LA EMPRESA Y LAS PASTAS EN CHILE

CAROZZI 90 AÑOS

1898 - 1988

Una empresa chilena cumple 90 años de actividad y crecimiento, casi un siglo de gestión empresarial y productiva como pocas compañías pueden mostrar. No sólo por el hecho de estar bordeando el siglo con una organización realmente exitosa y de resultados, sino especialmente porque la historia de Carozzi es un relato de continuidad y constante evolución. Una tradición que ha pasado de generación en generación para hacer de la empresa hoy en día un modelo en la elaboración de pastas y fideos, de gestión empresarial y un modelo de compromiso por la tarea que desempeña la compañía en la alimentación del país.

La edición de este libro busca mostrar, además de los hechos más relevantes de la historia de Carozzi, el origen, las raíces de un alimento con tanta historia como lo son las pastas y fideos. Así, esta publicación se plantea como notas, fragmentos o fichas de información que pueden resultar de valor para el lector. Desde algunos esbozos sobre los orígenes de la cocina, tradiciones de la Roma imperial, la cocina medieval, la llegada de los fideos a Chile, la fundación de Carozzi, apuntes sobre la historia económica de Chile en el siglo XX, las pastas como alimento, etc.

CAROZZI 90 AÑOS

LA EMPRESA Y LAS PASTAS EN CHILE
1898-1988

Carozzi
M.R.

Carozzi 90 años

Inscripción Nº 70.852

Publicado por Fideos y Alimentos Carozzi S.A. Nos, Chile.

Impreso por Ograma en Santiago, Chile.

CAROZZI 90 AÑOS

LA EMPRESA Y LAS PASTAS EN CHILE
1898-1988

Silvio Arzani
Sofía Correa
Enzo Costa
Mariana Echenique
Alejandra Pérez
Francisco Zegers

Editado por Francisco Zegers

CAROZZI 90 AÑOS

Presidentes de Fideos y Alimentos Carozzi S.A.

Augusto Carozzi Passani 1898 - 1909*
Juan Boccardo Benvenuto 1910 - 1918
Juan B. Cavagnaro Asseretto 1919 - 1922
Miguel Boccardo Benvenuto 1923 - 1923
Pelegrino Cariola Guelfi 1924 - 1929
Juan B. Cavagnaro Asseretto 1930 - 1930
José Boccardo Benvenuto 1931 - 1934
Juan Boccardo Benvenuto 1935 - 1938
José Boccardo Benvenuto 1939 - 1941
Julio Robba Oyarzún 1942 - 1945
Federico Costa Pastene 1946 - 1954
Alfredo Tealdo Daneri 1955 - 1960
José Boccardo Angeloni 1961 - 1965
Arturo Infante Biggs 1966 - 1968
Francisco De Caso Rivera 1969 - 1974
Gonzalo Bofill De Caso 1975 a la fecha

* AUGUSTO CAROZZI PASSANI, *fue Presidente Honorario desde 1910 hasta 1942.*

Esta es la obra,
esto es el tiempo.

Hic opus, hic labor est.

Virgilio, La Eneida, cap. VI v. 129

I
Un origen posible

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS
CAROZZI
QUILPUE
CHILE
PASTINAS GLUTINADOS
CAROZZI
PASTINAS GLUTINADOS
CAROZZI

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS
CAROZZI
QUILPUE
CHILE
C.M.E. CAROZZI
QUILPUE
FIDEOS REFINADOS
MODO DE COCINARLOS

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS
CAROZZI
QUILPUE
CHILE
PASTINAS GLUTINADOS
CAROZZI
PASTINAS GLUTINADOS
CAROZZI

Tiempo para el ocio

Desde que el hombre pudo sentarse ante lo que ahora podemos llamar ''un bonito almuerzo'', en lugar de pasarse la mayor parte de su tiempo mordisqueando o intentando desgarrar la carne (demasiado asada o demasiado cruda), pocos hallazgos han tenido tanta importancia como la invención de la cocina. Las consecuencias del descubrimiento del arte culinario no fueron sólo gastronómicas. La introducción de la cocina bien pudo ser el factor decisivo que elevó la calidad de la existencia del hombre de un nivel esencialmente animal, a otro más humano.

El nacimiento de la cocina no sólo permitió al hombre disponer de más tiempo para el ocio, sino que con ella surge la caldera, convirtiéndose en el primer laboratorio del hombre en el que se va a desarrollar una multitud de descubrimientos.

El valor del origen

La cocina procede de dos fuentes: una popular, la otra sabia o culta. Esta última pertenece necesariamente a las clases acomodadas de todas las épocas. Así, existe una cocina campesina o marinera, una cocina cortesana, una cocina plebeya, una cocina de la ama de casa y una cocina de profesionales que sólo cocineros apasionados, y con dedicación exclusiva, pueden realizar.

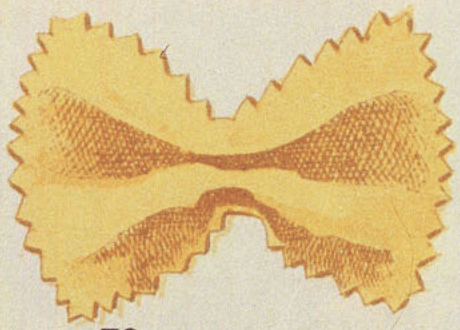
La primera tiene a su favor el ser una cocina del terruño, del mercado, que explota los productos de la región y según la temporada. Tiene una estrecha relación con la naturaleza y reposa sobre un *savoir-faire* ancestral transmitido por la imitación y la costumbre. Esta cocina aplica pacientemente procedimientos de elaboración asociados con los instrumentos tradicionales de cada zona.

Con el desarrollo de las clases medias urbanas en el siglo XVIII, y sobre todo en el siglo XIX, se produjo una alianza entre las dos cocinas, la popular y la sabia, la inconsciente y la voluntaria. Esta alianza es la que llamamos cocina burguesa, codificada en numerosos tratados y que, manteniendo la solidez y los aromas de la cocina campesina, añade la inquietud y la categoría de la alta gastronomía, como por ejemplo, las salsas. Lo difícil es reencontrar detrás de las cocinas de artificio, la cocina popular anónima que exige sus pequeños secretos, un arte que evoluciona lenta y silenciosamente, y donde no hay un inventor particular. Es esta cocina media, el arte gastronómico de las profundidades, la que explica que en unos países se coma bien y en otros simplemente se coma.

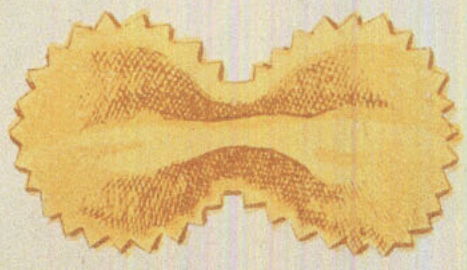
PASTA SFOGLIA USO BOLOGNA

SE CONFECCIONAN EN CAJONES Y PAQUETES

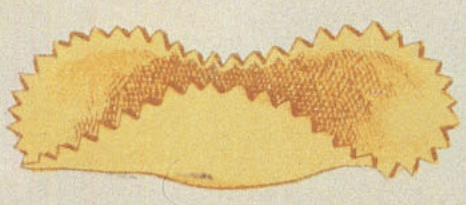
78. AREO PLANOS



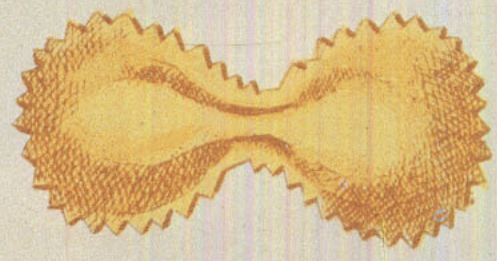
79. MARIPOSAS



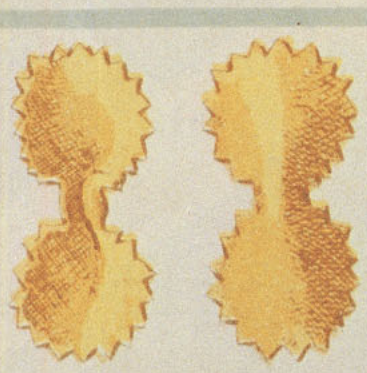
80. FIOCHETTI



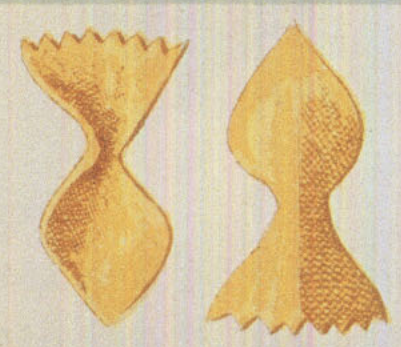
81. CORBEILLES



82. PANIERINE



83. CORZETTI



84. FLECHAS

85. CANASTILLOS

86. CUCHARITAS

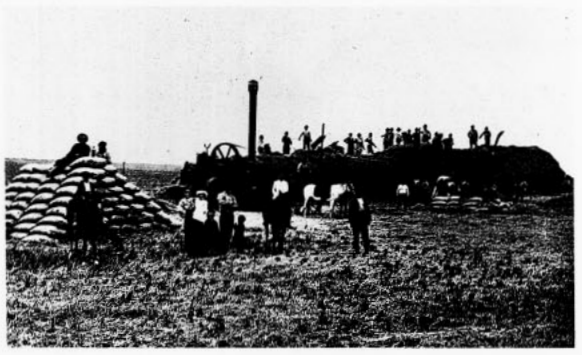
Esto es crucial para entender la importancia de la cocina y especialmente de las pastas italianas, ya que su origen es a la vez colectivo, popular y sofisticado, como ocurre en general con toda la cocina italiana y particularmente con la cocina Toscana, región donde nace don Augusto Carozzi Passani, fundador de Carozzi. A pesar que los toscanos no son responsables del nacimiento de la cocina moderna, tienen el mérito de haber convertido su región en un maravilloso conservatorio de recetas antiguas, tradiciones asentadas directamente sobre los recursos naturales de la región. Incluso hasta el siglo XVIII era llamado pastelero todo aquél que trabajara la pasta, ya fuera para una preparación salada como dulce, cárnea o láctea.

Italia, no hay que olvidar, ha creado nada menos que las pastas, las pizzas, el queso parmesano, los salchichones de Bolonia, el salame, la polenta, los helados, licores como el Amaretto, el Benedictino...

Una ruta única

La invención de la cocina fue probablemente lo que más caracterizó al hombre en su evolución. Desde sus más pretéritos orígenes, la especie humana pudo establecer, para sí misma, pautas relevantes que implicaron diferencias definitivas sobre otros géneros. Y estas características tuvieron casi siempre que ver con la relación que establecían nuestros antepasados con su alimentación. Cómo se organizaban, cómo construían su estrategia energética y de abastecimiento, marcó indeleblemente la estructura social futura.

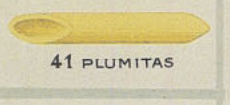
Al abandonar sus antiguas costumbres recolectoras para pasar a una dieta basada en la caza, el hombre prehistórico traspasó el umbral del instinto. Necesitó ahora calcular todas las circunstancias. Su entorno dejó de ser un ambiente donde actuar espontáneamente para convertirse en un área de desarrollo y de investigación. El cambio de dieta lo obligó a desarrollar su cerebro y a demostrar una mayor inteligencia para enfrentar los nuevos problemas que se le planteaban. La vida se convirtió de pronto en una continua serie de pruebas y tanteos.



Trilla con locomóvil a principios de siglo, en el campo chileno. Col. Museo Histórico Nacional.

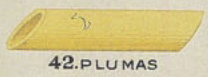
FIDEOS ESPECIALES CORTADOS

SE CONFECCIONAN EN CAJONES SOLAMENTE



41 PLUMITAS

44. MOSTACCIOLI CHICOS



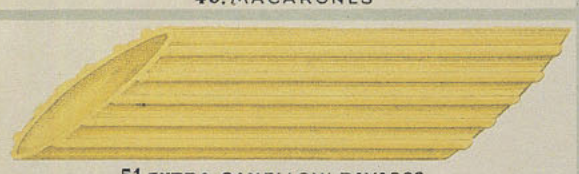
42. PLUMAS

46. MOSTACCIOLI RAYADOS

47. MACARONCITOS RAYADOS

48. MACARONES PREFERIDOS

49. MACARONES



51. EXTRA-CANELLONI RAYADOS

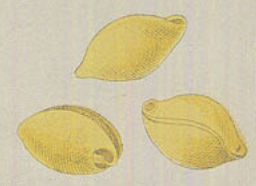
52. ELETRICOS

53. EXTRA-CARACOLES DE MAR

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS CAROZZI

FIDEOS ESPECIALES CORTADOS

SE CONFECCIONAN EN CAJONES Y PAQUETES



54. CARACOLITOS LISOS

55. CARACOLITOS RAYADOS

FIDEOS ESPECIALES PASTINAS EN CAJONES Y PAQUETES

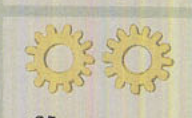
60. OJOS DE DIUJAS

61. OJOS DE PERDICES

62. LENTEJAS

63. MUSEO

64. ALFABETOS Y NUMEROS



65. CORONITAS

66. ESTRELLITAS

67. PEPITAS

68. NAIPES

69. FLORECITAS

70. GRUZ DE MALTA

71. PUNTITAS

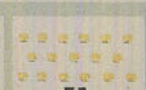
72. PUNTITAS CHICAS

73. GRANIZZO

FIDEITOS EXTRAFINOS GLUTINADOS

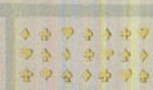
PARA NIÑOS Y ENFERMOS (EN CAJITAS DE 230 GRAMOS

74. HUEVITOS DE PESCADOS



75. PERLITAS COLLAR

76. ESTRELLITAS CHILE-ITALIA



77. NAIPES MINIATURAS

La principal característica cultural que surge de este período es el sentido de grupo social, que marcará para siempre a la especie humana. El hombre se organizó en grupos que obtenían los alimentos y en lugar de comerlos en el mismo lugar de la captura, a diferencia de las demás especies, los llevaba para repartirlos entre todos los miembros de la comunidad, o bien los guardaba por algunos días planificando su consumo. Incluso en esta conducta surge un sentido de apoyo a los más débiles, niños, enfermos, ancianos, mujeres luego de sus partos, etc. Surge el Homo Habilis. El hecho social resultó sumamente importante en el desarrollo, ya que permitió la constitución de una base neurológica cultural que estimuló fuertemente la memoria de experiencia y aprendizaje.

El hábito modificó la esencia de los primeros hombres, volviéndolos más dotados para seguir su ruta única en la evolución.

Caza y recolección

La prehistoria avanza y el hombre comienza a progresar velozmente en la domesticación de animales y vegetales. Es el inicio de la agricultura en el Neolítico. Se producen cambios que alterarán por primera vez la genética de los alimentos de consumo, ya que el grupo humano empieza a preferir, y por lo tanto, a seleccionar ciertos alimentos, vegetales o animales.

Cuanto más crecían los grupos más amplios tenían que ser los cazaderos. 15.000 años atrás la población cazadora y recolectora ya había acabado con sus reservas naturales cercanas. No había manera de aumentarlas, y sin embargo debían sobrevivir. La respuesta a aquél reto la encontraron casi simultáneamente diferentes poblaciones de todo el mundo. Se comienza a cultivar la tierra, y a dar la espalda a la caza y la recolección de alimentos silvestres.

En casa

En el Medio Oriente (10.000 ó 15.000 años atrás) se comienza a cultivar cereales, y la domesticación de ciertos animales empieza a ser algo habitual. En Turquía se producen asentamientos en torno a campos naturales de trigo, induciendo a los antiguos hombres a seleccionar variedades que les resultaran más cómodas de sembrar y cultivar. Algunas especies naturales carecían de fortaleza en el tallo y se quebraban con facilidad, produciendo grandes pérdidas en las cosechas. Había en cambio algunos tipos de plantas de trigo que eran más duras y resistentes, y que por tanto hacían fácil y productivo el trabajo.

FIDEOS ESPECIALES **A LA CAÑA** USO NAPOLI
SE CONFECCIONAN EN CAJONES Y PAQUETES

MOLDE BREVETADO
SISTEMA AUGUSTO CAROZZI

14. FUSILLI USO NAPOLES

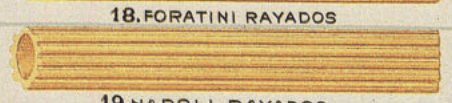
15. NAPOLI CHICOS

16. NAPOLI MEDIANOS

17. NAPOLI GRUESOS

SE CONFECCIONAN EN CAJONES SOLAMENTE

18. FORATINI RAYADOS



19. NAPOLI RAYADOS

FIDEOS ESPECIALES **CORTADOS** EN CAJONES Y PAQUETES

20. CUENTECITAS
21. AVEMARIAS
22. AVEMARIAS PREFERID
23. DEDALITOS

FIDEOS ESPECIALES **CORTADOS** EN CAJONES SOLAMENTE

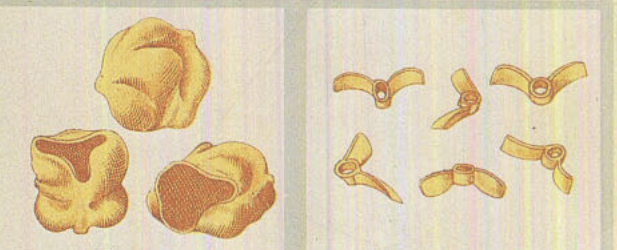
24. DEDALES
25. AVELLANAS
26. NUECES

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS CAROZZI

FIDEOS ESPECIALES CORTADOS

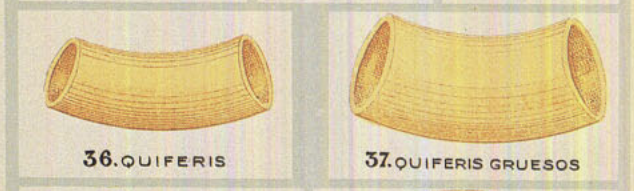
27. DEDALITOS RAYADOS
28. DEDALES RAYADOS

29. CHANTILLY
30. EXCIELSOR



31. TROFIA
32. FANTASIA

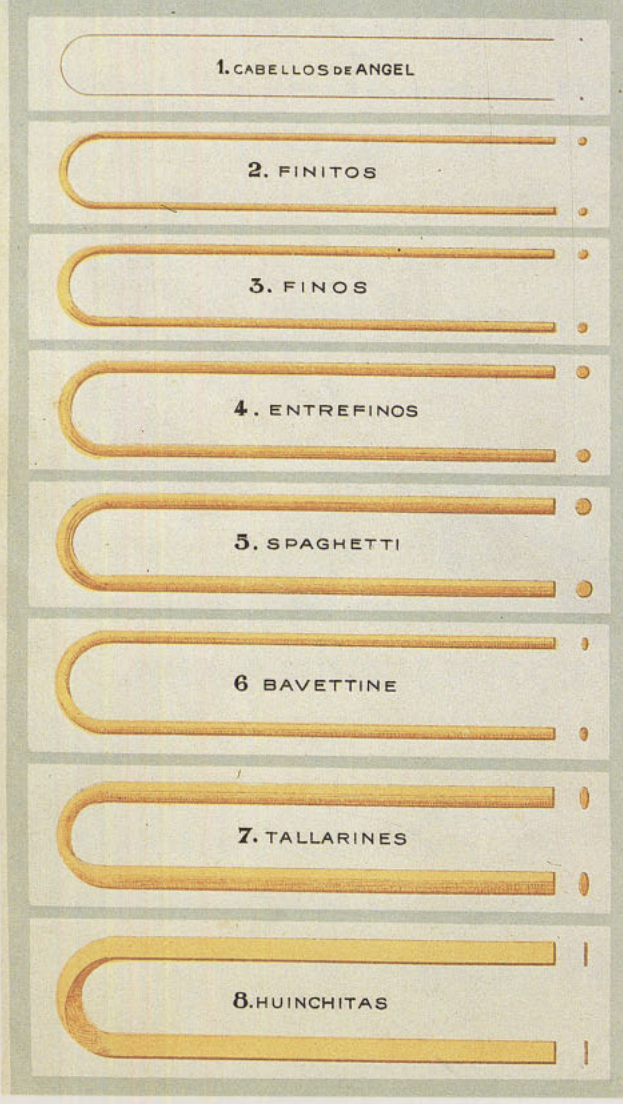
33. LADIADITOS
34. QUIFERIS CHICOS
35. QUIFERIS MEDIANOS



36. QUIFERIS
37. QUIFERIS GRUESOS

39. QUIFERIS RAYADOS CHICOS
40. QUIFERIS RAYADOS

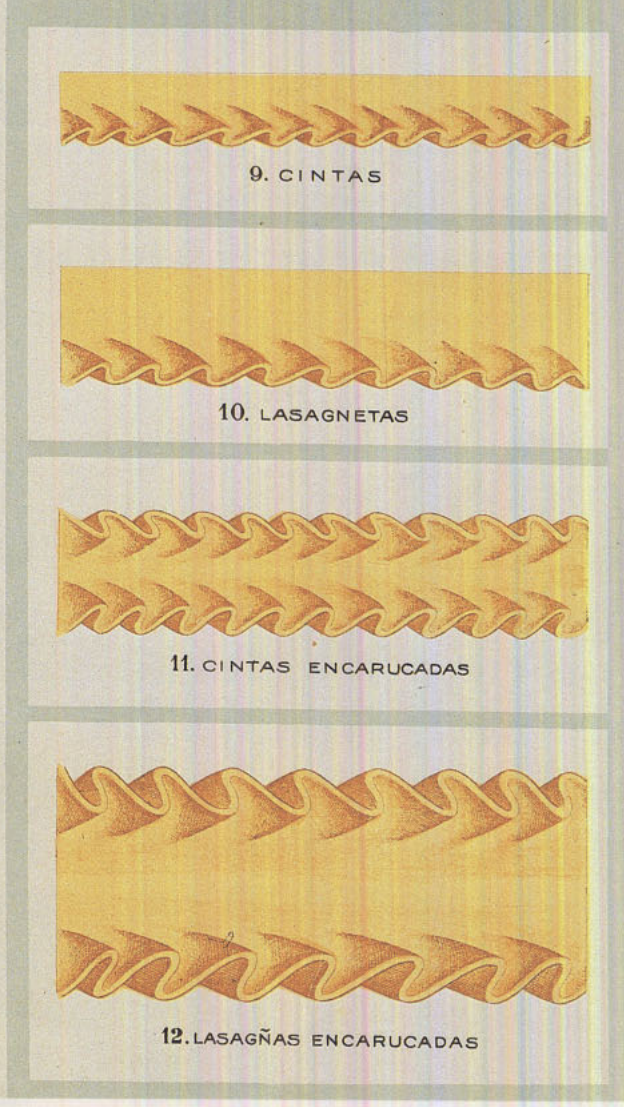
FIDEOS ESPECIALES **A LA CAÑA** USO NAPOLI
SE CONFECCIONAN EN CAJONES E PAQUETES



1. CABELLOS DE ANGEL
2. FINITOS
3. FINOS
4. ENTREFINOS
5. SPAGHETTI
6. BAVETTINE
7. TALLARINES
8. HUINCHITAS

COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS CAROZZI

FIDEOS ESPECIALES **A LA CAÑA** USO NAPOLI
SE CONFECCIONAN EN CAJONES SOLAMENTE



9. CINTAS
10. LASAGNETAS
11. CINTAS ENCARUCADAS
12. LASAGÑAS ENCARUCADAS

La suerte estaba echada. El hombre descubría cómo aumentar la producción de sus alimentos eligiendo las especies que más le convenían.

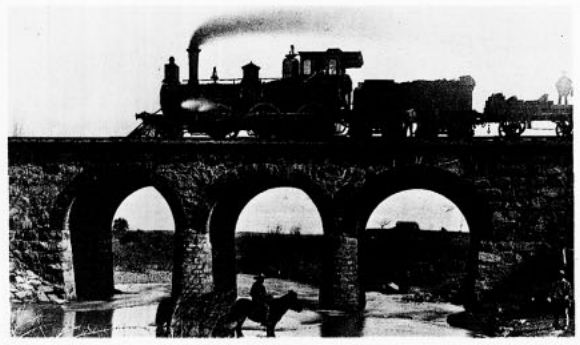
Del cultivo y mejora de las condiciones de producción en el trigo se pasó a otros cereales como la cebada. La alimentación forzaba al hombre a organizar y sistematizar el beneficio que obtenía de los hallazgos de la agricultura. Al cultivo se debía sumar depósitos donde almacenar y cuidar los granos. Esto implicó un esfuerzo de construcción que tuvo como consecuencia grupos sociales radicados en ciertas zonas, grupos conscientes de su esfuerzo que comenzaron a cuidar el trabajo desplegado, estabilizándose junto a sus áreas de producción.

Las pautas sociales que se venían desarrollando por milenios, empezaron a tener un significado distinto. Los asentamientos modificaban el orden comunitario al hacer más visibles los resultados de la organización entre los hombres. Las causas y efectos de sus actuaciones se fueron concentrando sobre ellos mismos. Lo social se volvía protagónico al desaparecer los distractores estímulos de la permanentemente cambiante vida nómade. El orden social aprendía de su propia experiencia.

Gula

Siglos más tarde la gastronomía encuentra su patria en Sicilia y la Grecia clásica. En la misma Atenas se consultan libros de cocina escritos por sicilianos, y Platón, en el *Georgias*, pone en boca de Sócrates un tal Mithaicos, autor de un tratado sobre cocina siciliana.

El banquete es una invención romana. El exceso y la comida elaborada, también. Habiendo heredado de los etruscos el gusto por la elaboración y los alimentos sofisticados, terminaron superándolos con creces haciendo de la comida un elemento central en sus vidas. La civilización romana imperial fue tan intensamente gástrica que no paraba de imaginar nuevos productos comestibles, nuevas preparaciones. Abundaban los glotones. El emperador Vitelio, por ejemplo, según nos relata Suetonio, era incapaz de dejar que terminaran las ceremonias y se comía sobre los mismos altares las carnes destinadas a los sacrificios.



Máquina a vapor en un puente del ferrocarril del sur. Col. Museo Histórico Nacional.

ETIQUETA
REGISTRADA
"POMAROLA"
Carozzi
Salsa para condimentar Fideos
a base de tomates para condimentar Fideos

Pan y circo

Los excesos en el comer guardan también relación con la gran dependencia que existía de la alimentación en el pasado. En los tiempos de la República romana el trigo era el combustible de la guerra de entonces, algo parecido a lo que ocurre en la actualidad con el petróleo. Se precisaban enormes cantidades de alimentos para sostener una guerra en la antigüedad. Un sitio podía durar varios años y, mientras durase, ambos contendores tenían que alimentarse sin producir nada. En la práctica el único alimento que podía conservarse durante tanto tiempo era el trigo y éste se obtenía casi en cualquier parte, se almacenaba en grandes cantidades, en diferentes climas y se consumía en forma de platos muy variados.

El legionario romano había comido pan, gachas y pastas toda su vida. En campaña se le entregaban tres libras de trigo al día como todo alimento, y como hacían todos, incluído el emperador Caracalla, molía su ración de grano con sus propias manos. Hacía su barra y la colocaba junto a las cenizas del fuego para que se asase y luego se la comía. Así, no es improbable que en estas prácticas alguna de estas pastas se haya secado y encontremos en el imperio romano una de las apariciones espontáneas que ha tenido la pasta seca, en diferentes regiones del mundo.

Según nos cuenta Ateneo, los griegos de la época clásica tenían hasta setenta y dos especies de pan. Entre ellas destaca el *semidalites*, pan noble hecho con flor de harina de trigo candeal.

Roma era un imperio cerealista, y como dijo Juvenal, está gobernada a base de pan y circo. Los emperadores debían parte importante de su poder político a los nobles, quienes esperaban, al asistir a los espectáculos de gladiadores en el circo, les fuera entregada una cesta llamada *sportula*, la que contenía pan, aceite, carne de cerdo, y en ocasiones vino.

La caída del imperio romano muchos la atribuyen a la escasez de trigo que habría conducido a una crisis financiera incontrolable. Siglos más tarde, Mussolini en 1930, descubrió que la forma de resolver este nudo gordiano era estimulando la producción interna de trigo, lo que logró con cierto éxito a pesar del esfuerzo de ciertos sectores que prefirieron el uso de la tierra con otros cultivos.

12 Recetas.

SÊMOLA.

Carozzi.

M. R.

RECETAS ESPECIALES
PARA
SU PREPARACION

DISTRIBUCION GRATIS

Cía. MOLINOS y FIDEOS
"CAROZZI"
QUILPUE — CHILE

UNIVERSO

Ars magirica

La pasión por la gastronomía en la antigüedad dio origen a la preocupación por divulgar las recetas, surgiendo así el libro de cocina. El más antiguo que nos ha sido legado fue redactado entre los siglos I y III de nuestra era. A raíz de este libro se hizo una edición abreviada en el siglo III, que es esencialmente el que nos ha quedado. A finales del siglo XV aparece en Venecia la primera edición impresa de este mismo libro, basada en diversos manuscritos transmitidos y recopilados durante toda la edad media. Luego hay otra edición, hecha en Milán en 1498. El título, muy sugerente: *Ars magirica.*

Es difícil encontrar al autor, de nombre Apicius. Lo difícil no es encontrar un Apicius, porque la historia romana está llena de ellos. El más famoso es sin duda el segundo Gavius Apicius, nacido el 25 a. de C., gourmet del que numerosos escritores de primera fila nos hablan con todo lujo de detalles. Es precisamente el viajero que fletó un barco desde Minturno hasta Libia, para comprobar si las gambas de aquél lugar eran en verdad mayores que su propia fama.

Séneca reprocha a Apicius contaminar el siglo con su doctrina, además de atraer a los jóvenes que, si veinte años atrás frecuentaban las escuelas de filósofos y retóricos, ahora se zambullen en sus cocinas como si atendieran a las clases de un maestro de pensamiento o de un guía espiritual. ''Se les cae la baba cuando le miran -confirma Clemente de Alejandría-. Una algarabía alegre se mezcla con el ruido de las salsas que chisporrotean y cuecen en los hornos''.

Hacia 1350 empiezan a aparecer otros libros que eran muy familiares a los cocineros de la época. Los dos principales de esos días fueron *Le gran cuisinier de toute cuisine ,* obra anónima de la que circularon sólo manuscritos y que fuera recién impresa a mediados del siglo XVI. El otro, del padre de la cocina moderna, llamado *Viander* (El Viandario), de Taillevent, que aparecerá en 1490.

Luego, la Italia sigue. En 1541 aparece en Lyon un libro titulado *Bastiment de recettes,* traducción de uno publicado meses antes en Venecia. El *Bastiment* se reimprimirá regularmente hasta bien entrado el siglo XVIII. Introduce en Francia el arte de hacer mermeladas, frutas y naranjas confitadas, lo que hasta entonces era totalmente desconocido.

SÉMOLA Carozzi

1/2 KILO
RACION PARA 23 SOPAS O ONEACIATOS

LADO DE ABRIRSE

Esta caja contiene un Folleto de Recetas para Preparar la SÉMOLA "Carozzi" Para 15 Formas diferentes

LEALO CON ATENCION

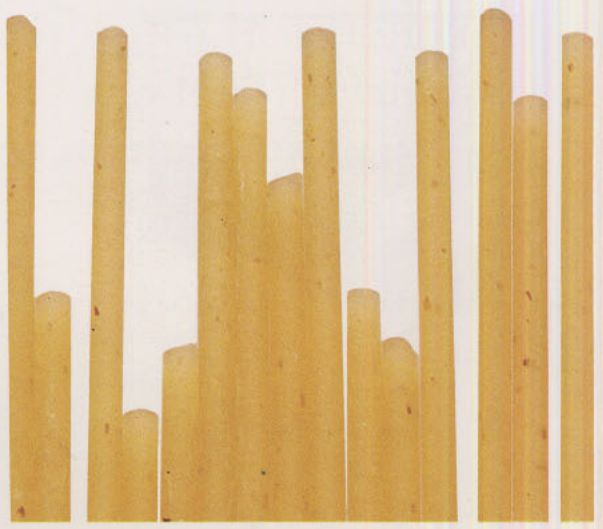
CAJITA ENVASADA por la Compañía Molinera y Fideos "Carozzi" QUILPUE CHILE

M. R.

SÉMOLA

Carozzi

ALIMENTO MUY NUTRITIVO
HECHO CON PURA CREMA
(GLUTEN) DE TRIGO DURO
SELECCIONADO



La sucesión de libros sigue su curso hasta que comienzan las publicaciones propiamente de cocina moderna. Una de éstas, *Le cuisinier gascon,* es el único libro del siglo XVIII que nos ofrece la correcta preparación de los macarrones; el resto de los manuales aconseja hervir los fideos ¡por lo menos una hora! El príncipe de Dombes nos da la cocción rápida, llamada en italiano *al dente* que es la que conocemos hoy en día.

En el siglo XIX, tanto en Inglaterra como en Francia, Italia y los principales países europeos, nace la prensa femenina, alcanzando un desarrollo tan importante como el que tendrá en el siglo XX. También la mayor parte de estos libros de cocina son manuales de economía doméstica.

La prensa femenina constituye un sector importante en la literatura gastronómica. Así nace, crece y se reproduce en general, en todos los periódicos la figura del cronista gastronómico.

Un cuento chino

Conducir una princesa mogol hasta su futuro esposo, el Khan de Persia, fue el origen de uno de los viajes más maravillosos y mágicos del pasado. Cuando Marco Polo visitó por primera vez la corte de Kublai Khan en 1272, había recorrido la mayor parte de China, Birmania, además de regresar a casa a través de la ruta de las *especias*. Su diario, leído por otro gran navegante, inspiró en parte importante la aventura de descubrir América, según consta en el ejemplar que se guarda en Sevilla donde Cristóbal Colón dejó inscrito su nombre en la solapa.

Los viajes de Marco Polo iluminaron los siglos que le siguieron con fantasías y promesas de infinitos tesoros y posibles descubrimientos. Las especies y la riqueza estaban por doquier en el vasto y ancho mundo. Los alimentos que se elaboraban en otras partes aportaban mucho a la imaginación de la poco original cocina medieval.

La leyenda surge espontáneamente alimentada por las fantasías que provocaron los relatos del gran navegante veneciano: un marinero que acompañaba a Marco Polo es enviado a tierra para hacer provisión de agua potable. Ya en la orilla, descubre un nativo y su mujer preparando un extraño alimento en forma de largos hilos que cocían en agua hirviendo. Sabedor de este secreto que le había sido revelado en forma tan abreviada, lo dio a conocer en su país, donde inmediatamente fue aceptado, volviéndose muy popular.

C M
F C

Carozzi.

TORTELLINI

C M
F C

Carozzi.

FIDEOS

Este cuento chino no es efectivo si queremos ver en él el descubrimiento de las pastas, como lo atestiguan la importante cantidad de documentos anteriores a 1272 que nos dan recetas y citan su uso. En todo caso, como todo buen cuento chino, esta historia contiene algo de verdad, ya que en vastas regiones de China efectivamente se producen y consumen pastas, en zonas donde existen grandes extensiones con cultivos de trigo. Algunos historiadores aseguran incluso que se han descubierto restos de pastas con 5.000 años de antigüedad en ciertas regiones de este país.

Taillevent

En el siglo XIV aparece la primera figura cristiana de la gastronomía, Guillaume Tirel, italiano nacido hacia 1310, llamado Taillevent. Un maestro que anticipa la larga serie de chefs que asociarán teoría y práctica, imprimiendo un sello a la cocina de su tiempo, gourmets que serán luego personajes y guías.

Según la tradición, la novedad de Taillevent, el inventor de la cocina moderna, estribaría fundamentalmente en la importancia prestada a las salsas. Además de la camelina (canela, jengibre, clavo, pimienta y vino agrio o también agraz), cuya consistencia untuosa perfecciona a base de hacer pasar los ingredientes por el tamiz, Taillevent inventa las tres salsas dodines: la dodine blanca, la dodine de agraz y la dodine roja. La primera hecha a base de leche, yemas de huevo, azúcar, sal y perejil. La segunda, con agraz (fondo ácido que admitía diversas preparaciones ya sea con hierba ácida, ya sea con limón), yemas de huevo duro, hígados de aves, caldo, hierbas y un poco de azúcar. Obsérvese que el azúcar era considerada precisamente como una especia. Por último, la dodine roja, que lleva pan tostado bañado en vino tinto, cebollas fritas, tocino, canela, nuez moscada, clavo, azúcar, sal y grasa de oca. En esta época, las salsas rubias, es decir a base de harina y mantequilla, no se habían inventado aún y es el pan el que se utiliza para dar cuerpo a diversas salsas de acompañamiento.

Además de ser el padre de la cocina moderna, Taillevent recoge dos grandes logros, la inmensa preocupación por las salsas, que tan relevantes serán luego para la historia de las pastas y la aparición en sus escritos, de los macarrones y fideos como acompañamientos de estofados. Así, en un mismo personaje aparecen nada menos que tres características cruciales para las pastas: la invención de la cocina moderna, la preocupación por las salsas y el uso de macarrones y fideos. Un lugar bien ganado en la historia.

Renacimiento

La cocina italiana sigue más tarde conduciendo el destino de la gastronomía occidental. El siglo XVI culinario está enteramente dominado por el signo de los Médicis. En los albores del siglo, Juan de Médicis, el Papa León X, impregnó de un sentido de placer ostentoso y espiritual, la civilización a orillas del Tíber. Los matrimonios de Catalina de Médicis con el futuro Enrique II, en 1533 y de María de Médecis con Enrique IV en 1600, influyeron decisivamente en la vida cortesana de Europa y en el arte de la mesa de Occidente. Estos acontecimientos han llevado a los historiadores de la gastronomía a conjeturar que en el siglo XVI se produjo una revolución con la entrada de la cocina italiana en el resto de Europa. Gracias al matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II, se da también lugar a la primera expresión de la cocina moderna: una cocina local se traslada a otro país.

Los documentos sobre la cocina toscana muestran que en esa época se establecen las bases propias de la cocina italiana actual: pastas, polenta, gnochi, macarrones, lasañas, ravioli, tortelini. La única diferencia importante son las salsas, que siguen siendo más o menos las mismas de la edad media: salsa verde, camelina y salsa de ajo.

En el renacimiento también los italianos se dan el gusto de aportar las buenas maneras. Estas consisten, en primer lugar, en un mayor aseo, particularmente en la costumbre de lavarse las manos y en el uso del tenedor que tan importante será luego para comer pastas. En general, crean una mayor elegancia y discreción en el arte de alimentarse.

Michimalongo

En América, el mismo siglo, la violenta arremetida del cacique Michimalongo contra las huestes de Pedro de Valdivia casi hace desaparecer las futuras bases de la alimentación en Chile. Inés de Suárez, con singular heroísmo, logra salvar ''dos porquezuelos y un cochinillo y una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo''. Troncos genealógicos de la cocina chilena. Luego, la sabia preocupación de doña María de Escobar, quien recibió medio almud de trigo después del ataque, hizo adoptar la ''fecunda política de repartir la cosecha por tres años con la obligación perentoria de darlo para semilla''. La molienda en la época era asunto personal. La harina era triturada entre dos piedras o en la llamada *manito*, parecida al metate mexicano, de las que aún subsisten muestras en nuestro país. Aún así, pronto se establecieron cuatro molinos hidráulicos en Santiago, y ya en 1614 había 39 molinos en la ciudad. El trigo, no obstante, tardó en aclimatarse a lo largo del territorio.

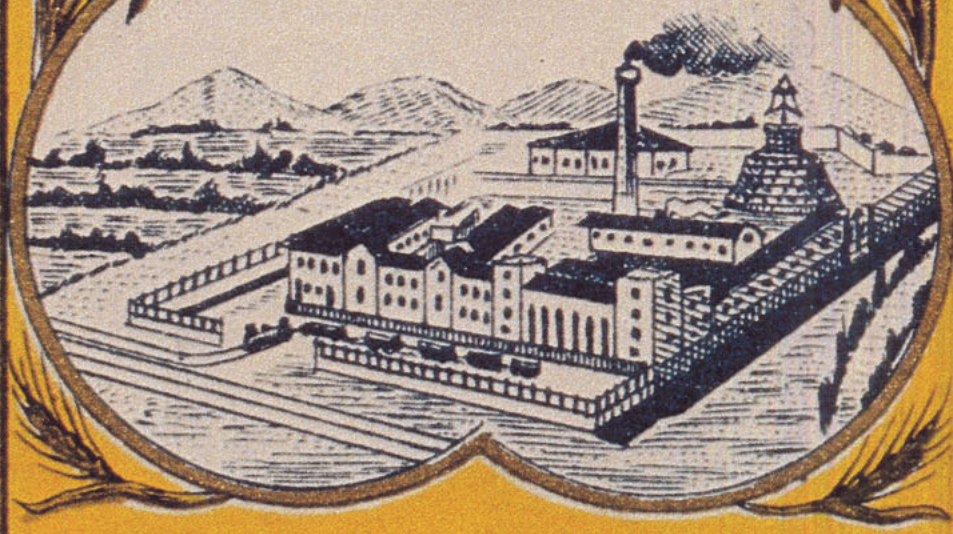
COMPANIA MOLINOS Y FIDEOS

J. CAROZZI QUILPUE

PREMIADO

ESTABLECIMIENTO

A VAPOR



COMPAÑIA MOLINOS Y FIDEOS

CAROZZI · QUILPUÉ CHILE

CLASSE SUPERIOR

PREMIADO CON MEDALLAS ORO

QUITO 1909 - TEMUCO 1910 - TORINO 1911

No hay indicios para saber si los primeros granos traídos a Chile eran de trigo harinero o candeal. A principios del siglo pasado, en todo caso, se cultivaban ambas especies. Gay destaca la variedad candeal, conocida en Europa como trigo de berbería que resiste el polvillo más que ningún otro. Menciona también que su cultivo se hace principalmente en el norte, coincidiendo con el clima seco y caluroso que el candeal necesita. ''Hasta 1833 -menciona Gay- fue la variedad más estimada por las principales familias y se vendía dos y tres reales más caro que el blanco de la costa. Se le utiliza mucho para hacer fideos y mote, el pan que se hace de él es siempre muy bueno''. La verdad es que esta cita no deja de ser importante, ya que no es posible hacer mote ni buenos fideos si no es con trigo candeal.

Documentos de la época nos muestran que la urbanidad española del siglo XVI era muy alta, y que se comía con la misma limpieza y señorío que sus contemporáneos de casi todas las ciudades cultas de Europa. Era corriente el uso de la cuchara, el más antiguo de los utensilios de mesa. Incluso, una curiosidad, también era corriente el uso del tenedor que aún no se popularizaba completamente fuera de Italia. La costumbre más generalizada fue, sin embargo, la de comer con tres dedos de la mano. El cuchillo se usaba en el siglo XVI, pero debió ser como trinchante, ya que parece que el cuchillo individual de mesa no se emplea hasta el siglo XVIII.

Pasta signore

La barca Dolores llega en 1778 a nuestras costas con un cargamento inusual para la comarca: fideos, que trae el comerciante italiano avecindado en Perú Bernardo de Soffia, desde Lima. Pocos años después, ya la historia registra una primera fábrica de pastas y sémolas. Era 1799 y la había creado don Antonio Morgado. Poco tiempo después, ya a mediados del siglo XIX, la colonia italiana hacía triunfar en Santiago, Valparaíso y Concepción una infinita gama de pastas, tallarines, tagliatelle, ravioles, etc., de acuerdo con las especialidades típicas regionales de la larga península apenina. Fama alcanzó el Restaurant Coppola, piedra de toque de los restaurants de antaño por su interminable menú de diez platos que sólo no pagaba aquél que era capaz de consumirlos todos. Claro que para la difusión en forma importante de las pastas en el país se debió esperar hasta el nuevo siglo. Y para que éstas comenzaran a consumirse habitualmente, se debió esperar a su producción industrial, papel en el cual Carozzi fue muy relevante.

Comiendo en la colonia

El orden de las comidas en la colonia era regular. Almuerzo muy temprano en la mañana, comida a las dos de la tarde, y cena que se ordenaba a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la cena viene aparentemente la palabra *once*. Costumbristas chilenos y peruanos ven, en cambio, en la palabra once, las letras del aguardiente que los frailes utilizaban para disimular el sentido de una invitación no tan sancta, cuando la realizaban.

En la colonia la comida fue el supremo toque de homenaje y cariño. Desde el bautismo hasta el velorio, había la consabida ceremonia culinaria que fijaba la rigurosa etiqueta. Aún para obtener el título de Doctor en la Universidad de San Felipe, los reglamentos fijaban que el candidato debía enviar ''a las casas del Rector, maestro de escuela, decano, padrino y tesorero, un azafate de dulces cubiertos que no baje de ocho libras, con su frasco u olla de helados cada uno. La noche de la lección aunque sea reprobado el graduado, dará a cada uno de los 16 examinadores, dos platos de dulces que no baje de cuatro libras cada uno, y a los doctores un plato del mismo peso a cada uno, y dos layas de helado y nada mas''.

La dieta cotidiana popular, en cambio, presentaba un cuadro diferente. En el siglo XVI y XVII los indígenas recibían como alimento ''cada día una ración de trigo y maíz y una libra de carne los domingos, y cada semana medio celemín de maíz para que hagan chicha''. En el siglo XVIII las condiciones habían mejorado y, por ejemplo, los trabajadores de las estancias jesuitas recibían mejor alimentación, pues los reglamentos determinaban la calidad y cantidad de comida que debía darse a cada trabajador. La alimentación popular del siglo XVIII consistía en harina, charqui, porotos con sal y ají o pimiento seco.

La empanada figura en la gastronomía española desde el siglo XIII y era de uso común en Europa. En los años coloniales pasó a la categoría de indispensable guiso nacional, como lo prueba el arancel que aprobara el Cabildo de Concepción el 16 de febrero de 1807, en que figura al lado del ''pan, mote cocido, papas, menudos, guatas y demás comestibles de índole criolla''.

Acceso de calle Puente al Mercado Central de Santiago, antes de la construcción de la cúpula metálica. Col. Museo Histórico Nacional.

COMPANIA MOLINOS Y FIDEOS
CAROZZI QUILPUE
PREMIADO
ESTABLECIMIENTO
A VAPOR
COMPANIA MOLINOS Y FIDEOS
CAROZZI · QUILPUE CHILE
CLASSE SUPERIOR
PREMIADO CON MEDALLAS ORO
QUITO 1909 - TEMUCO 1910 - TORINO 1911

Revolución agrícola

En la misma época, la revolución industrial con su afán de producir eficientemente, puso rápidamente los ojos en la principal limitación que enfrentaba para consolidar su crecimiento: la falta de alimentos debido a lo poco sistemático de la actividad agrícola. En Inglaterra se comienzan a obtener resultados espectaculares como consecuencia del cercamiento de los campos y el desarrollo de razas de animales de mayor peso y productividad. En Estados Unidos, al mismo tiempo, el trigo resultaba un cultivo particularmente frustrante. Sólo había unos diez días para realizar la siega, y un hombre con su guadaña apenas podía cortar medio acre diario. Esto limitaba la siembra a cinco acres por cada hombre disponible, lo que a duras penas era suficiente para alimentarle a él y a su familia. Pero los granjeros americanos, que siempre habían padecido la escasez de mano de obra, desarrollaron una gran habilidad para inventar artefactos que los ayudaran en su labor. Orientaron su esfuerzo hacia el invento de maquinaria agrícola.

En 1831, el herrero virginiano Cyrus Hall McCormick demuestra la primera segadora mecánica: en un sólo día segó siete acres. En 1844, McCormick había perfeccionado un modelo que segaba dieciséis acres diarios y vendía unas doscientas máquinas al año. Ya en 1837, John Deere había patentado un arco de acero que era capaz de voltear la tierra, ofreciendo al agricultor un terreno virgen para ser sembrado. A los pocos años estas máquinas ya estaban también trabajando en los campos chilenos.

Hoy en día, el trigo es la planta más cultivada en el mundo entero. Todos los meses una cosecha de trigo se está recogiendo en algún lugar del planeta. Es la fuente principal de alimentos del hombre y su cultivo se realiza en todos los continentes.

Pasta Asciutta

La importancia del trigo en todos los continentes hace posible pensar que las pastas secas hayan surgido espontáneamente en diversos lugares del mundo. En todo caso es indudable que su desarrollo y su transformación en la *pasta asciutta*, se debe a los italianos, quienes la han incorporado a la alta gastronomía, difundiéndola por todos los países. Son ellos quienes han enseñado a comerlas, llevándolas personalmente por todo el mundo. Así, no es coincidencia que don Augusto Carozzi haya venido a Chile y fundado la más importante fábrica de pastas y fideos del país.

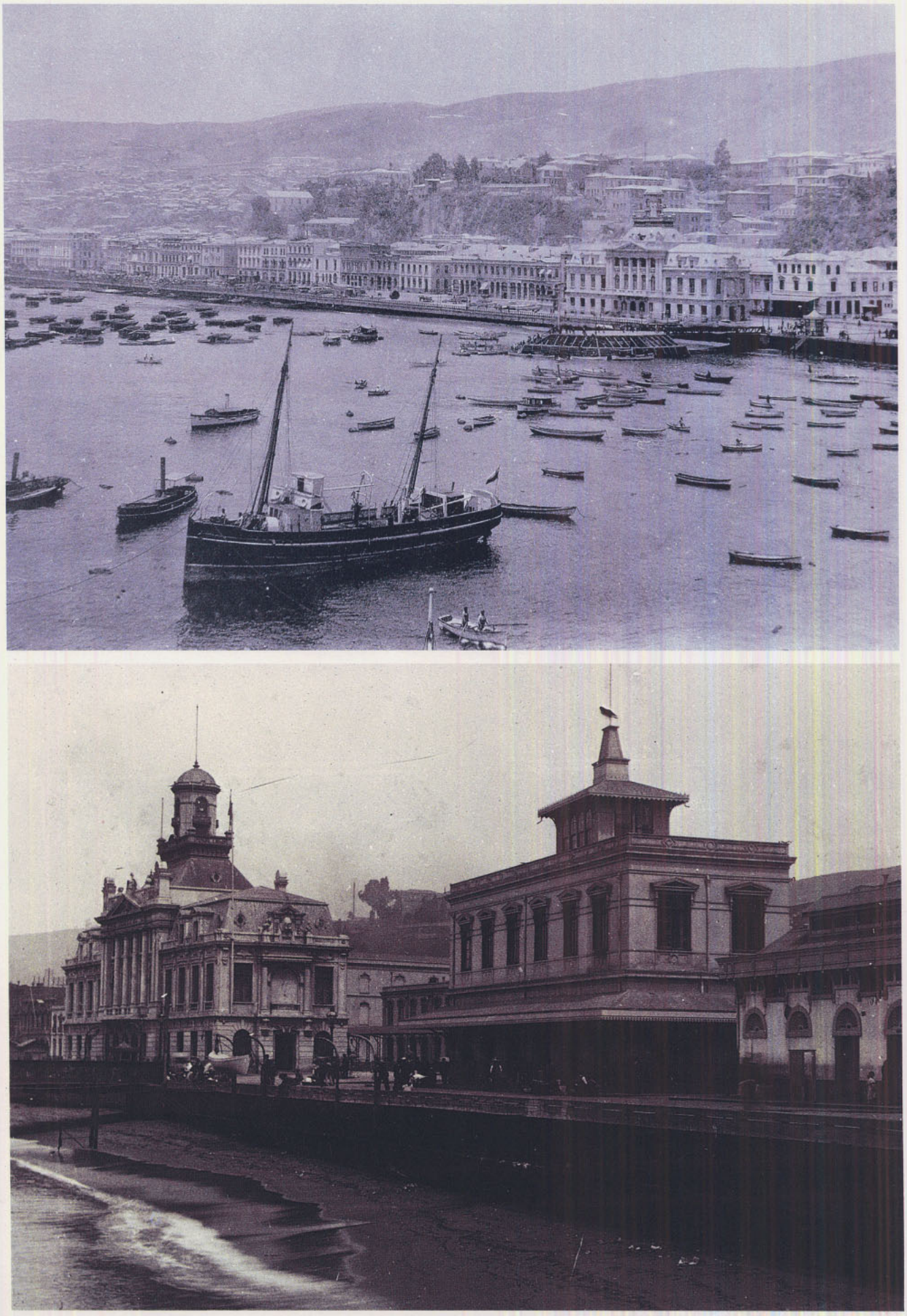
NUESTRO TIPO DE CAJONES MIDE IN
TERNAMENTE 23×44×52 CENTIMETROS

SIRVE PARA EL ENVASE EN GENERAL MENO
FIDEOS PASTINA A GRENEL Y FIDEOS CORIENTES

Las pruebas más antiguas que existen para señalar la presencia de pastas son, además de los mencionados rastros en China, relieves encontrados en una tumba etrusca del siglo IV a. de C., en los que se distinguen claramente bolsas de harina, una tabla para amasar y herramientas para dar forma a los fideos.

En la actualidad, *Pasta* es el nombre genérico para designar la multitud de productos que se fabrican con sémola y agua. La sémola es dorada, hecha con granos de candeal, el más puro y duro de los trigos, y tiene la apariencia granulosa del azúcar. El glúten, una forma de proteína del trigo, afecta la condición alimenticia y la calidad de cocción de la pasta. Por esta razón, el trigo debe tener una gran cantidad de glúten. Sólo el trigo candeal ofrece estas características para hacer fideos de primera calidad.

II
Los años locos



Muelle Prat de Valparaíso en 1888, vista desde la bahía. Col. Museo Histórico Nacional.

Apertura a la modernidad

La independencia de Chile se tradujo rápidamente en cambios relevantes en la sociedad chilena. Al eliminarse las trabas institucionales impuestas por la corona española que impedían al país operar libremente, el comercio chileno adquirió gran auge al abrir totalmente los puertos al intercambio internacional. Agentes y casas comerciales inglesas y francesas se establecieron desde la década del 1820 en Valparaíso y también en Santiago, mezclándose con el comerciante español que fue característico del período colonial. Más tarde, el descubrimiento de valiosos hallazgos mineros dio origen a una nueva riqueza, a la que se sumó años después la exportación de trigo a las nuevas zonas auríferas de California y Australia.

El proceso siguió su curso, para empezar a cambiar profundamente la estructura productiva y social del país durante la segunda mitad del siglo XIX. La intensificación de vínculos con naciones europeas se manifestó en un considerable aumento en la demanda por los productos primarios, lo que derivó en un espectacular crecimiento en el volumen y valor del comercio exterior, consolidándose la balanza comercial. El efecto de esta expansión fue múltiple y se dejó sentir especialmente en requerimientos de infraestructura, lo que forzó un importante aumento en el gasto público cambiando para siempre la fisonomía del país. Los ferrocarriles comienzan a crear nuevas oportunidades de producción y de empleo. Por ejemplo, bajan los costos de producción y abren la posibilidad de cultivo a zonas apartadas de los puertos y centros de consumo. Baste pensar que la producción triguera de la región central y Concepción se transportaba en carretas.

Industrialización

Los primeros rastros de industrialización en el país aparecen en la década de 1860, posibilitada por la introducción de medios de transporte modernos, por el inicio de concentración de la población y por la difusión de relaciones monetarias de la economía. El país comenzaba a operar acercando los centros de producción con los de consumo, llevando servicios y productos terminados a regiones cada vez más extensas. La economía exportadora había llevado así la semilla de su propia transformación al ir modificando las posibilidades de producción de bienes y servicios, y las condiciones de demanda. La industria comenzó, como era previsible, a concentrarse en los centros poblados más importantes de la nación, Santiago y Valparaíso.

Un viajero

De paso por Chile, un capitán francés describía la dieta del siglo pasado: ''el desayuno en Chile es muy liviano, se compone de frutas y del chocolate indispensable a todo español. Muy raras veces se sirve té, excepto en los hogares que han adoptado las costumbres inglesas o francesas. El café se sirve únicamente después de las comidas''.

''Los almuerzos son copiosos. Después de la sopa viene la *olla podrida*, guiso de uso general en todos los países de habla hispana. La olla podrida se compone de toda clase de verduras de la estación. Como entrada se sirven aceitunas, mantequilla, rábanos y atún. Se sirve también queso, de Chanco. Como segundo plato, se emplean los filetes o el lomo de vaca o ave; después viene el pescado y las chanfainas españolas''.

''En la tarde se come arroz con leche y galletas y como postre las frutas de la estación, melones, brevas, fresas. Todo regado con abundante chacolí. Al fin de la comida se sirven confituras muy azucaradas o chancaca y *alfeñiques* que vienen del Perú, o la *mercocha* peruana. Se come también camote a lo que los chilenos son muy aficionados. Antes de la comida se reza el Bendito y después el Alabado. La comida del pueblo es menos variada. Una olla o cazuela hecha de pollo y papas y a veces un asado''.

Llegando a Chile

Entre las principales razones que explican el auge de la economía chilena en el período, están la incorporación de nuevas zonas de producción al territorio: el norte grande, con su riqueza minera, y la Araucanía con sus inmensas oportunidades para siembra, además del enorme impacto que tuvo la inmigración. A pesar de no haber tenido la magnitud de otros estados como Argentina, la llegada de extranjeros, en su mayoría europeos, significó un aumento en la capacidad empresarial y de mano de obra calificada. Los inmigrantes, en efecto, se dedicaron a las actividades industriales en una proporción mayor que la población nativa.

Páginas siguientes. Los fundadores de la compañía . Don Augusto Carozzi aparece sentado al centro.

Don Augusto Carozzi Passani, fundador de la compañía.

Il fondatore

Italiano y procedente de la ciudad de Massa Carrara, donde nació el 3 de enero de 1874, *il fondatore* de Carozzi, don Augusto Carozzi Passani, era descendiente de una familia que ya fabricaba comercialmente fideos por generaciones, y con seguridad venía a Chile con la firme intención de formar una compañía productora de pastas como había aprendido en su patria. Desembarcó el año 1888 en el muelle de pasajeros de Valparaíso y, sin duda, se debe haber impresionado por la gran actividad que mostraba la América que venía a conquistar.

La historia cuenta que los primeros diez años los pasó dedicado al comercio, pero conociendo la envergadura de su fábrica y la preocupación que le dedicó el resto de su vida, es fácil ver que parte muy importante de su tiempo lo destinó a conocer el carácter de sus nuevos connacionales y las condiciones de producción de los alimentos. Por ejemplo, se encontró que si bien en Argentina la elaboración industrial de fideos tenía más de cincuenta años, en Chile ésta era una actividad incipiente para la cual no había mercado. Diez años, con esfuerzo, deben haberle resultado extremadamente provechosos para planear un negocio que hasta su llegada prácticamente no existía.

La meta era alta, pero el 29 de marzo de 1898, con su flamante socio Francisco Vaccaro, inauguran *La joven Italia, Carozzi y Cía.* en Valparaíso. Con el nombre de su empresa, ya delataba la esperanza de tener éxito trasladando la costumbre familiar y nacional a su nueva patria. Aún hoy en día es posible ver, en Valparaíso en la parte exterior del local que ocupó, el escudo de la ciudad de Massa Carrara, su querida ciudad.

Puerto

El Valparaíso que don Augusto encontró era ''una ciudad maestra en la lección del orden cívico, de buenas maneras ciudadanas, respeto al prójimo y aseo material, lección que la capital tardó en aprender'', según nos recuerda un porteño de esos años. El puerto tenía en su distribución gastronómica activos sitios populares. La Caleta del Membrillo con sus penetrantes fritangas de pescado era la portada al Castillo, restaurante aristocrático concurrido por altas personalidades políticas. El Almendral demostraba su temple con el letrero característico de ''almuerzo y comida a toda hora a cinco centavos el plato''. Allí surgieron los típicos restaurantes de Mazzini y Menzel, con sus reservados de cortina y mesas tapizadas de hule. Sus mesones adornados con verdaderas naturalezas muertas pictóricas, chanchitos lechones aderezados artísticamente con ají y perejil.

Gran Premio otorgado a Carozzi en la Exposición Iberoamericana de Sevilla en 1929-1930.

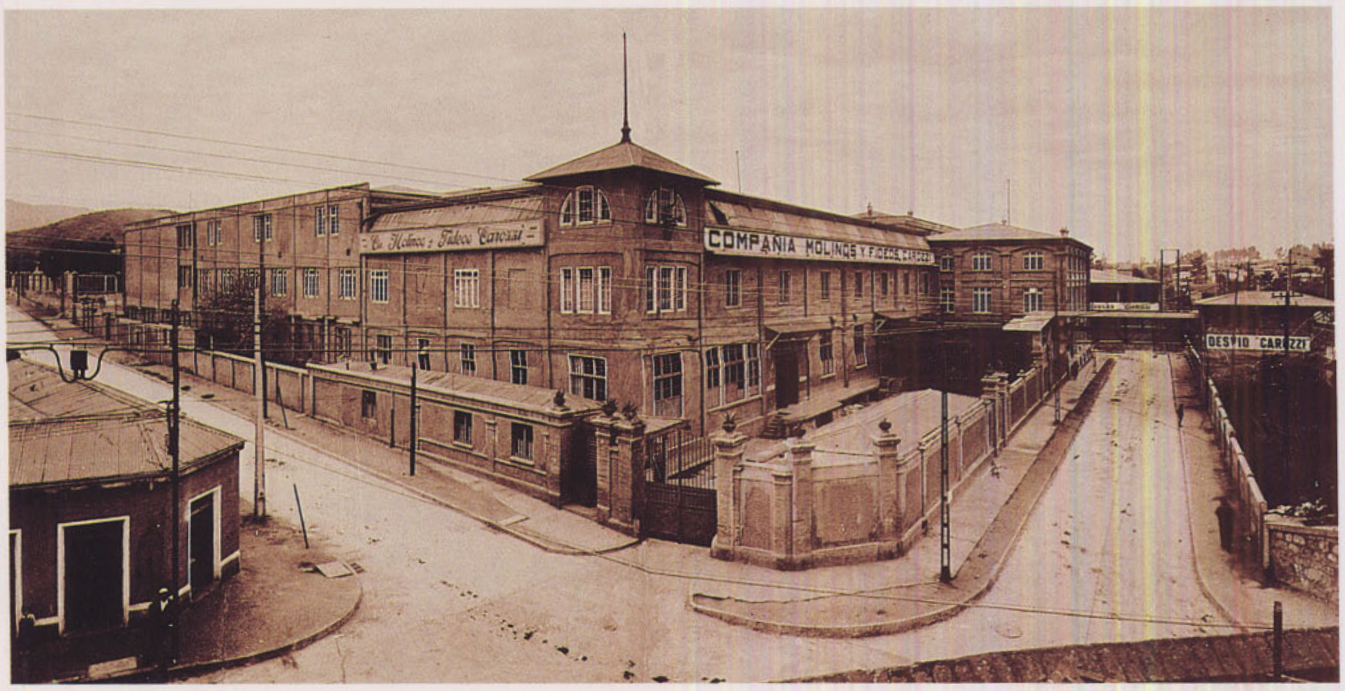
Pero lo que daba el tono a la vida social eran las deliciosas confiterías y salones de té que recibían la visita de los peregrinos de Santiago. El tren llevaba, con la puntualidad británica del *five o'clock tea,* a los veraneantes de Viña y aledaños, los que se derramaban a vitrinear en la calle Serrano, Esmeralda o Pedro Montt, regalándose frente al surtido del Borsalino de Presciutti, las novedades de El Carnaval de Venecia y los artículos ''al alcance de todos'', de los Cien Mil Paletoes o el Gato con Botas, de la activa colonia española.

Auge salitrero

El cambio de siglo encontró al país con una producción y una demanda por salitre que excedía todas las expectativas. De menos de un millón de dólares que el Estado percibía en 1880, los ingresos sumaban nada menos que treinta millones en 1910. Este gran auge del salitre fue decisivo en la diversificación y consolidación de todos los sectores de la economía nacional, ya que una parte muy importante de sus beneficios quedaron en el país bajo la forma de tributos al Estado. Los ingresos fiscales no sólo crecieron fuertemente, sino que también cambiaron su composición, concentrándose en la tributación al comercio exterior, tanto de importaciones como de exportaciones. La actividad privada también se vio favorecida por la riqueza del salitre debiendo responder a una mayor demanda en los nuevos centros poblados. La agricultura por su parte entró de lleno en un proceso de tecnificación que se tradujo en un aumento del uso de máquinas trilladoras, descremadoras, nuevas variedades de pastos, reproductores de fina sangre, etc. La industrialización a su vez se vio beneficiada con esta riqueza del salitre, creándose en el último cuarto del siglo la Sociedad de Fomento Fabril y el Ministerio de Obras Públicas.

Inflación

Surge también en el cambio de siglo el más grave problema de la economía: la inflación, que marcará las décadas siguientes del país. La inflación se origina por primera vez en Chile en 1878 cuando, para salvar la banca privada, se decreta la inconvertibilidad del papel moneda. Las grandes modificaciones que enfrentaba la economía en el cambio de siglo, sumadas al importante problema de la inflación, dieron origen a importantes cambios sociales. El crecimiento del comercio y la industria hacen aparecer el proletariado, al mismo tiempo que comienza el crecimiento de los sectores medios. Se abre entonces en el país el debate de lo que se denominó en la época ''la cuestión social'', que con diferentes formas y nombres se mantendrá como tema principal de la discusión política hasta nuestros días.



Vistas de la planta de Quilpué en las décadas del 1920 y 1930.

El primer cambio

La empresa por su parte seguía su evolución y en el año 1907 se traslada a la ciudad de Quilpué, un año apenas después del terrible terremoto que destruyera Valparaíso. Curiosamente el primer propietario de las tierras de Quilpué en la historia de Chile, fue el conquistador don Rodrigo de Araya, quien instaló también el primer molino en el país, el año 1548 en el cerro Santa Lucía. Incluso para la inauguración del solar que construyera en la ''Hacienda de Quilpué'', asistieron Pedro de Valdivia y el cabildo en pleno.

Por esos años el clima tenía gran importancia para el buen secado de los fideos, lo que en Valparaíso no ocurría. Don Augusto, siempre empresario, traslada y amplía la compañía acompañado por un grupo de amigos italianos, avecindados en Quilpué. El 30 de abril de 1907 en la ''ciudad del sol'', las actividades continúan ahora bajo una ''sociedad colectiva para la producción y difusión del consumo de pastas de calidad en Chile'', con la razón social de ''Compañía Molinos y Fideos Carozzi''. En verdad, el clima de Quilpué resultó crucial para el espectacular desarrollo que tendría la producción de pastas de la compañía. El secado estable y seguro de los fideos estaba garantizado todos los días del año gracias al particular clima de la ciudad. La cuestión entonces era solamente producir en forma correcta y con la máxima calidad, para tener una importante cantidad de pastas a disposición del mercado nacional. Además del espacio que disponían para la nueva fábrica, la ciudad de Quilpué les daba la oportunidad de una fácil comunicación con el valle del Aconcagua, el que don Augusto ya había descubierto como la mejor zona productora de la materia prima indispensable para su nueva industria: el trigo candeal.

Los socios fundadores de esta segunda etapa de la compañía fueron, además de don Augusto Carozzi Passani, los señores don Juan Boccardo Benvenuto, don César Casini Morara, don Francisco Castello Ferrando, don Juan Cavagnaro Asseretto, don Eugenio Costa Norero y don Pedro Parodi Bignone.

La vida de Quilpué estaría, a la larga, marcada por la actividad de Carozzi. La empresa era sin duda la compañía más relevante de la ciudad. Su pito sonaba a las 7 de la mañana, no para señalar el ingreso a la fábrica, sino para despertar a los trabajadores de Carozzi. Luego les avisaba la hora de almuerzo y más tarde la hora de salida.

La industria se mantuvo en el mismo lugar donde se fundó, ocupando el terreno marcado por las calles General Velásquez, Enrique Costa ex O'Higgins, General Bustamante y San Enrique, con una superficie de 27.152 m² y una superficie cubierta de 20.631 m².

Los fundadores de la empresa rodeados de autoridades y personalidades, en el frontis de la planta de Quilpué.

El mundo en guerra

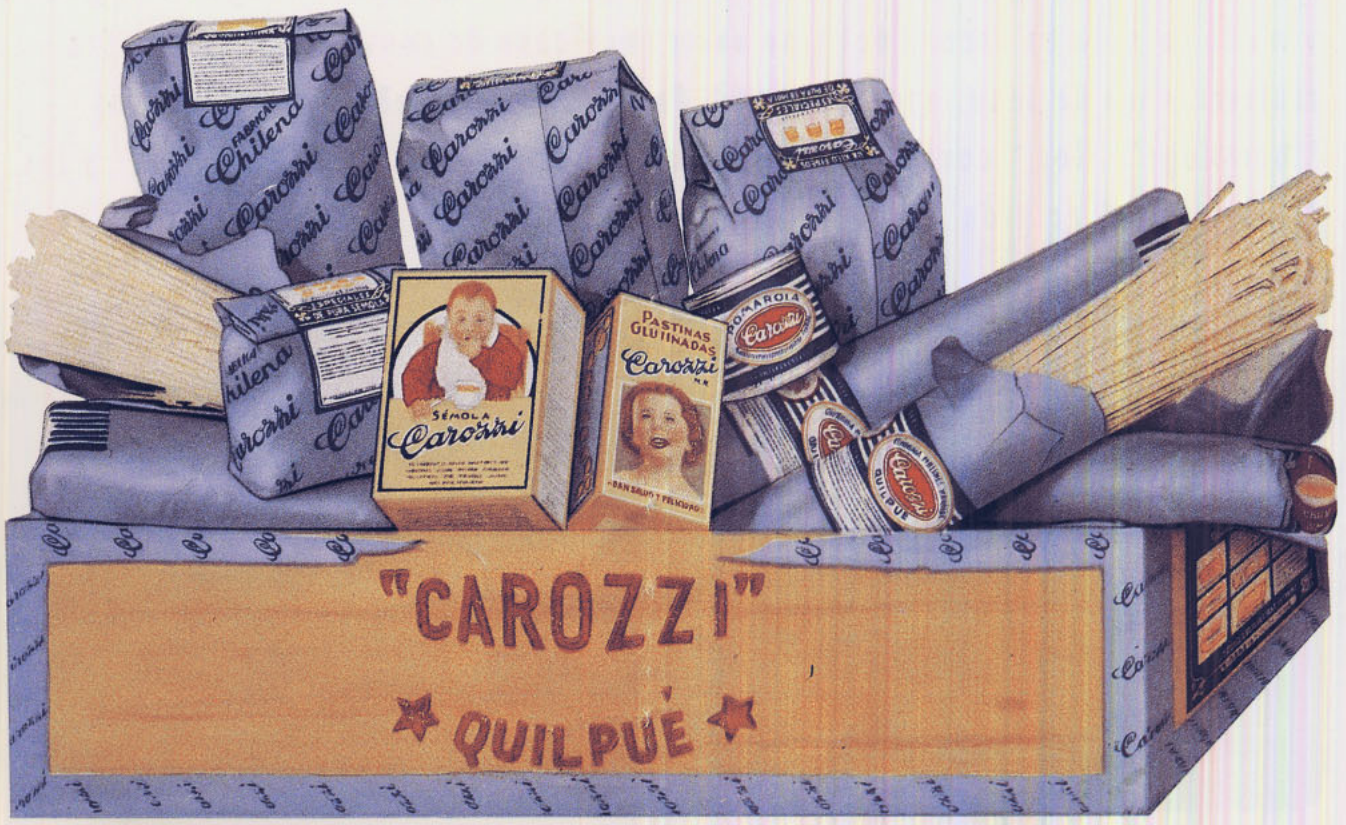
1914. Estalla la Primera Guerra Mundial. Chile, lejos de los frentes de combate, recibe un fuerte daño en su economía debido a la interrupción del transporte naviero que paralizó las exportaciones de salitre. Durante el primer año la detención de actividades afectó a decenas de miles de trabajadores. Luego, una vez que los aliados tomaron el control de los mares, el país pudo volver a exportar. Si bien las exportaciones se incrementaron debido a la alta demanda de salitre como material esencial para explosivos, las importaciones se redujeron drásticamente como consecuencia de la guerra. Pero la misma carencia de insumos importados para la manufactura nacional incentivó la producción en el país, lográndose en los primeros cuatro años de guerra un crecimiento de un 53% de la producción industrial.

Lamentablemente, junto con terminar la guerra aparece en los mercados internacionales el salitre sintético, terminando con la bonanza del sector externo y con la estabilidad de la balanza comercial. El país enfrentó entonces la inestabilidad del comercio exterior con políticas de fomento destinadas a estimular la producción para el mercado interno, incrementando el Estado su presencia en el quehacer económico. Desde entonces el factor dinamizador de la economía pasó a ser la industria manufacturera. Esta crisis hizo que en la década de 1920 se reintrodujeran los impuestos internos como el tributo a la renta, y que se recurriera a los empréstitos externos como forma de financiar el aparato estatal.

Dancings y cocktails

Las costumbres seguían cambiando en el siglo que empezaba. Luego de la guerra, vino la entrada en escena del tipo norteamericano de convivencia libre. Sin restricciones de sexo, aparecen los ''dancings'', las bebidas heladas, los ''hot-dogs'', los ''cocktails'' y los batidos de fantasía. Los ''recibos'' y las ''visitas de digestión'' son reemplazadas por el nuevo espíritu de diversión.

La cocina criolla en cambio se vale de los ferrocarriles para intercambiar las especialidades regionales. De esta forma, adquieren prestigio las longanizas de Chillán, las tortas de la familia Montero en Curicó, los pejerreyes de San Francisco de Mostazal, envueltos en encantadores canastos de mimbre y adornados con hojas de parra. Igualmente los arrollados huasos de Melipilla y las empanadas de La Obra. Llay-Llay, San Rosendo y Rancagua, principales centros de la pausa ferroviaria, hacen perder prestigio al ''cocaví'' que tan difundido estaba en la época.



Sobre promocional de los años 40. Al tirar el cordel para abrir, aparecía la reproducción de una cajita de sémola.

Crecimiento urbano

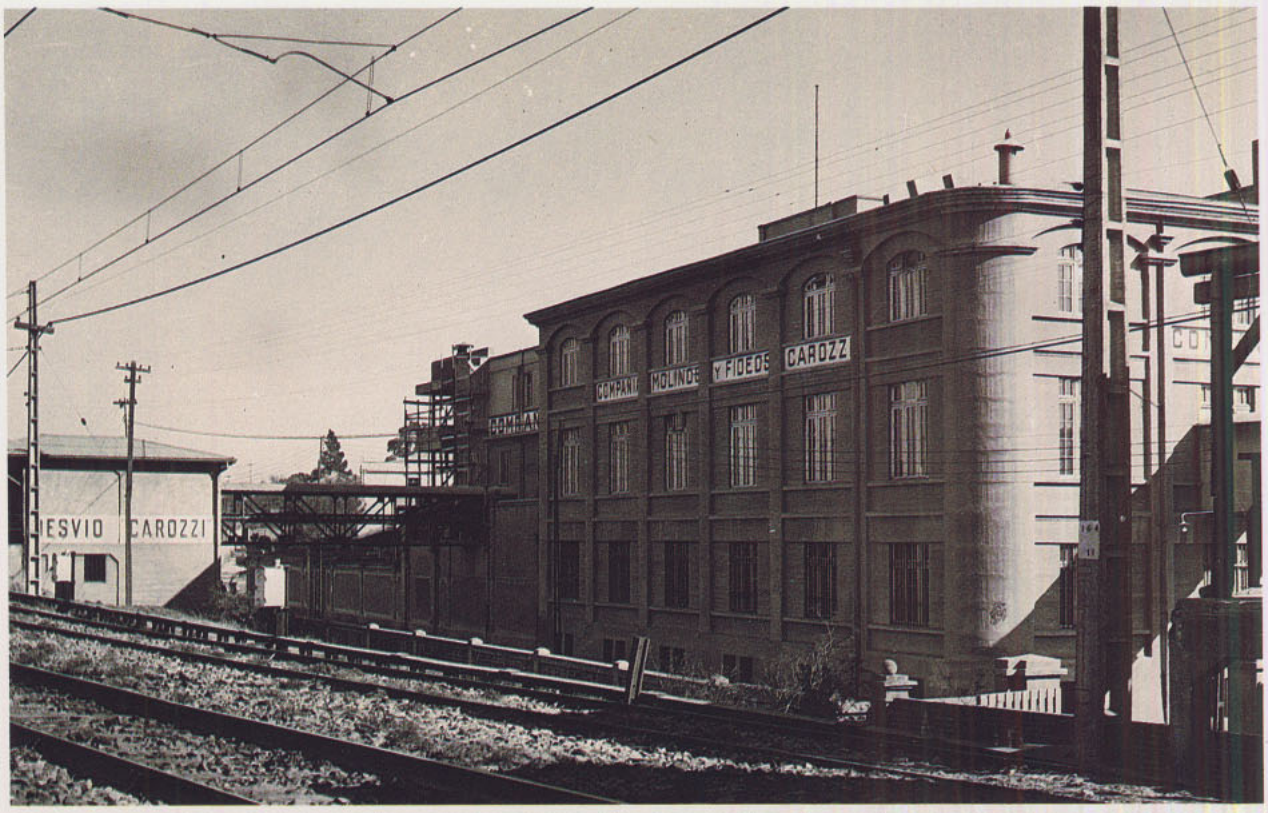
Los años 20 terminan dejando un país mucho más urbano. Un cuarto de la población vivía en Santiago y Valparaíso, a pesar de la crisis que afectaba a esta última, producto del terremoto de 1906. Las ciudades no sólo crecieron sino que se modernizaron con el alumbrado eléctrico y los automóviles. En las primeras tres décadas del siglo el país cambió su fisonomía. Crecieron y se transformaron prácticamente todos los sectores que producían para el mercado interno. La agricultura elevó su productividad, la industria aumentó su concentración en empresas de mayor tamaño, diversificando el tipo y la calidad de su producción. Aumentó el empleo en los servicios, el comercio, el transporte y la construcción.

Esta transformación fue fruto de un aumento en el volúmen y un cambio en la estructura de la demanda, de un mejoramiento de la calidad de la mano de obra y de los empresarios, de una formación continuada de capital, del mejoramiento de la infraestructura, especialmente en las grandes ciudades, y de numerosas innovaciones técnicas introducidas al país entre 1910 y 1930. Ante estas condiciones surgió una nueva composición de la producción y del empleo que se tradujo en una distribución geográfica diferente de la población.

La Sociedad de Fomento Fabril el año 1920 en uno de sus informes decía que, ''las fábricas de fideos están en manos de empresarios italianos, quienes producen los diferentes tipos de fideos que se usan en Italia''.

La crisis del 30

''Debemos dejar constancia que la fábrica, a pesar del actual estado de crisis porque atraviesan los negocios en general, mantiene íntegro su personal de empleados y operarios sin haberles rebajado sus sueldos o jornales'', informaba Carozzi formalmente a la Superintendencia de Sociedades Anónimas. Mientras tanto, la Liga de las Naciones situaba a Chile como el país más afectado por la crisis en todo el mundo.

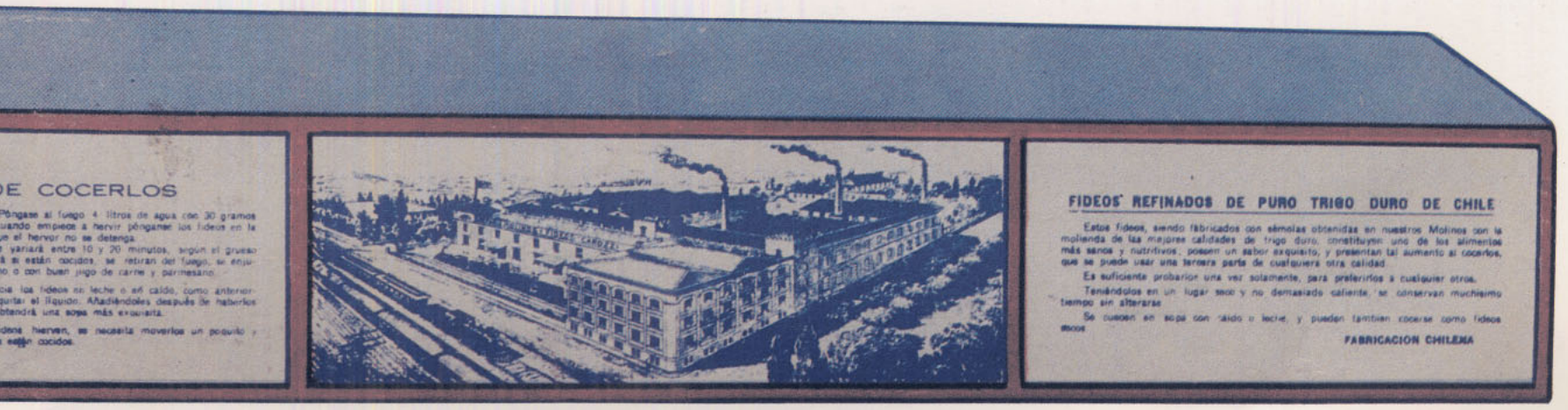


Vistas de la planta de Quilpué en los años 50.

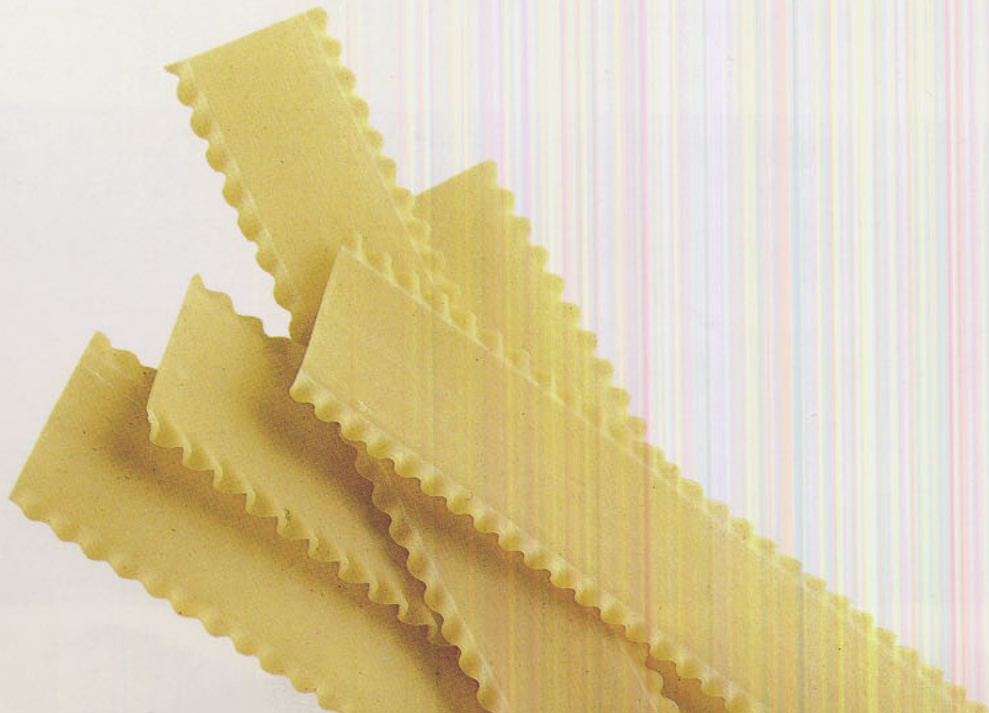
El país presentaba en ese momento la mayor caída, tanto en el precio como en el volúmen, de sus exportaciones e importaciones. Entre 1929 y 1932 el comercio mundial había caído desde un índice de 100 a 75. Chile, en cambio, presentaba una disminución en sus exportaciones de 100 a 24 y en sus importaciones de 100 a 25. Las exportaciones de salitre en el mismo período cayeron en un 91% de su volúmen y en un 95% de su valor. A los efectos de la crisis se sumó la dificultad por conseguir créditos. Los cesantes del salitre llegaron a 50.000. El país se vio entonces abocado a gastar una proporción creciente de sus exportaciones en el pago de la deuda externa. La situación de la balanza de pagos se hacía insostenible, y pese a la contracción del gasto público, el déficit fiscal seguía creciendo. Inevitablemente se comenzó a emitir circulante para paliar los efectos de la crisis sobre el sistema, pero se obtuvo una agudización del problema, generando una mayor inflación. La recuperación comenzó lentamente recién el año 1933 luego de iniciado el mejoramiento de la economía mundial, a lo que se sumó la estabilidad política y las medidas proteccionistas que incentivaron la industria manufacturera.

El Estado Empresario

A pesar que la intervención del Estado en la economía como agente regulador se había iniciado décadas antes, en 1939 se crea la Corporación de Fomento de la Producción, Corfo. Esta etapa marcó la búsqueda consciente de la industrialización nacional, con la intención de transformar la estructura de la economía e incorporar las capas medias y populares a sus beneficios. Así, la Corfo debía ser el organismo que planificara el desarrollo del país con miras a coordinar las diversas actividades productivas, llevando a cabo la iniciativa de la inversión ya sea a través de la creación de empresas o apoyando la gestión del sector privado. Previsiblemente, una vez más el Estado adoptó una política proteccionista y buscó el desarrollo industrial vía la sustitución de importaciones. Uno de los problemas más serios que enfrentó la actividad de las empresas fue que, en general, su éxito o fracaso quedó muy condicionado por la acción del Estado. Además éste se convirtió en campo de pugnas por la redistribución del ingreso: alzas salariales por ley, aumento de los servicios públicos y en general, políticas de bienestar que por su alto costo fueron criticadas por los empresarios.



Don Augusto Carozzi en el stand de la compañía para la Gran Exposición de Valparaíso en 1925.



Una cultura

La empresa continuaba su desarrollo. El mismo don Augusto describía con pasión la cultura que iba creando en la compañía, afirmando a diestra y siniestra: ''Carozzi, caro -sí, pero buenos''. Constantemente viajaba a Europa detrás de los últimos avances tecnológicos para incorporar a sus sistemas de producción, ya que con justa razón sentía que sus verdaderos competidores eran los expertos del viejo mundo. Estos viajes lo mantenían estrechamente relacionado con otros grandes productores, entre los cuales su palabra era muy respetada. En sus viajes, don Augusto patentaba sus inventos y buscaba incansablemente nuevas ideas para la compañía.

Trabajador incansable, el fundador principal de Carozzi durmió en las obras todo el tiempo que duró la instalación y puesta en marcha de la fábrica que construía en Quilpué, pues quería estar día y noche al lado del trabajo. Fue uno de esos grandes empresarios que, a fuerza de visión, carisma y empuje crean una cultura, y una actividad que modifica las costumbres de las personas que los rodean. A don Augusto Carozzi Passani se debe, sin lugar a dudas, el desarrollo no sólo de la industria fideera en Chile, sino también la incorporación de las pastas en los hábitos alimenticios de los chilenos de todos los niveles.

Asimismo, creó generaciones de técnicos y trabajadores con alto nivel de preparación. En las plantas siempre era un orgullo decir, ''yo conocí y trabajé con don Augusto''. Siempre fue muy querido por quienes tuvieron ocasión de trabajar con él a lo largo de los años en que desarrolló la industria.

Carozzi establece pioneramente beneficios sociales para sus trabajadores, como el pago de horas extraordinarias con un recargo de un 50%, y el pago por domingos trabajados de un 100%, en el año 1919. Poco después otorga el beneficio de la asignación familiar para los obreros. El pago de la semana corrida era una norma en la empresa tres años antes de la dictación que hizo obligatoria la medida al resto de las empresas en el país. El año 1924, la empresa paga por primera vez en el país el feriado legal, lo que sólo harían el resto de las empresas años más tarde y luego que fuera normado por ley.

Las reglas y normas fueron dictadas personalmente por don Augusto a lo largo de los años que estuvo a cargo de la empresa. Era el alma de la compañía y elaboraba personalmente los proyectos. Se trataba de un hombre de gran inventiva que sabía descubrir rápidamente innovaciones útiles en cuanto las veía.

Vitrina de exposición de los años 30 en Santiago.

El 8 de septiembre de 1942, don Augusto encuentra el final de sus días en su querida ciudad de Massa Carrara, a raíz de una pulmonía que contrajo durante el invierno europeo, ya que la guerra le impedía volver a Chile. Fue casado en Italia y nunca tuvo hijos.

Candeal = Carozzi

En nuestro país, Candeal y Carozzi se escriben juntos luego que don Augusto introdujera la variedad ''Senatore Capelli'', que ha resultado ser el mejor tipo de trigo duro candeal cosechado en Chile. Don Augusto la descubrió en uno de sus viajes a Italia, donde se cultivaba con gran éxito, ya que cumplía con casi todas las necesidades requeridas para la elaboración de fideos y pastas de calidad. El hecho no es un detalle. La empresa Carozzi marcó definitivamente la elaboración de pastas secas en Chile al elaborar todos sus productos sólo con los mejores trigos candeales.

Estos trigos son usados desde siglos en Italia, ya que poseen características únicas para la elaboración de pastas excepcionales. La preocupación de don Augusto definiría a Carozzi para siempre. Sus pastas debían ser las mejores; ''un fideo se elabora sólo con trigos candeales'', solía decir. Esto lo llevó desde muy tempranas épocas a fomentar su cultivo, produciendo la semilla y entregándosela a los agricultores pagadera a la cosecha. Además la empresa ya otorgaba anticipos a los agricultores que lo necesitaban, a cuenta de la producción.

Sus bodegas de Quilpué se hicieron estrechas, debiendo habilitar almacenes en San Felipe que actuaron como centro acopiador. Con esto se llegó a almacenar más de 100 mil quintales del mejor trigo candeal del país. Este impulso duró hasta el año 1952, cuando se arruinaron casi todas las sementeras de Chile debido a la aparición de la enfermedad conocida como *polvillo colorado de la caña* o *puccinia graminis*. Ante la gravedad de la situación, la compañía decide actuar, creando el Departamento Técnico Agronómico, con la asesoría del Ingeniero Agrónomo Dr. René Cortázar, un connotado especialista en trigos.

Vista de la fábrica de Quilpué en los años 20.

Sesión de clases de la Escuela Carozzi para dueñas de casa.

Carozzi luego decidió fomentar el uso de la variedad *Candealfen*, que había sido desarrollada por el Departamento de Investigaciones Agrícolas del Ministerio de Agricultura. La empresa, por su cuenta, ofreció multiplicar y distribuir entre los agricultores la nueva variedad. El reinado de Candealfen duró hasta fines de los 60 a causa de la aparición de los trigos mexicanos semi-enanos que unían a su baja talla un alto potencial de rendimiento. Desarrollados por el Dr. Norman Borlaug, los nuevos granos habían causado un impacto mundial que luego fue llamado la ''revolución verde'' por su impresionante productividad. Incluso a su descubridor le mereció el premio Nobel de la Paz.

En esa época, Carozzi era el principal productor de semilla de trigo candeal del país. A pesar de eso tuvo serios problemas para introducir la nueva variedad, por su débil presentación. Producía el doble que las anteriores, pero la planta medía menos de la mitad. Y convencer a un agricultor que sembrara plantas enanas, con la promesa de un gran rendimiento, era prácticamente imposible. Más de alguno de ellos se sintió estafado al ver el tamaño de las plantas y estuvo a punto de ''echar los animales al potrero'', dando por perdido el esfuerzo.

Pomarola

Pero Carozzi seguía avanzando en el desarrollo de productos que ayudaran a hacer más fácil el trabajo de las dueñas de casa. En 1948 introduce una verdadera revolución en la cocina: salsa de tomates envasada en latón. Es *Pomarola*, la primera salsa de tomates envasada de Chile. La marca llega más tarde a constituirse en sinónimo de salsa de tomates para acompañar fideos. Luego la siguen las Super-Pomarola con carne, y con callampas.

El invento base había sido desarrollado en parte por las pacientes amas de casa italianas, que preparaban sus salsas de tomates reposadas y puestas a ''tomar el fresco''. El complemento se descubrió más de un siglo antes, cuando en 1810 Nicolás Appert publicó *Un libro para todas las amas de casa, o el arte de conservar todo tipo de sustancias animales y vegetales durante varios años*. Fue la base de todos los sistemas siguientes en el enlatado, desecado y congelación de los alimentos tanto comerciales como domésticos.

Su idea la desarrolló haciendo uso de la técnica que los franceses llaman *bain marie* (baño de María). Calentaba en frascos de vidrio los alimentos que buscaba conservar y luego los sellaba herméticamente, cerrando los frascos con corchos y amarrándolos con alambre, al igual que botellas de champán.

felices
con
Tallarines 87
Carozzi
Cía. Molinos y Fideos "Carozzi" — Quilpué-Chile

El paso siguiente lo dio ahora un inglés, Bryan Donkin, quien desarrolló el tarro de hojalata. Su procedimiento era el mismo de Appert, con la diferencia que cocía los alimentos en tarros con un orificio por donde eran llenados. Luego este agujero era soldado. Estos potes tenían la gran ventaja que no se podían romper.

Población Carozzi

Como toda empresa que ha visto su desarrollo en paralelo con el ámbito que lo rodea, además de anticiparse en una serie de beneficios a quienes laboran en ella, en 1948 Carozzi rinde un importante homenaje al espíritu de su fundador. Inaugura la población Carozzi para empleados y obreros en terrenos que fueron propiedad de la compañía, al oriente de la ciudad de Quilpué.

Escuela Carozzi

La escuela Carozzi de preparación para el hogar fue una gran tradición que asumió un papel bastante original en momentos en que las tendencias se preocupaban de la salida de la mujer de su casa. La empresa se hizo cargo de la formación de las dueñas de casa, asumiendo que era sustancialmente necesario apoyarlas en el manejo que debían hacer de sus hogares. Operaba en la Escuela Técnica Femenina de Santiago y tuvo tanto éxito que debió iniciar un programa de cursos por correspondencia. Los ramos impartidos explicaban los intereses de las mujeres de esos años: sicología para los padres, educación e higiene sanitaria, economía doméstica y dietética, decoración de interiores, etc. En una segunda etapa, la escuela se dirigió a provincias, con cursos itinerantes que capacitaban a las dueñas de casa en labores domésticas y cocina, de forma igualmente gratuita.

La era moderna

La muerte de don Augusto Carozzi significó el final de una gran etapa para la empresa. Sin excepciones, las generaciones que lo sobrevivieron a él y a sus socios, han llevado adelante el sentido familiar y carisma creados por su fundador. Los miembros principales del directorio han sido conocidos siempre por la mayoría de los empleados, y las normas y políticas de la compañía están claramente establecidas para todos. Durante todo el tiempo se han mantenido ciertas normas, como ''escritas en los muros'' según el decir de la gente de la empresa.

Don Enrique Costa Venzano

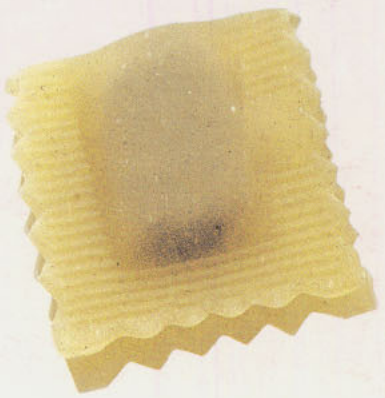
Este período se marcó fuertemente por la gestión del hijo de uno de los fundadores de la compañía, don Enrique Costa Venzano, quien fue gerente general y director de la empresa durante décadas.

Desde sus inicios en Carozzi, don Enrique vislumbró el papel que le correspondería jugar en una organización conducida por sus fundadores. Le correspondió la tarea de transformar la compañía en una empresa moderna y de relevancia nacional. Creó la red de distribución, la fuerza de ventas, participó en la adquisición y puesta en marcha de los más modernos equipos, tuvo la visión de desarrollar el proyecto y posterior construcción de la planta de Nos, que tan importante resultara para la compañía posteriormente.

Durante la Segunda Guerra Mundial manejó el problema de ver a Carozzi incluída en la ''Lista Negra''. Esta lista fue consecuencia de la presión que hiciera Estados Unidos a Chile para que rompiera relaciones con los países del Eje, lo que incluía colocar a las empresas de ciudadanos de esas naciones en una *lista negra* para su expropiación. A pesar de estas dificultades, don Enrique supo mantener siempre alto el espíritu de trabajo y cohesión entre los trabajadores de la compañía.

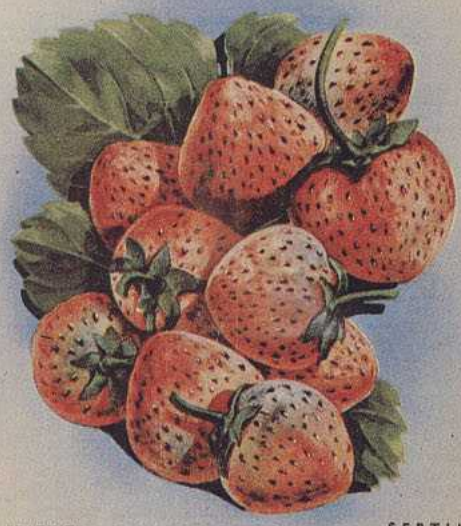
En el período de su gestión, Carozzi contribuyó de manera notable al desarrollo de Quilpué. Donó terrenos de la empresa para el hospital, obtuvo que los trenes expreso se detuvieran en la ciudad y consiguió que los escolares pagaran un pasaje reducido al ir a estudiar a Viña del Mar o Valparaíso.

Desde los tiempos de don Enrique Costa que Carozzi se preocupa y utiliza intensivamente la publicidad para el desarrollo de sus productos. En un momento determinado no había ninguna estación de ferrocarril en Chile que no tuviera un aviso de Carozzi. Creó los calendarios instructivos para los escolares, el departamento de degustación, la escuela Carozzi y el Departamento Técnico Agronómico para difundir el cultivo del trigo candeal.



CALENDARIO INSTRUCTIVO

Carozzi



REPARTO GRATUITO

SEPTIMA SERIE
FRUTAS

1952

Frutas de Chile

NATIVAS Y EXOTICAS

Cía. Molinos y Fideos "Carozzi" - Quilpué - Chile.

CALENDARIO INSTRUCTIVO

Carozzi

ANTARTICA CHILENA

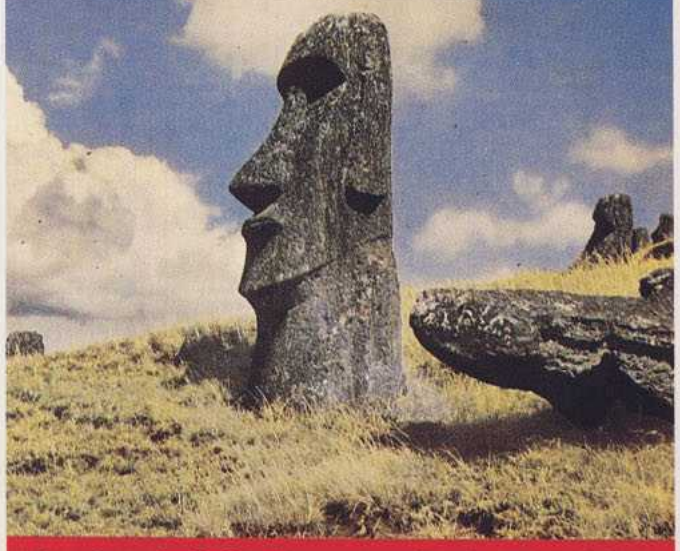
NOVENA SERIE

1 9 5 6

REPARTO GRATUITO

Cía. Molinos y Fideos "Carozzi" - Quilpué - Chile.

CALENDARIO INSTRUCTIVO



LA ISLA de PASCUA

DECIMA SERIE

Obsequio Carozzi 1957

Cía. Molinos y Fideos "Carozzi" - Quilpué - Chile.

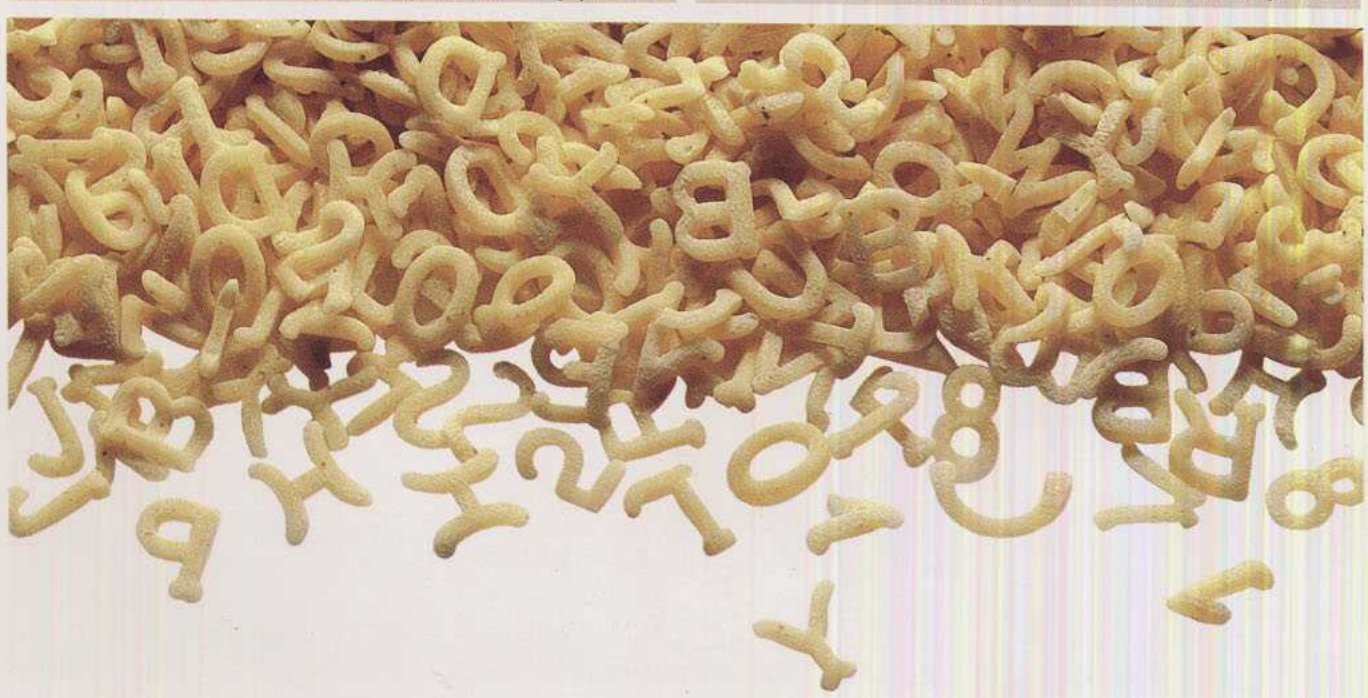
Calendario Instructivo

ARAUCANOS

UNDECIMA SERIE

Obsequio Carozzi 1959

Compañía Molinos y Fideos "Carozzi", S. A. - Quilpué - Chile.

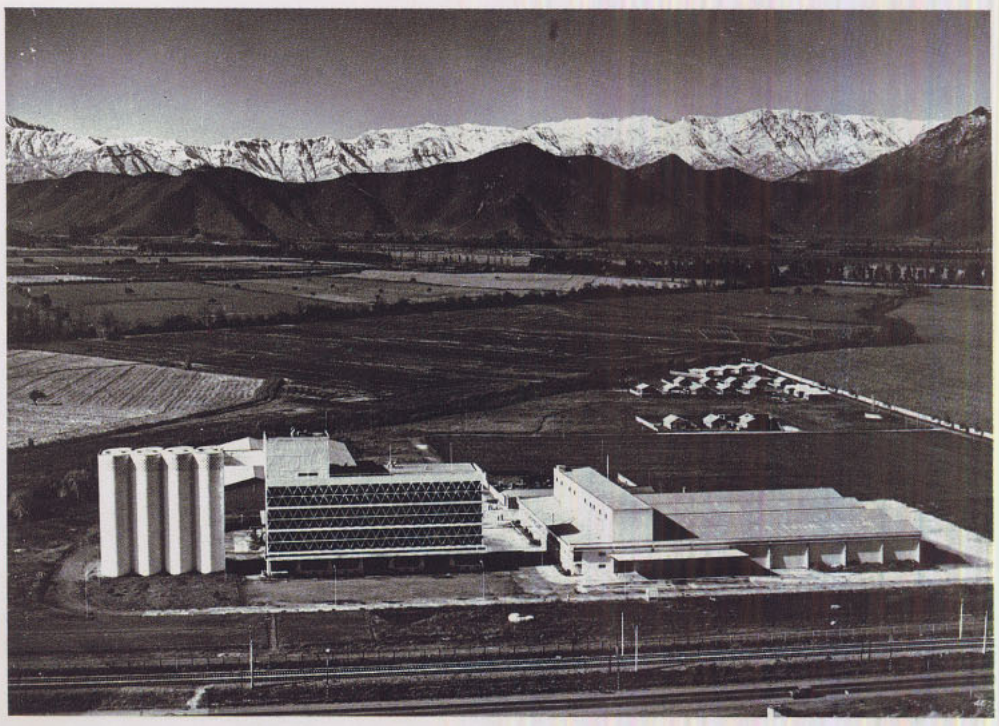


El país estancado de los 50

Las políticas económicas de los años 40 tuvieron algunas incoherencias significativas, las que contribuyeron a crear ciertos cuellos de botella en la economía del país, difíciles de resolver. La agricultura no fue capaz de abastecer a la población. Su tasa de desarrollo no superó el 1.5% anual, disminuyendo de hecho la producción por habitante. Esto tuvo serias consecuencias sobre el conjunto de la economía. Afectó a la industria, ya que el campesino asalariado quedaba al margen de la demanda de productos manufacturados, limitando el mercado para la industria nacional. Afectó también el comercio exterior, pues agudizó la escasez de divisas, con lo que se hizo necesario importar los mismos alimentos que se podían producir en Chile. Afectó también enormemente la distribución del ingreso, pues la escasez de alimentos producía alzas en los precios.

A este panorama se sumaba con fuerza el serio problema del déficit fiscal y la dependencia en forma significativa del inestable comercio exterior. Más aún, las fuertes presiones ejercidas sobre el Estado hicieron que, a pesar de las limitaciones de los ingresos fiscales, el gasto público aumentara considerablemente durante el período. Empleados y obreros organizados presionaban para que el Estado absorbiera la potencial desocupación y para que redistribuyera ingresos mediante políticas sociales, como subsidios, previsión, salud, educación y vivienda. Los empresarios por su parte presionaban para que el Estado capitalizara e invirtiera en infraestructura y otorgara créditos baratos. Sin embargo, el Estado resolvió el financiamiento del gasto público mediante la emisión monetaria, con lo que produjo una mayor inflación. El estancamiento de la economía se tradujo en una espiral inflacionaria. La tasa de inflación de 1952, de un 23%, se incrementó hasta un 40% en 1953, para subir luego a un 64%, en 1954, llegando a la cifra record en ese momento para la historia de Chile de un 86%, en 1955. Las tensiones políticas y sociales se agudizaban como consecuencia de la espiral inflacionaria. El objetivo de la redistribución del ingreso se había perdido, porque si bien los asalariados percibían un reajuste anual por sus remuneraciones, éste se daba sobre la inflación del año anterior. Así, la inflación significaba de hecho una disminución del ingreso de quienes vivían de sueldos y salarios.

La protección industrial empujó a la actividad empresarial a un manejo más bien especulativo, ya que no había competencia con el exterior. Los buenos resultados dependían de manera importante de la obtención de créditos bancarios o cuotas de importación de parte del Estado.



La planta de Nos recién inaugurada.

Décadas de desarrollo

A pesar del clima económico de Chile en los años 50, la compañía seguía adelante su importante desarrollo en la producción de fideos de calidad y en la incorporación de las pastas a los hábitos de consumo de los chilenos. A la adquisición que la empresa había realizado en 1937 de la fábrica de fideos Aconcagua, se sumó en 1950 la inauguración del primer túnel automático para fideos largos del país, haciendo de Carozzi la fábrica de pastas más moderna de América.

Luego, la compañía lanza al mercado los fideos *Fiesta*, los primeros con huevo en la elaboración, con 5 huevos por cada kilo de pasta. Más tarde en 1953, se producen nuevos aportes, introduciéndose ahora por primera vez en el país el sistema de ''vacío'' para la elaboración de fideos. Posteriormente se lanza al mercado la línea de alimentos balanceados para aves y animales bajo la marca *Ovolin*. En 1958 se adquieren los terrenos para la futura planta industrial en Nos, y en 1959 se coloca en marcha el primer empaque automático de fideos de Chile.

La década del 50 observa nuevamente un avance destacado en las relaciones de la empresa con sus trabajadores. Por primera vez en el país, Carozzi paga el 50% de recargo por el trabajo realizado de noche. Así como otras iniciativas, la ley tardaría aún algunos años en recoger este beneficio para los trabajadores de otras empresas.

III
Grandes logros

Don Boccardo Angeloni, Presidente de Fideos y Alimentos Carozzi S. A., se complace en saludar a Usted y tiene el agrado de invitarlo para el Jueves 16 de Diciembre a las 18 hrs., a la inauguración oficial de la nueva Planta Industrial N.° 2, ubicada en la localidad de Nos, Camino Longitudinal Sur km. 23 (Santiago) y a un cóctel que se servirá a continuación.

Con el fin de facilitar su traslado hacia dicha localidad y en caso que Usted no disponga de movilización propia, se han dispuesto vehículos especiales que partirán de la Plaza Bulnes, desde las 17 hrs., en donde una comisión destacada para atenderlo, tendrá el agrado de indicarle su ubicación.

Quilpué, Diciembre de 1965.

R. S. V. P.
Fonos 66678–66947 - Santiago
Fono 14 - Quilpué

Lejos del subdesarrollo

Luego de los deficientes resultados de la economía en la primera mitad del siglo, a mediados de los años 50 el país enfrentó por primera vez esfuerzos sistemáticos por estabilizar la gestión económica. Se implementaron medidas de austeridad restringiendo salarios, créditos y el gasto público, ya que se estimó en la época que la inflación era producida por un exceso de demanda. Si bien se logró frenar la espiral inflacionaria, la contracción económica que se produjo como resultado de estas medidas, llevó a trabajadores y empresarios a oponerse a su implementación.

Más tarde, otra administración buscó superar el estancamiento económico por medio del fomento a la actividad privada y la restricción del rol del Estado en la economía al terminar la década. Este debía limitarse a crear la infraestructura que requería el desarrollo productivo en manos de empresarios privados. Se dio especial importancia a la infraestructura rural con el objeto de aumentar la producción agropecuaria. El sector manufacturero recibió facilidades para la importación de maquinarias a fin que la industria se modernizara y pudiera competir en los mercados internacionales. Una aguda crisis en la balanza de pagos puso fin al intento modernizador en sólo tres años y abre las puertas nuevamente a la inflación.

Los años 60 encuentran al país en otro intento por implementar reformas estructurales en la economía, donde la reforma agraria y la chilenización del cobre tenían especial importancia. El Estado debía recuperar su papel dinamizador del desarrollo, pero lamentablemente los problemas de la época se centraron más en el ámbito político que en el económico. Si bien se obtuvieron algunos importantes logros, el resultado final no alcanzó las metas propuestas, ya que se habían creado expectativas difíciles de resolver.

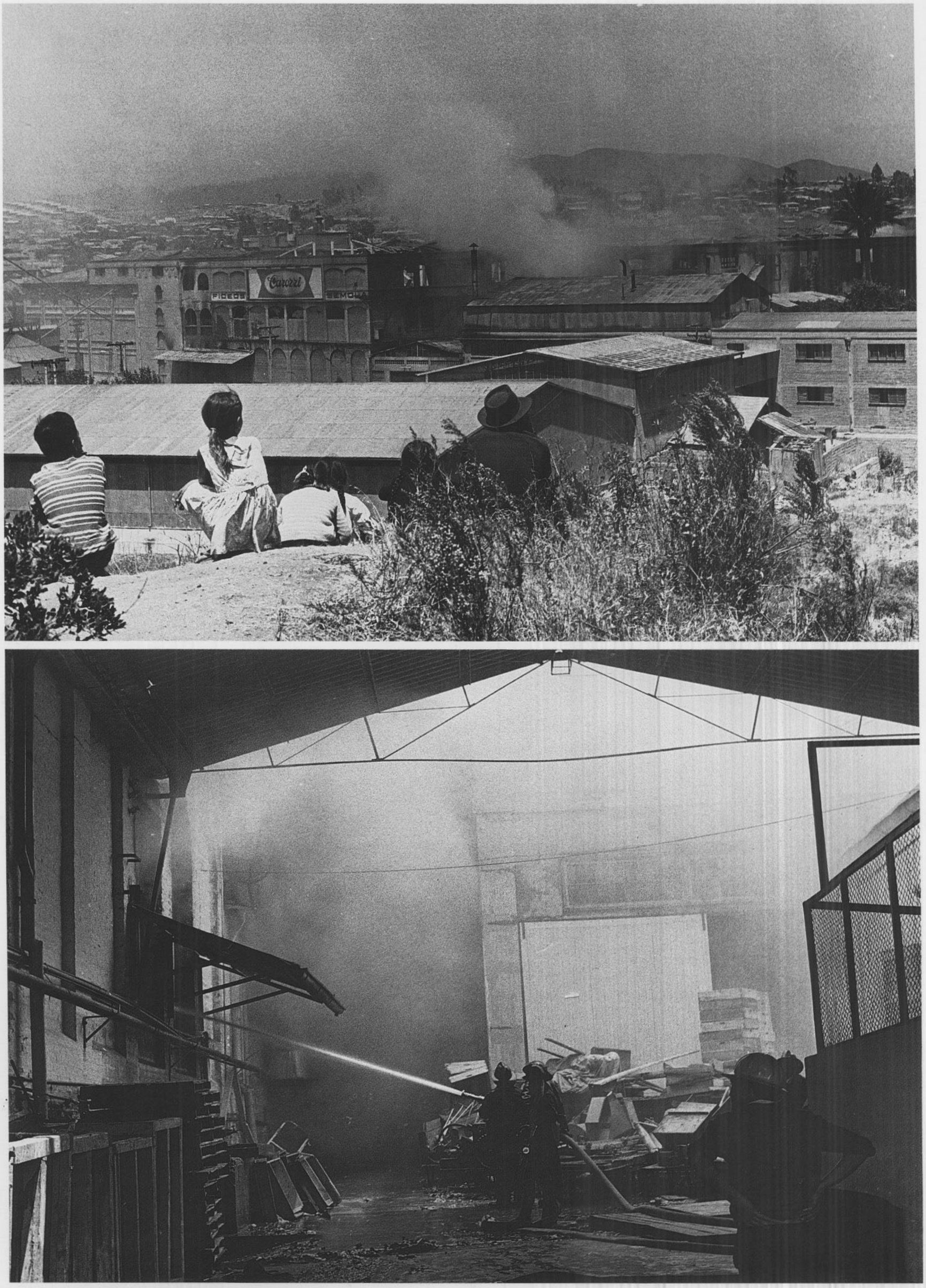
La radicalización política y el deterioro de la credibilidad, más la disminución en las expectativas empresariales inhibieron la inversión privada. El Estado debió asumir el peso de las inversiones, contraviniendo su pretendido rol de administrar los recursos públicos en el sentido de redistribuir el ingreso como forma de aumentar la participación política. Esta contradicción se manifestó principalmente en el presupuesto fiscal y condujo a una expansión monetaria y a un endeudamiento externo masivo.

Una nueva planta

Carozzi, por su parte, se encuentra en un período de gran expansión. En 1965 inaugura la planta más moderna de Sudamérica para la elaboración de pastas de primera calidad. El lugar, Nos, en los alrededores de Santiago. El hecho fue un acontecimiento para la comunidad empresarial; era un importante proyecto privado cuya inauguración coincidió con el inicio de un período de relevantes cambios para el país.

La empresa se encontraba con la planta de Quilpué produciendo a capacidad completa y la industria continuaba desarrollándose. Sin embargo, Carozzi no podía mantener su ritmo de crecimiento en esta ciudad debido a que el espacio físico no permitía una expansión, además que los terrenos estaban utilizados al máximo. Por otra parte, la época era sustantivamente diferente a la que había conocido don Augusto al crear la compañía. Las innovaciones técnicas permitían una concepción renovada de la elaboración industrial de pastas. Ya no era necesario producir en áreas donde el clima, como en Nápoles, permitiera el secado ''natural'' de las pastas. A esto se sumaba el hecho que el entorno urbano había sufrido profundas alteraciones. Valparaíso ya no era el mismo de antes. Las grandes empresas ya empezaban a mirar a Santiago, el que se estaba convirtiendo en el gran mercado consumidor y proveedor de Chile.

La estrategia de desarrollo de la compañía fue notable. Construyó la planta en Nos, junto al ferrocarril y a la carretera Panamericana, de forma de abastecer con esta nueva planta los mercados de Santiago y el sur del país. Quilpué quedaría por su parte a cargo del mercado norte y la zona de Valparaíso. El cambio a la nueva planta se inició el año 1958, con la adquisición de los terrenos. Siete años más tarde Carozzi presenta orgullosa al público en Nos, las instalaciones más modernas de América para la producción de pastas y fideos. Bastante tiempo después, recién el año 1982, se produce el traslado definitivo de todas las operaciones de producción de pastas a esta planta.



La planta de Quilpué en los momentos en que ocurría el incendio que la destruyera.

Innovar, innovar

Carozzi, desde su fundación, ha sido pionera en muchos aspectos. La fábrica de Quilpué fue una de las tres primeras fábricas en el mundo, y la primera en Chile, en contar con un proceso continuo y automático de producción de pastas y fideos. Asimismo, fue la primera en contar en el país con prensas continuas de gran capacidad, en adoptar el proceso al vacío y el envasado automático. También, Carozzi lanzó al mercado nacional las salsas de tomate envasadas e impulsó el cultivo de trigo duro candeal, difundiendo su uso mediante una efectiva asesoría técnica a los agricultores. La empresa introdujo efectivamente el consumo de fideos en el país a los niveles que hoy conocemos, llegando a ser una de las principales productoras de pastas de América.

Parte sustantiva de la tradición de Carozzi ha sido su constante preocupación por la capacitación de quienes trabajan en la compañía, como una forma de permitirse innovar regularmente en su quehacer empresarial. Este objetivo ha permitido contar siempre con el mejor equipo de trabajadores, los que, altamente calificados, han recibido una formación profesional por parte de la empresa.

Hoy día Carozzi no ha abandonado su liderazgo en el desarrollo del trigo candeal en Chile, a pesar de haber disminuído localmente la importancia de su producción debido a las importaciones. Una nueva variedad está a punto de empezar a comercializarse hoy en día, y ha sido creada en conjunto con la Universidad Católica. Lleva el nombre de Ucaro-1, haciendo honor a sus creadores.

¡Carozzi se quema!

La tragedia llega a la empresa el 24 de enero de 1970. Un grito cunde rápido esa tarde de sábado, en la apacible Quilpué. La planta Carozzi se quema en un incendio que dura hasta la mañana del día siguiente. Concurren las Compañías de Bomberos de Valparaíso, Viña del Mar, Villa Alemana, Quilpué y Limache, trabajando arduamente toda la noche.

El trabajo de los bomberos dura 16 horas. No comen ni duermen, salvo la efectiva atención dada por el Departamento de Bienestar de Empleados Carozzi.

Fideos extra delgados con huevo.
Carozzi
CABELLOS de ANGEL
400 GRAMOS NETO

Spaghetti Especiales con huevo.
Carozzi
SPAGHETTI 5
400 GRAMOS NETO

Tallarines Especiales con huevo.
Carozzi
TALLARINES 87
400 GRAMOS NETO

En la fábrica había 3 pozos con una capacidad de 300.000 litros de agua, los que junto con la piscina Lutjens, la pileta y el Pozo municipales se vacían rápidamente. Tres carros de bomberos realizan una armada de agua desde la calle Grecia con Amberes, pero es insuficiente, ya que falta abastecimiento de agua y presión. ''En las bodegas hay mucho humo debido a la materia prima elaborada. Esta se ha encendido y no se puede llegar al foco mismo del incendio por el intenso humo; el agua pitoneada adentro se evapora rápidamente y por la armada de mangueras hecha por los carros bomba, le falta presión al agua'', afirman los bomberos.

Aquella noche se quemó la principal industria de Quilpué, la fábrica que elaboraba cerca del 60% de los fideos producidos en Chile.

La prensa de los días siguientes se hizo cargo de esta noticia que impactó profundamente al país. Todos los diarios cubrieron la noticia en forma muy destacada. El Mercurio, por ejemplo, le dedicó un editorial, mientras a través de la prensa se pidieron leyes especiales de protección para los trabajadores de Carozzi. El Ministro de Economía hacía declaraciones al respecto, en tanto que en el país se hablaba de ''la ruina de Quilpué''.

La previsión con que fuera levantada la planta de Nos salvó a la empresa de desaparecer definitivamente el día del incendio de Quilpué. Inmediatas medidas tendientes a aumentar la producción y el trabajo a capacidad completa, hizo que se mitigara en parte el daño ocasionado por el gigantesco incendio.

Luego del desastre

Después de la tragedia de Quilpué la industria debió asumir muchas otras responsabilidades. Su principal planta se encontraba destruída, mientras el país exigía a las industrias la máxima producción. El gobierno de la época, por su parte, ponía en jaque la propiedad de las empresas. A esto se sumaba el hecho que la principal fuente de producción de pastas del país se encontraba destruída.

(caricia)

M.R.

refresco sabor

Melón tuna

Peso
Neto
30 grs.

La respuesta entonces tuvo que venir de la planta de Nos, debiendo redoblar sus esfuerzos para aumentar la producción a los niveles que la empresa y el país requerían. La prensa presionaba enormemente a Carozzi para que solucionara el problema que había creado a sus trabajadores el incendio de la empresa. Al mismo tiempo, clamaba por una solución a la falta de abastecimiento de un producto que ya se había hecho tan importante para la alimentación en Chile, como lo eran las pastas. Pero curiosamente esta prensa no destacó en ese momento la importancia que habían llegado a tener los fideos en la dieta alimenticia del país.

Dos años más tarde la empresa presenta al país la planta de Quilpué totalmente reconstruída. El año 1972, luego de gigantescos esfuerzos, se inaugura la nueva planta en el mismo lugar donde fuera fundada originalmente.

Posteriormente, en 1979 se moderniza el molino de Quilpué, dotándolo de la más moderna tecnología. Este mismo año se lanza al mercado nacional la línea de harinas panaderas Carozzi, producidas en este nuevo molino.

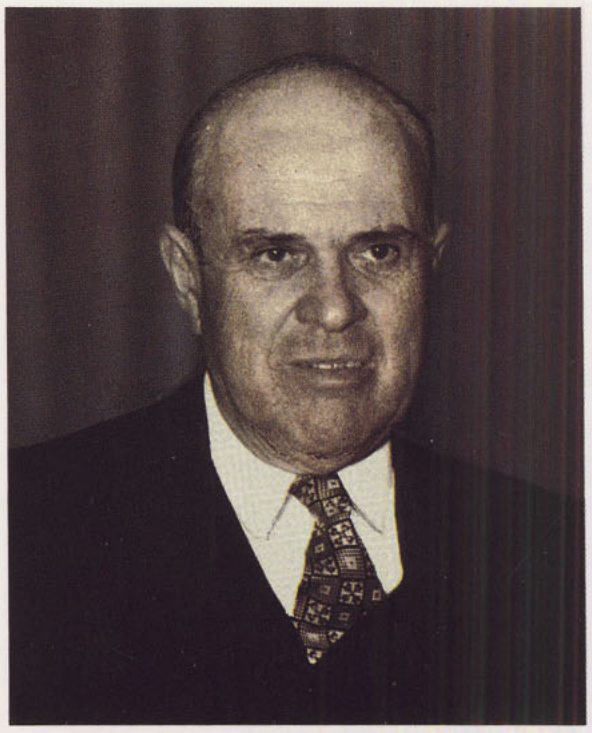
Postres y refrescos

El éxito en los programas de desarrollo de Carozzi llevó a la empresa a involucrarse en nuevas áreas de actividad. Manteniéndose siempre en el sector alimenticio, busca nuevos proyectos que signifiquen llevar a los hogares productos elaborados de primera calidad. Así, en 1975 la empresa desarrolla una nueva línea de productos, lanzando la marca Caricia, de postres y refrescos en polvo.

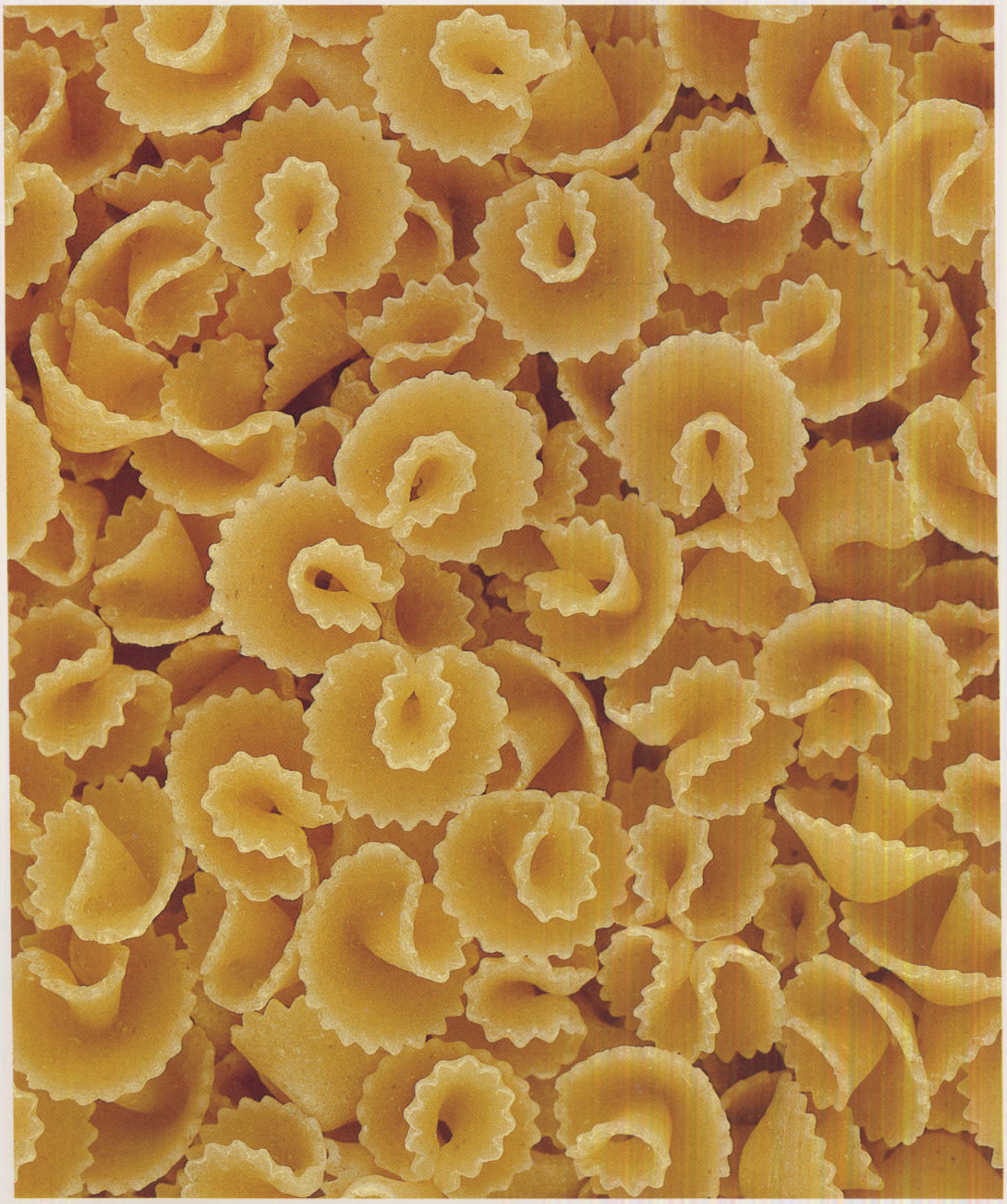
Esta marca es en la actualidad líder indiscutida en el sector de postres y refrescos en polvo, habiendo llegado a ocupar esta posición en un mercado altamente competitivo.

Publicidad de calidad

''Economía que nutre y agrada'' fue uno de los primeros slogans utilizados públicamente por la empresa. Luego aparecerían los calendarios instructivos que hoy constituyen una delicia para los coleccionistas.



Don Francisco De Caso Rivera



La preocupación de la empresa por realizar todas sus tareas como la mejor empresa del país, la ha colocado hoy en día entre las compañías que han hecho importantes aportes a la actividad publicitaria en Chile. Destacados premios obtenidos año a año por sus diferentes campañas, han significado un valioso reconocimiento a una empresa que durante los últimos años ha sido una de las pioneras en el uso de la mejor publicidad.

Este mismo hecho ha llevado a Carozzi a obtener grandes éxitos en los resultados de estas campañas, ubicándose como líder en varias categorías de producto gracias al impacto logrado con sus lanzamientos al mercado.

El Estado

Al iniciarse la década de los setenta, la evolución de los acontecimientos políticos llevaron al país a una conducción económica con una concepción de transformación del Estado. Se nacionalizó la gran minería del cobre, se profundizó la aplicación de la reforma agraria, y se propuso la expropiación de las grandes empresas industriales y comerciales, así como de la banca privada. Más tarde, esta política enfrentó una inflación que superó los tres dígitos por primera vez en la historia de la economía chilena. La balanza de pagos se tornó crítica, se produjo escasez y desabastecimiento de productos esenciales y proliferó el mercado negro. Todo esto en el marco de una gran radicalización política, de tomas y expropiaciones generalizadas, que agravaron profundamente la crisis.

Un luchador

A don Francisco de Caso Rivera le tocó conducir la compañía en este tiempo difícil para la empresa. Siendo el mayor accionista de la compañía, debió conducir dos etapas cruciales para la vida de la compañía: el incendio de Quilpué y el período de la Unidad Popular, durante los años 1970-73. Don Francisco creyó siempre en la actividad productiva de Carozzi y dedicó parte muy importante de sus esfuerzos a comprar acciones de la compañía, en momentos en que en el país la propiedad privada era cuestionada. Dio un impulso definitivo a la posición que actualmente ocupa la compañía, a través del hecho de creer en ella y haberla conducido a ser una compañía de grandes proyecciones en momentos difíciles.

GRAN SPAGHETTI
Tradicional Pasta con Huevos
Tradición en Fideo
Carozzi
Peso Neto 500 grs.
Desde 1898
HUEVOS
CANELLONI
Peso neto 215 grs.
PARA RELLENAR
CANELLONI
HUEVOS
LASAÑAS
Peso neto 400 grs.
PARA ARMAR
LASAÑAS

90
AÑOS
Carozzi
VITAMINIZADOS
400 g
Crespitos
Carozzi
TOMATE - ESPINACA - HUEVO

Su período estuvo marcado por la constante demanda de aumentar la producción por parte de las autoridades, que presionaban mediante esta vía a los directivos de la empresa a abandonar sus posiciones y vender sus acciones. En este clima, los accionistas debieron hacer grandes esfuerzos para no deshacerse de sus títulos y mantener la propiedad privada de la empresa.

Entonces don Francisco de Caso motivó a los accionistas y trabajadores en torno a la idea de conservar la propiedad de la empresa, entusiasmándolos a no vender y a comprar más acciones para evitar la estatización de Carozzi.

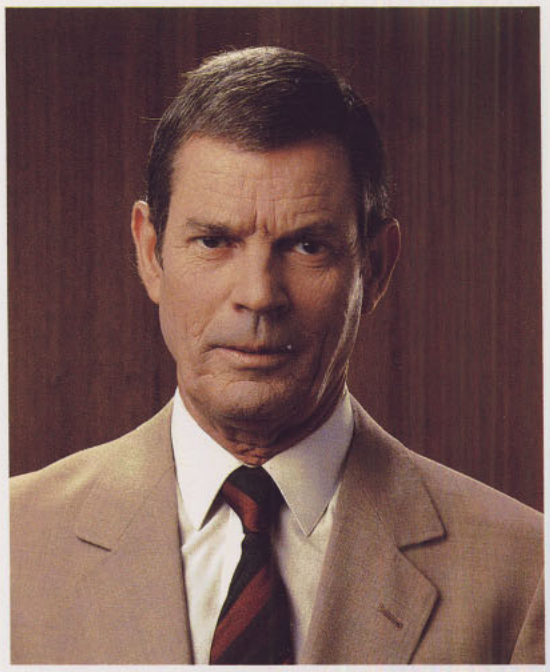
Fue el gran animador de la reconstrucción de la planta de Quilpué, lo que permitió a la empresa cumplir las exigentes pruebas de producción que demandaba la época que se vivía. Durante todo el período de la construcción, don Francisco iba personalmente todos los días, al más puro estilo del *fondatore*, a supervisar las obras hasta ver la planta, en 1972, reconstruída y funcionando.

Libre empresa

Terminado el período en que el modelo económico del país estuvo regido por la búsqueda social como eje para organizar los factores en juego, se produce un cambio importante en la conducción económica. Se coloca al mercado como agente regulador de los beneficios del país y de las personas, coincidiendo con un fuerte apoyo a la gestión privada. Chile se abre a las importaciones y a un activo intercambio con otros países, buscando colocar los estándares de producción y el costo de los productos para los consumidores a niveles internacionales.

Así, se implementa un modelo económico basado fuertemente en la supremacía del libre mercado, la libre empresa y la relación con los mercados internacionales. El escenario político deja de ser el centro de las decisiones y de las presiones de los agentes sociales. El país adopta procesos comerciales, productivos y financieros modernos. La gestión comercial y empresarial se transforma en patrón para todas las actividades. Se incorporan criterios de eficiencia y productividad en la evaluación de prácticamente todos los programas de los sectores privados y públicos.

Antarzi
90
ANOS



Don Gonzalo Bofill de Caso, Presidente del Directorio de Fideos y Alimentos Carozzi S.A.

Liderazgo

El año 1976 asume como presidente de Carozzi, don Gonzalo Bofill de Caso, el cuarto gran conductor de la compañía y quien conociera en su niñez a don Augusto Carozzi. Don Gonzalo, heredando de don Francisco de Caso la tónica de actuar muy austeramente y ligado a la actividad propia de la compañía, ha impreso hoy en día a Carozzi de un sentido mayor aún de dinamismo y espíritu empresarial.

Al igual que su antecesor, don Gonzalo dedicó parte importante de sus recursos en la adquisición de más acciones de Carozzi, como una forma de asegurar una conducción clara y estable de la compañía. Heredó también de los anteriores conductores de la empresa el sentido de liderazgo que rige todas las actividades que él emprende, sumado a una profunda fe en la actividad empresarial. Su conducción se ha caracterizado por la tecnificación y la profesionalización de todo el quehacer de la compañía. En Carozzi todo debe ser de primera calidad.

La presidencia de don Gonzalo Bofill ha estado regida por el sentido de éxito que ha marcado todas las gestiones en que él participa. Esto explica en parte importante el esfuerzo que ha desplegado por desarrollar a la compañía en nuevos frentes y los buenos resultados que puede exhibir hoy día. Su gestión ha llevado a la compañía a operar en diversas áreas, haciendo que participe en variados mercados del rubro alimenticio. Amén del importante auge que esta política ha traído para la compañía, la dirección de don Gonzalo ha permitido una mayor estabilidad en el desarrollo de la empresa. Gracias a la diversificación de operaciones, Carozzi se ha transformado en un grupo de empresas que se caracteriza por su acertada gestión.

Nuevas empresas

Parte importante del desarrollo de Carozzi se ha expresado en la adquisición de nuevas empresas productivas, las que siempre han presentado sustantivas mejorías en sus indicadores.

VIZIO
Costa
ALMENDRAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

COSTA
S.A.C.
Costa
Merendina

Costa

NIK

A la incorporación de nuevos proyectos se suma más tarde la compra de la fábrica de *Chocolates Costa* de Valparaíso, empresa tradicional con muchos años de prestigio, que comenzó a ser conducida con el sentido de liderazgo que Carozzi ha impreso en todas sus actividades. La empresa al cabo de pocos años se transformó en una de las mayores compañías productoras de chocolates del país. Luego, con el lanzamiento de la línea de galletas, rubro nuevo para Costa y Carozzi, la marca se ubicó en un sitial inmejorable del mercado, al obtener una participación muy destacada en el mercado de galletas envasadas en Chile.

Costa ha introducido, desde la adquisición por parte de Carozzi, un sinnúmero de nuevos productos, varios de los cuales han representado innovaciones técnicas para el país. Chocolates, chocolates envueltos en caramelo, galletas de diversos tipos, empaques para exportación, etc. llegando a alcanzar el 50% del mercado nacional.

Más tarde, en 1983, la empresa lanza al mercado la línea de alimentos balanceados *Agrozzi*, para animales y aves. Y en 1985 se agrega al grupo de empresas el *Molino de Punta Arenas*.

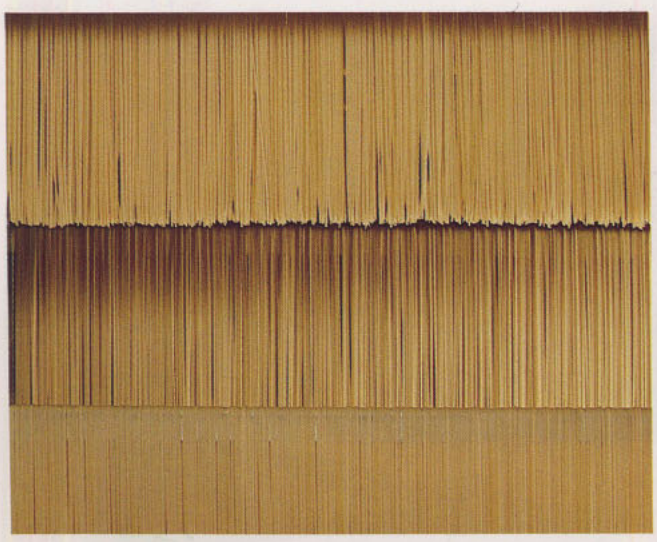
Ravioli, Tortellini

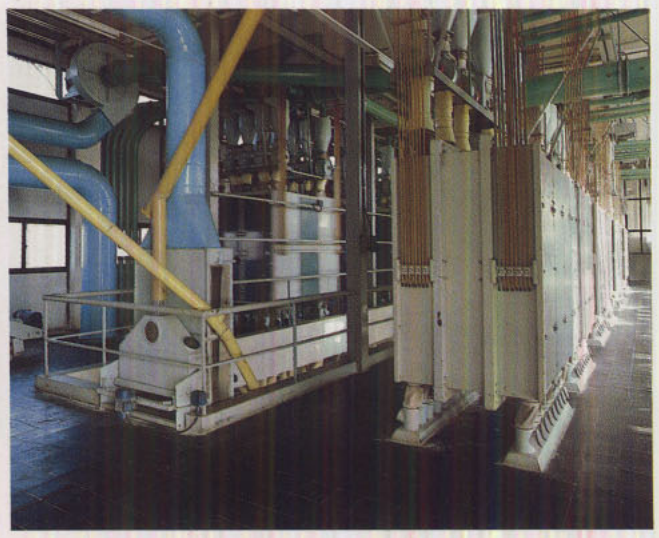
La innovación de la empresa aparece reflejada en 1986 con el lanzamiento de las primeras pastas rellenas de larga vida que conoce el país. Se ofrece al mercado *Ravioli*, una exclusividad de Carozzi para las dueñas de casa. Un año más tarde, una nueva sorpresa, la pasta rellena larga vida *Tortellini*.

Molienda

En la actualidad Carozzi cuenta entre sus molinos con el más grande para trigo duro del país, con una capacidad de 220 toneladas diarias de producción. Ubicado en Nos, y sólo en esta planta, la compañía puede producir diariamente 270 toneladas de sémola y 256.000 kilos de pastas. Los silos de esta planta tienen una capacidad de almacenamiento de 19.200 toneladas de grano.

La planta de Nos es además la única planta del país cuya producción está organizada de forma que opere como línea, desde la llegada del trigo para ser almacenado, molido, hecho pasta, secado y finalmente envasado.





Proceso

Las pastas secas de calidad, a diferencia de lo que a veces se cree popularmente, resultan más alimenticias que las pastas frescas. La diferencia radica en el hecho que las primeras son elaboradas exclusivamente con trigos candeales, distinguiéndose de las pastas frescas, que se fabrican con harinas panaderas de trigos blandos. Además, las pastas secas son enriquecidas con vitaminas y sales minerales, y a algunas se les incorpora huevos o espinacas.

La pastificación se lleva a efecto en una línea continua y automática que trabaja 24 horas diarias. Esta se compone de un silo de alimentación de sémola, una prensa al vacío, un túnel de secado y un silo de estabilización y reposo.
El silo de alimentación entrega la sémola a la prensa. En ésta se junta con el agua y se amasa, se le extrae el aire en una cámara al vacío, se prensa y se estruye a través de un molde que da la forma a los fideos. Luego éstos pasan automáticamente al túnel de secado, donde en un período de 5 a 17 horas, dependiendo del tamaño y características de las pastas, se secan bajando gradualmente su humedad inicial de 28-30% a 12-12,5%, que es la humedad final del fideo elaborado. Este proceso es una sucesión de secados y reposos, pasando por zonas de altas y bajas temperaturas. Más tarde, los fideos son enfríados y estabilizados en silos de reposo. Finalmente se envasan en films termosellables o cartulina.

Al momento de cocinar, la cualidad más importante de las pastas elaboradas con trigos candeales es su resistencia a la sobrecocción: no se pegan, no se deshacen, mantienen su forma y consistencia, y con una cocción adecuada se sienten al masticarlos, lo que los italianos llaman *al dente*.

Carozzi
MR
Pomarola
a la Italiana
M.P.
CENTRADO
VERDURAS,
SAL. LISTA
ENTE EN
GUISOS.
NETO

Alimento moderno

Las pastas son percibidas muchas veces como un alimento altamente calórico, fácil de preparar y económico. No es tan difundido en cambio que las pastas y fideos son elaborados de los más puros y simples ingredientes, trigo duro de la mejor calidad y agua. Pueden contribuir a una dieta balanceada, ya que es uno de nuestros alimentos más perfectos y combinables: es posible prepararlas solas, con aceite o con las salsas más ricas y sofisticadas, en base a verduras, carnes, salchichas, huevos, mariscos o pescados. Así, las pastas se constituyen en un alimento completo por sus proteínas, fibra, vitaminas y sales minerales. Las pastas y fideos no contienen sodio, grasas ni colesterol.

Esto último explica en parte que el consumo de pastas se haya duplicado en Estados Unidos los años recientes. Baste también pensar que la dieta mediterránea para una larga vida, recomienda pastas como alimento principal, poca carne, pescados, verduras, aceite de oliva y frutas.

En Chile las pastas y fideos son consumidos por la casi totalidad de la población y los niveles de consumo ubican a nuestro país en una posición medio-alta a nivel mundial.

Nuevos hábitos

Durante el último siglo se produjeron en Chile importantes cambios en las costumbres alimenticias de sus habitantes, originadas con los grandes traslados de población a la ciudad y debido a la novedad que representaban las urbes por sobre el campo. Las empresas requerían mano de obra y las personas aspiraban a una mejor condición de vida. Todo hacía pensar que ocurriría lo que en países europeos, donde un obrero de la ciudad comía muchísimo mejor que los campesinos. Así, las ciudades empiezan a crecer y la tendencia es instalarse lejos del campo. Patrones y trabajadores.

Luego, la crisis del año 30 repercute fuertemente en los recursos disponibles de las familias, acostumbrándolas a nuevos rituales de comida. En las mesas empiezan a verse menos platos que antes. Décadas más tarde surge un hecho que modifica nuevamente la mesa de las familias, al implantarse la jornada única. El almuerzo del mediodía debe ser funcional y rápido, en beneficio del tiempo y las horas trabajadas. La consecuencia es obvia, se comienza a comer menos.

Carozzi
MR
Ravioli
PASTA DE SEMOLA DE TRIGO CANDEAL CON RELLENO DE CARNE
250g

En paralelo, la mujer se incorpora al trabajo fuera del hogar mientras disminuye el servicio doméstico. Todo se va dando para que los hábitos se modifiquen de manera importante. Las dueñas de casa empiezan a necesitar cada vez con mayor fuerza el apoyo de productos manufacturados que faciliten su labor. Se produce entonces un auge de los productos elaborados, fáciles de preparar y de adquirir. Carozzi obtiene un destacado incremento en su actividad y continúa en su labor de desarrollar más y mejores pastas para estos consumidores que van cambiando sus gustos.

Hoy en día la población en Chile come regularmente pastas. El cambio de hábitos se ha arraigado muy fuertemente en las personas del país.

Nueva belleza

El surgimiento de nuevos ideales de belleza cambia también la relación con los alimentos. La estética corporal empieza a imponer nuevas exigencias a las personas. La gordura empieza a dejar de ser vista como signo de prosperidad. Comienza a primar la apariencia sana y atlética. La circulación de información sobre características de los alimentos se hace habitual. Hombres y mujeres se familiarizan con las características de los alimentos que consumen. Términos como calorías, proteínas, grasas, colesterol se vuelven de uso regular. Son palabras que comienzan a ser respetadas. Es el desarrollo de la nueva época que sistematiza y procura volver eficiente toda actividad humana.

Tiempo libre

La civilización encuentra un lugar contradictorio en el gigantesco esfuerzo que realizó por dotar de tiempo libre a sus miembros. Luego que la mayor parte del tiempo de las personas era consumido en la obtención de comida y más tarde por la práctica social de sentarse por horas en una mesa, el ser humano se enfrenta ahora al nuevo ideal del tiempo libre. La sistematización de los aparatos productivos, la oferta de alimentos semielaborados como las pastas y la aparición de estructuras de esparcimiento de bajo costo, como la televisión y la radio, provocaron una mutación importantísima en los hábitos de las personas. El rol de la comida empezó a ser diferente.

90
AÑOS
Carozzi
M.R.
Con todos nosotros.

El encuentro de las personas ya no ocurrirá en torno de platos, sino más bien frente a eventos sociales como el gran espectáculo deportivo y la televisión.

Estudios recientes han mostrado que la profunda tradición de siglos, de individuos y familias que destinaban parte importante de su tiempo libre en torno a una mesa, prácticamente ha desaparecido. Las horas fuera de la actividad laboral son dedicadas ahora a nuevas entretenciones. La televisión ocupa un lugar preponderante en la vida de las personas. Luego la radio. Luego salir de paseo, etc. El hecho es que la comida ocupa un papel diferente al que tuvo en el pasado. En la actualidad ésta debe ser práctica, eficiente, fácil de preparar y deliciosa al momento de comer. Vicisitudes del nuevo siglo.

Carozzi 90 años

Carozzi es una empresa chilena que cumple 90 años de actividad y crecimiento, casi un siglo de gestión empresarial y productiva como pocas compañías pueden mostrar. No sólo por el hecho de estar bordeando el siglo con una organización realmente exitosa y de resultados, sino especialmente porque la historia de Carozzi es un relato de continuidad y de constante evolución. Una tradición que ha pasado de generación en generación para hacer de la empresa hoy en día un modelo en la elaboración de pastas y fideos, un ejemplo de gestión empresarial y de compromiso. Un compromiso por elaborar las mejores pastas, un alimento fácil de preparar que permite a las personas compartir el tiempo libre en el nuevo esquema de vida.

Ayudándonos a transitar con facilidad por los complejos senderos de la nueva época, Carozzi 90 años.

Bibliografía

Libros

Apuntes para la historia de la cocina chilena. Eugenio Pereira Salas. Santiago de Chile, 1943.

Cocinar hizo al hombre. Faustino Cordón. Los 5 sentidos, Tusquets Editores, Barcelona, 1980.

Comida y civilización. Carson I. A. Ritchie. Alianza Editorial, Madrid, 1986.

Concentración de población y desarrollo económico. El caso chileno. Carlos Hurtado Ruiz-Tagle. Universidad de Chile, Instituto de Economía, Santiago de Chile. 1966.

Cuatro siglos de la historia de Santiago. Leopoldo Castedo y otros. Zig-Zag, Santiago de Chile, 1943.

Chile. Brian Loveman. Oxford University Press, 1979.

Chile en el siglo XX. Mariana Aylwin y otros. Editorial Emisión, 1985.

Chile, Revolución Silenciosa. Joaquín Lavín. Zig-Zag, Santiago de Chile, 1987.

Chile y su industrialización. Oscar Muñoz. Cieplán, Santiago de Chile, 1986.

Chile y sus riquezas. Edición del Ministerio de RR.EE., 1936.

El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes. M. A. Carême. Los 5 sentidos, Tusquets Editores, Barcelona, 1980.

El libro de Valparaíso. Luis Aguirre Echiburu. Valparaíso, 1946.

Ensayo crítico del desarrollo económico-social de Chile. Julio César Jobet. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1955.

Estructura social de Chile. Hernán Godoy, Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1971.

Historia de Chile. Sergio Villalobos y otros. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1974.

Historia social de Chile y América. Rolando Mellafe. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1ª ed. 1986.

Il libro dei maccheroni. Felice Cùnsolo. Oscar Mondadori, Verona, 1979.

Il lunario della pasta asciutta. Gustavo Traglia. Casa Editrice Ceschina, Milán, 1956.

Informe del Servicio Nacional de Transportes del año 1947. Carlos Huidobro Díaz. Imprenta de los FF.CC. del E., Santiago de Chile, 1947.

Introducción a la antropología general. Marvin Harris. Alianza Universitaria Textos, Madrid, 1986.

Italian Food. Elizabeth David. Penguin Books, 1987.

L'industria della pasta alimentare. Roma, 1957.

La parte maldita. Georges Bataille. Icaria, Barcelona, 1987.

La fronda aristocrática en Chile. Alberto Edwards. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 10ª ed. 1987.

Le salse. Anna Baslini Rosselli. Grupo Editoriale Fabbri, Milán, 1973.

Libro internacional sudamericano. Alberto Márquez B. Zig-Zag, Santiago de Chile, 1916.

Manwatching. Desmond Morris. Triad/Panther & Equinox, Oxford, 1985.

Memorial de Valparaíso. Alfonso Calderón. Ediciones Universitarias de Valparaíso, 1986.

Memorias. Joaquín Edwards Bello. Leo Ediciones, Santiago de Chile, 1983.

Monografía de una familia obrera de Santiago. Guillermo Eyzaguirre Rouse y Guillermo Errázuriz Tagle. Santiago de Chile, 1903.

Origen y ascenso de la burguesía. Sergio Villalobos. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1987.

Páginas escogidas. Benjamín Vicuña Mackenna. Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1986.

Producción y consumo de trigo y de los abonos en el mundo. Javier Gandarillas Matta, Santiago de Chile, 1932.
Recuerdos de cincuenta años. Armando Donoso. Editorial Nascimento, Santiago de Chile, 1947.
Testimonio de un cacique mapuche. Pascual Coña. Pehuén, Santiago de Chile, 2ª ed. 1973.
The complete book of pasta. Jack Denton Scott. Bantam Books, New York, 8ª ed. 1973.
Un festín en palabras. Jean-Françoise Revel. Los 5 sentidos, Tusquets Editores, Barcelona, 1980.
Un siglo de historia económica de Chile, 1830-1930. Ediciones Cultura Hispánica del Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 1982.

Otras publicaciones

Acerca de los orígenes de la industrialización chilena, 1860-1879. Nueva Historia, Año I, Nº 2, Londres, 1981.
Algunos antecedentes históricos del proyecto neoliberal en Chile (1955-1958). Sofía Correa. Opciones Nº 6, Santiago - Chile, Mayo-Agosto, 1985.
Anuario estadístico de la República de Chile. 1918.
Bodas de oro. Carozzi 1907-1957.
Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril. 1910-1916.
Compañía molinos y fideos ''Carozzi''. Quilpué. Censo de los italianos, 1924-1927.
Cultivo del trigo cereal. Carozzi, 1944-45.
Chile, 1914-1935: de economía exportadora a economía sustitutiva de importaciones. Gabriel Palma. Nueva Historia, Año 2, Nº 7, Londres, 1983.
El camino del trigo a las pastas. Carozzi, 1977.
Historia de Quilpué. Roberto Troncoso Narváez. Quilpué, 1986.
The nutrient profile of pasta. Nutrition research & education comitee, National pasta association, U.S.A.

Diarios y revistas

Bonita, 1932; *Confidencias*, 1960; *El Quilpueíno*, 1988; *El Mercurio de Santiago; El Mercurio de Valparaíso; Eva*, 1946-1972; *Familia*, 1918-1920; *Guía gastronómica y de vinos de Italia*, 1976-1977; *La mujer*, 1921; *La Unión*, 1948; *La Recalme*, 1911; *La Unión Americana*, 1902; *Macaroni journal, 1983; Margarita*, 1934; *Muy Interesante*, 1988; *Pacífico magazine*, 1913-1921; *Paula*, 1968-1988; *Revista militar*, 1891; *Sapere mangiare*, 1987; *Ulisse 2000*, 1983; *Zig-Zag*, 1905-1920.

Monografías y ensayos

Breve reseña histórica sobre los ferrocarriles en Chile. Sofía Correa para Carozzi, 1988.
Caracterización de la economía y la sociedad chilena en el siglo XX, con especial énfasis en la industrialización. Sofía Correa para Carozzi, julio, 1988.
Importancia de una dieta equilibrada. Carozzi, 1987.
La alimentación y el hombre. Francisco Zegers para Carozzi, 1988.
La industria en Quilpué. Diario de Quilpué en 1987.
Las pastas. Preparada por Carozzi, 1987.
Las pastas alimenticias. Carozzi, 1987.
Urbanización. Sofía Correa para Carozzi, 1988.

Otros

Memoria y actas del directorio de la compañía.

Carozzi
M.R.

En la investigación para el desarrollo de este libro participaron: Enzo Costa, cuyo aporte resulta muy relevante por su fuerte vinculación personal y familiar de toda la vida con Carozzi; Sofía Correa, historiadora, quien estructuró y llevó a cabo la investigación sobre la historia económica del período, las costumbres, vida cotidiana y hábitos alimenticios en Chile; Alejandra Pérez, periodista, tuvo a su cargo la investigación del presente de la compañía y las costumbres alimenticias de las personas a través de entrevistas; Mariana Echenique, historiadora, desarrolló la investigación en los archivos de textos y fotografías; Felipe Varela, ingeniero comercial, quien, desde la perspectiva de la empresa, participó en el desarrollo completo del proyecto; y Francisco Zegers, editor y publicista quien condujo la edición, escribió el texto y diseñó finalmente el libro que hoy Carozzi pone en manos de los lectores.

Carozzi
M.R.