



CENTRO ON LINE
STORIA E CULTURA
DELL'INDUSTRIA
il Nord Ovest dal 1850

Agnesi. Storia
Lara Piccardo

2010
Testo per Storiaindustria.it

Agnesi è uno dei primi pastifici italiani sia per struttura che per spirito imprenditoriale.

1. La nascita nell'Ottocento

La storia comincia nel 1824, quando Paolo Battista Agnesi acquista da Giovanni Verda, a Pontedassio (Imperia), un mulino capace di macinare 120 quintali di grani al giorno, per lavorare direttamente la semola e produrre la pasta.

Il primogenito di Paolo Battista, Giacomo, che da giovane ha esercitato l'avvocatura a Oneglia e a Nizza marittima, introduce nell'azienda paterna nuovi metodi di macina, appresi durante i suoi viaggi a Parigi e sino ad allora sconosciuti in Italia.

Il miglioramento produttivo richiede un più veloce e costante approvvigionamento di materie prime, in arrivo al porto imperiese dalla Russia: Paolo Battista decide allora di aprire un altro grande mulino vicino al mare, dando così vita alla "Ditta Paolo Agnesi e Figli".

Nel 1886, grazie ai nuovi sistemi introdotti da Giacomo, i due mulini di famiglia macinano circa 40 mila quintali di grano.

Intanto un altro figlio di Paolo Battista, Paolo Agnesi, per meglio provvedere agli acquisti granari si trasferisce a Genova, la più importante borsa ottocentesca dei grani italiani. È proprio Paolo a dotare la famiglia di una flotta di velieri, per assicurarsi l'approvvigionamento di Taganrog, il grado duro delle pianure ucraine allora considerato il migliore del mondo. Le navi salpano quattro volte l'anno e al rientro nel porto di Oneglia sono sempre salutati dalle grida di esultanza dei ragazzini, che restano di vedetta: a chi per primo porta la notizia dell'arrivo di un brigantino (che sarebbe entrato nel marchio dell'azienda), gli Agnesi regalano una croccante focaccia!

Nel 1888, il figlio di Paolo Agnesi, Giacomo, subentra al padre alla guida dell'impresa di famiglia e decide di abbandonare il mulino di Pontedassio, distrutto dal terremoto del 1887. Grazie ai suoi studi (si è laureato in ingegneria a Padova nell'agosto 1886), Giacomo costruisce a Oneglia un molino a cilindri e un pastificio (quest'ultimo attivo dall'anno successivo), raccordandoli alla ferrovia e al porto e dando l'avvio allo sviluppo dell'azienda molitoria della famiglia, destina ad affermarsi rapidamente: l'idea di trasferire gli impianti in città e la decisione di dotare il pastificio di uno scalo ferroviario interno permettono tempi di rifornimento più rapidi, produzioni migliori e maggiore vicinanza al mercato, riducendo le spese e aumentando i profitti.

Alla fine dell'Ottocento, per prima in Italia, Agnesi si presenta ai consumatori, fino ad allora abituati ad acquistare la pasta sfusa nei negozi, con il prodotto confezionato e il 7 settembre 1896 deposita un primo marchio, con questa descrizione: «Paste alimentari: etichetta rettangolare litografata in rosso, avente le seguenti diciture: Fabbrica Paste Alimentari - Paolo Agnesi & Figli - marca P x A depositata - Oneglia - Riviera di Genova - Peso del pacco Kg. 1 - 1° qualità. Nel basso dell'etichetta vedesi una piccola cornice destinata a portare l'indicazione della pasta contenuta nel pacco. Anche l'indicazione della qualità può variare a seconda della pasta contenuta nel pacco. Sul fondo rosso dell'etichetta sono disegnati diversi ornati in bianco. Questo marchio sarà dalla ditta richiedente usato per contraddistinguere le paste alimentari di sua fabbricazione e commercio, applicandolo sui pacchetti che lo contengono».

Il marchio sarà presto modificato per diventare quella celebre impronta ovale con doppia cornice, in basso due spighe di grano, all'interno un veliero, sopra un rettangolo rosso riportante la dicitura bianca "Agnesi".

2. La guida di Vincenzo Agnesi: dall'inizio del Novecento agli anni Settanta

Poco prima dello scoppio della Grande Guerra, il figlio di Giacomo, Vincenzo Agnesi, studente di ingegneria, entra nell'amministrazione dell'azienda di famiglia, avviando il pastificio verso l'automazione integrale. Questa fase è però interrotta dall'inizio delle operazioni belliche e dalla partenza di Vincenzo per il fronte, dove presta servizio come capitano d'artiglieria, guadagnandosi due medaglie di bronzo al valore.

Nel 1918, appena rientrato a Oneglia, Vincenzo ritorna a dedicarsi al processo di automazione della "Paolo Agnesi e Figli": attraverso le due lavorazioni abbinata molino e pastificio si passa alla produzione degli spaghetti senza intervento manuale. Ciò permette di utilizzare la materia prima migliore e consente sistemi tecnologicamente più avanzati per un prodotto di qualità.

Nel 1923, Vincenzo si laurea a Roma in ingegneria civile e diventa membro della Federazione Mugnai e Pastai. In questa veste propone, nell'interesse dei consumatori e dell'industria, che sia proibito ogni colorante della pasta: divieto, che sarebbe stato sancito con legge del 22 giugno 1933.

Negli anni Venti, la società imperiese aggiunge alla qualità della sua pasta un innovativo packaging: la celebre confezione blu sigillata con il marchio. Sono gli anni della grande espansione della "Paolo Agnesi e Figli", che tra il 1901 e il 1934 decuplica la produzione di pasta. Questi successi si traducono, nel maggio 1925, nella trasformazione dell'azienda in società per azioni.

Il 27 dicembre 1929 muore a Imperia Giacomo Agnesi e il figlio Vincenzo gli subentra dal marzo successivo alla presidenza del consiglio di amministrazione della ditta, che continua a crescere.

Gli impianti della società vengono gravemente danneggiati durante il secondo conflitto mondiale ed è nuovamente Vincenzo Agnesi a risollevarne le sorti dell'azienda nel dopoguerra. Le sue capacità imprenditoriali sono note in Italia, tanto che nel 1946 il ministro dell'Industria e Commercio, Rodolfo Morandi, lo nomina Presidente della Camera di Commercio di Imperia, carica da cui si dimetterà nel 1960.

Il 10 luglio 1960 viene insignito a Chiavari della Fronda d'oro, premio destinato ai Liguri che hanno illustrato nel mondo la tradizione e la volontà della propria gente.

Negli anni Settanta, Vincenzo lascia spazio ai figli e ai nipoti nella dirigenza del pastificio di famiglia, rimanendone il presidente onorario dal 1972 fino alla sua morte, avvenuta a Imperia il 23 giugno 1977.

3. Fusioni e acquisizioni: la Agnesi nel gruppo Colussi

Senza la guida di Vincenzo, la Agnesi comincia a entrare in un periodo di difficoltà: le divisioni interne alla famiglia e la crisi economica ridimensionano le crescite dei fatturati.

Nell'ottobre 1980, nasce la "Agnesi S.r.l.", immediatamente trasformata in "Agnesi S.p.A.", a cui il 31 dicembre seguente la "Paolo Agnesi e Figli S.p.A." conferisce il complesso aziendale relativo al molino e al pastificio, che nella metà degli anni Ottanta controlla il 3,5% del mercato italiano e contende il secondo posto, dietro la Barilla, alla Buitoni e alla Amato.

Nel 1987, la Agnesi è ancora di proprietà dei membri della famiglia, i fratelli Riccardo ed Eva, rispettivamente amministratore delegato e presidente dell'azienda, e i loro cugini Paolo e Valerio. Sono questi ultimi che nel giugno 1987 cedono il 23% delle loro quote al gruppo Danone.

L'erosione della proprietà e l'acquisto delle quote procede fino a che nell'ottobre 1991 la Agnesi viene incorporata dalla Alifina finanziaria alimentari S.p.A., che nel 1995 la cede alla Compagnie Gervais Danone, a sua volta controllata dal colosso alimentare transalpino Groupe Danone Sa, società di diritto francese con sede a Parigi.

Ma il mercato nazionale della pasta (nel quale la Agnesi realizza l'87% del suo fatturato), dominato da Barilla, ha smesso di crescere e per i produttori i margini di profitto si sono via via assottigliati. I progetti di espansione della dirigenza francese finiscono presto per arenarsi e il pastificio ligure subisce una forte ristrutturazione industriale.

Nel 1997, la Danone cede la Agnesi alla banca d'affari francese Paribas, che a sua volta la mette in vendita. I concorrenti per l'acquisto sono il gruppo alimentare "Malgara Chiari & Forti", guidato da Giulio Malgara, il pastificio Gazzola di Mondovì e la Colussi, celebre soprattutto per marchi di biscotti come Gran Turchese.

Nel luglio 1999 è proprio il gruppo perugino Colussi, assistito dalla Comit e dalla banca d'affari Euromobiliare, a concludere l'operazione. Angelo Colussi diventa prima amministratore della "Agnesi S.p.A." e poi amministratore delegato e presidente del consiglio di amministrazione.

Con l'acquisto del Gruppo imperiese, la società umbra raddoppia il fatturato superando i 500 miliardi di giro d'affari e procede nella diversificazione delle attività, iniziata nel 1997 con l'acquisto dal gruppo americano Heinz dei prodotti dietetici con il marchio Misura, e proseguita nel 1998 con l'acquisizione dalla finanziaria olandese Csm del controllo del pastificio Audisio di Cuneo, che produce biscotti, merendine e pasta. In tutti i casi, il gruppo della famiglia di Perugia ha riportato in Italia marchi alimentari che erano stati ceduti al controllo di gruppi stranieri.

Il nuovo millennio vede l'ampliamento delle produzioni esistenti e l'apertura verso i mercati esteri. In un momento di contrazione del mercato della pasta, il gruppo Colussi individua, infatti, due vie d'uscita: la conquista delle nicchie di mercato cosiddette di qualità, che suggeriscono nel settembre 2000 la nascita della "Agnesi 1824 S.p.A.", per valorizzare nel marchio la lunga tradizione molitoria, e l'espansione sui mercati internazionali. Nel 2007, la rilevazione da parte di Colussi di Pangram incrementa la presenza nell'Europa orientale nel comparto della pasta e un accordo con Del Monte Europe Ltd. avvia il commercio in esclusiva in Italia di frutta in scatola e bevande a base di frutta. Nel 2009, la creazione di CI Group, una joint venture con Infolink, accresce le posizioni di Colussi Group nel mercato russo e in quelli limitrofi. Attualmente fanno parte del Gruppo cinque tra i più eccellenti marchi della tradizione italiana: Colussi, Misura, Agnesi, Flora e Sapori Siena 1832.

4. Il Museo degli spaghetti

Nel 1956, nei locali dismessi del vecchio mulino di famiglia di Pontedassio, Vincenzo Agnesi apre il "Museo degli spaghetti": tra i vecchi e autentici macchinari, non più in un da un secolo ma perfettamente conservati, ci sono rari oggetti, interessanti e curiosi, libri, stampe, documenti riguardanti l'antica arte dei mugnai e dei fidelari, cataloghi con centinaia di forme differenti di pasta, utensili russi portati a Imperia dai velieri armati da Paolo Agnesi e persino quel famoso documento risalente al 1279, che vorrebbe la pasta invenzione genovese: un notaio di Genova elencò fra i beni lasciati in eredità al milite Ponzio Bastone «bariscella una piena de macaoni», ossia una cestella piena di maccheroni. Ma il Museo degli Spaghetti di Pontedassio è privato e quasi sempre chiuso. In un tentativo di rilancio viene perciò trasferito prima a Imperia, nella sede della Società Operaia di Mutuo Soccorso, e poi, nel 1993, a Roma, con il nuovo nome di "Museo Nazionale delle Paste Alimentari", tuttora visitabile.



Corso Unione Sovietica, 216 - Torino
tel. 011 316 8677
info@storiaindustria.it
www.storiaindustria.it