

# Un archivo "al dente"

MARA ANDRÍO ESTEBÁN

Rigatoni, fusilli, tortellini, vermicelli, estellini, fricelli, rotelle, tagliatelle, farfalle, gnocchi, ravioli, fettuccini, agnolotti, lasagne, linguine, pansotti, cappelletti, tagliarini, macaroni, cannelloni, spaghetti... y muchos más. ¿Qué son y de dónde vienen?, ¿por qué una comida en forma de mariposa como las farfalle? o, ¿por qué los tagliatelle tienen forma de cabellera según algunos? Cuentan que fue Marco Polo quien desde China trajo la pasta en 1295, pero hay datos que indican que esta ya existía y se utilizaba en Italia siglos antes. Se sabe que los romanos ponían pasta troceada para dar cuerpo a la comida, y la leyenda cuenta que Cicerón adoraba los laganun, tiras planas de pasta parecida a

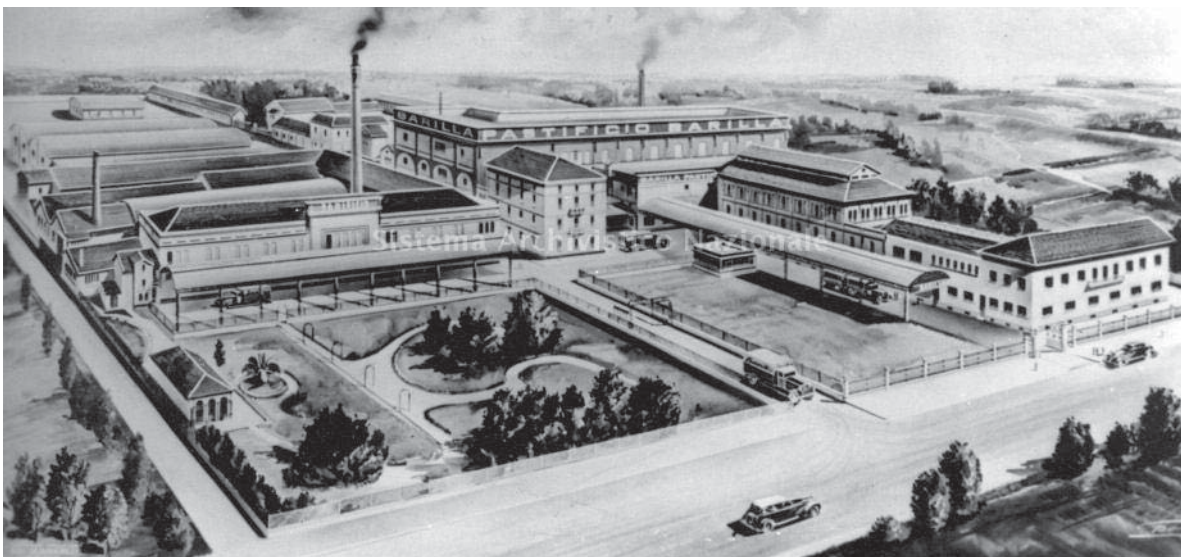
los actuales tagliatelle. Cerca de Roma se encontró una cámara etrusca, de Cerveteri o

de los relieves, con una decoración que reproduce varios utensilios domésticos, entre ellos varios destinados a cortar y cocinar pasta. Bastantes años después, en 1830, la pasta industrial empezó a producirse en Nápoles, pero hasta esa fecha su elaboración había sido totalmente manual y trabajada casi exclusivamente por mujeres.

Ahora nos vamos a Parma, una de las ciudades más bonitas de Italia, aunque decir esto en este país es casi no decir nada. Parma es la cuna de los perfumes, sus famosas violetas; cuna gastronómica, los embutidos, su jamón, el parmigiano reggiano; la ciudad de Toscanini, Bertolucci y, por



ARCHIVIO STORICO





unos kilómetros, casi de Verdi. Esta ciudad con su *duomo* románico, su teatro regio y escenario de una famosa novela de Stendhal, es también famosa por sus industrias agroalimentarias, como Parmalat y Barilla.

Barilla es un gran grupo alimentario con 130 años de tradición a sus espaldas. Su historia comienza cuando Pietro Barilla, descendiente de panaderos parmesanos, abrió una tienda de pastas artesanales en 1877 en la calle Vittorio Emmanuelle 222. Buen comienzo. Pietro había trabajado con su abuelo y su primo Giacomo aprendiendo el oficio, y en 1910 compró una nueva maquinaria y un horno para hacer pastas dulces y galletas. Todo le fue bien. Es en esta época cuando se crea un logotipo como emblema corporativo de la familia para que sea reconocible por todo el mundo, incluso por aquellos que no sabían leer. Así se creó el niño de Barilla que manipula un huevo gigante. A su muerte sus hijos amplían el negocio, dedicándose a la producción de pasta industrial a gran escala. Contaban con una fábrica con 80 empleados que fabricaban 80 toneladas de pasta al día. Con el paso de las generaciones familiares se van desarrollando proyectos y ampliando el negocio y la gama de productos. En los años 30 del siglo XX introducen elementos de marketing y en los 40 aumentan su presencia internacional. Tras la Segunda Guerra Mundial se convierten en líderes indiscutibles del mercado italiano de la pasta. En 1958 comienzan a publicitarse por televisión. Tras un breve paréntesis de 8 años en manos americanas, en 1979 Pietro Barilla retoma el control familiar de la empresa que desde entonces sigue en sus manos. En los 90 ya son empresa líder del mercado americano de pasta. En 1984 desarrollan una campaña publicita-

ria con el lema "*Barilla vi fa sentire sempre al dente*", eslogan que incluyen también en el embalaje de los productos o en las bolsas de plástico para llegar al mayor número posible de público. Posteriormente en la promoción de sus productos colaborarían Federico Fellini o Giuseppe Tornatore, quien realizaría anuncios con música de Ennio Morricone.

En 2004 nació la Academia Barilla justo en el edificio de la primera fábrica, con el fin de desarrollar, promocionar y defender la herencia de la marca, que podría traducirse en convertir la comida en un disfrute y un arte. Hay que pensar que Barilla, tras 130 años, posee 42 plantas de producción, 14 en Italia y 28 en el extranjero, y exportan a más de un centenar de países.

Lo que se conoce como *Proyecto Archivo Histórico Barilla* nace en 1987 por iniciativa del presidente de la compañía con la finalidad de recuperar la memoria del pasado. Se establecieron en Villa Magnani, un caserón estilo Liberty que había pertenecido a unos comerciantes de quesos. Actualmente están ubicados en la zona histórica de Parma. Parte del archivo se había destruido durante los años 70 y otra parte se hallaba disperso. Por lo que se empleó mucho tiempo y esfuerzo en localizar y reunir el material tanto de dentro como de fuera de la empresa. También hubo de cambiarse el antiguo sistema de clasificación del viejo archivo y reemplazarlo por otro atendiendo a la naturaleza de los distintos tipos de documentos.

El Archivo Histórico Barilla contiene materiales y documentos de todas las empresas que a lo largo del tiempo han pertenecido al Grupo, como Molino Blanco 1975, Pavesi 1940, Tre Mare pastelería milanesa 1896, Voiello fábrica de pasta 1879, Braibanti fábrica

de máquinas de Parma 1870. Todo el material aportado de estas empresas forma parte del archivo Barilla.

En el grueso del archivo nos encontramos con materiales tan variados como:

- La colección completa de los balances desde 1962.

- El libro de apuntes de Pietro Barilla en el que se describe las amplísimas actividades económicas, sociales y culturales desde 1936 a 1993.

- Una colección de textos especializados en el cultivo de cereales, molinos, molienda, y la fabricación de harinas, galletas y pan, junto con libros de la historia de las empresas italianas más importantes y todos los textos donde se citan a Ba-

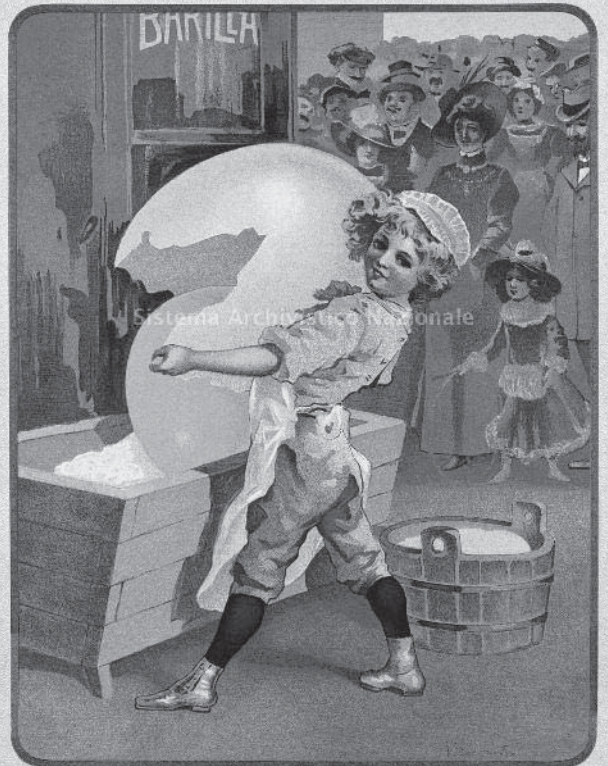
rilla desde la segunda mitad del siglo XX.

- Documentación iconográfica sobre el pan, la pasta, los molinos, las panaderías, las fábricas de pasta y la publicidad de Barilla a lo largo de los años.

- Licencias de construcción y diseños de los proyectos arquitectónicos de las fábricas, oficinas y tiendas Barilla, así como los diseños de los productos y sus envases.

- Calendarios promocionales desde 1910 hasta la Segunda Guerra Mundial, una estupenda colección diseñada y realizada por famosos ilustradores italianos como Bonazzi, Busi y Bonacini, entre otros muchos que recrearon escenas

## PASTE ALL'UOVO BARILLA



# Barilla

PARMA



familiares degustando unos humeantes y apetecibles platos de pasta.

- Una vasta colección fotográfica desde 1913, con una sección histórica que abarca de 1913 a 1945 y que en la actualidad se encuentra conservada en distintos soportes. Salvo alguna de las colecciones especiales, todo el fondo fotográfico producido tras la Segunda Guerra Mundial está ordenado cronológicamente. El archivo cuenta, además, con otros fondos fotográficos rele-

vantes de distintas etapas y fotografías, como el fondo Luigi Vaghi, un fotógrafo parmesano muy importante de principios del siglo XX con más de mil imágenes sobre la construcción de las fábricas de Parma, Rubbiano, etc., en los años 50 y 60; o también el fondo Aldo Ballo, fotógrafo milanés, o el Piero Pascuttini que recoge la filmación de anuncios como los interpretados por la cantante Mina, o el fondo Vetrine con imágenes de escaparates promocionales

de Barilla en diversas ciudades y con distintos fotógrafos.

- El archivo conserva además maquinaria que se ha recuperado y restaurado como herramientas que se utilizaban en el ciclo de producción del trigo (siembra, cosecha, arados, trillas, etc.), instrumentos para hacer pan y pasta de los siglos XIX y XX, un molino de piedra del siglo XIX, así como aparatos de elaboración de pasta como amasadoras, trituradoras, prensas verticales y horizontales, troqueles y secadoras.

El Ministerio de Cultura italiano declaró, a través de la Subintendencia de los Archivos de la Región Emilia-Romaña, al Archivo Barilla de notable interés histórico por ser testimonio del desarrollo de la industria alimentaria y de la evolución de las costumbres gastronómicas italianas. ■