

Sapori italiani in Cile. I casi di Capitán Pastene e dell'impresa Ambrosoli¹

Claudia Borri

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

ABSTRACT

At the beginning of the 20th century, despite the number of Italian immigrants to Chile was not very high, they had a remarkable cultural impact in that country. In this context, our essay aims to analyse a phenomenon which has not been dealt with until today: the production of Italian food in the village of Capitán Pastene (1905) as well as in the confectionary factory *Costantino Ambrosoli* in Viña del Mar (1948). Their products had been obtained by adapting traditional Italian food to the taste of Chilean consumers and have now become very popular all over the country.

Keywords: Italian migration, Chile, food, Capitán Pastene, Ambrosoli.

L'immigrazione italiana in Cile, quantunque numericamente assai ridotta, ha avuto un'incidenza culturale importante in quel paese, in particolare per quello che riguarda il cibo. Il nostro saggio analizza la produzione alimentare di Capitán Pastene, una comunità italiana insediatasi in Araucania nel 1905, e quella della fabbrica di dolci fondata da Costantino Ambrosoli nel 1948 a Viña del Mar. I prodotti di entrambe le realtà, ottenuti adattando la nostra tradizione al gusto dei consumatori cileni, sono oggi conosciuti e richiesti in tutto il paese.

Parole chiave: migrazione italiana, Cile, cibo, Capitán Pastene, Ambrosoli.

¹ Oltre ai cittadini di Capitán Pastene, menzionati più oltre nel testo, che hanno generosamente risposto alle mie domande e ai bibliotecari dell'Istituto Italiano di Cultura di Santiago, desidero qui ringraziare gli amici cileni Lenia Botti, Lorena Loyola e Sergio Simonetti che, in modi diversi, si sono prodigati per facilitare il mio lavoro.

Il mio lavoro tratta due casi molto diversi nella storia dell'immigrazione italiana in Cile. L'uno riguarda la produzione alimentare di tipo artigianale di Capitán Pastene, un villaggio che si trova nella regione dell'Araucania, a circa 700 chilometri a sud di Santiago; l'altro, l'industria dolciaria fondata da Costantino Ambrosoli (1908-2000) a Viña del Mar, cittadina costiera situata a pochi chilometri dal porto di Valparaíso. Il primo si concretizzò agli inizi del '900 come esempio tipico di una migrazione collettiva i cui componenti, poco più di cinquecento persone provenienti dalla provincia di Modena, si stabilirono in un'area ancora incolta del paese; il secondo rappresentò l'iniziativa individuale di un imprenditore brianzolo che, nel 1948, scelse di trasferirsi con la famiglia in una città in espansione per impiantarvi una fabbrica di caramelle al miele. Rispetto a quanto avvenne per altri paesi sudamericani, l'emigrazione italiana in Cile si caratterizzò per un limitato numero, sia percentuale sia complessivo, di individui, ma ebbe un'incidenza non trascurabile sui costumi, la mentalità e la cultura della società d'arrivo, soprattutto per l'arco di tempo compreso tra il 1880 e il secondo dopoguerra. Dal punto di vista storiografico, tuttavia, nonostante alcuni importanti e significativi contributi, manca ancora oggi un lavoro complessivo sul tema della nostra immigrazione in quel paese, come era già stato segnalato a suo tempo da Maria Rosaria Stabili (Stabili, 2000).

Per il caso specifico di Capitán Pastene, d'altra parte, dopo l'illuminante indagine pubblicata dalla stessa storica sui rapporti interetnici tra italiani e *mapuche* (Stabili, 1994), resta ancora da esplorare, per esempio, in una prospettiva di lunga durata, il significato della loro presenza in un contesto geo-politico che si è caratterizzato per una conflittualità permanente tra i nativi *mapuche*, costretti a rinunciare alle proprie terre ancestrali, e i coloni di origine europea, italiani compresi, che ne erano entrati in possesso². È interessante, a questo proposito, che, nel recente testo di un giovane storico di origine *mapuche*, si individui proprio Lumaco, di cui Capitán Pastene è una frazione, come il centro in cui, nel 1998, quando ormai la dittatura di Pinochet era terminata da otto anni, riesplse la protesta indigena. L'incendio appiccato in questa località a tre camion di una *forestal*, infatti, diede il via alla generalizzata resistenza del popolo *mapuche*, che dura ancora oggi, contro il governo centrale e contro le aziende del legname (Pairican Padilla, 2014).

Per proseguire nel nostro excursus storiografico, occorre inoltre rilevare che resta ancora da fare la storia personale di Giorgio Ricci, un personaggio ambiguo, a metà tra l'avventuriero e l'uomo d'affari che, poco più che trentenne,

² Da qui in avanti faccio mia la scelta di José Bengoa, sociologo ed etnostorico cileno, che, a partire dal 2014, ha deciso di usare il termine *mapuche* tanto al singolare come al plurale, essendo convinto che la esse del plurale sia un'aggiunta impropria perché appartiene allo spagnolo e non al *mapudungun*, la lingua originaria di questi indigeni.

dopo un tentativo fallito messo in atto nei dintorni della città di Valdivia, fu l'organizzatore dell'esodo degli italiani e il maggiore beneficiario della distribuzione di terre nel nuovo *asentamiento*. Nella colonia, fino al 1907 chiamata *Nueva Italia*, ebbe una posizione di spicco insieme al fratello Alberto e, a partire dal 1924, divenne presidente onorario del "nuovo direttorio del fascio" di Capitán Pastene³, per poi ritornare, nel 1956, a vivere in patria, accolto col lusinghiero soprannome di "re dell'Araucania"⁴.

Fatto salvo il periodo fascista, durante il quale, in linea con la strategia tipica della politica mussoliniana, come sembra dimostrare la stessa carriera di Giorgio Ricci, si rinsaldarono i legami tra la metropoli e gli emigrati, sarebbe anche interessante verificare se, in che modo e con quali caratteristiche si svilupparono i rapporti tra colonia e metropoli nella fase successiva, quella posteriore alla Seconda guerra mondiale. A giudicare da quanto hanno scritto coloro che più da vicino si sono occupati dell'origine e della fondazione della colonia (Ferrari, 2004; Parenti, 1994-95), tali contatti furono pressoché nulli. A conferma di questa ipotesi potrebbe essere il fatto che, nella piccola comunità, non esiste, né è mai esistita, una scuola italiana, e i pochissimi abitanti che parlano la lingua d'origine lo fanno perché hanno avuto recentemente l'opportunità di studiarla in Italia.

Se quanto detto vale per Capitán Pastene, per la ditta Ambrosoli il terreno è, dal punto di vista storiografico, del tutto vergine, sia in Italia, dove non mi consta che esistano ricerche specifiche sul tema, sia in Cile dove non trova posto neppure nei testi più recenti relativi alla storia dell'industria nazionale. Una conferma a quanto detto viene da una pubblicazione recente su questo tema che prende in considerazione il periodo compreso tra il secolo XIX e il 2015. I curatori dell'opera, mentre sottolineano il ritardo della ricerca storica cilena in questo ambito, presentano una serie di interessanti contributi che riguardano, però, solo le aziende fondate da imprenditori cileni o di origini diverse da quella italiana (Llorca-Jaña y Barría Traverso, 2017 e 2018).

Quando, invece, come succede col lavoro di ampio respiro dello storico cileno Gabriel Salazar, si analizza il sorgere e l'affermarsi della industria straniera in territorio cileno, i limiti cronologici restringono nuovamente il campo d'indagine al solo secolo XIX, del quale si esamina soprattutto il ruolo del capitalismo britannico nello sviluppo industriale cileno (Salazar, 2009). Analogamente, anche lo studio di Baldomero Estrada, dedicato specificamente al

³ Quando, nel 1924, la rappresentanza diplomatica italiana in Cile fu elevata al rango di Ambasciata, Alberto Ricci, fratello di Giorgio, fu nominato vice-presidente del fascio di Capitán Pastene.

⁴ L'elogio ha qui un significato ridondante perché rievoca la figura dell'avventuriero francese Orélie Antoine de Tounens (1825-1878), divenuto, secondo quanto egli stesso racconta, re dell'Araucania nel 1860.

contributo dei nostri immigrati, si ferma al 1930, lasciando scoperto il periodo successivo e, in particolare, il secondo dopoguerra, periodo che fu invece molto significativo per l'apporto italiano allo sviluppo industriale cileno (Estrada, 1993). A questo proposito, insieme al caso di Costantino Ambrosoli, ci pare opportuno menzionare anche quello, a cui faremo un brevissimo cenno più avanti, del ferrarese Anacleto Angelini (1914-2007), figura molto defilata sullo scenario imprenditoriale cileno e ignorato dalla ricerca storica, anche in Cile, ma, in realtà, protagonista di rilievo dell'economia di quel paese a partire dal 1948.

Quanto finora detto vale come sfondo ineludibile per una collocazione storica del binomio migrazione/cibo; ma, a questo punto, e per ritornare *in medias res*, varrà la pena sottolineare che nel recente lavoro patrocinato dal governo cileno dal titolo *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (Montecino Aguirre, 2017) si segnala che il tema dei rapporti tra l'immigrazione e il cibo deve ancora essere affrontato in maniera sistematica dalla storiografia cilena, cosa che avevo già avuto occasione di mettere in rilievo in un mio recente lavoro (Borri, 2017). Anche da noi, del resto, le ricerche di questo tipo sono ancora agli albori, soprattutto per quanto riguarda il Cile dove, tuttavia, la cucina italiana vanta delle caratteristiche proprie collegabili alle tradizioni della nostra comunità presente nel paese, analogamente a quanto avviene per altre, come, per esempio, quella araba o quella tedesca.

Fatte queste necessarie premesse, l'obiettivo della mia ricerca è stato quello di presentare un primo contributo su di un tema, quello riguardante la migrazione e il cibo, sul quale finora poco si è indagato in generale, e ancor meno nello specifico, attraverso l'esame di due casi significativi riguardanti un solo paese. Era infatti necessario, prima di procedere ad eventuali confronti con altre realtà latinoamericane, stabilire quali fossero le caratteristiche storico-sociali di quelle qui prese in esame, adeguando la metodologia di lavoro a tale scelta.

Per quanto riguarda Capitán Pastene, oltre alla scarsa letteratura relativa alla gestazione e all'attuazione del trasferimento dei migranti e alla loro prima sistemazione in terra cilena, ho utilizzato tutti i documenti e le pubblicazioni attinenti al cibo, dai menu dei ristoranti alle esposizioni di utensili e di derrate alimentari fino ai *dépliants* pubblicitari reperibili *in loco* e a Santiago, presso la sede dell'Istituto Italiano di Cultura. Data la particolarità dell'indagine, sono stati di fondamentale importanza le interviste che ho personalmente fatto ad alcuni dei più rappresentativi e conosciuti ristoratori di Capitán Pastene i cui nomi sono citati più oltre nel testo.

Durante la mia permanenza nel villaggio dell'Araucania ho degustato le preparazioni locali, cosa che, insieme alle prove documentali, ha confermato la mia ipotesi di partenza e, cioè, che la presunta tradizione culinaria di origine italiana era semmai il frutto di una recente re-invenzione funzionale, soprattutto,

alla sua spendibilità in campo turistico. Per quanto riguarda la parte di questo lavoro dedicata alla ditta Ambrosoli, poiché non esistono archivi aziendali, come verrà spiegato più avanti, ho fatto ricorso, oltre a quelle italiane, alle pubblicazioni provenienti dall'interno dell'azienda consultate in Cile, grazie alle quali ho potuto ricostruire lo sviluppo della produzione dolciaria, legata soprattutto al miele, in un ambito industriale di origine italiana. In questa duplice prospettiva, sia documentaria sia interpretativa, la prospettiva storica di partenza si è, ovviamente, ampliata, accogliendo strumenti di ricerca confinanti con quelli utilizzati da etnologi e antropologi.

L'insediamento di Capitán Pastene

A chi si avventurasse per la strada carrozzabile, recentemente asfaltata, che, snodandosi tra il verde, unisce il paese di Lumaco a Capitán Pastene, il paesaggio apparirebbe rasserenante, se non fosse per l'intermittente apparizione degli enormi camion dell'impresa *Mininco*⁵ che trasportano, in direzione opposta, verso la capitale regionale Temuco, tronchi di pino *douglas* e di eucaliptus. Una visione sconcertante che rende comprensibili le ripetute proteste che i *mapuche* della zona hanno messo in atto contro le *forestales*, le grandi imprese che, sacrificando migliaia di ettari di prezioso *bosque nativo*, si dedicano alla piantumazione delle specie che ho indicato, di origine esotica e di rapida crescita, per trasformarne il legno in truciolato e in cellulosa. Grazie a una legge del 1974, emanata durante il governo militare, ma ancora in vigore, seppure con qualche modifica, le *forestales* godono per questa attività di cospicui sussidi statali che ne rendono ancor più redditizio il *negocio*⁶.

Una volta giunti al villaggio, il panorama ribadisce le radicali trasformazioni apportate al paesaggio dalla modernità: le basse colline che circondano l'abitato, composto da poco più di 2.500 anime, esibiscono le rade fronde verde pallido delle specie che hanno sostituito gli *ulmos*, i *canelos*, i *pellines* e i *coigues* che costituivano la meravigliosa vegetazione boschiva autoctona. La massiccia deforestazione ha danneggiato in questo modo non solo l'ambiente naturale, ma anche quello agricolo impoverito dal prelevamento delle acque che vengono deviate per irrigare le specie arboree d'importazione. Tuttavia, molti abitanti del villaggio si guadagnano da vivere come dipendenti dell'industria del legno e perciò ogni riflessione critica e ogni conseguente ipotetica protesta per la

⁵ Tra i soci fondatori dell'impresa *Mininco* si annovera il già citato Anacleto Angelini. Il ramo forestale si aggiunse a quello dei numerosi settori (edilizio, caseario, della pesca, dei combustibili ecc.) che costituivano il colossale impero economico-finanziario del nostro connazionale. Per quanto insignito della cittadinanza cilena, infatti, Angelini non volle mai rinunciare a quella italiana.

⁶ Decreto Ley n. 701, 28 octubre de 1974 e Decreto Ley n. 2565, 3 de abril de 1979.

devastazione ambientale e quella del suolo si scontrava con gli interessi dei dipendenti, oltre che dei padroni. A difendere le proprie terre comunitarie sono rimasti, perciò, soltanto i *mapuche*.

In contrasto con la sua scialba apparenza, Capitán Pastene, il cui nome, come si è visto, ha sostituito quello originario di *Nuova Italia* in onore al navigatore genovese che accompagnò via mare fino a queste latitudini il *conquistador* Pedro de Valdivia (1497-1553), è una meta turistica. Ad attirare il piccolo, ma non insignificante, flusso di visitatori, in prevalenza cileni, è senz'altro una buona offerta alberghiera e la vicinanza al *Parque Nacional Nahuelbuta*, famoso per i suoi splendidi esemplari di *Araucaria araucana* e per i suoi pittoreschi specchi d'acqua, ma anche, e soprattutto, l'offerta di prodotti gastronomici che si possono acquistare o gustare *in loco*. Tutti con la fama di essere tipicamente e genuinamente italiani, tanto che recentemente sono apparsi su alcuni quotidiani cileni, ma anche su *La Stampa* di Torino, articoli celebrativi di questa isola culinaria italiana situata nel bel mezzo dell'Araucania.

Capitán Pastene, fondata da 88 famiglie provenienti da Pavullo del Frignano e da altri piccoli centri della provincia di Modena tra il 1904 e il 1905, costituisce uno dei pochi esempi cileni di una colonizzazione "assistita", cioè organizzata e portata a compimento da un'agenzia privata, quella fondata dai citati Giorgio e Alberto Rossi. Poco più di 500 persone, con il beneplacito dei rispettivi governi cileno e italiano che ne autorizzarono l'iniziativa, furono trasferite nella regione più turbolenta del paese sudamericano e installate in una zona all'epoca coperta di boschi fittissimi dove la sopravvivenza era garantita solo dalla capacità dei futuri residenti di disboscare rapidamente il terreno per poi procedere a dissodarlo e a renderlo adatto all'agricoltura. Una situazione che aveva scoraggiato molti emigrati spingendoli ad abbandonare nel giro di pochissimi anni la colonia stessa.

L'ambiente in cui gli italiani si erano installati era ostile non solo per la natura selvaggia dei luoghi, ma anche per i suoi abitanti. Annessa al territorio cileno nel 1883, dopo una cruenta campagna militare condotta contro i *mapuche*, infatti, l'Araucania manteneva ancora, agli albori del '900, le caratteristiche di una terra di frontiera dove esplodevano ricorrenti conflitti di carattere sociale ed etnico e dove proliferavano l'abigeato, il banditismo e gli scontri a fuoco tra fuorilegge e soldati. Per contrastare le rivolte degli indigeni, espropriati delle loro terre ancestrali e ridotti a vivere in circoscritte *reducciones*, lo Stato cileno aveva adottato una politica repressiva, consistente in una vera e propria militarizzazione della regione che si avvaleva dell'operato dell'esercito, ma anche di corpi speciali, istituiti all'uopo, come gli *Húsares de la Muerte* e i *Gendarmes de las Colonias*, di stanza ad Angol, una località a poco più di 60 chilometri da Capitán Pastene, con l'incarico di pattugliare le campagne e di ristabilire l'ordine

quando fosse necessario. A capo dei *Gendarmes*, dal 1896 fino al 1905, era stato messo, per una strana coincidenza, un italiano, Hernán Trizano (1860-1926), diventato famoso per le sue imprese alla guida dei suoi uomini, presto ribattezzati col nome di *trizanos*.

Proprio per rafforzare questa strategia, lo Stato cileno aveva facilitato l'arrivo di emigranti europei concedendo loro estesi appezzamenti di terra in modo che sui loro insediamenti si scaricasse la rabbia degli indigeni e che la loro presenza costituisse un prezioso avamposto "civilizzato" in un territorio, difficilmente controllabile, che si estendeva dalla costa fino alle Ande e, longitudinalmente, dal corso del fiume Malleco a quello del Bío-Bío. Nel 1903, per esempio, con caratteristiche analoghe a quella italiana, si era costituita una colonia composta da circa cinquecento individui in prevalenza *canarios*, nelle vicinanze del lago Budi, a poche decine di chilometri da Capitán Pastene, nell'area che oggi fa parte del già citato *Parque de Nahuelbuta*.

La presenza di questi stranieri, però, aveva suscitato le rimostranze dei coloni cileni ed europei che vi si erano già stanziati contro i nuovi arrivati e contro il governo centrale che ne aveva facilitato il trasferimento con concessioni di terre, tanto che già nel 1911 la colonia si era dissolta. Ancora oggi, del resto, la regione è tutt'altro che pacificata, come ci rivela la cronaca quotidiana che riferisce di ripetuti scontri tra *mapuche* e *carabineros*, sintomi appariscenti di un problema di rapporti tra Stato, comunità di nativi e proprietari terrieri non ancora risolto.

Agli inizi del '900, perciò, gli italiani arrivarono in un territorio poco accogliente, sia dal punto di vista ambientale sia da quello umano. La loro permanenza in quei paraggi avrebbe richiesto uno spirito di sacrificio e un impegno straordinari perché si riuscisse a far fronte, senza soccombere, al lavoro agricolo, al risentimento degli indigeni e al generale clima di insicurezza.

Gastronomia locale

Per tornare al nostro tema centrale, occorre sottolineare che l'insediamento di Capitán Pastene rappresenta un'eccezione rispetto alle caratteristiche del fenomeno migratorio italiano in Cile. Infatti, la maggioranza dei migranti italiani si stabiliva nelle città, soprattutto nella capitale Santiago e a Valparaíso, il porto più importante del paese, dove esercitava in prevalenza attività artigianali e commerciali. L'eccezione rappresentata da Capitán Pastene, una comunità isolata all'interno di una regione ostile, sta, paradossalmente, all'origine dell'attuale fortuna della gastronomia locale. I pionieri che avevano fondato la colonia, infatti, provenivano tutti dal modenese, una provincia che vanta, com'è noto, un'ampia gamma di prodotti alimentari tipici e di alta qualità. È quindi naturale che le specialità offerte oggi nei molti ristoranti di questa località facciano

riferimento a una tradizione culinaria che, essendosi già affermata da tempo anche in Cile, può richiamare clienti e degustatori. A Capitán Pastene, perciò, i ristoratori propongono crescentine e tigelle, tortellini, cappelletti, cannelloni, ravioli, lasagne, gnocchi, conditi con il ragù e il pesto, ossibuchi con la pasta, e, infine, *desserts* come il tiramisù, le castagne in *almibar* e il semifreddo, servito in genere con un accompagnamento di *arándanos*, i grossi mirtilli coltivati nel Sud del Cile.

Ma il tratto caratterizzante la culinaria locale è che, insieme con le preparazioni tipiche (come si è visto dal succitato elenco, non esclusivamente modenese né solo emiliane), le tavole sono imbandite con alimenti prodotti localmente, come formaggi, prosciutti, salamini e coppa, oltre a diversi tipi di pasta e di pane. Ai ristoranti più importanti, come il *Don Primo*, il *Pietra Santa*, *L'emiliano*, il *Montecorone* e l'*Anita Covili*, è annessa una *sala de venta* di prodotti tipici che è anche adibita a piccolo memoriale delle vicende migratorie per la presenza di un'esposizione di fotografie, di quadri e di vecchi oggetti di utilità quotidiana, dalle pentole al vecchio televisore, dalle scatole di latta ai setacci per la farina.

Anita Covili, che ha trascorso qualche tempo nel Frignano, pubblicizza la sua panetteria, dove si produce anche pasta fresca, con parole che esaltano la genuinità dei suoi preparati. Analogamente, *Don Primo* fa propaganda alla propria trattoria insieme alle annesse *galería de arte* e *bodega de maduración*, dove stagiona il "prosciutto fatto in casa" (in italiano nei *dépliants* illustrativi). Il prosciutto crudo è, infatti, il fiore all'occhiello dell'intera produzione locale tanto per Primo Cortesi, titolare del ristorante appena citato, che lo fa *madurar* in un caratteristico *galpón* di legno a due piani, come per Angelo Iubini, proprietario della trattoria-museo *Montecorone*, insieme alla moglie Mabel Flores Cantergiani, e produttore dell'omonimo prosciutto crudo, dal "vero sapore italiano" (anche in questo caso in italiano nei *dépliants* illustrativi) che si fregia del "*sello de denominación de origen Inapi (Instituto Nacional de Propiedad Industrial)*".

Nell'odierno clima di rivalutazione culturale della preparazione dei cibi e dei prodotti tradizionali, la località di Capitán Pastene è diventata, perciò, una sorta di emblema della cucina italiana tradizionale in territorio cileno. Ma le preparazioni alimentari servite nei ristoranti sono davvero un'eredità a lungo e affettuosamente conservata dai discendenti dei primi coloni? Spinti dalla miseria ad affrontare l'ignoto, i contadini del Frignano che si stabilirono in Araucania non trovarono l'Eden promesso, come si è visto, ma una natura ostile e una terra che necessitava di grandi sforzi e sacrifici per diventare redditizia e che, perciò, molti di loro decisero rapidamente di abbandonare. In quelle circostanze, i migranti italiani rimasti erano probabilmente abituati a consumare un pasto frugale, fatto per lo più di pane (il consumo pro-capite più alto dei contadini

italiani dell'epoca), nella sua versione modenese, la *tigella*, un impasto di acqua e farina cotto nell'apposito stampo di terracotta o di ferro e insaporito con un poco di strutto o di formaggio.

Giunti in Araucania, dopo aver dissodato il terreno, i pastenini seminarono grano, piantarono gli alberi da frutta che conoscevano e che potevano adattarsi alle nuove condizioni ambientali, come il castagno e il ciliegio, e, soprattutto, almeno in una prima fase, allevarono animali da cortile. In questa situazione, molto probabilmente, solo in occasioni speciali consumavano tortellini e prodotti affini la cui preparazione richiedeva, oltre al tempo, l'uso di costose e difficilmente reperibili materie prime.

Una tradizione riorientata verso la modernità. Iniziative pubblicitarie

Piuttosto che della tradizione, perciò, la cucina pastenina attuale sembra il frutto di una re-italianizzazione, se così si può dire, avvenuta a partire dagli anni '90 del secolo scorso, quando, al termine della dittatura militare, la comunità cileno-italiana di Capitán Pastene, grazie ad una lettera inviata da un sacerdote, don Angelo Luinelli, alle istituzioni provinciali e regionali emiliane, ristabilì i contatti con la metropoli. A rispondere prontamente all'appello fu la Consulta Regionale Emigrazione e Immigrazione della Regione Emilia-Romagna. Il riannodarsi dei rapporti con la metropoli fu proficuo e diede origine a una serie di gemellaggi tra la terra di provenienza e quella di arrivo, a uno scambio di delegazioni, all'erogazione da parte italiana di finanziamenti di limitata entità, ma sufficienti ad avviare alcune iniziative, come la creazione, nel 2001, del *Centro Cultural* di Capitán Pastene. Tra i discendenti dei migranti italiani, quelli che avevano scelto di fare i ristoratori cominciarono a proporre una cucina reclamizzata come tipicamente italiana, tanto che qualcuno di loro, come María José, la sorella di Patricio Fulgeri, titolare del ristorante *L'Emiliano*, ha frequentato qualche breve corso presso una scuola alberghiera modenese per specializzarsi nella preparazione dei piatti regionali.

Come osserva l'antropologo Alberto Sorbini, il modello di riferimento degli emigranti italiani di seconda e di terza generazione e oltre, una volta inseritisi nella società americana d'arrivo, fu, però, piuttosto che la povera cucina di sussistenza della tradizione familiare campagnola, quella cittadina delle classi agiate italiane, codificata nel testo esemplare di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891), che attribuiva alla cucina centroitaliana, e soprattutto a quella emiliana, il primato della qualità e del gusto (Paolini, Seppilli e Sorbini, 2002).

Non è un caso, a questo proposito, che nel 2016, a seguito delle celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia, l'Istituto Italiano di Cultura di Santiago, e cioè un ente pubblico che lavora in stretto contatto con la nostra

Ambasciata, abbia organizzato la mostra *Pellegrino Artusi y la Unidad Italiana en la Cocina* insieme ad una serie di eventi collaterali, tenutisi sia nella sede dell'Istituto a Santiago sia presso il menzionato *Centro Cultural* di Capitán Pastene, ai quali ha partecipato anche Laila Tentoni, vicepresidente della Casa Artusi, ristorante e centro di studi gastronomici di Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi. A conclusione delle diverse manifestazioni, come si apprende dalla locandina stampata per l'occasione, sono stati serviti piatti definiti "interculturali", e cioè, tortellini al *merkén*, una spezia *mapuche* costituita da peperoncino piccante sminuzzato e affumicato, e piadina romagnola con "prosciutto" (in italiano nel testo) prodotto a Capitán Pastene, preparati dallo *chef* italiano Roberto Illari che si è stabilito in Cile fin dai primi anni '90⁷.

Non è nemmeno casuale che, nel 2009, questa volta nell'ambito delle celebrazioni per il Bicentenario dell'Indipendenza del Cile, lo stesso Istituto Italiano di Cultura abbia pubblicato una breve, ma accurata, biografia dell'eroe eponimo del villaggio araucano, Giovan Battista Pastene (1507-1582), navigatore genovese che fu, come si è anticipato, compagno di avventure di Pedro de Valdivia (1497-1553), il *conquistador* del Cile. Alla ripresa di contatti tra Capitán Pastene e il governo regionale dell'Emilia-Romagna e agli eventi patrocinati dalla nostra Ambasciata, nel villaggio sono seguite iniziative pubblicitarie locali atte a propagandare l'italianità, come la celebrazione del 10 marzo, ricorrenza dell'arrivo dei migranti in terra cilena. In quella data, accompagnati da una banda musicale, gli abitanti sfilano per le vie sfoggiando costumi sgargianti, rimodellati su quelli tradizionali (o presunti tali), a piedi o su carri trainati dai buoi, come quelli che, nel 1905, portarono gli italiani dal porto di Talcahuano, vicino alla città di Concepción, dove erano sbarcati, fino a destinazione.

Analogamente, i privati e le istituzioni cittadine si sono adoperati per realizzare interventi urbanistici finalizzati a valorizzare l'abitato di Capitán Pastene, soprattutto in funzione di questo ritrovato legame con l'Italia. Quasi tutte le case più antiche e più belle, costruite con travi e assi di legno a colori diversi e con tettoie di alluminio, sono state restaurate con l'intento di riportare alla luce costruzioni che avrebbero l'impronta, per la verità poco identificabile, di uno "stile italiano", celebrato come tale in un articolo del 2017 pubblicato ne *El Mercurio*, il più importante quotidiano nazionale⁸. Nel parco pubblico antistante

⁷ Prima come *chef* del ristorante *Senso* dell'hotel Hayatt e poi come titolare dei due ristoranti santiaghini di cucina italiana, *Cuore Matto* e *Bel Paese*. A sottolineare l'ipotetica «interculturalità» del menu in questione, le pietanze erano accompagnate dal sangiovese prodotto nella vigna *Mayu* di proprietà di Giorgio Flessati situata nella valle del fiume Elqui, a nord di Santiago.

⁸ Il testo di Paula Donoso Barros, a cui qui si fa riferimento, è corredato dalle pregevoli fotografie di Carla Pinilla Grande, quasi esclusivamente dedicate alle case di Capitán Pastene. Le immagini testimoniano che le caratteristiche degli edifici sono assimilabili a quelle dell'edilizia locale di origine europea, ma non specificamente italiana, tipica dell'epoca e di quell'ambiente geografico.

la chiesa parrocchiale, poi, un bassorilievo di bronzo, donato dalle istituzioni italiane (Regione Emilia-Romagna, Provincia di Modena e Comunità montane Frignano e Modena est, Pavullo, Zocca e Guiglia, numi tutelari dell'amicizia italo-cilena) celebra i 95 anni dalla fondazione di Capitán Pastene, valorizzando il rinsaldarsi dei contatti tra colonia e metropoli. Il comune di Lumaco, da parte sua, ha rinnovato l'arredo urbano ponendo di fronte alle case più antiche delle steli di legno con iscrizioni esplicative della loro storia, a cominciare dal nome dei proprietari originari, mentre i nomi delle vie rimandano ad alcuni dei personaggi più significativi della storia italiana come Dante, e, con un singolare sincretismo tra italiano e castigliano, José Mazzini e José Verdi. All'ingresso del paese, un *mural* che illustra la storia dei migranti accoglie i visitatori accompagnandoli verso il centro, lungo il muro che delimita, sul lato destro, la carrozzabile che vi si dirige. Anche il visitatore più disattento, infine, non mancherà di notare che davanti agli edifici pubblici e a molti di quelli privati sventolano, in coppia, le bandiere italiana e cilena.

Ma la migliore pubblicità all'epopea migratoria dei propri antenati la fanno gli stessi titolari dei ristoranti che in genere appartengono alle famiglie di origine italiana più benestanti e di ceppo più antico, con la loro affabilità e con la disponibilità a parlare della propria storia, a mostrare fotografie antiche e a esporre al pubblico vecchi utensili e strumenti di lavoro. A Patricio Fulgeri, per esempio, devo non solo il pregiatissimo dono di una copia del suo album di vecchie fotografie⁹, ma anche le necessarie indicazioni che mi hanno permesso di contattare Angelo Iubini, il quale mi ha narrato, a sua volta, con commozione e precisione, nel suo fluente italiano, appreso, si badi bene, non *in loco*, ma durante un lungo e recente soggiorno nel nostro paese, le vicende della sua famiglia e la documentazione relativa all'emigrazione dei suoi parenti. René Viani Castagnoli e sua moglie Julia Almazabal Salazar, infine, accondiscendendo a una mia richiesta, hanno aperto gentilmente la sala cinematografica, risalente al 1917, di loro proprietà, per proiettare *Los nonnos* (sic) *de la terra nostra* (sic), un *documental* di Claudio Sacca Balocchi, autore anche della narrazione in rima che accompagna la visione della pellicola, già presentata, il 9 marzo 2016, nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura di Santiago¹⁰.

Quasi aedi della propria storia, i ristoratori rafforzano con i loro racconti l'immagine reclamizzata dagli organismi istituzionali locali e da quelli diplomatici, e cioè quella di un villaggio di origine italiana che ha saputo

⁹ Dato il gran numero di fotografie contenute nell'album, che si configura come un vero e proprio *unicum*, ho preferito non pubblicarne alcuna. D'altra parte, la quasi totale assenza dei nomi delle persone ritratte, dei luoghi e delle date, sembra confermare la necessità di un'analisi specifica del materiale nel suo insieme da proporre in altra sede e con altre finalità.

¹⁰ Tra i cultori della storia locale ricordo qui anche Hernán Benedetti, professore emerito di matematica, che non ho potuto intervistare.

conservare, se non la propria lingua, le proprie tradizioni, e, in particolare, la propria cultura gastronomica.

La produzione locale

Ma quali sono le caratteristiche della cucina italo-modenese offerta al turista che arriva a Capitán Pastene? La sovrabbondanza delle porzioni e dei condimenti (come avviene per i tortelloni di magro serviti con una più che sostanziosa salsa di ricotta, formaggio e funghi porcini secchi), l'uso di ingredienti sedicenti italiani, ma come tali inesistenti in Cile, come il parmigiano reggiano, il mascarpone o la ricotta, o l'eliminazione di quelli che è impossibile riprodurre, come i pinoli o la farina di mais per fare la polenta, cancellata dai menu dopo una prima introduzione¹¹, o l'uso di quelli cileni, analoghi, ma di sapore diverso rispetto ai nostrani perché cresciuti in altro suolo, come l'aglio o le cipolle, rendono poco consone al gusto italiano molte delle pietanze servite nei locali del luogo. D'altra parte, la produzione di insaccati "italiani" ("coppa di testa, ciccioli pressati, cotechino, zampone, salame, salamini, salsicce", secondo l'elenco dettato da Angelo Iubini), ma soprattutto il prosciutto crudo, non rispondono alle caratteristiche di quelli nostrani e men che meno lo fa l'apporto *mapuche*, e cioè l'affumicatura, la salatura e l'aggiunta di *merkén*, che ne caratterizzano, senza migliorarlo, il sapore.

Questa pratica dipende, più che dall'interculturalità opportunamente propagandata dall'ambasciata italiana, come mi ha confermato verbalmente lo stesso Angelo Iubini, dalla necessità di conservare gli insaccati la cui produzione e commercializzazione ha raggiunto, per quanto lo riguarda, una quantità significativa di 1.500 prosciutti e 4.500 coppe all'anno. In assenza di celle frigorifere, di cantine moderne e di non meglio precisati "ammodernamenti tecnologici", tali pratiche diventano infatti insostituibili per la conservazione del prodotto. Del resto, lo stesso Iubini mi ha confermato che non esistono allevamenti di suini *in loco* e che lui si rifornisce a Victoria, una cittadina non molto distante da Capitán Pastene, dove se ne trova uno che produce buona carne di maiale. Ma, ai turisti cileni che arrivano fin qui, l'origine non controllata dei prodotti, le storpiature ortografiche dell'italiano presenti nei menu o le "invenzioni per sentito dire", come le chiama Davide Paolini (Paolini, Seppilli e Sorbini, 2002), poco importano. Le porzioni più che abbondanti e saporite, gratificandone il palato, danno loro l'illusione di assaporare qualcosa di originale e di autentico.

¹¹ In Cile si utilizza una farina di mais macinata molto più finemente di quella italiana, in genere utilizzata per una preparazione di origine *mapuche*, la *chuchoca*, una polentina semi liquida.

D'altra parte, anche la cucina, come aspetto culturale secondario, ma non marginale dell'emigrazione, è soggetta a trasformazioni e modifiche perché inevitabilmente si adatta al gusto di chi la recepisce nei paesi di arrivo, anche se questo cambiamento può irritare i cultori della tradizione. Un processo, questo, che è ben descritto nel film *Big Night*, nel quale il protagonista, Primo Pileggi, un cuoco italiano da poco immigrato a New York, soffre per l'incomprensione dei clienti americani, incapaci di apprezzare l'autentica cucina italiana e i propri squisiti piatti cucinati secondo la tradizione e una lunga esperienza. Primo, perciò, s'infuria e litiga con Secondo, il fratello minore, perché quest'ultimo è più accomodante con la clientela, in un momento di difficoltà economiche per il ristorante di famiglia, e più attento ad attirare nuovi avventori assecondandone i gusti, ancorché grossolani. Il patimento di Primo raggiunge la sua acme quando la cena, durante la quale intende presentare il suo capolavoro, un succulento *Timpano di Maccheroni* preparato secondo la più rigorosa tradizione abruzzese, viene disertata da un gruppo di rozzi convitati¹².

Diversamente da lui, i ristoratori di Capitán Pastene, come discendenti di italiani ormai completamente cilenizzati, fin dagli esordi della loro attività sono stati favoriti più che dalla conoscenza dell'arte culinaria del loro paese d'origine, dall'esperienza diretta del gusto dei cileni, probabilmente da loro stessi condiviso. Quantunque modificato o snaturato fino al punto di deludere un turista italiano, il cibo preparato localmente ha costituito una risorsa sulla quale i pastenini hanno fatto leva per risollevarne le sorti economiche personali e del proprio villaggio, grazie alla collaborazione con le istituzioni locali dei paesi d'origine e al ritrovato appoggio di quelle diplomatiche in Cile. È probabile che, nel caso specifico come in altri analoghi, la ripresa di contatti tra la colonia e la metropoli abbia significato anche un vantaggio politico e pubblicitario per entrambe, soprattutto dopo decenni di silenzio e di totale disinteresse reciproco, anteriori anche alla dittatura di Pinochet (1973-1990)¹³, ma ciò non diminuisce lo spirito d'iniziativa imprenditoriale dei discendenti dei migranti modenesi.

Dal punto di vista strettamente culinario, invece, stupisce che nei menu proposti non ci sia traccia, neppure come ingrediente di qualche *postre*, del miele, un prodotto tipico del Sud, se non proprio di Capitán Pastene. Oltre all'assenza di fioriture adatte all'uopo, è forse proprio la sconsiderata distruzione del *bosque nativo*, del quale fa parte l'*ulmo*, un albero d'alto fusto i cui fiori profumatissimi forniscono il miglior miele del Cile, a privare le tavole dei ristoranti di Capitán Pastene di un prodotto pregiato la cui storia avventurosa sintetizzerò a seguire,

¹² Il film *Big Night* (1996), diretto da Campbell Scott e Stanley Tucci, ha come protagonisti Primo e Secondo Pileggi, interpretati rispettivamente da Tony Shalhoub e Stanley Tucci.

¹³ Va ricordato, infatti, che, durante questo periodo, l'Italia, dopo aver richiamato in patria l'ambasciatore, ruppe le relazioni diplomatiche col Cile per tutto il tempo che durò il governo militare.

come una digressione necessaria, prima di affrontare la storia dell'industria Ambrosoli.

Il miele. Una risorsa alimentare di origine europea in Cile

Giovanni Maria Mastai Ferretti (1792-1878), il futuro papa Pio IX, protagonista di rilievo della storia risorgimentale italiana, viaggiò in Cile come membro della delegazione guidata dal nunzio apostolico Monsignor Giovanni Muzi e dal suo segretario, il sacerdote Giuseppe Sallusti, nel periodo compreso tra il 3 luglio 1823 e il 5 giugno 1825¹⁴. Nonostante le incombenze diplomatiche a cui dovette ottemperare, Mastai Ferretti fu un osservatore attento della realtà cilena e s'interessò perfino della cucina locale di cui fu un grande estimatore, secondo quanto ci racconta lo storico Gonzalo Peralta che ricorda come avesse apprezzato gli *alfajores* e avesse elogiato i cileni perché cucinavano il gustoso *charquicán*, un popolare piatto di carne, verdura e mais.

Il suo *réportage* di viaggio, una volta tradotto in spagnolo, è stato pubblicato in Cile insieme ad alcune lettere inviate ai suoi corrispondenti italiani. In una di queste, datata 27 aprile 1824 e spedita da Santiago al cardinale Carlo Odescalchi, il canonico raccontava di aver mangiato una noce di cocco, frutto della palma locale, di cui faceva una descrizione precisa. Questa noce di piccole dimensioni (tra i due e i tre centimetri di diametro) appare, a chi la osserva per la prima volta, come una miniatura di quella che noi europei siamo soliti consumare chiamandola noce di cocco e che altro non è che il frutto di una palma (*Cocos nucifera*) che prospera nei paesi tropicali. Tra le due specie vi sono segni di parentela stretta: la piccola noce cilena, o *coquito*, il cui guscio ligneo è ricoperto da un mallo giallo, ha, infatti, una polpa bianca e lattiginosa, edibile e simile, in quanto a sapore e consistenza, a quell'altra. Tuttavia, la palma cilena appartiene ad una specie autoctona che si chiama *Jubea chilensis*, un albero di grande bellezza che da adulto può raggiungere notevoli dimensioni.

La *Jubea*, tuttavia, non è coltivata per il suo piccolo frutto, difficilmente commerciabile e comunque poco redditizio, ma perché fornisce, opportunamente trattata, un alimento pregiato, una sorta di miele. Di queste sue proprietà ben si accorse il prelado italiano, quando, citando il nome di un ricco possidente, un certo Chavarias, che aveva piantato nella sua proprietà ben 20.000 palme di questo tipo, osservava che tali piante gli avrebbero fruttato un buon guadagno, dal momento che, non essendoci api, in Cile il miele si estraeva dalle palme.

¹⁴ La delegazione era stata inviata in Cile per dirimere la *vexata quaestio* riguardante la nomina dei vescovi. Mentre la Chiesa voleva avocare a sé questa prerogativa, il *director supremo* del Cile dell'epoca, Ramón Freire (1823-1826), decise di continuare ad avvalersi del cosiddetto *patronato*, il privilegio di cui godevano i re spagnoli, in base al quale potevano scegliere e nominare i vescovi.

Ancora oggi, del resto, attraverso un lungo e laborioso procedimento, dal morbido fusto degli esemplari più giovani della *Jubea chilensis* si estrae un liquido che ha un colore ambrato e un sapore molto gradevole, simile a quello del miele prodotto dalle api. Conservato in lattine, il miele di palma viene venduto nei centri commerciali e costituisce un ottimo succedaneo di quello europeo¹⁵.

Tuttavia, l'informazione deducibile dal passo di Mastai Ferretti più interessante al nostro scopo è quella che asserisce che in Cile non c'erano api, e cioè che non era stata ancora introdotta l'ape di origine europea, o *Apis mellifera*. A portare per la prima volta questi insetti in Cile, fu, infatti, vent'anni dopo, nel 1844, un avvocato e uomo politico, José Patricio Larraín Gandarillas (1817-1904), membro di una delle famiglie più cospicue del Cile con la passione per l'agricoltura per implementare la quale cercava, durante i suoi viaggi in Europa, soluzioni innovative. Mentre si trovava a Milano, comprò 50 casse contenenti api da un esperto apicoltore, Carlo Bianchi, e ne portò con sé la metà nel viaggio di ritorno in patria. La lunga e tempestosa traversata provocò la morte di tutti gli insetti, uccisi dai disagi e dal gelo di Capo Horn. Gandarillas non si scoraggiò e ottenne che Carlo Bianchi gli portasse personalmente le restanti 25 casse. Questo secondo tentativo ebbe successo, nonostante che solo pochi esemplari fossero sopravvissuti all'estenuante trasferimento.

Trasportate nella salubre tenuta di Peñaflor, nel fertile *Valle Central*, a circa 40 chilometri da Santiago, e affidate alle cure dell'apicoltore milanese, le api si riprodussero e si moltiplicarono rapidamente tanto che, già nel 1847, Ganderillas poté celebrare la consacrazione al sacerdozio del fratello Joaquín utilizzando delle candele fatte con la cera prodotta dalle proprie arnie. Qualche anno dopo il *terratiente* cileno assunse anche l'agronomo francese Michel Aimé Pouget, esule politico repubblicano emigrato in Cile dopo il colpo di stato di Luigi Napoleone Bonaparte, grazie al quale divenne imperatore nel 1852. Pouget, dopo aver introdotto nel *fundo Peñaflor* numerose varietà di alberi, di fiori e di verdure, si trasferì al di là delle Ande, a Mendoza, dove il governo argentino gli aveva proposto di dirigere i lavori per la costruzione di una *Quinta Normal de Agricultura*, portando con sé le proprie arnie. In questo modo l'apicoltura si diffuse anche a Mendoza e di lì, rapidamente, nelle vicine provincie argentine.

L'importanza dell'introduzione dell'apicoltura in Cile non risiedeva soltanto nella possibilità di produrre miele e cera, ma, soprattutto, nella funzione essenziale che le api compiono nel processo d'impollinazione. A metà del secolo

¹⁵ Poiché il procedimento esige che si sacrifichi un'intera pianta per poter produrre il miele, la *Jubea Chilensis* è, oggi, tutelata dallo Stato. Pertanto, i coltivatori devono impegnarsi, ogni volta che se ne utilizzi una, a piantare un esemplare sostitutivo di quello abbattuto. Una piantagione di più di 35.000 esemplari è quella di Cocalán, interdetta al pubblico fino all'agosto del 2018 perché appartenente in parte a privati. Oggi è invece accessibile ai visitatori, purché accompagnati da guide.

XIX, infatti, nel Cile centrale (ma anche nella provincia transandina) si stava diffondendo su larga scala la coltivazione degli alberi da frutta e soprattutto della vite, per la cui produttività l'impollinazione è essenziale. L'apicoltura, quindi, svolgeva la duplice funzione di consentire la produzione di un dolcificante di qualità, come il miele, specialmente prezioso in un paese in cui il clima non permetteva la coltivazione della canna da zucchero, ma anche di incentivare quella della frutta e dell'uva e la conseguente produzione del vino. Quanto fosse stato importante questo ammodernamento in campo agronomico è confermato dal fatto che la viticoltura e la frutticoltura costituiscono ancora oggi una voce significativa delle esportazioni cilene (ma anche argentine) sia verso l'Europa sia verso gli Stati Uniti, favorite come sono dalla inversione delle stagioni dei due paesi australi rispetto a quelle dei paesi importatori. Non è quindi casuale che il governo del Cile avesse insignito Ganderillas di una medaglia d'oro per aver introdotto le api nel suo paese.

L'azienda di Giovanni Battista Ambrosoli a Ronago

La presenza di una fiorente apicoltura radicata sul territorio cileno fu, senza dubbio, un vantaggio comparativo non trascurabile perché Costantino, uno degli otto figli di Giovanni Battista Ambrosoli (1882-1961), perito chimico e fondatore dell'azienda dolciaria omonima, scegliesse di trasferirsi, tra le varie mete possibili, proprio in Cile, insieme con la moglie, Eleonora Maschietto, che aveva sposato nel 1936, e le due figlie. Le ragioni precise che lo indussero a partire proprio nel 1948, invece, sono affidate solo alla testimonianza familiare di uno dei suoi nipoti, Giancarlo Gandolini, autore di una biografia del nonno, secondo il quale furono sia la situazione politica "instabile" esistente all'epoca in Italia (si alludeva probabilmente alle elezioni del 18 aprile 1948 per le quali i moderati temevano la possibilità di una vittoria del Fronte Popolare egemonizzato dal Partito Comunista) sia le parole d'incitamento del cognato Luciano Maschietto, incaricato del settore commerciale presso l'Ambasciata italiana a Santiago, a convincerlo a scegliere quella destinazione¹⁶. D'altra parte, nel discorso commemorativo per la morte dell'industriale italiano tenuto alla Camera dei deputati l'11 ottobre 2000, il deputato Ibañez alludeva al fatto, del

¹⁶ Mi sembra necessario, a questo punto, precisare che tanto in Italia come in Cile non esistono archivi storici delle imprese Ambrosoli (secondo quanto mi è stato confermato in una mail del 6 dicembre 2017 gentilmente invitami da Silvia Ambrosoli in risposta alla mia del 5). Silvia Ambrosoli mi ha anche messo in contatto con Tomás Silva Gandolini, pronipote del fondatore del ramo cileno della famiglia col quale ho avuto una conversazione telefonica che mi ha confermato l'esattezza di alcuni dati utilizzati per questo lavoro.

tutto probabile, che “l’impresa di famiglia, dove già lavoravano 5 figli, si stava facendo un po’ stretta per tutti”.

Il padre di Costantino, Giovanni Battista, patriarca della famiglia Ambrosoli e fondatore dell’azienda familiare, era nato a Como nel 1882, aveva studiato chimica presso l’Istituto Tecnico di Winterthur della vicina Svizzera, dove aveva lavorato per alcuni anni in una fabbrica di sapone, ed era poi rientrato in patria nel 1906. Tre anni dopo dovette lasciare la Liguria e il suo nuovo lavoro in una miniera di rame, per stabilirsi a Ronago, un paesino dell’operosa Brianza dove avrebbe dovuto farsi carico dell’azienda vinicola di proprietà della nonna paterna, Marianna Nessi vedova Ambrosoli, rimasta senza un conduttore per le morti precoci del figlio e del fratello della titolare. L’azienda agricola attraversava un periodo di pesante crisi dovuta alle devastazioni della vite causate dalla fillossera contro la quale ogni difesa era risultata inutile.

Il giovane Giovanni Battista elaborò allora un progetto originale e coraggioso e cioè decise, approfittando delle condizioni ambientali, di piantare, nell’estesa proprietà di famiglia, migliaia di robinie e di castagni¹⁷ che, fiorendo in successione da maggio a giugno, potevano fornire due mieli di sapore diverso senza che fosse necessario spostare le arnie. Fu perciò in questa località, prossima al lago di Como e adagiata ai piedi delle verdi Prealpi lombarde, che Giovanni Battista si stabilì definitivamente con la moglie Palmira Valli, figlia del comasco Costantino Valli, noto come “il medico dei poveri” per la abnegazione caritatevole dimostrata nell’esercizio della propria professione. Qui iniziò la produzione di miele su larga scala, utilizzando per la vendita al dettaglio vasetti di vetro, più facili da distribuire e più accattivanti per l’acquirente che ne avrebbe potuto controllare il colore e la consistenza.

Nel 1918, sostituendo, nella carica di sindaco, il concittadino Ernesto Tamanti, richiamato alle armi, Giovanni Battista cominciò a dedicarsi anche alla politica locale e fu di nuovo eletto a questa stessa carica nella successiva tornata elettorale per il periodo 1921-1926. Intanto, nel 1923, una volta conquistata la fiducia dei compratori, poté iscrivere la sua azienda, col nome di G. B. Ambrosoli S.p.A, alla Camera di Commercio di Como. È in questo periodo che, attrezzandosi con vari automezzi, incominciò a trasportare gli alveari dalle zone di pianura a quelle montane inaugurando in Italia la cosiddetta apicoltura nomade.

Le vendite del miele continuarono a crescere, anche grazie ad un uso innovativo e intelligente della pubblicità radiofonica, ma soprattutto ad un’altra intuizione vincente. Nel 1930, infatti, la ditta Ambrosoli cominciò a produrre le, ancor oggi notissime, caramelle al miele e *Ambra*, la cera per mobili e pavimenti

¹⁷ Secondo Giancarlo Gandolini, invece, Giovanni Battista Ambrosoli avrebbe iniziato la sua attività comprando del miele nella vicina Svizzera dopo aver fatto un tentativo non riuscito nella produzione di bozzoli di qualità per l’industria serica locale.

di legno derivata dal trattamento di quella naturale delle api. In breve tempo, come necessario e utile *pendant* ad ogni confezione di *Ambra* posta in vendita, se ne aggiunse una contenente la paglia d'acciaio *Sirio* (dal nome della stella più lucente), necessaria per distendere la cera sui pavimenti e farli brillare. Il miele rimaneva, dunque, alla base dell'attività dell'imprenditore brianzolo che, con comprensibile orgoglio professionale, ne esaltava le eccellenti proprietà "emollienti, salutari, squisite", come recitava la pubblicità dei giornali.

Sul finire di questo stesso decennio, la ditta Ambrosoli iniziò a farsi conoscere ad un pubblico sempre più ampio partecipando, per esempio, alla Fiera di Milano nel 1936, quando richiamò l'attenzione esponendo un monumentale totem pubblicitario che riproduceva un vasetto di miele sormontato da un'enorme ape intenta a succhiare il nettare da un fiore gigantesco; e, nel 1938, con un originale e modernissimo padiglione, sistemato vicino a quello della *Perugina*, sulla cui facciata spiccava un *mural* rappresentante api e fiori di grandi dimensioni. Anche il modo di confezionare i prodotti tradizionali, del resto, contribuì alla loro diffusione: la carta di *cellophane* semitrasparente di colore giallo che avvolgeva le caramelle al miele ne richiamava immediatamente il contenuto così come faceva il bel barattolo metallico dell'*Ambra* che utilizzava lo stesso colore. Fin dagli esordi, dunque, la ditta Ambrosoli si attenne ad una strategia di produzione e di vendita che faceva leva sulla qualità della materia prima, sulla pubblicità, sulla creatività applicata al *packaging*, e, *last but not least*, sulla conduzione familiare dell'azienda, grazie al contributo dei figli maschi del fondatore, tutti partecipi, a seconda delle proprie competenze, alla gestione dell'azienda.¹⁸ Solo Giuseppe scelse un'altra strada. Laureatosi in medicina, si fece sacerdote comboniano e si dedicò all'attività missionaria in Uganda per tutta la sua vita.

Alla fine della Seconda guerra mondiale, gli Ambrosoli, cattolici praticanti e indefessi lavoratori, avevano costruito una solida azienda familiare e dato origine a una vera e propria dinastia di imprenditori. Per queste ragioni, e per un'accorta partecipazione alla vita politica di Ronago all'insegna della prudenza e di un probabile tiepido affiancamento al regime mussoliniano, come dimostrerebbe il protrarsi per più di un decennio dell'incarico di podestà nella persona di Francesco Ambrosoli, erano riusciti a superare il periodo più duro della guerra e della fine del fascismo senza dover sottostare agli obblighi del servizio militare e senza troppi danni, nonostante che avessero dovuto sospendere la produzione nel periodo 1943-1945 per l'impossibilità di approvvigionarsi delle materie prime. L'unico che, per questioni di età, dovette

¹⁸ Giovanni Battista Ambrosoli e Palmira Valli ebbero otto figli, sei maschi (Costantino, Carlo, Francesco, Paolo, Alessandro e Giuseppe) e due femmine, Giuseppina e Anna Maria.

arruolarsi nell'esercito della Repubblica Sociale di Salò fu il futuro sacerdote Giuseppe Ambrosoli¹⁹.

Costantino Ambrosoli in Cile

Quando nel 1948 Costantino, il maggiore dei sei figli maschi di Giovanni Battista, lasciò l'Italia per il Cile insieme alla moglie Eleonora Maschietto e alle due figlie Maria Luisa e Luciana, poteva contare su un solido *background* che avrebbe ampiamente sostenuto i suoi progetti imprenditoriali. Aveva studiato chimica a Firenze, pur senza laurearsi; nel 1930 si era trasferito per sei mesi in una fattoria dell'Ohio in cui si praticava l'apicoltura con lo scopo di specializzarsi nelle nuove tecniche di quel settore; poteva disporre di un piccolo capitale e aveva alle spalle un ricco patrimonio di conoscenze e di esperienze relative alla gestione di un'impresa familiare, allo stesso tempo tradizionale e innovativa. Non si può dire, perciò, che corrispondesse allo stereotipo del povero migrante privo di mezzi e di cultura. A conferma della sua atipicità, del resto, una volta sbarcato a Buenos Aires aveva proseguito il viaggio per Santiago a bordo di una Buick, insieme all'incaricato d'affari statunitense, conosciuto sulla nave che lo aveva portato fin laggiù, e alla figlia Maria Luisa, attraversando le Ande per il difficile passo de *Los Libertadores*. La moglie e la figlia Luciana lo avrebbero raggiunto nella capitale cilena in aereo.

A quell'epoca, se non completamente esaurita, la grande ondata migratoria degli italiani si era molto ridotta rispetto agli ultimi decenni del XIX secolo. Tra i primi immigrati rimasti in Cile, alcuni avevano consolidato le loro attività iniziali, altri si erano lanciati nel settore manifatturiero, costruendo laboratori e fabbriche, che, appena possibile, equipaggiarono con macchinari e tecnologie moderni. Si può quindi affermare che ciascuno di loro diede un contributo non marginale all'industrializzazione del paese, come dimostrano gli annuari e le pubblicazioni commerciali dell'epoca che ne descrivevano l'attività lungo tutto il paese.

Gli italiani si distinsero in diverse branche produttive, ma soprattutto nell'industria alimentare, nella quale due aziende, la Lucchetti e la Carozzi, erano *leaders* nella produzione della pasta, e una, la Costa, nel settore dolciario. L'impresa Lucchetti era nata da *La Proveedora*, un pastificio artigianale installato a Santiago nel 1904 (nello stesso periodo in cui gli italiani arrivavano a Capitán Pastene). Era stata fondata da due fratelli, Antonio e Giuseppe Traverso,

¹⁹ Giuseppe Ambrosoli, dopo l'8 settembre 1943, prestò aiuto a ebrei, renitenti alla leva, sbandati di ogni tipo che, grazie alla sua assistenza, poterono fuggire nella vicina Svizzera. Rifugiatosi a sua volta nella Confederazione Elvetica, rientrò in Italia dopo aver saputo che i suoi genitori erano stati minacciati di rappresaglie se il figlio non si fosse presentato alla leva della Repubblica di Salò. Perciò si arruolò *obtorto collo* nell'esercito repubblicano (Mascetti, 2014).

affiancati dal cognato Leopoldo Lucchetti che fu poi l'artefice dell'ammodernamento dell'originario laboratorio. La Carozzi, invece, venne fondata a Valparaíso nel 1898, col nome *La Joven Italia, Carozzi y Cía*, da Augusto Carozzi (1874-1942), originario di Massa Carrara insieme ad alcuni compatrioti. Infine, Federico Costa, immigrato italiano di origine ligure, nel 1907 aveva fondato a Valparaíso una società per azioni insieme con Mario Andreotti, Alejandro Sanguinetti e José Arata per la produzione di dolci; già nel 1926 il proprietario fu in grado di costruire una fabbrica moderna nella prestigiosa *Avenida Santa Elena* della città portuale.

Fu proprio la presenza di altre imprese dolciarie italiane, come la Costa e la Volta, e di origine diversa, come la Calaf, la Serrano e la Hücke²⁰, che indusse il *Ministero de la Hacienda*, almeno in prima istanza, a respingere la richiesta di Costantino Ambrosoli che sollecitava il permesso per installare la propria attività. Al diniego dell'autorità cilena, Ambrosoli seppe opporre l'obiezione secondo la quale la sua attività avrebbe offerto lavoro a "migliaia di apicoltori cileni", fatto che risultò convincente per le autorità e che rivela come nel paese fosse già sviluppata e diffusa, ma forse non ancora fiorentissima, la produzione del miele. Piuttosto che nella capitale, il 1° maggio 1948 Costantino Ambrosoli si stabilì nella graziosa cittadina rivierasca di Viña del Mar, a pochi chilometri dal porto di Valparaíso, una posizione strategica per eventuali e future esportazioni. Di lì a pochi anni, in questa stessa città avrebbe conosciuto i coniugi Nicola e Maria Gandolini Moltedo, di origine ligure, arrivati in Cile nel 1951 con i tre figli, due maschi e una femmina, Anna Rosa. Le due figlie di Costantino Ambrosoli, Maria Luisa e Luciana, si sarebbero sposate rispettivamente con Giorgio e Gerardo, i due fratelli Gandolini. In questo modo, la famiglia, ancorché allargata, manteneva la sua identità originaria.

L'azienda cilena. Gli esordi

A Viña del Mar Costantino installò rapidamente una *Planta Envasadora de Miel de Abejas* e una *Fábrica de Caramelos*, per la fabbricazione degli stessi prodotti, basati sull'utilizzo del miele, che avevano fatto la fortuna di suo padre in Italia. Il 20 ottobre 1948, l'azienda, formata da undici persone, compreso il fondatore e otto operai, si costituì legalmente col nome di Ambrosoli y Cia. Ltda. Per ragioni non accertabili, ma probabilmente perché era venduto a prezzi inferiori, il miele proveniva dalle arnie del Sud piuttosto che dalle più vicine zone del *Valle Central* dove, come si è visto, l'"importatore" di api Ganderillas, giusto un secolo prima,

²⁰ La fabbrica Calaf, fondata da emigranti spagnoli, si trovava a Talca, una cittadina della zona centrale; la Hücke e la Volta erano state fondate rispettivamente da un immigrato tedesco e da un italiano a Valparaíso; infine la Serrano da un immigrato spagnolo a Santiago.

aveva impiantato i primi alveari. I macchinari, ancora allo stadio embrionale, erano costituiti da un'enorme pentola per la liquefazione del miele e da una linea di macchine per la produzione di caramelle. Fu in questa occasione che Paolo, fratello di Costantino, arrivò dall'Italia per aiutarlo ad avviare gli impianti meccanici e conobbe Naná Piazza, la ragazza, anche lei di origine italiana, che sarebbe diventata sua moglie e che lo avrebbe seguito a Ronago.

Ai primi di gennaio del 1949 già si producevano 500 kg. di caramelle al giorno. Costantino, che confessava di sentirsi portato per questa attività, le vendeva personalmente, girando per i caffè di Viña. Stando ai suoi biografi, consegnava la merce senza esigere il pagamento immediato per poi ripassare dal cliente e riscuotere solo il denaro corrispondente alla quantità di merce venduta. Le caramelle venivano esposte in bella mostra nei tipici contenitori di vetro a forma di globo, già diffusi in Italia, che vennero ben presto imitati da altri produttori. Il suo primo cliente fu il *Salón de Tè Virreina* al quale si aggiunsero rapidamente il *Samoyedo*, l'*Almacén Inglés* e il *Riquet*, tutti locali di una certa eleganza e decoro dove i clienti potevano portare l'intera famiglia, bambini compresi. In questo senso, la scelta di Viña piuttosto che di Valparaíso, dove l'ambiente portuale implicava l'esistenza di locali affollati di avventori poco raffinati, fu una felice intuizione di Costantino per facilitare la prima fase della distribuzione di prodotti destinati soprattutto ai più piccoli.

Costantino Ambrosoli iniziò, dunque, calcando puntigliosamente le orme paterne, la sua attività in un ambiente socialmente ed economicamente ancora più arretrato di quello italiano, nel quale l'industrializzazione moderna era ancora agli esordi e la società era caratterizzata da una forte sperequazione economica tra la città e la campagna e tra le diverse classi sociali. Difficile stabilire, dunque, chi fossero i consumatori del miele e delle caramelle più affezionati, ma penso che non ci si allontani troppo dalla verità ipotizzando che si trattasse di bambini di classe media e alta, abitanti della capitale e delle città più popolose.

Dato il successo iniziale, la politica aziendale di Costantino continuò a seguire il modello paterno. Fu ampliata la gamma dei sapori delle caramelle: a quelle al miele e al lattemiele si aggiunsero quelle alla frutta, come la *California* e la *Frutina*, e venne introdotta quella che in Cile era ancora un'assoluta novità, il *cellophane* di vari colori che le avvolgeva. Gli involucri di *cellophane* furono in un primo tempo importati dall'Europa, ma, già nel 1950, Costantino comprò una prima macchina rotativa in grado di produrli. Nacque così la *Ambroprint*, una filiale della casa madre che produceva quel tipo di carta e lo vendeva sia alla concorrenza (Mc Kay e Hücke, per esempio) sia ai produttori di calze di nylon che ne avevano bisogno per confezionarle in buste trasparenti.

Un'altra novità per il Cile furono le caramelle vendute in *sticks*, come la presto famosa *Cri-Cri*, del 1958, per la quale si ampliò la gamma dei sapori alla

frutta (ananas, fragola, limone, anice, menta oltre ai classici miele e lattemiele), così come le *chupetas* (i nostrani lecca-lecca) *Loly*, le prime caramelle col bastoncino, apparse in Cile nel 1962; l'*Old England Toffee*, ossia la nostrana caramella mou, che ammiccava alla tradizione inglese, di grande reputazione in un paese come il Cile dove i residenti di origine britannica facevano parte dell'*élite*, prodotta a cominciare dal 1963; e, infine, il ramo della confetteria con *Mentitas*, *Perlitas Plateadas* e *Mostacillas*. Nel 1960, con l'acquisto di una licenza della statunitense *Royal*, s'iniziò anche la produzione di polvere per ottenere bibite casalinghe, gelatine, flan e budini. Nel 1962, anno dei mondiali di calcio che si svolsero in Cile, Costantino procedette a sviluppare la meccanizzazione della sua azienda, comprando la *maquina envasadora "La Mundial"* così chiamata per celebrare l'evento sportivo.

Due anni dopo, nel 1964, comprò da Francisco Klein la fabbrica di cioccolato *Congo S. A.* che si trovava a Santiago, estendendo così i suoi interessi anche alla capitale. Per il controllo della qualità del cioccolato, assunse un tecnico svizzero, Federico Bücher, esperto in materia. La nuova acquisizione esigeva un riassetto dell'azienda che si trasformò prima in società anonima e poi in *Industrias Ambrosoli*. Nel 1978, la fabbrica Ambrosoli poteva così vantarsi di aver avviato diverse linee di produzione nuove e di poter vendere, oltre al miele, le caramelle, le polveri *Royal* e il cioccolato.

Vent'anni di successi

Nel giro di vent'anni l'azienda si era ampliata, aveva immesso sul mercato una sempre più ampia e diversificata produzione di dolci, aveva attivato una distribuzione capillare attraverso la vendita nei chioschi delle edicole, aveva introdotto una sofisticata meccanizzazione nelle sue fabbriche curandone il *packaging* e, soprattutto, aveva qualificato la pubblicità, assumendo uno specialista del settore, Iván González. In questa strategia promozionale rientravano anche i primi *slogans* pubblicitari radiofonici, improntati ad una visione allegra e ottimistica dell'esistenza, come i seguenti: "*Un caramelo una sonrisa*", "*La vida es dulce con Ambrosoli*" e "*Ambrosoli entrega alegría*".

Analogamente, si crearono per il cine e la televisione anche i primi *comerciales* a colori per i quali l'azienda ottenne un prestigioso primo premio al terzo Festival di cinema pubblicitario del 1978. Ma già dal 1954, un cartellone posto ai margini della strada che univa Santiago a Valparaíso, nel quale era rappresentato un bambino che diceva al padre "*No corras, papá, Ambrosoli hay en todas partes!*", aveva avuto un successo strepitoso. Quando il cartellone fu esteso ad altre strade, vi si segnalava il numero dei chilometri che bisognava percorrere per raggiungere la città più vicina. Era un modo semplice, ma efficace, per

indicare le distanze in un paese in cui la rete viaria era ancora molto ridotta e le indicazioni stradali assai limitate, ma anche, unendo l'utile al dilettevole, per reclamizzare il prodotto e per assolvere all'impegno civico di esortare i padri di famiglia a non esagerare con la velocità. Il messaggio, d'altra parte, dimostrava che i destinatari privilegiati dei prodotti Ambrosoli erano i bambini più benestanti (quelli i cui padri possedevano un'auto).

Fino agli inizi degli anni '70, l'azienda continuò ad aumentare i profitti, a ingrandirsi e a conservare la struttura familiare, includendone i membri più giovani, sotto l'unica e rispettata guida di Costantino Ambrosoli. Quali erano le ragioni di questo successo? Senz'altro, come si è visto, la genuinità del prodotto di base, il miele, e di quelli successivamente introdotti; poi, la capacità innovativa e infine una pubblicità persuasiva. La conduzione dell'impresa presentava tutte le caratteristiche del vecchio paternalismo aziendale con il quale si premiavano la lealtà e la fedeltà dei lavoratori e il loro senso del dovere, ma si esigeva il rispetto incondizionato dei superiori e di alcune regole specifiche, come quella che permetteva il consumo dei dolci all'interno della fabbrica, ma proibiva, a rischio di licenziamento, di portarli fuori. Per altro verso, si gratificavano i dipendenti più antichi con un viaggio in Italia a fine carriera e i venditori migliori con la cessione di punti da accumulare per ottenere elettrodomestici scontati. Del resto, secondo quanto scrive Giancarlo Gandolini, per Costantino Ambrosoli, le cui convinzioni facevano esplicito riferimento all'enciclica di Leone XIII *Rerum Novarum* del 1891, "disciplina e onestà" e "giustizia e carità", erano le basi sulle quali si doveva fondare il rapporto tra padrone e operai per ottenere un'effettiva "concordia tra le classi".

Per questa visione, tutta basata sui rapporti personali e la deferenza verso l'autorità, l'elezione del marxista Salvador Allende rappresentò un momento critico. All'inizio del 1973, in un periodo di "convulsione sociale", come lo definisce Giancarlo Gandolini, incominciarono a scarseggiare le materie prime necessarie alla produzione dei dolci, soprattutto il cacao, che veniva importato, e la carta per imballaggi. Nel luglio dello stesso anno, il direttore dell'azienda, Gerardo Gandolini, genero di Costantino Ambrosoli, convocato a Valparaíso dall'Ispettorato del Lavoro, si rifiutò di firmare un documento che prevedeva "la consegna dell'impresa al controllo statale"²¹. Due giorni dopo la fabbrica fu occupata dalle maestranze. Tuttavia, commentando il provvedimento governativo, il direttore ebbe a sottolineare che, mentre in molte altre industrie i lavoratori avevano esposto cartelloni denigratori nei confronti dei dirigenti, nell'azienda Ambrosoli gli operai erano stati sempre deferenti nei loro confronti. Dopo una settimana, a seguito di un colloquio di Gerardo Gandolini col

²¹ Va ricordato che il governo di *Unidad Popular* procedette alla nazionalizzazione di molte imprese private, inserendole nella cosiddetta *Area de Propiedad Social* (APS).

sottosegretario al Ministero del Lavoro, sul quale le fonti non forniscono ulteriori informazioni, l'occupazione fu sospesa, senza che i rappresentanti del governo intervenissero per impedire l'attuazione di questa decisione. Soltanto due mesi dopo, l'11 settembre 1973, il "pronunciamento" dei militari pose fine alle ambascie dei dirigenti aziendali, secondo i quali il nuovo governo ristabilì "l'ordine nel paese" e il rispetto dei "diritti di proprietà", permettendo che "l'impresa procedesse nel suo sviluppo".

Chiusa la parentesi del governo di Allende, la dirigenza mise in atto la ristrutturazione dell'impresa, adottando le misure tipiche di questo tipo di operazioni in un regime di liberismo spinto: ridusse l'organico e concentrò tutta la produzione a Viña del Mar. Si procedette così al licenziamento di 150 operai dei 500 occupati nella fabbrica Ambrosoli e allo smantellamento della sede santiaghina dove si produceva il cioccolato. A seguito di questa decisione, i dipendenti di quella fabbrica furono ridotti da 120 a 42; ai licenziati venne dato "un buon indennizzo", agli altri una prima sistemazione provvisoria a Viña del Mar. Qui, dal 1976 si cominciò a produrre il primo cioccolato con bastoncino, il *Loly Choc*. Nel 1978, allo scadere della licenza della concessione della *Royal*, Ambrosoli poté lanciare una propria linea di prodotti analoghi a quelli nordamericani, aggiungendo a quelle tradizionali anche le caramelle effervescenti.

Gli ultimi anni

I successivi venti anni dell'azienda, appaiono, nella descrizione di Giancarlo Gandolini, pubblicata proprio nel 1998, sempre più radiosi e vincenti. Nulla viene più detto sul regime militare, dopo le parole appena riportate, nelle quali, oltre alla soddisfazione per il ripristino dell'ordine, con tutto quel che ne era conseguito in termini di stabilità e di mantenimento dei diritti di proprietà, compare anche un lieve disappunto per l'introduzione del liberismo più spinto, e perciò più competitivo, da parte di Pinochet, auspici i famosi *Chicago boys*. Tuttavia l'azienda sembrò rispondere bene a questa sfida: nel 1980 un nuovo prodotto (ricalcato su un analogo italiano persino nella desinenza del nome) *Ambrosella*, e cioè "una pasta di cioccolato e nocciole da spalmare sul pane", venne immesso sul mercato; quattro anni dopo, superata la difficile congiuntura del 1982, l'anno economicamente più nero del periodo dittatoriale, il manager Bernardo Caviglia affiancò Costantino nella dirigenza dell'azienda, fino a quando, nel 1994, quest'ultimo si ritirò. L'ascesa dell'azienda continuò: aumentarono gli addetti alla produzione di cioccolato che si espanse anche ad altri paesi, come l'Argentina e il Perù; si lanciarono i prodotti salati, come le patatine e i formaggini *Grizly* (sic); i dipendenti raggiunsero il numero di 1.100

unità; le esportazioni aumentarono, fino a toccare 35 paesi. Ci si poté addirittura permettere, senza intaccare i profitti, di produrre uova di cioccolato addolcito con fruttosio per i bambini diabetici.

Tuttavia, nel 2000, a seguito di speculazioni finanziarie sbagliate, non meglio esplicitate, l'azienda venne venduta all'impresa Carozzi, diventata, nel corso del tempo, una multinazionale del settore alimentare. La ditta Ambrosoli perdeva così la sua autonomia, pur essendo ancora in condizioni floride, a giudicare dalle cifre, visto che in quell'anno controllava ancora il 48% del mercato delle caramelle, il 20% del cioccolato e il 54% delle bibite non frizzanti. Testimone della fine della sua impresa, Costantino Ambrosoli morì, a 92 anni, nel 2000. Qualche mese dopo, come si è anticipato, nella seduta dell'11 ottobre 2000, la Camera dei deputati, riunita nella sede di Valparaíso alla presenza della vedova e delle due figlie del defunto, gli rese un pubblico omaggio. Lo ricordarono i deputati eletti nel suo distretto, la *Quinta Región*, che comprendeva Viña del Mar, appartenenti a tutte le rappresentanze parlamentari. In questo unanime omaggio al defunto venivano riconosciute le qualità che ne avevano fatto, a pieno diritto, un cittadino cileno.

Agli inizi del XXI secolo, alcune delle imprese di origine italiana più importanti del settore alimentare perdevano, dunque, la loro primitiva identità e cambiavano la propria fisionomia seguendo la tendenza attuale alla formazione di grandi monopoli multinazionali. Il marchio Ambrosoli, però, continua ad esistere e così i prodotti alimentari che a questo fanno riferimento. Da qualche anno, a rivitalizzare l'interesse per il passato delle industrie cilene, è stato un divulgatore intelligente, Óscar Aedo Inostroza. Collezionista di oggetti quotidiani di produzione industriale, quello che potremmo chiamare *vintage packaging*, è passato dalla raccolta alla diffusione delle loro immagini, pubblicando in tempi recenti tre volumi dal titolo *Las Marcas en la Historia*, dedicati, il primo, ai contenitori di sigari; il secondo, alle bottiglie di acque minerali, bibite e birre; e, infine, il terzo, alle scatolette di tè.

Stando agli ultimi sondaggi effettuati in rete, mi pare di poter affermare che non è ancora uscita l'ultima sua fatica che sarebbe dovuta apparire a inizio del 2018 con il titolo *Patria dulce. La memoria de los confites en Chile* dedicato all'industria dolciaria dai suoi esordi ottocenteschi fino a oggi. In un'intervista del 17 settembre 2017, Aedo Inostroza, ricordando tra gli industriali dolciari Costantino Ambrosoli, sottolineava l'importanza delle innovazioni che per primo l'industriale italiano aveva apportato alla produzione dei dolci, osservando che queste rappresentarono "las primeras maneras de marketear un producto", cioè, sostanzialmente, di incrementarne la vendita.

La produzione dolciaria cilena attuale, appare, però, meno genuina e di qualità più scadente rispetto a quella che dovette essere quella originaria, basata, nel caso di Ambrosoli, su un prodotto naturale come il miele. Anche in Cile, del

resto, per quanto riguarda il cibo, le tendenze sono opposte: da una parte, secondo una visione culturale che fa riferimento a *Slow Food*, si reclamizzano le produzioni artigianali, gli ingredienti naturali e il recupero di antiche tradizioni; dall'altra, i supermercati si riempiono di merendine, stuzzichini, lecca-lecca, caramelle gommosi dai colori e dai sapori improbabili, barrette di cioccolato piene di grassi, dolcetti dagli ingredienti misteriosi, *chicles* aromatizzati sinteticamente, e così via.

I destinatari di tutta questa variopinta, ma insalubre produzione, che si è ulteriormente scatenata nella vigente vocazione neo-liberista dell'economia cilena, sono sempre più i bambini, ma questa volta, tutti i bambini, anche quelli non proprio benestanti, perché tutto questo bendidio costa poco e regala molte calorie. Così, se ai tempi di Allende la denutrizione infantile era una piaga sociale diffusa, oggi, secondo i dati dell'OMS, il Cile è al primo posto in America Latina e al sesto nel mondo per l'obesità infantile.

Bibliografía

- AA. VV. *El progreso italiano en Chile*. Santiago, Editor Joaquin Blaya Alende, 1921.
- AEDO INOSTROZA, Óscar René. *Las Marcas de la Historia I: colección de antiguos envases de cigarrillos en Chile 1885 - 1972*. Santiago, Morgan Impresores y Gráfica Quilicura, 2006.
- AEDO INOSTROZA, Óscar René. *Las Marcas de la Historia II: Cien Años de Aguas Minerales, Jugos y Néctares, Cervezas y Bebidas en Chile. 1850-1950*. Santiago, Morgan Impresores, 2011.
- AEDO INOSTROZA, Óscar René. *Las Marcas de la Historia III: 100 años de tè en Chile 1870-1970*. Santiago, Morgan Impresores, 2013.
- AMBROSOLI, Giovanna - Elisabetta, SOGLIO. *Chiamatemi Giuseppe. Padre Ambrosoli, medico e missionario*. Milano, San Paolo, 2017.
- ANONIMO. "Costantino Battista Ambrosoli Valli (1908-2000) Gran Promotor de la Producción de Miel en Chile, como su Padre lo Fue en Italia". *Revista Indualimentos, Industria de Alimentos y Packaging*, Santiago, numero 72. www.indualimentos.cl
- ANONIMO. "Un caramelo una sonrisa. Homenaje a Don Costantino Ambrosoli" www.caramelo.entre.cl
- ARTUSI, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Torino, Einaudi, 2001 [1891].
- ARZANI, Silvio. *La empresa y las pastas en Chile. Carozzi 90 años, 1898-1988*. Santiago, Francisco Zegers, 1991.

- AUDENINO, Patrizia - Maddalena, TIRABASSI. *Migrazioni italiane. Storia e storie dall' Ancien régime a oggi*. Milano, Bruno Mondadori, 2008.
- BARRÍA TRAVERSO, Diego Arturo - Manuel, LLORCA JAÑA. *Empresas y Empresarios en la Historia de Chile: 1810-1930*. Santiago, Editorial Universitaria, 2017.
- BARRÍA TRAVERSO, Diego Arturo - Manuel, LLORCA JAÑA. *Empresas y Empresarios en la Historia de Chile: 1930-2015*. Santiago, Editorial Universitaria, 2018.
- BASSI, Alberto. *Food design in italia*. Milano, Mondadori Electa, 2015.
- BENGOA, José. *Mapuche, colonos y el Estado Nacional*. Santiago, Catalonia, 2014.
- BEVILACQUA, Piero - Andreina, DE CLEMENTI - Emilio, FRANZINA (coord.). *Storia dell'immigrazione italiana. Arrivi*. Roma, Donzelli, 2002.
- BONELLI, Franco - Maria Rosaria, STABILI (eds.). *Minoranze e culture imprenditoriali. Cile e Italia (secoli XIX-XX)*. Roma, Carocci, 2000.
- BORRI, Claudia. "I rapporti tra stato nazionale e comunità mapuche in Chile: un profilo storico". *Miscellanea di Storia delle Esplorazioni*, Genova, XXI, 1996. (pp. 99-111).
- BORRI, Claudia. "L'identità culinaria cilena tra tradizioni indigene e apporti europei. Appunti storici e autobiografici" in CATTARULLA, Camilla (ed.). *Identità culinarie in Sudamerica*. Roma, Nova Delphi, 2017. (pp. 15-43).
- CALM, Lillian. *El Chile de Pio IX: 1824*. Santiago, Editorial Andrés Bello, 1987.
- CATÁLOGO Ambrosoli: *caramelos, gomitas, chocolates, cajas de regalo, bombones, postres, jugos y refrescos en polvo, snacks dulces y salados*. Viña del Mar, s. n., 1998.
- CAVALIERI, Rosalia. *Gusto. L'intelligenza del palato*. Bari, Laterza Editori, 2011.
- CONTRERAS BATARCE, Juan - Gino, ABAD VENTURELLI. *Nueva Italia: un ensayo de colonización italiana en la Araucanía, 1903-1906*. Temuco, Universidad de la Frontera, 1988.
- DONOSO BARROS, Paula. "Los italianos de la Araucanía". *VD El Mercurio*, Santiago, 28 de enero de 2017. (pp. 14-18).
- FAVERO, Luigi - Maria Rosaria, STABILI - René, SALINAS MAZA e altri. *Il contributo italiano allo sviluppo del Cile*. Torino, Edizioni della Fondazione Agnelli, 1994.
- FERRARI, Stefano. *Capitán Pastene: una terra di promesse/Capitán Pastene: una tierra de promesas*. Modena, Yema, 2004.²²
- FRANZINA, Emilio. *Gli italiani al nuovo mondo. L'emigrazione italiana in America (1492-1942)*. Milano, Mondadori, 1995.
- FREDDI, Andrea. "Tra cappelletti e prosciutti, nel paese del profondo Sud che parla e cucina italiano. A Capitán Pastene la comunità di immigrati da Modena un secolo fa", www.lastampa.it>Esteri, 28 dicembre 2017.

²² Lo stesso testo appare, come *ebook*, con un altro titolo, e cioè, *Capitán Pastene: storia di un inganno*.

- FUENZALIDA VALDIVIA, Carlos. *El capitán Trizano y su gente*. Santiago, Imprenta de Carabineros, 1971.
- GANDOLINI AMBROSOLI, Giancarlo - Juan, BRAVO CARRASCO. *Ambrosoli: desde los Alpes a los Andes*. Santiago, Editorial Evolución, 1998.
- ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA. *Giovan Battista Pastene*. Santiago, Imprenta Italiana/Soc. Cannoni, 2009.
- LA GAZZETTA DEGLI ITALIANI. Organo dell'Istituto per la propaganda in Cile", Santiago del Cile, anno 2, n° 10, Dicembre 1924.
- LLORCA-JAÑA, Manuel - Diego, BARRÍA TRAVERSO (coords.). *Empresas y Empresarios en la Historia de Chile: 1810-1930*. Santiago, Editorial Universitaria, 2017.
- LLORCA-JAÑA, Manuel - Diego, BARRÍA TRAVERSO (coords.). *Empresas y Empresarios en la Historia de Chile: 1810-1930*. Santiago, Editorial Universitaria, 2018.
- MALDINI, Héctor. *Inmigración italiana a Chile (1880-1930)*. Santiago, Editor Héctor Maldini, 2004.
- MARASSO, Giacomo - Oscar, SESNIC - Orlando, CECCHI. *Italia en Chile: un amor productivo*. Santiago, Estudio Gráfico Cecilia del Campo, 2005.
- MASCETTI, Mario. *Ronago, storia di un paese di confine*. Lomazzo (Como), edizioni tecnografica, 2014.
- MONTECINO AGUIRRE, Sonia (ed.), *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017.
- NAVARRO AZCUE, Concepción - Baldomero, ESTRADA TURRA. *Los canarios en la colonización del sur de Chile, 1900-1912*. Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, 2004.
- PAIRICAN PADILLA, Fernando. *Malón. La rebelión del movimiento mapuche 1990-2013*. Santiago, Pehuén, 2014.
- PAOLINI Davide - Tullio SEPELLI - Alberto SORBINI. *Migrazioni e culture alimentari*. Foligno, Editoriale Umbra, 2002.
- PARENTI, Antonio. *Capitán Pastene. Brevi cenni di un'emigrazione dimenticata*. Pavullo nel Frignano (Modena), s.n., Marzo 1994-1995.
- PERALTA, Gonzalo. "La canonización del charquicán", in *Las Últimas Noticias*, Santiago, 14 de enero de 2018. (p. 8).
- SALAZAR, Gabriel. *Mercaderes, empresarios y capitalistas (Chile, Siglo XIX)*. Santiago, Penguin Random House, 2009.
- STABILI, Maria Rosaria. "Dalla riflessione alla pratica storiografica: itinerario e senso di una ricerca sugli Italiani in Cile" in FAVERO, Luigi (ed.) *La presenza italiana nella storia e nella cultura del Cile*. Fondazione Agnelli, Torino, 1993. (pp. 29-71).

STABILI, Maria Rosaria. "Da sfruttati a sfruttatori. Italiani e Mapuches in Capitán Pastene. Cile 1905-1940" in BLENGINO, Vanni - Emilio, FRANZINA - Adolfo, PEPE (eds.) *La riscoperta delle Americhe: lavoratori e sindacato nell'emigrazione italiana in America latina 1870-1970: atti del Convegno storico internazionale promosso dalla Camera del Lavoro Territoriale CGIL di Brescia, Brescia 25-26-27 novembre 1992*, Milano, Teti, 1994. (pp. 291-310).

STABILI, Maria Rosaria, "Italiani in Cile: un bilancio storiografico". *Altreitalie*, Torino, gennaio-dicembre 2000. (pp. 43-57).

TOUNENS (de), Orélie Antoine. *Orllie (sic) – Antoine I Rey de Araucanía y de Patagonia. Su asunción al trono y cautiverio en Chile. Relato escrito por él mismo*. Santiago, Valente Editores, 2005.

VALENZUELA, Cristián - Pierre, AUMOND. *Origen: Chile, 50 productos gastronómicos de las culturas y tierras chilenas*. Curicó, Nueve Noventa Ediciones, 2015.

Claudia Borri

Laureata in Lettere presso l'Università di Pavia, durante la sua permanenza a Santiago del Cile (1989-1994) ha conseguito un *Magister en Historia de América* presso la *Universidad de Chile* (1993). Dal suo rientro in Italia (1994), ha svolto attività di ricerca e d'insegnamento come docente a contratto presso le Facoltà di Scienze Politiche e di Lingue e Letterature Straniere dell'Università degli Studi di Milano. Ha pubblicato articoli e saggi di carattere storico sui viaggi femminili nelle Americhe (secolo XIX); sull'uso delle fonti iconografiche (secoli XIX e XX); sulla questione indigena; sulla memorialistica femminile relativa ai diritti umani e sul periodo della *transición a la democracia* in Cile.

Contatto: claudia.borri@tin.it

Ricevuto: 31/01/2019

Accettato: 16/04/2019