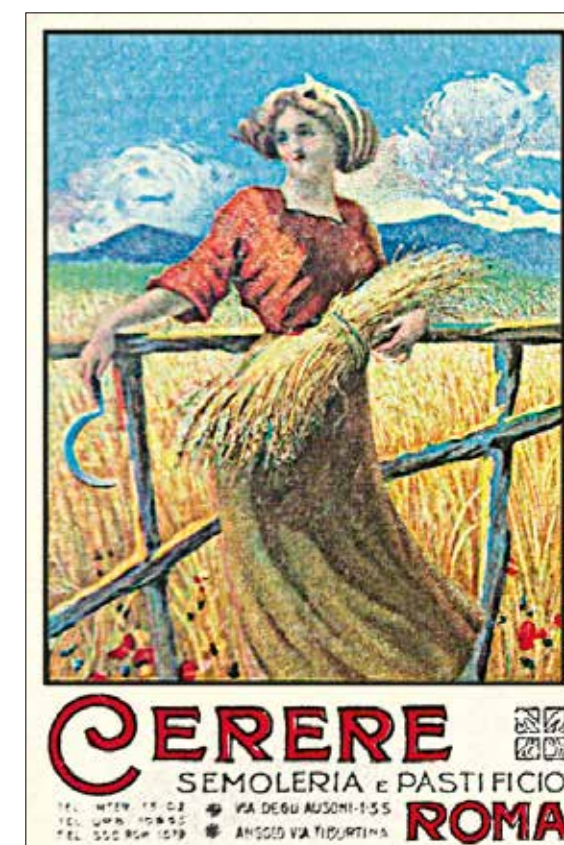
Pastificio  
**CASTIGLIONI GIOVANNI**  
Magenta (MI)  
Anno di fondazione: 1934

Pastificio  
**CHELUCCI**  
Piteccio (PT)  
Anno di fondazione: 1912  
[www.pastificiochelucci.it](http://www.pastificiochelucci.it)

Semoleria e Pastificio  
**CERERE**  
Roma  
Periodo di attività: 1905 - 1960

Fondato nel 1905 come società anonima, il Pastificio Cerere, che deve il suo nome alla dea della fertilità e chiaro riferimento ai raccolti della terra, è la più antica di quelle che sono state le più importanti fabbriche del quartiere romano di San Lorenzo (le altre sono il birrificio Wührer e la vetreria Sciarra).

L'azienda si insedia in via degli Ausoni, all'angolo con via Tiburtina, in un grande stabilimento, frutto del riadattamento di due corpi preesistenti, nel quale, dieci anni dopo la nascita, lavorano già un centinaio di operai (tra mugnai, pastai e macchinisti) e circa 25 impiegati. Tutti sono iscritti alla Camera del Lavoro e quindi piuttosto sindacalizzati, tanto che si ricordano duri scioperi, come quello del 1914, che vede i lavoratori incrociare le braccia affinché i salari pagati dall'azienda siano equiparati alla media di quelli delle altre aziende del



settore, o quello del 1921, indetto a causa della decisione della proprietà di non pagare il mancato lavoro durante l'interruzione della produzione in seguito all'assenza di energia elettrica.

Numerosi i formati di paste alimentari proposti; qui ricordiamo uno dei suoi prodotti di punta, la *galactina*, definita sulla confezione «*insuperabile pastina al latte speciale per bambini, per ammalati, per convalescenti e per gli stomaci più delicati*», il cui brevetto di tutela viene depositato nel 1922. Con l'arrivo della guerra l'attività viene interrotta e l'azienda, negli anni seguenti gli eventi bellici, stenta a recuperare le quote di mercato detenute in precedenza. Dismessa la produzione nel 1960, lo stabile che ospitava il pastificio diventa, negli anni Settanta, meta di artisti e oggi i suoi locali sono diventati loft che ospitano numerosi atelier, grazie all'opera della Fondazione Pastificio Cerere che, dal 2004, si occupa di promuovere l'arte contemporanea.

Lettera della Semoleria e Pastificio Cerere datata 8 luglio 1912 (archivio C. Pintarelli).

Particolare di una cartolina della ditta romana stampata negli anni Venti (archivio C. Pintarelli).



Colonna di destra, in alto: il marchio riportato sulle prime confezioni di pasta Cavalieri riporta la scritta "Molino e Pastificio S. Giuseppe".

Molino e Pastificio S. Giuseppe  
**BENEDETTO CAVALIERI**  
 Maglie (LE)  
 Anno di fondazione: 1918  
[www.benedettocavalieri.it](http://www.benedettocavalieri.it)

Colonna di destra, in basso: operai addetti alle gramole a rulli conici scanalati in una foto scattata negli anni Venti.

Benedetto Cavalieri fotografato con la moglie e i figli il 6 luglio 1918, giorno dell'inaugurazione dell'azienda.



Questi, non avendo figli, nomina erede universale l'amato nipote, che il 6 luglio 1918 inaugura il "Molino e Pastificio S. Giuseppe Benedetto Cavalieri". Nello stabilimento, sito in via Garibaldi, a Maglie, viene prodotta pasta alimentare a ciclo continuo utilizzando le più moderne attrezzature disponibili sul mercato, il funzionamento delle quali è garantito da manodopera specializzata, proveniente dal Napoletano; inoltre, tramite i macchinari brevettati dalla ditta Cirillo di Torre Annunziata, viene introdotto un innovativo sistema di essiccazione artificiale della pasta.



Sin dall'inizio, Benedetto - trovandosi a competere con aziende del settore già affermate - decide di puntare su qualità e innovazione, facendo delle parole "pasta di prima qualità firmata con nome e cognome" il suo motto.

La grave crisi economica degli anni Trenta, che coinvolge anche l'Italia, ha drammatiche conseguenze anche tra gli imprenditori pugliesi. Benedetto Cavalieri, forte della sua accorta e diversificata gestione aziendale, supera brillantemente la difficile fase congiunturale e investe nell'istruzione dei tre figli maschi in vista del loro inserimento nella ditta. E sarà soprattutto il primogenito Andrea ad assumere un ruolo chiave nel molino e pastificio.



Pur riservando grande attenzione ai diversi settori in cui ha investito, Benedetto è particolarmente attento alla gestione del pastificio, in cui utilizza il grano duro dei maggiori produttori di Puglia e Basilicata, controllandone la qualità nei propri laboratori. L'aumento del giro d'affari lo spinge ad acquistare un lotto di terreno e le attrezzature in vista dell'apertura di un secondo stabilimento. Purtroppo il progetto, a causa dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale, non va in porto, anche per la distruzione di parte dei nuovi impianti durante il trasporto in Puglia.

Nel 1950, Benedetto Cavalieri, ormai avanti con gli anni, decide di affidare al figlio Andrea la gestione del molino e del pastificio e ai fratelli Emanuele e Lorenzo le attività commerciali della famiglia. Andrea, forte del suo spiccato spirito imprenditoriale e conscio delle mutate condizioni del settore, decide di investire nell'ammodernamento degli impianti. Alla sua scomparsa, avvenuta alla fine del 1975, le redini dell'azienda passano al figlio Benedetto, grazie al quale l'azienda consolida la sua presenza anche sui mercati esteri e ottiene numerosi e prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Dal 2005 il Pastificio Cavalieri è Sede didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte, frequentata da studenti provenienti da tutto il mondo.

Nel 2007 entra in ditta Andrea, esponente della quarta generazione, che insieme al padre Benedetto



La copertina di questo catalogo degli anni Novanta presenta alcuni dei formati più noti del pastificio salentino.

Colonna di sinistra, in basso: Andrea Cavalieri in una foto scattata negli anni Cinquanta, quando prende in mano le redini dell'azienda.

continua a portare avanti con rigore ed entusiasmo la tradizione di famiglia. Nello stabilimento di Maglie vengono oggi prodotti numerosi formati di pasta, come gli spaghetti e le ruote pазze (così chiamate per la loro struttura irregolare), presenti nei menù della ristorazione più attenta e sugli scaffali delle migliori gastronomie ed enoteche in Italia e in molti Paesi esteri.

Benedetto Cavalieri con il figlio Andrea, rispettivamente esponenti della terza e quarta generazione del pastificio.





## LE FORME DEL SAPORE

Come il gusto ha le sue regole, così la pasta assume un determinato sapore anche in funzione della sua forma e della sua capacità e modalità di trattenere il sugo. Le tipologie consumate in Italia sono oltre 300, classificabili in paste fresche o secche (piene o bucate), corte, fini, ricce, lisce, rigate.

Il loro antenato comune può essere considerato lo gnocco e, con lui, quei formati ottenibili manipolando con le mani o con strumenti semplici, il pastone di semola e acqua. Successivamente ci si accorge che, sottoponendo la massa dell'impasto alla pressione e al movimento di un mattarello, si può ottenere la sfoglia. Il successivo punto di riferimento è costituito dall'azione del taglio: ed ecco tagliatelle, tagliolini, taglierini, fettuccine... La sfoglia è anche all'origine di paste corte: farfalle, garganelli, corzetti e via dicendo.

Dal dare forma o pressare l'impasto con uno stampo chiuso fino a giungere a uno stampo forato, il passo è breve. Così il principio che ha fatto nascere lo strumento per la preparazione dei passatelli casalinghi viene trasferito, con l'aiuto di una pressa meccanica, alle trafile. Per vendere di più e farsi largo tra i concorrenti, quel che conta è offrire pasta buona e formati nuovi. I trafilei capaci di praticare fori assolutamente eguali nel disco di bronzo che chiude la pressa sono sempre stati abili e ricchi di fantasia. Basta cambiare la trafile e il nuovo formato è pronto per l'essiccazione.

Analizzando molti cataloghi risalenti alla prima metà del secolo scorso, si può notare che l'offerta dei pastifici oscilla mediamente fra gli 80 e i 120 formati. La prima suddivisione è facile e spontanea: pasta lunga, corta, pastine.

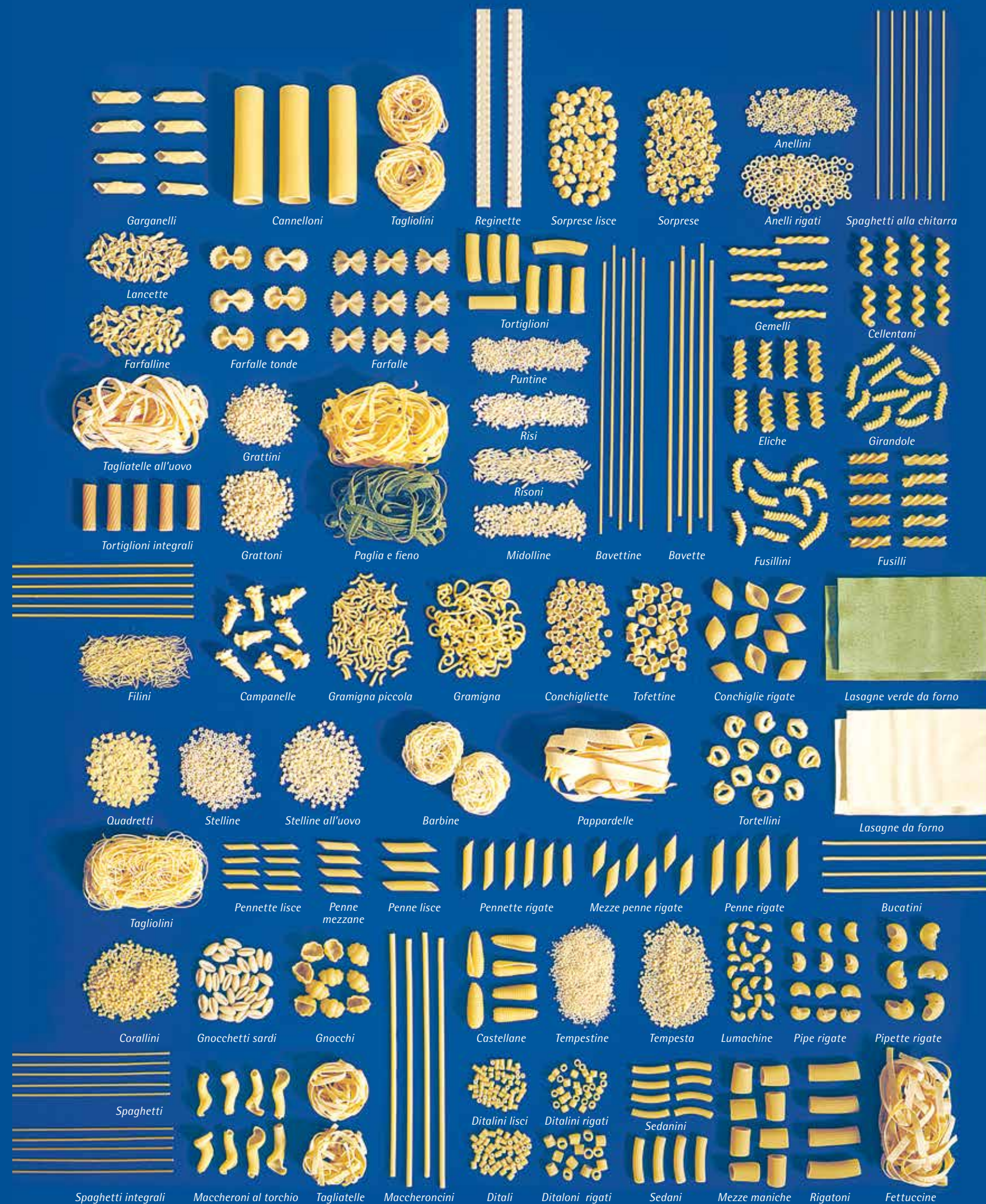
La pasta lunga ha due differenti profili: a sezione cilindrica (piena o forata) e rettangolare o bombata. La prima annovera vermicelli e spaghetti, con relativi diminutivi o nomi propri: capelli d'angelo,

capellini, bucatini, perciatelli, mezzanelli e, nome antico, zite, in quanto pasta per il pranzo di nozze (la "zita" è la zitella). I rettangoli sono l'adattamento industriale delle tagliatelle lunghe: se a sezione lenticolare, diventano trenette, linguine, bavette, tagliarelli, lasagnette, reginette (queste ultime dedicate alla consorte del re d'Italia in visita a Napoli).

Riguardo le paste attorcigliate ci si può limitare a fusilli, eliche e riccioli. Vasto un tempo, molto ridotto oggi, è il campo delle pastine, come puntine, risoni, stelline, anellini lisci e rigati, quadrucci e i diversi semi...

La parte più divertente del catalogo pastaio è quello di nomi e formati legati all'attualità. A fine Ottocento i ditalini rigati vengono chiamati anche garibaldini. Forse fu Casa Savoia (o la figlia di un pastaio) a battezzare mafalde e mafaldine le fettuccine ondulate. Dall'impero coloniale derivano i nomi di tripoline, bengassine, assabesi e abissini. Il tentativo di lanciare dei fasci littori fallisce più per ragioni di cottura che politiche. Altri esperimenti si hanno negli anni Cinquanta. Appaiono le creste di gallo, dette anche cimieri, le ruote, i radiatori, i gigli e, con della nascita della sigla Ufo, i dischi volanti.

Nel novembre 1983 il glorioso pastificio Voiello tenta la via dell'innovazione, affidando al designer torinese Giorgetto Giugiaro la progettazione di un nuovo formato. Nascono così le marille che assurgono agli onori della stampa nazionale, ma che mal si adattano alla cottura. Nel 1987 è la volta di Barilla che lancia un'intera linea di formati: gli "esclusivi", nati dalla creatività del trafileaio parmigiano Carlo Mora: ecco le bifore, dal profilo dell'iniziale di Barilla, i trifogli, spaghetti con tre scanalature che ne velocizzano i tempi di cottura, le nicchiole, ispirate alla forma dei funghi, e le castellane, raffinate conchiglie rigate, ideali per sughi a base di formaggi o di verdure.



Pagina di destra: alcuni dei più comuni formati di pasta (Archivio storico Barilla, Parma).









Locandina cartonata del Pastificio Veneto Cielo & Santi stampata nel 1933 nel formato 24x34 cm (archivio C. Pintarelli).

Pastificio e Molino Elettrico  
**CIAPPI UGO & VINCENZO**  
 S. Casciano Val di Pesa (FI)  
 Periodo di attività: ante 1929 -

Pastificio Veneto  
**CIELO CORRADO & SANTI**  
 Vicenza  
 Periodo di attività: ante 1927 - 1941

Pastificio Elettrico  
**CIELO CORRADO & FIGLI**  
 Rovereto (TN)  
 Periodo di attività: 1938 - 1974

Tra le più importanti del Trentino, la ditta di Rovereto nasce alla vigilia della Seconda Guerra Mondiale, quando Corrado Cielo, che assieme al cognato Giovanni Santi gestiva già un opificio a Vicenza, rileva lo storico Pastificio Lenner. L'attività viene portata avanti fino al 1974, quando la ditta viene acquistata dalla Felicetti di Predazzo la quale, due anni più tardi, fa trasferire in Val di Fiemme i moderni macchinari del Pastificio Cielo, proiettando l'azienda in una dimensione produttiva assai maggiore di quella esistente all'epoca.



Pastificio CIELO CORRADO & FIGLI Rovereto

Pastificio  
**CICCARELLI**  
 Montecassiano (MC)  
 Anno di fondazione: 1930  
[www.ciccarelli1930.it](http://www.ciccarelli1930.it)

Stabilimento a Vapore di Paste Alimentari  
**CINÀ FRANCESCO & FIGLI**  
 Palermo  
 Periodo di attività: ante 1914 - post 1920

Pastificio Napoletano a Vapore  
**CINGOLI G. & A.**  
 Civitanova Marche (MC)  
 Periodo di attività: 1911 - post 1923

Manifattura Elettrica di Maccheroni  
**CIRILLO & FABBROCINO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1924 - post 1940



MANIFATTURA ELETTRICA di MACCHERONI  
**TORRE ANNUNZIATA (NAPOLI)**

Copertina di un catalogo del pastificio roveretano Cielo Corrado & Figli (archivio C. Pintarelli).

Copertina di un catalogo della Cirillo & Fabbrocino (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



Molino e Pastifici

## CINIGLIO IGNAZIO Torre Annunziata (NA) Periodo di attività: 1870 - 1975

Ignazio Ciniglio fonda, nel 1870, un grande complesso industriale nel quale vengono prodotti paste alimentari e sfarinati di alta qualità.

Alla sua scomparsa nel 1902, a soli 51 anni, lascia un'azienda ormai affermata il cui giro d'affari, portati avanti dalla moglie Rubina Passeggia e dai figli Antonio e Alfonso, vede un notevole incremento. Nel 1920 l'attività di molitura raggiunge una produzione giornaliera di 300 quintali di farina con una potenzialità mensile di 8.750 quintali.



Il pastificio e il molino Ciniglio sono ospitati in due fabbricati in via Gioacchino Murat; collegati da un ponte che sovrasta la strada, i due opifici sono condotti dal minore dei figli di Ignazio, Alfonso, che nei primi anni del Novecento sposa Concetta, figlia di Alfonso Garofalo, proprietario dell'omonimo pastificio di Gragnano.



Nei primi anni Cinquanta il molino cessa temporaneamente la produzione a causa della crisi che investe tutto il settore legato all'arte bianca, per poi essere acquistato, nel 1957, da Felicio Fogliamanzillo (marito di Maria, figlia di Salvatore Gallo, un altro importante imprenditore torrese). Grazie all'impulso garantito dalla nuova proprietà, l'attività viene ripresa e la produzione continua fino al 1975, anno della definitiva chiusura.

*Etichetta risalente agli anni Venti; la stessa immagine viene riprodotta anche sui sacchi di juta contenenti la farina prodotta nel molino di famiglia (collezione A. Ciniglio).*

*Etichetta risalente alla fine dell'Ottocento, apposta sui pacchi di pasta, probabilmente presentata alla Esposizione Universale di Parigi del 1900 (collezione A. Ciniglio).*



*A destra: scattata nei primi anni del Novecento, questa foto ritrae Alfonso Ciniglio nel giorno delle nozze con Concetta, figlia di Alfonso Garofalo, fondatore dell'omonimo pastificio di Gragnano (collezione A. Ciniglio).*

Il pastificio invece produce 100 quintali di pasta al giorno e ha una potenzialità mensile di 2.500 quintali (mentre la potenzialità media giornaliera è commisurata ad un minimo di lavorazione da otto a dieci ore, quella mensile ad un minimo di 25 giorni lavorativi).

In quegli anni il porto di Torre Annunziata brulica di navi che trasportano grano proveniente sia dall'estero (Russia, Canada e Stati Uniti) sia dalle regioni italiane, in special modo dalla Puglia, che viene scaricato nei granai e nei silos del porto per poi arrivare ai molini; le stesse navi riportano cariche di pasta per raggiungere tutto il mondo.



*Bellissimo ritratto femminile riprodotto sulla locandina cartonata realizzata come base per un calendario a fogli mobili; è curioso notare come il nome della cittadina torrese, forse per errore, sia riprodotto come un'unica parola (collezione A. Ciniglio).*



Cartolina stampata negli anni Cinquanta (collezione G. Mesisca).

Pastificio Elettrico  
**CIRILLO ANGELO**  
 Boscoreale (NA)  
 Periodo di attività: ante 1904 - post 1970

Sin dalla nascita, il Pastificio Cirillo costituisce il vanto di Boscoreale, piccolo comune alle porte di Torre Annunziata.



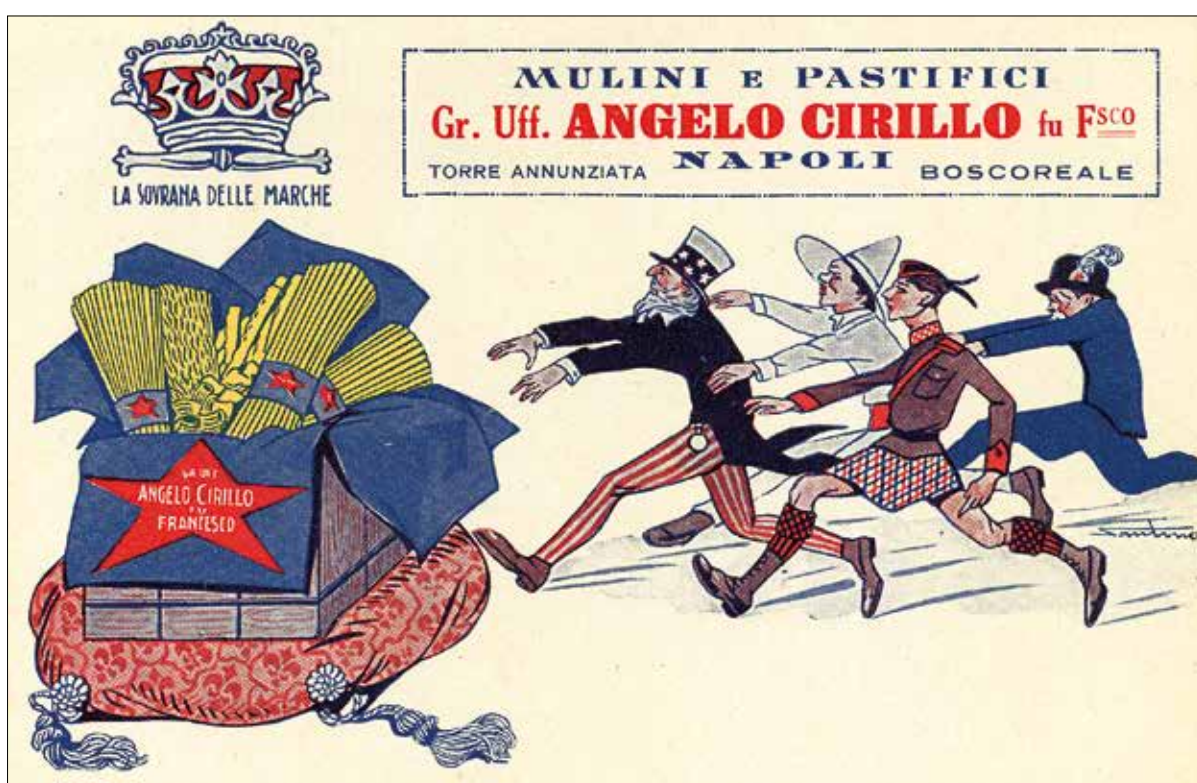
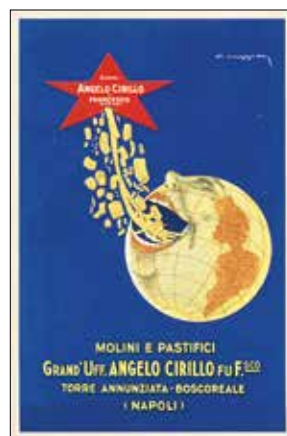
Lettera datata 28 giugno 1917 (collezione G. Mesisca).

Con il prosperare dell'azienda, che produce soprattutto pasta corta, aumentano anche le esportazioni, soprattutto nei Paesi legati all'Impero Austro-Ungarico e nell'America del Sud.

Non mancano importanti riconoscimenti (Grand Prix e Medaglie d'Oro) alle esposizioni internazionali alle quali l'azienda partecipa, come quelle di Parigi, Londra e S. Louis, negli Stati Uniti.

Alla scomparsa del fondatore, il Grand'Uff. Angelo Cirillo, benemerito dell'industria torrese e della pubblica amministrazione, alla guida dell'azienda succedono i figli Mario e Francesco. La crisi inizia allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, sia per la penuria di materie prime sia perché, nel 1943, le truppe tedesche in ritirata incendiano lo stabilimento. Riparati i danni del conflitto, il Pastificio Cirillo torna a produrre l'ottima pasta per la quale è rinomato, ricercata per l'eccellente qualità.

Purtroppo, negli anni Settanta, il declino delle imprese dell'arte bianca del territorio coinvolge anche il Pastificio Cirillo che è costretto a cessare la produzione.



Simpatica cartolina stampata nel 1950 (collezione G. Mesisca).



Latta litografata del Molino e Pastificio Colombo stampata nei primi anni del Novecento nel formato 50x35 cm (collezione M. Gusmeroli).

Pastificio  
**CIRILLO LUIGI**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1896 - 1955

Molino e Pastificio  
**COLOMBO GIULIO & C.**  
 Monza  
 Periodo di attività: ante 1915 - post 1934

Pastificio Elettrico  
**COCCIA CATELLO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1904 - 1930

Fabbrica Paste Alimentari  
**CONSIGLIERE MICHELE**  
 Civitanova Marche (MC)  
 Periodo di attività: 1911 -

Pastificio Artigianale  
**COCCO**  
 Fara S. Martino (CH)  
 Anno di fondazione: 1916  
[www.pastacocco.com](http://www.pastacocco.com)

Pastificio a Vapore  
**CONTI CARLO**  
 Lecco  
 Periodo di attività: ante 1917 - post 1932

Pastificio  
**COIAZZI CARLO**  
 Pordenone  
 Periodo di attività: ante 1903 -

Pastificio  
**COPPOLA TOMMASO**  
 Gragnano (NA)  
 Periodo di attività: ante 1928 -



Pastificio  
**COMBATTENTI**  
 Cremona  
 Anno di fondazione: 1921  
 www.newlat.it

In Italia, nel periodo immediatamente successivo alla fine della Prima Guerra Mondiale, si pone il grave problema della riconversione a fini civili delle strutture produttive e del difficile reinserimento dei reduci dal conflitto. L'Opera Nazionale Combattenti - un ente assistenziale costituito all'indomani della disfatta di Caporetto - affronta il problema, incoraggiando la nascita di nuove iniziative imprenditoriali. L'economia di Cremona, cittadina immersa nella pianura padana, è prettamente agricola e, di conseguenza, gli sforzi organizzativi dell'Opera si rivolgono ad attività legate alla trasformazione dei prodotti della terra. Nel 1921 nasce la "Società Cooperativa Lavoratori Pastai ex Combattenti", che trasforma un piccolo magazzino in un pastificio artigianale. Il grano impiegato è

quello tenero coltivato nelle campagne circostanti la città e la produzione, di bassa qualità, è inizialmente limitata a circa sei quintali giornalieri.

Con l'ingresso in azienda di nuove figure manageriali, come Guido Maffezzoni e Francesco Superti, e l'apporto di importanti finanziamenti, si assiste al primo radicale cambiamento: l'azienda assume la forma giuridica di società in nome collettivo e, nel 1925, viene costruito il nuovo stabilimento. La produzione raggiunge i

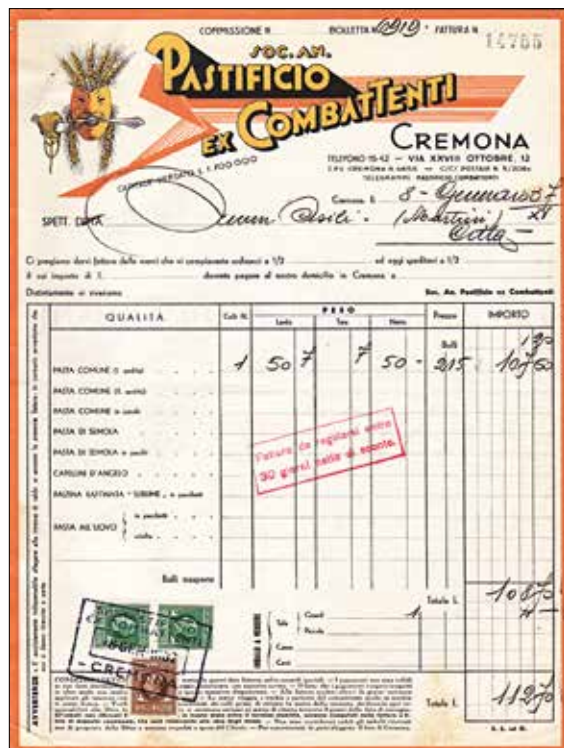
60 quintali giornalieri; si creano nuovi mercati di vendita; si iniziano a usare materie prime di migliore qualità, con

l'allestimento di un laboratorio di analisi interno per il controllo chimico-fisico dei prodotti utilizzati.

Ormai la connotazione dell'azienda è quella di una vera e propria industria e le basi per il successivo sviluppo sono definitivamente gettate. Il 1° febbraio 1930 la ditta diventa "Società Anonima Pastificio ex Combattenti", per poi cambiare alcuni anni dopo in "Pasta Combattenti S.p.A.". Dopo la pausa produttiva causata dallo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, la Pasta Combattenti si presenta sul mercato nazionale con rinnovato entusiasmo, consolidando la propria posizione verso la clientela, modernizzando i macchinari e aggiornando l'organizzazione di vendita. Negli anni Sessanta, la ditta entra in un nuovo settore produttivo con il lancio del grissino Kim (venduto in abbinamento con francobolli o figurine in omaggio, una politica commerciale all'avanguardia per l'epoca): le caratteristiche merceologiche, il taglio, l'aspetto grafico della confezione diventano riferimento per la concorrenza. Il successo del prodotto è tale che la ragione sociale diventa "Pasta Combattenti-Kim S.p.A.". In tal modo, il nome del grissino appare anche su ogni confezione di pasta e viceversa. L'aumento delle vendite impone un adeguamento delle dimensioni dello stabilimento e l'adozione delle più recenti attrezzature tecnologiche.



Pacco di pasta di semola di grano duro prodotta negli anni Cinquanta (archivio Galleria L'Image, Alassio).



Fattura datata 8 gennaio 1937 (collezione M. Bianchi).



Locandina cartonata illustrata da Gino Boccasile e stampata nel 1951 nel formato 32x45 cm (Museo Salce, Treviso).

Il successo della Pasta Combattenti viene favorito anche da un'indovinata comunicazione pubblicitaria, che invita il consumatore ad accettare con fiducia il consiglio di acquistare un prodotto che il negoziante stesso ha testato e sul quale egli

fonda la propria credibilità professionale. Nel 2006 la ditta viene acquisita dalla Newlat Food di Reggio Emilia, uno dei principali produttori di pasta in Europa, già proprietaria di altri marchi del settore, quali Corticella, Pezzullo e Guacci.



Locandina cartonata del Pastificio Coscelli stampata alla fine degli anni Trenta nel formato 33x22 cm (collezione G. Piersanti).



Rinomato Pastificio Elettrico  
**COSCELLI RICCARDO**  
 Reggio Emilia  
 Periodo di attività: ante 1934 -

Fabbrica di Paste Alimentari  
**CROLA GIULIO & ANTONIO**  
 Borgomanero (NO)  
 Periodo di attività: 1902 -

Cartolina del Pastificio D'Alessandro & Figli stampata nel 1905 (collezione G. Mesisca).



Molini e Pastifici  
**CORTICELLA**  
 Bologna  
 Periodo di attività: 1948 - 2011  
[www.newlat.it/brand/corticella](http://www.newlat.it/brand/corticella)

Manifattura Elettrica di Maccheroni  
**CRUDELE SILVESTRO & C.**  
 Pontecagnano (SA)  
 Periodo di attività: ante 1934 - post 1951

Fabbricante di Pane e Paste  
**CUCCUINI ANGIOLO & F.O**  
 Greve in Chianti (FI)  
 Periodo di attività: ante 1911 -

Pastificio a Vapore con Mulino a Cilindri  
**D'ALESSANDRO P. & FIGLI**  
 Nocera Inferiore (SA)  
 Periodo di attività: 1870 -

Pasta

## CUOMO

Gragnano (NA)

Anno di fondazione: 1820

[www.pastacuomo.com](http://www.pastacuomo.com)

L'azienda affonda le proprie radici nel 1820, anno in cui inizia la storia imprenditoriale della famiglia Cuomo, che ben presto acquista grande fama a Gragnano per la produzione di pasta alimentare, in un periodo in cui essa viene prodotta tramite i cosiddetti "ingegni", torchi sui quali vengono montate le trafile di bronzo.

A partire dal 1832 i fratelli Antonio, Crescenzo e Nicola, nell'intento di incrementare la produzione e la vendita di maccheroni, prendono in affitto, in più riprese, alcuni mulini ad acqua di proprietà dei marchesi Quiroga. L'attività prospera a tal punto che i tre fratelli, nel settembre 1839, completano l'edificio destinato a diventare il simbolo dell'ascesa sociale della famiglia: Palazzo Cuomo, situato nella centrale via Roma e sede del pastificio. La disposizione verticale dello stabilimento salvaguarda gli antichi procedimenti di lavorazione artigianale e la tipica suddivisione tra addetti all'impasto, alla granulatura, alla trafilatura, all'essiccazione su canne e all'impacchettamento.

Durante la Prima Guerra Mondiale il settore pastaio vede un forte ridimensionamento della produzione e il crollo degli investimenti. Finito il conflitto, l'aumento dei prezzi delle materie prime, i problemi del reperimento del grano e la mancata ripresa delle esportazioni portano molte aziende gragnanesi alla sospensione dell'attività. Nel 1925, nel tentativo di superare questo momento di forte difficoltà, viene costituita la società in accomandita "Cuomo & C.", successivamente sciolta nell'aprile 1930.

L'attività viene ripresa da Nicolino Cuomo che, a tale scopo, contrae un forte debito, con relativa iscrizione ipotecaria su tutte le proprietà, al quale riesce a far fronte anche grazie al matrimonio del figlio Giacomo con Francesca Amelia Maldari,

figlia di un banchiere pugliese, il quale rileva le proprietà dei Cuomo in cambio dell'estinzione del debito stesso.

Dopo la scomparsa di Nicolino, la famiglia decide di abbandonare l'attività, anche perché i figli Giacomo e Alfonso si ritirano a vita privata.

Il progetto di proseguire la tradizione familiare nasce da Mariano, figlio di Alfonso, che nel 1998 fonda la "Pasta Cuomo di Nastro Giuseppina", una ditta intestata alla moglie, che confeziona a Gragnano pasta prodotta altrove.

Con l'ingresso in azienda di Alfonso, Amelia e Anna - i figli di Mariano e Giuseppina - nei locali storici di Palazzo Cuomo vengono ripristinate le attrezzature per riprendere la produzione, che in breve vede un notevole incremento, accompagnato dalla partecipazione a importanti fiere internazionali. Nell'ambito di questo processo di rinascita, la famiglia Cuomo realizza un modello di business innovativo, proponendo la visita al Museo "Pasta Cuomo Experience", una passeggiata virtuale nel vecchio mulino e pastificio del 1904 della famiglia Cuomo; sperimentando le attività didattiche "Fusilli Class, Cooking Class e Pasta Class con Nonna"; provando le eccellenze culinarie nel "Pastificio Cuomo Bistrot & Gourmet" oppure pernottando nel "B&B Pasta Cuomo", situato negli antichi alloggi dei pastai del tempo che fu.

Nicolino Cuomo con la moglie, Rosa Nastro, e i primi due figli in una foto scattata nel 1890 (archivio fam. Cuomo).





Pasta

## D'APUZZO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1848 - 1880 circa

Anche se la prima testimonianza certa dell'attività della famiglia D'Apuzzo nel settore della pastificazione risale al 1808, alcuni documenti storici attestano una tradizione ancora anteriore. Molto probabilmente, i D'Apuzzo migrano dalla costa amalfitana a Gragnano, attratti dalle opportunità di filiera che un'intensa attività molitoria, resa possibile dalle eccezionali condizioni idrografiche del territorio, garantisce allo sviluppo della produzione di paste alimentari.

Il primo pastificio viene fondato nel 1848 a Gragnano da Raffaele D'Apuzzo con il marchio "Pasta D'Apuzzo". Successivamente, il figlio primogenito, Francesco Saverio, entra attivamente nella conduzione dell'azienda. I riconoscimenti non tardano ad arrivare: la produzione viene infatti premiata con la Medaglia d'Oro all'Esposizione Universale di Parigi del 1878 e con quella d'Argento all'Esposizione Nazionale di Napoli del 1891. Inoltre, il 30 giugno 1906 il Food and Drug Act certifica l'autorizzazione a esportare negli Stati Uniti.

*Etichetta del pastificio di Francesco, figlio di Raffaele D'Apuzzo, che divide la sua attività tra la carriera politica e quella imprenditoriale (collezione B. Borio).*

*Raffaele D'Apuzzo (seduto, al centro) in una foto della seconda metà dell'Ottocento. Alla sua destra, con il cappello tra le mani, il figlio Francesco (archivio fam. D'Apuzzo).*



Premiato Molino e Pastificio a Vapore

## D'APUZZO FRANCESCO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1880 circa - 1914

Francesco Saverio continua e amplia l'attività paterna come "Pastificio Francesco D'Apuzzo", dividendosi tra carriera politica (sarà anche sindaco di Gragnano) e affari e sviluppando le opportunità sul territorio, tanto che agli inizi del Novecento quasi tutti i maschi della sua numerosissima prole (dalla moglie, Marianna Marchesano, avrà ben quindici figli) proseguono e incrementano l'industria della pasta nella cittadina del Napoletano.



Pastificio Automatico a Vapore

## D'APUZZO GIUSEPPE

Castellammare di Stabia (NA)

Periodo di attività: 1910 circa - 1963

Giuseppe, ultimo dei quattro figli di Raffaele, arruolatosi nel 1898, ancora minorenni, nel Regio Esercito durante il regno di Re Umberto I, diviene alto ufficiale di cavalleria. Tornato a Gragnano nel 1902, alla morte del padre, affianca il fratello maggiore Francesco nella conduzione del pastificio di famiglia. Successivamente decide di mettersi in proprio, realizzando, a Castellammare di Stabia, uno dei primi pastifici automatici a vapore, ricevendo nel 1912 la Medaglia d'Oro

dalla Camera di Commercio e diventando fornitore ufficiale della Casa Reale e del Regio Esercito. Dopo varie vicissitudini, il pastificio chiude i battenti nel 1963, alla morte di Mario, che del padre Giuseppe è stato erede e continuatore.

Pastificio San Gerardo

## D'APUZZO GUGLIELMO E ARTURO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1937 -

Nella prima metà del Novecento, Guglielmo e Arturo D'Apuzzo, sull'esempio dei fratelli maggiori, Luigi e Gaetano, si mettono in società per aprire il "Pastificio San Gerardo", in via della Rocca.

Pastificio

## D'APUZZO LUIGI

Gragnano - Castellammare di Stabia (NA)

Periodo di attività: 1928 - metà 1950 circa

Nel 1928, Luigi D'Apuzzo apre l'omonimo molino e pastificio, che presto trasferisce a Castellammare di Stabia - dapprima in via Napoli 27, poi in corso Vittorio Emanuele 234 - che nel 1939 viene premiato da Vittorio Emanuele III con un «*attestato di benevola considerazione*». Nella metà degli anni Cinquanta la ditta viene rilevata dal Pastificio Sania di Torre Annunziata.



Premiato Pastificio San Vincenzo

## D'APUZZO GAETANO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1914 - 1996

Gaetano D'Apuzzo prosegue l'attività del pastificio del padre Francesco, prima di cambiarne la denominazione in "Premiato Pastificio San Vincenzo", nel 1914.

Durante la Seconda Guerra Mondiale lo stabilimento viene requisito per diventare un presidio inglese. Terminato il conflitto, quattro dei dieci figli di Gaetano (Giuseppe, Renato, Guido e Aida) lavorano attivamente nell'azienda con incarichi diversi. Molto importante è la figura di Renato al quale, avendo acquisito padronanza della lingua inglese, viene affidato il settore delle esportazioni; grazie alle sue capacità, egli amplia il già fiorente mercato estero, fino a fornire molti Paesi del Mediterraneo, della Penisola Arabica e del Corno d'Africa. Con la segmentazione del mercato, al marchio Gaetano D'Apuzzo, prodotto di punta e di prima qualità, si affiancano i marchi "Grania" e "Ondina". Il primo, il cui nome deriva da *Gens Grania*, una famiglia romana che possedeva un *praedium* (fattoria) nel territorio

*Colonna di sinistra, in basso: etichetta del pastificio fondato nel 1928 da Luigi, uno di quindici figli di Francesco D'Apuzzo (archivio fam. D'Apuzzo).*

*La più conosciuta immagine del pastificio di Gaetano D'Apuzzo è dominata dalla procece figura femminile che regge un fascio di spighe (collezione B. Borio).*





di Gragnano, si presenta con un design moderno, innovativo e di rottura con la tradizione grafica: linee geometriche e colori accesi (giallo e rosso) su un fondo bianco, ben lontano dal classico blu della tradizionale "carta da maccherone". L'obiettivo è quello di creare un prodotto di altissima qualità legato alla tradizione ma destinato a una clientela di nicchia, fatta di intenditori esigenti e consapevoli del moderno concetto di valore aggiunto. "Ondina" invece è un marchio creato specificatamente per le esportazioni verso il mercato arabo, per il quale, anziché la procace figura femminile utilizzata sulle etichette dei prodotti Gaetano D'Apuzzo, si rende necessario un logo neutro, rappresentato da un fondo azzurro attraversato da onde stilizzate di colore giallo, evocative della modalità di trasporto a cui il prodotto viene affidato e ispiratrici del nome del brand.



"Ondina" è il marchio creato dall'azienda specificatamente per le esportazioni verso il mercato arabo (archivio fam. D'Apuzzo).

Nel 1976 Gaetano decide di ritirarsi e cedere l'azienda a due dei suoi figli, che continuano l'attività con la ragione sociale "Renato e Guido D'Apuzzo" nello stesso opificio industriale, conservando i tre marchi con le rispettive produzioni, consolidando il mercato interno e conquistando nuovi mercati esteri.

Nel 1980 il terribile terremoto in Irpinia provoca un'interruzione della produzione del pastificio, ancora ubicato nell'ottocentesco edificio di famiglia, che viene gravemente lesionato. Grazie a importanti interventi strutturali, l'attività riprende rapidamente, fino al trasferimento della sede nella nuova zona industriale di Gragnano, alla fine degli anni Ottanta. Con l'ingresso in azienda di Aldo, Lydia e Vittorio (figli di Renato e Guido) la produzione viene focalizzata sul prodotto

α marchio D'Apuzzo, del quale viene curata meticolosamente la qualità, a partire dalla scelta attenta e competente delle semole delle varietà più pregiate, con particolare attenzione alla fase di essiccazione, punto di forza del prodotto finale.

Il notevole bagaglio di conoscenza, esperienza e *know how* di Renato D'Apuzzo, unitamente alla passione e alla continua voglia di sperimentare, consentono la produzione su vasta scala di una pasta con la qualità e le caratteristiche organolettiche di una pasta artigianale utilizzando, tra i primi a livello industriale, pregiate trafile in bronzo e un processo di essiccazione lento e a basse temperature, in grado di preservare proprietà e gusto.

Negli anni Novanta l'azienda diventa una società per azioni. Logo e confezione subiscono un profondo restyling: la contadina perde il glamour degli anni Cinquanta della figura precedente, assumendo un aspetto meno ammiccante, mentre rimangono le spighe e vengono recuperati i nastri presenti nell'etichetta del capostipite Francesco. Il nuovo logo viene immediatamente apprezzato da due giovani imprenditori svedesi, che riservano uno spazio privilegiato alla pasta D'Apuzzo nel loro concept store nel centro di Stoccolma. Inoltre viene creato anche uno specifico packaging per il mercato americano, dove il prodotto aveva fatto il suo esordio dopo la fortunata partecipazione una fiera del settore, il Food di New York. Ma la qualità della pasta D'Apuzzo non conosce confini e, dopo aver superato un *blind test*, vince la diffidenza dell'esigente mercato giapponese, arrivando così anche a Tokio. Nonostante i successi in campo internazionale, importanti mutamenti si profilano sul fronte interno. In questo periodo il mercato inizia a premiare una produzione di massa, a scapito della qualità, che viene relegata ai margini dalle forti politiche di sconti operate dalla grande distribuzione e dalle nascenti catene di discount. Il basso prezzo diventa la priorità assoluta: una richiesta che non può che essere estranea alla visione imprenditoriale della famiglia D'Apuzzo.



Locandina cartonata che reclamizza la pasta D'Apuzzo a marchio "Grania", illustrata da G. Chiozza e stampata nel 1955 nel formato 33x48 cm (archivio A. Lenner).

Nel 1996, quando questa tendenza diventa ineluttabile, la proprietà D'Apuzzo prende la decisione di cedere l'azienda e il marchio stesso a chi, in quel momento,

è maggiormente orientato a rispondere alle sfide di un mercato che impone volumi produttivi e capacità logistiche di più larga scala.



Fabbricante di Paste Alimentari  
**D'ASARO LUIGI**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: ante 1865 - post 1955



Etichetta del Pastificio Luigi D'Asaro stampata alla fine dell'Ottocento (archivio N. Russo).

Fabbrica di Pasta  
**D'ESTE DOMENICO**  
Udine  
Periodo di attività: 1817 - post 1950

Fabbrica di Paste Alimentari  
**DAL VIVO TOMMASO**  
Empoli  
Periodo di attività: 1829 -

Molino e Premiata Pastificio  
**DAMETTO FRATELLI**  
Biadene (TV)  
Periodo di attività: 1925 - 1972

Pastificio  
**DATI ANTONIO**  
Gragnano (NA)  
Periodo di attività: 1848 - post 1946

Molino e Pastificio  
**D'ONOFRIO & LONGO**  
Manfredonia (FG)  
Periodo di attività: 1911 - 1966

Nel 1911 Fortunato D'Onofrio e il figlio Vincenzo, insieme a Michele Longo di Foggia, facoltosi commercianti di cereali, acquistano un molino e pastificio nel Sipontino, che ingrandiscono e dotano delle più moderne attrezzature per la produzione della pasta. Nel 1912 la famiglia D'Onofrio si trasferisce a Manfredonia e Vincenzo, che nel frattempo ha preso in moglie Rosa Longo, figlia di Michele, si dedica con tenacia all'amministrazione dell'importante pastificio, che in breve diventa il più rinomato produttore della Capitanata.

Il fiore all'occhiello della ditta, che per anni garantisce un lavoro sicuro a centinaia di persone del territorio, è costituito dalla "Pasta Sovrana", conosciuta e apprezzata per la sua qualità in tutto il Paese. Il 15 dicembre 1950, un violento incendio distrugge parte dello stabilimento. Vincenzo D'Onofrio, non si perde d'animo e il complesso alimentare continua l'attività, seppur limitatamente al pastificio.

Il 31 dicembre 1966 la ditta, che a causa dei danni subiti è reduce da anni di forte difficoltà, cessa l'attività e gli eredi sono costretti a mettere in liquidazione tutti dipendenti.

Pastificio  
**DALL'ARGINE**  
Chiozzola (PR)  
Periodo di attività: 1923 - 2002

Il pastificio viene fondato nel 1923 da Giuseppe Dall'Argine, di Bogolese, nel Parmense. Due anni più tardi, egli cede l'attività a un parente, Bonfiglio Dall'Argine, il quale incrementa la produzione, specializzandosi soprattutto nella pasta all'uovo e nella pastina vitaminizzata. Il pastificio rimane in attività fino al 2002.

Pastificio  
**DE CECCO**  
Fara San Martino (CH)  
Anno di fondazione: 1886  
[www.dececco.com](http://www.dececco.com)

L'origine del Gruppo risale a prima dell'Unità d'Italia, quando a Fara San Martino, in provincia di Chieti, Nicola De Cecco produce farina nel suo mulino. Con il passaggio dell'attività nelle mani di Filippo, figlio di Nicola, nel 1886 inizia la fabbricazione di paste alimentari che, con l'abolizione delle pesanti tasse sul macinato e sulla pasta imposte dal governo, riprende vigore dopo una profonda crisi. La capacità produttiva dell'impianto, che pure è dotato di gramole e torchi azionati dall'energia idraulica, è limitata dal rigido clima abruzzese, che allunga i tempi di essiccazione. Per risolvere il problema, De Cecco mette a punto un impianto per l'essiccazione che, svincolando la produzione dai fattori climatici e stagionali, permette di incrementare la produzione di pasta e di prolungarne la conservazione, consentendo quindi l'esportazione anche in Paesi esteri. Le esposizioni internazionali, in Europa e in America, rappresentano una preziosa occasione per consentire all'azienda di uscire dalla ristretta realtà regionale, affermandosi progressivamente sui mercati più ricchi. In questo periodo De Cecco rivolge un'attenzione specifica ai Paesi in cui le comunità degli emigrati italiani garantiscono una forte domanda. Alla fine dell'Ottocento il pastificio raggiunge un notevole sviluppo, che passa dall'ammodernamento delle attrezzature e dall'introduzione dell'energia elettrica; negli anni successivi, aumenta anche la cura per l'immagine, che si identifica nel volto



sorridente della tipica contadina abruzzese, con le spighe di grano tra le mani.

Dopo la Prima Guerra Mondiale, quando vengono abolite le restrizioni alla produzione e alla commercializzazione, inizia a svilupparsi anche il mercato italiano della pasta e la ditta cambia la denominazione in "Società Cavalier Filippo De Cecco & Figli".

Nel 1924, ormai settantenne, Nicola De Cecco cede ai figli la direzione e le sue quote societarie, rimanendo però nel consiglio di amministrazione dell'impresa e continuando a orientarne le scelte strategiche, soprattutto con la decisione di costruire a Pescara un imponente complesso di sei piani, che integra in grande scala la produzione delle farine e quella della pasta. La Seconda Guerra Mondiale blocca l'en-

trata in funzione di questo

nuovo stabilimento, mentre quello di Fara San Martino viene completamente distrutto. Nel dopoguerra esso è ricostruito e viene inaugurato il nuovo pastificio di Pescara. Negli anni Ottanta, grazie all'installazione di moderne attrezzature, la capacità produttiva giornaliera arriva a 3.500 quintali di pasta. In sostituzione dello stabilimento nel centro urbano di Pescara, nel 1994 entra in funzione una nuova unità produttiva a Caldari di Ortona, con una capacità giornaliera pari a 1.400 quintali di pasta prodotta. Con l'acquisizione nel 2011

di OJSC Moscow Furniture

and Woodworking Industry Group, il secondo produttore russo di pasta, che detiene il 10% di quota di mercato, De Cecco diventa il terzo produttore di pasta al mondo. Nel 2016 viene dato il via libera al piano di approdo in Borsa, che prevede la riorganizzazione del Gruppo con l'ingresso di manager esterni, in vista anche di un'espansione negli Stati Uniti.

Sin dai primi anni Cinquanta, l'immagine della De Cecco si identifica nel volto sorridente della tipica contadina abruzzese, con le spighe di grano tra le mani (Museo della Pasta, Collecchio - PR).



Pastificio Moderno

## DE LAURENTIS AURELIO

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1920 - 1939

Rosario Pasquale Marco Aurelio De Laurentis, gran lavoratore e uomo ingegnoso, è marito di Giuseppa Salvatore, la famiglia della quale vanta una consolidata tradizione nel commercio di farina e cereali, iniziata dal bisnonno Agostino.

Forte dell'esperienza della consorte, Rosario diventa dapprima commerciante di pasta (apponendo la propria etichetta a prodotti fabbricati da terzi), poi decide di tentare l'avventura in proprio, fondando a Torre Annunziata, nel 1920, un moderno pastificio (per il quale curiosamente utilizza il quarto dei suoi nomi, Aurelio), sito probabilmente in via Gioacchino Murat.



Etichetta di pasta extra lusso del Pastificio Moderno Aurelio De Laurentis stampata negli anni Trenta (collezione G. Mesisca).

Tra i sette figli di Rosario e Giuseppa, troviamo Agostino (detto Dino) che, interrotti gli studi, chiede ai genitori il permesso di entrare nell'attività di famiglia. Egli inizia quindi a commerciare la pasta della De Laurentis nell'area partenopea, in Calabria e persino a Roma. E proprio in questa città, con la scoperta dell'esistenza di una scuola di cinema, avviene la svolta che segna la sua vita. Anni più tardi, infatti, egli metterà in mostra la sua genialità nel campo cinematografico, diventando un produttore di film di successo.

Nel 1939, allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, Rosario, per onorare i debiti contratti da un amico e da lui rilevati nel tentativo di aiutarlo, è costretto a cessare definitivamente l'attività del pastificio.

Pastificio

## DE LUCA VIRGILIO

Chieti

Anno di fondazione: 1901

[www.pastadeluca.it](http://www.pastadeluca.it)

Pastificio

## DEL GAUDIO TOMMASO

Marigliano (NA)

Periodo di attività: 1935 - 1990

Tommaso Del Gaudio arriva a Marigliano, alle porte di Napoli, nel 1934 per rilevare uno stabilimento molitorio esistente, del quale rinnova le attrezzature, per migliorarne efficienza e competitività. Nel 1939 il regime fascista impone al pastificio di destinare l'intera produzione alle Forze Armate. Dopo lo sbarco degli Alleati in Sicilia, lo stabilimento viene minato e completamente raso al suolo dall'esercito tedesco in ritirata. Nel dopoguerra, superando non poche difficoltà, il pastificio viene ricostruito e nel 1953, dopo che in azienda sono entrati Domenico e Giuseppe Del Gaudio, figli di Tommaso, l'attività riprende fino al 1990, quando i proprietari decidono di interrompere la produzione e di ritirarsi.

Pastificio Elettrico

## DELL'ARSINA PELLEGRINO

Massa

Periodo di attività: ante 1905 - post 1935



Cartolina del Pastificio Elettrico Pellegrino Dell'Arsina stampata nel 1905 (archivio O. Ferron, Lonigo).

Stabilimento di Paste Alimentari

## DI COLA GIOVANNI

Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: 1861 - post 1957

Giovanni Di Cola si può considerare un figlio d'arte in quanto, tra i suoi discendenti, vanta un certo Antonino che, nel lontano 1694, è uno dei fondatori del "Consolato dei macinatori". Da ragazzo, Giovanni matura una preziosa esperienza nel settore come operaio nel pastificio di Filippo Neri D'Asaro, dove si distingue per il suo impegno e la sua tenacia nell'apprendimento,



tanto da diventare, a soli 23 anni, direttore dello stabilimento.

Nel 1861 decide che è arrivato il momento di aprire una propria fabbrica, in piazza Botteghello, nel cuore commerciale di Termini Imerese, dove comincia a produrre vari formati di paste alimentari. Dal punto di vista tecnico, le lavorazioni non permettono di ottenere un prodotto di alto livello ma attraverso alcuni accorgimenti, come un ingegnoso sistema per avere un impasto più omogeneo, Giovanni ottiene paste di migliore qualità che garantiscono anche una più lunga conservazione. Grazie al crescente aumento della domanda, anche da altre regioni, nel 1863 viene costruito un secondo stabilimento. Oltre alle paste di uso corrente, si iniziano a produrre quelle cosiddette "sopraffine", destinate soprattutto all'esportazione, sia in Europa sia nella lontana America. Nel 1885 l'azienda arriva ad avere una quindicina di dipendenti, pagati da 1,5 a 2 lire al giorno, a seconda delle mansioni. Questo è il periodo in cui Giovanni Di Cola capisce l'importanza della pubblicità, sul-

la quale decide di investire somme cospicue. Inoltre la ditta partecipa a numerose esposizioni internazionali che si tengono in tutto il mondo (come quelle di Anversa nel 1885, di Barcellona nel 1888, di Vienna del 1890, di Chicago nel 1893, di Parigi nel 1900), conquistando diplomi e medaglie che, oltre ad andare ad arricchire le etichette apposte ai prodotti, costituiscono un vanto per la cittadina siciliana.

Nel 1904 Giuseppe e Gaspare, i figli di Giovanni, entrano nella ditta di famiglia, la quale cambia sociale in "Giovanni Di Cola & Figli", la cui attività è garantita da un capitale di 60mila lire, versato in somme uguali dai tre soci, con Giuseppe nel ruolo di amministratore unico. Sfortunatamente, dopo soli due mesi dall'aver coronato il sogno, Giovanni scompare. Ciò nonostante, l'azienda continua a prosperare e a ingrandirsi, tanto da vedersi costretta a traslocare in una nuova sede, sita in via del Progresso (l'attuale via della Libertà), in locali più ampi e moderni.

Purtroppo, nonostante le approfondite ricerche effettuate, del periodo che va dalla Prima Guerra Mondiale fino al 1957, ultima traccia certa, non è stato possibile reperire altre notizie sulla "Giovanni Di Cola & Figli", che dal 1961 scompare anche dagli elenchi telefonici.

Scatola di pasta extrafina «... fabbricata con sistema e cura speciale, d'una qualità e finezza straordinaria...» (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

Etichetta dalla ricca iconografia, con in bella vista le medaglie conquistate alle numerose esposizioni a cui la ditta partecipa (collezione B. Borio).





Pastificio

## DI MARTINO

Gragnano (NA)

Data di fondazione: 1912

[www.pastadimartino.it](http://www.pastadimartino.it)

*In questa foto, scattata presumibilmente negli anni Trenta, alcuni operai sono intenti alla fase di essiccamento della pasta sugli appositi telai.*

Nella passione per la pasta è scritta la storia dei Di Martino, proprietari dell'omonima azienda da oltre 100 anni. Come tutte le storie, anche questa ha i suoi protagonisti, a partire dal capostipite di tre generazioni di pastai: Giuseppe Di Martino. A causa delle difficoltà economiche in cui versa la sua famiglia, Giuseppe deve iniziare sin da giovane a contribuire al bilancio familiare. Nel 1907 inizia a lavorare in un pastificio, fino a diventare dopo alcuni anni "capo d'arte della pasta corta". Non avendo eredi, il titolare dello stabilimento - rendendosi conto delle capacità di Giuseppe - decide di cedergli l'azienda. Nasce così, nel 1912, il "Pastificio Di Martino" il quale, allora come oggi, è il primo che s'incontrava entrando in Gragnano. Sono tempi in cui la pasta è ancora venduta sfusa, avvolta nella tipica carta blu che contraddistingue l'intera categoria merceologica. Per la consegna si utilizzano scatole di latta o, più spesso, cassette di legno, con le quali viene anche esportata all'estero. Grazie alla posizione geografica di Gragnano, il Pastificio Di Martino è uno dei primi a esportare oltreoceano e la sua qualità diventa presto nota agli italiani emigrati in America.

*Durante il fascismo, il regime impone all'azienda il cambio della ragione sociale in "Pastificio Impero".*



che dapprima lo affiancano, per poi intraprendere ognuno la propria strada.

Nel ventennio fascista, la denominazione sociale subisce un cambiamento, diventando "Pastificio Impero".

Essendo la vicina Castellammare di Stabia un cantiere navale militare, Gragnano diviene un luogo strategico per gli approvvigionamenti. I bombardamenti, alla pari di quanto accade a molte altre aziende, non risparmiano nemmeno lo stabilimento Di Martino, che subisce anche la razzia delle truppe tedesche, nell'intento di non lasciare nulla agli Alleati. Rimasti senza cibo per una settimana, i Di Martino sono perfino costretti a recuperare i pezzi di pasta incastrati fra le travi dei pavimenti, pur di riuscire a sfamarsi.

Nel 1944, Giuseppe Di Martino introduce in azienda due dei sei figli, Giovanni (al quale si deve la commercializzazione del marchio a Milano e a Roma) e Gaetano. La loro unica sorella dirige per qualche tempo il pastificio, per poi trasferirsi a Napoli.

Nel 1948, al logo viene apportata una modifica del cognome, che assume la forma corretta, "Di Martino". Negli anni Cinquanta, invece, fa la sua comparsa "Napolina", un marchio utilizzato per l'esportazione, che successivamente viene ceduto ed è tuttora utilizzato in Gran Bretagna. Giuseppe modernizza i macchinari del ciclo produttivo e porta in azienda gli altri figli, Valerio, Vincenzo e Lucio.



*Gli spaghetti Di Martino avvolti nella tipica carta blu che contraddistingue l'intera categoria merceologica.*

Imprenditore dalla personalità vulcanica, Giuseppe - che dirigerà il pastificio fino al 1972 - viene colpito dalla prematura morte del figlio Giovanni, avvenuta nel 1961. Nel frattempo, Gaetano diventa responsabile della produzione, Valerio dell'amministrazione e Lucio del settore commerciale. Gli anni Settanta sono un periodo difficile, soprattutto a causa della crisi energetica e dei numerosi scioperi che ne derivano. Abituato a relazioni molto personali e fiduciarie con i dipendenti, considerati alla stregua di familiari, Giuseppe Di Martino torna a occuparsi personalmente della produzione, insieme ai suoi familiari, fino al 1977, anno della sua scomparsa.



Il terribile terremoto che colpisce la zona nel 1980 costituisce un duro colpo per l'intera azienda, ma la seconda generazione affronta con tenacia e coraggio l'impresa titanica della ricostruzione. Dopo soli sei mesi dal sisma, il Pastificio Di Martino riprende l'attività, investendo nel nuovo stabilimento una somma molto elevata e costruendo una struttura ancora una volta all'avanguardia.

Superata anche quest'avversità, Valerio Di Martino, uomo di grande sensibilità e umanità, si specializza nella parte amministrativa, gestendo i rapporti con i fornitori e con il personale e sviluppando nel tempo importanti competenze nella selezione delle semole. Gaetano, di tempra rigorosa, con la passione per il mare e per la pasta, diventa invece la nuova figura di riferimento nel pastificio e il custode dei segreti delle tecniche di essiccazione della pasta. A lui spetta il compito di supervisionare le maestranze e il montaggio di ogni nuovo macchinario installato. Grazie all'intuito dei due fratelli, la produzione raggiunge gli alti standard qualitativi che distinguono la pasta Di Martino.

Forti di una collaudata esperienza, i figli di Valerio, Giuseppe e Giovanna, pastai di terza generazione, portano oggi avanti la vocazione di famiglia con identica passione, improntata ai valori di qualità, artigianalità, innovazione, valorizzazione del territorio e della sua cultura.

*Colonna di sinistra: etichetta a marchio "Napolina", utilizzato per l'esportazione e successivamente ceduto. Tuttora viene utilizzato in Gran Bretagna.*

*Un pacco di pasta Di Martino della collezione firmata da Dolce & Gabbana, nata per celebrare l'eccellenza italiana.*





Pagina di destra: manifesto realizzato negli anni Cinquanta dal pittore e cartellonista napoletano Gabriele D'Alma. Sul pacco di spaghetti è visibile l'etichetta riprodotta qui a fianco (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

Il gallo, rappresentato su questa etichetta della Emidio Di Nola, diventa ben presto l'immagine simbolo della ditta (archivio fam. Mansi).

## Molino e Pastificio DI NOLA EMIDIO Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1923 - 1974

Figlio di Raffaele Di Nola, titolare di un pastificio in via San Marco, a Gragnano, fondato tra il 1840 e il 1850, Emidio resta orfano di madre all'età di due anni e viene cresciuto con grande affetto da un fratello del padre, don Liborio, che egli chiama "zio Canonico".

Dopo il servizio militare, Emidio ritorna a lavorare nell'azienda di famiglia. Alla scomparsa del padre, il primogenito Antonio propone ai fratelli di liquidare le loro quote per intestarsi l'azienda. Con il ricavato, il fratello Gerardo acquista un pastificio a Gragnano, poi uno più grande a Castellammare di Stabia, che in breve tempo diventa uno dei più importanti del Mezzogiorno. Il fratello Enrico, entrato in Magistratura, si trasferisce invece a Napoli. Infine, l'ancor giovane Emidio si mette in società con un amico, Paolo Di Nola (omonimo, non parente) che, insieme al fratello Teodoro, possiede un piccolo pastificio a Gragnano. Purtroppo questo sodalizio ha vita breve ed Emidio rinuncia all'accordo.

Nel frattempo Enrico, lasciato il lavoro di magistrato, apre il "Pastificio Enrico Di Nola",



prima a Gragnano, che gestisce assieme alla moglie e al fratello Emidio, entrato in società, poi a Castellammare di Stabia.

Dopo il matrimonio con una ragazza abruzzese, Aida Amadio, negli anni Venti, si presenta a Emidio l'occasione di acquistare la vecchia sede del Pastificio Parlato, con annesso mulino, a Gragnano, in via Vecchia San Leone 2. Desideroso di mettersi in proprio, Emidio approfitta dell'occasione e, non avendo l'intera somma necessaria, chiede un prestito al fratello Gerardo, la cui azienda ha ormai acquisito grande notorietà.

In occasione dell'inaugurazione, il 2 gennaio 1923, egli manda a Emidio un affettuoso telegramma augurale. Nasce così la "Molino e Pastificio Emidio Di Nola", che nel tempo conquisterà anche i mercati internazionali.

Durante la Seconda Guerra Mondiale il pastificio, a causa della chiusura delle frontiere che impedisce sia l'esportazione del prodotto finito sia l'importazione del grano, si adatta a produrre pasta utilizzando mais, orzo, farina integrale, ma poi è costretto all'interruzione dell'attività. Dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943, lo stabilimento viene requisito dai tedeschi, che ne fanno il loro quartier generale. Assieme ai suoi familiari, Emidio si trasferisce quindi dalla sorella Concettina, che vive a Casola di Napoli.

Questa etichetta della Enrico Di Nola è considerata una tra le più belle etichette storiche di ditte gragnanesi. Viene raffigurata un'aquila, posata su casse di pasta, con il Golfo sullo sfondo (archivio fam. Mansi).



Colonna di destra: la prima etichetta della Emidio Di Nola, definita «vera pasta napoletana» (archivio fam. Mansi).



*è la delizia di tutte le mense*

**MOLINO E PASTIFICIO**

**EMIDIO DI NOLA**

GRAGNANO Soc. per Az. Telef. 12-41 PRESSO NAPOLI



Negli anni Cinquanta la ditta mette in commercio la pasta A. Amadio, la cui denominazione riprende il cognome della moglie di Emidio Di Nola, Aida (archivio fam. Mansi).

Colonna di destra: questa foto degli anni Sessanta, apparsa su un importante giornale inglese, riprende Luciana Di Nola assieme al padre Emidio, a cui è legatissima. Sulla scrivania fa bella mostra di sé un salvadanaio a forma di galletto, uno dei gadget della ditta di maggior successo (archivio fam. Mansi).



Verso la fine del conflitto, la famiglia Di Nola riesce a tornare nella propria abitazione e, l'anno successivo, seppur molto faticosamente, il pastificio riprende l'attività. È un momento favorevole per la ditta: infatti, poco dopo, "don Emidio", così viene chiamato, viene insignito dell'onorificenza di "Commendatore".

A causa dei suoi problemi di salute, nella gestione del pastificio viene coinvolta anche la figlia Luciana, legatissima a suo padre, persona molto seria e responsabile, che si dedica anima e corpo all'attività di famiglia. Luciana conosce le lingue e viaggia molto, anche all'estero, per tessere i rapporti con clienti e fornitori.

Negli anni Sessanta l'azienda vince la gara per la fornitura di pasta alle due navi ammiraglie della flotta italiana, la "Michelangelo" e la "Raffaello". Nella seconda metà degli anni Sessanta, lo stato di salute di Emidio peggiora e il 27 novembre 1965 il suo cuore cessa di battere. Pur provata dalla morte del padre, Luciana porta avanti l'attività del pastificio, anche con l'aiuto dei cognati, che mettono a disposizione

Scatola di spaghetti prodotta negli anni Sessanta (Museo della Pasta, Collecchio - PR).



ciascuno la propria specifica competenza. Alla fine del decennio i continui scioperi degli operai, che arrivano a occupare lo stabilimento, provocano ritardi nelle consegne della merce ai clienti. Inoltre l'azienda deve far fronte alla concorrenza dei grandi marchi del settore, per fronteggiare la quale servirebbero ingenti investimenti nell'ammodernamento dei macchinari e nell'ampliamento della struttura. Inoltre, una forte somma era già stata spesa nell'acquisto del terreno destinato alla costruzione del nuovo stabilimento. I tempi ormai sono cambiati e gli operai, che pure provano per Luciana una grande stima e ne riconoscono l'impegno, entrano spesso in agitazione. Di fronte alla gravità dei problemi, la figlia di Emidio decide quindi di abbandonare la direzione del pastificio che, nonostante le proteste delle maestranze, nel 1974 cessa l'attività.

Successivamente, la famiglia, per rispettare il desiderio del fondatore, decide di istituire la "Fondazione Emidio Di Nola" che mette a disposizione «borse di studio per studenti meritevoli che siano residenti a Gragnano e che si trovino in situazione economica disagiata».



Pastificio  
**DI NOLA TEODORO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1930 - 1971

Fondato a Torre Annunziata nel 1930, in via Mazzini 26/32, il Pastificio Teodoro Di Nola vanta le più moderne attrezzature disponibili sul mercato per la produzione di paste alimentari che, unite a una selezione rigorosa degli sfarinati, alla competenza delle maestranze e alla

impeccabile presentazione dei propri prodotti, spiegano il successo ottenuto dalla ditta fin dai primi anni dell'attività.

Operando in un territorio nel quale sono presenti altre aziende che portano lo stesso cognome, la Teodoro Di Nola decide di registrare per la propria pasta il marchio "Leone di Venezia".

A partire dalla fine degli anni Trenta, l'azienda inizia una rilevante esportazione verso i mercati esteri, soprattutto negli Stati Uniti, che però viene presto a cessare con l'entrata in guerra dell'Italia.

Dopo i danni subiti dallo stabilimento durante i bombardamenti, l'attività della ditta riprende nel periodo successivo, arrivando a essere molto florida negli anni Sessanta. Ma nuove nubi si addensano all'orizzonte, con la crisi che alla fine del decennio successivo investe l'intero settore dell'arte bianca, causata soprattutto dalla concorrenza dei grandi gruppi industriali. Nel tentativo di salvare l'azienda, Teodoro Di Nola cede le redini ai figli Paolo e Livio (che da tempo avevano iniziato a lavorare col padre) i quali, nonostante gli innumerevoli sforzi, nel 1971 si devono arrendere e cessare l'attività.

Intestazione della carta da lettera utilizzata negli anni Trenta (collezione V. Marasco).



Teodoro Di Nola ritratto negli anni Trenta insieme alla moglie, Emilia Santangelo (archivio fam. Di Nola).

Calendario perpetuo in vetro prodotto negli anni Sessanta dalla Serenari & Baladelli di San Lazzaro di Savena, nel Bolognese (archivio fam. Di Nola).





Molino e Pastificio

## DI NOLA GERARDO

Gragnano (NA)

Anno di fondazione: 1870

[www.gerardodinola.it](http://www.gerardodinola.it)

Gerardo Di Nola è figlio di Raffaele, il fondatore di uno dei più antichi pastifici di Gragnano. Alla scomparsa del padre, il fratello maggiore Antonio propone a Gerardo ed Emidio di rilevare le loro quote, al fine di intestarsi l'azienda di famiglia. Con il ricavato della cessione, Gerardo acquista un pastificio a Gragnano.

Negli anni Trenta la sede viene trasferita a Castellammare di Stabia, sempre nel Napoletano, in uno stabilimento più grande, che in breve tempo diventa una delle aziende di pasta artigianale tra le più prestigiose del Mezzogiorno, con una produzione caratterizzata da un'ampia selezione di formati.

*Etichetta di pasta della Gerardo Di Nola risalente alla fine dell'Ottocento (archivio G. Di Massa).*



Pastificio Moderno

## DI NOLA & PROTA

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1928 - post 1958

In questo periodo, come riportato nel 1938 sul mensile "Rassegna economica dell'Africa italiana", l'azienda esporta la propria pasta anche nelle Colonie.

Nei decenni successivi, gli eredi di Gerardo si susseguono alla guida dell'azienda finché, nel 1995, le redini del pastificio vengono prese da Giovanni Assante. Per trent'anni egli ha lavorato alla Di Nola come direttore commerciale, dopo la laurea in Lettere e Filosofia all'Università di Napoli e un periodo trascorso nel Mato Grosso, in Brasile, per dedicarsi a un progetto internazionale di alfabetizzazione delle aree rurali. Capace di farsi apprezzare per la lungimiranza imprenditoriale, la passione per la buona tavola e l'impegno nel valorizzare le tradizioni della sua terra, Giovanni Assante, riportata la sede a Gragnano, parte alla riconquista del mercato, diventando un punto di riferimento della scena enogastronomica italiana. Egli comincia un'attenta ricerca per accorciare e migliorare la filiera, con l'obiettivo di usare solo materie prime italiane; nel contempo, promuove e condivide i primi passi nella comunicazione della pasta artigianale. Considerato un "intellettuale della terra", Giovanni Assante sostiene che «la pasta artigianale è il sentimento di chi la produce, è la sua anima, la sua cultura, la sua sensibilità al bello e al buono, è la musicalità dell'acqua, della terra, del fuoco e dell'aria».

Dopo l'improvvisa scomparsa del titolare, alla fine del 2020, l'azienda è oggi nelle mani di Ada Perez e Mariaelena, moglie e figlia dell'imprenditore, ricordato attraverso una nuova linea di pasta a lui dedicata, che ne reca l'effigie e la firma.

Pastificio

## ERCOLI

S. Maria Apparente (MC)

Anno di fondazione: 1945

[www.ercoli.it](http://www.ercoli.it)

Molini e Pastificio

## DIVELLA

Rutigliano (BA)

Anno di fondazione: 1890

[www.divella.it](http://www.divella.it)

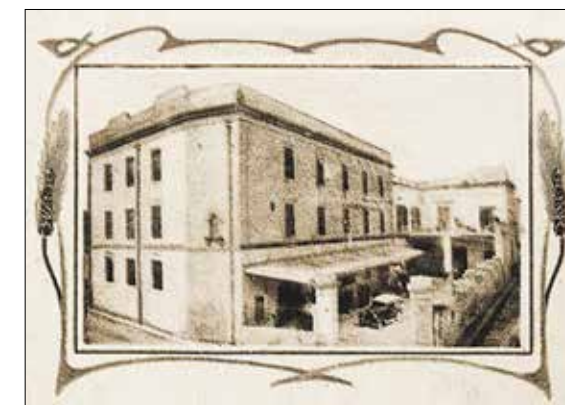
La storia dell'azienda inizia alla fine dell'Ottocento, quando Francesco Divella costruisce il primo molino dedicato alla produzione di farine a Rutigliano, in provincia di Bari.



Tra il 1910 e il 1920 prende il via anche la produzione di pasta in un primo opificio artigianale; negli anni successivi Francesco Divella, affiancato dalla seconda generazione, costruisce un secondo molino per la macinazione del grano duro a Noicattaro, a pochi chilometri da Bari. Seguono gli anni della guerra e il conseguente razionamento dei beni alimentari di prima necessità, come farina e pasta. Nonostante il periodo difficile, il pastificio di Rutigliano comincia a registrare i primi incrementi di produzione.

Ma è con il cambiamento delle abitudini dei consumatori, contraddistinto dal passaggio dall'acquisto della pasta sfusa a quella confezionata, che si assiste al progressivo aumento della produzione, fino ad arrivare al boom degli anni Settanta. È il momento in cui la terza generazione, con Vincenzo e Francesco Divella, attuali amministratori delegati, entra in azienda, per poi prenderne le redini nel decennio successivo.

L'impulso decisivo alla crescita della Divella arriva nel 1989, con l'inaugurazione del nuovo stabilimento, costruito sulla



*Il Molino e Pastificio Divella in una foto scattata nel 1935.*

strada che collega Rutigliano ad Adelfia. Negli anni successivi, lo stesso impianto viene più volte ampliato, con l'inserimento di moderne linee di produzione. Oggi, con l'arrivo della quarta generazione e l'impegno quotidiano di 320 collaboratori, la Divella S.p.A. è diventata una realtà produttiva capace di imporsi con determinazione sul mercato globale.

I numeri parlano chiaro: nei molini vengono macinate ogni giorno 1.200 tonnellate di grano duro e 400 di grano tenero, mentre nel pastificio vengono prodotte giornalmente circa 1.000 tonnellate di pasta secca (disponibili in oltre 150 formati, in grado di soddisfare i palati più esigenti), 90 di biscotti e 35 di pasta fresca.

Nel 2020 il ministero dello Sviluppo Economico emette un francobollo, appartenente alla serie "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico", per ricordare i 130 anni di attività dell'azienda.

*Francesco Divella in un'elaborazione grafica tratta da una foto dei primi anni del Novecento.*

*Locandina pubblicitaria che presenta la produzione completa dell'azienda nel 1910.*





Molino e Pastificio Elettrico  
**FABBRI**  
 Greve in Chianti (FI)  
 Anno di fondazione: 1893  
 www.pastafabbri.it

*I ritratti dei primi tre rappresentanti della famiglia susseguiti alla guida dell'azienda: Giovanni, al centro; Livio, a destra; Renzo, a sinistra.*

La storia dell'azienda inizia quando Giovanni Fabbri - i cui genitori sono molitori e pastai - si trasferisce da Cintoia, località ricca di sorgenti d'acqua, a Strada in Chianti, per acquistare un terreno in piazza Emilio Landi nel quale impiantare il suo primo pastificio, con annesso mulino, forno e rivendita di generi alimentari. Nel 1911, nel mulino si passa dall'utilizzo dell'impastatrice con ruota in marmo, il cui movimento è azionato dalla forza di un cavallo, a una che funziona tramite energia elettrica, che permette quella che viene denominata "lavorazione igienica". Se ne ha testimonianza grazie al preventivo, accompagnato da una pianta del futuro impianto con tanto di disegni dei macchinari, sottoposto alla Fabbri dallo storico stabilimento di costruzioni meccaniche "Pietro Veraci" di Firenze. Nel 1938, alla morte di Giovanni, le attività di famiglia passano nelle mani

*Piazza Emilio Landi, sulla quale si affaccia il Pastificio Fabbri, in una foto scattata nei primi anni Venti durante una fiera del bestiame.*

*Nell'intestazione di questa nota spese del 1911 si pone l'accento sulla "lavorazione igienica" seguita in azienda.*



dei due figli: Livio eredita sia il pastificio sia il mulino, a Lionello vanno il forno e il negozio di generi alimentari. Nel 1945, proprio sul finire della Seconda Guerra Mondiale, l'edificio viene minato dalle truppe tedesche in ritirata e solo i muri rimangono intatti. Ma i Fabbri non si perdono d'animo e, riparati i danni, ricominciano l'attività nella medesima piazza.



L'11 settembre 1949, alla scomparsa di Lionello, Livio diventa l'unico proprietario del pastificio, mentre le attività gestite dal fratello passano nelle mani della moglie, Dani Dina Ceccanti, e delle due figlie, Rita e Giovanna.

Con la definitiva chiusura del mulino, avvenuta nello stesso anno, lo sforzo produttivo si concentra nel pastificio, nel quale, con Livio, lavorano quattro dipendenti, oltre al figlio Renzo. Quest'ultimo, nel 1958, convince il padre ad acquistare un nuovo modello della pressa continua "Cantini", che ancor oggi permette di produrre una pasta dal sapore antico. Per far fronte alla continua crescita della domanda vengono assunti altri dipendenti.

Nell'immediato dopoguerra nascono nuovi formati di pasta ispirati allo sviluppo industriale del periodo - come le eliche, i radiatori o le viti. Anche l'invenzione del formato *dischi volanti* risale ai primi avvistamenti di massa degli UFO alla fine degli anni Quaranta. Il pastificio acquista la trafila dei *dischi volanti* (tutt'oggi usata nella produzione) subito dopo il famoso avvistamento di oggetti non identificati del 1954 a Firenze, avvenuto durante la partita di calcio Fiorentina-Pistoiese. Nel 1961, l'azienda si sposta al n.18 della stessa piazza Emilio Landi, dove, quattro anni dopo, il sedicenne Giovanni Fabbri, pronipote del fondatore, inizia a lavorare nel pastificio, affiancando il padre Renzo. Alla fine degli anni Sessanta, Renzo Fabbri lancia la produzione della pasta all'uovo: Giovanni e la madre Giuliana si dedicano a questa attività, rompendo a mano fino a 5.000 uova al giorno. Purtroppo, questa produzione viene presto interrotta con l'introduzione della nuova normativa che impedisce l'utilizzo di uova non pastorizzate.



Per il Pastificio Fabbri gli anni Novanta sono ricchi di cambiamenti. In primo luogo, Giovanni inizia la collaborazione con il reparto di Genetica agraria dell'Università di Firenze, al fine di selezionare le varietà di grano più adatte a produrre una pasta digeribile e di qualità migliore. Inoltre, visto il cambiamento del mercato, che porta alla chiusura di molti dei piccoli negozi di alimentari del territorio, da sempre clienti dell'azienda, Giovanni incrementa il ricorso al "conto lavorazione". Agriturismi e piccole aziende agricole conferiscono materie prime come il grano (dal quale si ricava la semola



per ottenere la pasta) al Pastificio Fabbri, ricevendone il prodotto finito. Nel 2012 i figli di Giovanni, Lisa e Marco, lo affiancano nella gestione del pastificio, eredi di una storia familiare ultracentenaria.

All'interno della sede dell'azienda è allestito un interessante Museo della Pasta, voluto da Giovanni Fabbri nel 2008, che riunisce oltre 400 utensili e macchinari utilizzati nei secoli, tra cui alcuni torchi orizzontali e verticali e altre antiche attrezzature. Il Museo custodisce anche un'affascinante collezione di libri e riviste d'epoca, risalenti alla prima metà del Novecento, insieme ad antichi documenti contabili della ditta, cartoline e numerose foto che raccontano la storia del paese. Condividendo la stessa passione del padre, Marco Fabbri si sta ora dedicando all'ampliamento del pastificio e del museo stesso, in modo da valorizzare ancor di più questa preziosa realtà, immersa nel meraviglioso panorama delle colline toscane.

*I dischi volanti, uno dei formati speciali della Fabbri, prodotti ancora oggi grazie alle trafile in bronzo Zenith della ditta "Garibaldo Ricciarelli", risalenti agli anni Cinquanta.*

*Colonna di sinistra: pressa continua automatica per la pasta lunga e tagliata, realizzata dalla "Cantini" nel 1958 e tutt'ora utilizzata in azienda.*

*L'interno del Museo della Pasta, costituito nel 2008, che riunisce oggetti d'antiquariato utilizzati per produrre la pasta, documenti contabili, cartoline e numerose foto.*





## I MULINI E LA MACINAZIONE DEL GRANO

Scorrendo le pagine di questo libro si può constatare che molte delle ditte rappresentate, oltre che essere proprietarie di un pastificio, hanno posseduto anche un mulino. A tal proposito è interessante ripercorrere la storia della macinazione del grano. Poiché esso non si presta ad essere consumato direttamente, l'uomo scopre ben presto il modo di ridurlo in farina attraverso pestelli, mortai e altri attrezzi manuali, fino alle più progredite macine mosse dall'uomo stesso o dagli animali e, infine, dalla forza del vento o dell'acqua. Nei tempi antichi, la macinazione manuale, con i mortai, è solitamente riservata alle donne. La diffusione dei mulini fa sì che l'operazione della macinazione diventi di competenza maschile. Alle donne rimane, in mol-

ti casi, il compito di portare il grano al mulino e, in via esclusiva, quello della preparazione e della cottura del pane. L'introduzione dei mulini ad acqua nell'Europa occidentale può essere fatta risalire all'età romano-imperiale. In quell'epoca l'acqua dei fiumi e dei torrenti, sostituendo la forza muscolare, diviene la principale fonte energetica. Ma è nel periodo medioevale che si assiste al maggior sviluppo degli opifici, pietra miliare nello sviluppo economico e sociale delle popolazioni rurali. Il modello più antico di mulino azionato ad acqua è quello orizzontale a mescoli, denominato "a ritrecine" o, modernamente, a turbina.



Questo modellino riproduce uno dei mulini galleggianti, costruiti su due scafi collegati da travi e piattaforme, ormeggiati alla riva; le pale vengono azionate dalla stessa corrente del fiume (tutte le immagini di queste pagine provengono dall'archivio del Museo della Pasta di Collecchio, PR).

Manifesto realizzato da Tommaso Aroldi per l'Esposizione Agricola Industriale di Casalmaggiore del settembre 1910.



Originario delle zone montuose del Medio-Oriente, esso si diffonde in Europa circa un secolo prima dell'era cristiana. In quell'epoca i Romani ne realizzano un nuovo tipo che offre, in determinate condizioni, un rendimento più efficiente: il mulino verticale, a cassette, detto anche "vitruviano", perché accuratamente descritto dall'ingegnere romano Marco Polione Vitruvio (primo secolo a.C.) nel suo "Trattato d'architettura".



Sui corsi d'acqua perenni e costanti come il Po vengono invece introdotti mulini galleggianti, costruiti su due scafi collegati da travi e piattaforme, ormeggiati alla riva, e le pale vengono azionate dalla stessa corrente del fiume. In Italia, la maggiore diffusione dei vari tipi di mulini, a seconda della morfologia dei luoghi, si ha dopo l'anno Mille, quando

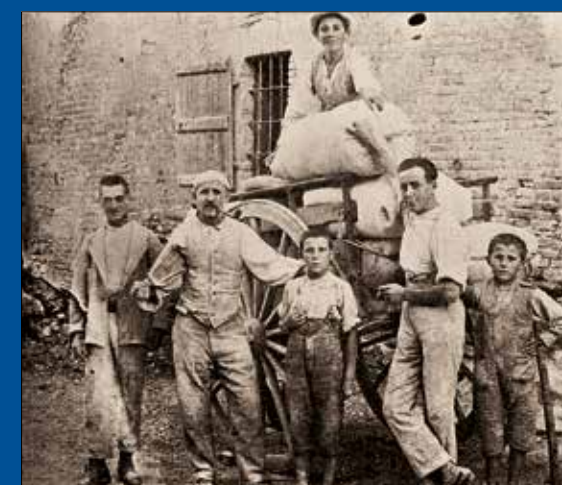


Immagine di un mulino a vento costruito nel 1836 a Cocconato d'Asti, in Piemonte.

Colonna di sinistra: una serie di macine a Pompei; in epoca romana la macinazione dei cereali avviene attraverso mole in pietra ruotate a braccia o dalla forza animale.

la rivoluzione industriale medievale porta alla moltiplicazione di tali attività. Grazie allo sviluppo della tecnica dei trasporti (introduzione del ferro da cavallo e del traino dei bovini e degli equini agli omeri anziché alla gola), che consente il trasporto dei cereali anche da luoghi lontani, il mulino ad acqua acquisisce un'importanza mai avuta in precedenza. La storia dei mulini segue così, di pari passo, quella dei diritti regali sullo sfruttamento delle acque pubbliche: il relativo controllo passa successivamente dall'autorità imperiale ai feudatari, ai vescovi e ai monasteri, quindi ai liberi comuni. I mulini rappresentano per le famiglie nobili una fonte di reddito sicura, che finisce con l'identificarsi con il potere signorile e si pone come punto di riferimento sociale ed economico per i contadini del tempo. Controllare il mulino, i suoi proprietari e i suoi conduttori significa possedere il controllo diretto anche sul reddito di ogni cittadino, potendo avere certezza della quantità di grano che ognuno porta a macinare in rapporto al numero delle bocche da sfamare.

"La mietitura", soggetto di una cartolina degli anni Venti, è una delle tavole di Basilio Cascella sul ciclo della lavorazione del grano secondo l'iconografia tradizionale.

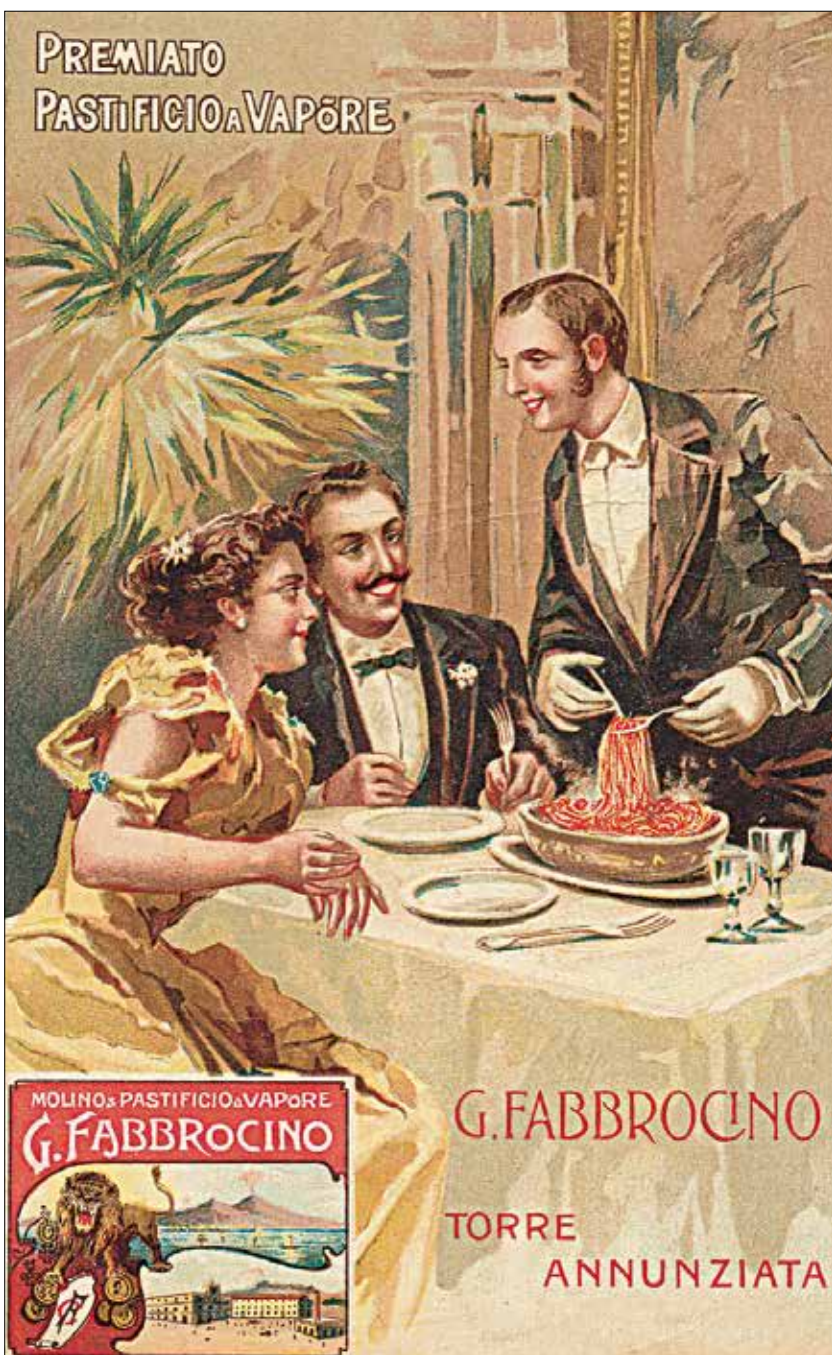


Il trasporto della farina al mulino di Noceto, nel Parmense, in una foto scattata nei primi anni del Novecento.



Intestazione di una carta da lettera dei primi anni del Novecento che riporta i riconoscimenti conquistati dall'azienda alle manifestazioni alle quali partecipa (collezione V. Marasco).

Elegante cartolina illustrata stampata alla fine dell'Ottocento (collezione V. Marasco).



Molino e Premiato Pastificio a Vapore  
**FABBROCINO GAETANO**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1860 - 1948

Nato a Torre Annunziata, nel Napoletano, Gaetano Fabbrocino è figlio di esperti e laboriosi artigiani dai quali eredita i segreti e le tecniche per la produzione di paste alimentari di alta qualità.

Sin da giovane egli dimostra uno spiccato senso degli affari e, grazie all'aiuto economico garantito dai genitori e alla concreta



collaborazione della moglie Giuseppina Pagano, fonda un imponente pastificio in via Mazzini, nel centro del capoluogo torrese che, come riportano le testimonianze dell'epoca, produce annualmente ben 50 quintali di pasta, un record per quei tempi. La ditta s'impone sul mercato per la qualità delle sue paste e conquista prestigiosi riconoscimenti alle manifestazioni a cui partecipa all'inizio del secolo scorso: Diploma d'Onore all'Esposizione d'Igiene di Napoli, Croce al Merito e Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Lione. Inoltre, come testimoniato dalla scritta riportata sulla carta intestata di quegli anni, ogni anno 200.000 cassette di pasta prendono la via delle Americhe.

Purtroppo Gaetano muore improvvisamente nel 1906, all'età di 57 anni, proprio quando l'esperienza accumulata in trent'anni di attività sembra possa garantirgli un futuro caratterizzato da un sicuro successo imprenditoriale. Giuseppina si trova quindi a dover gestire l'azienda che però, con lei alla guida, ottiene degli ottimi risultati, anche in campo internazionale, portando il marchio Fabbrocino ai livelli dei pastifici più importanti. Alla sua scomparsa le redini della ditta passano nelle mani degli eredi.

Nel 1925 il pastificio viene rilevato dall'imprenditore Francesco Alterio il quale, dopo aver rimodernato lo stabilimento, dapprima lo affida in gestione al figlio Giuseppe e, cinque anni più tardi, lo cede in affitto a Teodoro Di Nola, un altro noto industriale del settore. Nel 1948, con la costituzione della "Fabbrocino & Racconto", quest'ultimo un commerciante di Poggiomarino, la "Gaetano Fabbrocino" cessa di esistere.

Antico Pastificio  
**FAELLA GAETANO**

Gragnano (NA)

Anno di fondazione: 1907

[www.pastificiofaella.it](http://www.pastificiofaella.it)

Il Pastificio Faella nasce nel 1907 ad opera di Gaetano Faella, che si dedica anima e corpo a produrre una buona pasta di semola di grano duro, un'attività che a Gragnano costituisce da secoli una vera e propria arte.

Nel 1919 l'azienda si trasferisce nell'attuale sede di piazza Marconi, meglio conosciuta come piazza S. Leone, passando - attraverso fasi successive - dalla gestione del figlio di Gaetano, Mario, a quella condotta dai nipoti, con immutata passione, maestria e impegno.

Sin dalla prima gioventù, per Mario Faella produrre pasta significa una dedizione completa al sacrificio e al lavoro, vocazione ereditata dal padre Gaetano, il suo maestro. Da allora, trasmette la propria arte a coloro che lo affiancano, con il garbo e la prudenza dell'esperto e il piglio necessario per raggiungere l'obiettivo prefissato. Ligo da sempre alla tradizione artigiana del "fare 'e maccarun' buon'", come ama dire, Mario Faella parte dall'attenta selezione delle differenti semole di grano duro interamente italiano da miscelare per la produzione del giorno, proseguendo poi con l'impasto lento di queste con acqua di sorgente, con la trafilatura al



bronzo e con l'essiccazione statica in cella a bassa temperatura: un procedimento lungo e minuzioso, che conferisce al prodotto finale una valida consistenza e indiscutibili profumo e sapore, preservando, nel contempo, tutte le proprietà organolettiche delle materie prime.

Etichetta stampata negli anni Trenta (collezione G. Di Massa).



Il riconoscimento a livello europeo, datato ottobre 2013, della denominazione "Pasta di Gragnano I.G.P.", ha consentito una maggiore visibilità anche al Pastificio Faella, in Europa e nel mondo, senza però modificare la tecnica di lavorazione e il concetto di qualità che da sempre contraddistinguono l'azienda. Oggi l'Antico Pastificio Faella è guidato dai nipoti di Mario, con a capo Sergio Cinque, che tengono alto il nome della tradizione.

Etichetta stampata negli anni Cinquanta (archivio B. Borio).

Giovani operai addetti al trasporto della pasta, portata ad essiccare al sole e all'aria, in una foto scattata negli anni Trenta.



Impastatrice-prensa continua con trafilare lineari in una foto scattata negli anni Cinquanta.

Pastificio a Vapore  
**FABIANELLI**  
 Castiglion Fiorentino (AR)  
 Data di fondazione: 1860  
 www.fabianelli.it

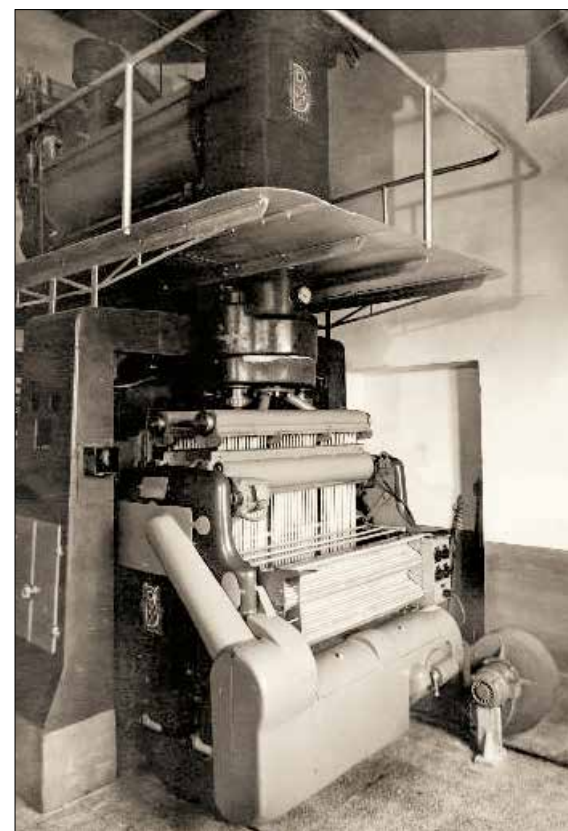


Foto scattata nei primi anni del Novecento dello «Stabilimento a Vapore Fabbricazione di Pasta Alimentare» (come riportato sulla facciata), costruito nei pressi della stazione ferroviaria.

Il Pastificio Fabianelli lega la propria storia a quella di grandi eventi entro e fuori i confini nazionali. Il 1860 è l'anno in cui Camillo Benso conte di Cavour diventa primo ministro del Regno di Sardegna; Garibaldi guida la spedizione dei Mille con l'intento di unificare il Paese; Abramo Lincoln decide di abolire la schiavitù, portando gli Stati Uniti a una sanguinosa guerra civile. In quello stesso anno i "mastri pastai" di Castiglion Fiorentino danno vita a una straordinaria tradizione nel campo della produzione della pasta alimentare che vede ancor oggi la famiglia Fabianelli degna erede.

Castiglion Fiorentino e la piana alluvionale della Chiana accolgono la passione della famiglia Fabianelli per la pasta, imprimendole il loro carattere vivo e genuino. Una passione che ha dato i suoi frutti nel rispetto del consumatore e della qualità degli ingredienti, ottenuta selezionando le migliori semole di grano duro e assicurando l'assoluta igiene nella produzione. Dallo stabilimento a vapore nei pressi della stazione ferroviaria, dove tutto è cominciato, a quello attuale, nella zona industriale di Castiglion Fiorentino, dove la capacità produttiva supera i mille quintali giornalieri, la distanza è davvero breve. Il legame con la propria terra e con l'essere toscani rappresenta un valore dal quale il Pastificio Fabianelli non può prescindere.

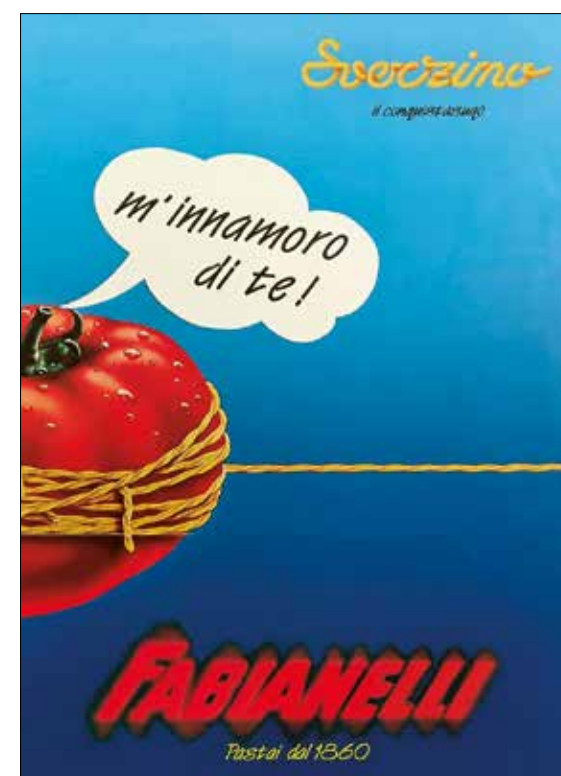


La squadra ciclistica della Fabianelli fotografata negli anni Sessanta di fronte allo stabilimento.

Nel corso delle quattro generazioni che si sono succedute alla guida dell'azienda - a partire da Fabio Cristoforo Fabianelli, passando dai figli Achille e Dario e, attualmente, da Andrea (figlio di Achille), Luca (nipote di Dario) e il cugino Alessandro - l'arte del fare la pasta è continuata negli anni, mantenendo inalterati i sapori e i profumi della tradizione ma perfezionando, fino ai nostri giorni, le tecniche e i processi produttivi.



La produzione oggi conta un assortimento tale di linee e formati da riuscire a soddisfare le esigenze di una clientela internazionale: pasta di semola di grano duro 100% naturale, pasta all'uovo, pasta catering, pasta fresca. Completano e arricchiscono il Gruppo Fabianelli i brand Maltagliati e Pasta Toscana, con le sue tre linee Classica, Biologica e Integrale con Omega 3. Quest'ultima, in particolare, è una pasta di qualità superiore prodotta solo con grano toscano e dalla tracciabilità garantita grazie al QR code presente su ogni confezione, che permette al consumatore di sapere da dove proviene il grano utilizzato per produrre la pasta contenuta nel sacchetto.



Il mercato estero del Pastificio Fabianelli assorbe oltre l'85% dell'intera produzione con una diffusione capillare in tutti i continenti, tanto da richiedere personalizzazioni nel packaging, come ad esempio avviene con la realizzazione di confezioni per gli Stati Uniti del peso di una libbra.

La pasta Fabianelli in una fotografia tratta da un catalogo del 1967.



Oggi il Pastificio Fabianelli conferma la sua dinamicità e il ruolo sul mercato attraverso un atteggiamento basato sull'esperienza del proprio passato ma volto sempre di più al futuro, all'innovazione e allo sviluppo. Rimangono inalterati il pregio delle semole utilizzate, il colore vivo e ben riconoscibile, la resistenza alla cottura e la fragranza pura e genuina che si sprigiona anche dal piatto servito col più semplice dei condimenti.

Manifesto del 1950 in cui la pasta Fabianelli viene definita «delizia del buongustaio, gioia del cameriere, tranquillità del cuoco».

Annuncio pubblicitario del 1985.



Pastificio a Gaz

## FEDERICI FRATELLI Amelia (TR)

Periodo di attività: 1888 - 2004

«Catalogo delle Paste»  
stampato nel 1928  
(Museo della Pasta,  
Collecchio - PR).

Anna e Vincenzo  
Federici in un ritratto  
della fine dell'Ottocento  
(Museo della Pasta,  
Collecchio - PR).

Catalogo stampato  
alla fine dell'Ottocento  
e la Gran Croce  
conquistata  
all'Esposizione  
di Parigi del 1927  
(Museo della Pasta,  
Collecchio - PR).

Nel 1888, Anna e Vincenzo Federici incontrano un professore di matematica, tale Masciangelo, che li convince dell'opportunità di impiantare una fabbrica di paste alimentari ad Amelia, in Umbria, in quella che ancora oggi viene considerata una tra le regioni più affascinanti e genuine dell'Italia intera.

Con la farina ottenuta nel molino di proprietà e l'acqua del luogo, le cui sorgenti sono prossime a quelle di Sangemini, i Federici cominciano una prima, seppur limitata, produzione di pasta. In questa fase iniziale, i metodi di lavoro e le attrezzature sono piuttosto rudimentali (si pensi che l'energia motrice è ottenuta grazie al traino di un cavallo e di un asino), ma con l'arrivo della fine del Diciottesimo secolo, la ricerca scientifica porta a un rapido progresso tecnico e industriale grazie al quale il piccolo laboratorio artigianale dei Federici si trasforma in un moderno «Pastificio a gaz», che consente l'incremento della produzione.



La pasta Federici viene apprezzata in aree sempre più ampie del territorio, fino a raggiungere i mercati di tutto il mondo, raccogliendo ovunque consensi e importanti riconoscimenti alle principali esposizioni in Italia e all'estero, da Londra a Roma, da Parigi a Milano.

Nel 1928 l'azienda si trasforma in «Pastificio elettrico e a vaporforno», una novità veramente straordinaria per quel periodo; un'altra data fondamentale è il 1938, quando vengono installate le prime macchine automatiche per l'essiccazione della pasta con il calore ventilato. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, il perfezionamento delle tecnologie consente al Pastificio Federici di aumentare considerevolmente la produzione, che nei decenni successivi, anche grazie al nuovo stabilimento inaugurato nel 1977, arriva alla considerevole cifra di 3.500 quintali di pasta giornalieri.

Nel 2004, dopo alterne vicissitudini, il Pastificio Federici fallisce, gravato da un pesante passivo, e circa 200 dipendenti rimangono senza un'occupazione, nonostante un inutile tentativo da parte della Colussi di Perugia di rilevare la società.



## Molino a Cilindro e Pastificio FALASCONI FRATELLI

Fermignano (PE)

Periodo di attività: 1897 - 1973

Pastificio

## FALCONE

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: ante 1930 -

Pastificio Elettrico Moderno

## FARNETANI EMANUELE

Montalcino (SI)

Periodo di attività: ante 1930 -

Premiato Antico Pastificio

## FARRO SARNACCHIARO P.

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1882 - 1940

L'azienda inizia la produzione di paste alimentari nel 1882, in via Supportico del Vento, a Torre Annunziata, per poi trasferirsi in via Vesuvio in una sede più ampia. La qualità dei propri prodotti, commercializzati anche in Puglia e Calabria, è molto apprezzata e vale alla Farro Sarnacchiaro numerosi riconoscimenti alle manifestazioni a cui partecipa, come il Gran Premio all'Esposizione di Parigi, nel 1900, che



Pastificio

## FAVERO PIETRO

Pordenone

Periodo di attività: ante 1903 -

Etichetta del Pastificio  
Falcone stampata  
negli anni Quaranta  
(collezione G. Mesisco).



Intestazione della lettera  
inviata il 21 marzo 1933  
da Domenico Farro  
Sarnacchiaro al figlio  
Luigi, che - in qualità  
di sergente - in quel  
periodo presta servizio  
militare a Treviso.  
Alla fine della guerra,  
il ragazzo risulterà  
disperso durante  
la rovinosa "campagna  
di Russia" e non farà  
più ritorno a casa  
(archivio fam. Manzo).

registra 50 milioni di presenze; il Gran Premio e Medaglia d'Oro a Padova, nel 1913; il Diploma di Medaglia d'Oro a Castelfranco Veneto, nel 1914-1915.

A Pietro succede il primogenito Domenico, affiancato dal fratello Giovanni, i quali, nonostante dimostrino ottime capacità imprenditoriali, si trovano loro malgrado coinvolti nel difficile momento seguito allo scoppio della Prima Guerra Mondiale e, soprattutto, alla crisi del 1929 negli Stati Uniti che porta, l'anno seguente, alla sospensione delle attività del pastificio.

Successivamente la produzione riprende fino alla definitiva cessazione dell'attività, avvenuta all'inizio della Seconda Guerra Mondiale e dovuta, oltre che alla crisi dilagante, anche al fatto che Luigi, figlio di Domenico, non può continuare l'attività del padre, ormai anziano, in quanto disperso nella campagna di Russia.

Il Diploma di Gran  
Premio e Medaglia d'Oro  
conquistato dalla "Pietro  
Farro Sarnacchiaro  
& Figlio" alla Mostra  
Generale Campionaria  
tenutasi a Padova  
nel giugno 1913  
(archivio fam. Manzo).



Pastificio

## FELICETTI Predazzo (TN)

Anno di fondazione: 1908

[www.felicetti.it](http://www.felicetti.it)

*Giuseppe Felicetti, nipote di Valentino, fondatore della ditta, fotografato nel 1938 accanto a un furgone Isotta Fraschini adibito al trasporto della pasta da consegnare ai clienti.*

Nel 1908, Valentino Felicetti, imprenditore edile al servizio dell'Impero Austro-Ungarico, rileva da Luigi Giacomelli la "Prima Fabbrica Fiemmese di Paste Alimentari", sita a Predazzo, nelle Dolomiti, che cambia così la denominazione in "Pastificio Felicetti". Negli anni Venti, Emilio, il figlio maggiore di Valentino, prende le redini del pastificio dove, per dodici ore al giorno, si producono dai 10 ai 12 quintali di pasta. L'acqua che sgorga dalle sorgenti di montagna conferisce alla pasta un sapore unico ed è preziosa anche come forza motrice. La gestione di Emilio si distingue per il coraggio, la voglia di fare bene, l'umiltà nell'imparare sempre, la fiducia che trae spunto dall'aver una visione chiara, la saggezza nel sapersi aprire a nuove sfide.

*Valentino Felicetti, attorniato dai numerosi nipoti, in una foto scattata nel 1945.*



Nel 1945 un devastante incendio colpisce lo stabilimento: in assenza dei pompieri, i Felicetti sono costretti a spegnere il fuoco da soli, seppur aiutati dalla comunità intera. Tutto viene distrutto, ad eccezione della grande abitazione di famiglia.

*Pacchi di pasta della produzione del Pastificio Felicetti risalenti agli anni Cinquanta.*



Ma i Felicetti non si abbattono e, meno di nove mesi dopo il disastro, le presse vengono rimesse in funzione e l'attività ricomincia, con rinnovata lena e inossidabile entusiasmo, anche con l'esportazione della pasta in Austria, favorita da un accordo bilaterale a favore del commercio transfrontaliero.

Nel 1970, i componenti della famiglia propongono al figlio di Emilio, Valentino (nato nel 1935 e così chiamato in ricordo del nonno) di prendere la guida dell'azienda.



Imprenditore determinato e lungimirante, nel 1974 Valentino ha la felice intuizione di acquistare il "Pastificio Cielo" di Rovereto, tra i più importanti del Trentino, la cui produzione all'epoca è ben cinque volte superiore a quella di Felicetti, e, due anni più tardi, di trasferire a Predazzo i suoi moderni macchinari, proiettando l'azienda in una nuova e importante dimensione produttiva.

Nel 1995 si assiste al cambio generazionale: mentre Valentino assume la carica di presidente, al vertice del management aziendale salgono i tre cugini Riccardo, Paolo e Stefano, i quali imprimono alla ditta una formidabile accelerazione. Per andare incontro alle richieste dei consumatori più esigenti e dei professionisti della ristorazione, nel 2004 viene presentata *Monograno Felicetti*, la linea che rappresenta la quintessenza della produzione dell'azienda, ottenuta da semole biologiche monorigine coltivate su terreni ben precisi, che trasmettono alla pasta il carattere spiccato che la contraddistingue. Nel 2018, vista la continua crescita dei propri mercati di riferimento e l'impossibilità di soddisfare la domanda con la sola capacità produttiva dello stabilimento di Predazzo, già ampliato nel 2013, l'azienda inizia i lavori per la realizzazione del nuovo impianto di Molina di Fiemme, sempre in provincia di Trento. Da sempre attento all'etica ambientale e alla tutela della natura, nel 2020 il Pastificio Felicetti decide di optare per confezioni non solo riciclabili, ma anche sostenibili. Ecco quindi il nuovo packaging, realizzato completamente in carta, come certificato dal marchio impresso sulle confezioni.



*Il nuovo packaging è realizzato completamente in carta, come certificato dal marchio stesso impresso sulle confezioni.*



Il nuovo incarto racconta i protagonisti del prodotto: le montagne (le Dolomiti), in cui si produce la pasta; la sorgente di acqua purissima, che sgorga ad alta quota; la semola di grano duro 100% italiano.

*La copertina di un catalogo stampato negli anni Sessanta.*



Pagina di destra, colonna di sinistra: etichetta del Pastificio Filippone stampata negli anni Trenta (collezione G. Mesisca).

Pastificio  
**FAVILLA**  
Lucca  
Anno di fondazione: inizi 1900  
[www.pastificiofavilla.com](http://www.pastificiofavilla.com)

Pagina di destra, colonna di destra: bellissima copertina di un catalogo della Frumens di Milano stampato nel 1912 nell'inusuale formato di 13x34 cm (collezione Soleri, Torino).



Fattura del Pastificio Adolfo Favilla datata 21 maggio 1926 (archivio C. Pintarelli).

Antica Fabbrica di Paste  
**FENIZIO NICOLA**  
Gragnano (NA)  
Periodo di attività: 1845 -

Pastificio  
**FERRARA GUIDO**  
Nola (NA)  
Anno di fondazione: 1883  
[www.pastaferrara.com](http://www.pastaferrara.com)

Lettera del Pastificio Niccolò Fogli datata 21 ottobre 1921 (archivio C. Pintarelli).

Pastificio  
**FERRARI**  
Mirandola (MO)  
Anno di fondazione: 1905  
[www.pastificioferrari.it](http://www.pastificioferrari.it)

Pastificio a Vapore  
**FOGLI NICOLÒ**  
Pontedera (PI)  
Periodo di attività: 1909 - 1940

Il pastificio di Niccolò Fogli è l'ultimo dei numerosi opifici del settore attivi a Pontedera a cessare l'attività. Negli anni immediatamente successivi alla fine del primo conflitto mondiale, durante il quale lo stabilimento viene requisito dal Governo e adibito alla costruzione di eliche di aeroplano, il Pastificio Fogli aderisce al "Consorzio Ligure Toscano", finanziato dal Banco di Chiavari per trovare le risorse necessarie alla ripartenza. Dopo lo scioglimento del Consorzio, a causa di dissensi interni di carattere economico, il Pastificio Fogli continua l'attività fino al 1940, anno in cui è costretto a cessare definitivamente l'esercizio per l'impossibilità di reggere la concorrenza e di sostenere costi di produzione diventati troppo elevati per le dimensioni dell'azienda.



Pastificio  
**FILIPPO & DI SOMMA**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1830 circa

Pastificio  
**FILIPPONE ACHILLE**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1884 - 1971



Pastificio  
**FOGLIAMANZILLO FELICIO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1931 - 1975

Pastificio  
**FORMUSA VINCENZO**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: 1898 -

Fabbrica Paste Alimentari  
**FRANCHI GIOVANNI**  
Udine  
Periodo di attività: ante 1886 -

Società Milanese di Pastificio  
**FRUMENS**  
Milano  
Periodo di attività: 1902 - post 1963





Pastificio

## GABOLA ISAIA

Nocera Inferiore (SA)

Periodo di attività: ante 1909 - post 1943

Cartolina  
del Pastificio Fratelli  
Gargiulo stampata  
negli anni Cinquanta  
(collezione V. Marasco).



Pastificio

## GAGLIOPPA EMILIO

Tolentino (MC)

Periodo di attività: ante 1948 -

Lettera del Pastificio  
Gallerini datata  
4 ottobre 1919  
(archivio C. Pintarelli).

Mulino e Pastificio a Vapore

## GAMBARDELLA A. & FIGLI

Nocera Inferiore (SA)

Periodo di attività: 1904 -

Pastificio

## GARGIULO FRATELLI

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1929 - 1967

Fabbricazione Paste Alimentari

## GALLERINI V. & C.I

Certaldo (FI)

Periodo di attività: ante 1919 -



Fabbricante Paste Alimentari

## GALASSO VINCENZO

Gragnano (NA)

Periodo di attività: ante 1880 - post 1935

Perfezionate Paste Alimentari

## GENOVESE SALVATORE

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: ante 1929 - 1955

Pastificio e Mulino a Cilindri

## GALEOTTI ANTONIO & C.

Poggio Rusco (MN)

Periodo di attività: ante 1895 - post 1915

Pastificio

## GERACI ANTONINO

Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: ante 1894

Molino e Pastificio a Vapore

## GALLO SALVATORE

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1895 - 1971

Il 17 aprile 1895 Salvatore Gallo apre un modesto pastificio in via Oplonti, a Torre Annunziata, assieme alla moglie Anna Carotenuto, donna energica e capace, che fin da subito dimostra una spiccata attitudine per gli affari.

Anche grazie a lei, l'azienda di Salvatore si sviluppa molto rapidamente, tanto da indurlo a cercare una nuova sede, dotata di locali più ampi.

L'imprenditore torrese rientra nel lungo elenco di industriali lungimiranti che da sempre hanno fatto grande il nostro Paese. Infatti, egli non esita a reimpiegare gli utili dell'azienda nell'acquisto di macchinari più moderni che consentono una produzione maggiore e di migliore qualità. Nella loro attività i coniugi Gallo ricevono il prezioso aiuto della figlia Maria la quale, con tenacia e volontà, contribuisce a far prosperare l'azienda che giunge a esportare le proprie paste alimentari anche negli Stati Uniti (tramite la Alberti di Boston, nel Massachusetts) e a Trieste, al tempo facente parte dell'Impero Austro-Ungarico. L'aumento del giro d'affari induce la famiglia a spostarsi in una nuova sede, in via Gioacchinopoli (l'attuale via Vittorio Veneto), contraddistinta da un grandioso mulino con annesso pastificio.



Il marchio dell'azienda  
tratto da una cartolina  
dei primi anni  
del Novecento  
(collezione V. Marasco).

Nel 1919, nel difficile periodo della ricostruzione del Paese dopo gli eventi bellici, in seguito alla prematura scomparsa di Salvatore, a soli 54 anni, la guida dell'azienda resta nelle mani della vedova Anna, coadiuvata, oltre che da Maria, dagli altri figli, Alfredo e Pasquale.



L'imponente  
stabilimento della  
ditta in una foto  
degli anni Quaranta  
(collezione G. Mesisca).



Etichetta stampata  
negli anni Venti  
(collezione V. Marasco).



Etichetta stampata negli anni Cinquanta (collezione G. Di Massa).

Storico Pastificio  
**GAROFALO LUCIO**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1935  
[www.pasta-garofalo.com](http://www.pasta-garofalo.com)

Pagina di destra: risale al 2002 la campagna pubblicitaria di successo che vede come protagonista una bellissima donna, ritratta su fondo nero, che tiene tra le mani il nuovo packaging trasparente con la firma "Garofalo" in evidenza.

Locandina cartonata stampata negli anni Cinquanta nel formato 29,7x42 cm.



generi alimentari a prezzo calmierato), vengono indicate due qualità di pasta: normale e quella "tipo Garofalo". Nel dopoguerra, un particolare curioso è legato a Lucia, governante somala di casa Garofalo, che spedisce pacchi di pasta nel suo Paese d'origine. È allora che Garofalo crea il marchio "Santa Lucia", che viene esportato nel Cornod' Africa, dove, con i suoi colori rosso e blu, diventa sinonimo di pasta. Nel 1952 Antonio Amato, noto industriale del settore e nonno di Massimo Menna, attuale proprietario e amministratore, acquisisce dalla famiglia Garofalo il 50% della società. Negli anni Ottanta, in seguito ai danni causati dal terremoto, viene edificato il nuovo sito nella zona industriale di Gragnano, rinominata appunto via dei Pastai, dove ancora oggi ha luogo la produzione. Nel 1997 la famiglia Menna rileva la restante parte della società ancora di proprietà della famiglia Garofalo. Nel 2014, il 52% delle quote azionarie passa nelle mani di Ebro Food, gruppo multinazionale spagnolo del settore alimentare; Massimo Menna mantiene il 48% e il ruolo di amministratore delegato, con la completa gestione delle attività aziendali. Nel 2002 si assiste al rilancio del marchio Garofalo, con l'immagine della bellissima donna, ritratta su fondo nero, che tiene tra le mani il nuovo packaging trasparente con la firma "Garofalo" in evidenza. Il marchio si impone subito anche sui mercati internazionali. Oggi Garofalo, oltre a essere uno dei leader in Italia per la pasta di qualità, esporta in oltre sessanta Paesi.

## ESSENZA DI PASTA.



STORICO PASTIFICIO LUCIO GAROFALO  
GRAGNANO presso NAPOLI  
[www.pastagarofalo.it](http://www.pastagarofalo.it)



## GRAGNANO, DAI MACCARONARI ALLA PASTA I.G.P.

A Gragnano, fin dal Medioevo, l'abbondanza di acqua ha dato luogo a un'intensa attività molitoria che raggiunge l'apice produttivo a partire dal Cinquecento, rendendo necessaria la costruzione di acquedotti che alimentino con continuità i numerosissimi mulini.

Come un moderno distretto industriale, Gragnano diviene ben presto uno dei più importanti fornitori di farina per i forni del pane di Napoli, al tempo una delle più popolose città europee. A sottolineare il legame indissolubile tra il grano e il lavoro dei suoi abitanti, anche nello stemma della città partenopea è presente un fascio di spighe, stretto in una mano. Già nel Settecento la maggior parte della produzione dei circa quaranta mulini ad acqua presenti sul territorio è quella della semola, destinata ai tanti artigiani pastai che operano a Napoli e dintorni. Anche a Gragnano vi è una modesta produzione di pasta, con tracce che risalgono al Medioevo, quando il primo feudatario normanno, Giovanni Ferrario, medico personale del re Guglielmo II,



Tra i personaggi del presepe napoletano non poteva mancare "il mangiatore di maccheroni", ceramica policroma di Giuseppe Gori realizzata nei primi anni dell'Ottocento, appartenente alla Collezione Cuciniello, (Museo di San Martino, Napoli)

Lungo le strade partenopee i vermicelli, venduti conditi con formaggio e pepe, vengono mangiati perlopiù con le mani. Lo stesso sovrano, Ferdinando IV di Borbone, non rinunciava a questa usanza (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

nonché uno dei più noti *magister* della Scuola Medica Salernitana, prescrive come rimedio ai problemi intestinali, di mangiare "vermiculos bene cocta" (vermicelli ben cotti). Nella seconda parte del Settecento si assiste a un incremento notevole di botteghe pastaie, grazie ai capitali divenuti disponibili dall'abbandono della lucrosa attività serica, a causa di un'epidemia del baco. La Municipalità incentiva la nascente industria pastaia rilasciando un maggior numero di concessioni. Infine, visto il numero elevato di richieste da parte della città di Napoli, nel 1805 viene liberalizzata la possibilità di fabbricare pasta. Questa finisce per soppiantare il pane come alimento, base della dieta della popolazione, in quanto ha un maggiore valore nutrizionale, è conservabile per un lungo periodo e, costituite le dovute scorte, li-

mita la mancanza di cibo dovuta alle periodiche carestie o alle speculazioni sulle materie prime. Inoltre è anche di facile trasporto e immagazzinaggio, nonché disponibile a prezzo accessibile. Soprattutto nell'Ottocento, non è raro vedere lungo le strade caldaie improvvisate dove vengono cotti i *vermicelli*, venduti conditi con formaggio e pepe, distribuiti su fogli di carta o piatti in legno e mangiati con le mani. Nonostante risalga probabilmente al quarto secolo d.C., la forchetta inizia a diffondersi solo a partire dal quattordicesimo secolo nel Regno di Napoli (anche se Ferdinando IV di Borbone continuerà a usare le mani, come il suo popolo). Nel frattempo inizia a diffondersi anche il pomodoro come condimento e questo abbinamento diviene talmente popolare da essere ancora oggi il più diffuso. Intanto a Gragnano aumenta il numero dei pastifici: 100 al momento dell'Unità d'Italia, nel 1861, e 120 nel 1872.



Con l'arrivo delle novità tecnologiche seguite alla rivoluzione industriale, il numero di opifici subisce una contrazione, perché non tutti dispongono dei capitali necessari all'ammodernamento dei macchinari o all'approvvigionamento della semola, dal cui costo d'acquisto si rientra molti mesi dopo con l'incasso della vendita della pasta. All'inizio del Novecento i 40 pastifici rimasti in attività producono una quantità di pasta maggiore di quella dei 120 della seconda parte del secolo precedente, con una riduzione enorme di personale, sia nel settore molitorio sia in quello pastaio.



I trent'anni che vanno dal 1885 al 1915 rappresentano il periodo d'oro della pasta di Gragnano, ormai conosciuta ed esportata in tutta Europa e soprattutto negli USA, che al tempo costituisce il principale mercato estero. Il vantaggio dei fabbricanti di pasta a Gragnano è rappresentato dal microclima, leggermente umido per la presenza dei venti che si alternano dal mare e dai monti, e alla perfetta esposizione solare, condizioni indispensabili per ottenere una lenta e costante asciugatura, garanzia di una lunga e perfetta conservazione nel tempo e durante il trasporto; basti pensare che, a cavallo dei due secoli, per raggiungere le Americhe sono necessari due mesi di viaggio in piroscalo. Un altro fattore che permette la lunga conservazione del prodotto è l'acqua purissima delle sorgenti. In quel tempo, non esistendo conservanti o antimuffa, l'integrità è interamente basata sulla perfezione dell'asciugatura lenta, sulla purezza dell'acqua e sulla sapiente scelta delle semole, frutto dell'esperienza molitoria. L'intraprendenza e la passione di impen-



ditori coraggiosi, unita alla trasmissione delle conoscenze e dei segreti produttivi, di generazione in generazione, hanno reso riconoscibile il nome della pasta di Gragnano nel mondo. L'orgoglio nella ricerca della pasta migliore, spostando l'asticella della qualità sempre più in alto, garantisce da sempre una sana competizione tra le aziende del settore. Anche grazie ai parametri principali di produzione, codificati secondo un rigido protocollo I.G.P., la qualità della filiera è garantita: dalla tracciabilità del prodotto ai campi di grano, dalla molitura alle analisi degli elementi nutrizionali. Ancor oggi i pastai di Gragnano continuano a proporre nuovi formati, sempre più accattivanti nelle forme e nelle ricette di consumo, utilizzando quelle intramontabili della tradizione ma attingendo anche a culture alimentari diverse e di Paesi lontani.

Etichetta di "Neapolitan Macaroni" stampata verso la fine dell'Ottocento e destinata al mercato americano (collezione V. Marasco).

Colonna di sinistra: due operai durante il trasporto delle canne sulle quali viene messa a essiccare la pasta in una foto scattata nei primi anni del Novecento (archivio Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP).



Lo stabile che un tempo ha ospitato l'antico Pastificio Natale Russo è oggi sede del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano I.G.P.



Molini a Cilindri Pastifici Segheria  
**GAROFALO ALFONSO**  
 Gragnano (NA)  
 Periodo di attività: 1873 - 1973

Alla fine dell'Ottocento il Pastificio Alfonso Garofalo è il più importante di Gragnano e uno dei più grandi del mondo, tanto da rappresentare il principale esportatore di pasta negli Stati Uniti.

Le prime tracce di questa famiglia di pastai risalgono alla seconda metà del Settecento con Michele Garofalo, figlio di Sebastiano (come risulta dal Catasto Onciario del 1756), che possiede una bottega per la produzione di pasta in piazza Concieria, oggi Aubry. A Michele succede il figlio Gabriele, poi Sebastiano a ancora Michele. Questi nomi si susseguono per tutto il secolo e nei primi anni del Novecento i loro stabilimenti di produzione passano nelle mani dell'altro ramo Garofalo - rappresentato da Giovanni, Nunziante e Alfonso - che acquistano sia il primo pastificio di Michele, in piazza Concieria, sia quello più recente, costruito da Gabriele in piazza San Leone.

Ben presto il pastificio di Alfonso Garofalo si impone sul mercato, diventando una società per azioni. Nel 1919, alla scomparsa di Alfonso, l'attività viene portata avanti dal figlio Giovanni che negli anni successivi si trova coinvolto in disastrosi avvenimenti, come il fallimento della Banca Astarita, che a Gragnano si occupa di importazioni ed esportazioni, e



Fattura datata  
 21 gennaio 1931  
 (archivio C. Pintarelli).

Etichetta stampata  
 nei primi anni Trenta  
 (archivio Consorzio  
 di Tutela della Pasta  
 di Gragnano I.G.P.)



la crisi del 1929 a Wall Street, in seguito alla quale l'azienda perde ingenti somme. Con la morte di Giovanni, nel 1935, la mancata concordia tra i fratelli porta due di loro, con un nipote, a utilizzare lo stabilimento di piazza San Leone, fondando il Pastificio Lucio Garofalo, mentre gli altri, assieme ad alcuni soci, ne aprono un altro in via Castellammare, che di lì a poco passa a Giuseppe Di Martino, già proprietario di un pastificio. In questi anni, pur con il mercato in crisi in seguito alle sanzioni imposte all'Italia per l'aggressione all'Etiopia, l'ultimo figlio di Alfonso, Mario, rifonda nuovamente il Pastificio Alfonso Garofalo.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, con tutti i pastifici in difficoltà, l'azienda - anche per le perdite causate da un errato investimento legato alla produzione di pasta al viteurone, arricchita di glutine, che si rivelerà un insuccesso commerciale - passa nelle mani dell'industriale Aprea di Formia, il quale - liquidati gli eredi Garofalo e saldate le spettanze ai lavoratori - fa ripartire l'attività con rinnovato slancio. Con la scomparsa di Antonio Aprea pochi anni più tardi, il Pastificio Alfonso Garofalo si avvia verso il definitivo fallimento, avvenuto nel 1973.



Moderno Pastificio  
**GENTILE VINCENZO**  
 Gragnano (NA)  
 Anno di fondazione: 1876  
[www.pastificiogentile.com](http://www.pastificiogentile.com)

La ditta risale al 1876, quando viene fondata da Luigi Gentile a Gragnano, in via Pasquale Nastro. Negli anni Ottanta, il marchio viene rilevato dalla famiglia del pastaio Natale Zampino.



Sin dall'inizio, fiore all'occhiello della produzione della Gentile è il fusillo, lavorato completamente a mano. Da una semplice tagliatella, le "fusillare" (come vengono chiamate le operai addette), con un ferro da calza, arrotolano sotto all'avambraccio

Fabbrica di Paste Alimentari  
**GENTILE GIUSEPPE**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1909 - post 1942



Pastificio S. Antonio  
**GENTILE GIOVANNI**  
 Gragnano (NA)  
 Periodo di attività: 1780 -



tagliatella dopo tagliatella, ottenendo una forma elicoidale, impreziosita dalla unicità di ogni singolo fusillo, che viene poi lasciato essiccare lentamente. Con la costante crescita dell'azienda si passa alla produzione degli altri formati di pasta. Nel 2016 la sede viene trasferita in un'antica struttura articolata e complessa, denominata "Il 1650" dalla data di costruzione, sita nella Valle dei Mulini, a Gragnano, in un'area in cui si moliva il grano. Ancor oggi, Gentile segue metodi di produzione artigianale, con particolare attenzione a ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione.

Colonna di sinistra:  
 fattura della ditta  
 Giuseppe Gentile  
 datata 7 maggio 1909  
 (collezione G. Mesisca).

Etichetta del Pastificio  
 Giovanni Gentile  
 stampata negli anni  
 Trenta (collezione  
 A. M. Capolongo).

Etichette del Pastificio  
 Gentile risalenti al 1949,  
 a fianco, e al 1932,  
 nella colonna di sinistra  
 (archivio Pastificio  
 Gentile).



Etichetta dello Stabilimento a Vapore Ferdinando Gentili e Figli stampata alla fine dell'Ottocento (archivio fam. Gentili).

Pastificio a Vapore e Molino  
**GENTILI FERDINANDO & FIGLI**  
Pontasserchio (PI)  
Periodo di attività: 1848 - 1967



nel 1876, e di Parigi, nel 1878. Sul catalogo generale di quest'ultima manifestazione, il Pastificio Ferdinando Gentili viene così descritto: «Fabbrica fondata nel 1848, con macchine a vapore per la macinazione del grano e la confezione delle paste. Produce annualmente 200 tonnellate di paste. Esporta in Francia e in Germania». Alla morte di Ferdinando, avvenuta nel 1892, la conduzione dell'attività passa a Ranieri, che proprio in quell'anno vede nascere il suo terzo figlio, al quale dà il nome del nonno.

Nel febbraio 1910, Ermelinda Venturini, moglie di Ranieri, impianta a Rigoli, presso il ponte delle Carte, sul fosso del molino,



Ritratto di Ranieri Gentili in una foto scattata nella prima metà del Novecento (archivio fam. Gentili).

Nel 1848 a Pontasserchio, nel Pisano, Ferdinando Gentili fonda uno stabilimento a vapore per la macinazione dei cereali; inoltre, risulta anche essere esercente di un molino denominato "La Fortuna".

Come riportato in un documento dell'Archivio storico comunale di San Giuliano Terme, nel 1861 Ferdinando viene censito come «padrone pastaio e fornaio» insieme ai suoi dieci familiari, tra i quali il figlio quattordicenne Ranieri, e a quattro dipendenti tra «lavoranti al forno, garzoni e pastai». Nella seconda metà dell'ottocento la famiglia di Ferdinando, "allargata" a quelle dei figli Fabio e Ranieri, comprende un totale di ventuno membri,

con età che variano dai due anni di Gentile ai sessantacinque del fondatore. La ditta partecipa anche alle esposizioni internazionali, come quella di Filadelfia,



Etichetta del Premiato Pastificio a Vapore Gentili & Venturini, fondato nel 1910 da Ermelinda Venturini, moglie di Ranieri Gentili (archivio fam. Gentili).

un pastificio a vapore, con annessa abitazione e bottega, dotato di «due torchi orizzontali, un motore orizzontale con caldaia, due gramole, una impastatrice...». Pochi mesi più tardi, Ermelinda cede metà della società al figlio Gentile, che da un decennio la coadiuva nella gestione, contribuendo allo sviluppo della ditta, che diventa così "Gentili e Venturini Pastificio in Rigoli".

Stante l'apporto dato alla conduzione del pastificio anche dall'altro figlio Ferdinando, nel 1911 «si volle ampliare l'industria impiantata in Rigoli col trasportarla in Avane in un fabbricato appositamente acquistato», dove Ranieri si stabilisce con la sua famiglia. Il «fabbricato ad uso villa e in parte colonico», appartenuto alla famiglia Frizzi, è "la casa da cittadino", documentata fin dal 1622 nell'estimo del popolo del paese del Pisano, che prende così il nome di "Casa Gentili", dove tuttora vive la famiglia.

Nel 1921 i Gentili acquistano un terreno in via Mazzini, a Viareggio, dove viene costruito un nuovo fabbricato da adibire a pastificio che viene affidato a Ferdinando. Al fine di dare un «regolare e definitivo assetto» ai reciproci rapporti tra i componenti la famiglia, nel 1923 viene costituita una nuova società in accomandita semplice, la "Gentili Fratelli e C.", esercente l'industria di fabbrica di paste alimentari con sede principale ad Avane, in via dei Molini 6, e succursale in Viareggio, i cui accomandatari sono Gentile e Ferdinando, mentre gli accomandanti risultano i genitori Ermelinda e Ranieri.

Nel 1932, i fratelli Gentili, assieme al cugino Gino Cattani, acquistano un immobile ad uso pastificio a Firenze, in via Caracciolo 70, dando vita al "Pastificio Fiorentino". Ferdinando e Gentile, che si alternano nella conduzione delle sedi di Avane e Firenze, risiedono alternativamente nelle due città con le rispettive famiglie. Con lo scioglimento della società in accomandita semplice, Ferdinando continua

l'attività nel pastificio di Avane con la nuova ditta individuale che prende il nome di "Pastificio Ferdinando Gentili".

Negli anni Cinquanta e Sessanta si assiste a un continuo sviluppo dell'azienda ad opera di Alberto e Carlo, figli di Ferdinando, con l'introduzione di nuovi macchinari, la produzione di «pasta speciale con aggiunta di uova» e il commercio all'ingrosso di riso e grissini.

Il Pastificio Gentili prosegue la produzione fino al 1967, quando l'attività viene a cessare per il sopravanzare di una concorrenza che opera su scala molto più ampia.

Nel 2009, gli uffici e alcuni locali produttivi di "Casa Gentili" vengono convertiti in camere per ospitalità, in un ambiente impregnato della sua storia passata.



Etichetta del Pastificio Fiorentino fondato nel 1932, a Firenze, dai fratelli Gentili assieme al cugino Gino Cattani (archivio fam. Gentili).



Copertina di un catalogo del Pastificio Gentili stampato negli anni Sessanta (archivio fam. Gentili).



Molino e Pastificio

## GHIGI

San Clemente (RN)

Anno di fondazione: 1870

[www.ghigi.eu](http://www.ghigi.eu)

*L'imponente flotta aziendale del Pastificio Ghigi, schierata di fronte allo stabilimento, in una foto scattata negli anni Cinquanta.*

*Tra la fine degli anni Cinquanta e gli anni Settanta, la squadra ciclistica sponsorizzata dalla Ghigi diffonde, in Italia e all'estero, il nome di questa importante industria. Il disegno nella colonna di destra è parte di un annuncio pubblicitario pubblicato in occasione della vittoria ottenuta nel 1959 da Rino Benedetti (appartenente al G. S. Ghigi) al termine della 10ª tappa del 42° Giro d'Italia.*

*In questa foto scattata negli anni Cinquanta è visibile la vecchia sede della ditta sulla cui facciata è ancora riportata la scritta «Fabbrica di Pane e Pasta - Salsamentaria».*



in via Roma, dove vengono costruiti un molino a cilindri e, successivamente, un mangimificio per la fabbricazione di alimenti zootecnici, che vanno a completare il ciclo produttivo integrato della Ghigi.

Premiata dalla fedeltà dei consumatori per la grande qualità, soprattutto per quella della pasta all'uovo, e da alcune felici iniziative promozionali legate al marchio

- tra cui la famosa sponsorizzazione della squadra di ciclismo, con il coinvolgimento di Fausto Coppi - l'azienda è protagonista di una crescita impetuosa e ininterrotta fino ai primi anni Sessanta, epoca in cui Ghigi arriva a contare circa 400 dipendenti e a produrre giornalmente 600 quintali di pasta. In poco tempo, il Pastificio Ghigi diviene la terza azienda italiana produttrice di pasta, dopo Barilla e Buitoni.

Il marchio è pubblicizzato anche sulle riviste e in TV; in uno noto spot di questo periodo viene lanciato lo slogan «Da Gigi un consiglio nostrano, Pasta Ghigi Morciano». Ma proprio questo successo innesca la crisi: la posizione raggiunta dalla Ghigi e le onerose responsabilità che ne conseguono sono oggetto di visioni imprenditoriali diverse tra i fratelli Emilio e Angelo, che infine, nel 1961, si separano: mentre Emilio continua a gestire la casa madre, Angelo fonda un nuovo pastificio a Rimini nel 1964. Nello stesso anno, alla morte di Emilio, il figlio Giorgio gli subentra alla guida dell'azienda.



Per l'intero settore è un periodo di profonda crisi, tanto che in Italia, tra gli anni Sessanta e Ottanta, il numero di pastifici scende da 730 a poco più di 200. Anche il Pastificio Ghigi ne risente, fortemente indebolito, commercialmente e finanziariamente, dalla separazione tra i due fratelli.

Nel 1972 l'intervento della Gepi, la finanziaria pubblica di salvataggio delle aziende in crisi, consente la ripresa della produzione e la salvaguardia dell'occupazione. Nel 1979 l'azienda viene acquisita da CON.SV.AGRI, un consorzio forlivese composto da nove aziende del settore agroalimentare, che avvia un processo di ammodernamento degli impianti il cui risultato è un aumento delle vendite e del fatturato. Ma nel 2000, anche la CON.SV.AGRI entra in una profonda crisi, nonostante gli interventi di sostegno per l'avvio della costruzione del nuovo stabilimento produttivo a San Clemente. La mancanza di investimenti tecnologici adeguati e i costi di lavorazione eccessivi spingono inesorabilmente l'azienda verso un'area di criticità finanziaria. Dopo che tutti i tentativi di salvare la ditta falliscono, nel dicembre 2007 si giunge alla liquidazione amministrativa coatta.

**DA GIGI  
UN CONSIGLIO  
NOSTRANO  
PASTA GHIGI  
MORCIANO!**



Nel 2008, i curatori fallimentari propongono al "Consorzio Agrario Interprovinciale di Forlì-Cesena-Rimini" di rilevare il brand e le strutture per far ripartire l'attività: nasce la "Ghigi Industria Agroalimentare s.r.l."

Nel panorama imprenditoriale italiano della pasta, il progetto presenta caratteristiche innovative, grazie al controllo della filiera da parte degli agricoltori, tramite i consorzi agrari.

La grande attenzione che i soggetti coinvolti nel progetto rivolgono al territorio italiano, alla qualità delle materie prime, alla sicurezza della produzione ne fanno un modello economico unico. L'intento è di risollevarlo un distretto industriale che da oltre 150 anni vede nel marchio Ghigi un punto di riferimento. Un distretto che ha salvaguardato, grazie alla sua intensa attività economica, intere generazioni di operai, tecnici e di piccole aziende legate, in modo indotto, a questa industria.

*Manifesto stampato negli anni Cinquanta, presumibilmente realizzato da Franco Mosca, noto illustratore piemontese.*

*Nella pubblicità degli anni Sessanta viene lanciato il noto slogan «Da Gigi un consiglio nostrano, Pasta Ghigi Morciano».*



Premiata Fabbrica di Paste Alimentari  
**GIANNINI EMILIO & FIGLIO**  
Lucca  
Periodo di attività: ante 1907 - post 1916



Cartolina della Gianni Emilio & Figlio datata 20 aprile 1907 (archivio O. Ferron, Lonigo).

Molino a Cilindro e Pastificio  
**GIFUNI & BUCCINO**  
Lucca  
Periodo di attività: ante 1909 - post 1934

Industria Paste da Minestra  
**GNECCHI BASSANO**  
Parma  
Periodo di attività: ante 1867 - post 1935

Bassano Gneccchi, originario di Ponte dell'Olio, nel Piacentino, è attivo già dal 1867 in borgo della Salina, a Parma, come mugnaio e fabbricante di pane e pasta; nel suo opificio, dotato di tre torchi e un motore a gas, sono impiegati 18 operai. Nel 1875 viene affiancato dal figlio Fiorenzo Bassano. Fornitori del carcere, dell'ospedale e della Scuola Militare, nel 1887 essi sono presenti con i loro prodotti all'Esposizione Industriale di Parma. Nello stesso anno i Gneccchi acquistano un mulino a Mariano, una frazione della città, e parte della farina prodotta viene utilizzata «per la fabbricazione delle paste e del pane che si opera in uno stabilimento che la Ditta esercita in Parma». È interessante notare come Fiorenzo Gneccchi e i fratelli Barilla risultino, per un certo periodo, soci in affari.

Paste Sopraffine Speciali per Esportazione  
**GRAFFIGNA M.**  
Genova  
Periodo di attività: ante 1933 - post 1969

Pastificio  
**GIROTTI**  
Granarolo dell'Emilia (BO)  
Anno di fondazione: 1919  
[www.pastificiogranarolo.it](http://www.pastificiogranarolo.it)

Sopravvissuto alla Grande Guerra, nella quale ha combattuto giovanissimo, Evaristo Girotti apre una bottega in via dei Falegnami, nel pieno centro di Bologna, che gestisce insieme alla moglie Enrica Bolelli. In pochi anni il pastificio cresce, fino a diventare uno dei più affermati in città e negli anni Trenta si rende necessario trasferirsi nell'allora via Nazionale Toscana, dove iniziano a lavorare prima Andina, figlia di Evaristo ed Enrica, e poi, nel decennio successivo, il marito Dino Mattei. Alla fine degli anni Sessanta, la ditta cambia nome in "Fratelli Mattei", sotto la gestione di Dino e dei figli, che trasferiscono l'attività nel nuovo stabilimento di Granarolo. Negli anni Novanta, la ditta, diventata "Pastificio Granarolo", si ingrandisce ulteriormente aumentando la produzione, iniziando un processo di internazionalizzazione, acquisendo nuovi clienti all'estero e sviluppando ulteriormente la capacità produttiva, grazie a importanti investimenti in nuove tecnologie. Nel 2015, il Gruppo Granarolo, leader italiano nel settore lattiero-caseario, acquisisce il 50% del capitale sociale dello storico pastificio bolognese.

Fabbrica di Pane e Paste  
**GIOMBETTI FRATELLI**  
Senigallia (AN)  
Periodo di attività: ante 1895 -



Pastificio  
**GRASSO**  
Riposto (CT)  
Periodo di attività: 1925 - 1985

Pastificio  
**GRASSO FINOCCHIARO**  
Catania  
Periodo di attività: ante 1907 -

Locandina cartonata del Pastificio Grasso stampata negli anni Quaranta nel formato 34x49 cm (collezione Soleri, Torino).



Fabbrica Paste Alimentari all'Uova  
**GREGORI G.**  
 Bolzano  
 Periodo di attività: ante 1884 - post 1906

Fattura del Pastificio Gregori datata 22 novembre 1906 (collezione M. Bianchi).



Colonna di destra: fattura del Pastificio Guainai datata 24 ottobre 1912 (collezione F. Caselli).

Stabilimento a Vapore Fabbricazione Paste  
**GUAINAI ULDERICO**  
 Navacchio (PI)  
 Periodo di attività: ante 1912 -



Pastificio  
**GUARALDI COSTANTINO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1933 - 1950

Etichetta del Pastificio Guaraldi stampata negli anni Quaranta (collezione G. Mesisca).



Colonna di destra: etichetta del Pastificio Giuseppe Guelfi stampata alla fine dell'Ottocento (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).

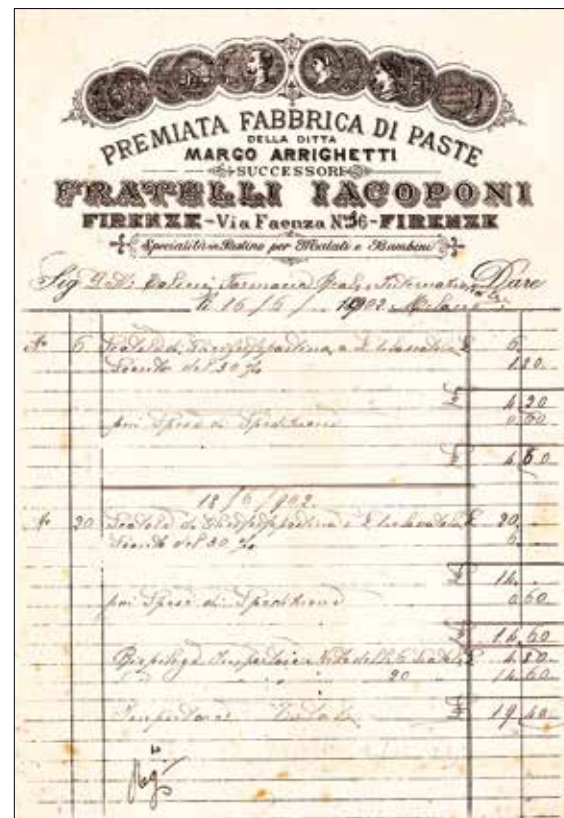
Paste Sopraffine  
**GUELFI GIUSEPPE**  
 Nervi (GE)  
 Periodo di attività: ante 1880 - post 1930



Pastificio  
**GUACCI**  
 Campobasso  
 Periodo di attività: 1870 - 2007  
[www.newlat.it/brand/guacci](http://www.newlat.it/brand/guacci)

Pastificio  
**HIRSCH EMILIO**  
 Napoli  
 Periodo di attività: ante 1884 -

Premiata Fabbrica di Paste  
**IACOPONI FRATELLI**  
 Firenze  
 Periodo di attività: ante 1890 - post 1902



Lavorazione Paste Secche e al Glutine  
**IADAROLA GIOVANNI**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1920 - 1948

Molino e Pastificio  
**IMPROTA VINCENZO & FIGLI**  
 Secondigliano (NA)  
 Periodo di attività: 1890 - post 1986

Pastificio  
**INSERRA GAETANO**  
 Gragnano (NA)  
 Anno di fondazione: 1845

Pastificio a Vapore  
**IMPARATO & DE LA VILLE**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1910 -

Cartolina del Pastificio Imperato & De La Ville stampata nel 1903 (collezione G. Mesisca).



Pastificio con Lavorazione a Mano  
**IOZZINO FRATELLI**  
 Gragnano (NA)  
 Anno di fondazione: 1797  
[www.pastaiozzino.it](http://www.pastaiozzino.it)

Fattura del Pastificio Fratelli Iacoponi datata 16 giugno 1890 (archivio C. Pintarelli).

Fabbrica di Paste Alimentari  
**IOVINO GIACOMO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1919 -

Pastificio Napoletano di Lusso  
**IRLANDO IGNAZIO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1899 - post 1936

Pastificio  
**JAPICCA PASQUALE**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1903 -



Pastificio

## LA MOLISANA

Campobasso

Anno di fondazione: 1912

[www.lamolisana.it](http://www.lamolisana.it)

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Molise si assiste alla nascita di molti molini e pastifici, la cui attività è favorita da un ricchissimo patrimonio idrico che permette di trasformare l'acqua in forza motrice. Sembra addirittura che l'etimologia del nome della regione sia da ricondursi al termine *molenses* (macine, in latino), ipotesi che avvalorerebbe l'importanza dell'industria molitoria nel territorio.



L'antico Molino Ferro di corso Bucci a Campobasso.

È proprio in Molise che ha inizio il viaggio imprenditoriale della storica azienda La Molisana. Nel 1912, dopo aver liquidato la "Fabbrica di Ghiaccio e Pastificio" creata alcuni anni prima con la famiglia Ciotoli, Nicola Carlone apre una bottega artigianale per la produzione di pasta secca nel piccolo paese di Campodipietra, alle porte di Campobasso.

Al tempo, il prodotto è venduto sfuso, riposto nelle pastaie a cassette, e la confezione è costituita da un foglio di carta pesante. In breve il Pastificio Carlone si afferma per la qualità del suo prodotto tanto che, nel 1927, in occasione dell'Esposizione Campionaria di Roma,



la ditta conquista il primo premio Gran Palma d'Oro e la Medaglia d'Oro per le sue paste secche alimentari. La sede è ospitata in un fabbricato a due piani in via Mazzini. Nel cortile si trova la carbonaia, destinata ad alimentare la caldaia utilizzata per riscaldare le due camere di essiccazione durante la stagione fredda: quella per la pasta corta è al pianterreno, assieme alle gramolatrici, mentre quella per la pasta lunga è al secondo piano; l'impacchettamento viene invece eseguito manualmente in un fabbricato a parte. Negli anni Trenta l'impianto viene ristrutturato, ma con lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale il Pastificio Carlone, alla pari di altre aziende della zona, attraversa una grave crisi legata alla mancanza di materie prime (e quelle disponibili sono spesso di qualità scadente) e alla difficoltà nella vendita del prodotto finito. A ciò si aggiungono i gravissimi danni subiti dall'azienda durante la ritirata delle truppe tedesche dalla regione, che raddiano al suolo lo stabilimento.

Nell'immediato dopoguerra Nicola Carlone, con l'aiuto del fratello Martino, si rimbocca le maniche e, con grande determinazione, trasferisce la produzione in un nuovo stabilimento in via Crispi, mentre gli uffici amministrativi restano nella vecchia sede di via Mazzini.

Negli anni Cinquanta, con l'acquisto di moderni macchinari, come impastatrici, trafilatrici e presse, il ciclo produttivo - al quale partecipano una trentina di operai che producono circa 150 quintali di pasta giornalieri - diventa parzialmente automatizzato.

Nel 1965 la ragione sociale diventa "Fratelli Carlone e Figli Industria Alimentare S.p.A.". L'anno successivo la ditta cambia nome, diventando "La Molisana" e il primo marchio è costituito da quattro spighe che si intrecciano a fare da sfondo al nome.

Nel 1987 si assiste a una profonda evoluzione del marchio aziendale, che vede l'inserimento di uno stemma feudale, unione dei simboli della provincia e della città di Campobasso.

I colori utilizzati, il rosso e il blu, sono quelli di due antiche confraternite molisane, Crociati e Trinitari.

Le sei torri rappresentano invece le porte di accesso all'antico borgo medioevale della città.



L'assetto societario più solido e la sempre maggiore domanda costringono l'azienda a prevedere un ampliamento della sede, ma il progetto è di difficile attuazione, perché in contrasto con l'allora piano regolatore del Comune di Campobasso. È così che nel 1969 viene fatto costruire un nuovo stabilimento a Colle delle Api, attualmente la zona industriale del capoluogo. Nel nuovo impianto, che viene inaugurato nel 1973, il processo di lavorazione, articolato su quattro linee automatiche, permette di raggiungere la produzione di 1.000 quintali di pasta al giorno. Ma la fase di espansione subisce una brusca battuta d'arresto a causa della recessione economica legata alla crisi petrolifera che investe il nostro Paese: da una parte, i costi della semola subiscono un forte rialzo, dall'altra la politica del Governo, che impone il blocco dei prezzi dei prodotti finiti di prima necessità come la pasta, diminuisce drasticamen-

te gli utili aziendali. Fedele alla sua tradizione di qualità, pur di non scendere a compromessi legati all'utilizzo di materie prime scadenti, il Pastificio Carlone è quasi costretto a interrompere la produzione, che riprenderà a pieno ritmo negli anni successivi. Questo anche grazie all'inaugurazione, nel 1981, di un nuovo molino, che permette di controllare l'intera filiera di trasformazione del grano in pasta.

Nel 1987 si assiste a una nuova evoluzione del logo aziendale, il cui restyling vede l'inserimento di uno stemma feudale (nato dall'unione dei simboli della provincia e della città di Campobasso); i colori utilizzati, il rosso e il blu, sono quelli di Crociati e Trinitari, due tra le più antiche confraternite molisane, fortemente rivali. Le sei torri rappresentano invece le porte di accesso all'antico borgo medioevale della città. Negli anni Novanta l'azienda decide di investire nella comunicazione.



Dall'archivio segreto de "La Molisana" ecco un calendario del 1988, realizzato dalla nota agenzia internazionale TBWA, che presenta "Le paste impossibili", una serie di stravaganti formati. Si va dalla pasta dinamicocomestibile alla baillina, dalla sabauda ai microfoni, dall'olimpica alle modiglianelle.



Nel 1992, in occasione dei giochi olimpici a Barcellona, La Molisana è sponsor ufficiale della Federazione Italiana di Atletica Leggera e sceglie il mezzofondista Gennaro De Napoli come testimonial. La scelta non è casuale: simbolo del *fair play*, l'atleta napoletano rappresenta sacrificio e amore per il proprio lavoro. Come recita lo slogan riprodotto su annunci e manifesti, è «un esempio da seguire». L'azienda continua il suo percorso di crescita, sia in Italia sia sui mercati internazionali. Il prodotto, esportato in 80 Paesi, viene proposto in oltre cento formati di pasta corta e lunga: da quella classica alla integrale, dalla speciale a quella all'uovo. Il *packaging* si arricchisce di informazioni e dettagli sul prodotto e soprattutto viene introdotta dal *brand* molisano, per la prima volta nella categoria della pasta, la consuetudine di distinguere graficamente le linee di prodotto con fasce e colori diversi. È un momento d'oro e, per la pubblicità, La Molisana decide di puntare sull'immagine rassicurante di un testimonial di grande popolarità: nel 1994 Nino Manfredi,

il noto attore romano, interpreta la serie di spot dal titolo "Pasta, Amore e Fantasia", firmati dal figlio regista, Luca.



Nel 1994, il noto attore romano Nino Manfredi interpreta una serie di spot dal titolo "Pasta, Amore e Fantasia", con la regia del figlio Luca. Sono gli anni ruggenti dell'azienda che, per la comunicazione, decide di puntare sull'immagine rassicurante di un testimonial di grande popolarità.

In questo decennio l'azienda raggiunge un notevole livello di sviluppo e decide di implementare adeguati sistemi gestionali, acquisendo nuovi manager con competenze specifiche. Per contrastare il dominio dei maggiori concorrenti (la sola Barilla detiene il 35% del mercato), la famiglia Carlone progetta di dar vita a un grande polo nel settore della pasta, con Divella, Amato e De Cecco, con l'obiettivo di raggiungere una quota di mercato pari al 20%. Le quattro famiglie, pur mantenendo il proprio marchio e la propria struttura, avrebbero dovuto costituire una *holding*. Purtroppo il progetto non va in porto e Gianfranco Carlone decide di rivolgere la sua attenzione verso i mercati esteri, soprattutto quello americano, ritenendoli in una fase espansiva. Tuttavia anche questa intenzione si vanifica quando, nel 1994, alla vigilia della ratifica di un accordo tra Celestino Ciocca, direttore generale dell'azienda molisana, e Mario Matthew Cuomo, governatore di origine italiana dello Stato di New York, il consiglio di amministrazione del pastificio si esprime a maggioranza per l'abbandono della trattativa, provocando le immediate dimissioni sia di Ciocca sia di Carlone. Ed è così che, nonostante una produzione record giornaliera di 3.000 quintali di pasta, alla fine del decennio si manifestano i primi problemi, legati alla mancanza di una visione strategica ad ampio respiro, che sfociano nel fallimento, dichiarato l'11 maggio 2004. Nello stesso anno la ditta viene data in affitto al Gruppo Maione, che l'amministra fino al 2009, anno in cui la gestione viene affidata alla curatela fallimentare. Nel 2011 il destino de La Molisana si incrocia con quello della famiglia Ferro, due realtà che si fondono per scrivere un nuovo capitolo di questa saga. La storia dei Ferro inizia nei primi anni del Novecento, quando Domenico mette alla prova il suo coraggio e sceglie di abbandonare la Campania, sua terra d'origine, per sottrarsi al pagamento del pizzo alla malavita locale. Decide di ricominciare dal Molise, regione a lui sconosciuta, che lo attrae per la generosità dei suoi abitanti e la natura incontaminata.



Nel 2011 il destino de La Molisana si incrocia con quello della famiglia Ferro, la cui storia inizia nei primi anni del Novecento, quando Domenico sceglie di abbandonare la Campania per trasferirsi in Molise, dove inaugura il suo primo molino. Ben presto le due realtà si fondono per scrivere un nuovo capitolo di questa saga.

Nel 1910 egli inaugura il suo primo molino a palmenti per la macinazione del grano duro. Suo figlio Giuseppe lo affianca nell'attività, ingegnandosi per far progredire l'azienda che purtroppo, il 13 ottobre 1943, viene distrutta dai bombardamenti. La difficile ripresa del dopoguerra è lenta, richiede pazienza e tenacia, ma Giuseppe sa aspettare. Al momento opportuno acquista le macchine di un molino in disuso, rimette in moto la produzione e in pochi anni incrementa il fatturato e il numero di dipendenti, tanto che la Camera di Commercio di Campobasso gli riconosce il merito di essere stato parte attiva nella ricostruzione post-bellica e di aver creato un'azienda sana che investe in nuove tecnologie. Nei primi anni Settanta il timone passa nelle mani dei figli Domenico e Vincenzo, a cui spetta il compito - ciascuno assecondando le proprie attitudini - di rendere più solido ciò che i loro predecessori hanno costruito. La nuova generazione lavora per costruire credibilità nel tempo, solide competenze tecniche, fiducia fuori e dentro l'azienda, benessere condiviso per la comunità. Domenico è un lavoratore serissimo, conosce tutti i dipendenti, sa esercitare controllo e imporre la disciplina, è dotato di un profondo senso di giustizia con cui riesce a calamitare l'affetto e i sacrifici di chi lo circonda.



Dal 1966 a oggi, l'evoluzione del marchio è legata all'evoluzione del packaging.



Con l'obiettivo di creare una comunicazione fuori dalle righe, La Molisana ricorre al binomio food and fashion: nasce la Sartoria della Pasta.



Ciò che nel tempo raccoglie sono un sincero attaccamento e una grande dedizione all'azienda: sono moltissimi i dipendenti che lasciano l'eredità di competenze e know how ai loro figli, che continuano il loro percorso nel Gruppo. A Vincenzo è invece affidato il compito di far progredire, attraverso i suoi studi di economia, il patrimonio di esperienze acquisite sul campo dal padre e dal nonno. Studia di notte e si laurea a Napoli, mentre di giorno lavora al molino nella convinzione che solo

l'accrescimento delle competenze possa garantire un futuro all'azienda. Nel 1972, i due fratelli, forti dell'eredità del padre, progettano il trasferimento del molino nella nuova sede di Ripalimosani, costituendo la "F.lli Ferro - Semolerie Molisane s.n.c.", oggi società di capitali, in un moderno stabilimento ecologico,

interamente realizzato con la tecnologia della svizzera Bühler.

Le motivazioni che nel 2011 spingono i cugini Giuseppe, Flavio, Rossella e Francesco Ferro ad acquisire La Molisana sono di duplice natura. Da una parte si avverte l'esigenza di gestire direttamente l'intera filiera integrata della pasta, di essere protagonisti del rilancio di un brand così importante, di creare nuovi posti di lavoro; dall'altro c'è la voglia di offrire al Molise un'imperdibile opportunità di rilancio economico. Accanto a loro Vincenzo, capostipite della terza generazione, portatore di memoria e collettore tra passato e futuro.

In pochi anni una nuova energia trasforma La Molisana in un'azienda che non smette mai di investire e di rinnovarsi. Tra i maggiori successi di questo periodo si annovera il rilancio dello spaghetti quadrato, ispirato al formato di quelli all'uovo "alla chitarra" della tradizione del territorio. Grazie all'intuito dell'amministratore delegato, lo spaghetti quadrato esce dalla gamma delle specialità regionali per andarsi a collocare nella linea base. Ne diventa uno dei formati più amati, anche per merito dell'ottima tenuta in cottura e della superficie ruvida, in grado di

catturare ed esaltare i sughi più corposi. Nel 2017 viene introdotto un nuovo packaging in grado di raccontare quello che La Molisana ormai rappresenta nel panorama della pasta italiana. Grande attenzione viene anche prestata alla materia prima, attraverso la ricerca e la selezione dei migliori semi di grano, coltivati nel Meridione, in grado di assicurare una qualità superiore. Grazie agli accordi di filiera con oltre 600 agricoltori, che nel 2021 diventano 1.800, è possibile seguire ogni passo della coltivazione e un percorso di tracciabilità che, a pieno titolo, permettono di apporre su ogni confezione la dicitura «solo grano italiano».

La Molisana, con la nascita della Sartoria della Pasta, decide di raccontare il suo senso per l'eccellenza ricorrendo a un binomio insolito che accosta il cibo alla moda, due icone internazionali del made in Italy nel mondo. Si tratta di una collezione di abiti di pasta e stoffa, realizzata da giovani e talentuosi designer, che hanno saputo interpretare la richiesta per una comunicazione fuori dalle righe. A legare l'azienda al mondo della moda è lo stesso rigore nella selezione della materia prima; è la forza della tradizione e dell'esperienza che, tramandate attraverso generazioni,

acquistano ancora più valore; è la cura maniacale del dettaglio e la perizia quasi artigianale.

Nel 2018 La Molisana si conferma quinto pastificio nazionale nel mercato della pasta di semola tradizionale e secondo in quello della pasta integrale. Risultati importantissimi perché, a fronte dei sacrifici che i Ferro e la loro grande famiglia hanno messo in campo, il mercato dimostra di apprezzare i prodotti, premiando l'esperienza tramandata, la qualità e l'innovazione: i tre pilastri su cui La Molisana ha fondato la sua visione strategica.

Un secolo di conoscenze affinate e tramandate, 100 anni di scelte ispirate sempre alle stesse linee guida e orientate all'integrità di chi non vede altre strade se non la serietà professionale e il rigore. Innovare è una forma mentis, è la sfida che si è disposti a raccogliere per diventare un'azienda moderna e scrollarsi di dosso la definizione di fabbrica di provincia. Gli investimenti in tutti i campi, dalla produzione alla comunicazione, dimostrano la precisa volontà di colmare la distanza tra gli infiniti limiti di una regione deliziosamente piccola, fatalmente arretrata, e l'industria-gioiello del Centro-Sud d'Italia, evoluta, tecnologica ed ecologica.

Dal 2011, sono 80 i milioni di euro investiti in innovazione per raggiungere il consumatore moderno, attento alla sicurezza alimentare, al benessere e soprattutto all'italianità, i capisaldi che guidano le nuove scelte di acquisto. Tre comandamenti che le aziende devono recepire se vogliono crescere e proiettarsi nel futuro.

Nel 2013 La Molisana lancia lo spaghetti quadrato, che subito diventa un "must have".





La Molisana ha saputo centrare tutti gli obiettivi, raggiungendo standard di sicurezza alimentare altissimi in tutti gli anelli della filiera, dal molino con le nuove selezionatrici ottiche e con le recentissime decorticatrici a pietra, al pastificio, in cui le linee di produzione di ultima generazione sono dotate di sensori di precisione per monitorare ogni possibile non conformità. Risultati importanti arrivano anche dal mercato salutistico, con la nuova linea de *Le Integrali*, frutto di una ricetta unica che coniuga la ricerca del benessere con quella del gusto, senza rinunce. Infine, ultimo e più importante di tutti gli altri, il traguardo della pasta con solo grano italiano, una svolta epocale che segna un nuovo inizio nella storia dell'azienda.

Una scelta rischiosa e delicatissima, quella di investire nella ricerca per la selezione di soli semi nazionali che siano in grado di garantire gli standard qualitativi e quantitativi necessari per produrre una pasta di eccellenza. Una decisione coraggiosa alimentata dalla ferma convinzione che le aziende, per sopravvivere sul mercato, devono avere intuizione, forte orientamento al consumatore, capacità di interpretare in anticipo i nuovi trend di consumo. Questa nuova impostazione ha anche una forte valenza sociale e ambientale, perché consente di sostenere gli agricoltori del Centro-Sud, con i quali l'azienda ha siglato contratti di filiera per la produzione di grano duro di altissima qualità, coltivato con pratiche agronomiche sostenibili che riducono le emissioni di CO<sub>2</sub> e i consumi di acqua. La *corporate responsibility* è un tema urgente per i consumatori, sempre più attenti al modo in cui le aziende generano valore. In particolar modo ai *brand* della *food industry* è richiesta la capacità di spostare l'attenzione dagli aspetti meramente funzionali del prodotto al mondo valoriale, mostrando in maniera trasparente quello che c'è dietro la costruzione di un bene alimentare. Il racconto del proprio agire virtuoso è diventato centrale nella comunicazione contemporanea: in che modo il cibo proposto sullo scaffale impatta sull'ambiente, sul mantenimento della bio-

diversità, sull'occupazione e sullo sviluppo economico, quanto l'azienda sia impegnata nella lotta alla corruzione, nel rispetto dei diritti dei lavoratori o quanto ritenga importante il legame con il suo territorio. Temi ai quali La Molisana ha dato sempre grande priorità. Dal 2011, anno di acquisizione da parte della famiglia Ferro, sono state numerose le iniziative messe in campo per garantire sia il mantenimento della vocazione all'eccellenza qualitativa sia il consolidamento di un approccio sostenibile, dimostrando così che coniugare il *business* con l'attenzione alla società e all'ambiente è possibile. Gli obiettivi sono: ridurre l'impatto ambientale, investendo in tecnologie ad alta efficienza energetica; coltivare il legame con il territorio, incentrando il *core message* del *brand* attorno all'unicità della terra di provenienza; assumere la presidenza di un ITS di alta formazione per formare profili qualificati da reimpiegare nell'industria locale con progetti di lungo periodo; impegnarsi sul fronte dell'educazione alimentare e dei corretti stili di vita; aderire al Codice Etico Smeta, che prevede attenzione verso i dipendenti. Iniziative e valori riconosciuti dagli *stakeholder* e dalla società civile che nel 2019 hanno insignito La Molisana del premio "Leonardo Eccellenza d'Impresa" per la categoria crescita e sostenibilità.

Oggi, dopo dieci anni, l'azienda è pronta per "certificare" i risultati raggiunti, comunicare in maniera trasparente e oggettiva i margini di miglioramento e aderire a un sistema globalmente condiviso. Ecco perché La Molisana ha scelto, su base volontaria, di redigere un Bilancio di Sostenibilità conforme al GRI, i cui standard fanno riferimento agli aspetti ambientali, economici e sociali, e darne ampia divulgazione. Questa non è semplicemente una pasta, ma è la storia di una famiglia di mugnai da cinque generazioni e di una terra che, per le sue caratteristiche, è il luogo ideale per dare alla luce una pasta *premium*. Questa è la storia di uno spirito tenace, quello dei Ferro, pronti a spingere il cuore oltre l'ostacolo per lasciare un segno in un'Italia disillusa e complessa.

Vincenzo Ferro, capostipite della terza generazione, fotografato con i figli e il nipote, attualmente alla guida dell'azienda; Giuseppe, amministratore delegato del pastificio, un uomo proiettato nel futuro, con una spiccata vocazione per la finanza, una vita nel grano duro; Rossella, responsabile marketing, alla guida di un gruppo di giovani a cui ha trasmesso tutta la sua passione; Flavio, responsabile degli stabilimenti del Gruppo, instancabile lavoratore, amante delle sfide.







*Veduta dall'alto  
del complesso di filiera  
integrata, ubicato  
nella zona industriale  
di Campobasso,  
comprendente  
il Molino Ferro e  
il Pastificio La Molisana  
illuminati dal tricolore.*



Interessante pieghevole del Pastificio Gennaro Jennaco nel quale l'azienda "prende le difese" della massaia, incolpevole se il marito «ha trovato la pasta asciutta una colla!» (collezione G. Mesisca).



Pastificio

**JENNACO GENNARO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1890 - 1930

Molino a Cilindri Pastificio Panificio

**LA CAPRIA ROCCO**  
Foggia  
Periodo di attività: ante 1908 - post 1934

Fabbrica di Maccheroni

**JENNACO I. & S. FRATELLI**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1895 - 1943

Pastificio

**LA MANNA GIUSEPPE**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: ante 1874 - post 1934

Etichetta del Pastificio Fratelli Jennaco stampata negli anni Quaranta per il mercato estero (collezione V. Marasco).



Pastificio

**LA MANTIA**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: ante 1861 - post 1864

Fabbricazione Speciale di Paste Alimentari

**LA PREFERITA**  
Gragnano (NA)  
Periodo di attività: 1842 -

Fabbrica di Paste Alimentari

**KELLER & SAPORITO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1911 -

Pastificio

**LA RANA & DE FUSCO**  
Pompei / Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1899 - post 1935

Pastificio

**LAGANÀ & POJERO**  
Palermo

Periodo di attività: 1867 - post 1927

I Pojero, oltre a essere una facoltosa famiglia di armatori che, già nella seconda metà dell'Ottocento, si occupano di commerci con gli Stati Uniti (per un certo periodo, assieme ai Florio), possiedono anche un pastificio, fondato nel gennaio 1867 nel capoluogo siciliano. Esso prende il nome da Nunzio Pojero e dalla moglie Rosa Laganà, appartenente alla stirpe dei noti banchieri napoletani.

Già nel 1873, sugli Annali del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, la ditta viene così descritta: «La fabbrica palermitana, che quasi esclusivamente si è dedicata al commercio di esportazione, è

quella dei signori Laganà e Pojero, meritatamente venuta in rinomanza quantunque non antica al suo esercizio... un dato esatto della esportazione delle paste non si può affermare: è però noto che la fabbrica di Laganà ne spedisce per circa K. 60.000 all'anno». Nel Novecento, l'attività viene continuata da Angelino, figlio di Nunzio Pojero, e dai nipoti Antonio e Filippo, nello stabilimento in via Montepellegrino 31. L'azienda, nonostante la conquista di numerosi riconoscimenti, ottenuti partecipando ad alcune delle più note esposizioni del tempo, è costretta alla chiusura nel periodo tra la Prima e la Seconda Guerra Mondiale (come risulta sulle pagine dell'Annuario Politecnico Italiano, è sicuramente attiva nel 1927), forse per aver investito una forte somma in macchinari tedeschi, mai arrivati a destinazione a causa del conflitto.



Pacco di maccheroni della Laganà & Pojero risalente ai primi anni del Novecento (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

Pastificio

**LA RANA & PAPPALARDO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1920 - 1937

Fabbrica di Pane e Paste

**LANDUCCI G.B. E S.**  
Lucca  
Periodo di attività: ante 1897 -

Pastificio Napoletano di Lusso

**LA ROCCA FRANCESCO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1935 - 1978

Moderno Pastificio

**LAURITANO VINCENZO**  
Gragnano (NA)  
Periodo di attività: ante 1911 -

Pastificio

**LA ROMAGNA**  
Foligno (PG)  
Anno di fondazione: 1950  
[www.pastalaromagna.com](http://www.pastalaromagna.com)

Pastificio

**LE MANTOVANELLE**  
Castel d'Ario (MN)  
Anno di fondazione: 1951  
[www.mantovanelle.it](http://www.mantovanelle.it)



Moderno Pastificio Elettrico  
**LENNER FRATELLI**  
Rovereto (TN)

Periodo di attività: 1865 - 1938

*Pressa idraulica per la produzione di pasta corta. L'impasto viene alternativamente inserito in una delle due campane; la pasta tagliata viene raccolta nei cassetti sottostanti (archivio A. Lenner).*

*Fattura datata 5 settembre 1908; oltre a essere titolari del pastificio, i fratelli Lenner possiedono un negozio di generi coloniali che offre anche un servizio di cambio valute (archivio G. Vicentini).*

I fratelli Lenner sono attivi nel commercio già nel lontano 1790, a Mori, nella parte meridionale della Vallagarina. Nel 1865, essi aprono una "Fabbrica paste alimentari a forza elettrica" nella vicina Rovereto. Qui i Lenner commerciano anche in formaggi, salumi e vini. Vista la sua vicinanza all'allora confine italiano (ricordiamo che a quel tempo questo territorio apparteneva all'Impero Austro-Ungarico), la ditta esporta coloniali, generi alimentari, burro e ha un ufficio che funziona da cambio valute. Nel 1906 la produzione di paste alimentari della Fratelli Lenner passa da artigianale a industriale, grazie all'installazione di alcune presse idrauliche fabbricate dalla "Ceschina e Busi" di Brescia, e la ditta diventa un moderno pastificio elettrico.

**Cambio Valute** ————— **NEGOZIANTE COLONIALI.** —————  
**MODERNO PASTIFICIO ELETTRICO**  
LAVORAZIONE SISTEMA NAPOLETANO CON ASCIUGAMENTO BREVETTATO  
**Fratelli Lenner**  
ESPORTATORI  
BURRO FORMAGGI VEZZENA SALAMI VINI  
CASA FONDATA NEL 1790

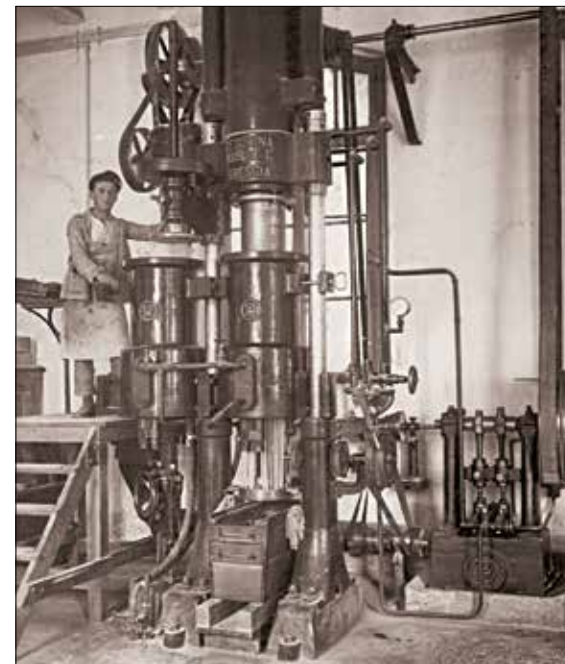
Rovereto 5 settembre 1908  
19 agosto 1908

Giuseppe Azzolini  
A L A

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Cor                             | 1.60  |
| lordo kgmi 75.50 Tara 12.50     |       |
| netto kgmi 63.- paste di fiocco | -44   |
| Cor                             | 27.72 |
|                                 | 29.32 |

Vi diamo fattura delle paste che per errore vi vennero conteggiate e solo oggi, vi preghiamo peroio di prender regolare nota anche voi. Sempre al bene di vostri comandi obblia massima stima vi salutiamo dev,  
p. Fratelli Lenner

Durante la Prima Guerra Mondiale, l'attività produttiva viene sospesa in seguito allo sfollamento della popolazione roveretana. Terminato il conflitto, col passaggio di Rovereto dall'Austria all'Italia, l'attività del pastificio riprende a pieno ritmo, tanto che la ditta "Garbuio" viene incaricata di installare alcuni essiccatoi a giostra in grado di potenziare la capacità produttiva.



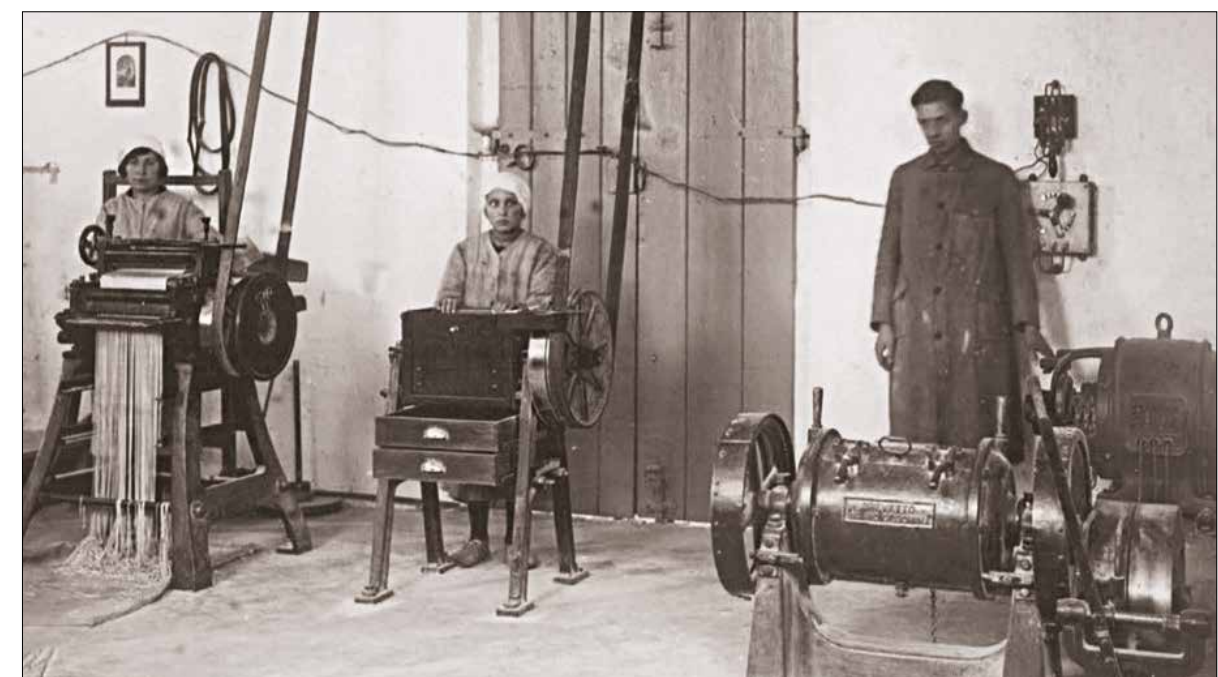
Nel 1922 Francesco Lenner, con la consulenza di due giovani tecnici - i fratelli Mario e Giuseppe Braibanti, futuri fondatori della rinomata società che commercializzerà macchinari per la pasta - realizza un nuovo stabilimento, installando quanto di più moderno è offerto dalla tecnologia dell'epoca. Questo è il primo impianto progettato dai Braibanti - che avranno un ruolo fondamentale nella diffusione della prima pressa continua italiana a partire dal 1933 - della cui azienda, fino al 1970, Alessandro Lenner, figlio di Francesco, diventerà dapprima il principale collaboratore, poi direttore generale. Il nuovo impianto è composto da un magazzino nel quale vengono conservati i sacchi delle materie prime; da una sala per il lavaggio delle trafile; da quella per la preparazione degli impasti, completa di vasche impastatrici, gramole e appositi macchinari per la preparazione di sfoglia, tagliatelle e grattini; da una sala per produzione di pasta lunga e corta.

L'impianto è completato da un sistema di trasporto dei carrelli tramite ascensori dalla zona di produzione a quella di essiccazione collocata al piano superiore, da essiccatoi, dalla sala per il confezionamento e dal magazzino dove viene stivato il prodotto finito.



Lo stampato "Annuario dei molini e pastifici italiani" del 1934 riporta che la "Società Anonima Lenner", il cui capitale sociale interamente versato ammonta a 500mila lire, vanta una capacità produttiva giornaliera di quasi 45 quintali di pasta garantita dal lavoro di 40 dipendenti.

Nel 1938 il Pastificio Lenner viene ceduto a Corrado Cielo, già proprietario - insieme al cognato Giovanni Santi - di un analogo stabilimento a Vicenza.



Locandina stampata negli anni Venti (archivio A. Lenner).

Colonna di sinistra, in alto: il magazzino destinato al prodotto finito e la stanza dove viene confezionata la pasta (archivio A. Lenner).

Macchine per la produzione di sfoglia, tagliatelle e grattini. Sulla destra, il motore principale per il comando dell'albero a pulegge; in piedi, il diciottenne Alessandro Lenner, che diventerà direttore generale della Braibanti fino al 1970 (archivio A. Lenner).





Pastificio

## LEONFANTI

Civitanova Marche (MC)

Periodo di attività: ante 1907 - 1975 circa

Nel 1890 Pietro Leonfanti si trasferisce da Chiaravalle, in provincia di Ancona, a Macerata per essere assunto, in qualità di operaio, in un pastificio del luogo.

Sforza, attualmente sede del Comune di Civitanova Marche, mentre - nello stesso periodo - Carolina è titolare di un panificio e di un pastificio, che nel 1907 conquista un premio all'Esposizione Internazionale di Firenze.

Fin dai primi anni dell'attività la ditta si distingue soprattutto per la produzione di una pasta all'uovo di ottima qualità, molto apprezzata nel territorio marchigiano, come testimoniato dai documenti relativi alla "Prima Fiera Industriale ed Agricola delle Marche" organizzata, nel 1925, a Portocivitanova dal Comune e dalla Camera di Commercio di Macerata. Come nel resto d'Italia, anche a Portocivitanova cresce la vitalità del movimento operaio, si organizzano adunate e si assiste ai primi scioperi; alcuni industriali che operano in quest'area, per non perdere i loro privilegi e le loro ricchezze, si trasferiscono altrove, chiudendo le loro fabbriche.

Anche per Pietro è l'occasione per cambiare la propria condizione di vita. Avendo perso il posto di lavoro per la chiusura del Pastificio Cingoli, si mette in proprio: prima con l'aiuto di alcuni dei suoi figli, poi anche con un socio, apre un pastificio, all'angolo di via Zara e corso Dalmazia.

Durante questo periodo conosce Carolina Costa con la quale, dopo un breve periodo di fidanzamento, si sposa nel 1893 e da questo matrimonio nascono ben otto figli. Trasferitosi a Portocivitanova, Pietro viene assunto come capo pastaio presso il Pastificio Cingoli, situato a ridosso del Palazzo

La famiglia Leonfanti in una foto scattata attorno al 1910. Con Pietro Leonfanti e la moglie Carolina Costa (seduti), si riconoscono Alfredo, il fratello di Pietro (in piedi) e, da sinistra Manlio, il primogenito Poerio, Rosina, Teresita, Enrico, Rosolino e Lotero. Manca solo Alfredo, che verrà alla luce nel 1912 (archivio A. Leonfanti).



Il Premiato Pastificio Leonfanti fotografato negli anni successivi alla conquista di un premio all'Esposizione Internazionale di Firenze del 1907 (archivio A. Leonfanti).



Negli anni Trenta, sono i figli a continuare la tradizione di famiglia, costituendo tre singole ditte: dapprima Manlio in Abruzzo, più tardi Enrico a Macerata, si mettono in proprio, come fanno poi Rosolino e Lotero a Portocivitanova. Manlio trasferisce quindi a Civitanova Marche la sua attività industriale, denominata "La Preferita", con sede in via Cristoforo Colombo; i fratelli Rosolino e Lotero nel 1934 spostano il loro moderno pastificio, detto "La Sovrana", in via Vetreria; infine Enrico apre una ditta in corso Matteotti, chiamata "La Squisita", specializzata nella pasta all'uovo.



L'attività fiorente di questi pastifici viene improvvisamente interrotta dallo scoppio della Seconda Guerra Mondiale e i Leonfanti devono ingegnarsi per superare le numerose difficoltà e la crisi economica derivate dagli eventi bellici. In particolare, i fratelli Rosolino e Lotero subiscono notevoli danni, dovuti alla distruzione del loro capitale immobiliare in seguito ai bombardamenti effettuati dagli alleati per liberare il nostro Paese dal dominio tedesco. Fortunatamente, tutti riescono a superare brillantemente la crisi: Manlio, con il figlio Roberto; Rosolino e Lotero, con



i rispettivi figli Pietro e Luigi; Enrico, con i figli Enrico e Alessandro, che negli anni successivi rinnovano l'azienda, trasferendola in una zona periferica di Civitanova Marche, in via Martiri di Belfiore.

A partire dagli anni Sessanta, profondi cambiamenti della società italiana si intravedono all'orizzonte e il settore dell'arte bianca viene coinvolto nel repentino progresso tecnologico, riguardante i macchinari per la produzione della pasta, e nell'evoluzione delle modalità della vendita, come l'impacchettamento del prodotto, che prima veniva venduto sfuso, e la concorrenza dei nascenti supermercati. Negli anni Settanta, i Leonfanti sono costretti a cessare le loro attività industriali a causa delle inesorabili leggi del mercato, che non rendono più conveniente la produzione.

Fattura del Pastificio Elettrico Manlio Leonfanti datata 4 febbraio 1941 (collezione M. Bianchi).

Colonna di sinistra: particolare di un sacchetto di tela del pastificio, attivo a Portocivitanova, dei fratelli Rosolino e Lotero Leonfanti (archivio A. Leonfanti).

Il marchio utilizzato dal Moderno Pastificio Leonfanti nel 1938 (archivio A. Leonfanti).



Pastificio S. Antonio  
**LECCE BIAGIO**  
Cosenza

Periodo di attività: 1946 - 2004

I Lecce appartengono a una famiglia di mugnai che già dall'Ottocento posseggono un mulino a Spezzano della Sila, nei pressi di Cosenza. Nel 1946 viene fondato nel capoluogo calabro, in via Asmara, il "Pastificio S. Antonio Biagio Lecce", adiacente al mulino costruito nel 1934, che successivamente verrà dismesso.

Sin dall'inizio dell'attività, per l'essiccazione della pasta lunga, il pastificio è dotato della prima linea continua e automatica, creata da Biagio Lecce in collaborazione con la "Cressoni e Bossi" di Milano, della quale è anche socio fondatore. I risultati non tardano ad arrivare e, già negli anni Cinquanta, il marchio s'impone in tutta la regione.

A metà degli anni Sessanta, un grande impulso allo sviluppo dell'azienda, che produce giornalmente fino a 1.200 quintali di pasta, arriva da un importante investimento pubblicitario in campo nazionale, dagli spot sulle reti RAI ai manifesti nelle stazioni della Metro di Milano.

Nel corso dell'incontro tra le 25 più importanti aziende del settore (tra le quali Barilla e Buitoni), tenutosi a Sorrento nel 1966 per discutere i problemi del mercato della pasta, viene unanimemente riconosciuto dai presenti l'appeal del packaging della Pasta Lecce. Nell'occasione, Pietro Barilla commenta: «Il pacchetto Lecce fa marca». Con la visita, il 22 aprile dello stesso anno, dell'allora Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat, viene inaugurata la nuova sede a Vadue, poco fuori dal centro di Cosenza, e la ragione sociale cambia in "Nuovo Pastificio S. Antonio Biagio Lecce", che diventa una società per azioni nel 1979. Negli anni Settanta, l'azienda inizia il rapporto con la "Progresso", rinomata ditta americana, la quale investe in una campagna pubblicitaria di enorme successo per il lancio della pasta Lecce nell'area della "grande" New York.

Forte di questo positivo esperimento, nel 1984 Antonio Lecce, che ha assunto le redini della ditta nel 1979, alla scomparsa del padre, stringe un accordo di fornitura con Barilla, che inserisce il marchio dell'azienda calabrese sui suoi pacchi di pasta. Molti sono i formati proposti, ma il prodotto di punta della ditta sono i *fusilli bucati lunghi*, tradizionalmente fatti a mano dalle massaie della regione: il filo di pasta viene attorcigliato a un piccolo ferro da maglia che, una volta asciugato e indurito la pasta stessa, viene estratto. Lecce aggiunge a questo prodotto un buco al centro, in modo da rendere la cottura più uniforme, migliorandone nel contempo la qualità e il gusto.

L'apertura di nuovi mercati impone un ampliamento dello stabilimento al fine di consentire un aumento della produzione in grado di soddisfare i crescenti ordinativi. Nonostante questo successo commerciale, la ditta è costretta a cessare l'attività nel 2004, a causa della mancata erogazione, già concordata con un istituto di credito, della somma necessaria a finanziare il progetto di espansione.



Pastificio  
**LIGUORI**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1820  
[www.pastaliguori.com](http://www.pastaliguori.com)

Nel 1795, Gaetano Liguori ottiene dal Consiglio delle Municipalità di Gragnano la concessione di «fare e vendere maccheroni di buona qualità ed unica sorte» all'interno della sua bottega, creando una delle più antiche aziende produttrici di pasta in Italia e nel mondo.

È il figlio di Gaetano, Vincenzo, che fonda ufficialmente il Pastificio Liguori, nella storica sede di via Roma, dove i primi macchinari vengono ancora azionati dalla forza dell'uomo.

Nel 1845 il Re Ferdinando II di Borbone si reca in visita a Gragnano e, assaggiata la pasta Liguori, concede all'azienda il privilegio di fornirla per la residenza reale di Quisisana, nei pressi di Castellammare di Stabia, dove il sovrano trascorre le vacanze estive assieme alla sua corte.

La produzione viene apprezzata anche all'estero, tanto che nel 1939 la linea di



Etichetta stampata negli anni Trenta (collezione B. Borio).

pasta di alta qualità della Liguori, denominata "Alba d'Oro", comincia a essere esportata negli Stati Uniti.

Nell'immediato dopoguerra, a prendere in mano le redini del pastificio è Giovanni Liguori, che ancora oggi è ricordato, oltre che come industriale, anche per l'impegno sociale e politico per la città di Gragnano.

Nel 1980 l'Irpinia viene colpita da un terribile sisma che distrugge anche la sede storica di via Roma. Grazie all'impegno e alla tenacia di Gerardo Liguori, figlio di Giovanni, il pastificio viene prontamente ricostruito nell'attuale sede in via dei Pastai 50. Nel 2013, la Commissione Europea conferisce la Certificazione I.G.P. alla Pasta di Gragnano e la Liguori è il primo pastificio industriale a ottenere tale certificazione.

Lotta litografata, del diametro di 23 cm, stampata nei primi anni Cinquanta (collezione Soleri, Torino).



Vecchie scatole di pasta lunga risalenti agli anni Cinquanta (Museo della Pasta, Collecchio - PR).



Pastificio Moderno  
**LOTTI E DE NOBILI**  
Codroipo (UD)  
Periodo di attività: 1924 - 1972

Arrivato in Friuli alla fine dell'Ottocento, il toscano Roberto Lotti viene assunto alla "Muzzatti e Magistris", proprietaria di alcuni mulini. Al ritiro dei due soci, egli continua a lavorare nel commercio e nel 1924, in società con Attilio De Nobili, fonda la "Lotti e De Nobili - Pastificio e commercio merci diverse". Nel 1931 la ditta si trasferisce di fronte alla stazione ferroviaria di Codroipo e nel 1939 cambia ragione sociale, diventando "Pastificio Quadrivium". Durante la Seconda Guerra Mondiale, il 12 ottobre 1944, lo stabilimento

viene completamente raso al suolo dall'esplosione di un treno carico di tritolo. Nel 1946 l'attività riprende in un vasto complesso che comprende gli spazi per le macchine impastatrici e le presse, i magazzini per le farine e i prodotti finiti, gli uffici amministrativi. Alla scomparsa di Roberto Lotti subentra il figlio Giuseppe, che affianca Attilio De Nobili alla guida dello stabilimento. L'azienda, la cui direzione tecnica viene assunta da Gino De Nobili, vede impegnati circa quaranta operai. Il ritmo di lavoro sostenuto, alimentato dalle continue commesse della clientela, richiede una costante manutenzione delle attrezzature, garantita da personale altamente qualificato. La manodopera femminile è invece addetta alla pesatura della pasta e, in generale, agli incarichi che richiedono più attenzione e diligenza. Nonostante in quegli anni il lavoro in nero sia alquanto diffuso, a tutti i dipendenti vengono regolarmente versati i contributi, comprese la tredicesima e, per un certo periodo, anche la quattordicesima mensilità, evento assai raro. Inoltre, tutti i lavoratori ricevono ogni mese alcuni pacchi di pasta in omaggio e, per coloro con oltre 15 anni di anzianità di servizio, è previsto un premio di produzione.

Nonostante la costante evoluzione della qualità del prodotto e l'utilizzo di macchinari moderni, la presenza di un'agguerrita concorrenza, con conseguente riduzione dei profitti, rende difficoltoso il proseguo dell'attività. Dopo la morte di Gino De Nobili, nel 1970, lo stabilimento viene affidato allo storico Pastificio Tomadini di Pordenone ma dopo un paio d'anni il marchio Quadrivium cessa definitivamente di esistere.

L'eredità lasciata da questa azienda è quella di un'attività nella quale i rapporti umani, basati sulla massima collaborazione tra datori di lavoro e dipendenti, sono l'espressione di un mondo imprenditoriale dove l'etica è tra i valori più importanti. La fine del pastificio coincide con un altro passaggio epocale, quello in cui l'azienda a conduzione familiare viene superata da industrie più potenti e competitive.

Fabbrica di Paste Alimentari  
**LENZI O. & FIGLI**  
Poggio a Caiano (FI)  
Periodo di attività: ante 1901 -

Pastificio  
**LEONARDI**  
Acireale (CT)  
Periodo di attività: 1887 -

Pastificio  
**LETTIERI & GIORDANO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1880 - 1954

Premiato Pastificio a Forza Elettrica  
**LO BUONO SAVERIO & FIGLIO**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: 1882 - 1907

Premiato Pastificio  
**LUCCARDINI & CIGALINO**  
Voghera (PV)  
Periodo di attività: 1934 - 1953

Il pastificio viene fondato in via Garibaldi, a Voghera, nell'aprile 1934 da Enrico Luccardini, dalla moglie Marina Cigalino e dal cognato Enrico, proprio nel periodo in cui scoppia la crisi del grano. Si trasferiscono quindi ad Addis Abeba, in Etiopia, da dove ritornano nel 1947 per riaprire il pastificio a Sannazzaro, nella bassa Lomellina. Nel cortile al centro dello stabilimento vengono posizionati gli essiccatoi, dove la pasta è messa ad asciugare: la pasta corta su telai di legno con il fondo di rete, la pasta lunga su canne. Nel 1953 Enrico Luccardini entra nei carristi come allievo ufficiale e l'attività viene a cessare.

Manifesto illustrato  
da Ubaldo Cosimo  
Veneziani e stampato  
nel 1933 nel formato  
140x200 cm  
(Museo Salce, Treviso).



Pastificio Elettrico  
**LUNA FELICE**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1916 - post 1933

Pastificio  
**LUPARELLO FRANCESCO**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: ante 1894 -

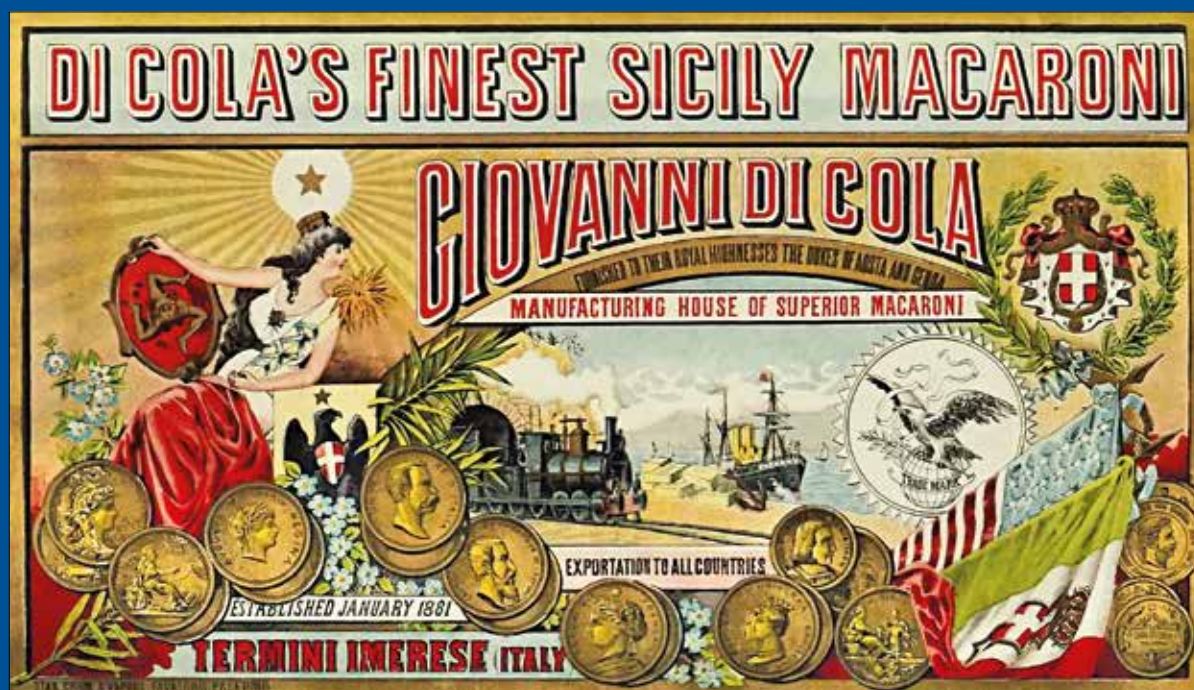
Cartolina del Pastificio  
Felice Luna stampata  
negli anni Trenta per  
il mercato americano  
(collezione G. Mesisca).



## DA TERMINI IMERESE A GENOVA: QUI SI FA L'ITALIA UNITA

Palermo è storicamente la prima, vera capitale della pasta. Le più antiche testimonianze relative alla produzione di pasta secca in Italia si riferiscono alla Sicilia dell'undicesimo secolo, allora profondamente influenzata dalla cultura musulmana. Diversi formati di pasta sono già descritti da Ibran'al Mibrad nel primo libro di cucina araba, risalente al nono secolo. Nel dodicesimo secolo, durante la dominazione normanna, la Sicilia produce pasta essiccata, il cui consumo si diffonde nelle altre regioni meridionali. Attorno all'anno 1154, il geografo arabo Al-Idrisi riferisce che a Tarbiah (l'odierna Trabia, nelle vicinanze di Termini Imerese) vi è un'attiva produzione, esportata in molti Paesi dell'area mediterranea. Qui si fabbrica pasta in forma di fili, chiamata *triyān* (tutt'ora, sull'isola si trovano ancora la *tria bastarda* e i *vermicelli di tria*) che viene inviata via nave ovunque, anche in molti Paesi musulmani. Come riportato dall'economista e avvocato palermitano Francesco Maggiore-Perni nel suo saggio del 1892 "La popolazione di Sicilia e di Palermo dal IX al XVIII secolo", l'uso dei *vermicelli di simula* e dei *maccarunj di farina* è così diffuso all'ini-

zio del sedicesimo secolo che nel 1501 il loro prezzo rientra tra quelli calmierati. Termini Imerese, conosciuta fin dall'antichità per le acque termali, rappresenta con il suo porto lo sbocco naturale per la lavorazione e il commercio delle grandi quantità di cereali prodotti nell'entroterra dell'isola. Si sviluppa in quest'area un'attività molitoria alla quale ben presto si affianca la produzione pastaia, una doppia funzione che ha contraddistinto la maggior parte degli stabilimenti siciliani. Questa vocazione produttiva, agevolata dalla presenza del porto e dalla ricchezza idrica, resiste nel corso della storia. Negli ultimi decenni dell'Ottocento a Termini Imerese si sviluppa un processo di modernizzazione incentrato sulla meccanizzazione, che porta a registrare oltre quaranta pastifici in attività agli inizi del Novecento. Il notevole incremento produttivo registrato in quel periodo è spinto dalla domanda di pasta proveniente dall'estero, in particolare dal Nord America, a sua volta causata dal rilevante flusso migratorio italiano verso quelle terre e agevolata dalla facilità nei collegamenti marittimi.



Etichetta in inglese, destinata al mercato americano, della Giovanni Di Cola - probabilmente la più importante fabbrica di pasta di Termini Imerese - stampata alla fine dell'Ottocento (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



Il crollo delle esportazioni conseguente allo scoppio della Prima Guerra Mondiale provoca un'irreversibile crisi per l'intera industria pastaia di Termini Imerese, che porta alla chiusura di molti stabilimenti. Un provvisorio rilancio nell'attività produttiva si ha dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando le difficoltà nei trasporti impongono il consumo dei prodotti locali nel mercato isolano; superata questa fase, riprende tuttavia il lungo declino dei pastifici termitani. L'abbandono della grande cerealicoltura siciliana, avvenuta dagli anni Cinquanta con lo spopolamento delle campagne, la carenza di infrastrutture e collegamenti, con il conseguente costo elevato dei trasporti e, in generale, la complessiva arretratezza dell'economia dell'isola non rendono più sostenibile una produzione competitiva.

Dalla parte opposta dell'Italia, l'altra regione che storicamente si segnala a partire dal tredicesimo secolo per la produzione e lo smercio di pasta secca è la Liguria. Le fonti storiche documentano la presenza di un'attività produttiva nella regione già nel 1200 e 1300. Lo testimoniano alcuni documenti notarili conservati nell'Archivio di Stato di Genova, uno del 1244 (la prescrizione di un medico a un lanaiolo genovese con esclusione dalla dieta di *pasta lissa*) e uno del 1316 (la locazione di una casa di tale Maria Borgogno "quae faciebat lasagnas"). Nei secoli immediatamente successivi, in Liguria si diffonde la produzione artigianale dei *fidei* (la pasta nel dialetto locale), come dimostra la nascita a

Genova nel 1574 della Corporazione dei Pastai, con un proprio statuto, i "Capitoli dell'Arte dei Fidelari". Solo tre anni più tardi a Savona viene costituita la "Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari". Riguardo la tecnologia del passato, le ricerche segnalano un atto notarile del febbraio 1794 a Savona, relativo alla compravendita di un tornio per fare i *fidei* con tutti i suoi finimenti e attrezzi. Da un'ordinanza emanata nel 1617 nella stessa città, risulta che le paste locali erano già fabbricate a macchina, e precisamente al "tornio de' fidelari", mentre quelle di importazione dalla Sardegna e dalla Sicilia erano fatte a mano. Per un lunghissimo periodo il modo di produrre pasta nelle fabbriche artigiane segue una lavorazione manuale. Le innovazioni tecniche iniziano dopo la metà dell'Ottocento, con la pressa idraulica e la gramola a coltelli. A partire dal 1870, la Liguria partecipa attivamente a questo rinnovamento con l'invenzione, ad esempio, della "gramola ligure", a rulli scanalati girevoli in ghisa. È curioso ricordare che inizialmente, per i troppi infortuni ad essa legati, essa viene chiamata "sciancabrasse" (strappa braccia). Nel 1890 nella sola provincia di Genova si contano 222 fabbriche di pasta, che mediamente producono poco più di 1.000 quintali annui, e 148 nei circondari di Savona e Porto Maurizio (oggi Imperia). Quella ligure diviene una produzione talmente tipica che nel commercio si dirà, almeno fino al 1950, "paste all'uso di Genova".



Etichetta generica di Paste di Genova stampata alla fine dell'Ottocento (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).

Etichetta della Vermicelleria Graffigna di Genova stampata alla fine dell'Ottocento (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



Pastificio

## MALACARIO FRANCESCO

Torre Annunziata (NA)

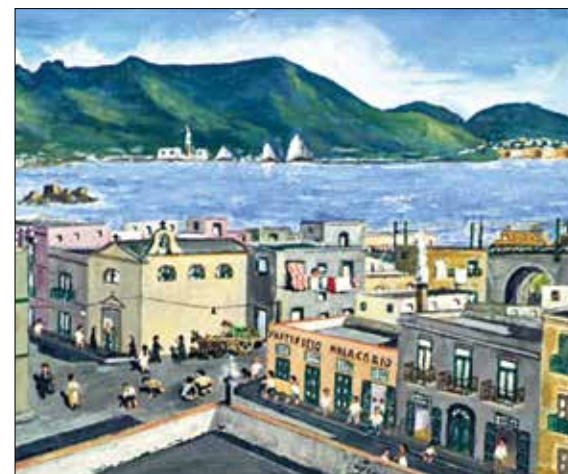
Periodo di attività: 1883 circa - 1971

*Quadro, realizzato dal pittore Giuseppe Cirillo negli anni Novanta, che mostra la sede del Pastificio Malacario in via Castello com'era sicuramente prima del 1946. Infatti, è ancora visibile la chiesa di San Luigi, rasa al suolo durante l'esplosione nella zona del porto avvenuta in quell'anno. Sullo sfondo, sono riconoscibili Castellamare di Stabia e il Monte Faito (archivio fam. Malacario).*

Francesco Malacari (questo è l'esatto cognome, che, per un errore di trascrizione all'anagrafe, diviene Malacario), nasce il 28 agosto 1860 a Torre Annunziata da una famiglia molto numerosa, di modeste origini, proveniente dalla Spagna. Il piccolo Francesco viene dato in affidamento e cresciuto da una famiglia facoltosa, proprietaria di un mulino e di un pastificio siti nella cittadina torrese.

Quando egli è poco più che ventenne, e quindi in età da matrimonio, la famiglia adottiva organizza un ricevimento a cui vengono invitati gli esponenti più in vista di Torre Annunziata, durante il quale si sarebbe dovuto annunciare il fidanzamento del ragazzo con una giovane del luogo, destinata a diventare sua futura sposa. Assai contrariato dal fatto che, durante la serata, la ragazza accetti di danzare con vari uomini, Francesco decide di andarsene, lasciando successivamente, in maniera definitiva, chi l'aveva accolto. Alla notizia della improvvisa decisione di Francesco, una giovane parrucchiera, Francesca Antignano, dichiara al ragazzo il suo amore e dopo pochi giorni, il 13 novembre 1882, vengono celebrate le nozze. Forse già l'anno seguente, Francesca, donna intelligente proveniente da una famiglia benestante, essendo figlia di Antonio,

un mulinaio del paese, decide di investire i soldi guadagnati col proprio lavoro di parrucchiera e, anche grazie all'aiuto economico del padre, acquista un edificio in via Castello, che diventa la sede del "Pastificio Francesco Malacario".



Per molti anni l'attività dell'azienda è florida, tanto che il 7 marzo 1933 Francesco - i cui tre figli, Raffaella, Alfonso e Vincenzo, lavorano già nel pastificio di famiglia - chiede al Podestà del Comune di Torre Annunziata la «...licenza edilizia per poter costruire dei saloni per la prosciugazione di paste alimentari sui lastrici della sua proprietà alla via Castello di questo comune, come vedasi da copia del progetto che si alliga alla presente unitamente ad un foglio di carta bollata da L. 3,00.». Nel 1941, alla scomparsa del capostipite, l'attività del pastificio viene portata avanti dalla vedova e dai figli in maniera quasi clandestina, a causa degli eventi bellici che imperversano. La pasta prodotta in questo periodo è preziosa perché costituisce, di fatto, "merce di scambio" tra le famiglie e i commercianti per acquistare altri generi alimentari e beni di prima necessità. Nel 1944, dopo la morte di Francesca, avvenuta due anni prima, la denominazione sociale cambia in "Pastificio Fratelli Malacario".

Il 21 gennaio 1946 lo stabilimento viene parzialmente distrutto dalla devastante esplosione di un carico di tritolo e ordigni trasportato su un convoglio costituito da 27 carri scoperti, nella zona del porto di Torre Annunziata.



A causa di questo evento drammatico, l'anno successivo la sede dell'azienda viene trasferita in via Commercio 49/51, contemporaneamente alla creazione di una nuova società: il "Pastificio Malacario & Mazzella", a cui partecipano i tre fratelli Malacario, che detengono ciascuno un quinto delle quote societarie, e Orfeo Mazzella, a cui spettano i restanti due quinti. Oltre all'adeguamento dei sistemi di produzione dell'opificio, reso possibile da un prestito di 20 milioni di lire ottenuto nel 1962 dall'Istituto per lo Sviluppo Economico dell'Italia Meridionale, creato con Regio decreto nel 1938 per finanziare, con un tasso agevolato, la creazione di nuovi

impianti industriali o gli ampliamenti per le piccole e medie imprese del Mezzogiorno, viene aperta anche una sede a Casavatore, un centro nell'area metropolitana di Napoli.

Il Pastificio Malacario & Mazzella esporta ormai in tutto il mondo, dove è presente con la pasta a marchio "Scugnizzo", e gli affari vanno a gonfie vele.

Ma con la chiusura del canale di Suez, nel 1967, i costi del trasporto delle merci aumentano vertiginosamente, dando inizio alla crisi dell'esportazione nel settore dell'arte bianca.

Con l'improvvisa scomparsa di Vincenzo (dei tre fratelli, quello più coinvolto nella vita dell'azienda), nel 1968 l'attività della Malacario & Mazzella entra in una vera e propria crisi che, nel 1971, porta al fallimento e alla fine di una avventura iniziata nell'Ottocento, che ha visto i destini di una donna - emancipata e molto intraprendente - e di suo marito intrecciarsi in un misto di amore, lavoro e spirito imprenditoriale.

*Etichetta stampata alla fine degli anni Quaranta (archivio fam. Malacario).*



*Etichetta di pasta "Scugnizzo", il marchio con cui l'azienda esporta all'estero (collezione G. Mesisca).*

*Foto scattata nei primi anni Cinquanta, il 22 ottobre, giorno in cui, durante una processione, la statua della Madonna della Neve è portata davanti alle sedi delle più importanti aziende di Torre Annunziata. Alla cerimonia assistono i componenti della famiglia Malacario e gli operai, con i loro congiunti (archivio fam. Malacario).*



Pastificio a Vapore  
**MALTAGLIATI**  
 Montecatini (PT)  
 Anno di fondazione: 1848  
 www.pastamaltagliati.it

Vincenzo Maltagliati è un giovane di belle speranze, animato da una passione per la pasta prodotta artigianalmente e dall'ambizione di coniugare la tradizione e l'innovazione, tanto da essere nominato "mastro pastaio".



Manifesto stampato nel 1931 nel formato 70x100 cm.



È il 1848 quando egli decide di fondare a Montecatini Terme, in Toscana, un pastificio a suo nome. L'inizio dell'avventura imprenditoriale di Vincenzo coincide con uno degli anni più densi di episodi di tutta la storia risorgimentale italiana. Proprio nel 1848 si assiste ad alcuni importanti avvenimenti, che saranno il preludio alla Prima Guerra d'Indipendenza: la rivoluzione siciliana contro i Borboni; le Cinque Giornate di Milano, che vedono la popolazione insorgere contro il comandante austriaco Radetzky, costretto ad abbandonare la città alla volta di Verona; la firma dello Statuto Albertino da parte di Re Carlo Alberto di Savoia. In questo senso si può affermare che il marchio Maltagliati è stato testimone non solo del processo di unificazione del nostro Stato ma è cresciuto con esso, superando, pur tra mille difficoltà, il periodo intercorso tra le due Guerre Mondiali, fino ad assistere alla nascita della Repubblica Italiana. Negli anni successivi al secondo dopoguerra, quelli del cosiddetto "boom economico", il Pastificio Maltagliati, guidato con forte spirito imprenditoriale dai successori di Vincenzo, diventa una grande azienda che contribuisce a quel forte sviluppo che,

oltre a migliorare il tenore di vita dell'intera popolazione italiana, rende famosa la pasta Maltagliati nel mondo intero. Infatti, grazie a cospicui investimenti, la ditta espande la propria attività anche a livello internazionale. Gli automezzi con il marchio Maltagliati in bella mostra percorrono in lungo e in largo l'intero territorio nazionale; il logo dell'azienda compare perfino sulle imbarcazioni che al porto di Genova caricano il prodotto destinato all'estero.



Oltre che sugli automezzi, recanti il marchio Maltagliati sulla fiancata, il logo dell'azienda compare perfino sulle imbarcazioni che al porto di Genova caricano il prodotto destinato all'estero.



Nel 2001, il Pastificio Fabianelli, altro storico produttore italiano, rileva il marchio Maltagliati in un'ottica di potenziamento della propria capacità produttiva.



A fianco e colonna di sinistra, in alto, due annunci pubblicitari degli anni Cinquanta.



Fabbricazione Paste Alimentari  
**MALENOTTI P. & FRATELLO**  
 Castagneto Carducci (LI)  
 Periodo di attività: ante 1910 - post 1940

Stabilimento a Vapore Paste Alimentari  
**MANGIAROTTI A. & C.**  
 Voghera (PV)  
 Periodo di attività: ante 1922 - 1966

Premiata Fabbrica Paste Alimentari  
**MANZO E LA RANA**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1913 -

Pastificio  
**MARCONI ANTONIO**  
 Reggio Emilia  
 Periodo di attività: 1887 - post 1944

La copertina di un  
 depliant del Pastificio  
 Marconi stampato  
 nel 1930 (Museo della  
 Pasta, Collecchio - PR).

Fattura del Pastificio  
 Pietro Malenotti datata  
 27 ottobre 1910  
 (archivio C. Pintarelli).



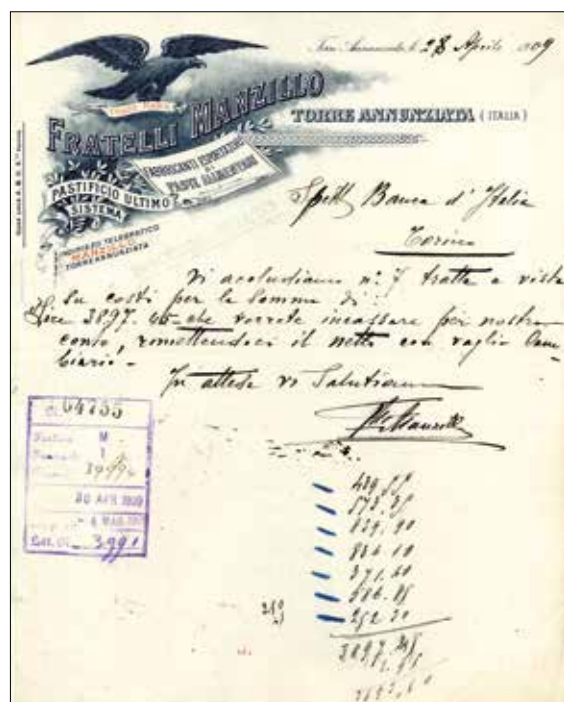
Pastificio  
**MANZO MICHELE**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1865 - 1920

Fabbricazione Speciale di Paste Alimentari  
**MARCONCINI & ZANNETTI**  
 Nervi (GE)  
 Periodo di attività: ante 1930 -



Colonna di destra:  
 lettera del Pastificio  
 Mangiarotti datata  
 17 marzo 1922  
 (archivio F. Draghi).

Lettera del Pastificio  
 Fratelli Manzillo datata  
 28 aprile 1909  
 (collezione G. Mesisca).



Molino e Igienico Pastificio Meccanico  
**MARICONDA VINCENZO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1880 -

Fabbrica di Paste Alimentari  
**MARINI FRANCESCO**  
 S. Vittoria in Matenano (FM)  
 Periodo di attività: ante 1894 -

Pastificio  
**MARTELLI**  
 Lari (PI)  
 Anno di fondazione: 1926  
[www.famigliamartelli.it](http://www.famigliamartelli.it)

Colonna di sinistra:  
 etichetta della  
 Marconcini & Zannetti  
 stampata per il mercato  
 estero (Archivio  
 storico Fondazione  
 Vincenzo Agnesi).

Colonna di destra:  
 fattura della Fabbrica  
 di Paste Marocco datata  
 30 settembre 1904  
 (collezione M. Bianchi).

Pastificio Ultimo Sistema  
**MANZILLO FRATELLI**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1909 - post 1934

Antica Fabbrica di Paste d'Ogni Genere  
**MAROCCO ANNA**  
 Torino  
 Periodo di attività: ante 1904 -



Pastificio e Panificio a Vapore  
**MARTINELLI VINCENZO**  
Candela (FG)  
Periodo di attività: 1866 - post 1938

Molino e Pastificio  
**MASCARINO**  
Mascarino (BO)  
Periodo di attività: 1946 - 1973

*Furgone FIAT 1100, con la pubblicità della Pasta Mascarino, in una foto scattata negli anni Cinquanta durante il Carnevale di Budrio, cittadina del Bolognese (archivio fam. Miglioli).*

Il primo nucleo del mulino di Mascarino viene realizzato nel 1927, quando alla "Società Emiliana" è concesso di realizzare la rete elettrica (fino a quegli anni il paese ne è ancora sprovvisto).

I primi gestori sono i fratelli Alvio e Arnolfo Balboni, che avviano una fiorente attività molitoria per conto terzi.

Nel primo dopoguerra il mulino viene rilevato da Mario Miglioli e Mario Rubini, che alla macinazione affiancano un moderno pastificio nel quale trovano lavoro una sessantina di operai. In questo periodo, per gli abitanti di Mascarino-Venezzano e dei centri vicini, l'esistenza di una fabbrica che garantisce un posto di lavoro per tutto il tempo dell'anno, rispetto agli impieghi stagionali della campagna, è un aspetto tutt'altro che trascurabile.

I proprietari, attenti alle esigenze dei lavoratori, procedono anche alla sistemazione di numerosi alloggi destinati agli operai, offrendo loro condizioni tali a garantire una miglior qualità di vita.

Commercializzata con successo anche nelle regioni confinanti, attraverso una

*Colonna di destra, in basso: etichetta della pasta all'uovo (archivio fam. Miglioli).*



*Questa simpatica foto dei figli di Mario Miglioli, risalente alla fine degli anni Quaranta, viene utilizzata come etichetta da apporre sulle scatole di pasta sfusa da 15 kg (archivio fam. Miglioli).*

Molino a Cilindri e Pastificio Moderno  
**MARTINO ANDREA**  
Matera  
Periodo di attività: 1904 - post 1943



distribuzione capillare con mezzi propri, la pasta Mascarino diventa il veicolo principale per far conoscere il piccolo Comune, non solo nei negozi dell'Emilia ma anche fuori i confini regionali, fino in città importanti come Firenze.

Negli anni del "boom economico", la ditta fornisce la pasta a gran parte delle strutture ricettive della Riviera Adriatica, tanto da aprire una filiale a Rimini. Ma con l'avvento dei supermercati e la concorrenza dei colossi del settore l'attività entra in una fase difficile, aggravata dalla scomparsa, nel 1965, di Mario Rubini, il cui posto nella società viene preso da Lauro Lucchi. Il sodalizio con Mario Miglioli dura soltanto fino al 1970, quando quest'ultimo decide di cedere a Lucchi le quote in suo possesso. L'attività del Pastificio Mascarino continua fino al 1973, anno della definitiva chiusura.



Pastificio  
**MASCIARELLI**  
Pratola Peligna (AQ)  
Anno di fondazione: 1867  
[www.pastificiomasciarelli.it](http://www.pastificiomasciarelli.it)

Non si conoscono le ragioni che spingono Raffaele Masciarelli, fondatore dell'omonimo pastificio, a iniziare l'attività. Sicuramente egli è un imprenditore che mette a frutto le proprie competenze specifiche per innovare il modo di produrre la pasta. Come quella di insediare l'azienda nel centro storico di San Martino sulla Marucina, in provincia di Chieti, lontano da corsi d'acqua i quali, pur favorendo l'azionamento delle presse idrauliche per le trafilare, rendono difficoltosa l'essiccazione a causa dell'umidità troppo elevata. I piccoli torchi manuali permettono però una produzione limitata e richiedono molto lavoro. La situazione migliora grazie alla "chitarra da pasta", un tipico attrezzo per ottenere spaghetti (detti appunto "alla chitarra") e fettuccine, di cui il paese abruzzese è il principale centro di produzione. Con l'incremento del giro d'affari, Raffaele sente l'esigenza di utilizzare le trafilare per creare nuovi formati di pasta e, di conseguenza, diventa indispensabile possedere un mulino per disporre della quantità di farina necessaria. Dopo un breve periodo a Manoppello, Raffaele e la moglie Maria Rosa si stabiliscono nella vicina San Valentino in Abruzzo Citeriore, nel Pescara. Questi continui spostamenti rafforzano l'abitudine dei coniugi Masciarelli, aiutati dal primogenito Marco Aurizio, di vendere la pasta nei mercati e nelle fiere di paese. Il ragazzo, dopo il matrimonio con Maria Rachele Colella, una ragazza di Torre dei Passeri, prende in mano le redini dell'azienda, stabilendo l'attività nel paese d'origine della moglie. Dei sei figli della coppia, a continuare l'attività di famiglia è Agostino, che si dimostra un grande innovatore per quanto riguarda il sistema distributivo. Egli non si limita alla vendita lungo la Val Pescara ma propone la sua pasta anche

nell'originaria San Martino e in tutto l'Aquilano. Durante uno dei viaggi per diffondere i suoi prodotti conosce Erminia Meta, con la quale convola a nozze.

Avendo compreso che il salto di qualità delle sue paste può essere compiuto solo utilizzando un'acqua più pura, nel 1913 egli decide di stabilirsi a Pratola Peligna, dove è nata la moglie, paese ricco di torrenti che nascono da sorgenti ad alta quota. Il nuovo sito è perfetto per continuare l'attività di famiglia, il cui testimone viene raccolto da Orazio, inizialmente con il fratello Concezio, che però presto si trasferisce in Africa.

Nonostante l'acquisto di nuovi macchinari, la produzione continua a seguire i ritmi lenti, propri della lavorazione artigianale, con particolare attenzione all'utilizzo di trafilare in bronzo e all'essiccazione della pasta. Alla scomparsa del padre Agostino, avvenuta nel 1987, e dopo 38 anni di produzione nel vecchio pastificio ubicato al centro del paese, Orazio decide di trasferire l'azienda in un nuovo e più funzionale edificio, che ospita sia il punto vendita sia il laboratorio di produzione. Nei nuovi locali il lavoro procede nel giusto equilibrio tra tradizione e modernità ma la cura nella produzione di pasta artigianale, caratterizzata dalla tipica ruvidità e rugosità conferite dalle trafilare in bronzo, continua nel segno dell'autenticità. Con l'arrivo del nuovo millennio, i figli di Orazio, Agostino e Manola, entrano nell'azienda pratolana, nel segno di una tradizione di famiglia fatta di valori di genuinità e amore per un lavoro che dà vita a un prodotto artigianale che oggi varca i confini regionali.

La rete di vendita della ditta coinvolge le migliori gastronomie e numerosi ristoranti stellati, anche all'estero.

*Adetto alla trafilatura della pasta lunga in una foto scattata negli anni Cinquanta (archivio Pastificio Masciarelli).*







Locandina cartonata del Pastificio Mennillo stampata negli anni Cinquanta nel formato 47x34 cm (collezione F. Schenetti).

Premiato Pastificio Moderno  
**MASIGNANI FRATELLI**  
 Siena  
 Periodo di attività: 1873 - post 1937

Pastificio Elettrico  
**MATALONI ADELMO**  
 San Severo (FG)  
 Periodo di attività: ante 1922 - post 1934

Pastificio  
**MATTIANGELI ALESSANDRO**  
 Terni  
 Periodo di attività: ante 1931 - post 1936

Premiato Pastificio Elettrico  
**MAZZOLENI PIETRO**  
 Bergamo  
 Periodo di attività: ante 1903 -

Pastificio  
**MELINOSSI FERDINANDO**  
 Pontedera (PI)  
 Periodo di attività: ante 1903 - post 1912

Pastificio Friulano  
**MENAZZI ENRICO E MARIO**  
 Cussignacco (UD)  
 Periodo di attività: 1910 - post 1959

Pastificio  
**MENNILLO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1924 - 1965

Pastificio  
**MENNUCCI**  
 Ponte a Moriano (LU)  
 Anno di fondazione: 1877  
**www.mennucci.it**

Molino e Pastificio  
**MESSINEO**  
 Trabia (PA)  
 Periodo di attività: 1890 - 1971

Pastificio Idro-Elettrico a Vapore  
**MIGLIORE & C.**  
 Santhià (VC)  
 Periodo di attività: ante 1909 -



Pastificio  
**MINAGLIA**  
 Montoggio (GE)  
 Anno di fondazione: 1927  
**www.fratelliminaglia.it**

Premiato Pastificio Elettrico  
**MINOZZI GIUSEPPE**  
 Città di Castello (PG)  
 Periodo di attività: ante 1908 - post 1936

Il Pastificio Minozzi, le cui specialità sono la pasta all'uovo e quella glutinata, è attivo a Città di Castello sicuramente dal 1908, anno in cui partecipa all'Esposizione di Loreto, nella Marche. Giuseppe apre il negozio per la vendita al dettaglio in corso Vittorio Emanuele II 4, mentre lo stabilimento è sito tra via San Florido e via della Pendinella.

Nonostante le ridotte dimensioni, la ditta è attiva sull'intero territorio, tanto da conquistare numerosi riconoscimenti, nel periodo tra il 1908 e il 1910, tra i quali ben 22 Medaglie d'Oro (come quella ricevuta dal Ministero d'Agricoltura Industria e Commercio) e nove Diplomi di Gran Premio. Le ultime notizie relative all'attività dell'azienda risalgono al 1936, quando la sua presenza è riportata sulla Guida Generale delle Industrie Nazionali dell'Annuario Politecnico Italiano. È assai probabile che il Pastificio Minozzi non abbia retto la concorrenza della concittadina Buitoni, che proprio in quegli anni andava progressivamente affermandosi come uno dei maggiori produttori nazionali, e che sia stato costretto alla cessazione della produzione.



Fattura del Pastificio Migliore datata 12 febbraio 1909 (collezione M. Bianchi).

Cartolina del Pastificio Minozzi stampata negli anni Venti (archivio C. Pintarelli).



L'area dello stabilimento dove viene prodotta la pasta lunga, messa a essiccare sulle apposite rastrelliere a canne, in una foto scattata negli anni Venti (archivio F. Moccagatta).

Pastificio Moderno  
**MOCCAGATTA ROCCO**  
 Ovada (AL)  
 Anno di fondazione: 1908  
[www.moccagattapasta.com](http://www.moccagattapasta.com)

L'azienda affonda le radici della propria storia nel 1908, anno in cui un uomo ricco di ideali e di spirito imprenditoriale, Rocco Moccagatta, decide di realizzare il suo sogno: aprire un pastificio artigianale che nei primi anni di vita prende il nome di "Pastificio Moderno".

Con l'aiuto della sorella Giuseppina, egli inizia la produzione a Ovada, un piccolo paese piemontese situato su una collina, a pochi chilometri dal mar Mediterraneo, dove l'aria pura, il sole e il vento che arriva dal mare, creano il clima ideale per una produzione di pasta di alta qualità.

Ogni sforzo di Rocco, legato a quella che egli considera una vera sfida, è alimentato dalla passione e Moccagatta diventa ben presto un marchio noto in tutto il Piemonte: il sogno di Rocco diventa finalmente realtà. L'elevata domanda della clientela spinge l'azienda verso l'automatizzazione del processo produttivo. Nel 1936 nello stabilimento di Ovada viene installata una delle prime presse automatiche disponibili sul mercato, con il risultato di un aumento immediato della capacità produttiva. Moccagatta è convinto che la pasta fatta "a regola d'arte" non sia solo un semplice prodotto, ma un piccolo capolavoro.

Le forme delle paste disponibili costituiscono per lui vere e proprie "sculture", da esibire nel miglior modo possibile. Per questo, il primo catalogo della Moccagatta viene commissionato a un noto artista locale che ne dipinge, uno a uno, oltre cento tipi diversi.



Dopo la Seconda Guerra Mondiale, l'economia italiana conosce un momento molto felice e la forte crescita economica permette al nostro Paese di diventare una delle principali potenze industriali d'Europa. Sono anni d'oro anche per il Pastificio Moccagatta. La marca esce dai confini regionali, con i venditori che si presentano ai clienti con la famosa "valigia Moccagatta", uno scrigno contenente tutti i formati di pasta prodotti dal pastificio. In pochi anni la capacità produttiva raddoppia per dare risposta al forte aumento della domanda.



Diventata un marchio nazionale, la notorietà della pasta Moccagatta viene certificata dalla sua presenza sulle lussuose navi da crociera in partenza da Genova che, servendola ai passeggeri, favoriscono il processo di internazionalizzazione. Con la conquista di nuovi mercati diventa necessario costruire un centro produttivo più grande e moderno a Silvano d'Orba, a

La copertina del primo catalogo, risalente alla fine degli anni Trenta, che presenta oltre cento tipi di pasta (archivio F. Moccagatta).

L'originale "valigia Moccagatta", contenente i formati di pasta prodotti dall'azienda con la quale, negli anni Cinquanta, i rappresentanti si presentano ai clienti (archivio F. Moccagatta).



Calendario cartonato stampato nel 1930 nel formato 31,5x42,5 cm. (collezione P. Menconi).

dieci chilometri da Ovada. È qui che viene edificato il nuovo stabilimento, dotato delle ultime tecnologie utilizzate da maestranze capaci e fedeli, felici di poter continuare a contribuire alla realizzazione del sogno di Rocco Moccagatta.

Sono passati oltre cento anni dalla fondazione della ditta. Le generazioni che si sono avvicinate, oltre a garantire il successo della Moccagatta e della sua riconosciuta qualità, sono guidate ancora oggi dalla passione per l'eccellenza.



Società Anonima  
**MOLINI E PASTIFICI**  
 Ascoli Piceno  
 Periodo di attività: 1875 - post 1972

Già verso la fine del Settecento la famiglia Merli, di nobili origini marchigiane, rileva alcuni molini dalla Camera Apostolica, il dicastero che amministra il demanio dello Stato Pontificio.

Nel 1875 Luigi Merli, considerato il geniale pioniere dell'industria molitoria dell'Ascolano, costruisce anche un importante pastificio, dotandolo dei più moderni macchinari allora disponibili. Ma la vera svolta tecnologica avviene quando il molino viene dotato, per primo nella regione, di cilindri per la macinazione.

Nel 1904 si assiste a un ulteriore rinnovamento delle attrezzature: mentre nel molino entra in funzione una nuova turbina idraulica, nel pastificio fanno la loro comparsa numerosi torchi di ultima generazione, a cui si aggiunge un sistema di essiccazione artificiale della pasta.

La costituzione della "Società Anonima Molini e Pastifici" risale al 1917. Con l'aumento del capitale sociale, nel 1923, vengono rilevate le azioni della "Società Molini" di Porto San Giorgio, e l'acquisto rende possibile la fusione delle due aziende. Dopo un periodo di cauto incremento delle vendite, l'attività aumenta rapidamente; l'accresciuta potenzialità produttiva, il perfezionamento dei macchinari e l'espansione commerciale garantiscono alla ditta una fama nazionale, tanto da rendere necessario realizzare un vasto

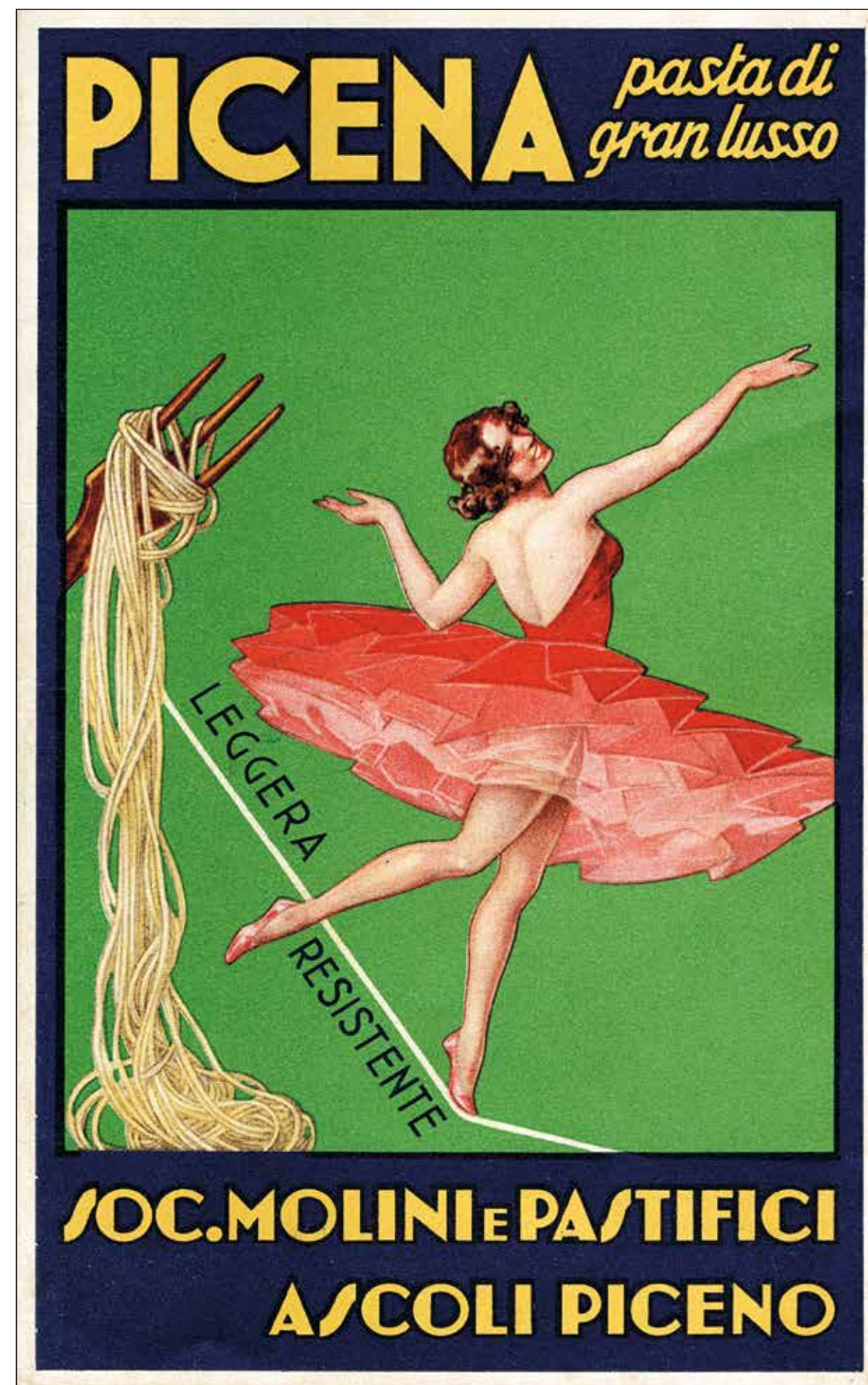
piazzale per la movimentazione delle merci e una strada di accesso allo stabilimento. Mentre nel molino - che si articola su cinque piani - vengono giornalmente lavorati 500 quintali di sfarinati, nel pastificio la quantità di pasta prodotta è di 80 quintali. In breve tempo, la Picena, definita «pasta di gran lusso», prodotto di punta dell'azienda, conquista il mercato e le richieste aumentano rapidamente.



Negli anni Trenta la ditta, che al tempo occupa 150 tra operai e impiegati, ripartiti tra le due sedi, costituisce un vanto anche per il regime e in uno stampato dell'epoca così viene descritta: «La Società Molini e Pastifici è degna di essere posta all'ordine del giorno della Nazione, che vuole da tutti i suoi figli il massimo sforzo di lavoro e di intelligenza per procedere sicura verso le vie luminose che il Duce addita agli italiani e che saranno raggiunte a maggior glorie e fortuna dell'Italia fascista». Nonostante accurate ricerche, non è stato possibile reperire ulteriori informazioni sulla storia imprenditoriale dell'azienda, né l'anno della cessazione dell'attività. L'ultimo dato documentato è quello relativo alla convocazione dell'assemblea degli azionisti, svoltasi nell'aprile 1972.

Lo stabilimento di Ascoli Piceno in una foto scattata nel 1935 (collezione M. Bianchi).

L'assortimento della ditta alla metà degli anni Trenta (collezione M. Bianchi).



Copertina di un catalogo della Pasta Picena stampato nel 1935 (collezione M. Bianchi).



## TORRE ANNUNZIATA, BREZZE DI TERRA E DI MARE

A Torre Annunziata l'attività della pastificazione è particolarmente fiorente fin dal Settecento, anche se la produzione di pasta essiccata nel Napoletano ha radici risalenti già al tredicesimo secolo, quando Amalfi costituisce il principale centro del Meridione nella fornitura di cibo durevole agli equipaggi delle navi mercantili. Nel 1553 il conte Muzio Tuttavialla acquista il feudo di Torre Annunziata e vi fa costruire alcuni mulini idraulici, alimentati da un canale artificiale che devia le acque del fiume Sarno, gettando così le basi per lo sviluppo del settore.

La produzione viene inoltre incoraggiata in senso "industriale", soprattutto da Ferdinando I di Borbone, per ragioni economiche e sociali. L'industria pastaia consente infatti da un lato di valorizzare l'ottimo grano duro del Regno delle Due Sicilie, soprattutto quello della Capitanata (l'odierna Puglia), fino ad allora utilizzato nella panificazione; dall'altro di abbattere, grazie alla crescente meccanizzazione, i costi di produzione di un alimento pregiato e riservato alle classi più abbienti, ma prezioso per nutrire i circa 450 mila abitanti di Napoli, all'epoca uno degli insediamenti più popolosi d'Europa. La povera gente, tra la fine del diciottesimo secolo e l'inizio del diciannovesimo, si ciba soprattutto di ortaggi (tant'è che, al tempo, i napoletani vengono soprannominati "mangiafoglie", in senso spregiativo, vista l'abitudine di

consumare broccoli), che pure sono coltivati lontano dalla città e vi arrivano con difficoltà, data la loro natura deperibile. La pasta, invece, oltre ad avere maggiori proprietà nutritive, è una derrata alimentare secca e durevole. L'industria della pastificazione nel comprensorio di Torre Annunziata si sviluppa rapidamente, con il grano che arriva dai porti di Bari e Brindisi. L'aumentata disponibilità di materia prima, l'impiego di manodopera familiare e l'adozione di tecnologie più moderne fanno rapidamente abbassare i costi, contribuendo a una sempre maggiore diffusione della pasta secca. I nuovi macchinari, migliorando la produzione, contribuiscono ad aumentare l'occupazione, che dai pochissimi operai del 1840, raggiunge i livelli di cui, nel 1904, scrive l'organizzatore sindacale Oddino Morgari: «Torre Annunziata vive dell'industria delle paste. I grani le giungono dalla Russia su dei piroscafi, trecento lavoratori del porto - scaricanti, legatori, barcaioli, facchini, misuratori... - mettono quei grani a riva; cinquecento mugnai li riducono in semole, in 14 grandi mulini a vapore; ottocento pastai trasformano queste semole in paste, in 54 pastifici; duecento meccanici, fuochisti e falegnami ne dirigono e riparano le macchine; altrettanti carbonai le forniscono di combustibile dal mare; trecento uomini della 'carovana di piazza' fanno i servizi esterni con carretti a mano, cento carrettieri trasportano le paste a Napoli; cinquanta facchini della 'ciurma' della ferrovia le caricano sui treni, cinquanta 'lanzaioi', su delle barche, delle 'lanze', le menano via per mare a piccole partite; e i già descritti lavoratori del porto, che hanno fornito la materia prima, cioè il grano, ricevono ora il prodotto di ritorno e lo imbarcano sopra le grosse navi che lo porteranno specialmente in America. Sono così quasi tremila persone, colle famiglie, più di diecimila, quelle che vivono direttamente, in Torre, con l'industria delle paste, e si dividono in più di 20 categorie di

Lo scarico del grano sulle banchine del porto di Torre Annunziata, proveniente anche dalla lontana Taganrog, porto sul Mar d'Azov, oggi territorio ucraino (Museo della Pasta, Collecchio - PR).



A Torre Annunziata, nel periodo di massimo fulgore, la pasta viene posta a essiccare lungo le strade, all'aria aperta, sfruttando l'alternanza delle brezze di mare e di terra del Golfo di Napoli (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

mestiere che però allacciano siffattamente le loro operazioni le une con le altre che, se un anello della catena si ferma, tutti gli altri si debbono fermare. Allora scoppia lo sciopero generale, tutta la vita della città si arresta e la stampa italiana è costretta a occuparsene, come fa in questi giorni.» Per la sua posizione, Torre Annunziata gode di due privilegi: un porto con profondi fondali, che consente l'attracco sicuro dei grandi velieri mercantili, e una invidiabile esposizione all'alternanza delle brezze di mare e di terra, umida e calda la prima, asciutta e fredda la seconda. L'attività di essiccazione in parte avviene sui marciapiedi del corso principale della cittadina dove, su una lunga serie di canne, la pasta viene posta ad asciugare. Scrive negli anni Cinquanta Pasquale Barracano, direttore della rivista tecnica "Molini d'Italia", parlando delle caratteristiche climatiche necessarie per fare una buona pasta: «Il problema, non era quello della produzione ma, piuttosto, quello della perfetta essiccazione della pasta in modo di evitare la naturale fermentazione che avrebbe potuto renderla rancida. Tale scopo era raggiunto esponendo, a più

riprese, la pasta all'aria aperta in un luogo in cui i cambiamenti di temperatura, dall'aria umida a quella asciutta, fossero frequenti. In un primo momento Amalfi sembrò ideale, poi si pensò a Gragnano ed, infine, si accertò che le adiacenze di Torre Annunziata si prestavano meglio di qualsiasi altra località. Presso Torre Annunziata, infatti, le condizioni climatiche variavano fino a quattro volte al giorno.» Dopo la Seconda Guerra Mondiale, nel periodo di massima espansione, a Torre Annunziata sono ancora attivi oltre trenta pastifici. Purtroppo, verso la fine degli anni Cinquanta, gli industriali non riescono a trovare un'unità d'intenti per fronteggiare la concorrenza. Viene inoltre a mancare il rinnovamento tecnologico, nell'illusione che l'alchimia tra sole, mare e aria, uniti alla maestria degli artigiani, possa ancora competere con un'industria che garantisce buona qualità, elevata produzione e prezzi inferiori. Il declino della principale attività produttiva coincide con la crisi economica di Torre Annunziata, che porta alla perdita di una identità costruita con fatica e duro lavoro per moltissimi anni.





Etichetta della Gabriele Monaco stampata negli anni Trenta per il mercato estero (archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).

Fabbrica di Maccheroni  
**MONACO GABRIELE**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1928 - post 1937

Antico Pastificio  
**MORELLI 1860**  
 San Romano (PI)  
 Anno di fondazione: 1860  
[www.pastamorelli.it](http://www.pastamorelli.it)

Pastificio  
**MONSURRÒ FELICE**  
 Marcianise (CE)  
 Periodo di attività: 1928 - 1970

Antico Pastificio  
**MORRONE**  
 Pacentro (AQ)  
 Periodo di attività: 1880 - 1949

Pastificio  
**MONTELLA SALVATORE**  
 Gragnano (NA)  
 Periodo di attività: 1890 - 1930

Fondato nel 1880 da Eustachio Cappoli, il Pastificio Morrone è uno dei primi stabilimenti di produzione di pasta sorto nell'area peligna, in Abruzzo. Le prime e rudimentali attrezzature sono azionate dalla forza motrice generata dal traino di un asino, grazie al quale ruotano gli ingranaggi. All'inizio del Novecento Eustachio Cappoli acquista nuovi macchinari, azionati grazie all'energia fornita dalla centrale idroelettrica del paese, con i quali il pastificio arriva a produrre fino a 25 diversi formati di pasta. L'attività si protrae fino al 1949 quando, con l'avvento dei moderni pastifici, l'azienda non è più in grado di reggere la concorrenza.

Pagina di sinistra: manifesto della PASTE di Napoli, ditta di Torre Annunziata della quale non è stato possibile reperire alcuna informazione storica, stampato nei primi anni del Novecento nel formato 34x49 cm (Museo di Napoli, collezione Bonelli).

Pastificio  
**MONTUORI EDOARDO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1920 - 1960



Pastificio

## MONTI FRANCESCO Empoli (FI)

Anno di fondazione: 1867

[www.pastificiomonti.com](http://www.pastificiomonti.com)

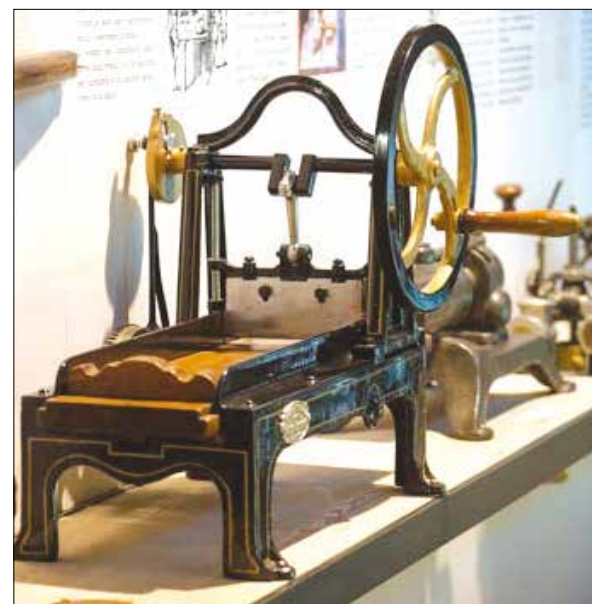
L'innovazione tecnologica e la lavorazione artigianale sono i punti fermi che hanno consentito al Pastificio Monti di affermarsi anche al di fuori dei confini regionali entro i quali, per molti anni, l'attività è rimasta circoscritta.

La storia della ditta inizia nel 1867, con l'apertura nel Pistoiese di un laboratorio artigiano a conduzione familiare, uno dei più antichi della Toscana. Inizialmente la

tipologia dei prodotti realizzati è piuttosto limitata e consiste esclusivamente in pasta secca. Con il trascorrere del tempo, l'azienda si adegua alle richieste del mercato, ampliando la gamma e la tipologia, e iniziando a produrre anche pasta fresca ripiena e non, sempre contando sull'ormai acquisita e consolidata notorietà di produttori di alta qualità.

La crescita delle vendite, conseguenza dell'aumentata richiesta del mercato, convince la proprietà a elaborare una nuova strategia volta all'innovazione produttiva, con investimenti in macchinari tecnologicamente più avanzati, pur mantenendo costante la lavorazione artigianale, che richiede molta manualità.

Attrezzi per la produzione artigianale di pasta fresca. In senso orario: "speronelle" (rotelle da pasta) figurate in legno, osso, bronzo (XVIII-XX sec.); piccola macchina manuale per la produzione artigianale di maltagliati della fine del XIX secolo; torchietti casalinghi per la preparazione di pasta, in bronzo e alluminio (XX sec, prima metà); stampi per la produzione di pasta fresca ripiena in legno di pero, ferro e ottone (XIX sec.) (Museo della Pasta, Collecchio - PR Foto L. Rossi).



Nel 1998, il percorso innovativo intrapreso permette al Pastificio Monti di ottenere le certificazioni Sincert ISO 9002 e ISO 9001 e, nel 2012, raggiungere l'IFS Higher Level, lo standard riconosciuto riguardante la sicurezza alimentare e l'alta qualità di processi e di prodotti.

Nel 2005 il pastificio passa sotto il controllo della società Retificio Nassi, di proprietà di una nota famiglia di imprenditori empolesì, che nominano Gianni Scognamiglio amministratore e gestore dell'azienda.

Con l'acquisto, l'attività produttiva viene trasferita a Empoli, in un sito industriale di circa 1.000 mq, con due chiari obiettivi: occupare una nicchia di mercato ancora scoperta e preservare la tradizione dei "mastri pastai" toscani. La grande intuizione è che, per farlo, deve essere conservata l'identità del prodotto tradizionale e, al tempo stesso, cogliere le opportunità offerte dalle nuove tecnologie.

Ecco quindi che vengono proposte alla clientela paste fresche lavorate come un tempo, farciture fatte in casa con materie prime selezionate e, in gran parte, di provenienza locale, seguendo ricette atinte dal grande patrimonio gastronomico dell'antica tradizione delle paste ripiene toscane, con le varianti del territorio. Specialità legate alla storia e alla cultura dell'area d'origine, e, quindi, difficilmente rintracciabili al di fuori di essa. Come il raviolo maremmano, con ricotta di pecora; il mugellano, tortello ripieno di patate, la cui storia sembra risalire addirittura al quindicesimo secolo, quando il Pulci, poeta che nel 1461 entra alla corte di Lorenzo il Magnifico, lo decanta con particolare enfasi, descrivendone il perfetto abbinamento con un bicchiere di vino; il tordello versiliense, raviolo di grande formato, solitamente a forma di mezzaluna, proposto con abbondante ripieno speziato di carne e bietta; il tortello di cinta senese D.O.P. Tutte specialità preparate come quelle che si facevano un tempo nelle case della Toscana. Ovviamente, tutte queste sono prodotte senza fare uso di additivi, stabilizzanti, conservanti o insaporitori, accertando, attraverso costanti analisi di laboratorio, l'assenza di prodotti geneticamente modificati o che contengano additivi chimici. Il valore aggiunto dell'offerta del Pastificio Monti risiede nelle opzioni di personalizzazione delle varie tipologie di pasta prodotte, possibile anche per limitate quantità. La sfoglia è proposta in diversi colori, forme e dimensioni, così come il ripieno, che viene definito in base alla creatività culinaria del cliente, e poi preparato dalla cuoca dell'azienda, seguendo la ricetta che viene ritenuta più opportuna. Le ricette vengono completamente elaborate seguendo le indicazioni e le esigenze del committente. Le opzioni di personalizzazioni proposte consentono di unire qualità e originalità dell'offerta, per creare dei piatti in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

L'azienda, che nel 2017 ha acquisito anche la certificazione per la produzione biologica, annovera, tra i suoi clienti più significativi, i leader nazionali della grande distribuzione e numerose realtà nel settore della ristorazione, in Italia e in Europa.

Il Pastificio Monti propone anche una serie di formati di pasta fresca - come tagliatelle, tagliolini, pappardelle, pici e spaghetti - da abbinare a diversi tipi di condimenti e saporì.

L'immagine simbolo dell'azienda, rappresentata da questa simpatica illustrazione di una massaia, sottolinea come i prodotti siano "come fatti in casa".





Il marchio del pastificio  
riprodotto sulla carta  
intestata in uso  
nei primi anni Venti  
(collezione M. Tomaselli).

Pastificio Elettrico  
**MULINARIS CARLO**  
Cervignano (UD)  
Periodo di attività: 1914 - 1956

Dopo essersi separato dal fratello Giuseppe Francesco (rimasto alla guida della "Fratelli Mulinaris"), nel 1914 Carlo Noè Mulinaris diviene unico proprietario del pastificio che i due hanno registrato l'anno precedente presso il Tribunale di Gorizia con l'intento di diffondere i propri prodotti nell'Impero Austro-Ungarico. Nel 1919, riparati i danni subiti durante la Prima Guerra Mondiale, Carlo, affiancato dal cognato Renato Tomada, ristruttura la piccola fabbrica al fine di farla diventare un vero e proprio opificio e riprende l'attività, con una trentina di operai alle proprie dipendenze. Oltre alla produzione di pasta, che supera i 50 quintali giornalieri, Carlo si dedica anche alla vendita



di altri prodotti alimentari, stoccati nel grande deposito di proprietà della ditta. Essendo ormai maturi i tempi per rinnovare l'immagine aziendale, oltre a realizzare un elegante listino pieghevole che illustra i cento formati di pasta in produzione, Carlo decide di far solcare il Canal Grande, a Venezia, da una barca a vela con la scritta «Pastificio C. Mulinaris, "L'Adriatica" pasta all'uovo». La scelta è altamente strategica, in quanto nel 1936 la distribuzione della pasta Mulinaris interessa una buona parte delle Tre Venezie, Istria e Dalmazia.

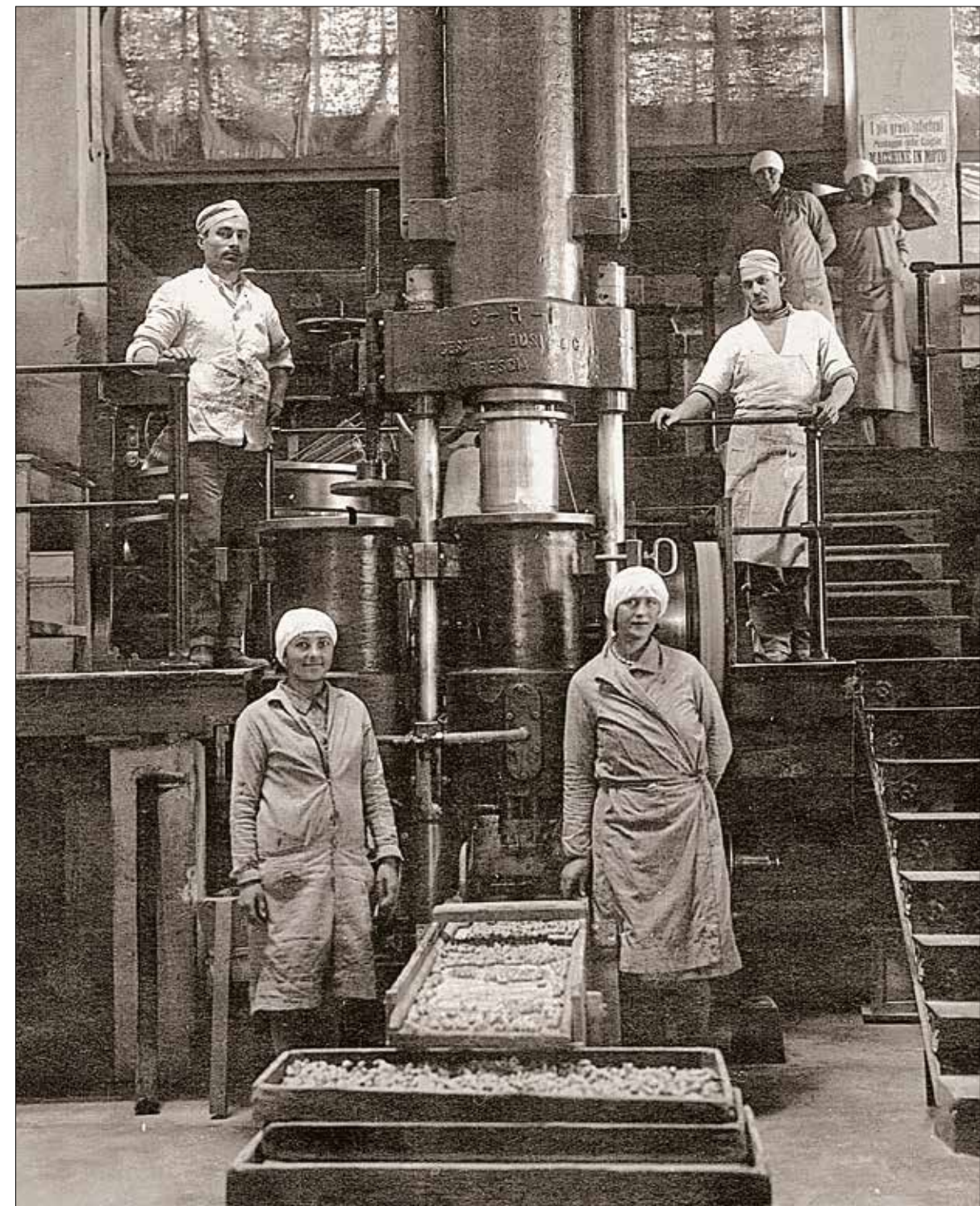


Grazie a cospicui investimenti, la produzione diventa a ciclo continuo basato su tre turni, di otto ore ciascuno. Di pari passo aumenta anche il numero dei dipendenti, che arriva alle sessanta unità. La congiuntura favorevole e l'incremento della produzione di pasta permettono, nel 1938, la costituzione della "Società Anonima Esercizio Pastificio Carlo Mulinaris", alla cui presidenza viene nominato il dott. Vittorio Tomaselli. Lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale porta alla mancanza di materie prime di qualità e, di conseguenza, la produzione di paste nere derivate dai sottoprodotti del grano tenero. Nell'intento di alleviare le difficili condizioni alimentari, il pastificio

Colonna di destra:  
alla metà degli anni  
Trenta, in occasione  
del lancio della pasta  
all'uovo "L'Adriatica",  
l'azienda decide far  
solcare il Canal Grande,  
a Venezia, da una barca  
a vela recante la scritta  
«Pastificio C. Mulinaris,  
"L'Adriatica" pasta  
all'uovo» (collezione  
M. Tomaselli).



Copertina di un  
pieghevole degli anni  
Cinquanta che presenta  
l'intera produzione del  
periodo, proposta in ben  
cento diversi formati  
(collezione M. Tomaselli).



Splendida fotografia del  
1928, ricca di struggente  
atmosfera, che ritrae  
alcuni operai addetti  
alla trafilatrice  
(collezione M. Tomaselli).

distribuisce sacchetti di pasta ai dipendenti e, a proprio rischio, anche ai partigiani. Nel settembre del 1943, Vittorio Tomaselli, disperso sul fronte russo, viene sostituito nella carica di presidente da Carlo Mulinaris. Durante il periodo dell'occupazione tedesca alcuni locali del pastificio vengono requisiti dalle truppe germaniche. Nel dopoguerra, nonostante l'aumento del capitale sociale e le numerose commesse,

la ditta non riesce a ottenere i finanziamenti per far fronte agli investimenti necessari all'ammodernamento dei macchinari e alla crescita dei mercati. Carlo, ormai anziano, alla fine del 1954, chiude il pastificio, organizzando una gita a Sauris con la partecipazione delle maestranze. Due anni dopo, con la liquidazione del patrimonio aziendale, si consuma la definitiva cessazione dell'attività.



Fabbrica Paste Alimentari  
**MULINARIS FRATELLI**  
Udine

Periodo di attività: 1883 - 1978

Il 24 giugno 1883 viene fondata, in una borgata nelle immediate vicinanze di Udine, l'azienda dei fratelli Noè e Raimondo Mulinaris, con annesso molino a vapore. Sul finire del secolo le redini dell'azienda vengono prese dai figli di Noè, Giuseppe Francesco e Carlo Noè, i quali, rendendosi conto della necessità di dover adeguare tecnologicamente la ditta, rinnovano la metodologia produttiva usufruendo, tra i primi, dell'energia elettrica.

Ben presto la distribuzione della pasta dei fratelli Mulinaris aumenta il suo raggio d'azione; uno slancio ulteriore si ha nel 1896 con il matrimonio di Giuseppe Francesco con Anna Variolo, figlia di uno dei più rinomati fornai udinesi.

Con la partecipazione all'Esposizione Campionaria Nazionale di Udine del 1900, la Fratelli Mulinaris ottiene il primo riconoscimento, con la conquista del Diploma Speciale d'Onore per la sua pasta glutinosa all'uovo. Nel 1908, a distanza di 25 anni dalla fondazione, il pastificio conta oltre quaranta operai.

Nell'estate del 1914, le strade dei due fratelli Mulinaris si separano e Giuseppe Francesco, poi affiancato dal figlio Raimondo, rimane proprietario del pastificio, del mulino e del marchio aziendale.

Durante la Prima Guerra Mondiale, soprattutto dopo la disfatta di Caporetto, alla pari di altre industrie, anche il pastificio dei fratelli Mulinaris viene requisito

dalle truppe tedesche ed è costretto alla chiusura a causa dei saccheggi subiti.

Nel luglio 1919, dopo aver cercato di riparare i danni causati dagli eventi bellici, la ditta riprende faticosamente la produzione. Sono tempi molto duri, contraddistinti da una disoccupazione elevata, e il ritorno all'attività di ogni azienda costituisce una speranza per il sostentamento della popolazione.

Alla fine degli anni Trenta lo stabilimento viene ampliato con la costruzione di un nuovo magazzino destinato alle farine. Nel frattempo, la vendita della pasta, al miglioramento della qualità della quale contribuisce l'installazione in azienda di un apparecchio per la depurazione dell'acqua, cresce notevolmente, sostenuta dall'operosità di oltre ottanta operai.

Nel 1942, in piena Seconda Guerra Mondiale, con la scomparsa del padre, Raimondo resta da solo alla guida della ditta e si trova a fronteggiare una difficile situazione anche produttiva, legata alla scarsità di materie prime.

Grazie al "boom economico" degli anni Cinquanta, il processo produttivo riprende vigore risentendo positivamente delle innovazioni tecnologiche, come il controllo automatico dei macchinari. Vengono inoltre migliorate le tecniche aziendali; assunta manodopera specializzata; proposti nuovi formati di pasta; incrementata la comunicazione pubblicitaria. Il celebre manifesto di Boccasile, dove un biondo e paffuto bimbo cerca di ingurgitare un'enorme forchettata di spaghetti, evidenzia come stiano cambiando le abitudini alimentari nei riguardi della pasta, passando da quella da minestra alla pasta asciutta che,

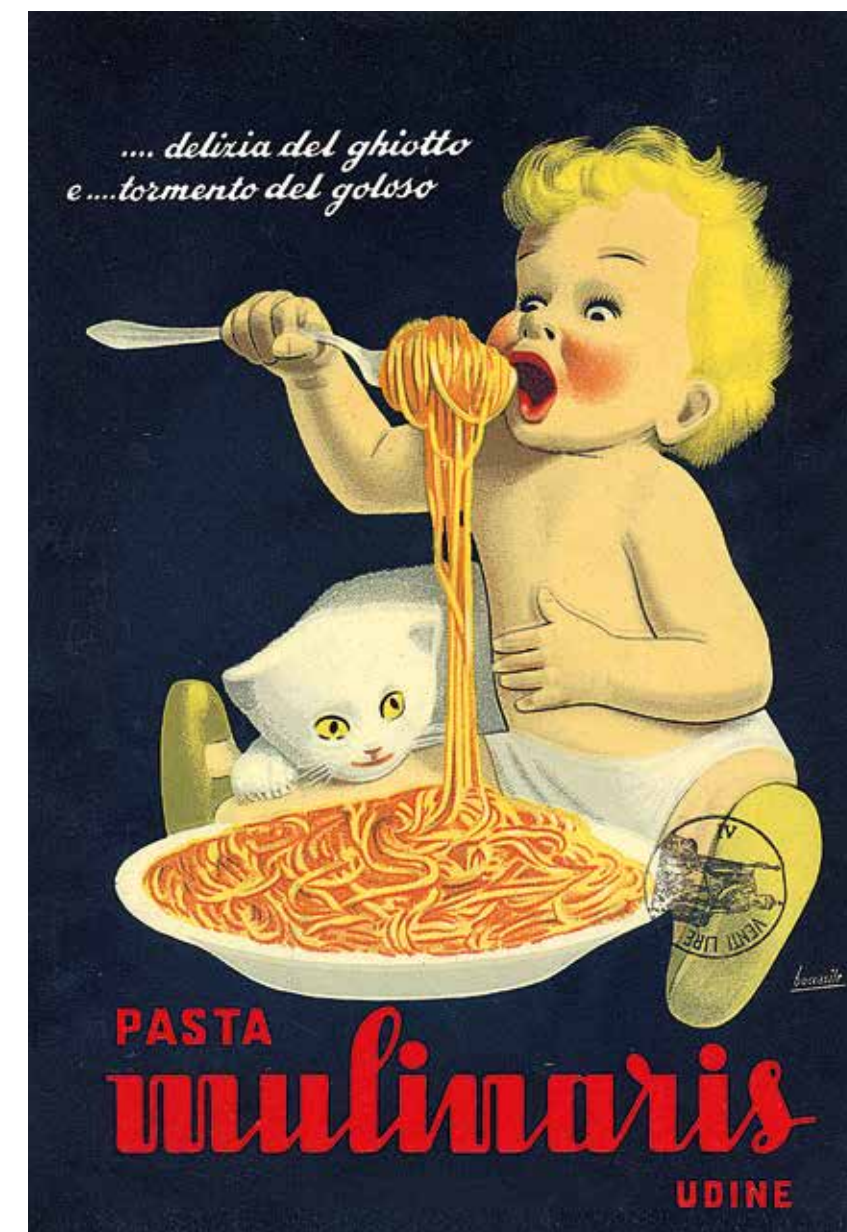


essendo di più rapida preparazione, meglio si addice ai nuovi ritmi di vita. Nel 1962 la Fratelli Mulinaris diventa una società per azioni, con l'ingresso in ditta dei quattro figli di Raimondo (al quale viene attribuita la carica di amministratore delegato): Giuseppe, detto Bepi (nominato responsabile commerciale), Renato, Sergio e Marisa. Nello stesso anno la produzione giornaliera arriva a 500 quintali di pasta, mentre gli operai diventano 180. Come altre aziende del settore, la Fratelli Mulinaris aumenta le sue esportazioni verso i mercati esteri, arrivando fino alla lontana Persia, che vale alla ditta il conferimento di una speciale menzione da parte dello scià Reza Pahlavi.

Nel 1968 arriva dagli Stati Uniti un'allettante proposta di acquisto dell'azienda che però non viene accettata. Pochi anni più tardi, il blocco dei prezzi dei generi alimentari imposto dal Governo per fronteggiare la galoppante inflazione causata dalla crisi petrolifera, determina ingenti perdite all'intero settore pastaio e l'attività della stessa Fratelli Mulinaris viene messa in crisi. Contemporaneamente, a metà degli anni Settanta, il Comune di Udine espropria alcuni terreni appartenenti ai Mulinaris, la cui proprietà garantisce l'appoggio finanziario delle banche. Nel 1978, non riuscendo più a ottenere i fidi necessari a continuare l'attività, lo storico pastificio è costretto alla chiusura.

*Pieghevole a colori del gennaio 1950 che illustra gli 82 formati di pasta trafilata, uso Napoli e cilindrata uso Bologna, oltre a diversi tipi di confezioni (archivio L. Lenner).*

*Il celebre manifesto illustrato nel 1950 da Gino Boccasile, dove un biondo e paffuto bimbo cerca di ingurgitare un'enorme forchettata di spaghetti, diventa ben presto l'immagine iconica dell'azienda (collezione M. Tomaselli)*



*L'evoluzione del marchio aziendale in due cartoline, rispettivamente del 1909 e del 1912 (collezione R. Gremese)*





Pastificio  
**NOVELLA**  
 Sori (GE)  
 Anno di fondazione: 1903  
[www.pastificionovella.it](http://www.pastificionovella.it)

Stabilimento Idraulico a Vapore  
**OGGIANO GIANUARIO & F.**  
 Sassari  
 Periodo di attività: ante 1908 - post 1935

Molino e Pastificio  
**ORSINI DOMENICO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1881 - 1920

Nel 1869 Domenico Orsini apre un piccolo mulino e pastificio a Torre Annunziata, grazie alla dote ricevuta con il matrimonio dalla moglie Francesca Atripaldi. Sulla figura di questa dinamica imprenditrice, la discendente Maria Orsini Natale nel 1995 scrive il romanzo "Francesca e Nunziata", dal quale, nel 2001, viene tratto l'omonimo film della regista Lina Wertmüller.

Premiato Pastificio Elettrico  
**ORSUCCI OSCAR**  
 Altopascio (LU)  
 Periodo di attività: ante 1916 -



Cartoncino segnaprezzi della Pasta Nastro (collezione G. Mesisca).



Industria Pastificazione  
**NASTRO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1934 -

Rinomata Fabbrica di Paste Alimentari  
**NAVARRA VINCENZO**  
 Termini Imerese (PA)  
 Periodo di attività: ante 1894 - post 1935

Pastificio Automatico  
**NERI & VENTURI**  
 Certaldo (FI)  
 Periodo di attività: ante 1928 - post 1970

Rinomata Fabbrica di Paste Alimentari  
**NOLA RAFFAELE & FIGLI**  
 Gragnano (NA)  
 Periodo di attività: ante 1907 - post 1937

Cartolina della Raffaele Nola & Figli stampata nel 1931 (collezione G. Mesisca).

Fabbrica di Pasta  
**PADULA**  
 Matera  
 Periodo di attività: ante 1935 - 2006

Fabbrica di Paste Alimentari  
**PAGANELLI FRATELLI**  
 Faenza (RA)  
 Periodo di attività: ante 1935 -

Industrie Alimentari  
**PAGANI**  
 Vimercate (MB)  
 Anno di fondazione: 1943  
[www.tortellinipagani.com](http://www.tortellinipagani.com)

Antico Pastificio  
**PAGANO**  
 Boscoreale (NA)  
 Anno di fondazione: 1949

Pastificio  
**PALANDRI**  
 Pistoia  
 Anno di fondazione: 1900  
[www.pastificiopalandri.it](http://www.pastificiopalandri.it)

Molino e Pastificio  
**PALLANTE FRATELLI**  
 Lioni (AV)  
 Anno di fondazione: 1949  
[www.pastareggia.it](http://www.pastareggia.it)

Molini e Pastifici  
**PAGANO FRANCESCO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: ante 1931 - post 1946



Pagina di un calendario stampato negli anni Cinquanta del Pastificio Francesco Pagano (collezione A. Ciniglio).

Molino e Pastifici  
**PAGANO & CIRILLO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1918 - 1948



Etichetta della Pagano & Cirillo stampata negli anni Quaranta (collezione G. Mesisca).

Pastificio  
**PALUMBO**  
 Minori (SA)  
 Periodo di attività: ante 1878 - post 1928



Molino e Pastificio

## PANTANELLA

Roma

Anno di fondazione: 1882

[www.pastificiofavellato.com/pantanella](http://www.pastificiofavellato.com/pantanella)

Michelangelo Pantanella, detto Michele, è discendente da un'antica famiglia di Arpino, nel Frusinate, attiva nel settore alimentare e delle granaglie. Appena diciottenne egli prende in moglie Angela Maria Di Fulco con la quale, trasferitosi a Roma, avvia un commercio ambulante di pizze di granturco, prima nei pressi del Colosseo, poi in piazza Montanara, strategico punto di ritrovo degli scrivani pubblici e dei contadini provenienti dalle campagne per vendere le loro merci.

Nel 1859, con i proventi della vendita dell'intera scorta di grano, egli acquista dapprima un forno per la panificazione, per poi decidere di investire nel campo della molitura e della pastificazione, settore che cresce rapidamente con la proclamazione di Roma a capitale d'Italia.

L'aumento del giro d'affari permette a Michele di acquistare numerosi terreni, sui quali impiantare il suo futuro stabilimento

"per la fabbrica di grani e paste alimentari", la cui costruzione inizia nel 1878 per culminare, quattro anni più tardi, nell'apertura.

Pantanella diventa così uno dei più famosi imprenditori della Capitale (nel 1889 egli può vantare un reddito superiore a 10.000 lire) e la sua pasta diventa la preferita dai romani.

Il successo della ditta, nella quale - allo scoppio della Grande Guerra - lavorano 1.100 operai, spinge la "Molini e Magazzini Generali" di Roma a cercare di acquisirla, senza però superare le resistenze dell'imprenditore. Nell'ultimo decennio dell'Ottocento il mercato è affare delle due aziende. Un'eventuale unificazione si tradurrebbe in una sorta di monopolio, ma la trattativa sembra arenarsi. Le prospettive cambiano nella notte del 6 febbraio 1892, quando un incendio danneggia gravemente lo stabilimento di via dei Cerchi. Ma a infliggere il colpo definitivo a Michele Pantanella è lo scandalo del Banco di Roma, scoppiato nel 1892, che pare gli costi l'enorme somma di 4 milioni di lire. A questo punto l'assorbimento della Pantanella da parte della "Molini e Magazzini Generali", alla quale l'ormai



anziano Michele fa appena in tempo ad assistere (egli scompare presumibilmente nel dicembre 1897), diventa inevitabile. La neonata "Società Molini e Pastificio Pantanella" si trasferisce in via Casilina e, nel 1929, presenta un piano di potenziamento dello stabilimento. Durante la Seconda Guerra Mondiale, nel corso del bombardamento su Roma del 19 luglio del 1943, la ditta subisce gravi danni.

Nel 1950 viene ultimata la ricostruzione dello stabilimento, accanto al quale sorge un nuovo mulino.

Negli anni a seguire la Pantanella si conferma una ditta all'avanguardia e di importanza europea. Successivamente, dopo diversi passaggi di proprietà, in seguito a una forte crisi, e il raddoppio del capitale sociale, la storica azienda è costretta alla chiusura e gli edifici vengono abbandonati.

L'eredità del marchio Pantanella viene raccolta alla fine degli anni Novanta dal Gruppo Favellato di Isernia, che ripropone ai raffinati cultori della cucina mediterranea un nome evocativo dell'elevata qualità della tradizione pastaia italiana.

Molino e Pastificio

## PANBUFFETTI FRATELLI

Foligno (PG)

Periodo di attività: ante 1928 - post 1983

Pastificio a Vapore

## PAOLETTI GIUSEPPE

Pontedera (PI)

Periodo di attività: ante 1851 - post 1911

Fabbrica di Paste Alimentari

## PARLATO RAFFAELE & F.LLI

Gragnano (NA)

Periodo di attività: ante 1903 -

Stand del Molino e Pastificio Pantanella alla Prima Mostra Nazionale dei Grani tenutasi al Palazzo delle Esposizioni di Roma nel 1927 (Archivio storico Barilla, Parma).



Locandina della Fabbrica di Paste Alimentari Raffaele Parlatto & Fratelli che presenta i formati prodotti (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



Copertina del «Catalogo delle paste» stampato nel 1922 (archivio A. Tomasetig).



Molino a Cilindri e Pastificio a Vapore

## PAONE

Formia (LT)

Anno di fondazione: 1878

[www.paone1878.it](http://www.paone1878.it)

Provenienti da un'agiata famiglia, proprietaria di terreni e di numerosi immobili nel basso Lazio, nel 1878 Domenico Paone, soprannominato "Menicuccio Tavolletta", e il fratello Francesco iniziano, con l'aiuto di tre operai, un'attività di lavorazione di pane e pasta, in un laboratorio artigianale situato nella parte settentrionale di Formia, detta Castellone. Nel 1897, la produzione viene trasferita nell'area di Mola di Gaeta, caratterizzata dalla presenza di numerosi mulini, in una zona ricca di fiumi e sorgenti che sgorgano dalle montagne.

Il nuovo stabilimento, sito in via Appia Sud 8, è dotato di macchinari moderni. Nel 1904, accanto a esso viene costruito un mulino a cilindri per la macinazione del grano duro, al fine di godere di autonomia di approvvigionamento di questo tipo di farina, essendo i mulini locali dediti esclusivamente alla molitura e produzione di farina di grano tenero.

La facciata dell'opificio, che si estende su una superficie totale di 5.000 metri quadri, si sviluppa lungo il litorale. L'area sul lato del mare è dotata di un pontile per l'attracco di motovelieri di proprietà della famiglia e riservato alle operazioni di scarico del grano duro per il molino, in considerazione delle difficoltà di movimentazione di grandi quantità di materie prime lungo strade maltenute e dissestate.

Durante i primi vent'anni del Novecento lo stabilimento Paone viene ampliato e sottoposto a modifiche, fino a quando, nel 1919, è distrutto da un incendio, pare di origine dolosa, forse causato dal clima conflittuale maturato in quel periodo tra la proprietà e alcuni operai.

A cavallo tra gli anni Venti e Trenta, in un cantiere all'interno dell'area dello stabilimento, Domenico Paone inizia la costruzione di una piccola flotta composta da tre motovelieri, utilizzata per il trasporto del grano russo dal porto di Napoli fino al pastificio. Uno delle tre imbarcazioni, l'Immacolata III, costruita nel 1926, verrà requisita dalla Marina italiana nel 1940 e affondata dai tedeschi nel porto della Spezia tre anni più tardi.

Ripresa la produzione in forma ridotta, nel 1930 lo stabilimento viene ricostruito

e la produzione giornaliera arriva a 500 quintali di farina e 80 quintali di pasta di eccellente qualità, fatta essiccare al sole e al vento.

Nominato Cavaliere del Lavoro, sempre nel 1930, Domenico Paone si distingue per le sue indubbie capacità imprenditoriali, la competenza amministrativa e la grande sensibilità sociale, gratificando i suoi concittadini attraverso opere pubbliche che gli valgono riconoscenza e sincero affetto. Tra queste, la creazione di una piazza a lui intestata, largo Domenico Paone, e il rafforzamento e l'ampliamento della Darsena dei pescatori, fondamentale per la protezione della costa, che vale a Domenico una targa recante questa iscrizione: «... preoccupato del bene dei cittadini e della sicurezza dei mercanti, gettati in mare grandi massi con ingente spesa, particolare esempio di generosità verso la patria rafforzò e ampliò la via con delle costruzioni, nell'anno 1928...», la cui inaugurazione avviene alla presenza del podestà di Formia e di altre autorità nazionali. Nel corso del decennio, per regio decreto, la ditta individuale viene trasformata in società per azioni; il capitale sociale, 8 azioni del valore di 10.000 lire ciascuna, è diviso tra Domenico e il nipote Erasmo, il quale viene nominato dallo zio amministratore unico della ditta. Il 18 settembre 1943, all'età di 85 anni, Domenico Paone muore, pochi giorni dopo il bombardamento su Mola da parte degli Alleati, che causa la completa distruzione dello stabilimento.

Con la scomparsa di Domenico, celibe e senza figli, l'attività viene ripresa nel dopoguerra da Erasmo che, non potendo contare sul risarcimento dei danni provocati dagli eventi bellici, in pochi anni, con sforzi economici enormi (che includono anche l'alienazione di parte importante del patrimonio immobiliare), porta l'azienda a un avanzato livello tecnologico, introducendo l'essiccazione meccanica, non meno efficace di quella naturale. Con lui collaborano i figli Domenico e Franco i quali, alla scomparsa del padre nel 1968, continuano a migliorare il sistema produttivo.

Agli inizi degli anni Settanta, Domenico Paone, in qualità di amministratore, avverte la necessità di ammodernare lo stabilimento, con l'acquisto di nuovi macchinari della Braibanti.

Si tratta di un passo in avanti nella tecnologia di produzione con medie temperature, che consente alla Paone di sfruttare al meglio le caratteristiche organolettiche del grano e di ottenere un prodotto di alta qualità con una tenacità e un gusto superiori. L'installazione di questi macchinari consente l'ampliamento dei mercati in Italia e all'estero; inoltre viene siglato un importante contratto con la Barilla per la produzione di spaghetti con la dicitura «prodotto e confezionato dalla Domenico Paone fu Erasmo S.p.A.».

Nei primi anni Novanta, Domenico Paone, per delocalizzare la produzione, inizia la costruzione di un nuovo stabilimento lontano dal centro dell'ormai cresciuta città di Formia. In quegli stessi anni entrano in azienda i rappresentanti della quarta generazione, rappresentata dai figli di Domenico, Stefano e Giancarlo, e da quelli di Franco, Fulvio e Domenico.

Nel 2006, con la scomparsa del padre, Stefano Paone, che fino ad allora si è occupato delle esportazioni, viene nominato amministratore unico. Egli, in accordo con la famiglia, inizia il processo di completamento del moderno stabilimento produttivo di Penitro, in provincia di Latina, che viene inaugurato nel 2010. La produzione giornaliera sale a oltre 1.000 quintali di pasta, con una potenzialità produttiva stimata di circa 2.500 quintali.

Nel contempo, la Paone si impegna nell'opera di valorizzazione del vecchio pastificio storico, da tramutare in centro commerciale e direzionale. Quest'ultimo investimento, oggetto di un sequestro cautelare poi risolto a distanza di quasi nove anni, crea all'azienda seri problemi finanziari, che portano all'interruzione dell'attività e alla cessione in concordato. Dal 2019 il Pastificio Paone è nelle mani dell'investitore argentino Alejandro Octavio Quentin, rappresentante di un fondo inglese con interessi nel settore alimentare.

Cartolina datata  
20 aprile 1917  
(archivio fam. Paone).





Pastificio a Vapore  
**PASTADORO**  
Portocivitanova (MC)  
Periodo di attività: ante 1932 -

**PASTIFICIO DELL'ARGINE**  
Chiozzola (PR)  
Periodo di attività: 1923 - 2002

**PASTIFICIO FRIULANO**  
Cussignacco (UD)  
Periodo di attività: ante 1930 -

**PASTIFICIO DI BRIBANO**  
Bribano (BL)  
Periodo di attività: 1897 - post 1969

**PASTIFICIO DI CHIAVENNA**  
Prata Camportaccio (SO)  
Anno di fondazione: 1868  
[www.pastificiodichiavenna.it](http://www.pastificiodichiavenna.it)

**PASTIFICIO ITALIANO**  
Torino  
Periodo di attività: 1907 - post 1940

**PASTIFICIO SCALIGERO**  
Verona  
Periodo di attività: ante 1949 -

**PASTIFICIO PORDENONESE**  
Pordenone  
Periodo di attività: 1936 -

Colonna di destra:  
cartolina del Pastificio  
Pordenonese stampata  
negli anni Quaranta  
(collezione M. Bianchi).



Copertina di un  
catalogo del Pastificio  
di Bribano stampato  
nei primi anni del  
Novecento (Il museo  
immaginario della  
pasta, 1995, Umberto  
Allemandi Editore).



Manifesto illustrato  
per reclamizzare la  
pasta "La Faraona" del  
Pastificio Nazionale  
Lombardo di Milano e  
stampato nel 1931 nel  
formato 140x200 cm.  
L'autore è il torinese  
Mario Gros, fondatore  
dello stabilimento  
tipografico Gros Monti  
per il quale hanno  
lavorato numerosi  
cartellonisti di fama  
(Museo Salce, Treviso).

**PASTIFICIO NAZIONALE LOMBARDO**  
Milano  
Periodo di attività: ante 1926 - 1970

**PASTIFICIO TRENINO**  
Trento  
Periodo di attività: ante 1929 - post 1937



Fabbrica Paste Alimentari  
**PASTIFICIO TRIESTINO**  
Trieste

Periodo di attività: 1909 - 1957

*Veduta panoramica dello stabilimento in una foto scattata nel 1921 (collezione R. Seganti).*

*Ventaglio pubblicitario del 1940 sul retro del quale vengono reclamizzate le specialità della ditta: la pasta all'uovo, la pasta di semola di grano duro "La Triestina" e la pasta glutinata (collezione R. Seganti).*

*Bellissima fotografia delle maestranze del Pastificio Triestino scattata in occasione del XIV raduno annuale dei Fasci del 23 marzo 1933 (collezione M. Bianchi).*

Con il "Pastificio Triestino" ci si trova in presenza di un'industria destinata a diventare la più importante di un settore produttivo, quello pastaio, che nella prima metà del Novecento vede nel capoluogo giuliano un notevole sviluppo.

La ditta viene fondata nel 1909 da Vittorio Girardelli, che assume anche la carica di presidente, come società per azioni e la sede è in un fabbricato sito in via della Tesa, all'angolo con viale Ippodromo. La struttura dello stabilimento segue le regole dei grandi pastifici del tempo, ovvero uno sviluppo in altezza che prevede in alto le impastatrici, le quali versano il loro contenuto nelle gramole poste al piano inferiore dove un operaio riempie le campane dei torchi o presse collocate al piano più basso, con notevole economia di forza lavoro.



piano terra sono ospitati pesanti torchi cilindrici e in un ampio locale trovano sistemazione le nuove attrezzature per la ventilazione forzata. Nel giro di pochi anni la produzione passa da 100 a 400 quintali giornalieri di pasta. Inoltre lo stabilimento ha una propria centrale elettrica, azionata da tre motori a vapore da 1.100 cavalli. La grande qualità dei prodotti garantisce notorietà al pastificio che porta a un notevole incremento delle vendite e a una crescente prosperità. Ma proprio nel periodo più florido per l'azienda si assiste allo scoppio della Grande Guerra: gran parte degli operai vengono chiamati alle armi e gli stessi



*Locandina cartonata illustrata da Pollione Sigon e stampata alla metà degli anni Trenta nel formato 15x22 cm (archivio I.R.C.I., Trieste).*

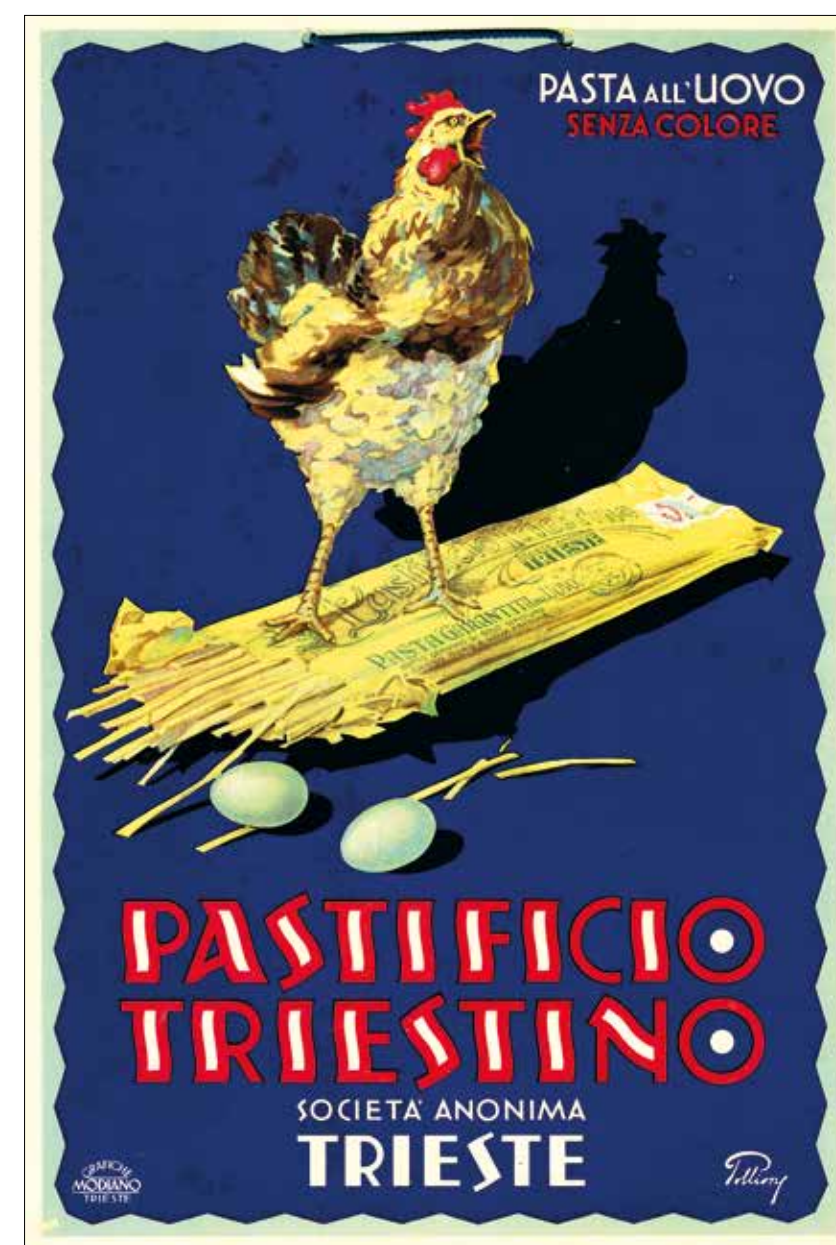
Già alla fine del 1909, la sede viene ampliata con la costruzione di un nuovo edificio destinato all'essiccazione della pasta. Mentre al primo piano si trovano la direzione e gli uffici amministrativi, al



dirigenti sono costretti a fuggire. Con la liberazione di Trieste, alla fine del conflitto, gli amministratori dell'azienda tornano dall'esilio. Nonostante le moltissime difficoltà, la produzione viene ripresa grazie anche all'Ufficio di approvvigionamento del Governatorato Generale Civile che considera "preziosa e necessaria" l'attività del Pastificio Triestino che, nel periodo fra le due guerre, risulta essere per macchinari, produzione e numero di addetti, una delle più importanti aziende a livello nazionale.



Ma nuove nubi si addensano all'orizzonte, con l'inizio della Seconda Guerra Mondiale. Durante il bombardamento su Trieste del 10 giugno 1944, lo stabilimento, come altre



industrie della città, viene distrutto dal terribile incendio provocato dalle bombe. Negli anni del dopoguerra, la grave crisi che colpisce il settore alimentare non risparmia il Pastificio Triestino che viene travolto da vicende sfavorevoli. Attorno al 1957 lo stabilimento cessa l'attività, la fabbrica viene demolita e sull'area sorgono edifici destinati a residenza e uffici. Gli impianti vengono acquistati dal "Pastificio Le Campane di San Giusto" di Ossoinack, che nel 1958 assume la vecchia denominazione di "Pastificio Triestino", per diventare nel 1959 "Stabilimento Paste Alimentari, Pastificio Triestino, Società in nome collettivo di Pauluzzi e C. i", e successivamente "Pastificio Miramar".

*Locandina cartonata illustrata da Pollione Sigon e stampata negli anni Trenta nel formato 22,5x33,5 cm (archivio I.R.C.I., Trieste).*

*Colonna di sinistra, in alto: operai addetti alle gramolatrici, sopra, e alla spedizione, sotto, in due fotografie scattate nel 1921 (collezione R. Seganti).*

*Parte superiore di una elegante confezione di pasta stampata negli anni Venti (collezione R. Seganti).*



Molino e Pastificio

## PECORAINO FRATELLI

Palermo

Periodo di attività: 1893 - 1928

Arrivati in Sicilia dalla Romagna nel Seicento, i Pecoraino sono commercianti di "semolatie" che lasceranno un segno indelebile nella storia palermitana.

In realtà, il tentativo iniziale sul mercato dell'arte bianca si rivela un fiasco e la ditta chiude il primo esercizio con una perdita di 150 mila lire che, per la fine dell'Ottocento, costituiscono una cifra enorme.

Nel 1893, su progetto dell'ingegner Enrico Maag, un esperto di industria molitoria, i Pecoraino fanno costruire un mulino nei pressi della stazione, in corso dei Mille, servito da una apposita linea ferroviaria che consente il collegamento alla rete principale tramite una piattaforma girevole per l'entrata e l'uscita dei vagoni. Dallo stabilimento, che riunisce la macinazione dei cereali, la produzione della pasta e la fabbricazione del ghiaccio ed è dotato di un motore Diesel di ultima generazione che genera una forza motrice di 500 cavalli vapore, ogni giorno escono grossi carri carichi di pasta d'ogni tipo. Vendita sfusa, a peso, e contenuta in grandi cassette, essa viene avvolta in spessi fogli di carta di colore blu, frequentemente riutilizzata in casa, in quanto ben si presta per foderare il fondo dei mobili.

Il successo imprenditoriale di questa

famiglia è legato a Filippo (che segue il mulino) e Lorenzo, di dodici anni più giovane del fratello (che segue il pastificio). I due non potrebbero essere più diversi: Filippo, che non sa né leggere né scrivere, pensa solo al lavoro e a far fruttare i ricavi derivati dall'attività molitoria; Lorenzo prende lezioni di bella grafia e si interessa all'arte e alla letteratura.

Nel 1906, il mulino viene devastato da un terribile incendio, probabilmente legato alle simpatie socialiste di Filippo. I danni sono enormi e ci vogliono ben due anni affinché la ditta possa tornare nuovamente in funzione.

Nel marzo del 1914, gli operai aderenti alla Lega Lavoranti Pastai chiedono alle aziende del settore un aumento della paga giornaliera pari al 15%, in virtù del sensibile incremento del prezzo di vendita della pasta. L'aumento viene accordato da tutte le ditte, eccezion fatta quella dei fratelli Pecoraino, i quali si rifiutano di aderire alla richiesta. Contro l'azienda il 19 marzo viene proclamato uno sciopero al quale aderiscono tutti i 70 addetti allo stabilimento. Nelle settimane seguenti, i Pecoraino, assumendo alcuni operai e una decina di ragazzi provenienti dai paesi limitrofi, riescono a portare avanti la produzione, seppur in maniera ridotta, nonostante i picchetti degli scioperanti all'esterno dello stabilimento. La vertenza si risolve solamente dopo oltre due mesi e mezzo di sciopero, con l'accoglimento della richiesta di aumento dei salari, stabiliti secondo il merito personale.

Nel 1917, sotto il governo Salandra, il mulino viene requisito dalle autorità e militarizzato. Ma è il fascismo che segna definitivamente la fine dell'azienda. L'Orca di Palermo, quotidiano non in linea con la politica del regime (giornale nel quale i Pecoraino avevano investito una forte somma), deve cessare la pubblicazione, per poi tornare in edicola nel 1927 con l'obbligo di scrivere come sottotitolo «Quotidiano fascista del Mediterraneo». L'intero patrimonio della famiglia Pecoraino viene messo sotto sequestro e nel 1928 arriva il definitivo fallimento.

Etichetta stampata negli anni Venti (per gentile concessione di M. A. Spadaro).



Locandina cartonata illustrata da G. Martelli e stampata alla metà degli anni Trenta nel formato 24x34 cm (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).

Pastificio

## PERAGALLO FRATELLI

Genova

Periodo di attività: 1820 -

Fabbrica di Pane e Paste

## PERISSI PAOLO

Firenze

Periodo di attività: ante 1906 -



Pastificio  
**PIANIGIANI**  
 Chiusi (SI)

Periodo di attività: 1911 - post 1955

*Gaetano Pianigiani, fondatore del Pastificio, in una foto scattata dallo Studio Bracali nei primi anni del Novecento (archivio fam. Pianigiani).*

La storia imprenditoriale della famiglia Pianigiani inizia nel 1835 con Vincenzo, il quale gestisce una piccola attività commerciale. Gaetano, figlio di Vincenzo e Pellegrina Borghereti, nato a Chiusi il 27 ottobre 1847, appena tornato dalla Terza Guerra d'Indipendenza, combattuta nel 1866 dal Regno d'Italia contro l'Impero Austro-Ungarico, si dedica con ottimi risultati al commercio della famiglia e impianta una "Fabbrica di Vermouth e Liquori" e un "Gran Deposito di Generi Alimentari", curando anche l'esportazione «nelle lontane Americhe ed altrove». L'attività diventa talmente fiorente che i locali di Chiusi città diventano insufficienti, spingendo Gaetano, nel dicembre del 1908, a costruire un nuovo stabilimento nei pressi dello scalo ferroviario della cittadina, molto più ampio e di rappresentanza.

*Foto aerea dello stabilimento scattata negli anni Venti: in primo piano, il magazzino con il deposito di coloniali, mentre sul retro è visibile il pastificio (archivio fam. Pianigiani).*

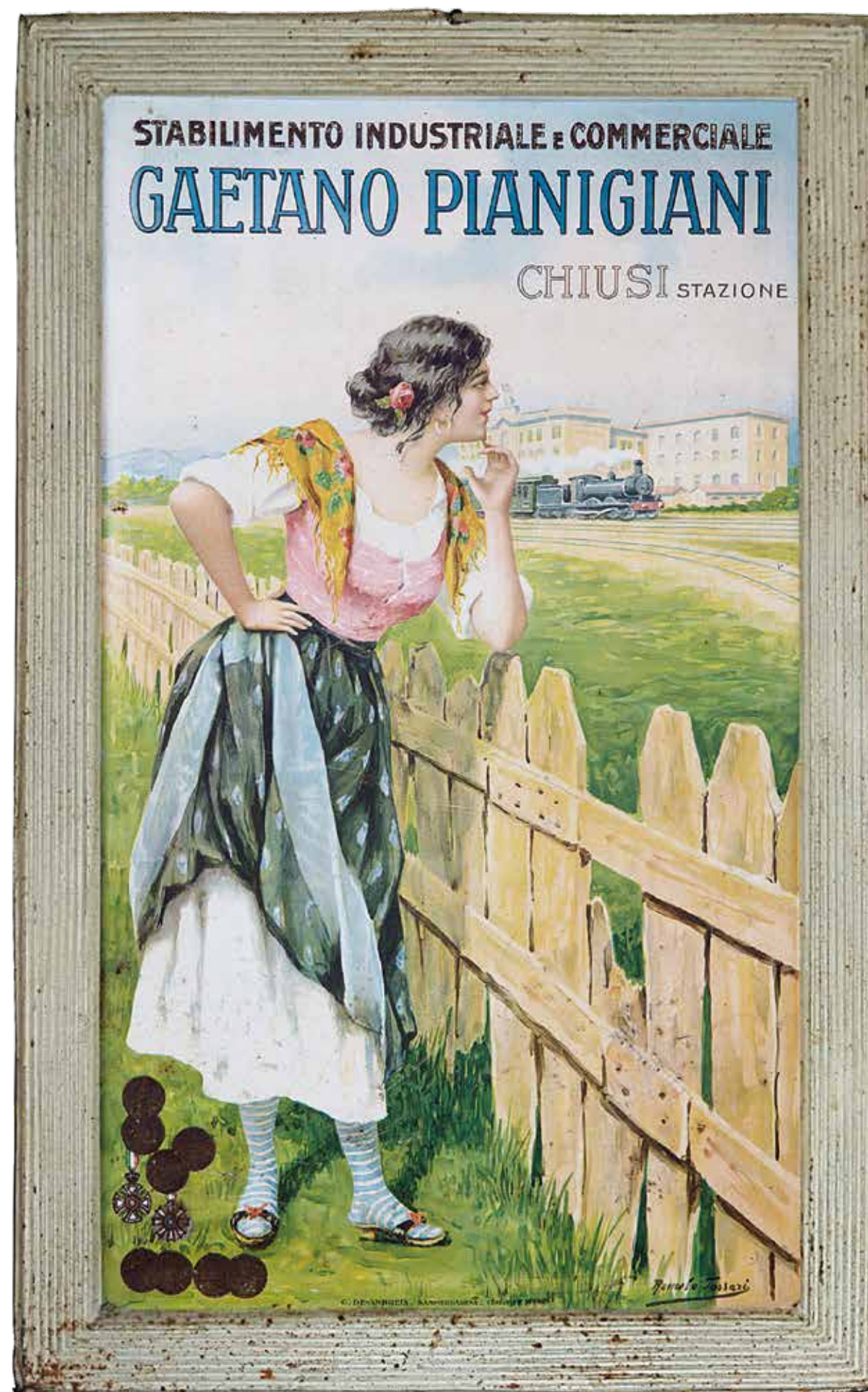


A coronamento della sua opera, nel 1911 viene inaugurato anche un pastificio, posto sul retro del corpo principale della nuova sede, scelta dettata anche dalla presenza della via ferrata che attraversa il paese. Lo stabilimento «misurava una distanza di 10 metri dai binari della ferrovia», come riportato nel volume "Annuario generale dei molini e pastifici industriali italiani" di quell'anno.

*Manifesto illustrato da Achille Lucien Mauzan nei primi anni Venti e stampato nel formato 100x140 cm (Museo Salce, Treviso).*



Visto l'aumento della notorietà del pastificio, all'inizio degli anni Venti l'azienda decide di investire nella nascente réclame e commissiona al grande artista Achille Lucien Mauzan un manifesto che riporta l'illustrazione di Pulcinella che mangia spaghetti arrotolati intorno a una forchetta.



*Lotta litografata illustrata da Romolo Tessari nei primi anni del Novecento e stampata nel formato 32x45 cm (archivio fam. Pianigiani).*



La copertina di un catalogo stampato alla fine degli anni Dieci che riporta al suo interno ben 122 tipi di pasta (archivio fam. Pianigiani).



Colonna di destra: alcune interessanti immagini dell'interno dello stabilimento (archivio fam. Pianigiani).

Per la sua attività commerciale e industriale, Gaetano Pianigiani riceve molte onorificenze alle esposizioni a cui partecipa, fra le quali un Gran Prix a Marsiglia



Fattura datata 22 luglio 1939 (archivio C. Pintarelli).

e a Londra, nonché diplomi e medaglie a Roma e a Siena, fino alla nomina a Cavaliere della Corona d'Italia nel 1919. Benvoluto dalle maestranze per l'atteggiamento bonario, pronto a offrire consigli morali e aiuti finanziari, Gaetano scompare nel 1921 e i figli maschi - Alessandro, Vincenzo, Arturo, Alberto ed Enrico - prendono in mano le attività di famiglia.



Ad occuparsi del pastificio è il maggiore di questi, Alessandro, mentre gli altri fratelli si interessano di altro o di una parte dell'azienda, come, ad esempio, dei liquori e distillati (Arturo) e della vendita delle bibite (Enrico). Con Alessandro alla guida del pastificio, l'attività conosce un grande fervore e una notevole espansione della produzione e sui cataloghi del periodo si contano fino a 122 diversi formati di pasta.



Alessandro lascia il pastificio in eredità ai tre figli Clara, Mario e Bonella, ma solo Mario, che già affianca il padre nell'attività, continuerà la gestione. Egli dimostra da subito spiccate doti imprenditoriali e riesce a incrementare enormemente la produzione dello stabilimento, tanto che si può rilevare un sensibile e progressivo aumento di pasta prodotta giornalmente, che passa dai 50 quintali del 1938 ai 110 quintali nel 1950.



Molto utile al trasporto dei prodotti si rivela la concessione ottenuta dalle Ferrovie dello Stato per carico e scarico delle merci direttamente al binario antistante lo stabilimento, grazie al passaggio attraverso un cancello che permette l'accesso diretto ai binari.



Locandina cartonata stampata nel 1949 (archivio fam. Pianigiani).

Originale statuina in gesso prodotta negli anni Quaranta (collezione M. Zanasi).

Purtroppo, le operazioni belliche legate alla Seconda Guerra Mondiale causano ingenti danni anche alla cittadina di Chiusi e, con la contemporanea avanzata del fronte, l'attività della fabbrica subisce una battuta d'arresto che, negli anni immediatamente successivi, porta alla definitiva chiusura, avvenuta presumibilmente alla metà degli anni Cinquanta. Infatti, se ne hanno notizie fino al 1955, anno in cui il nome della Pianigiani è ancora riportato sugli annuari del settore.

Fronte e retro di un sacchetto di tela utilizzato negli anni Trenta per contenere la pastina da minestra, a quel tempo venduta sfusa (archivio fam. Pianigiani).



Pastificio Elettrico  
**PERNICE GIUSEPPE**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1910 -

Lettera del Pastificio  
Giuseppe Pernice  
datata 25 giugno 1911  
(collezione V. Marasco).



Pastificio  
**PESCE BARTOLOMEO**  
Sassari  
Periodo di attività: 1874 - post 1990

Etichetta dei Pastifici  
Pinto e Caso stampata  
negli anni Trenta  
(collezione G. Mesisca).

Pastificio  
**PICCHIOTTI**  
Vinci (FI)  
Anno di fondazione: 1866  
[www.picchiottipasta.it](http://www.picchiottipasta.it)

Pastificio  
**PIEDIGROTTA**  
Caltanissetta  
Periodo di attività: ante 1892 - post 1950

Pastifici  
**PINTO & CASO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1933 -



Pastificio  
**PETRICCIONE**  
Marigliano (NA)  
Periodo di attività: 1866 -

Pastificio  
**PEZZULLO**  
Eboli (SA)  
Anno di fondazione: 1940  
[www.pezzullo.it](http://www.pezzullo.it)

Premiata Semoleria e Pastificio  
**PITTALUGA ANDREA**  
Genova  
Periodo di attività: 1863 - post 1939

Pastificio  
**POIATTI**  
Mazara del Vallo (TP)  
Anno di fondazione: 1946  
[www.poiatti.it](http://www.poiatti.it)

PREMIATA  
SEMOLERIA  
E PASTIFICIO  
DITTA  
**ANDREA PITTALUGA**  
(Titolare Prop. Gerolamo Pittaluga.)  
**CAMPOMORONE**  
CASA FONDATA  
NEL 1863  
GENOVA  
(ITALY)  
SPECIALITÀ  
**PASTE ALIMENTARI SOPRAFFINE**  
FABBRICATE CON PURA  
SEMOLA DI GRANO DURO  
COLORATE CON PURO  
ZAFFERANO  
GARANTITE DALL'ACIDITÀ  
INSUPERABILI  
per ricchezza di glutine  
Finezza  
Bellezza  
Bontà

Copertina di un  
catalogo del Pastificio  
Andrea Pittaluga  
stampato alla fine  
dell'Ottocento (Archivio  
storico Fondazione  
Vincenzo Agnesi).



Mulino e Pastificio a Vapore Felice Cavallotti  
**PUGLISI NATALE**  
 Milazzo (ME)

Periodo di attività: 1880 - 2008

Etichetta stampata negli anni Dieci (archivio M. Tricamo).

Nel 1880, il giovanissimo Natale Puglisi impianta, sull'allora strada Leonte (oggi via Regis), un opificio originariamente denominato "Felice Cavallotti", che, oltre alla produzione di paste alimentari, si dedica a quella delle gallette. All'attività imprenditoriale Natale unisce quella sociale e politica. Fondatore della "Società Operaia di Mutuo Soccorso", è commissario prefettizio al Comune di Milazzo. Attorno al 1908, Gioacchino - figlio del fondatore - affianca il padre nella gestione della ditta: nasce così la società di fatto "Natale Puglisi & Figlio", avente per oggetto l'«industria della fabbricazione, produzione e vendita delle paste alimentari». Nel 1918, con la costituzione di una nuova società in nome collettivo, si assiste a un importante rinnovamento dei macchinari, con la sostituzione dell'ormai superata motrice a vapore con un moderno motore elettrico. In questo periodo viene presentato alla clientela il primo listino prezzi, un elegante stampato che propone ben 62 formati di pasta, tra i quali la specialità della Casa: i maccheroni quadri Cavallotti.



Natale Puglisi e il figlio Gioacchino in una foto scattata negli anni Trenta (archivio M. Tricamo).

Carta per avvolgere la pasta e pagina di un catalogo stampati entrambi nei primi anni del Novecento (archivio M. Tricamo).



Nel periodo compreso tra le due guerre mondiali, oltre a rifornire la clientela della regione e della vicina Calabria, la ditta dà vita ai primi tentativi di esportazione verso Alessandria d'Egitto e le colonie italiane in Africa Orientale. Per l'approvvigionamento delle semole i Puglisi si rivolgono alla locale industria molitoria; tuttavia, in seguito all'incendio che nel 1932 distrugge parzialmente il Mulino Perseverante, il pastificio è costretto, per alcuni anni, ad acquistare altrove gli sfarinati di cui ha bisogno, con conseguente notevole aumento delle spese di trasporto. Nel corso degli anni Trenta, la Puglisi, con ormai mezzo secolo di attività alle spalle, abbandona la denominazione "Felice Cavallotti" e si presenta come una delle più solide realtà economiche della città. Superati i momenti difficili della Seconda Guerra Mondiale, il pastificio di via Regis viene guidato dal figlio di Gioacchino Puglisi, l'avvocato Natalino, al quale nel 1971 si deve la nuova ragione sociale, la "N. Puglisi & F. Industria Paste Alimentari S.p.A.". A partire dal 1985, a Natalino subentrano i figli Gioacchino e Alessio, che curano il trasferimento dell'opificio nella moderna sede di Giammoro, la zona industriale di Milazzo. Negli ultimi mesi del 2006, i Puglisi cedono l'intero pacchetto azionario alla Unigrani Messina, gruppo guidato dalla famiglia Pulejo che controlla altre società del settore, come la Molini Gazzi. Nonostante questo passaggio di consegne, la crisi del mercato del grano, che colpisce profondamente le imprese locali, si rivela fatale e causa la cessazione dell'attività nel luglio del 2008.

Pastificio Moderno Fratelli Delfino  
**PURITAS**  
 Pescara

Periodo di attività: 1922 - 1942

A nemmeno vent'anni, l'abruzzese Angelo Delfino, diplomato in chimica, lascia la natia Ofena (nell'Aquilano) e, dopo avere perfezionato le sue conoscenze chimiche in Germania, emigra negli Stati Uniti, a New York. Dopo avere lavorato come operaio in una fabbrica tessile, fonda un laboratorio per la colorazione dei tessuti, attivo con brevetti di sua creazione, che presto diventa una florida industria. Raggiunto il successo economico, nonostante le figlie parlino più inglese che italiano e le sorelle della moglie, Clelia, si sentano ormai americane, nel 1922 Angelo decide di tornare in Italia, a Pescara. Qui, insieme ai fratelli, fonda una nuova impresa, il "Pastificio Moderno Fratelli Del-



fino", attivo con il marchio "Puritas", nel quale investe gran parte del patrimonio accumulato in venti anni di lavoro a New York. Lo stabilimento, dove vengono adottati degli accorgimenti tecnici studiati da Angelo, tra cui un'innovativa procedura di essiccazione della pasta, è il più grande d'Abruzzo e uno dei più moderni d'Italia. La materia prima viene selezionata tra le migliori varietà disponibili sul mercato; la produzione si distingue per la qualità e per la varietà dei formati, che viene notevolmente ampliata rispetto agli usi correnti. Ben presto il marchio Puritas diventa noto in tutta Italia e anche all'estero. Dalla seconda metà degli anni Venti e durante gli anni Trenta, lo stabilimento arriva ad occupare oltre trecento dipendenti. Viene aperto un ufficio commerciale a Milano e viene incrementata

l'esportazione verso gli Stati Uniti, gestita da tale La Torraca, amico e rappresentante generale per l'Italia. Ai consumatori è destinata una serie di iniziative promozionali, legate alla raccolta di figurine e a concorsi a premio. A sottolineare la fama del prodotto, quando il dirigibile Italia compie il suo famoso viaggio al Polo Nord al comando del generale Umberto Nobile, i partecipanti alla missione hanno a disposizione confezioni di pasta Puritas pronta, conservata in speciali scatole ermetiche. Per la pubblicità, la Puritas si affida ad artisti di fama, come Italo De Sanctis e Giuseppe D'Albenzio, che Angelo Delfino conosce e frequenta. Sul finire degli anni Trenta, nonostante la bontà dei prodotti e il successo commerciale raggiunto, l'azienda entra in grave difficoltà, causata dagli ingenti investimenti nello stabilimento e per la decisione di Angelo di rilevare, pagandole rapidamente e in contanti, le quote dei fratelli, desiderosi di lasciare l'impresa. Nel 1939 le cattive condizioni in cui versa la Puritas portano alla procedura per il recupero del credito e nel 1942 il concordato fallimentare mette tristemente fine all'attività.

Cartolina stampata negli anni Venti (archivio C. Pintarelli).

Cartolina illustrata nel 1925 da Giuseppe D'Albenzio, noto cartellonista abruzzese, amico di Angelo Delfino (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).



Pagina di destra: manifesto stampato negli anni Quaranta (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).

Premiato Pastificio Idraulico ed a Vapore  
**RAPUZZI CESARE**  
S. Eufemia della Fonte (BS)  
Periodo di attività: 1862 - 1971

La copertina di un catalogo dell'azienda stampato negli anni Trenta (archivio fam. Rapuzzi).

Oltre che imprenditore, Candido Rapuzzi è anche "negoziante". Infatti, sulla facciata dello stabilimento, accanto a «Premiato Pastificio Rapuzzi», è riportata la scritta «riso, granaglie, farine, cascami» (archivio fam. Rapuzzi).

Secondo le fonti più accreditate, la ditta viene fondata da Cesare Rapuzzi nel 1862 (anche se su alcuni testi viene riportato il 1864), al numero 18 di via fuori Porta Venezia, a S. Eufemia della Fonte, fino al 1928 comune autonomo alla periferia del capoluogo bresciano, in un territorio che vede la presenza di numerosi mulini ad acqua per la macinazione del grano, che forniscono forni e pastifici.

Grazie alla qualità della pasta, prodotta in ben 120 formati diversi, il pastificio di Cesare Rapuzzi conquista il Diploma d'Onore Gran Premio e Medaglia d'Oro a Firenze e la Medaglia d'Oro a Genova, riconoscimenti che accrescono la sua notorietà anche nelle province limitrofe.

Sul volume "La provincia di Brescia e la sua esposizione", del 1904, Arnaldo Gnaga così scrive del Pastificio Rapuzzi: «Sorta sulla via di Rezzato è provveduta di

moderno macchinario: impastatrice, torchio e tagliatrice».

Nei primi anni del Novecento, alla scomparsa di Cesare Rapuzzi, l'attività dell'azienda passa a entrambi i figli del fondatore, Primo e Candido, per poi, verso la metà degli anni Dieci, rimanere solo nelle mani di quest'ultimo. Sul "Passaporto per l'Interno", rilasciato dal Comune di S. Eufemia della Fonte nel 1916, Candido Rapuzzi, oltre che imprenditore nel settore pastaio, risulta essere anche «negoziante». Infatti, sul lato ovest dello stabilimento, accanto a «Premiato Pastificio Rapuzzi», viene riportata la scritta «riso, granaglie, farine, cascami». Alla morte di Candido, la moglie Amalia Gregorelli gli subentra alla guida dell'azienda, coadiuvata da due dei figli, Italo e Gino.

Con lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, anche il Pastificio Rapuzzi è coinvolto nel difficile momento, che vede un vistoso calo delle commesse, dovuto anche alla contingentazione delle materie prime in seguito alla legge annunziata, che regola la distribuzione e il prezzo delle derrate alimentari. Alla fine del conflitto la ditta passa a una gestione più moderna e industriale, con la sostituzione di tutte le attrezzature di cui è dotata, con macchinari di nuova generazione, prodotti dalle Officine Reggiane di Reggio Emilia e dalla Braibanti di Parma. Anche il trasporto delle merci subisce una profonda trasformazione, passando da consegne effettuate con carri trainati da cavalli ad avvalersi del servizio di un trasportatore, fino all'utilizzo di automezzi di proprietà.

Nel 1947, la direzione viene presa dal figlio minore di Candido e Amalia, Italo, che - sotto la supervisione della madre - guida la ditta fino alla chiusura nel 1971.





## SCIENZA E STORIA DEL PIÙ ANTICO CAMPIONE DI PASTA

Talvolta un frammento del passato riemerge con tutto il suo vissuto, permettendoci di ricostruire una storia, per certi aspetti, sicuramente inaspettata. Così è stato per due campioni di pasta secca contenuti in cartocci di grezza carta da droghiere, risalenti al 1837, il più antico, e all'anno successivo, il più recente, rinvenuti nell'Archivio di Stato di Parma. Il ritrovamento è avvenuto durante i lavori di riordinamento del Fondo Presidenza poi Dipartimento delle Finanze, quando si è aperta la busta N.1295, descritta nel vecchio inventario di queste carte come «Segreteria Generale. Casa di Forza 1838». Fra altri fascicoli, all'interno di uno relativo alla "Impresa Generale delle Prigioni dello Stato e Deposito di Mendicizia" di proprietà di un certo Vincenzo Marinelli, erano conservati in sacchetti a busta, ancora con i residui dei sigilli rossi di ceralacca, alcuni campioni di pasta dalla patina bruna, rinsecchiti e ossidati dal tempo, caratterizzati da un'estrema fragilità.

Attraverso la documentazione cartacea allegata al fascicolo si è potuta ricostruire l'intera vicenda. La mattina di martedì 30 gennaio 1838 un commesso della ditta di Vincenzo Marinelli, come tutti i giorni, si reca a consegnare un quantitativo di pasta per la dispensa dell'istituto penitenziario ma l'economista e il direttore del carcere si rifiutano di ritirare la fornitura in quanto, a loro dire, la qualità della pasta da servire ai "carcerati in buona salute" non corrisponde a quella descritta negli accordi dell'appalto. In pratica gli spaghetti si scioglievano nell'acqua. Il giorno stesso, il direttore Giulio Cesare Verdelli invia a Giulio Zileri, presidente del "Consiglio di Vigilanza della Casa di Forza e di Correzione", «una mostra della pasta» (in altre parole, un campione) fornita da Marinelli il 25 gennaio dell'anno precedente «per servire di norma dell'Amministrazione per la qualità di quella da somministrarsi a detenuti sani» e «una mostra della pasta rifiutata».

Il contratto stipulato tra Marinelli e il carcere, nel capitolo relativo alle «Condizioni particolari», stabilisce quale deve essere la qualità delle paste da fornire: «art. 28 Le paste pe' sani saranno fatte di farina di frumento detta Mezzana, senza mistura alcuna né di cruschetto, o tritello, né di crusca. art. 29 Le paste pe' malati saranno di puro fiore di farina di frumento, senza parte veruna di fuscello, cruschetto, o crusca. art. 30 Le paste si da sano che da malato non avranno né odore né sapore spiacente, e saran sempre al tutto secche». Il giorno successivo il rifiuto, anche l'imprenditore Marinelli si rivolge al Consiglio di Vigilanza, fornendo la propria versione dei fatti; dopo aver sostenuto la buona qualità del prodotto fornito, egli invita il Consiglio a giudicare, con la collaborazione di «varj ed esperti periti», solo se la pasta fosse conforme alle clausole del contratto e non, come preteso dalla controparte, se essa fosse «simile ad un campione, che fu suggellato e rimesso al medesimo [direttore] in occasione del contratto fatto col pastaio Casalini, il quale campione fu convenuto tra me ed il Casalini di qualità superiore al mio obbligo appunto per non avere disturbi, anche se talvolta il Casalini somministrasse pasta inferiore a quella del campione suggellato».

Sabato 3 febbraio 1838, il Consiglio di Vigilanza interpella tre esperti, tutti produttori e venditori di pasta, affinché venga presa una decisione «in piena cognizione di causa». Nella perizia viene evidenziato:

- 1) che il campione consegnato nel gennaio 1837 è effettivamente conforme all'articolo 28 del contratto «si per ciò che riguarda alla qualità della farina, come al modo nel quale è stata lavorata»;
- 2) che il campione di pasta rifiutata la settimana precedente è «di farina un poco inferiore a quella della prima per difetto di macinazione» e che inoltre non era stata «ben lavorata, conoscendosi che fu fatta con un insufficiente calore, allorché era nel torchio, dal che è derivato



Campione della pasta presentato il 30 gennaio 1838 da Vincenzo Marinelli e, al momento della fornitura, non ritenuto conforme all'appalto (Archivio di Stato di Parma).

che la stessa è ruvida e nel cuocerla si scioglie più facilmente, e riesce meno gradevole al palato». A seguito di queste dichiarazioni il Consiglio impone all'imprenditore Marinelli la fornitura alla Casa di Forza di pasta della stessa qualità di quella depositata a titolo di campione nel gennaio 1837. Il Consiglio dispone inoltre di ricomporre gli "involti" di pasta e di inviarli insieme all'atto deliberativo alla Presidenza delle Finanze, ordine eseguito il 12 febbraio 1838. Ed è così che questi preziosi campioni sono

potuti arrivare fino a noi. Grazie alla collaborazione tra Barilla e Università di Parma, nel 2000 i campioni sono stati analizzati in moderni laboratori e con le attuali tecniche, dimostrando che il secondo campione era stato confezionato con farina di grano tenero e non con semola di grano duro. Ecco spiegata la scarsa tenuta alla cottura. Oggi i più antichi spaghetti industriali conosciuti sono esposti e gelosamente conservati presso il Museo della Pasta di Collecchio, in provincia di Parma.



Molino e Pastificio

### PUSATERI ANTONIO & FIGLI

Termine Imerese (PA)

Periodo di attività: ante 1894 - post 1899

Etichetta della Fratelli Rapacciuolo stampata negli anni Venti (collezione G. Mesisca).

Stabilimento Paste Alimentari di Grano

### PUSATERI CALCAGNO

Termine Imerese (PA)

Periodo di attività: 1909 -

Molino e Pastificio

### PUSATERI GIUSEPPE BADALI

Termine Imerese (PA)

Periodo di attività: 1902 - 1981

Etichetta della Giuseppe Pusateri Badali stampata nei primi anni del Novecento per l'importatore americano (collezione A. Piazza).



Pastificio Elettrico Moderno

### QUARANTA MARINO

Baronissi (NA)

Periodo di attività: ante 1940 - post 1950

Etichetta del Pastificio Marino Quaranta (Museo di Napoli, collezione Bonelli).



Copertina di un catalogo del pastificio milanese Ranzini & Frattini stampato negli anni Cinquanta (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).

Pastificio Ambrosiano

### RANZINI & FRATTINI

Milano

Periodo di attività: ante 1933 - post 1970

Esportatori Paste

### RAPACCIUOLO FRATELLI

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1870 - post 1925



Premiato Stabilimento a Vapore

### RATTI & FEDERICONI

Senigallia (AN)

Periodo di attività: ante 1908 -



Premiato Pastificio a Vapore

### RETTORI ENRICO

Chiusi (SI)

Periodo di attività: 1910 circa - 1974

La ditta nasce a opera di Enrico Rettori attorno al 1910 (la pubblicazione "Rassegna dei lavori pubblici" del 1911 riporta che essa risulta attiva da oltre un anno) a Chiusi Scalo, nei pressi della stazione ferroviaria.

L'attività è assai diversificata. Oltre a produrre paste alimentari (la specialità è la pasta all'uovo), la Rettori è anche fabbrica di vermouth, liquori e saponi; inoltre vanta un grande magazzino con deposito dei più disparati articoli: riso, farina, salumi, formaggi, chincaglierie, cotonami, petrolio, zolfo, pollami, cacciagione, frutta, stracci per lanifici e cartiere, benzina, birra... fino ai cosiddetti "coloniali".

Alla scomparsa del padre, avvenuta nel 1930, il primogenito dei cinque figli di Enrico, Domenico, cavaliere di Vittorio Veneto per aver combattuto sul Piave nel corpo dei Bersaglieri durante la Grande Guerra, gli subentra affiancando la madre Maria alla guida del pastificio, nel quale lavorano circa 25 tra operai e impiegati ed è attivo 24 ore su 24, con un bruciatore tenuto costantemente acceso per consentire la perfetta essiccazione delle paste. Dopo i danneggiamenti subiti dallo stabilimento durante la Seconda Guerra Mondiale a causa dei bombardamenti su Chiusi, nei primi anni Cinquanta l'attività del pastificio riprende, seppur tra mille difficoltà.



Acquisite per intero le quote dell'azienda dopo la liquidazione dei fratelli, Domenico chiama a lavorare con sé i figli Paola, che segue l'amministrazione con la madre Natalina, e Giancarlo. Questi dapprima affianca un dipendente nel giro delle consegne, successivamente prende in mano la gestione commerciale, allargando il giro d'affari a buona parte del Centro Italia. Con l'arrivo degli anni Settanta, la Rettori entra in una fase molto difficile, soprattutto a causa della concorrenza esercitata dai grandi produttori di paste industriali. Il 1974 è l'anno della definitiva chiusura e i macchinari vengono ceduti a una società canadese. Giancarlo però rimane nel settore accettando, dopo molte insistenze, di iniziare a lavorare per la Spigadoro, l'azienda di Bastia Umbra fondata nel 1822 dalla famiglia Pettrini.

Fattura datata 7 luglio 1922 che testimonia come l'azienda, oltre che pastificio, sia anche fabbrica di liquori e saponi e vanti un grande «magazzino con deposito di coloniali» (archivio fam. Rettori).

Il Pastificio Rettori, a Chiusi Scalo, in una foto scattata negli anni Trenta (archivio fam. Rettori).





Manifesto illustrato dall'artista trentino Giulio Bertoletti per reclamizzare la pasta all'uovo Riccardi e stampato nel 1951 nel formato 50x70 cm. Lo stile di Bertoletti si avvicina moltissimo a quello di Walter Molino il quale, dopo essersi alternato con Achille Beltrame nella realizzazione delle copertine della Domenica del Corriere, ne diviene il realizzatore unico per quasi trent'anni (Museo Salce, Treviso).

Pastificio  
**RICCARDI**  
 Milano  
 Periodo di attività: ante 1951 - post 1973

Pastificio  
**RICCATO GIUSEPPE**  
 Mestre (VE)  
 Periodo di attività: 1884 - post 1943

Pastificio  
**REY**  
 San Damiano d'Asti (AT)  
 Anno di fondazione: 1851  
[www.pastarey.com](http://www.pastarey.com)

Pastificio  
**RIGO**  
 Pieve del Grappa (TV)  
 Anno di fondazione: 1929  
[www.pastificiorigo.it](http://www.pastificiorigo.it)

Pastificio  
**RISCOSSA**  
 Corato (BA)  
 Anno di fondazione: 1902  
[www.riscossa.it](http://www.riscossa.it)

Stabilimento a Vapore per Paste di Lusso  
**RIZZA ENRICO**  
 Milano  
 Periodo di attività: ante 1904 - post 1931



Fabbrica di Pane e Pasta  
**RICCI FRATELLI**  
 Lucca  
 Periodo di attività: ante 1918 - post 1932

Pastificio e Panificio  
**ROMANO GIUSEPPE**  
 Maglie (LE)  
 Periodo di attività: ante 1913 -



Lettera del Pastificio Giuseppe Romano datata 7 dicembre 1913 (collezione M. Bianchi).

Pastificio  
**ROSSI DI PIANELLA**  
 Pianella (PE)  
 Anno di fondazione: 1897  
[www.rossidipianella.com](http://www.rossidipianella.com)

Pastificio  
**RUGGIERO FERDINANDO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1880 - 1943

Lettera del Pastificio Enrico Rizza datata 1904 (collezione M. Bianchi).



Pastificio  
**RINALDO & AMATO**  
Salerno

Anno di fondazione: 1868  
[www.antonioamato.it](http://www.antonioamato.it)

Nel lontano 1868, la famiglia Amato, originaria della cittadina campana di San Cipriano Picentino, rileva l'impianto di produzione della preesistente Rinaldo, trasformandolo in "Rinaldo & Amato", che verrà successivamente assorbito dalla "Antonio Amato & C. Molini e Pastifici S.p.A.", una nuova società costituita a Salerno nel giugno del 1958.

Fin dalla metà degli anni Quaranta, il presidente Antonio Amato è affiancato nell'attività imprenditoriale dal nipote Giuseppe, che nel 1960 viene nominato amministratore delegato.

Tra il 1959 e il 1961, nella zona periferica del capoluogo campano, viene costruito un nuovo stabilimento che contribuisce all'espansione dell'impresa negli anni Sessanta. La ditta si rivela fondamentale nel mantenimento della produzione pastaia della Campania ai vertici del settore, che nel decennio successivo arriva a coprire ben il 16% del totale nazionale: un quarto della produzione dei circa cinquanta pastifici che operano sul territorio proviene dalla Antonio Amato. Superata la crisi del settore dei primi anni Settanta, l'azienda, attraverso l'aumento del capitale sociale, è in grado di introdurre nuove linee produttive e ampliare lo stabilimento molitorio, garantendo l'impiego ai suoi circa 600 dipendenti.



Negli anni Ottanta si assiste a un periodo caratterizzato dalla concentrazione dell'industria pastaia italiana, che porta alla chiusura di 450 pastifici. Dopo aver rifiutato la proposta di acquisto da parte della IFIL di Umberto Agnelli, la Antonio Amato cresce ulteriormente, fino a diventare una tra le maggiori aziende italiane del settore, con esportazioni in tutto il mondo.

Nel dicembre 2009, la difficile situazione economica costringe la ditta a interrompere la produzione, annunciando la cassa integrazione per tutti gli addetti.

Nel gennaio dell'anno successivo la famiglia Amato cede l'intero pacchetto azionario all'imprenditore siciliano Giovanni Giudice, dopo una serie di trattative che vedono interessarsi all'acquisto del pastificio salernitano anche Garofalo e Colussi.

Un mese più tardi, a causa di crediti non saldati, due aziende chiedono il fallimento della società, la quale presenta domanda di concordato preventivo, ottenendo inizialmente parere positivo. Ma il 20 luglio 2011 il Tribunale di Salerno dichiara il fallimento della ditta. Dopo una lunga serie di vicissitudini societarie, nel 2012 l'azienda salernitana viene acquisita definitivamente dai fratelli Di Martino di Gragnano, famiglia di pastai da tre generazioni. La storia della Antonio Amato ricomincia quindi dalla solida esperienza di coloro che da sempre amano e

lavorano il grano, per tornare a essere uno dei più importanti marchi alimentari italiani.

Il 2015 è l'anno del rilancio del brand Antonio Amato, dal nuovo logo al rinnovato packaging, fino alla presentazione di innovativi prodotti e di futuri progetti.



Etichetta della Rinaldo & Amato, fondata a Salerno nel 1868.

Alcune referenze dell'attuale produzione della Antonio Amato.

Pastificio  
**RUMMO**

Benevento  
Anno di fondazione: 1846  
[www.pastarummo.it](http://www.pastarummo.it)

La storia del Pastificio Rummo comincia a Benevento nel 1846, in via dei Mulini, oggi cuore storico della città, quando Antonio Rummo si avvia all'arte molitoria e inizia a produrre pane e pasta. Da Antonio a Cosimo, e di nuovo da Antonio a Cosimo (e così via), l'eredità dei Rummo viene tramandata di generazione in generazione. Il logo aziendale raffigura tuttora i tre cavalli, Bruto, Bello e Baiardo con i quali, all'inizio del Novecento, viene portato al mulino il grano dalla Puglia e dalla Campania. A quel tempo, Benevento è già da secoli un centro strategico per i commercianti che trasportano il loro grano dalla Capitanata (corrispondente all'odierna provincia di Foggia) a Napoli, grazie alla presenza di due fiumi, il Calore e il Sabato, sulle cui rive sorgono numerosi mulini. Transitando per il capoluogo sannita, essi ne approfittano per trasformare il grano in semola. Nel 1935 l'azienda diventa una società per azioni e nel 1991 viene costruito l'attuale pastificio. Senza perdere mai il legame con tradizione e artigianalità, ma consapevole di quanto siano importanti ricerca e innovazione, Rummo diviene nota grazie al Metodo Lenta Lavorazione®, basato sulla ricerca dell'eccellenza in ogni fase del processo produttivo e su lunghi tempi di impasto per preservare le caratteristiche dei grani duri più pregiati, i soli in grado di assicurare il giusto tenore proteico alla pasta e darle quell'eccezionale tenuta alla cottura che la rende unica e ineguagliabile. Rummo è così la prima al mondo ad avere certificato la sua tenuta alla cottura presso un ente esterno (Bureau Veritas n. 385/003).

Nel 2010 l'azienda riceve da Legambiente il premio all'Innovazione Amica dell'Ambiente per aver ridotto del 30% le emissioni di CO<sub>2</sub>, grazie all'installazione di un moderno impianto di trigenerazione, e nel



2011 viene insignita dal Presidente della Repubblica dell'ambito premio "Leonardo Qualità Italia" per il suo impegno nel campo della qualità dei prodotti alimentari, combinato a una forte proiezione internazionale, commerciale e produttiva. Il 15 ottobre 2015 lo stabilimento Rummo viene gravemente danneggiato dall'alluvione che colpisce il Sannio: la furia dell'acqua e del fango distrugge impianti, macchinari e scorte ma, grazie al sacrificio e alla tenacia dei suoi lavoratori, aiutati dalle istituzioni e da tanti volontari provenienti da tutta Italia, in pochi mesi l'azienda riesce a riprendere l'attività produttiva, sostenuta dalla solidarietà e dalla vicinanza di tanti cittadini e consumatori. Il presidente del Consiglio Paolo Gentiloni, in visita allo stabilimento nel 2017, definisce il Pastificio Rummo «un esempio per il Sud e per tutto il Paese».

Nel 2021 l'azienda celebra il suo 175° anniversario: con due sedi produttive, quella storica di Benevento e quella in provincia di Novara, dedicata alle produzioni *gluten free*, la sede commerciale a Milano e due filiali estere, negli Stati Uniti e in Francia, oggi Rummo è tra i più importanti produttori di pasta di alta gamma, con una consolidata presenza in oltre 60 Paesi nel mondo, leader nel segmento *premium* del mercato della pasta di semola e in quello del senza glutine, oltre a offrire anche altre linee di prodotti adatte a ogni esigenza.

Bruto, Bello e Baiardo, i tre cavalli con i quali, all'inizio del Novecento, viene trasportato il grano al mulino Rummo.



Le medaglie conquistate all'Esposizione Nazionale di Montecatini del 1906 e alla Fiera dell'Impero Britannico tenutasi a Londra nel 1914 (archivio N. Russo).

Molini e Pastificio

## ANTONINO RUSSO FU NUNZIO Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: 1875 - 1978

«In riva al mare, ma poco lungi dalla Città e vicinissimo allo stabilimento termale, sorge in Termini Imerese un opificio di recente costruzione, ma che rappresenta il risultato di molti anni di lavoro e di attività. Esso appartiene alla Ditta Russo, la quale sino dal 1875 esiste, ed ha saputo conquistarsi per la bontà dei suoi prodotti un posto invidiabile fra le Ditte esportatrici di paste alimentari siciliane. È il solo stabilimento di Termini che unisca alla produzione di paste alimentari la macinazione dei cereali; questa lavorazione cumulativa porta il doppio vantaggio di



avere una materia prima migliore, ed il prodotto eccellente. (...) Il perfezionamento dei prodotti dipende anche dall'abilità e perizia del Sig. Russo a cui sta sommatamente a cuore che le sue paste e le sue farine vengano sempre e ovunque apprezzate e dichiarate le migliori del genere. E per ottenere questo non guarda spese per dotare il suo stabilimento di quanto la scienza e l'arte introducono di nuovo e di opportuno per la fabbricazione ed il perfezionamento dei suoi prodotti. (...)».

Così, il volume "La Sicilia Industriale Commerciale e Agricola", edito nel 1903, presenta la ditta di Antonino Russo.

Proveniente da una famiglia di pastai originari del Napoletano (il padre Nunzio commercia anche in grano e sfarinati), Antonino prende in moglie Lucia Pusateri, una giovane di Termini Imerese che convince il marito a costruire un pastificio con annesso molino, per avere il controllo completo della filiera.

Il primo opificio viene edificato nel centro della cittadina siciliana, in via dei Bagni, nome che deriva dalla vicinanza delle terme. La presenza della vena acquifera viene subito utilizzata da Antonino per la pulitura del grano e per l'impasto della semola. I positivi risultati raggiunti rendono necessaria la costruzione di un nuovo stabilimento su tre livelli, inaugurato nel 1900, situato nei pressi del porto mercantile, ubicazione che favorisce il carico sulle navi in partenza per le Americhe.

Negli anni successivi, l'azienda inizia l'esportazione di paste alimentari verso gli Stati Uniti tramite una società commerciale

con sede a Chicago, nell'Illinois, guidata dal fratello di Antonino, la "Andrea Russo & Co". Già dalla fine dell'Ottocento la richiesta di prodotti italiani da parte dei nostri emigranti è molto elevata e il successo non tarda ad arrivare: dallo stabilimento Russo partono tonnellate di pasta, acciughe, olio d'oliva, salsa di pomodoro, tutti prodotti sotto il sole di Sicilia.

Col passare degli anni, il timone dell'azienda viene preso da Nunzio, Antonino e Andrea, figli del fondatore e di Lucia. Ciascuno di loro ha fatto una dura gavetta nel pastificio, seguendo ogni fase delle lavorazioni sotto lo sguardo vigile dei genitori. Dei tre, è Nunzio quello che ha ben chiara la visione imprenditoriale che il destino riserva alla Russo. Durante i numerosi viaggi che intraprende, egli partecipa a fiere e a manifestazioni dove la pasta Russo ottiene ambiti riconoscimenti, come le medaglie ricevute all'Esposizione Nazionale di Montecatini del 1906 e quella conquistata alla Fiera dell'Impero Britannico tenutasi a Londra nel 1914.

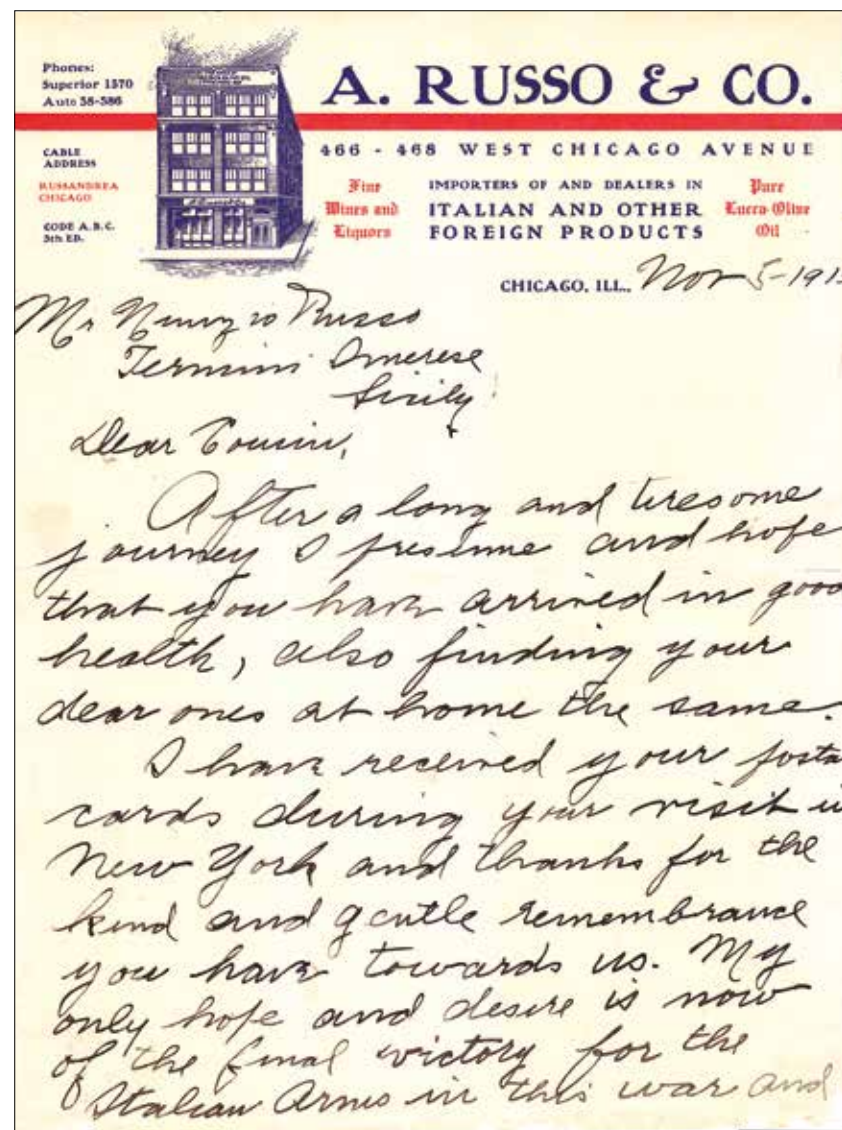
La richiesta da parte dei clienti continua ad aumentare e i fratelli Russo, dopo aver rilevato da un fallimento un impianto molitorio in provincia di Enna, a Leonforte, decidono di investire nuove risorse. Nel 1936 essi acquistano un terreno sul quale costruire altri stabilimenti, partendo da un molino in grado di macinare giornalmente almeno 500 quintali di grano. Al momento di decidere quali macchinari installare, la scelta cade sui modelli costruiti da una ditta emiliana, le Officine Meccaniche Reggiane, che lavorano anche nei settori aeronautico e ferroviario. Utilizzando le migliori tecnologie del tempo, questa azienda vanta un ciclo produttivo interno completo, dettaglio molto importante in un momento in cui il governo italiano è sottoposto alle sanzioni internazionali causate dalla campagna coloniale in Etiopia. Nel 1940, quando gli impianti di quello che si appresta a essere il più grande molino a ciclo alternato di tutto il Meridione sono pronti, l'Italia entra in guerra e le attrezzature, messe al riparo nei sotterranei delle Officine, si salvano miracolosamente

dall'inaudita violenza dei bombardamenti delle forze alleate. Alla conclusione del conflitto, il nuovo stabilimento, una costruzione di ben sette piani, viene finalmente terminato.

Negli anni Cinquanta per i pastifici della Sicilia si apre una fase molto complicata. Le esportazioni all'estero si riducono drasticamente e l'assenza di una rete stradale efficiente fa aumentare i costi di spedizione verso il Nord. Inoltre il mercato assiste alla continua crescita di ditte come Barilla, Agnesi, Buitoni, Zara, per citare le principali. La situazione potrebbe cambiare radicalmente attraverso il progetto congiunto auspicato dalle nuove generazioni degli operatori del settore, che prevede la costruzione di quello che sarebbe dovuto diventare il più grande e avanzato stabilimento italiano per la produzione di pasta, il ripristino di un aeroporto utilizzato dagli Alleati durante la guerra e l'apertura di un centro di distribuzione a Milano. Purtroppo il progetto non vede la luce, sia per le resistenze di alcuni produttori sia per l'acquisto da parte della Fiat dell'area industriale individuata per realizzare il polo della pasta. La terza generazione della famiglia non si arrende e in soli quattro mesi il nuovo pastificio "Fratelli Russo" viene inaugurato. Gli impianti, forniti dalla svizzera Bühler, sono totalmente automatici e tutte le fasi di lavorazione sono gestite da centraline di controllo. Ma è tardi per contrastare l'inarrestabile concorrenza e nel 1978 l'attività dell'azienda viene a cessare.

Etichetta della Antonino Russo fu Nunzio risalente ai primi anni del Novecento (archivio N. Russo).

Nella lettera inviata nel 1915 al cugino Nunzio, Charles Russo, figlio di Andrea, scrive: «la mia sola speranza è adesso nella rapida vittoria delle armi italiane in questa guerra (...) con la vittoria possano tornare le navi cariche di pasta...» (archivio N. Russo).





Pastificio

## RUSTICHELLA D'ABRUZZO Pianella (PE)

Anno di fondazione: 1924

[www.rustichella.it](http://www.rustichella.it)

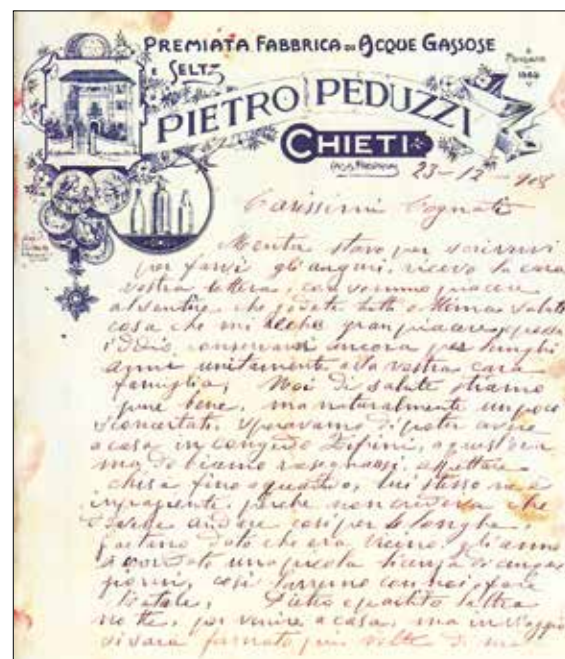
Colonna di destra:  
lettera della Pietro  
Peduzzi datata  
23 dicembre 1908.



Gaetano Sergiacomo, nonno materno degli attuali titolari dell'azienda, è figlio di famosi mugnai che operano nell'area vestina, nell'entroterra pescarese. Nel 1924 egli decide di abbandonare l'attività motoria della famiglia e di creare, nell'arroccato paese di Penne, un pastificio che porta il suo nome.

Affiancato nell'attività dalla moglie Angela, Gaetano vuole per la sua pasta un grano che "parli abruzzese"; grazie alla grande esperienza maturata nel corso degli anni - egli è in grado di valutare la corretta umidità della semola semplicemente infilando una mano nel sacco che la contiene - la pasta prodotta da "Tanuccio" (questo è il soprannome col quale è conosciuto) si fa subito apprezzare, dapprima in ambito locale, poi anche nelle regioni limitrofe. Gaetano e Angela hanno sei figli, nessuno dei quali sembra essere interessato a proseguire l'attività di famiglia. Ma il destino vuole che i Sergiacomo incrocino la loro vita con quella dei Peduzzi.

Originario della Valle d'Intelvi, nel Comasco, Settimio Peduzzi arriva in Abruzzo dopo l'Unità d'Italia per costruire strade, quando investire in questa regione può sembrare un vero e proprio azzardo.



Stabilitasi a Chieti e acquistato un mulino in disuso, nel 1885 la famiglia vi apre la "Premiata Fabbrica di Acque Gassose e Seltz Pietro Peduzzi", la cui specialità è lo Champagnino, ovvero la gazzosa che in Abruzzo era utilizzata per accompagnare il vino. Settimio porta avanti l'attività fino alla sua scomparsa, avvenuta nel 1947, nel pieno del suo fermento imprenditoriale.



Le redini dell'ormai avviata azienda vengono prese dalla moglie Maddalena e dal figlio Piero, che qualche anno prima ha aperto una fabbrica di bevande gassate a Pianella, nel Pescara. Negli anni Sessanta, dopo aver preso in moglie Nicolina Sergiacomo, figlia di Gaetano, Piero decide di continuare l'attività dei suoceri.

A questo attaccamento alle tradizioni abruzzesi si associa il desiderio di espansione verso i Paesi esteri. La presenza in un mercato importante come quello americano è uno dei fattori fondamentali per la crescita del marchio, visto ormai come sinonimo di eccellenza del *Made in Italy*. Nel 1989 la ditta assume la denominazione di "Rustichella d'Abruzzo S.p.A.", con Gianluigi e Stefania Peduzzi, figli di Piero, alla guida. I due fratelli concentrano le loro energie per garantire all'azienda un'immagine di alta qualità. Inizia così un attento lavoro, inteso a consolidare una rete di relazioni con importanti professionisti e scopritori di eccellenze italiane, come Giorgio Onesti, *talent scout* di prelibatezze gastronomiche, divenuto nel tempo una sorta di ambasciatore del marchio abruzzese; Gualtiero Marchesi, lo chef considerato il fondatore della nuova cucina italiana; Rolando Ruiz Beramendi, noto consulente del Four Seasons e dell'Enoteca Tornabuoni, l'incontro col quale suggella il

Da sempre, l'azienda utilizza il grano abruzzese.

Locandina pubblicitaria del Pastificio Sergiacomo risalente agli anni Settanta.



Nel 1978 egli ha un'intuizione: selezionando semola integrale di alta qualità, inizia a produrre la cosiddetta "pasta nera", utilizzando solo trafile in bronzo, che permettono di ottenere una pasta che trattiene al meglio il condimento, e riproponendo la confezione in carta, come si faceva un tempo.

Vecchi pacchi di pasta: a sinistra, un pacco di spaghetti della Gaetano Sergiacomo, risalente agli anni Trenta; gli altri fanno parte della prima produzione a marchio "Rustichella".



Sopra: Gaetano Sergiacomo, fondatore dell'omonimo pastificio, fotografato nel 1926 in occasione del suo diciottesimo compleanno.

Il bambino ritratto in questa immagine della fine dell'Ottocento, il secondo da destra, è Raffaele Sergiacomo, padre di Gaetano. Rimasto orfano in tenera età, egli viene allevato dai fratelli della madre, con lui nella foto.





La grafica del murale che campeggia sulla facciata esterna della sede produttiva di Moscufo, opera di Maria Stefania Peduzzi.



Pagina di destra: l'elegante copertina dell'attuale catalogo dell'azienda.

In questo ritratto della famiglia Sergiacomo-Peduzzi sono presenti anche gli esponenti della quarta generazione.

successo del marchio Rustichella d'Abruzzo negli Stati Uniti.

Oggi, grazie ai nuovi processi di digitalizzazione, l'azienda resta coerente con la propria filosofia imprenditoriale senza abbandonare la lavorazione artigianale, sfruttando la tecnologia per garantire sempre una produzione dagli alti standard qualitativi. Con il nuovo stabilimento produttivo 4.0, inaugurato nel 2020, Rustichella d'Abruzzo è in grado di assicurare la massima artigianalità, anche per la pasta all'uovo.

Col passare degli anni, ai formati classici (spaghetti, linguine, penne...) lavorati secondo la ricetta di Gaetano Sergiacomo, l'offerta viene ampliata, fino a includere l'innovativa *90 Rapida*, lo spaghetti che cuoce in soli 90 secondi, e i *paccherini alla frutta*, con semola e purea di frutta. Attualmente, la gamma di prodotti comprende diverse linee e formati: pasta di semola di grano duro, pasta biologica, Primograno (realizzata solo con grano 100% abruzzese), Zerotre per l'infanzia, Senza Glutine (per permettere a chi è intollerante di gustare uno spaghetti sempre al dente), pasta all'uovo, pasta speciale aromatizzata. E poi sughi, condimenti, specialità dolci e salate della tradizione italiana e del territorio, olio extravergine d'oliva D.O.P. abruzzese e tante altre bontà.

Con un'immagine di successo e un fatturato in continua crescita, la quarta generazione - con Carolina, Stefano e Piero - si prepara con entusiasmo a ripercorrere le strade dei predecessori.



PASTA ARTIGIANALE DAL 1924



Etichetta del Pastificio  
Russo stampata  
negli anni Trenta  
(archivio Consorzio  
di Tutela della Pasta  
di Gragnano I.G.P.).



Molino e Pastificio

### **RUOCCO RAFFAELE**

Gragnano (NA)

Periodo di attività: 1899 - post 1952

Pastificio di Prim'Ordine

### **RUSSO F. & G. FU NATALE**

Gragnano (NA)

Anno di fondazione: 1872 - post 1937

Pastificio

### **RUSSO DI CICCIANO**

Gragnano (NA)

Anno di fondazione: 1880

[www.russodicicciano.it](http://www.russodicicciano.it)

Pastificio

### **RUSSO NICOLA**

Cicciano (NA)

Anno di fondazione: inizi 1900

[www.pastificionicolarusso.it](http://www.pastificionicolarusso.it)

Fabbrica di Paste Sopraffine

### **RUSSO BIAGIO**

Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: ante 1874 - 1889

Pastificio

### **S. BARBARA**

Paternò (CT)

Periodo di attività: ante 1936 -

Pastificio

### **RUSSO GIOVANNI & FIGLI**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1880 - 1953

Fabbrica di Paste Alimentari

### **SACCO DOMENICO**

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: ante 1912 -



Manifesto della Sacier,  
reclamizzante la pasta  
Albisola, illustrato  
da Filippo Romoli e  
stampato nel 1952  
nel formato 69x100 cm  
(archivio Galleria  
L'Image, Alasio).

Pastificio

### **SACIER**

Albisola (SV)

Periodo di attività: 1941 - post 1970

Premiato Pastificio

### **SADORI GUGLIELMO & F.**

Borgo Sassoferato (AN)

Periodo di attività: ante 1911 -



Pastificio Centese

## SACQUEGNA ORONZO Cento (FE)

Periodo di attività: 1947 - 1973

Durante la Prima Guerra Mondiale, Oronzo Sacquegna, giovane fornaio originario di Lecce, si trova dislocato presso un magazzino viveri a Cento, nel Ferrarese, dove incontra Leontina che, diventata sua moglie, gli darà quattro figli.

Nei primi anni Venti egli impianta un forno dove produce pane di tipo francese, prima di allora sconosciuto nel Centese. Gli affari vanno bene e nel 1936 acquista locali e attrezzature dalla "Società Cooperativa Operaia Pastai", fondata nel 1866, a cui subentra, e vi trasferisce il forno.



Copertina di un catalogo stampato nei primi anni Cinquanta (archivio L. Sacquegna).

L'attività si amplia e si comincia a produrre, oltre al pane, anche pasta alimentare, mantenendo comunque una tecnica di lavorazione principalmente artigianale, avvalendosi di pochi e fidati collaboratori. Nel dopoguerra il mercato è bisognoso di tutto ma principalmente di generi alimentari. Così, tra il 1946 ed il 1947, l'intraprendente Oronzo fa edificare un capannone e, affiancato nella gestione dell'attività dai tre figli maschi, fonda il "Pastificio Centese di Oronzo Sacquegna", che produce pasta di semola "lusso" e speciali paste all'uovo e glutinate.

Col passare degli anni l'attività cresce notevolmente e le vendite si estendono non solo in tutta la Penisola, ma anche negli Stati Uniti. Lo stabilimento, piccolo e situato nel centro storico, rende poco agevole le manovre degli automezzi in entrata e in uscita dall'azienda, causando disagi alla circolazione e proteste della cittadinanza. Fallita la trattativa di acquisire i locali che ospitano l'ex Pastificio Barbieri, anch'esso di Cento, si procede alla costruzione di un nuovo e più grande stabilimento (3.000 metri quadri) in zona industriale e, per l'occasione, nel 1964 viene fondata la "Società Pastificio Centese S.p.A." con soci i figli di Oronzo: Rosario (all'amministrazione), Luciano (al commerciale) e il giovane Gherardo (alla parte tecnica), con l'ormai anziano Oronzo che mantiene comunque per sé una quota del pacchetto azionario. Con l'arrivo di una sfavorevole congiuntura economica, che inizia proprio in quell'anno, la ditta registra un calo del volume d'affari. Si pensa quindi di rivolgersi al mercato militare che, con i suoi grossi ordinativi, permette di mantenere la produzione elevata consentita dai nuovi impianti. Tali forniture garantiscono notevoli volumi di produzione seppur con margini operativi limitati.

Arriva il 1973 e il Pastificio Sacquegna viene contattato dalla confinante VM Motori che, in un'ottica di espansione, si offre di acquistare i locali che ospitano la ditta. Oronzo ormai non c'è più, i tre figli decidono di accettare l'allettante offerta e l'azienda si avvia alla chiusura, che si concretizza nella primavera del 1973.

Fabbrica di Paste da Minestra

## SALVATI A. & C.

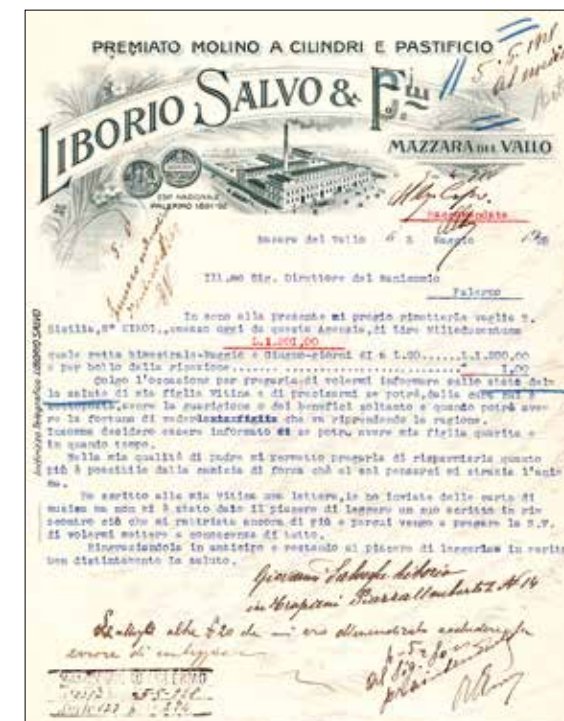
Napoli

Periodo di attività: ante 1882 - post 1915

Premiato Molino a Cilindri e Pastificio

## SALVO LIBORIO & FRATELLI Mazara del Vallo (TP)

Periodo di attività: 1891 - post 1937



Lettera del Pastificio Liborio Salvo & Fratelli datata 3 maggio 1928 (collezione M. Bianchi).

Pastificio

## SANTO & ARPAIA

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1948 - 1965

Pastificio

## SCAFA & C.

Torre Annunziata (NA)

Periodo di attività: 1884 - 1913

Pastificio

## SARUBBI

Stigliano (MT)

Anno di fondazione: 1874

[www.pastasarubbi.it](http://www.pastasarubbi.it)

Nel 1874 Giovanni Sarubbi fonda un pastificio a Stigliano, in provincia di Matera. Grazie alla qualità degli ingredienti, alle condizioni climatiche e all'altitudine che caratterizzano il territorio in cui opera l'azienda, la pasta Sarubbi è sempre più apprezzata e ricercata, prodotta utilizzando il grano denominato Senatore Cappelli. Questa varietà di grano duro, coltivata principalmente nel Sud Italia dai primi anni del Novecento, è rimasta autentica e autoctona, senza subire alcuna modificazione per aumentarne la resa.

Agli inizi del Novecento alla guida dell'azienda subentrano i nipoti di Giovanni, i fratelli Giuseppe, Vincenzo e Felice Sarubbi. Sono soprattutto la determinazione e la visione imprenditoriale di Giuseppe che portano, alla metà del secolo, all'ampliamento e all'ammodernamento dell'opificio. Per il Pastificio Sarubbi è questo il periodo più florido. La pasta prodotta, che arriva fino in America, è motivo di orgoglio anche per il coraggioso e intraprendente popolo lucano.

Nel 1972, dopo quasi un secolo di lavoro e passione, il pastificio chiude i battenti a causa di problemi familiari, ma soprattutto per la scomparsa di Giuseppe Sarubbi, avvenuta l'anno prima, il 26 ottobre 1971. Ma la tradizione, che continua a vivere attraverso la popolazione di Stigliano, viene ancora tramandata di generazione in generazione. I fratelli Antonio e Francesco Sarubbi, figli di un nipote di Giuseppe, riprendono l'antico marchio e la tradizione pastaia, rifondando, il 26 ottobre 2020, la "Fratelli Sarubbi", con l'obiettivo di continuare la produzione della pasta sulle orme dei propri antenati, portando avanti una storia lunga quasi 150 anni.



Molino e Pastifici

## SCARAMELLA DOMENICO Salerno

Periodo di attività: 1883 - 1995

La famiglia Scaramella inizia la sua attività imprenditoriale alla fine dell'Ottocento, affermandosi nella produzione di sfarinati e paste alimentari, tanto da imporsi anche sul mercato internazionale.

Domenico Scaramella è proprietario di due stabilimenti, i cui progetti vengono affidati a Domenico Lorito, che è anche socio della ditta, che lascerà nei primi anni del Novecento per dedicarsi esclusivamente alla professione di ingegnere.

Locandina illustrata  
da Pollione Sigon  
e stampata nei primi  
anni Cinquanta (archivio  
Modiano, Trieste).



Il primo (costruito nel 1889) è situato in corso Vittorio Emanuele; il secondo (costruito nel 1905) ha sede tra il litorale e piazza della Ferrovia. Il lungo pontile che si trova proprio davanti a quest'ultimo permette di imbarcare, tramite navette di raccordo, i prodotti finiti - come pasta e farina - direttamente sulle navi che salpano per l'America. Le strutture della fabbrica e le attrezzature vengono descritte come «le più moderne di tal genere con cortina esterna in mattoni e l'interno con strutture portanti in ghisa e travi di ferro».

Nei pastifici Scaramella la capacità produttiva giornaliera è pari a 300 quintali e l'essiccazione delle paste avviene con procedimento naturale, seguendo il cosiddetto "metodo Cirillo".

Domenico si distingue per un atteggiamento di totale chiusura verso le rivendicazioni operaie dei primi anni del secolo scorso. Infatti, sono numerose le cronache dell'epoca che riferiscono di scontri tra la proprietà e le maestranze, come quella riportata sul "Bollettino del lavoro e della previdenza sociale" del 1907, in cui si riferisce che «gli operai e i braccianti del pastificio Scaramella & C... proclamarono il 1° maggio lo sciopero per ottenere un aumento di salario. Si astennero dal lavoro fino al giorno 6 maggio, in cui, non avendo ottenuto nessun miglioramento, tutti, meno 11, si ripresentarono nello stabilimento».

Durante i bombardamenti degli Alleati su Salerno negli anni della Seconda Guerra Mondiale, gli stabilimenti Scaramella vengono seriamente colpiti. Nel periodo postbellico, riparati i danni, la produzione riprende con rinnovato slancio.

Ma nei decenni successivi, probabilmente per non essere stata in grado di adeguarsi ai nuovi metodi di vendita e alla mancanza di una visione imprenditoriale da parte dei successori di Domenico che permetta di fronteggiare una concorrenza sempre più agguerrita, la ditta inizia un inesorabile declino che porta, negli anni Novanta, dapprima alla messa in cassa d'integrazione degli operai, poi alla cessazione dell'attività, avvenuta nel 1995.

Molino e Pastificio

## SCALETTA ANTONINO Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: ante 1894 - post 1933



Premiato Pastificio a Vapore

## SCARLATTI Scandicci (FI)

Periodo di attività: ante 1920 -



Fattura del Pastificio  
Serafini Bellesi datata  
29 febbraio 1928  
(collezione C. Pintarelli).

Pastificio

## SEMINARA FRANCESCO Termini Imerese (PA)

Periodo di attività: ante 1894 -

Premiato Pastificio a Motore Elettrico

## SERAFINI BELLESI GIULIA Macerata

Periodo di attività: ante 1928 - post 1934

Pastificio

## SGAMBARO

Castello di Godego (TV)

Anno di fondazione: 1947

[www.sgambaro.it](http://www.sgambaro.it)

Stabilimento Industriale Ghirlanda

## SIG

Massa Marittima (GR)

Periodo di attività: 1918 - post 1950

Pastificio La Calabria

## SIRACUSANO & SCARFI Messina

Periodo di attività: ante fine 1800 -

Etichetta del Pastificio  
Siracusano & Scarfi  
stampata alla fine  
dell'Ottocento  
(collezione E. Botti).



Pastificio

**SETARO FRATELLI**  
Torre Annunziata (NA)  
Anno di fondazione: 1939  
[www.setaro.it](http://www.setaro.it)

Nel libro di Natale Maria Orsini, "Francesca e Nunziata", pubblicato nel 1995 e ambientato a Torre Annunziata, la protagonista Nunziata, prima di lasciare la casa in cui è cresciuta per andare in sposa, chiede in dote «due ingegni per fare i maccheroni». Il romanzo potrebbe quasi rappresentare la storia della famiglia Setaro, che da generazioni tramanda l'arte bianca, simbolo e ricchezza di un intero territorio.

Nel 1939 Nunziato Setaro, in seguito al fallimento di molti laboratori artigianali causato dall'avvento dei grandi gruppi industriali, decide di acquistare l'attuale pastificio per continuare l'antica tradizione della cittadina torrese, abbandonando così la sua attività di trasportatore di farine e materie prime per i pastifici. Nel suo laboratorio, Nunziato si avvale dell'esperienza di un "mastro pastaio" che, durante le fasi della lavorazione, misura "a occhio" le dosi, l'umidità, il vento, e di un "mastro tagliatore", che abilmente modifica le misure della pasta, specializzandosi così nella produzione di pasta alimentare essiccata per lungo tempo e a bassa temperatura.

Ancor oggi il Pastificio Setaro è simbolo del duro lavoro, dei sacrifici e della caparbia di una famiglia che, superando mille difficoltà attraverso il tempo, è riuscita a mantenere inalterato lo splendore dell'antica arte produttiva della pasta.



Attualmente i nipoti di Nunziato - i fratelli Vincenzo, Nunziato e Giovanni Setaro - producono la pasta nel pieno rispetto dell'eredità storica del fondatore, riproponendo gli antichi formati della cucina partenopea, al centro nelle preparazioni dei grandi chef di tutto il mondo.

Il sole e il vento, che entrano dalle grandi finestre, sono ancora i protagonisti indiscussi della storia del Pastificio Setaro, ultimo opificio artigianale ancora in attività a Torre Annunziata degli oltre cento presenti nei primi decenni del Novecento. Tra i segreti della sua eccellente pasta c'è la pietra lavica con cui lo stabilimento stesso è stato costruito: l'unica pietra - come ama spiegare Vincenzo Setaro - che assorbe l'umidità e la rilascia gradualmente, favorendo il processo di essiccazione della pasta come nessun edificio in cemento potrà mai fare.

Il rispetto delle rigide normative sulla sicurezza alimentare, la precisa volontà di lavorare ancora con gli antichi macchinari, la localizzazione in un centro storico prevalentemente residenziale, con le conseguenti difficoltà logistiche per il carico e lo scarico di materie prime e prodotto finito, sono gli ostacoli che la famiglia Setaro ha dovuto superare per sopravvivere, senza mai perdere la sua identità.



Maccheronari preparano la pasta che viene direttamente consumata lungo le strade della cittadina.

L'antica bilancia utilizzata dalla ditta sin dai primi anni dell'attività.



Paste Alimentari  
**SORRENTINO FRANCESCO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1896 - post 1946

Etichetta della ditta Francesco Sorrentino stampata negli anni Cinquanta (collezione G. Mesisca).

Pastificio a Vapore

**SPERANDEO VINCENZO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1913 - post 1933



Colonna di sinistra: fattura della Angiolo Sodi datata 28 febbraio 1893 (collezione C. Pintarelli).

Copertina di una catalogo del Pastificio Vincenzo Sperandeo stampato nel 1905 (collezione V. Marasco).

Fabbrica di Pane e Paste

**SODI ANGIOLO**  
Firenze

Periodo di attività: ante 1893 - post 1930



Industria Paste Alimentari  
**SOLIMENE FRANCESCO**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: ante 1930 -

Fabbricanti di Maccheroni

**SOMMA FILIPPO & FRATELLI**  
Gragnano (NA)  
Anno di fondazione: 1830 circa  
[www.fabbricantidimaccheroni.it](http://www.fabbricantidimaccheroni.it)

Fabbrica di Paste d'Ogni Qualità

**SPEZIALI PIETRO**  
S. Eufemia della Fonte (BS)  
Periodo di attività: ante 1908 -



Pastificio  
**SPIGADORO**  
 Foligno (PG)  
 Anno di fondazione: 1924  
[www.pastaspigadoro.com](http://www.pastaspigadoro.com)

Due addetti al magazzino in una foto scattata negli anni Cinquanta.



Spigadoro è un'azienda specializzata nella produzione di pasta, fondata a Bastia Umbra, in provincia di Perugia, dalla famiglia Petrini. I primi riferimenti certi all'attività della famiglia si trovano sui documenti riguardanti il censimento catastale del 1822. Qui si riporta che Antonio Petrini è proprietario di un podere nella cittadina umbra, in località "Le Basse", nel quale si trova un mulino a grano a tre macine.



Manifesto stampato negli anni Cinquanta nel formato 70x100 cm.

Nel 1832 lo stesso Petrini ottiene dalle autorità pontificie la concessione per la derivazione di un canale del fiume Chiascio, con il quale azionare le macine di pietra per la lavorazione del frumento. Nel 1887 la ancor piccola azienda viene dotata di un'officina per la produzione di energia idraulica. L'impianto viene perfezionato nel 1901, quando è installata una grande turbina



Rendiresto in plastica prodotto negli anni Settanta (Museo della Pasta, Collecchio - PR).

in grado di trasformare l'energia idraulica in elettrica, fornita anche alla città di Bastia Umbra e ad alcuni paesi limitrofi. Nel 1924 all'attività molitoria si aggiunge la lavorazione della pasta alimentare con il marchio "Spigadoro". Nel secondo dopoguerra l'azienda conosce un periodo di grande espansione, acquisendo sempre maggiore notorietà in Italia e all'estero. Grandi investimenti permettono la costruzione del nuovo sito industriale di Bastia Umbra, dotato di silos e di padiglioni per lavorazione del grano e della pasta. Dopo una lunga fase di crescita, durante la quale la "Spigadoro-Petrini S.p.A." si impone come una realtà economicamente forte e vivace, sul finire degli anni Novanta emergono problemi finanziari e organizzativi e l'azienda inizia a risentire della crescente aggressività della concorrenza italiana e straniera. Dopo essere stato messo in liquidazione nel 2011, nel 2014 il marchio Spigadoro torna sul mercato grazie alla "Tesa S.r.l.", che lo acquisisce nell'intento di rilanciarlo sui principali mercati internazionali. Oggi l'imprenditore Giuseppe Podella, operante nel mercato delle materie prime e nella produzione di semola di grano duro, mantiene in vita lo storico marchio, producendo nel nuovo sito industriale di Foligno, nei pressi di Perugia.

Pastificio  
**SPIGA D'ORO**  
 Chiaravalle (AN)  
 Periodo di attività: ante 1949 - post 1956

Pastificio  
**SPIGA DI PUGLIA**  
 Noicattaro (BA)  
 Periodo di attività: 1933 - 1990

Discendente da una famiglia dedita all'attività molitoria, Angelo Campobasso nel 1933 fonda il "Pastificio Spiga di Puglia". Giovane tenace e dalle indubbie capacità organizzative, egli si trova a competere con aziende già affermate e la sfida è impari, anche per i limitati capitali di cui dispone. Ciò nonostante, la produzione quotidiana, che inizialmente non supera i 15 quintali, nel giro di pochi anni arriva a 100 quintali. Negli anni Cinquanta entra a lavorare in azienda Teresa, una delle due figlie di Angelo, che affianca il padre fino alla di lui scomparsa. Sono gli anni del "boom economico" e Teresa, rimasta sola alla guida dell'azienda, nel 1963 chiama accanto a sé il figlio, Gaetano Arciuli. Con l'aumento delle vendite cresce anche la produzione giornaliera: da un commercio limitato alla Puglia e alle regioni limitrofe, l'azienda arriva a vendere anche in alcune località nel Nord Italia, pur continuando a mantenere una dimensione artigianale. Le nuove sfide commerciali richiedono cospicui investimenti per ampliare gli spazi produttivi e ammodernare gli impianti. Gaetano cerca invano di trovare una sinergia con altri piccoli produttori locali, in modo da costituire un unico polo in grado di reggere la concorrenza. Non trovando risposte a questo suo appello, nel 1990 il Pastificio Spiga di Puglia cessa definitivamente la produzione.



Fattura del Pastificio Spiga d'Oro datata 21 gennaio 1956 (collezione C. Pintarelli).

Pastificio  
**SPINOSI**  
 Campofilone (FM)  
 Anno di fondazione: 1933  
[www.spinosi.com](http://www.spinosi.com)

Premiato Pastificio Genovese  
**STURLA FRANCESCO**  
 Genova  
 Periodo di attività: ante 1918 -



Etichetta del Pastificio Sturla stampata nei primi anni del Novecento (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



Molino e Pastificio  
**STUCKY GIOVANNI**  
 Venezia

Periodo di attività: 1884 - 1954

*Fattura emessa il 30 novembre 1910, poco dopo la scomparsa di Giovanni Stucky. Nell'intestazione, riccamente illustrata, si può apprezzare l'imponenza dello stabilimento dopo la ristrutturazione del 1896 (collezione M. Orlandini).*

*Lo stabilimento, progettato dal noto architetto tedesco Ernst Wullekopf, in una foto scattata alla fine dell'Ottocento (collezione M. Bianchi).*



Sul finire dell'Ottocento una delle sagome industriali più riconoscibili di Venezia è quella dello stabilimento di Giovanni Stucky. Nato nella città lagunare nel 1843, egli proviene da una famiglia di origine bernese. Il padre Hans, pochi anni prima della nascita del figlio, emigra nel Trevigiano dove apre un mulino sulle rive del Sile. Intraprendente e attratto dalla tecnologia molitoria, Giovanni Stucky mette a frutto l'esperienza maturata in famiglia e durante i periodi trascorsi all'estero, dove lavora al montaggio dei mulini. La sua grande intuizione è quella di capire che, in quel periodo, il trasporto fluviale è più rapido e conveniente di quello sulla terraferma. Da qui l'idea di fondare una fabbrica sull'estremità occidentale del canale della Giudecca.



Lo stabilimento, dopo successivi ampliamenti, arriva a occupare un'area di 30mila metri quadrati; dai 500 quintali giornalieri iniziali, la produzione arriva presto a 2.500 quintali, garantita dal lavoro continuo, giorno e notte, dei numerosi operai. Visto il giro d'affari, Giovanni Stucky, convinto che la fabbrica debba attirare l'attenzione «tanto dal lato industriale che dal lato estetico», decide un nuovo intervento architettonico.

Nel marzo 1895, alla cosiddetta "Commissione d'ornato" del Comune di Venezia viene sottoposto un progetto dalle caratteristiche nordiche, non in linea con gli altri stabilimenti veneziani. Giovanni Stucky, si oppone con fermezza alle modifiche al progetto richieste dalla Commissione e, ottenuta finalmente l'approvazione definitiva, procede con la realizzazione del nuovo edificio. L'imponente stabilimento, completamente costruito in mattoni e caratterizzato da un'elegante facciata neogotica progettata dal noto architetto tedesco Ernst Wullekopf, considerato a quel tempo una vera celebrità, viene terminato nel 1896. Il Molino e Pastificio Stucky diviene così uno dei simboli dell'espansione industriale di Venezia.

Purtroppo, il 21 maggio 1910, davanti alla stazione ferroviaria della città lagunare,

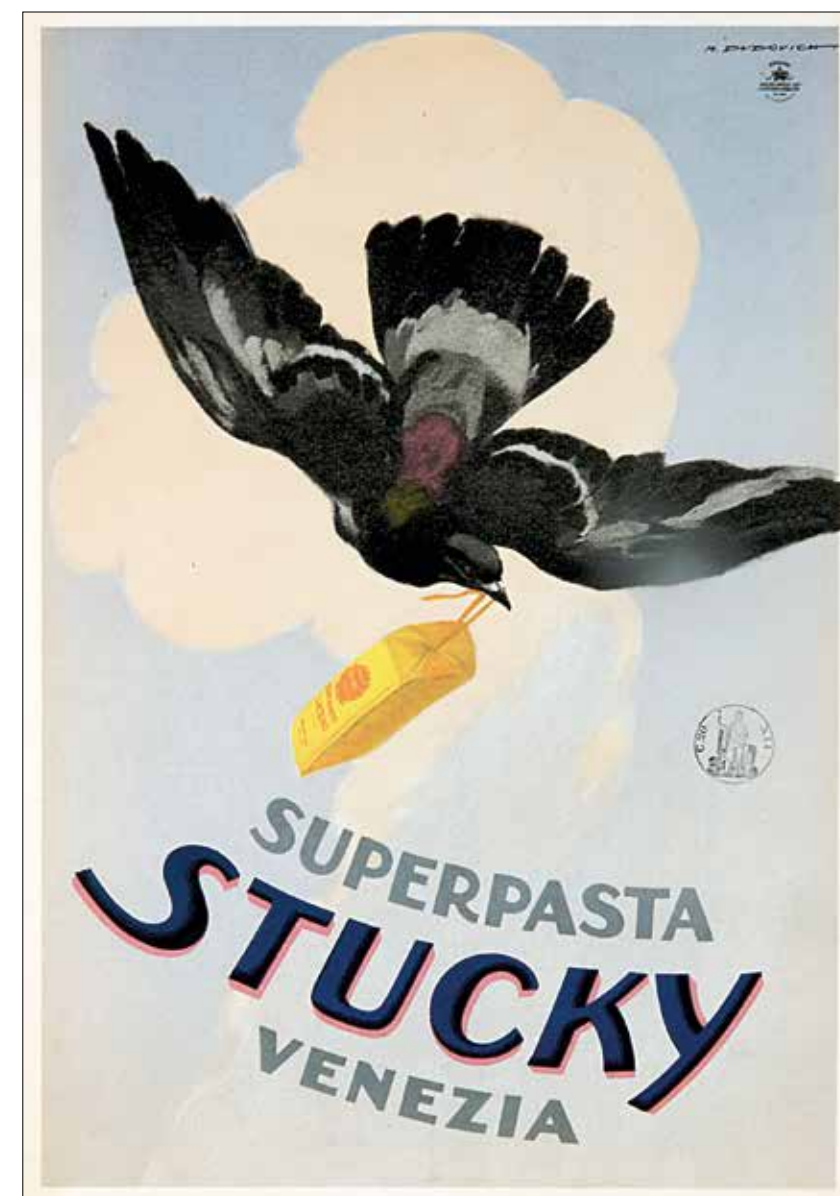
Giovanni viene assassinato da un dipendente, forse affetto da disagio mentale, che ritiene il datore di lavoro responsabile del mancato rispetto di non meglio chiariti impegni presi. Il tragico evento lascia un vuoto incolmabile tra i veneziani, che tanto avevano imparato ad apprezzare il raffinato e pragmatico industriale.

La difficile eredità imprenditoriale è raccolta da Giancarlo, ingegnere, unico figlio maschio di Giovanni il quale, nonostante un vistoso calo della produzione dell'azienda, nella prima metà degli anni Venti procede a un'importante ristrutturazione: viene costruito un nuovo magazzino, accanto al vecchio deposito delle farine, e sono rimodernati il pastificio e l'elevatore frumentario.

Col passare degli anni, lo Stucky si trova a confrontarsi con una forte concorrenza che fa del trasporto su rotaia il suo punto di forza. Per fronteggiarla, nel 1933 Giancarlo decide di trasformare la ditta in società per azioni.

Con la scomparsa del titolare, avvenuta nel 1941, il Molino e Pastificio Stucky si avvia verso un lento ma inesorabile declino e l'attività produttiva cessa definitivamente nel 1954, nonostante la strenua lotta delle maestranze, che giungono invano a occupare lo stabilimento nella speranza di salvare il loro posto di lavoro.

In seguito alla delibera del consiglio comunale di Venezia del 24 aprile 1980, sotto la tutela delle Belle Arti, l'architettura neogotica viene sottoposta a uno dei



maggiori restauri conservativi riguardanti un antico opificio, che attualmente è sede dell'Hilton Molino Stucky Venice.

*Locandina cartonata illustrata da Marcello Dudovich e stampata alla fine degli anni Venti nel formato 34x48 cm (Museo Salce, Treviso).*



*Confezioni di pasta lunga Stucky risalenti agli anni Venti (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).*



Pastificio  
**TOMADINI**  
Pordenone

Anno di fondazione: 1843  
[www.tomadini1843.it](http://www.tomadini1843.it)

*Lo stabilimento Tomadini raffigurato in un'illustrazione tratta da un catalogo stampato nella prima metà del Novecento.*

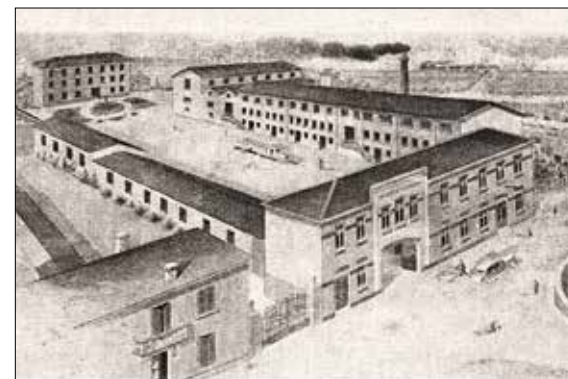
Nel 1843 Angelo Tomadini avvia un forno a Pordenone, che a quel tempo è ancora un piccolo paese di provincia, a cui affianca la produzione di una pasta di qualità molto apprezzata, tanto da rendere necessaria l'apertura di nuovi punti vendita.

Alla scomparsa di Angelo, nel 1862, la ditta passa dapprima nelle mani del primogenito Arcangelo, poi in quelle del figlio di questi, Antonio, che però muore a soli 37 anni, lasciando la moglie Luigia Tagliariol e i figli (Arcangelo, Lorenzo, Gino e Giovanni), che nei difficili anni successivi alla Grande



*Rimasta sola alla guida dell'azienda dopo la prematura scomparsa del marito Antonio, Luigia Tagliariol dimostra tutta la sua capacità imprenditoriale, facendo della Tomadini un'azienda di successo.*

*Arcangelo e Gino Tomadini, appena tornati dal fronte russo, fotografati dopo la fine del conflitto assieme a parenti e dipendenti.*



Guerra proseguono con passione e determinazione l'attività della famiglia. Nel 1930, con l'acquisizione dello stabile che ospitava la cartiera San Marco, si assiste alla trasformazione del Pastificio Tomadini in una moderna fabbrica di pasta - una delle prime del territorio a essere dotata del telefono - in cui vengono

installati nuovi macchinari per la produzione e l'essiccazione. Grazie al miglioramento della rete stradale e all'incremento del numero dei mezzi di trasporto, la pasta Tomadini viene ormai venduta anche al di fuori di Pordenone. Nel 1944 Luigia apre un nuovo pastificio a Rezzato, nel Bresciano, gestito da Giovanni e Lorenzo, che rientrerà a Pordenone nel 1962 per rilevare il panificio, separandosi così dalla famiglia. Lo stabilimento è dotato anch'esso delle più moderne tecnologie produttive disponibili al tempo, che contribuiscono a migliorare notevolmente la qualità del prodotto.

Alla fine degli anni Sessanta, con l'apertura di una nuova sede a Pordenone - sita lungo la Statale, allora in costruzione - Tomadini diventa la più importante azienda del settore in Friuli Venezia Giulia e nel Veneto Orientale.

Con l'ingresso della quinta generazione, rappresentata da Angelo e Luigi, la Tomadini inizia un percorso di ammodernamento e automatizzazione della produzione, concentrata nella sede di Pordenone, mentre lo stabilimento di Rezzato viene adibito a centro logistico di distribuzione. Nel 1987 la multinazionale BSN-Danone entra nella Tomadini, avviando un progetto di ampio respiro per la diffusione del marchio friulano e, grazie all'acquisizione di altri pastifici sparsi lungo la Penisola e all'estero, diventa il secondo produttore di pasta in Italia e nel mondo, dopo Barilla. Con l'uscita del Gruppo Danone dal

settore pasta, nel 1998 viene offerta a Luigi, unico componente della famiglia ancora in azienda, la possibilità di ritornare in possesso dello stabilimento.



Ripartito coraggiosamente, assieme a 46 dipendenti, Luigi acquisisce anche il "Pastificio Miramar" di Trieste, portando la capacità produttiva dello stabilimento a circa 1.700 quintali al giorno. Per poter vendere questa grande quantità di prodotto, Luigi decide di fornire anche gli



*Cartoncino segnaprezzo della «pasta speciale con uova» stampato negli anni Cinquanta, quando il prodotto viene ancora venduto sfuso. È curioso notare come la data di fondazione dell'azienda riportata sotto il marchio, in alto, sia errata (1857 anziché 1843).*

hard discount, una scelta - abbandonata dopo un paio d'anni - che si rivelerà non risolutiva.

Per rimettere in equilibrio i conti dell'azienda, Luigi Tomadini affida la gestione della società a un socio finanziario, ma il sodalizio non porta agli esiti sperati e Luigi, a malincuore, decide di uscire dall'azienda creata dai suoi avi (che nel 2005 chiuderà i battenti).

Nel 2004, l'imprenditore friulano fonda però una società commerciale con la quale inizia a vendere con il marchio "Luigi Tomadini", in Italia e all'estero, la pasta prodotta da altre aziende del settore. Oggi l'azienda, che ha visto un notevole impulso dell'attività grazie all'ingresso di Lavinia Tomadini, figlia di Luigi, oltre alla pasta, commercializza anche pomodoro e altri prodotti alimentari.

*Fattura datata 21 gennaio 1965.*



*Manifesto realizzato dallo Studio Cappellazzo di Treviso e stampato nell'agosto 1956.*



Fabbrica di Paste Alimentari  
**TALINI ORESTE**  
Lamporecchio (PT)  
Periodo di attività: 1893 - post 1930

Pastificio Lombardo  
**TAMBORINI MONTANARI  
MALERBA & C.**  
Monza  
Periodo di attività: ante 1927 -

Pastificio  
**TAMMA**  
Foggia  
Anno di fondazione: 1907  
[www.tamma.it](http://www.tamma.it)

Già alla fine dell'Ottocento la famiglia inizia a produrre pasta in un piccolo laboratorio a Bari, acquisendo ben presto notorietà in tutta la regione. Nel 1907 Francesco Tamma, fondatore dell'azienda, acquista un mulino per produrre e commercializzare semole e grano. Seguendo la tradizione familiare, nel 1933, il figlio Raffaele fa costruire un pastificio a Cerignola, in provincia di Foggia, dando vita a una grande struttura produttiva e aziendale che diventa un vero e proprio punto di riferimento sociale ed economico per l'intero territorio. Nel 2004 a Foggia, dove sono già ubicati i molini e il magazzino, entra in funzione il nuovo pastificio, uno dei più tecnologicamente avanzati del mercato.

Mulino e Pastificio  
**TEDESCO FRANCESCO A.**  
Termini Imerese (PA)  
Periodo di attività: 1897 -

Molino e Pastificio  
**TOMASELLO**  
Palermo  
Periodo di attività: 1910 - 2014

Colonna portante dell'economia siciliana per oltre un secolo, l'azienda è fondata nel 1910 da Giovanni Tomasello. Alla sua prematura scomparsa, la guida del pastificio passa alla moglie Francesca prima e, dopo la guerra, ai figli Giovanni, Pietro, Andrea e Domenico, che realizzano il primo mulino a grano duro per la lavorazione in proprio delle semole. Da allora, progressivi ammodernamenti accompagnano il cammino dell'azienda, sempre attenta alle evoluzioni tecnologiche.



Il Pastificio Tomasello, che si sviluppa su un'area di 20.000 mq, vanta una capacità produttiva giornaliera di 2.000 quintali di pasta, proposta in oltre 80 formati, con sei linee di lavorazione dedicate. Purtroppo la forte flessione della produzione del grano siciliano, dovuta anche all'introduzione di nuove leggi comunitarie, causa una trasformazione del mercato che innesca la crisi finanziaria e produttiva che, nell'ottobre 2014, porta alla chiusura di questo storico pastificio.

Pastificio Moderno  
**TIBURTINO**  
Roma  
Periodo di attività: ante 1918 - post 1936

Stabilimento per la Fabbricazione di Pasta  
**TISCORNIA LUIGI & C.**  
Sampierdarena (GE)  
Periodo di attività: ante 1935 -

Pastificio  
**TOMMASINI DOMENICO**  
Treviso  
Periodo di attività: 1820 - post 1935



Scatola in legno di tortellini del pastificio ligure Luigi Tiscornia (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).



Perfezionato Pastificio  
**TONNO FRATELLI**  
Torre Annunziata (NA)  
Periodo di attività: 1889 - 1940

Pastificio  
**TORRE**  
Spoleto (PG)  
Periodo di attività: ante 1877 -

Locandina cartonata del Pastificio Domenico Tommasini stampata negli anni Trenta nel formato 61x25,5 cm (Museo Salce, Treviso).

Etichetta del Pastificio Fratelli Tonno stampata negli anni Venti (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).

Francesca Tomasello, assieme ai figli, in una foto dei primi anni Venti (archivio fam. Tomasello).



Carta intestata degli anni Trenta che, oltre allo stabilimento di Mendrisio, riporta il disegno di quello di Nerviano (collezione G.P. Tommasini).

In basso a destra: una foto di Vitaliano Tommasini scattata nel 1925 a Taormina (collezione G.P. Tommasini).

Copertina di un catalogo stampato negli anni Venti per il mercato belga, con la sovrastampa del distributore (collezione G.P. Tommasini).



## Premiato Pastificio a Vapore TOMMASINI V. & C. Milano

Periodo di attività: 1891 - 1937

Fondata a Milano sul finire del Novecento, in via Ponte Seveso, da due soci - Tommasini e Mazzolini (che presto esce dalla società) - la ditta si distingue per la fabbricazione di paste speciali utilizzando semola di Taganrog, località armena da cui proviene un grano di eccellente qualità.

Nel giro di pochi anni, dopo aver abbandonato la vecchia sede per costruirne una più rispondente alle nuove esigenze, la Tommasini assume una notevole importanza tanto da diventare uno dei principali



pastifici milanesi, segnalandosi, dal punto di vista tecnico, soprattutto grazie alla visibilità garantita dall'Esposizione Internazionale di Milano del 1898, organizzata per il cinquantesimo anniversario dello Statuto Albertino. In questa occasione l'azienda ha a disposizione uno speciale stand nel quale viene fedelmente riprodotto in scala un pastificio completo. Oltre a moderne macchine azionate da elettricità prodotta da un alternatore che gira attraverso una motrice a vapore, Vitaliano Tommasini presenta un suo sistema brevettato in grado di garantire un'essiccazione perfetta. Si tenga presente che in questi anni l'asciugamento della pasta è ottenuto tramite l'utilizzo delle cosiddette "giostre" girevoli le quali, soprattutto in impianti di grandi dimensioni, producono un'essiccazione insufficiente e distribuita in modo non omogeneo che causa il diffondersi di muffe, con conseguente inacidimento della pasta. Il procedimento messo a punto dalla Tommasini, più rapido e quindi più economico del sistema di essiccazione naturale, permette perciò di fabbricare, ovunque e con qualsiasi condizione climatica, paste alimentari di assoluta qualità. Grazie a queste caratteristiche, il sistema Tommasini si diffonde anche nel Meridione e in molti Paesi stranieri, soprattutto in America dove la folta rappresentanza di nostri connazionali determina un notevole incremento del consumo di pasta.



Visto il successo anche fuori dai confini italiani, il 10 aprile 1901 Vitaliano Tommasini inaugura un grandioso stabilimento nei pressi della stazione ferroviaria della cittadina svizzera di Mendrisio, nel Canton Ticino. L'edificio, a forma di lettera E, ospita a sinistra un essiccatoio; al centro la casa padronale e il reparto con le impastatrici; a destra gli uffici e la manifattura vera e propria. I dipendenti, che al momento dell'apertura della ditta sono una trentina e nel 1922 superano già le cinquanta unità, lavorano per 48 ore a settimana. Nel 1913, conseguentemente alle conquiste di territori in Nord Africa durante il periodo coloniale, il nome di alcuni formati prodotti risentono del clima politico dell'epoca. Tra questi spiccano le *lumachine di Tripoli*, per pubblicizzare le quali l'azienda ricorre a un'immagine in tema, con un drappello di marinai che, sventolando il Tricolore, si lanciano all'assalto delle truppe libiche al grido di "avanti garibaldini del mare". Questo è il periodo di maggior successo del Pastificio Tommasini che vanta una produzione di oltre 300 quintali di pasta al giorno e, nella sola sede milanese, ha alle proprie dipendenze più di 300 addetti.

Vitaliano Tommasini gestisce entrambi gli stabilimenti, quello di Milano e quello di Mendrisio, fino alla sua scomparsa, avvenuta il 23 gennaio 1929. Due anni dopo la ditta è costretta a trasferirsi in un nuovo stabilimento a Nerviano, in seguito all'espropriazione del terreno su cui è costruito quello di via Ponte Seveso per la costruzione della nuova Stazione Centrale di Milano. La vedova e i cinque figli continuano l'attività del fondatore e, per aumentare le vendite sul mercato svizzero, aprono una filiale a Lenzburg.



Sacchetti da 200 grammi di pasta glutinata marca blu, al latte e marca rossa (collezione G.P. Tommasini).

Purtroppo, nonostante i prodotti siano molto apprezzati (soprattutto i raviolini Mendrisio, considerati la «*spécialité de la maison*») con l'arrivo della difficile congiuntura economica degli anni Trenta la sede ticinese entra in una profonda crisi causata anche dalla gestione non all'altezza e dalla concorrenza, che la costringe a chiedere il concordato, preludio del fallimento e della successiva liquidazione. Le cose non vanno meglio per la sede milanese che cessa l'attività nel 1937, quando lo storico marchio appare nell'Annuario dei protesti e dei dissesti.



Confezioni di pasta glutinata, di griesine all'estratto di carne Liebig («*alimento indispensabile nelle malattie ed a persone indebolite*») e di pasta speciale Lucullus (collezione G.P. Tommasini).



## "CIAK, SI MANGIA!", LA PASTA NEL CINEMA ITALIANO

Nell'immaginario collettivo la pasta è indissolubilmente legata al nostro Paese e il cinema italiano non poteva non celebrare con pellicole passate alla storia uno dei principali alimenti della dieta mediterranea. Sarebbe qui davvero arduo elencare tutti i film o i cortometraggi in cui un piatto di pasta riunisce attorno a un tavolo un gruppo di commensali o viene gustato da un solo personaggio, ma vale certo la pena di ricordarne alcuni tra i più importanti. Apriamo questa breve rassegna con il film del 1947 *"L'onorevole Angelina"*, dove una straordinaria Anna Magnani, diretta da Luigi Zampa, ricopre il ruolo di Angela Bianchi, una popolana della periferia romana. Angelina combatte una battaglia quotidiana contro la miseria, la fame e i soprusi degli approfittatori. Quando un droghiere si rifiuta di darle la pasta per venderla al mercato nero, cerca in tutti i modi di convincerlo dicendogli: «E io che je dò a' regazzini, se nu' me date 'a pasta? Che je faccio a pranzo e a cena, i giochi de prestigio?». Ma l'irremovibilità

del commerciante spinge Angelina a organizzare un assalto ai magazzini di pasta e, una volta conquistato il prezioso bottino, a organizzare una memorabile spaghettonata con le altre donne di borgata, sue complici, che la vorrebbero deputata e fondatrice di un nuovo partito. La vicenda si conclude con l'arresto di Angelina in seguito all'occupazione di alcuni fabbricati e la sua decisione, una volta uscita di prigione, di abbandonare la lotta di classe e la politica per dedicarsi interamente ai suoi doveri di madre e di moglie. Nonostante in questo film molti critici rilevino oggi una vena moralista e qualunquista, la pellicola ha il pregio di regalarci una magistrale interpretazione della Magnani e di documentare un'Italia indigente del primo dopoguerra, nella quale un piatto di spaghetti al finocchietto poteva fare la differenza tra la fame più nera e una festosa sopravvivenza.

Tra gli attori che più hanno celebrato la pasta, Aldo Fabrizi, grande amante della cucina italiana, merita una citazione speciale non solo per la celebre scena nel film *"La famiglia Passaguai"* (1951) in cui prepara gli spaghetti per la gita fuori porta o quella di *"Un militare e mezzo"* (1960) in cui, nel ruolo di un maresciallo, cerca inutilmente di resistere davanti a un piatto di pasta, ma anche perché ad essa ha dedicato addirittura alcuni dei suoi *"Sonetti romaneschi"*. Una strofa di quello intitolato *"La cottura"* recita: «Er sale è mejo poco, l'acqua assai, // un litro a etto, l'unica maniera, // perché la Pasta nun s'incolla mai».

È del 1954 *"Miseria e Nobiltà"*, dove il regista Mario Mattoli dirige Totò, nella trasposizione cinematografica dell'omonima commedia di Eduardo Scarpetta del 1888. In una delle scene più celebri del cinema italiano, Totò, nei panni dello squattrinato Felice Sciosciammocca, la cui famiglia condivide la casa con quella dell'amico Pasquale, riceve inaspetta-

tamente in dono un pranzo completo consegnato a domicilio. Le due famiglie di poveri in canna si trovano così davanti a una tavola signorilmente apparecchiata sulla quale troneggia una zuppiera colma di fumanti spaghetti al pomodoro. Dopo un attimo di esitazione, dovuta forse alla paura di trovarsi davanti a un miraggio, tutti si lanciano sugli spaghetti, prendendoli con le mani e divorandoli. La sequenza, che termina con un'improvvisata tarantella, è una geniale commistione di opposti: quello tra la comicità dei gesti e la drammaticità di chi deve fare i conti con la fame; tra la povertà del mobilio e dell'opulenza delle vettovaglie; tra il realismo della rappresentazione e il simbolismo, dato che quel piatto di pasta rappresenta la via per superare lo stato d'indigenza dei personaggi.

*"Miseria e nobiltà"* non è l'unico film con Totò in cui compare un piatto di pasta: in *"Napoli milionaria"* (1950), l'attore estrae da una pagnotta l'occorrente per un pranzo completo, incluse pasta e posate, e tre anni dopo, in *"Un turco napoletano"*, il principe della risata, atavicamente affamato, farcisce una baguette gigante con tutto ciò che ha a disposizione: prosciutto, salame, uova e, ovviamente, spaghetti! E quando Totò e Peppino De Filippo, nel celeberrimo *"Totò, Peppino e la malafemmina"* (1956), arrivano a Milano, tra le altre cose estraggono dalla valigia un pezzetto di Napoli: quattro chili di pasta bianca, augurandosi che basti per tre giorni! Non si può poi non citare il film *"Un americano a Roma"* (1954), diretto da Stefano Vanzina e interpretato da Alberto Sordi, che riveste i panni di Ferdinando Mericoni, chiamato Nando. L'immagine di grandezza, ottimismo e abbondanza portata dall'arrivo delle truppe americane dieci anni prima aveva creato il mito di tutto ciò che era statunitense, poi addirittura rinforzato da cinema, cinegiornali, riviste patinate e fumetti. È per questo che Nando si atteggiava da americano, scimmiettando i costumi di quella che lui considera la terra promessa, masticando chewing-gum, guar-

dando film western e parlando con una maccheronica pronuncia a "stelle e strisce". A poco valgono tutte le sue disavventure per riportarlo a un sano realismo e solo un bel piatto di nostrani spaghetti, annaffiato con del buon vino rosso lo fa destare dal "sogno americano", riscoprire le sue radici e pronunciare le memorabili parole *"Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone! Io me te magno, ahmm!"*. Ancora una volta, dunque la pasta diventa ambasciatrice di italianità, capace di risvegliare l'amore per ciò che è semplice ma genuino e capace sia di saziare la fame sia di soddisfare i sensi.



Il connubio tra la pasta e il nostro Paese è testimoniato anche dall'espressione "spaghetti western", coniata negli anni Sessanta proprio negli Usa per riferirsi ai film western di produzione italiana, che ebbero nel regista Sergio Leone il più grande maestro. E poiché un elenco di film italiani in cui un piatto di pasta diventa protagonista di qualche scena memorabile risulterebbe certamente incompleto, concludiamo con una tenera immagine che ci arriva d'oltreoceano, quella del film d'animazione Disney *"Lilli e il vagabondo"*: i due cagnolini del titolo si innamorano durante una cena italiana a lume di candela e il loro amore è suggellato dal famoso "bacio degli spaghetti".

La locandina del film *"Un americano a Roma"*, diretto nel 1954 da Steno e interpretato da Alberto Sordi, che nella pellicola riveste il ruolo di Nando Mericoni, personaggio che tenta disperatamente - e in modo maldestro - di imitare quello che crede essere lo stile di vita, l'abbigliamento e l'alimentazione dell'americano medio.

La Locandina di *"Miseria e nobiltà"*, film diretto da Mario Mattoli nel 1954 (tratto dall'omonima opera teatrale del 1888 di Eduardo Scarpetta), che descrive le vicende di Felice e Pasquale, due poveri napoletani, uno scrivano e l'altro fotografo, che - per riuscire a sbarcare il lunario - fingono di essere gli aristocratici parenti del marchese per cui lavorano.







Locandina cartonata realizzata dal parmense Erberto Carboni che, oltre a essere autore di numerosi lavori pubblicitari, è stato anche un architetto di fama internazionale. La locandina del Pastificio Trentini di Suzzara viene stampata nel 1928 nel formato 32x48 cm (Museo Salce, Treviso).

Premiato Pastificio  
**TRENTINI FRATELLI**  
 Suzzara (MN)  
 Periodo di attività: 1903 - 1929

Fondata nel 1903 a Pegognaga, nel Mantovano, l'azienda si trasferisce nel 1922 nella vicina Suzzara, dove impianta, nei pressi della stazione ferroviaria, uno stabilimento dotato delle più moderne attrezzature per l'arte bianca disponibili in quegli anni. Il lento, ma progressivo, sviluppo del pastificio, oltre alla capacità

imprenditoriali dei titolari, si deve soprattutto alla qualità e genuinità dei prodotti, che ben presto s'impongono sul mercato regionale. L'offerta è alquanto varia: si va dalla pasta all'uovo a quella uso Napoli, dalla pasta extra a quella glutinata.

Il pastificio viene gestito in società dai fratelli Trentini, Romolo, Arpalice e Luigi; diretto da quest'ultimo, sotto la sua guida la ditta sembra avviarsi verso un futuro alquanto prospero. Purtroppo, nel 1929, lo stabilimento viene distrutto a causa di un violento incendio e il Pastificio Trentini è costretto alla definitiva chiusura.

Manifesto del Pastificio Tronci stampato negli anni Cinquanta (Museo della Pasta, Collecchio - Parma).

Pastificio  
**TRONCI**  
 Pistoia  
 Periodo di attività: 1895 - post 1960

Elevata al rango di azienda industriale in poco più di sessant'anni, il Pastificio Tronci nasce a Pistoia sul finire dell'Ottocento come laboratorio artigianale.

Dopo la completa distruzione dello stabilimento durante la Seconda Guerra Mondiale, grazie alla volontà e alla tenacia di Giorgio Tronci, figlio del fondatore, negli anni del "boom economico" la ditta diventa uno dei più moderni opifici della provincia. Padre e figlio costituiscono un sodalizio perfetto: da una parte l'esperto artigiano, dedito al lavoro; dall'altra l'energia positiva del figlio, sempre pronto a cogliere i segnali del progresso tecnico dal suo osservatorio privilegiato di vice presidente dell'Associazione Industriale Pastai.

Nel 1960 il Pastificio Tronci, che vanta una potenzialità produttiva giornaliera di 160 quintali di pasta, impiega una trentina di operai, la maggior parte addetti all'impacchettamento del prodotto, mentre le nuove presse continue richiedono un numero di addetti ridotto, limitato al solo controllo del procedimento automatico di lavorazione. È presumibile che l'azienda pistoiese abbia cessato definitivamente l'attività negli anni Settanta.





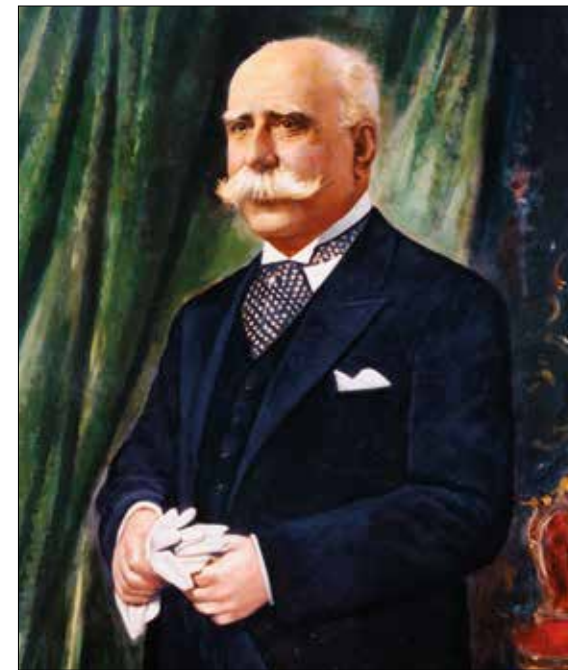
Pastificio

## VOIELLO

Torre Annunziata (NA)

Anno di fondazione: 1879

[www.voiello.it](http://www.voiello.it)



*Un ritratto di Giovanni Voiello, fondatore del rinomato pastificio che ancor oggi porta il suo nome (tutte le immagini della Voiello, ad eccezione di quella sottostante, provengono dall'Archivio storico Barilla, Parma).*

*Locandina stampata nei primi anni del Novecento (archivio Galleria L'Image, Alassio).*



*La tradizionale essiccazione della pasta all'aria aperta in un'immagine scattata alla fine del Novecento davanti allo stabilimento Voiello.*

Quando nel 1840 lo svizzero August Vanvittel, figlio di Theodor, raggiunge il padre a Torre Annunziata, scopre una cittadina piena di sole e tanta pasta stesa ad essiccare. Sposata Rosetta Inzerillo, figlia di un piccolo pastaio del luogo, egli inizia a lavorare nella bottega del suocero. Nel 1862, cambiato il cognome in Vojello, August avvia all'attività il primogenito Teodoro, che eredita dal padre il senso degli affari. Egli, con grande determinazione, decide di realizzare il suo sogno: dar vita a un vero e proprio opificio. Trovato in contrada Maresca il luogo con le giuste caratteristiche - riparato, soleggiato, asciutto e accarezzato da una morbida brezza - nel 1879 fonda, assieme al figlio Giovanni, l'"Antico Pastificio Giovanni Voiello".

Nel 1896 egli prende in moglie Concetta Manzo, figlia di Cosmo, il principale commerciante di granaglie di Torre Annunziata. Nel 1910 la produzione è di 30 mila quintali annui, cifra considerevole tenuto conto che la pasta Voiello viene venduta solo nel Napoletano, agli appartenenti all'aristocrazia partenopea e alle personalità eminenti. Lo stabilimento viene dotato dei più avanzati macchinari e, passata indenne la crisi legata alla Prima Guerra Mondiale, Giovanni Voiello, coadiuvato dal figlio Attilio, inizia a partecipare a qualche fiera internazionale. Nel 1926 entra in fabbrica anche il secondogenito di Giovanni, Teodoro, che assieme al fratello Attilio decide di acquistare il molino e pastificio "La Stabiense" di Castellammare di Stabia, visto che lo stabilimento di Torre Annunziata è ormai insufficiente per una produzione che nel 1930 raggiunge i 60 mila quintali.



Purtroppo i danni causati dalla Seconda Guerra Mondiale provocano un disastro dal quale i Voiello, di fatto, non riusciranno a riprendersi. Negli anni Cinquanta, anche se il marchio continua a essere rinomato, la mancata continuità generazionale (la figlia di Attilio sceglie la professione di architetto, il figlio di Teodoro quella di commercialista) per la Voiello inizia un periodo di grande difficoltà, che si aggrava nel decennio successivo con la nascita dei supermercati. Le nuove esigenze di vendita costringono molti imprenditori ad adeguarsi al nuovo processo distributivo, altri abbandonano l'attività o iniziano a produrre per conto terzi. I fratelli Voiello resistono, ma ormai il commercio è cambiato radicalmente. L'ancora di salvezza arriva nel 1973, con l'acquisto delle quote societarie da parte di Barilla, che subentra nella gestione, lasciando però ai fratelli Voiello le cariche di presidente e vicepresidente. In un mercato che vede grandi cambiamenti economici e sociali, la scelta vincente si rivela quella di continuare a puntare sulla qualità. Nella seconda parte degli anni Settanta, grazie a importanti investimenti tecnologici, la produzione supera i 100 mila quintali, distribuita capillarmente su tutto il territorio nazionale.

Anche la rete vendita viene profondamente rinnovata, con la creazione di moderne strutture in grado di confrontarsi con le catene di supermercati. Ma è soprattutto attraverso la ricostruzione dell'identità del marchio, supportata dalla pubblicità, che Voiello si afferma in tutta Italia come sinonimo di pasta di qualità. In questi anni, oltre a essere lanciato il cosiddetto pacco "rigatino", caratterizzato da eleganti righe blu verticali su fondo bianco, si definisce il nuovo logo dell'azienda, con l'aggiunta dell'iconica immagine di un Pulcinella mangiaspaghetti.



*Bellissima carta intestata della «Giovanni Voiello Premiata Fabbrica Paste Alimentari Genuine» stampata nei primi anni del secolo scorso.*

*In questa foto scattata nel 1937, una moto Guzzi, attrezzata per le consegne in città, e un'auto utilizzata per reclamizzare la collezione di figurine legate a il "Concorso del Leone", stazionano davanti al punto vendita Voiello nel centro di Torre Annunziata. A tale concorso, oltre a Voiello, aderiscono molte altre aziende, tra le quali Cora e Lavazza.*



La nascita dei supermercati richiede un nuovo approccio commerciale, con confezioni molto diverse dal passato. Ecco quindi che negli anni Sessanta nasce il catalogo Voiello.

La pasta Voiello nella nuova confezione in cellophane, detta "rigatino", mette in mostra le sue forme ai consumatori ancor prima dell'acquisto.



Nel 1978 la pasta Voiello è ormai pronta a conquistare il mercato nazionale. Attraverso una massiccia campagna pubblicitaria, oltre a spiegare che a Napoli "la pasta è più importante della carne", vengono valorizzati il grande rispetto verso la tradizione, la lunga esperienza nel settore e la passione per il lavoro.

Il nuovo decennio, che beneficia della ripresa economica del Paese, vede la Voiello migliorare la qualità, ammodernare le linee produttive, aumentare l'efficienza della logistica. Nel 1983, l'innovazione sul prodotto tocca il suo vertice con la creazione esclusiva per Voiello di un nuovo formato di pasta, le *marille*, opera di Giorgetto Giugiaro, uno dei maestri del design italiano.



Gli anni Ottanta vedono la Voiello protagonista di una comunicazione pubblicitaria sempre più in linea con i tempi e per la prima volta, nel 1986, l'azienda entra nelle case degli italiani con uno spot televisivo. Per il marchio è un crescendo di notorietà, anche grazie ai memorabili spot che vedono protagonista Marisa Laurito, la simpatica *showgirl* napoletana. Alla fine del decennio il pastificio, oltre ad aver consolidato lo storico radicamento in Campania, conquista anche le altre regioni italiane. Negli anni Novanta, all'avvento dei primi *hard discount* e ai conseguenti cambiamenti del mercato, Voiello risponde ribadendo la propria superiore qualità attraverso una comunicazione che mira a far dimenticare le preoccupazioni del periodo, in bilico fra le certezze di un passato vissuto sopra le righe e le incognite di un millennio ancora da scoprire. A tal proposito, si decide di continuare le famose raccolte punti, visto il successo ottenuto nel decennio precedente, attraverso le quali si possono collezionare le raffinate porcellane Voiello, e di esordire nelle sponsorizzazioni sportive, legando il nome Voiello

a quello del Napoli Calcio di Gianfranco Zola, Ciro Ferrara e Fabio Cannavaro.

Nel 1999, in occasione del 120° anniversario della fondazione (celebrato con un'artistica terracotta policroma di Pulcinella mangiaspaghetti, realizzata a mano in tiratura limitata e firmata dall'artista napoletano Lello Esposito), Voiello decide di investire in un importante piano di rilancio. La nuova comunicazione è incentrata sulle tre regole d'oro necessarie a produrre una pasta di qualità superiore: utilizzo dei grani migliori, trafilatura al bronzo, lenta essiccazione. I formati diventano cinquantasei, suddivisi tra *classici*, *speciali* e *sfiziosi*, e su ogni pacco vengono riportate storia e caratteristiche del formato contenuto, completando le informazioni con un'originale ricetta.

Con l'ingresso nel nuovo millennio, Voiello decide di rendere più concorrenziali i prezzi di gamma e di rafforzare la rete di vendita, che nel 2002 raggiunge il record storico di oltre 325 mila quintali.

Il 2005, anno di grande fermento, vede completarsi un lungo processo di selezione della materia prima che porta alla creazione del grano della "Riserva Voiello". Vengono inoltre conclusi la ristrutturazione dello stabilimento e l'ammodernamento delle linee produttive.

La combinazione di questi fattori è all'origine della rinnovata pasta Voiello che, per l'occasione, col restyling del logo sfoggia un abito nuovo, ma dal sapore antico. Il lancio della nuova Voiello viene progettato con cura e i risultati non si fanno attendere, con vendite che nel 2007 tornano a raggiungere traguardi importanti.



Nello stesso anno vengono presentati i sughi, complementi ideali di una pasta superiore come la Voiello. Erede delle regole, della passione e dello spirito artigianale che hanno sempre animato l'azienda attraverso le successive generazioni, ancora oggi Voiello punta all'eccellenza del gusto. E conferma che "il vero consiste nel fatto", come sostenuto dal filosofo napoletano Giambattista Vico: Voiello conosce la qualità perché l'ha creata.

Gli spaghetti sono certamente il prodotto più amato della Voiello, tanto da venire definiti «L'orgoglio della casa» in una memorabile campagna stampa del 1991.

Terracotta policroma realizzata a mano in tiratura limitata a soli 1.250 pezzi in occasione del 120° anniversario della fondazione dell'azienda.



Premiato Pastificio a Vapore  
**TOTA BUCCI & C.**  
 Corato (BA)  
 Periodo di attività: 1919 - post 1921

Fabbrica di Vermicelli e Paste Secche  
**VERDELLI GAETANO**  
 Piacenza  
 Periodo di attività: 1755 -

Antica Fabbrica di Paste Alimentari  
**VICINANZA CAV. MARIO**  
 Gragnano (NA)  
 Anno di fondazione: 1912  
[www.pastificiovicinanza.it](http://www.pastificiovicinanza.it)

Pastificio  
**VIETRI**  
 Piano (AV)  
 Anno di fondazione: 1890  
[www.pastavietri.com](http://www.pastavietri.com)

Pastificio Idro-Elettrico e a Vapore  
**UGLIENGO FORTUNATO**  
 Santhià (VC)  
 Periodo di attività: ante 1913 - post 1941

Antico Pastificio Rosetano  
**VERRIGNI**  
 Roseto degli Abruzzi (TE)  
 Anno di fondazione: 1898  
[www.verrigni.com](http://www.verrigni.com)

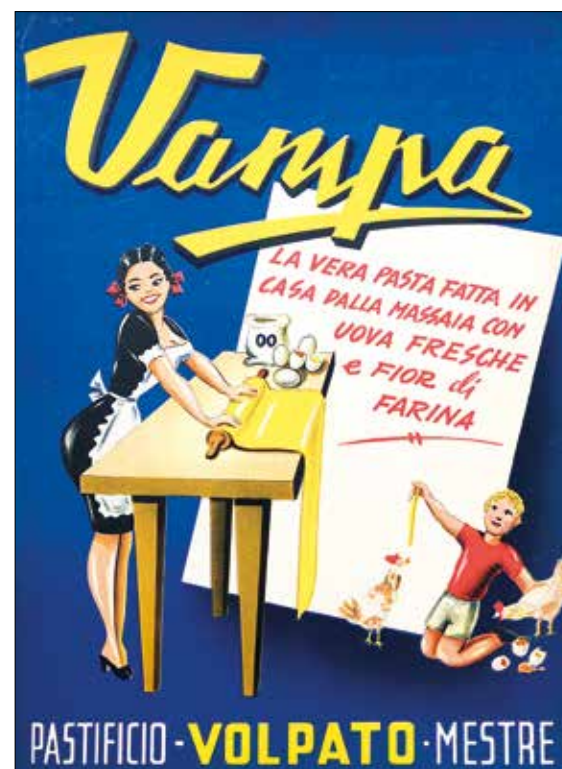
Pastificio  
**VITAGLIANO GAETANO**  
 Torre Annunziata (NA)  
 Periodo di attività: 1889 - 1961

Pastificio  
**VIVIRITO IGNAZIO**  
 Termini Imerese (PA)  
 Periodo di attività: 1897 - 1914

Fattura del Pastificio Ugliengo datata 3 luglio 1913 (collezione M. Bianchi).



Locandina cartonata della pasta Vampa di Mestre stampata nei primi anni Cinquanta nel formato 24x33,5 cm (archivio L'Afficherie).



Pastificio  
**VALPOLCEVERA**  
 Genova  
 Periodo di attività: ante 1931 - post 1943

Premiato Pastificio  
**VICIDOMINI**  
 Castel San Giorgio (SA)  
 Anno di fondazione: 1812  
[www.pastificiovicidomini.com](http://www.pastificiovicidomini.com)

Pastificio  
**VALZAIA BARTOLOMEO**  
 Chieri (TO)  
 Periodo di attività: ante 1923 -

Pastificio  
**VOLPATO ANTONIO**  
 Mestre (VE)  
 Periodo di attività: 1927 - 1989

Pastificio  
**VOLPATO F.**  
 Fanzolo (TV)  
 Periodo di attività: ante 1934 - post 1960



Pagina di un catalogo del Pastificio Volpato di Fanzolo stampato negli anni Quaranta (collezione M. Bianchi).

Pastificio  
**VOLTAN**  
 Olmo di Martellago (VE)  
 Anno di fondazione: 1937  
[www.voltan.biz](http://www.voltan.biz)

Antico Pastificio  
**ZAFFIRI**  
 Sora (FR)  
 Anno di fondazione: 1889  
[www.pastazaffiri.it](http://www.pastazaffiri.it)



Colonna di destra:  
Pastificio  
fattura datata  
3 settembre 1891  
(archivio C. Pintarelli).  
**ZAMBELLI FRATELLI**  
Bologna  
Periodo di attività: 1865 - 1929

L'azienda viene fondata a Bologna nel 1865 da Enrico Zambelli e, in breve tempo, raggiunge dimensioni importanti. Tra i propri prodotti di punta, la Zambelli vanta "pasta di lusso" e tortellini, assai apprezzati ed esportati in vari Paesi esteri. Il successo è certificato dalle medaglie d'oro conquistate con le partecipazioni alle Esposizioni di Dresda, nel 1887, di

Cartolina illustrata da  
Achille Lucien Mauzan  
per lo Studio Maga  
negli anni Venti  
(archivio C. Pintarelli).

Bologna, nel 1886 e 1887, e di Roma, nel 1890. Nel 1889, a Parigi, la Zambelli viene dichiarata meritevole di diploma; mentre nel 1890 è onorata di Brevetto Reale, come fornitrice della Real Casa, tanto da ricevere, due anni più tardi, da S. M. il Re d'Italia una spilla di brillanti e una medaglia d'oro. L'azienda così viene descritta nella "Guida illustrata di Bologna - Storica artistica industriale", edita nel 1892 dalla Tipografia Successori Monti: «Lo Stabilimento a vapore per la fabbricazione di tortellini e paste alimentari della Ditta Fratelli Zambelli (...) ha succursale in via Ugo Bassi. Questa ditta, che in pochi anni è divenuta



una delle più importanti, sorse umilmente, con un piccolo negozio all'insegna dell'Angelo. Fu fondata nel 1865 e la lavorazione veniva eseguita a mano dai proprietari stessi. Ricordiamo che uno dei primi clienti fu il celebre Francesco Cirio, noto espositore di derrate alimentari. Egli, in breve tempo, per mezzo di commissioni, propagò il nome della Ditta Zambelli, cosicché questa di anno in anno, crescendo le richieste e aumentando la clientela, dovette impiantare uno Stabilimento con speciale macchinario a forza motrice, ed aumentare il numero degli operai. Oggi questi raggiungono la cifra di cinquan-

ta, che lavorano stabilmente tutto l'anno. A questo Stabilimento pervengono commissioni da tutte le parti d'Europa, dall'America e in gran copia dall'Egitto». Il 29 agosto 1898 entra in azienda come socio di maggioranza Paolo Atti, proprietario dell'omonima ditta di pasta, oltre che di diversi panifici, che, fiutando la possibilità di conquistare ulteriori quote di mercato, costituisce una società «in accomandita per la fabbricazione delle paste alimentari e tortellini» il cui capitale sociale è di ben 29.600 lire. Per Paolo Atti, l'accordo con Enrico Zambelli rappresenta una svolta nella sua ascesa imprenditoriale tanto che, nel 1903, diventerà proprietario unico anche dell'intero edificio che ospita l'azienda.



Con l'aumentare del giro d'affari il "Pastificio Enrico Zambelli & C.", che sicuramente dopo il 1917 (non è stato possibile stabilire l'anno esatto della fusione) assorbe un'altra storica azienda felsinea, il "Pastificio Bassi", diventando così "Società Anonima Pastifici Riuniti Zambelli-Bassi", necessita di un nuovo stabilimento di produzione. L'area per la costruzione dell'edificio viene individuata nel comune di



Casalecchio di Reno, su un terreno posto tra via Garibaldi, via Bixio e via Cavour, le cui dimensioni sono così imponenti da essere da tutti conosciuto come "el fabricón". Mentre la "Paolo Atti e Figli" vive tutt'oggi una gloriosa storia imprenditoriale, la Zambelli-Bassi resta attiva solo fino al 1929, quando la produzione viene a cessare e lo stabilimento è ceduto a un certo Vincenzo Melloni, che lo riconverte in canapificio.



Manifesto illustrato da Achille Lucien Mauzan e stampato dallo Studio Maga nel formato 140x200 cm (Museo Salce, Treviso).

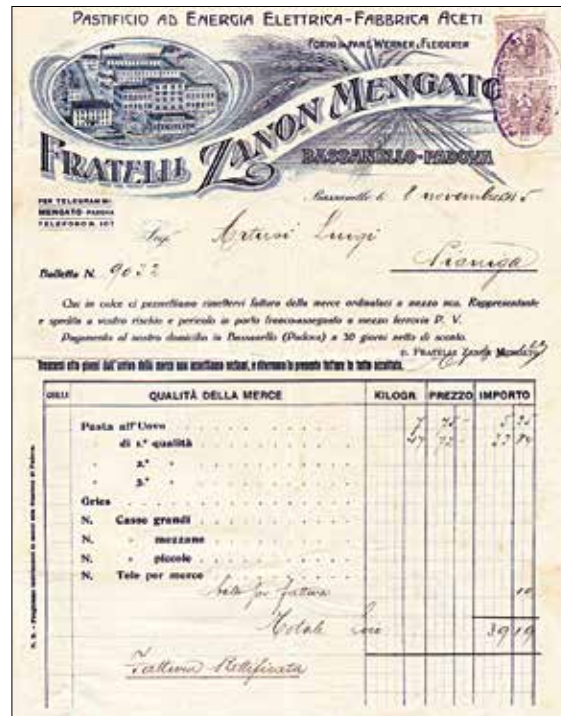
Colonna di sinistra:  
alla fine dell'Ottocento, in piazza del Nettuno, a Bologna, un grande cartello reclamizza le «pastine glutinate garantite alle analisi» degli Stabilimenti Riuniti Paolo Atti - Enrico Zambelli & C. (collezione fam. Atti).

Lo stabilimento del Pastificio Zambelli-Bassi in una cartolina stampata negli anni Venti (archivio C. Pintarelli).



Pastificio ad Energia Elettrica  
**ZANON MENGATO FRATELLI**  
 Bassanello (PD)  
 Periodo di attività: ante 1910 - post 1921

Fattura del pastificio padovano Fratelli Zanon Mengato datata 8 novembre 1915 (collezione M. Bianchi).



Colonna di destra: fattura del Pastificio Zucchi datata 12 agosto 1947 (collezione B. Borio).

Premiato Pastificio  
**ZARO A. M.**  
 Treviso  
 Periodo di attività: ante 1867 - post 1950



Fattura del pastificio trevigiano Zaro datata 15 luglio 1950 (archivio C. Pintarelli).

Premiato Pastificio Bolognese  
**ZAGNOLI A. & CO.**  
 Torino  
 Periodo di attività: ante 1907 - post 1918

Premiato Pastificio  
**ZECCHINI ANGELANTONIO**  
 Castelletto (AN)  
 Periodo di attività: 1926 - post 1937

Pastificio  
**ZUCCHI C.**  
 Crema (CR)  
 Periodo di attività: ante 1914 - post 1947



Pastificio a Motore  
**ZUCCHI DALMAZIO**  
 Parma  
 Periodo di attività: ante 1850 circa -



Locandina del Pastificio Zagnoli stampata negli anni Venti (Archivio storico Fondazione Vincenzo Agnesi).



## INDICE DELLE AZIENDE

|     |                                                                      |          |
|-----|----------------------------------------------------------------------|----------|
| 1   | <b>ADAMI PAOLO</b> , Venezia                                         | pag. 008 |
| 2   | <b>AFELTRA</b> , Gragnano (NA)                                       | pag. 009 |
| 3   | <b>AFELTRA GIUSEPPE</b> , Gragnano (NA)                              | pag. 008 |
| 4   | <b>AGNESI</b> , Pontedassio (IM)                                     | pag. 010 |
| 5   | <b>AIELLO ALFONSO</b> , Gragnano (NA)                                | pag. 012 |
| 6   | <b>ALTERIO FRANCESCO</b> , Flocco (NA)                               | pag. 012 |
| 7   | <b>ALVAROSI &amp; GROSSI</b> , Parma                                 | pag. 012 |
| 8   | <b>ALVINO &amp; C.</b> , Matera                                      | pag. 013 |
| 9   | <b>AMBRA DI PUGLIA</b> , Noicattaro (BA)                             | pag. 014 |
| 10  | <b>AMENDOLA FRATELLI</b> , Amalfi (SA)                               | pag. 016 |
| 11  | <b>AMMENDOLA LUIGI</b> , Torre Annunziata (NA)                       | pag. 016 |
| 12  | <b>ANDRISANI FRATELLI</b> , Matera                                   | pag. 016 |
| 13  | <b>ANGRISANI GIUSEPPE</b> , Torre Annunziata (NA)                    | pag. 017 |
| 14  | <b>ANICHINI</b> , Piombino (LI)                                      | pag. 017 |
| 15  | <b>ANTONELLI ACHILLE</b> , Venezia                                   | pag. 018 |
| 16  | <b>ANTONELLI PASQUALE</b> , Fano (PS)                                | pag. 017 |
| 17  | <b>APREA FRANCESCO</b> , Formia (LT)                                 | pag. 016 |
| 18  | <b>ARCELLA CIRO</b> , Torre Annunziata (NA)                          | pag. 017 |
| 19  | <b>ARIANI FERDINANDO</b> , San Felice sul Panaro (MO)                | pag. 017 |
| 20  | <b>ARPAIA ARCANGELO &amp; F.</b> , Torre Annunziata (NA)             | pag. 021 |
| 21  | <b>ARRIGHI RENATO</b> , Carmagnola (TO)                              | pag. 021 |
| 22  | <b>ARRIGO ANTONINO E FIGLI</b> , Termini Imerese (PA)                | pag. 020 |
| 23  | <b>ASCARI PAOLO</b> , Modena                                         | pag. 021 |
| 24  | <b>ASCIONE GAETANO</b> , Torre Annunziata (NA)                       | pag. 021 |
| 25  | <b>AVESANI</b> , Bussolengo (VR)                                     | pag. 022 |
| 26  | <b>AZZOLLINI NICOLA</b> , Palo del Colle (BA)                        | pag. 021 |
| 27  | <b>BAGNASCO SORELLE</b> , Asti                                       | pag. 022 |
| 28  | <b>BALDONI</b> , Grottammare (AP)                                    | pag. 023 |
| 29  | <b>BALESTRIERI ANTONIO</b> , Torre Annunziata (NA)                   | pag. 023 |
| 30  | <b>BALSAMO GIUSEPPE &amp; F.GLI</b> , Pompei / Torre Annunziata (NA) | pag. 023 |
| 31  | <b>BALZANO FELICIO</b> , Torre Annunziata (NA)                       | pag. 023 |
| 32  | <b>BARBAGALLO A. DI MAURO</b> , Fiumefreddo di Sicilia (CT)          | pag. 024 |
| 33  | <b>BARBIERI</b> , Correggio (RE)                                     | pag. 023 |
| 34  | <b>BARBIERI FAUSTINO &amp; FIGLI</b> , Cento (FE)                    | pag. 025 |
| 35  | <b>BARDUCCI PEDON</b> , Altamura (BA)                                | pag. 040 |
| 36  | <b>BARGILLI FRANCESCO</b> , Firenze                                  | pag. 040 |
| 37  | <b>BARILLA</b> , Parma                                               | pag. 028 |
| 38  | <b>BARONI LUIGI</b> , Milano                                         | pag. 038 |
| 39  | <b>BASILE VITO E FRATELLI</b> , Altamura (BA)                        | pag. 040 |
| 40  | <b>BASSI E.</b> , Bologna                                            | pag. 040 |
| 41  | <b>BATTAGLIA ROSARIO</b> , Palermo                                   | pag. 040 |
| 42  | <b>BATTILANA ANGELO</b> , Cinisello Balsamo (MI)                     | pag. 041 |
| 43  | <b>BECCARELLI VIRGINIO</b> , Padova                                  | pag. 040 |
| 44  | <b>BEDONI &amp; VICENTINI</b> , Lonigo (VI)                          | pag. 048 |
| 45  | <b>BENACCHIO FRATELLI</b> , Padova                                   | pag. 040 |
| 46  | <b>BERNARDO</b> , Bojano (CB)                                        | pag. 040 |
| 47  | <b>BERTAGNI</b> , Arcugnano (VI)                                     | pag. 044 |
| 48  | <b>BERTELLOTTI ETTORE &amp; F.GLI</b> , Stazzema (LU)                | pag. 048 |
| 49  | <b>BERTONI FRATELLI</b> , Pergine Valsugana (TN)                     | pag. 048 |
| 50  | <b>BETTIOL</b> , Treviso                                             | pag. 049 |
| 51  | <b>BIASIBETTI FRATELLI</b> , Chiesanuova (PD)                        | pag. 049 |
| 52  | <b>BICHI LUIGI</b> , Firenze                                         | pag. 048 |
| 53  | <b>BIZZARRO FRANCESCO</b> , Napoli                                   | pag. 050 |
| 54  | <b>BONETTI SILVIO</b> , Padova                                       | pag. 050 |
| 55  | <b>BORELLA</b> , Camponogara (VE)                                    | pag. 052 |
| 56  | <b>BORTOLETTI E ZAJOTTI</b> , Mestre (VE)                            | pag. 051 |
| 57  | <b>BOSCARINO-SCHEMBARI &amp; C.</b> , Ragusa                         | pag. 051 |
| 58  | <b>BRAGAGNOLO EMANUELE</b> , Riese Pio X (TV)                        | pag. 053 |
| 59  | <b>BRAIBANTI ENNIO</b> , Parma                                       | pag. 054 |
| 60  | <b>BREDA GIUSEPPE</b> , Montebelluna (TV)                            | pag. 051 |
| 61  | <b>BRENA CAMILLO</b> , Coriano (VR)                                  | pag. 051 |
| 62  | <b>BROCCHETTA</b> , Pavia                                            | pag. 051 |
| 63  | <b>BUCCIERO NUNZIATO</b> , Torre Annunziata (NA)                     | pag. 051 |
| 64  | <b>BUITONI GIOVANNI &amp; F.LLI</b> , Sansepolcro (AR)               | pag. 056 |
| 65  | <b>BUONDONNO</b> , Gragnano (NA)                                     | pag. 067 |
| 66  | <b>BUONICONTI RAFFAELE</b> , Nocera Inferiore (SA)                   | pag. 066 |
| 67  | <b>BUSISI TECCHI</b> , Arezzo                                        | pag. 066 |
| 68  | <b>CALDIERA FRATELLI</b> , Noventa Vicentina (VI)                    | pag. 067 |
| 69  | <b>CAMPIONI</b> , Cassano d'Adda (MI)                                | pag. 067 |
| 70  | <b>CANTALUPPI</b> , Como                                             | pag. 067 |
| 71  | <b>CARBONE COSTANZO</b> , Torre Annunziata (NA)                      | pag. 067 |
| 72  | <b>CARDEA DIEGO</b> , Torre Annunziata (NA)                          | pag. 067 |
| 73  | <b>CARELLA DOMENICO</b> , Palermo                                    | pag. 068 |
| 74  | <b>CARLONI ALFREDO</b> , Livorno                                     | pag. 069 |
| 75  | <b>CAROLLO FRATELLI</b> , Palermo                                    | pag. 069 |
| 76  | <b>CAROTENUTO ANTONIO</b> , Torre Annunziata (NA)                    | pag. 069 |
| 77  | <b>CARUSO BAGARELLA I.</b> , Termini Imerese (PA)                    | pag. 069 |
| 78  | <b>CASO ANTONIO</b> , Torre Annunziata (NA)                          | pag. 069 |
| 79  | <b>CASOTTI LUIGI</b> , Torre Annunziata (NA)                         | pag. 069 |
| 80  | <b>CASSANELLO &amp; C.</b> , Genova                                  | pag. 070 |
| 81  | <b>CASTIGLIONI GIOVANNI</b> , Magenta (MI)                           | pag. 070 |
| 82  | <b>CASTINO</b> , Torino                                              | pag. 070 |
| 83  | <b>CATALANO PIETRO</b> , Termini Imerese (PA)                        | pag. 070 |
| 84  | <b>CAVALIERI BENEDETTO</b> , Maglie (LE)                             | pag. 072 |
| 85  | <b>CAZZOLA ANACLETO</b> , Verona                                     | pag. 070 |
| 86  | <b>CERATI</b> , Limbiate (MB)                                        | pag. 070 |
| 87  | <b>CERERE</b> , Roma                                                 | pag. 071 |
| 88  | <b>CHELUCCI</b> , Piteccio (PT)                                      | pag. 070 |
| 89  | <b>CHIOSTERGI CIRILLO</b> , Senigallia (AN)                          | pag. 076 |
| 90  | <b>CIAPPI UGO &amp; VINCENZO</b> , S. Casciano Val di Pesa (FI)      | pag. 078 |
| 91  | <b>CICCARELLI</b> , Montecassiano (MC)                               | pag. 079 |
| 92  | <b>CIELO CORRADO &amp; FIGLI</b> , Rovereto (TN)                     | pag. 079 |
| 93  | <b>CIELO CORRADO &amp; SANTI</b> , Vicenza                           | pag. 078 |
| 94  | <b>CINÀ FRANCESCO &amp; FIGLI</b> , Palermo                          | pag. 079 |
| 95  | <b>CINGOLI G. &amp; A.</b> , Civitanova Marche (MC)                  | pag. 079 |
| 96  | <b>CINIGLIO IGNAZIO</b> , Torre Annunziata (NA)                      | pag. 080 |
| 97  | <b>CIRILLO &amp; FABBROCINO</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 079 |
| 98  | <b>CIRILLO ANGELO</b> , Boscoreale (NA)                              | pag. 082 |
| 99  | <b>CIRILLO LUIGI</b> , Torre Annunziata (NA)                         | pag. 083 |
| 100 | <b>COCCIA CATELLO</b> , Torre Annunziata (NA)                        | pag. 083 |
| 101 | <b>COCCO</b> , Fara S. Martino (CH)                                  | pag. 083 |
| 102 | <b>COIAZZI CARLO</b> , Pordenone                                     | pag. 083 |



|     |                                                                 |          |
|-----|-----------------------------------------------------------------|----------|
| 103 | <b>COLOMBO GIULIO &amp; C.</b> , Monza                          | pag. 083 |
| 104 | <b>COMBATTENTI</b> , Cremona                                    | pag. 084 |
| 105 | <b>CONSIGLIERE MICHELE</b> , Civitanova Marche (MC)             | pag. 083 |
| 106 | <b>CONTI CARLO</b> , Lecco                                      | pag. 083 |
| 107 | <b>COPPOLA TOMMASO</b> , Gragnano (NA)                          | pag. 083 |
| 108 | <b>CORTICELLA</b> , Bologna                                     | pag. 086 |
| 109 | <b>COSCELLI RICCARDO</b> , Reggio Emilia                        | pag. 086 |
| 110 | <b>CROLA GIULIO &amp; ANTONIO</b> , Borgomanero (NO)            | pag. 086 |
| 111 | <b>CRUDELE SILVESTRO &amp; C.</b> , Pontecagnano (SA)           | pag. 086 |
| 112 | <b>CUCCUINI ANGILOLO &amp; F.O.</b> , Greve in Chianti (FI)     | pag. 086 |
| 113 | <b>CUOMO</b> , Gragnano (NA)                                    | pag. 087 |
| 114 | <b>D'ALESSANDRO P. &amp; FIGLI</b> , Nocera Inferiore (SA)      | pag. 086 |
| 115 | <b>D'APUZZO</b> , Gragnano (NA)                                 | pag. 088 |
| 116 | <b>D'APUZZO FRANCESCO</b> , Gragnano (NA)                       | pag. 088 |
| 117 | <b>D'APUZZO GAETANO</b> , Gragnano (NA)                         | pag. 089 |
| 118 | <b>D'APUZZO GIUSEPPE</b> , Castellammare di Stabia (NA)         | pag. 088 |
| 119 | <b>D'APUZZO GUGLIELMO E ARTURO</b> , Gragnano (NA)              | pag. 089 |
| 120 | <b>D'APUZZO LUIGI</b> , Gragnano - Castellammare di Stabia (NA) | pag. 089 |
| 121 | <b>D'ASARO LUIGI</b> , Termini Imerese (PA)                     | pag. 092 |
| 122 | <b>D'ESTE DOMENICO</b> , Udine                                  | pag. 092 |
| 123 | <b>D'ONOFRIO &amp; LONGO</b> , Manfredonia (FG)                 | pag. 092 |
| 124 | <b>DAL VIVO TOMMASO</b> , Empoli                                | pag. 092 |
| 125 | <b>DALL'ARGINE</b> , Chiozzola (PR)                             | pag. 092 |
| 126 | <b>DAMETTO FRATELLI</b> , Biadene (TV)                          | pag. 092 |
| 127 | <b>DATI ANTONIO</b> , Gragnano (NA)                             | pag. 092 |
| 128 | <b>DE CECCO</b> , Fara San Martino (CH)                         | pag. 093 |
| 129 | <b>DE LAURENTIS AURELIO</b> , Torre Annunziata (NA)             | pag. 094 |
| 130 | <b>DE LUCA VIRGILIO</b> , Chieti                                | pag. 094 |
| 131 | <b>DEL GAUDIO TOMMASO</b> , Marigliano (NA)                     | pag. 094 |
| 132 | <b>DELL'ARSINA PELLEGRINO</b> , Massa                           | pag. 094 |
| 133 | <b>DI COLA GIOVANNI</b> , Termini Imerese (PA)                  | pag. 095 |
| 134 | <b>DI MARTINO</b> , Gragnano (NA)                               | pag. 096 |
| 135 | <b>DI NOLA &amp; PROTA</b> , Gragnano (NA)                      | pag. 102 |
| 136 | <b>DI NOLA EMIDIO</b> , Gragnano (NA)                           | pag. 098 |
| 137 | <b>DI NOLA GERARDO</b> , Gragnano (NA)                          | pag. 102 |
| 138 | <b>DI NOLA TEODORO</b> , Torre Annunziata (NA)                  | pag. 101 |
| 139 | <b>DIVELLA</b> , Rutigliano (BA)                                | pag. 103 |
| 140 | <b>ERCOLI</b> , S. Maria Apparente (MC)                         | pag. 102 |
| 141 | <b>FABBRI</b> , Greve in Chianti (FI)                           | pag. 104 |
| 142 | <b>FABBROCINO GAETANO</b> , Torre Annunziata (NA)               | pag. 108 |
| 143 | <b>FABIANELLI</b> , Castiglion Fiorentino (AR)                  | pag. 110 |
| 144 | <b>FAELLA GAETANO</b> , Gragnano (NA)                           | pag. 109 |
| 145 | <b>FALASCONI FRATELLI</b> , Fermignano (PE)                     | pag. 113 |
| 146 | <b>FALCONE</b> , Torre Annunziata (NA)                          | pag. 113 |
| 147 | <b>FARNETANI EMANUELE</b> , Montalcino (SI)                     | pag. 113 |
| 148 | <b>FARRO SARNACCHIARO P.</b> , Torre Annunziata (NA)            | pag. 113 |
| 149 | <b>FAVERO PIETRO</b> , Pordenone                                | pag. 113 |
| 150 | <b>FAVILLA</b> , Lucca                                          | pag. 116 |
| 151 | <b>FEDERICI FRATELLI</b> , Amelia (TR)                          | pag. 112 |
| 152 | <b>FELICETTI</b> , Predazzo (TN)                                | pag. 114 |
| 153 | <b>FENIZIO NICOLA</b> , Gragnano (NA)                           | pag. 116 |
| 154 | <b>FERRARA GUIDO</b> , Nola (NA)                                | pag. 116 |
| 155 | <b>FERRARI</b> , Mirandola (MO)                                 | pag. 116 |

|     |                                                             |          |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------|
| 156 | <b>FILIPPO &amp; DI SOMMA</b> , Gragnano (NA)               | pag. 117 |
| 157 | <b>FILIPPONE ACHILLE</b> , Torre Annunziata (NA)            | pag. 117 |
| 158 | <b>FOGLI NICCOLÒ</b> , Pontedera (PI)                       | pag. 116 |
| 159 | <b>FOGLIAMANZILLO FELICIO</b> , Torre Annunziata (NA)       | pag. 117 |
| 160 | <b>FORMUSA VINCENZO</b> , Termini Imerese (PA)              | pag. 117 |
| 161 | <b>FRANCHI GIOVANNI</b> , Udine                             | pag. 117 |
| 162 | <b>FRUMENS</b> , Milano                                     | pag. 117 |
| 163 | <b>GABOLA ISAIA</b> , Nocera Inferiore (SA)                 | pag. 118 |
| 164 | <b>GAGLIOPPA EMILIO</b> , Tolentino (MC)                    | pag. 118 |
| 165 | <b>GALASSO VINCENZO</b> , Gragnano (NA)                     | pag. 118 |
| 166 | <b>GALEOTTI ANTONIO &amp; C.</b> , Poggio Rusco (MN)        | pag. 118 |
| 167 | <b>GALLERINI V. &amp; C.I.</b> , Certaldo (FI)              | pag. 118 |
| 168 | <b>GALLO SALVATORE</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 119 |
| 169 | <b>GAMBARDELLA A. &amp; FIGLI</b> , Nocera Inferiore (SA)   | pag. 118 |
| 170 | <b>GARGIULO FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA)            | pag. 118 |
| 171 | <b>GAROFALO ALFONSO</b> , Gragnano (NA)                     | pag. 124 |
| 172 | <b>GAROFALO LUCIO</b> , Gragnano (NA)                       | pag. 120 |
| 173 | <b>GENOVESE SALVATORE</b> , Torre Annunziata (NA)           | pag. 118 |
| 174 | <b>GENTILE GIOVANNI</b> , Gragnano (NA)                     | pag. 125 |
| 175 | <b>GENTILE GIUSEPPE</b> , Torre Annunziata (NA)             | pag. 125 |
| 176 | <b>GENTILE VINCENZO</b> , Gragnano (NA)                     | pag. 125 |
| 177 | <b>GENTILI FERDINANDO &amp; FIGLI</b> , Pontasserchio (PI)  | pag. 126 |
| 178 | <b>GERACI ANTONINO</b> , Termini Imerese (PA)               | pag. 118 |
| 179 | <b>GHIGI</b> , San Clemente (RN)                            | pag. 128 |
| 180 | <b>GIANNINI EMILIO &amp; FIGLIO</b> , Lucca                 | pag. 130 |
| 181 | <b>GIFUNI &amp; BUCCINO</b> , Lucca                         | pag. 130 |
| 182 | <b>GIOMBETTI FRATELLI</b> , Senigallia (AN)                 | pag. 130 |
| 183 | <b>GIROTTI</b> , Granarolo dell'Emilia (BO)                 | pag. 130 |
| 184 | <b>GNECCHI BASSANO</b> , Parma                              | pag. 130 |
| 185 | <b>GRAFFIGNA M.</b> , Genova                                | pag. 130 |
| 186 | <b>GRASSO</b> , Riposto (CT)                                | pag. 131 |
| 187 | <b>GRASSO FINOCCHIARO</b> , Catania                         | pag. 131 |
| 188 | <b>GREGORI G.</b> , Bolzano                                 | pag. 132 |
| 189 | <b>GUACCI</b> , Campobasso                                  | pag. 132 |
| 190 | <b>GUAINAI ULDERICO</b> , Navacchio (PI)                    | pag. 132 |
| 191 | <b>GUARALDI COSTANTINO</b> , Torre Annunziata (NA)          | pag. 132 |
| 192 | <b>GUELFY GIUSEPPE</b> , Nervi (GE)                         | pag. 132 |
| 193 | <b>HIRSCH EMILIO</b> , Napoli                               | pag. 132 |
| 194 | <b>IACOPONI FRATELLI</b> , Firenze                          | pag. 133 |
| 195 | <b>IADAROLA GIOVANNI</b> , Torre Annunziata (NA)            | pag. 133 |
| 196 | <b>IMPARATO &amp; DE LA VILLE</b> , Torre Annunziata (NA)   | pag. 133 |
| 197 | <b>IMPROTA VINCENZO &amp; FIGLI</b> , Secondigliano (NA)    | pag. 133 |
| 198 | <b>INSERRA GAETANO</b> , Gragnano (NA)                      | pag. 133 |
| 199 | <b>IOVINO GIACOMO</b> , Torre Annunziata (NA)               | pag. 133 |
| 200 | <b>IOZZINO FRATELLI</b> , Gragnano (NA)                     | pag. 133 |
| 201 | <b>IRLANDO IGNAZIO</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 133 |
| 202 | <b>JAPICCA PASQUALE</b> , Torre Annunziata (NA)             | pag. 133 |
| 203 | <b>JENNACO GENNARO</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 144 |
| 204 | <b>JENNACO I. &amp; S. FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA) | pag. 144 |
| 205 | <b>KELLER &amp; SAPORITO</b> , Torre Annunziata (NA)        | pag. 144 |
| 206 | <b>LA CAPRIA ROCCO</b> , Foggia                             | pag. 144 |
| 207 | <b>LA MANNA GIUSEPPE</b> , Termini Imerese (PA)             | pag. 144 |
| 208 | <b>LA MANTIA</b> , Termini Imerese (PA)                     | pag. 144 |



|     |                                                                |          |
|-----|----------------------------------------------------------------|----------|
| 209 | <b>LA MOLISANA</b> , Campobasso                                | pag. 134 |
| 210 | <b>LA PREFERITA</b> , Gragnano (NA)                            | pag. 144 |
| 211 | <b>LA RANA &amp; DE FUSCO</b> , Pompei / Torre Annunziata (NA) | pag. 144 |
| 212 | <b>LA RANA &amp; PAPPALARDO</b> , Torre Annunziata (NA)        | pag. 145 |
| 213 | <b>LA ROCCA FRANCESCO</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 145 |
| 214 | <b>LA ROMAGNA</b> , Foligno (PG)                               | pag. 145 |
| 215 | <b>LAGANÀ &amp; POJERO</b> , Palermo                           | pag. 145 |
| 216 | <b>LANDUCCI G.B. E S.</b> , Lucca                              | pag. 145 |
| 217 | <b>LAURITANO VINCENZO</b> , Gragnano (NA)                      | pag. 145 |
| 218 | <b>LE MANTOVANELLE</b> , Castel d'Ario (MN)                    | pag. 145 |
| 219 | <b>LECCE BIAGIO</b> , Cosenza                                  | pag. 150 |
| 220 | <b>LENNER FRATELLI</b> , Rovereto (TN)                         | pag. 146 |
| 221 | <b>LENZI O. &amp; FIGLI</b> , Poggio a Caiano (FI)             | pag. 153 |
| 222 | <b>LEONARDI</b> , Acireale (CT)                                | pag. 153 |
| 223 | <b>LEONFANTI</b> , Civitanova Marche (MC)                      | pag. 148 |
| 224 | <b>LETTIERI &amp; GIORDANO</b> , Torre Annunziata (NA)         | pag. 153 |
| 225 | <b>LIGUORI</b> , Gragnano (NA)                                 | pag. 151 |
| 226 | <b>LO BUONO SAVERIO &amp; FIGLIO</b> , Termini Imerese (PA)    | pag. 153 |
| 227 | <b>LOTTI E DE NOBILI</b> , Codroipo (UD)                       | pag. 152 |
| 228 | <b>LUCCARDINI &amp; CIGALINO</b> , Voghera (PV)                | pag. 153 |
| 229 | <b>LUNA FELICE</b> , Torre Annunziata (NA)                     | pag. 153 |
| 230 | <b>LUPARELLO FRANCESCO</b> , Termini Imerese (PA)              | pag. 153 |
| 231 | <b>MALACARIO FRANCESCO</b> , Torre Annunziata (NA)             | pag. 156 |
| 232 | <b>MALENOTTI P. &amp; FRATELLO</b> , Castagneto Carducci (LI)  | pag. 160 |
| 233 | <b>MALTAGLIATI</b> , Montecatini (PT)                          | pag. 158 |
| 234 | <b>MANGIAROTTI A. &amp; C.</b> , Voghera (PV)                  | pag. 160 |
| 235 | <b>MANZILLO FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA)               | pag. 160 |
| 236 | <b>MANZO E LA RANA</b> , Torre Annunziata (NA)                 | pag. 161 |
| 237 | <b>MANZO MICHELE</b> , Torre Annunziata (NA)                   | pag. 161 |
| 238 | <b>MARCONCINI &amp; ZANNETTI</b> , Nervi (GE)                  | pag. 161 |
| 239 | <b>MARCONI ANTONIO</b> , Reggio Emilia                         | pag. 161 |
| 240 | <b>MARICONDA VINCENZO</b> , Torre Annunziata (NA)              | pag. 161 |
| 241 | <b>MARINI FRANCESCO</b> , S. Vittoria in Matenano (FM)         | pag. 161 |
| 242 | <b>MAROCCO ANNA</b> , Torino                                   | pag. 160 |
| 243 | <b>MARTELLI</b> , Lari (PI)                                    | pag. 161 |
| 244 | <b>MARTINELLI VINCENZO</b> , Candela (FG)                      | pag. 162 |
| 245 | <b>MARTINO ANDREA</b> , Matera                                 | pag. 162 |
| 246 | <b>MASCARINO</b> , Mascarino (BO)                              | pag. 162 |
| 247 | <b>MASCIARELLI</b> , Pratola Peligna (AQ)                      | pag. 163 |
| 248 | <b>MASIGNANI FRATELLI</b> , Siena                              | pag. 164 |
| 249 | <b>MATALONI ADELMO</b> , San Severo (FG)                       | pag. 164 |
| 250 | <b>MATTIANGELI ALESSANDRO</b> , Terni                          | pag. 164 |
| 251 | <b>MAZZOLENI PIETRO</b> , Bergamo                              | pag. 164 |
| 252 | <b>MELINOSSI FERDINANDO</b> , Pontedera (PI)                   | pag. 164 |
| 253 | <b>MENAZZI ENRICO E MARIO</b> , Cussignacco (UD)               | pag. 164 |
| 254 | <b>MENNILLO</b> , Torre Annunziata (NA)                        | pag. 165 |
| 255 | <b>MENNUCCI</b> , Ponte a Moriano (LU)                         | pag. 165 |
| 256 | <b>MESSINEO</b> , Trabia (PA)                                  | pag. 165 |
| 257 | <b>MIGLIORE &amp; C.</b> , Santhi (VC)                         | pag. 165 |
| 258 | <b>MINAGLIA</b> , Montoggio (GE)                               | pag. 165 |
| 259 | <b>MINOZZI GIUSEPPE</b> , Città di Castello (PG)               | pag. 165 |
| 260 | <b>MOCCAGATTA ROCCO</b> , Ovada (AL)                           | pag. 166 |
| 261 | <b>MOLINI &amp; PASTIFICI</b> , Ascoli Piceno                  | pag. 168 |

|     |                                                          |          |
|-----|----------------------------------------------------------|----------|
| 262 | <b>MONACO GABRIELE</b> , Torre Annunziata (NA)           | pag. 173 |
| 263 | <b>MONSURRÒ FELICE</b> , Marcianise (CE)                 | pag. 173 |
| 264 | <b>MONTELLA SALVATORE</b> , Gragnano (NA)                | pag. 173 |
| 265 | <b>MONTI FRANCESCO</b> , Empoli (FI)                     | pag. 174 |
| 266 | <b>MONTUORI EDOARDO</b> , Torre Annunziata (NA)          | pag. 173 |
| 267 | <b>MORELLI 1860</b> , San Romano (PI)                    | pag. 173 |
| 268 | <b>MORRONE</b> , Pacentro (AQ)                           | pag. 173 |
| 269 | <b>MULINARIS CARLO</b> , Cervignano (UD)                 | pag. 176 |
| 270 | <b>MULINARIS FRATELLI</b> , Udine                        | pag. 178 |
| 271 | <b>NASTRO</b> , Torre Annunziata (NA)                    | pag. 180 |
| 272 | <b>NAVARRA VINCENZO</b> , Termini Imerese (PA)           | pag. 180 |
| 273 | <b>NERI &amp; VENTURI</b> , Certaldo (FI)                | pag. 180 |
| 274 | <b>NOLA RAFFAELE &amp; FIGLI</b> , Gragnano (NA)         | pag. 180 |
| 275 | <b>NOVELLA</b> , Sori (GE)                               | pag. 180 |
| 276 | <b>OGGIANO GIANUARIO &amp; F.</b> , Sassari              | pag. 180 |
| 277 | <b>ORSINI DOMENICO</b> , Torre Annunziata (NA)           | pag. 180 |
| 278 | <b>ORSUCCI OSCAR</b> , Altopascio (LU)                   | pag. 180 |
| 279 | <b>PADULA</b> , Matera                                   | pag. 181 |
| 280 | <b>PAGANELLI FRATELLI</b> , Faenza (RA)                  | pag. 181 |
| 281 | <b>PAGANI</b> , Vimercate (MB)                           | pag. 181 |
| 282 | <b>PAGANO</b> , Boscoreale (NA)                          | pag. 181 |
| 283 | <b>PAGANO &amp; CIRILLO</b> , Torre Annunziata (NA)      | pag. 181 |
| 284 | <b>PAGANO FRANCESCO</b> , Torre Annunziata (NA)          | pag. 181 |
| 285 | <b>PALANDRI</b> , Pistoia                                | pag. 181 |
| 286 | <b>PALLANTE FRATELLI</b> , Lioni (AV)                    | pag. 181 |
| 287 | <b>PALUMBO</b> , Minori (SA)                             | pag. 181 |
| 288 | <b>PANBUFFETTI FRATELLI</b> , Foligno (PG)               | pag. 183 |
| 289 | <b>PANTANELLA</b> , Roma                                 | pag. 182 |
| 290 | <b>PAOLETTI GIUSEPPE</b> , Pontedera (PI)                | pag. 183 |
| 291 | <b>PAONE</b> , Formia (LT)                               | pag. 184 |
| 292 | <b>PARLATO RAFFELE &amp; F.LLI</b> , Gragnano (NA)       | pag. 183 |
| 293 | <b>PASTADORO</b> , Portocivitanova (MC)                  | pag. 186 |
| 294 | <b>PASTIFICIO DEL CASTELLO</b> , Gragnano (NA)           | pag. 183 |
| 295 | <b>PASTIFICIO DELL'ARGINE</b> , Chiozzola (PR)           | pag. 186 |
| 296 | <b>PASTIFICIO DI BRIBANO</b> , Ribano (BL)               | pag. 186 |
| 297 | <b>PASTIFICIO DI CHIAVENNA</b> , Prata Camportaccio (SO) | pag. 186 |
| 298 | <b>PASTIFICIO FRIULANO</b> , Cussignacco (UD)            | pag. 186 |
| 299 | <b>PASTIFICIO ITALIANO</b> , Torino                      | pag. 186 |
| 300 | <b>PASTIFICIO NAZIONALE LOMBARDO</b> , Milano            | pag. 187 |
| 301 | <b>PASTIFICIO PORDENONESE</b> , Pordenone                | pag. 186 |
| 302 | <b>PASTIFICIO SCALIGERO</b> , Verona                     | pag. 186 |
| 303 | <b>PASTIFICIO TRENTO</b> , Trento                        | pag. 187 |
| 304 | <b>PASTIFICIO TRIESTINO</b> , Trieste                    | pag. 188 |
| 305 | <b>PECORAINO FRATELLI</b> , Palermo                      | pag. 190 |
| 306 | <b>PERAGALLO FRATELLI</b> , Genova                       | pag. 191 |
| 307 | <b>PERISSI PAOLO</b> , Firenze                           | pag. 191 |
| 308 | <b>PERNICE GIUSEPPE</b> , Torre Annunziata (NA)          | pag. 196 |
| 309 | <b>PESCE BARTOLOMEO</b> , Sassari                        | pag. 196 |
| 310 | <b>PETRICCIONE</b> , Marigliano (NA)                     | pag. 196 |
| 311 | <b>PEZZULLO</b> , Eboli (SA)                             | pag. 196 |
| 312 | <b>PIANIGIANI</b> , Chiusi (SI)                          | pag. 192 |
| 313 | <b>PICCHIOTTI</b> , Vinci (FI)                           | pag. 196 |
| 314 | <b>PIEDIGROTTA</b> , Caltanissetta                       | pag. 196 |



|     |                                                                       |          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| 315 | <b>PINTO &amp; CASO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .             | pag. 196 |
| 316 | <b>PITTALUGA ANDREA</b> , Genova . . . . .                            | pag. 196 |
| 317 | <b>POIATTI</b> , Mazara del Vallo (TP) . . . . .                      | pag. 196 |
| 318 | <b>PUGLISI NATALE</b> , Milazzo (ME) . . . . .                        | pag. 198 |
| 319 | <b>PURITAS</b> , Pescara . . . . .                                    | pag. 199 |
| 320 | <b>PUSATERI ANTONIO &amp; FIGLI</b> , Termine Imerese (PA) . . . . .  | pag. 204 |
| 321 | <b>PUSATERI CALCAGNO</b> , Termine Imerese (PA) . . . . .             | pag. 204 |
| 322 | <b>PUSATERI GIUSEPPE BADALÌ</b> , Termine Imerese (PA) . . . . .      | pag. 204 |
| 323 | <b>QUARANTA MARINO</b> , Baronissi (NA) . . . . .                     | pag. 204 |
| 324 | <b>RANZINI &amp; FRATTINI</b> , Milano . . . . .                      | pag. 204 |
| 325 | <b>RAPACCIUOLO FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .         | pag. 204 |
| 326 | <b>RAPUZZI CESARE</b> , S. Eufemia della Fonte (BS) . . . . .         | pag. 200 |
| 327 | <b>RATTI &amp; FEDERICONI</b> , Senigallia (AN) . . . . .             | pag. 204 |
| 328 | <b>RETTORI ENRICO</b> , Chiusi (SI) . . . . .                         | pag. 205 |
| 329 | <b>REY</b> , San Damiano d'Asti (AT) . . . . .                        | pag. 207 |
| 330 | <b>RICCARDI</b> , Milano . . . . .                                    | pag. 206 |
| 331 | <b>RICCATO GIUSEPPE</b> , Mestre (VE) . . . . .                       | pag. 206 |
| 332 | <b>RICCI FRATELLI</b> , Lucca . . . . .                               | pag. 207 |
| 333 | <b>RIGO</b> , Pieve del Grappa (TV) . . . . .                         | pag. 207 |
| 334 | <b>RINALDO &amp; AMATO</b> , Salerno . . . . .                        | pag. 208 |
| 335 | <b>RISCOSSA</b> , Corato (BA) . . . . .                               | pag. 207 |
| 336 | <b>RIZZA ENRICO</b> , Milano . . . . .                                | pag. 207 |
| 337 | <b>ROMANO GIUSEPPE</b> , Maglie (LE) . . . . .                        | pag. 207 |
| 338 | <b>ROSSI DI PIANELLA</b> , Pianella (PE) . . . . .                    | pag. 207 |
| 339 | <b>RUGGIERO FERDINANDO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .          | pag. 207 |
| 340 | <b>RUMMO</b> , Benevento . . . . .                                    | pag. 209 |
| 341 | <b>RUOCCO RAFFAELE</b> , Gagnano (NA) . . . . .                       | pag. 216 |
| 342 | <b>RUSSO ANTONINO FU NUNZIO</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .      | pag. 210 |
| 343 | <b>RUSSO BIAGIO</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .                  | pag. 216 |
| 344 | <b>RUSSO DI CICCIANO</b> , Gagnano (NA) . . . . .                     | pag. 216 |
| 345 | <b>RUSSO F. &amp; G. FU NATALE</b> , Gagnano (NA) . . . . .           | pag. 216 |
| 346 | <b>RUSSO GIOVANNI &amp; FIGLI</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .   | pag. 216 |
| 347 | <b>RUSSO NICOLA</b> , Cicciano (NA) . . . . .                         | pag. 216 |
| 348 | <b>RUSTICHELLA D'ABRUZZO</b> , Pianella (PE) . . . . .                | pag. 212 |
| 349 | <b>S. BARBARA</b> , Paternò (CT) . . . . .                            | pag. 216 |
| 350 | <b>SACCO DOMENICO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .               | pag. 216 |
| 351 | <b>SACIER</b> , Albisola (SV) . . . . .                               | pag. 217 |
| 352 | <b>SACQUEGNA ORONZO</b> , Cento (FE) . . . . .                        | pag. 218 |
| 353 | <b>SADORI GUGLIELMO &amp; F.</b> , Borgo Sassoferato (AN) . . . . .   | pag. 217 |
| 354 | <b>SALVATI A. &amp; C.</b> , Napoli . . . . .                         | pag. 219 |
| 355 | <b>SALVO LIBORIO &amp; FRATELLI</b> , Mazara del Vallo (TP) . . . . . | pag. 219 |
| 356 | <b>SANTO &amp; ARPAIA</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .           | pag. 219 |
| 357 | <b>SARUBBI</b> , Stigliano (MT) . . . . .                             | pag. 219 |
| 358 | <b>SCAFA &amp; C.</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .               | pag. 219 |
| 359 | <b>SCALETTA ANTONINO</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .             | pag. 221 |
| 360 | <b>SCARAMELLA DOMENICO</b> , Salerno . . . . .                        | pag. 220 |
| 361 | <b>SCARLATTI</b> , Scandicci (FI) . . . . .                           | pag. 221 |
| 362 | <b>SEMINARA FRANCESCO</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .            | pag. 221 |
| 363 | <b>SERAFINI BELLESI GIULIA</b> , Macerata . . . . .                   | pag. 221 |
| 364 | <b>SETARO FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .              | pag. 222 |
| 365 | <b>SGAMBARO</b> , Castello di Godego (TV) . . . . .                   | pag. 221 |
| 366 | <b>SIG</b> , Massa Marittima (GR) . . . . .                           | pag. 221 |
| 367 | <b>SIRACUSANO &amp; SCARFI</b> , Messina . . . . .                    | pag. 221 |

|     |                                                                |          |
|-----|----------------------------------------------------------------|----------|
| 368 | <b>SODI ANGIOLO</b> , Firenze . . . . .                        | pag. 223 |
| 369 | <b>SOLIMENE FRANCESCO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .    | pag. 223 |
| 370 | <b>SOMMA FILIPPO &amp; FRATELLI</b> , Gagnano (NA) . . . . .   | pag. 223 |
| 371 | <b>SORRENTINO FRANCESCO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .  | pag. 223 |
| 372 | <b>SPERANDEO VINCENZO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .    | pag. 223 |
| 373 | <b>SPEZIALI PIETRO</b> , S. Eufemia della Fonte (BS) . . . . . | pag. 223 |
| 374 | <b>SPIGA D'ORO</b> , Chiaravalle (AN) . . . . .                | pag. 225 |
| 375 | <b>SPIGA DI PUGLIA</b> , Noicattaro (BA) . . . . .             | pag. 225 |
| 376 | <b>SPIGADORO</b> , Foligno (PG) . . . . .                      | pag. 224 |
| 377 | <b>SPINOSI</b> , Campofilone (FM) . . . . .                    | pag. 225 |
| 378 | <b>STUCKY GIOVANNI</b> , Venezia . . . . .                     | pag. 226 |
| 379 | <b>STURLA FRANCESCO</b> , Genova . . . . .                     | pag. 225 |
| 380 | <b>TALINI ORESTE</b> , Lamporecchio (PT) . . . . .             | pag. 230 |
| 381 | <b>TAMBORINI MONTANARI MALERBA &amp; C.</b> , Monza . . . . .  | pag. 230 |
| 382 | <b>TAMMA</b> , Foggia . . . . .                                | pag. 230 |
| 383 | <b>TEDESCO FRANCESCO A.</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .   | pag. 230 |
| 384 | <b>TIBURTINO</b> , Roma . . . . .                              | pag. 231 |
| 385 | <b>TISCORNIA LUIGI &amp; C.</b> , Sampierdarena (GE) . . . . . | pag. 231 |
| 386 | <b>TOMADINI</b> , Pordenone . . . . .                          | pag. 228 |
| 387 | <b>TOMASELLO</b> , Palermo . . . . .                           | pag. 230 |
| 388 | <b>TOMMASINI DOMENICO</b> , Treviso . . . . .                  | pag. 231 |
| 389 | <b>TOMMASINI V. &amp; C.</b> , Milano . . . . .                | pag. 232 |
| 390 | <b>TONNO FRATELLI</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .        | pag. 231 |
| 391 | <b>TORRE</b> , Spoleto (PG) . . . . .                          | pag. 231 |
| 392 | <b>TOTA BUCCI &amp; C.</b> , Corato (BA) . . . . .             | pag. 242 |
| 393 | <b>TRENTINI FRATELLI</b> , Suzzara (MN) . . . . .              | pag. 237 |
| 394 | <b>TRONCI</b> , Pistoia . . . . .                              | pag. 237 |
| 395 | <b>UGLIENGO FORTUNATO</b> , Santhià (VC) . . . . .             | pag. 242 |
| 396 | <b>VALPOLCEVERA</b> , Genova . . . . .                         | pag. 242 |
| 397 | <b>VALZAIA BARTOLOMEO</b> , Chieri (TO) . . . . .              | pag. 242 |
| 398 | <b>VERDELLI GAETANO</b> , Piacenza . . . . .                   | pag. 242 |
| 399 | <b>VERRIGNI</b> , Roseto degli Abruzzi (TE) . . . . .          | pag. 242 |
| 400 | <b>VICIDOMINI</b> , Castel San Giorgio (SA) . . . . .          | pag. 242 |
| 401 | <b>VICINANZA CAV. MARIO</b> , Gagnano (NA) . . . . .           | pag. 243 |
| 402 | <b>VIETRI</b> , Piano (AV) . . . . .                           | pag. 243 |
| 403 | <b>VITAGLIANO GAETANO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .    | pag. 243 |
| 404 | <b>VIVIRITO IGNAZIO</b> , Termini Imerese (PA) . . . . .       | pag. 243 |
| 405 | <b>VOIELLO</b> , Torre Annunziata (NA) . . . . .               | pag. 238 |
| 406 | <b>VOLPATO ANTONIO</b> , Mestre (VE) . . . . .                 | pag. 243 |
| 407 | <b>VOLPATO F.</b> , Fanzolo (TV) . . . . .                     | pag. 243 |
| 408 | <b>VOLTAN</b> , Olmo di Martellago (VE) . . . . .              | pag. 243 |
| 409 | <b>ZAFFIRI</b> , Sora (FR) . . . . .                           | pag. 243 |
| 410 | <b>ZAGNOLI A. &amp; CO.</b> , Torino . . . . .                 | pag. 246 |
| 411 | <b>ZAMBELLI FRATELLI</b> , Bologna . . . . .                   | pag. 244 |
| 412 | <b>ZANON MENGATO FRATELLI</b> , Bassanello (PD) . . . . .      | pag. 246 |
| 413 | <b>ZARO A. M.</b> , Treviso . . . . .                          | pag. 246 |
| 414 | <b>ZECCHINI ANGELANTONIO</b> , Castelbellino (AN) . . . . .    | pag. 246 |
| 415 | <b>ZUCCHI C.</b> , Crema (CR) . . . . .                        | pag. 246 |
| 416 | <b>ZUCCHI DALMAZIO</b> , Parma . . . . .                       | pag. 246 |



## BIBLIOGRAFIA GENERALE

**Almanacco Italiano**, Bemporad & Figli Editori, Firenze (1910)  
**Annali del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio**, (1873)  
**Annuali di Ostetricia e Ginecologia**, (1914)  
**Annuario dei molini e dei pastifici italiani**, (1934)  
**Annuario generale dei molini e dei pastifici industriali italiani**, (1911)  
**Annuario industriale della provincia di Milano**, (1933)  
**Annuario Politecnico Italiano**, Milano (1927)  
**Bollettino del Lavoro e della Previdenza Sociale**, (1907)  
**Bollettino Ufficiale del Ministero dell'Istruzione Pubblica**, (1905)  
**Campobasso: storia, evoluzione urbanistica, economia e società**, Renato Lalli - Editori Palmieri, Lombardi, Lalli, Campobasso (2008)  
**Catalogo Bolaffi del manifesto italiano**, Giulio Bolaffi Editore, Torino (1995)  
**Cento - Vicende storiche e personaggi - 1940/1987**, Giancarlo Silingardi / Alberto Barbieri Cassa di Risparmio di Cento (1988)  
**Collana Illustrata Mantovana, Suzzara**, G. Gorni (1929)  
**Diario di Cento - 1902/1939**, Leonida Pironi - Poligrafico Mucchi, Modena (1987)  
**È tempo di pasta**, Eva Agnesi - Museo Nazionale delle Paste Alimentari, Roma (1998)  
**Giro d'Italia della pasta d'eccellenza**, Roberto Faben - Gruppo Lumi, Bondeno, FE (2018)  
**Guida commerciale di Bologna**, (1914)  
**Guida di Senigallia**, Enrico Dehò (1905)  
**Guida generale delle industrie nazionali dell'Annuario Politecnico Italiano**, (1936)  
**Guida illustrata di Bologna - Storica artistica industriale**, Tipografia Successori Monti, Bologna (1892)  
**Il Museo immaginario della Pasta**, Autori vari - Umberto Allemandi & C., Torino (1995)  
**Il Paese**, Angelo Petri - Graphica, Codroipo, UD (2004)  
**Il risorgimento economico della Venezia-Giulia nella sua sintesi storico-illustrata**, Mastrodonato Editore, Trieste / Milano (1921)  
**Indagini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'arte bianca** - Francesco Dati Tipografia Laurenziana, Napoli (1962)  
**Industria del pastificio**, Renato Rovetta - Hoepli, Milano (1908)  
**Industrie italiane illustrate**, (1917)  
**L'Italia economica - annuario statistico-economico dell'industria, del commercio, della finanza, del lavoro**, Società Editrice di Annuari, Milano, 1908  
**La Città - Quotidiano di Salerno e provincia**, Enza Sambroia - Quotidiani Locali (2015)  
**La civiltà della pasta. Storie di maccheroni & maccheronari**, Vincenzo Esposito - Edizioni Libreria Dante & Descartes, Napoli (2016)  
**La nascita della Camera del Lavoro a Senigallia**, Maddalena Marchetti (1998)  
**La pasta - Storia e cultura di un cibo universale**, S. Serventi / F. Sabban - Editori Laterza, Bari (2000)  
**La popolazione di Sicilia e di Palermo dal IX all'VIII secolo**, Francesco Maggiore-Perni (1892)  
**La provincia di Brescia e la sua esposizione**, Aldo Gnaga - Giornale di Brescia, Brescia (1999)  
**La Sicilia Industriale Commerciale e Agricola**, Bontempelli e Trevisani - S.T.E.F., Milano (1903)  
**Morgari Oddino**, 1904  
**Molini d'Italia**, Pasquale Barracano (anni '50)  
**Monografie Industriali - Premio Nazionale Mercurio d'Oro**, a cura di Gianfranco Magnosi - Ermes, Roma (1963)  
**Mulini e Pastifici a Termini Imerese dall'Unità d'Italia ai nostri giorni**, Andrea Sansone - Tipografia Zangara, Bagheria, PA (2018)  
**Napoli, punto e... pasta - Storie e leggende di spaghetti e affini**, Carlo Avvisati - Edizioni dell'Ippogrifo, Sarno, SA (1999)  
**Nuove tendenze nelle strategie di internazionalizzazione delle imprese minori**, Luciano Fratocchi / Matteo G. Caroli - Franco Angeli Editore, Campobasso (2000)  
**Pianeta Bianco**, Autori vari - Giovanni Pacifico Editore, Napoli (1998)  
**Puglia d'Oro 1936, 1937, 1939**, Laterza, Bari (2004)  
**Qui Argile, periodico del Comune di Castel d'Argile**, Angelo Cocchi, (2019)

**Rassegna dei lavori pubblici**, (1911)  
**Rassegna economica dell'Africa italiana**, (1938)  
**Revue Universelle**, Parigi (1917)  
**Rinnovamento industriale italiano**, a cura di Gino Peroli - Ministero Industria e Commercio (1960)  
**Rivista Industriale, Commerciale e Agricola della Sicilia**, Bontempelli / Trevisani, S.T.E.F. Milano (1903)  
**Storia dell'industria a Milazzo**, Massimo Tricamo - Tip. Lombardo, Milazzo (2008)  
**Storia dell'industria in Sicilia**, Orazio Cancila - Laterza, Bari (1995)  
**Tecnica molitoria**, Ezio Madureri - Chiriotti Editori, Pinerolo, TO (2004)  
**The Atlantic Monthly**, (1986)  
**Torre produttiva**, Vincenzo Amorosi / Giuseppe Mesisca - Edizioni Scientifiche e Artistiche, Nola, NA (2018)

## BIBLIOGRAFIA MONOGRAFICA

**Barilla. 125 anni di pubblicità e comunicazione**, a cura di Giancarlo Gonizzi - Barilla Alimentare S.p.A., Parma (2003)  
**Buitoni. La famiglia, gli uomini, le imprese**, Luca Masia - Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo, MI (2007)  
**Con il Grano e con il Bronzo - Storia dell'Antico Pastificio Voiello 1879 - 2010**, Voiello (2010)  
**Il vivo ricordo - La storia della pasta fresca ripiena italiana**, Alessandro Molinari Pradelli - Bertagni 1882, Arcugnano, VI (2013)  
**I Pecoraino. Arte e aristocrazia nel nome del grano**, Gioia Sgarlata - La Repubblica (2010)  
**La dinastia Stucky 1841-1941. Storia del molino di Venezia e della famiglia, da Manin a Mussolini**, Lavinia Cavalletti - La Toletta Edizioni, Venezia (2011)  
**La vera storia di Francesca e Domenico Orsini**, Salvatore Cardone - A.S.F. Torre Sette Editore, Torre Annunziata, NA (2016)  
**Mulinariis - Storie di pastai udinesi**, Michele Tomaselli - Goliardica Editrice, Bagnaria Arsa, UD (2012)  
**Paolo Atti. Bologna in cucina: ricette di famiglia dal 1880**, Beatrice Spagnoli - L'Artiere Edizionalita, Bologna (2008)  
**Pasta, amore e fantasia - Le origini della famiglia De Laurentis**, Salvatore Cardone A.S.F. Torre Sette Editore, Torre Annunziata, NA (2017)  
**Il Pastificio Triestino di viale Ippodromo, un'industria dei primi anni del Novecento**, Daniela De Rosa - Università degli Studi di Trieste (1984)  
**Una famiglia, un pastificio**, Francesca Caiazzo / Silvio De Majo - Belle Èpoque Edizioni, Napoli (2020)  
**150 anni di pasta e tradizione**, Marco Pantaleone - Masciarelli, Pratola Peligna, AQ (2017)

## SITOGRAFIA

archivistoricobarilla.com  
bbcc.ibc.regione.emilia-romagna.it/pater  
centrostudiarc.altervista.org/nuovovesuvio/pdf/11\_vico%20I%20II%20III%20comizi.pdf  
it.wikipedia.org/wiki/Angelo\_Delfino  
it.wikipedia.org/wiki/De\_Cecco\_(azienda)  
lanazione.it/pontedera/cronaca/pasta  
marigliano.net/articolo  
naclerio.it/sabbianera/pionieri  
ricerca.gelocal.it/iltirreno/archivio/iltirreno/2006/12/08  
statoquotidiano.it/21/11/2020/manfredonia-storia-del-mulino-pastificio-donofrio-longo  
storiaindustria.it/repository/fonti\_documenti/biblioteca/testi/Testo\_Agnesi\_Storia  
storiatifernate.it/allegati\_prod/vari-alimentari.pdf  
treccani.it/enciclopedia/domenico-paone  
treccani.it/enciclopedia/michelangelo-pantanella  
visit-pacentro.it/poi/1067/antico-pastificio-morrone  
wikimatera.it/cose-da-sapere-su-matera/come-si-viveva-in-passato-a-matera/la-storia-dei-mulini-di-matera/



# Pasta. Il primo d'Italia

Storie, immagini, curiosità sui pastifici del nostro Paese  
dalla metà del Settecento al 1951

Ideazione, progetto grafico e impaginazione

**Valerio Bigano**

Redazione dei testi originali e revisione dei testi forniti dalle aziende

**Anna e Valerio Bigano**

Stampa

**e-graphic srl - 37059 Campagnola di Zevio (VR)**

Si ringraziano le aziende, gli enti e tutti coloro che hanno contribuito alle ricerche  
e che hanno messo a disposizione molte delle immagini contenute in questo volume:

**Noemi Adipietro, Umberto Allemandi Editore, Alvino1884, Archivio di Stato di Parma,  
Archivio storico Barilla, Matteo Baroni, Alessandro Bellenda / Galleria l'Image di Alassio,  
Michele Bianchi, Biblioteca Comunale di Palermo / Fondo di Benedetto, Annamaria Bonaga,  
Gaetano Bonelli / Museo di Napoli, Bruno Borio, Enrico Botti, Loredana Burgio,  
Evangelista e Francesco Campobasso, Antonio Manuel Capolongo, Francesca Carnevale,  
Francesco Caselli, Susy Caso, Donatella e Roberto Chiostergi, Chiriotti Editore,  
Alfonso Ciniglio, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano I.G.P., Lydia e Mario D'Apuzzo,  
Piero Delbello / Archivio I.R.C.I. di Trieste, Giuseppe Di Massa, Antonella Di Nola, Fabio Draghi,  
Andrea Ferrari Battilana, Quirino Ferron, Beatrice Festa, Marco Gentili, Andrea Gilli,  
Vito Onofrio Girardelli, Giancarlo Gonizzi / Museo della Pasta di Collecchio (PR), Giovanni Grasso,  
Riccardo Gremese, Guglielmo Guizzardi, Marco Gusmeroli, Hilton Molino Stucky Hotel di Venezia,  
Roberta Impellizzeri, Emidio Isopi, Ivano Lanzi, Biagio Lecce, Antonio Lenner,  
Alferio, Paolo e Rossana Leonfanti, Emidio e Marisa Mansi, Francesco Manzo, Vincenzo Marasco,  
Francesco Martinelli, Cristina Mencaroni / Archivio storico Buitoni - Perugina di Perugia, Paola Menconi,  
Giuseppe Mesisca, Maurizio Miglioli, Luigi Militello, Francesco Moccagatta, Archivio Modiano di Trieste,  
Giuseppe Moraglia / L'Afficherie, Paolo Negri, Adriano Orlandini, Massimo Orlandini,  
Erasmus, Fulvio e Stefano Paone, Gianfranco Passaro, Maria Pianigiani, Andrea Piazza, Giuseppe Piersanti,  
Carlo Pintarelli, Massimo Postiglione / Fondazione Vincenzo Agnesi di Roma, Museo San Martino di Napoli,  
Lorenzo Pusateri, Sergio Rapuzzi, Roberto e Stefano Rettori, Nunzio Russo, Luca Sacquegna,  
Flaminio Schenetti, Roger Seganti, Olimpia Soleri, Maria Antonietta Spadaro, Andrea Tebaldi,  
Michele Tomaselli, Margherita Tomasello, Andrea Tomasetig, Gian Paolo Tommasini,  
Giacomo Trevisan, Massimo Tricamo, Maurizio Troncione, Giuseppe Vicentini, Marco Zanasi.**

Crediti fotografici

Museo Nazionale Collezione Salce, Treviso

Direzione regionale Musei Veneto,

su concessione del Ministero per la Cultura

© 2021 Valerio Bigano

Tutti i diritti riservati

[www.bigano.it](http://www.bigano.it)

Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma  
o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione dei proprietari dei diritti e dell'autore.

I dati riportati sono frutto di un approfondito e scrupoloso lavoro di ricerca storica.

Ciò nonostante l'autore si scusa per eventuali inesattezze che dovessero risultare.





Valerio Bigano nasce nel 1938 a San Bonifacio, nel Veronese, dove tuttora risiede. Dopo aver conseguito la laurea in Arti e Scienze Grafiche al Politecnico di Torino, dal 1982 lavora come libero professionista nel campo della grafica pubblicitaria. Dal 2013 è docente di Tecniche Grafiche Speciali all'Accademia di Belle Arti di Verona. È autore di numerosi libri: "Whisky d'Italia", 2013; "Grappa. Spirito Italiano", 2013; "Gradi di Carta" N.1. 2014; "Gradi di Carta" N.2. 2015; "Mignon italiane da collezione", 2016; "Gradi di Carta" N.3. 2017; "Cento anni distillati", 2018; "Rossi d'Asiago: una storia da raccontare, un futuro da scrivere", 2018; "Il Mistrà: storia di un sapore antico. 2019; "1000 e una botte", 2019; "Cento di questi gradi", 2019; "Piccoli tesori di latta", 2019; "Il cioccolato e il suo passato", 2020.