

Aquilino Maestrani è il simbolo del cioccolato non solo svizzero, ma internazionale

Willy Wonka nacque in Ticino e trovò fortuna a San Gallo

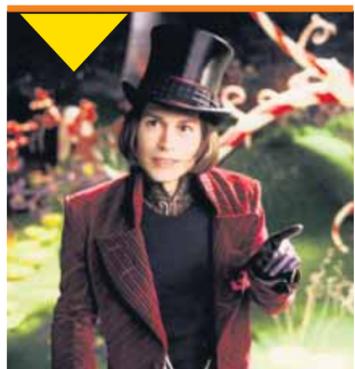
Nel 1859, quando Aquilino Maestrani, dopo sette anni di attività a Lucerna trasferisce la sua piccola azienda a San Gallo, la città conta solo 11'300 abitanti ma con l'espandersi dell'industrializzazione cresce velocemente. La lavorazione del cacao esige grande laboriosità e impegno, che non mancano all'imprenditore bleniese. Ad aiutarci a capire meglio questo fantastico personaggio ticinese, è **Daniele Foletti**, appassionato di storia del nostro cantone. Nel 1872 acquista una casa per 34'000 franchi. La demolisce e costruisce la "Casa di marmo", ammirata per l'insolito lusso, la funzionalità e i moderni criteri igienici. Aquilino, che può ora avvalersi della collaborazione dei figli Ludovico (Louis), Roberto e Savino (nati rispettivamente nel 1845, 1848 e 1851), apre diversi punti vendita in città, estendendo l'offerta alla frutta esotica.

L'affare si ingrossa

Nel 1875, con l'invenzione nella Svizzera romanda della cioccolata al latte, che si afferma non solo quale genere voluttuario ma anche come alimentare a prezzo modico, e quindi popolare, l'azienda si espande e diventa... un'industria. "Aquilino Maestrani edifica una fabbrica all'Espenmoos, alla periferia orientale della città. Le vendite sono favorite dal crescente benessere della popolazione grazie all'industrializzazione, alla buona situazione finanziaria generale e alla rapida crescita del turismo. La produzione trova uno sbocco regolare in Svizzera, Austria, Francia, Germania o Italia. La nuova fabbrica rappresenta però anche l'ultima realizzazione di questo pioniere, che muore nel 1880".

Di padre in... figli

L'azienda passa ai figli, che la trasformano in una società in nome collettivo. Nel 1884, poiché la produzione all'Espenmoos non è più in grado di soddisfare la domanda, la trasferiscono nel quartiere di San Giorgio. "Decisiva per tale spostamento, in aggiunta all'elevata superficie disponibile, è la maggiore potenza energetica fornita dal torrente Steinach. Fino all'impiego del-



Willy Wonka, nel film cult *La fabbrica di cioccolato* è interpretato da Johnny Depp. È il bizzarro ed eccentrico proprietario della fabbrica di cioccolato, nonché il produttore di dolci più famoso di tutti i tempi nel mondo. Durante la visita si affeziona sempre di più a Charlie, che poi nominerà suo erede...

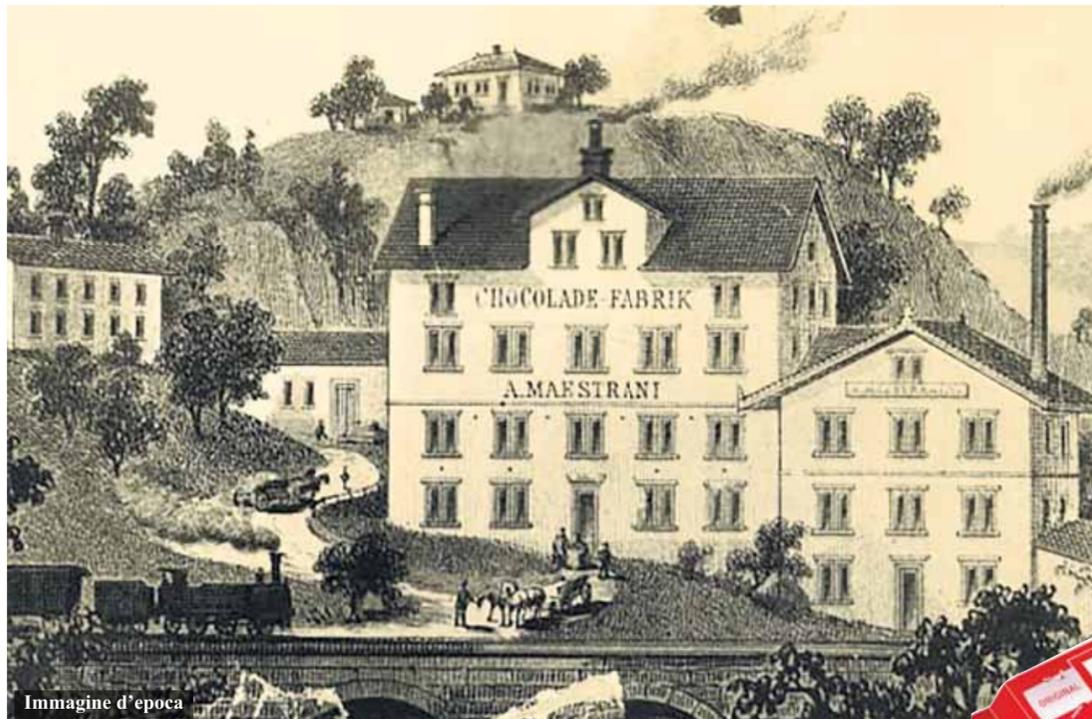
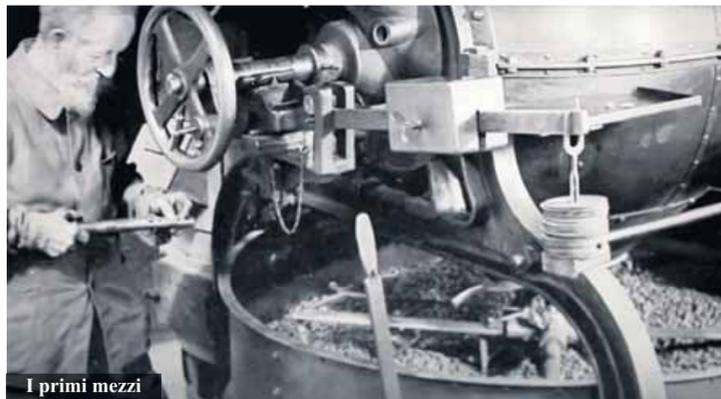


Immagine d'epoca



I primi mezzi

l'elettricità, nel 1929, l'energia idrica serve in particolare per il lungo processo di rimestamento della pasta di cacao (arricchita di burro di cacao, zucchero, latte in polvere e aromi) nelle apposite vasche". Nel 1886/87 viene fondata una filiale in Austria, a Lochau, presso Bregenz, diretta da Freddy Maestrani, figlio di Roberto. Dieci anni dopo, allorché vanta un organico di 30 persone, è distrutta da un incendio. Purtroppo, la maggior parte delle preziose materie prime non è assicurata e le perdite sono irrecuperabili. "Verso la fine degli anni Novanta, Savino, il fratello più giovane, si ritira dalla ditta per aprire un grande caffè a Folkestone e smerciare in Inghilterra i prodotti dei fratelli".

Da New York alla guerra in Libia

All'inizio del 20° secolo (con la fioritura dell'industria tessile, gli abitanti di San Gallo superano temporaneamente le 80'000 unità) la Maestrani occupa un posto di prim'ordine fra le fabbriche svizzere di cioccolato, ma incontra crescenti difficoltà finanziarie. "L'ingrandimento e l'ammmodernamento degli impianti in tempi relativamente brevi assorbono somme enormi. Da qui la necessità di far capo a finanziatori esterni, in particolare a un gruppo di banchieri di Zurigo. Con l'apporto di un capitale di un milione di franchi e la modifica della ragione sociale in Maestrani Swiss-American Chocolat Cy Ltd. l'azienda è

trasformata in società anonima. Anche se Ludovico Maestrani fa parte del consiglio di amministrazione, l'intera famiglia del fondatore ha perso la possibilità d'influsso sulla gestione. Si punta su affari in grande stile negli USA, ma ben presto tutte le speranze sono deluse e il deposito di New York viene liquidato. La situazione si aggrava in seguito a problemi interni", ci dice Foletti. Seguono poi altre grosse perdite nel 1911, allorché, apparentemente in relazione alla guerra italo-turca per il possesso della Libia, numerosi grossi importatori in Italia (dove a quel tempo era destinata la maggior parte delle esportazioni) risultano insolventi.

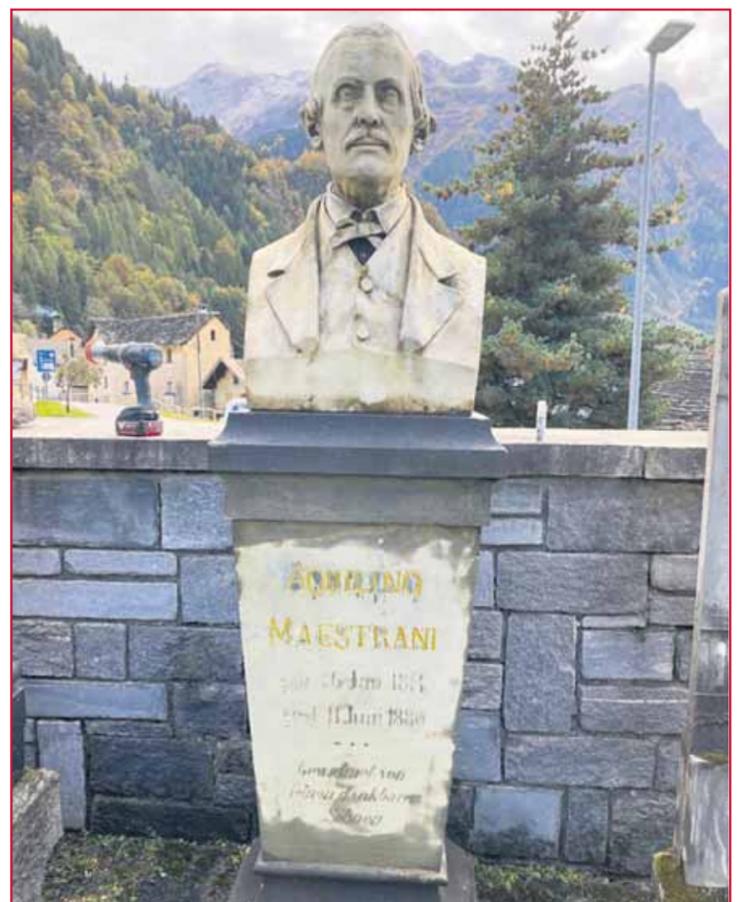
"L'impossibilità di ristabilire una solida base finanziaria esige un risanamento della società, che avviene nel 1913 mediante l'emissione di nuove azioni per 300'000 franchi, sottoscritte dai fratelli Eugen e Armin Maggi di Zurigo, e modifica della ragione sociale in Maestrani Cioccolato Svizzero SA. I fratelli Maggi diventano rispettivamente presidente e vicepresidente del consiglio di amministrazione (cariche che lasciano però già dopo un anno); continuano a far parte dei quadri, in qualità di procuratori, Roberto Maestrani e Nicola Alberti, attingente di Davesco. A una buona ripresa seguono ulteriori flessioni, a causa del difficile periodo del dopoguerra, di necessità d'investimento e di errori del consiglio d'amministrazione".

Ludovico Maestrani, suo fratello Roberto e Freddy, figlio di quest'ultimo, non possono tuttavia dividerne la rinascita. In quanto hanno ormai cessato di vivere. Nicola Alberti, che nel 1945 lascia l'azienda dopo 49 anni di servizio, riceve un riconoscimento particolare per la sua dedizione". Il centenario, festeggiato nel 1952, corrisponde a una fase di consolidamento, con ulteriori modernizzazioni negli anni Sessanta mediante l'introduzione di catene di produzione, ristrutturazioni e nuove costruzioni". Negli anni Ottanta, in relazione a grandi lavori di ampliamento si rinnovano gli impianti di produzione. In particolare, i rinomati bastoncini di cioccolato Minor contenenti scaglie di nocciola sono preparati singolarmente,



in scatole o in confezioni multiple e forniti via camion a negozi e chioschi come pure a numerosi ristoranti e alberghi, che li offrono in mini formato assieme al caffè. Con l'acquisto e l'incorporazione nel 1998 della Fabbrica di cioccolato Munz di Flawil, un'azienda operante anch'essa con successo nelle nicchie di mercato, si sviluppano nuove strategie e altri prodotti: caramello alla frutta, gelatine di frutta e specialità nel campo della lavorazione del cioccolato biologico e kasher (conforme alla legge religiosa ebraica).

MAURO BOTTI



Sulla tomba del maestro

Dopo 141 anni il busto di Aquilino Maestrani torna a splendere nel cimitero di Aquila. Daniele Foletti collezionista e da sempre legato al mondo del cioccolato, si è armato di trapano con spazzola in nylon, prodotti di pulizia e vernice color oro per ridare lustro a un meritevole vallerano. Dopo 3 ore di lavoro il busto in marmo ha ripreso lo smalto originale e il nome del cioccolatiere, con le date di nascita e morte, è completamente visibile.