

QVIL GIORNO 2017

CRONISTI in CLASSE

In collaborazione con



Con il Patronato di



VOTA QUESTA PAGINA
E SCOPRI
CONTENUTI SPECIALI
SUL NOSTRO
SITO

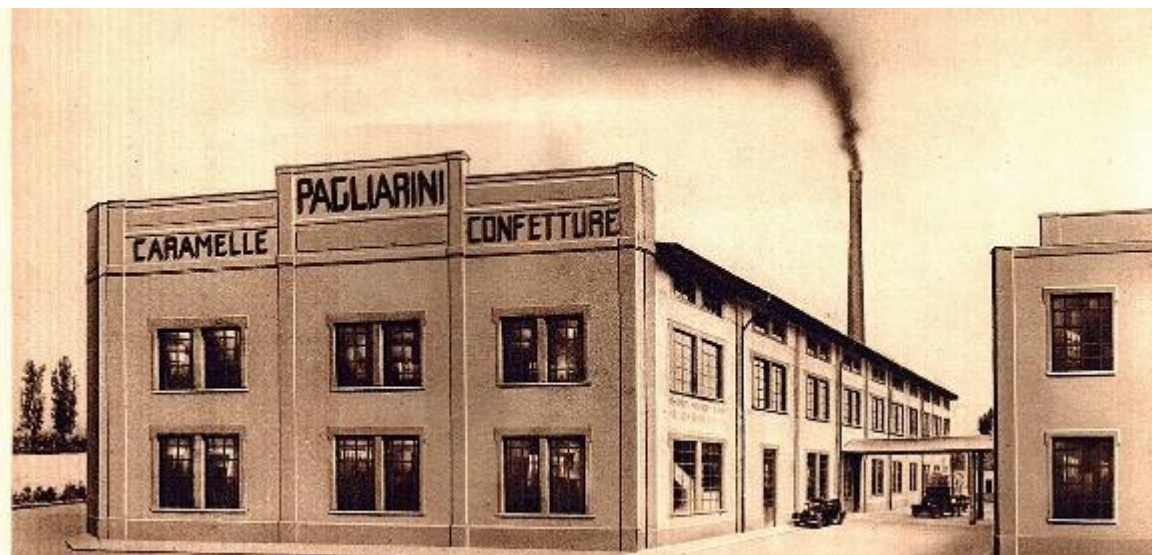


Romano, la città delle caramelle

La piccola cittadina lombarda rivela la sua storia zuccherata

QUANDO nel mondo si diffonde la Seconda rivoluzione industriale, anche a Romano di Lombardia nascono le prime industrie, grazie a una posizione privilegiata lungo la ferrovia che da Milano porta a Venezia. Il settore che più si sviluppa è quello dolciario. Così nel 2016, nel centenario della nascita di Roald Dahl, inventore de «La fabbrica di cioccolato», anche Romano può vantare un dolce anniversario: il 120° anno dalla fondazione della Pagliarini, la fabbrica delle caramelle.

ERA, INFATTI, il 1896 e iniziava per la cittadina un'avventura fondamentale: il romanese Carlo Pagliarini, ad appena vent'anni, si butta con il coraggio di un pioniere nel mondo dell'imprenditoria. Costruisce la sua fabbrica in una struttura di dimensioni modeste, punto di partenza di una crescita incredibile. Inizialmente l'industria produce pasti-



glie medicinali, caramelle purgative, citrato effervescente e bibite energetiche. I contadini trovano in queste nuove bevande un sollievo rinfrescante al duro lavoro nei campi. Inizia poi la fortunata pro-

duzione di caramelle. È un segno dei tempi che cambiano: è ancora diffusa la povertà, ma il piacere di una caramella rasserena i pensieri. E così si moltiplicano le sperimentazioni su gusti e forme e in-

torno agli anni Venti i dipendenti sono oltre 100. Il fondatore muore nel 1941, lasciando l'azienda ai tre figli Giulio, Enrico e Vittorio. Quest'ultimo cede subito la sua quota ai fra-

telli che nel 1943 si dividono fondando due industrie dolciarie indipendenti. La divisione accende la competizione, ma le due aziende sono anche molto attente al sociale: nel secondo dopoguerra danno lavoro a circa 900 persone, tra cui molte vedove di guerra. Con il boom economico aumenta il consumo di caramelle e le due industrie ampliano la loro gamma di prodotti, creando chewing gum, confetture, confetti e mou che vengono esportati in tutto il mondo. Alla morte di Enrico e di Giulio le fabbriche passano ai figli che continuano l'avventura ancora per diversi anni. Infine, la «Enrico Pagliarini» viene ceduta a un'altra azienda, che è attiva tutt'oggi con altro nome; la «Giulio Pagliarini», invece, chiude nel 1981. Ma una cosa è certa: ancora oggi a Romano tutti ricordano con piacere e nostalgia le fabbriche delle caramelle che per 100 anni hanno fatto la felicità di adulti e bambini.

NOSTRA INTERVISTA L'EREDE PAGLIARINI

«Si producevano 8000 kg di dolci ogni giorno»

ABBIAMO approfondito incontrando Enrico Pagliarini, un erede della famiglia e due esperti di storia locale, Dario Bertulazzi e Marco Maltempa.

In quale periodo lavoravano più operai nelle fabbriche Pagliarini?

Sicuramente dopo la Seconda guerra mondiale, quando la richiesta era molto cresciuta e bisognava ancora incartare a mano le caramelle, serviva quindi più manodopera.

Durante le guerre le attività continuarono?

Sì, ricordo che durante la Seconda guerra mondiale l'esercito commissionava caramelle vitaminiche per i sommergibilisti della marina.

Quali benefici ha avuto Romano da quest'azienda?

Per la città le due imprese hanno fornito molta occupazione e visibilità. Il nome del paese venne portato in tutto il mondo e all'ingresso di Romano comparvero i cartelli «Città delle caramelle».

Ci lavoravano più uomini o più donne?

Le donne, perché bisognava incartare le caramelle a mano, una a una.

Inoltre dipingevano le scatole di latta e impreziosivano caramelle e confetti.

Fino a dove sono arrivati i prodotti Pagliarini?

Inizialmente molti rappresentanti garantivano la diffusione sul territorio nazionale, ma in seguito arrivarono in buona parte del mondo. Esportavano sin America, nelle colonie italiane in Africa, nei Paesi arabi, in Scandinavia, Francia, Germania.

Quali prodotti ricordate?

Le caramelle ripiene Deluxe, le mou, le effervescenti e le gommose che erano delle gelatine ricoperte di zucchero.

Quali prodotti avevano più successo?

Caramelle con nomi molto curiosi: la Deluxe, la Bauletto, la Caramolla, la Mio Mai, la Boligomma, l'Aida. Già il fondatore Carlo Pagliarini intuì le grandi potenzialità della pubblicità: alla radio passava la réclame dell'Aida, caramella alla liquirizia.

Quanto producevano queste fabbriche?

Nei momenti di maggiore produzione, anche 8000 kg di caramelle al giorno!

LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo «G.B. Rubini»
Scuola secondaria di primo grado
Romano di Lombardia (BG)

CLASSI: Laboratorio di giornalismo

REDAZIONE: Daniele Bergamaschi, Mauro Boglioli, Iris Conti Bonaita, Tommaso Bona-

lumi, Giulia Corna, Benedetta Bordegari, Gabriel Maffi, Omayya Mahiri, Ilenia Mascis, Eleonora Nicoli, Lorenzo Nicoli, Chiara Pagliarini, Michela Pelizzari, Gloria Piavani, Melissa Pozzi, Silvia Ravanelli, Aurora Scattaretica, Eduardo Trepla.

DOCENTE: Alessandro Caproni.

