

ENRICO QUARANTA

La vita dolce

Storia di una famiglia e di una passione

Story of a family and their passion

A cura di - Edited by
Gianni Testa

CARAVAGGIO
2016

Enrico Quaranta,
La vita dolce.
Storia di una famiglia e di una passione,
a cura di Gianni Testa.
Testo in inglese di Laura Donghi,
Caravaggio, 2016.

La testimonianza di Enrico Quaranta
è stata raccolta da Alfredo Viscomi.

Si ringrazia per il contributo
Franca (Francesca Quaranta, sorella di Enrico).

Crediti fotografici
Archivio della famiglia Quaranta: pagg. 3, 7, 8, 12, 13, 14, 21,
27, 28, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45.
Victoria Eugenia Herranz Moreno:
pagg. 6, 9, 11, 17, 18, 23, 24, 51.
Francesca Quaranta: pag. 33.
Luca Merisio: pag. 47.

Enrico Quaranta,
A sweet life.
Story of a family and their passion,
Edited by Gianni Testa.
Translated by Laura Donghi,
Caravaggio, 2016.

The memories of Enrico Quaranta
have been collected by Alfredo Viscomi.

Special thanks go to Franca for her contribution
(Francesca Quaranta, Enrico's sister).

Pictures
Quaranta family collection: pages 3, 7, 8, 12, 13, 14, 21,
27, 28, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45.
Victoria Eugenia Herranz Moreno:
pages 6, 9, 11, 17, 18, 23, 24, 51.
Francesca Quarant: page 33.
Luca Merisio: page 47.

Questo libro riunisce tutti gli aneddoti e le memorie che nostro padre era solito raccontare con tanto coinvolgimento. Un patrimonio che abbiamo voluto raccogliere direttamente da lui quando ancora era con noi.

Papà aveva un carattere molto forte, non amava confrontarsi con le persone, andava dritto per la sua strada, forte delle sue convinzioni e mosso da una forza d'animo incrollabile.

Con l'esempio di una vita spesa per il lavoro, ci ha trasmesso la sua passione e lo spirito di sacrificio.

Se abbiamo raggiunto importanti traguardi lo dobbiamo a lui.

Lavorare tutti insieme, con la mamma ancora operativa tra di noi, ce lo fa sentire ancora molto vicino, e questo ci dà ancora più slancio per affrontare serenamente le sfide del domani.

Questa è la storia di nostro padre, ma al tempo stesso la storia delle origini della nostra Azienda, che vogliamo fare conoscere a tutti coloro che condividono con noi l'esperienza di questa entusiasmante impresa.



*Fabio e Massimo,
con mamma Tina*

Our father used to tell us stories and memories with such great enthusiasm that we decided to put them all together in a book while he was still with us.

He had a strong personality, he didn't like to talk to people, and he used to go his own way, so proud of his ideas and driven by an exceptional strength of mind.

He has spent his life working hard and has passed down his passion and spirit of sacrifice to us.

Working together, with our mother still involved in the company, we can feel his presence and we are even more motivated to face the challenges of tomorrow.

This is our father's story, but it is also the story of our company and we wish to tell it to anyone who is sharing this incredible experience with us.

*Fabio and Massimo,
with our mother Tina*

Prologo

“**N**on ridere quando vengono, non piangere quando vanno” [i clienti].

Ho sempre amato i proverbi. Sono l'espressione della saggezza popolare.

Ne parlava bene anche il grande filosofo italiano Benedetto Croce: “Sono un monumento parlato del buon senso - diceva - la sapienza di tutte le età, la sapienza del mondo di cui tante volte è stata lodata l'incrollabile saldezza”.

I proverbi individuano vizi e virtù, offrono consigli per la vita. E per il lavoro: “Ambo, lavorare; terno, seguire; quaterna e cinquina, lavorare dalla sera alla mattina”. Questo detto, bergamasco, prende come riferimento il gioco del lotto per esaltare il lavoro ed elogiare la produttività lombarda.

Non è questione di fortuna o sfortuna: i risultati si raggiungono con il lavoro.

Prologue

“**D**on't laugh when they come, don't cry when they go” [customers].

I have always loved proverbs; they are short expressions of popular wisdom.

Even the great Italian philosopher Benedetto Croce used to say “They are a spoken monument of good sense - knowledge of all ages, knowledge of a world, the steady firmness of which has been praised so many times”.

Proverbs recall vices and virtues, they give suggestions for life. And for work: “Two numbers, work; three numbers, keep going; four and five, work from night to morning”. This proverb, from the Italian city of Bergamo, refers to the lottery game to exalt hard work and praise productivity of the Lombardy region.

It is not a matter of being lucky/unlucky: what you get, you get by working.



Strumenti del passato raccolti nella *reception* della nuova sede dell'azienda.

Old machinery showcased in the reception of the new premises.

Carretto e cavallo.

Le origini

La mia famiglia produce dolci da quasi un secolo. Lo so da quando mio padre Antonio mi lasciò alcuni ricettari, con l'indicazione precisa di dosaggi e ingredienti, che portano la data del 1924. Mio padre all'epoca aveva 13 anni e lavorava a Milano, come mi disse mia madre, Alzira. Papà morì quando avevo quattro anni e tutto quello che so, di quegli anni, me lo raccontò mia madre.

Mio nonno, Enrico, alla produzione dolciaria abbinava la vendita diretta nelle sagre, con la bancarella. Si spostava da un paese all'altro, i primi tempi, con carretto e cavallo, poi con i primi mezzi a motore, veri e propri residuati bellici riconvertiti a uso civile. Sebbene le distanze dai luoghi delle fiere non fossero smisurate, a causa dei mezzi disponibili e delle condizioni delle strade potevano volerci anche uno o due giorni per raggiungerli.



Horse and cart: the origins

My family has been producing sweets for almost a century. I have known it since my father Antonio left me a few recipe books with the exact indication of weights and ingredients, taking me back to 1924. At that time, my father was 13 and worked in Milan, as my mother Alzira told me. He died when I was four, therefore everything I know from those years was told to me by my mother Alzira.

My grandfather Enrico, besides producing sweets, sold them at festivals and celebrations, on a food stand. He used to go from village to village, with a horse and cart at first, and then with the first vehicles available, authentic war remains restored for civil use.

Even though distances were not so huge, because of the means of transport available and the road conditions of that time, we might even take one or two days to reach a place, therefore we were

Quindi, spesso, in occasione di queste fiere, si era costretti a dormire fuori. Anche a me è capitato di passare la notte in stalle e fienili, oppure dentro un sacco di tela sotto il banco. Ne frequentavamo tante, anche quelle importanti e famose, fin dai primi decenni del XX secolo, come quella di Santa Maria, a Crema, il 20 di marzo.

Io ho iniziato all'età di otto anni ad andare in giro a vendere dolci; da allora è cambiato il mondo, con una rapidità impressionante, e di quel mondo oggi mi sento testimone. Ricordo bene, a dispetto dei molti anni trascorsi da quelle mie prime commissioni sui camioncini, le strade polverose, quasi mai asfaltate, le donne che lavavano i panni al fosso e stendevano in cortile, il fabbro che girava casa per casa nelle vie del paese, il venditore di pacchi di ghiaccio: personaggi, immagini, realtà che consegnano il ritratto di un'epoca lontana, eppure ancora viva nei miei ricordi.

A quei tempi, c'era il culto delle fiere: la gente ci andava col preciso compito di comprare, di portarsi a casa il meglio dei prodotti mostrati; oggi, invece, si va in fiera a "bighellonare", a portare a spasso i bambini magari, senza un reale interesse per quegli stessi prodotti che si vedono sulle bancarelle. A quell'epoca ogni ambulante possedeva il proprio forno a legna, cuoceva biscotti, vendeva "cose magre", cioè di bassa gamma.

usually forced to sleep outside during these festivals and celebrations. I even had to sleep in stables and haylofts, or inside a hessian bag under our food stand. We attended many fairs, including the most important and famous ones, from the beginning of the 20th century, like that of Santa Maria in Crema every March 20th.

I started selling sweets on the street when I was eight

years old and since then, the world has changed so quickly that I am lucky to be able to prove it. Despite the fact that a long time has passed, I can perfectly remember the dusty streets, hardly ever paved, the ladies washing clothes in the river and hanging them in the courtyard, the ironman walking house

house in the village and that man selling ice bags: all those people, pictures and lives evoking ancient times which are still so clear in my memory.

At that time, fairs were really popular: people used to go there to buy and strike a good deal, whereas nowadays people go to exhibitions to pass time and take children out, without being interested in what is sold by street sellers. In those days, street sellers had their own oven to bake biscuits and they sold low profile goods.



La lavorazione di questi prodotti, di svariate tipologie e qualità, avveniva in parte in casa e in parte direttamente in fiera. Uno dei prodotti più tipici era lo Zucchero filato, prodotto naturale, come si direbbe oggi, a base di melassa di zucchero, senza alcun tipo di aroma aggiunto.

La parola “filato” non tragga in inganno: infatti, nulla ha a che fare con i batuffoli di zucchero venduti sullo stecchino di legno. Filato, si riferisce al fatto che dalla massa di zucchero plastico si filano, appunto, delle strisce di circa tre, quattro centimetri di altezza, imprimendo una torsione in modo da creare la forma di un’elica. Era molto diffuso in Lombardia, in modo particolare a Bergamo e a Brescia: qui veniva chiamato “cìca di done”, chewing gum delle donne, perché mentre gli uomini masticavano il tabacco, le donne preferivano succhiare le eliche di zucchero filato. Lo Zucchero filato è tuttora regolarmente prodotto grazie agli insegnamenti tramandati personalmente alle maestranze dell’azienda.

Alcuni prodotti, invece, come le Pipette e le Ochette di zucchero rosso, colati in singoli stampi, sono caduti nell’oblio, a causa dell’impossibilità di una buona conservazione. Pipette e Ochette si potevano vendere solo al momento.



These products, of varying types and quality, were produced partially in house and partially at the fairs. One of the most typical products was candyfloss, a natural product (as we may say nowadays) made with molasses, without any added flavour.

It bears very little resemblance to the candyfloss of today, which is sold on wooden sticks at the fairs. It is a very peculiar item that comes from sugar mass, which is worked and twisted to get sugar strings of 3 to 4 cm

in height, which look like propellers. It was popular in Lombardy, mostly in Bergamo and Brescia: it was called “cìca di done” (women’s chewing gum) because ladies ate sugar strings, whereas men chewed tobacco. Nowadays, we keep on producing sugar strings, thanks

to the skills and the expertise I have personally taught my employees.

A few items, such as red sugar pipes and geese, which were poured into single moulds, have been left behind, due to their difficult storage. They had to be sold immediately after production.

Oltre a questi prodotti, sul banco delle fiere si vendevano paste secche (con o senza marmellata), frollini a forma di “S”, prodotti di zucchero nelle fogge più svariate come ad esempio lo Zucchero matricale o le Gocce di zucchero stampate con le prime rudimentali attrezzature dell’epoca.

Gli ambulanti, come detto, producevano tutto da sé, eccezion fatta per il torrone che, durante il periodo natalizio, a causa della forte richiesta, sempre più spesso andavano ad acquistare presso il laboratorio della nostra famiglia.

Mèna minga ‘l turùn: un mondo scomparso

Uno dei prodotti tipici di mio nonno era il torrone con il miele di carrube. Originariamente il torrone era cotto a bagnomaria in rudimentali torroniere alimentate a legna. I primi modelli erano azionati a mano. Anche mia madre ha fatto il torrone a mano. Inizialmente, quando era allo stato semiliquido, lo sforzo non era eccessivo; ma quando l’emulsione diventava via via più dura, iniziava il vero e proprio pesante lavoro, una “impresa” che poteva

Besides these products, on our food stands, we sold crusty bread (with or without jam), S-shaped biscuits, sugar products of various shapes, like sweets to aid digestion and sugar drops, which were made with the first rudimentary machinery of that time.

As we said, street sellers used to make everything themselves, except for nougat, which was always more frequently bought at our family’s laboratory, especially at Christmas, due to the higher demand.

Mèna minga ‘l turùn: a lost world

One of my grandfather’s typical products was nougat with carob honey. Nougat was originally cooked in a double boiler, in rudimentary, wood fired nougat cookers. The first ones were operated by hand. My mother also used to make nougat by hand. At the start of the process, when the nougat was partially liquid, it wasn’t that difficult, but when the emulsion got harder, it was a very hard job that could go on for eight hours!

durare fino a otto ore! Da qui la famosa espressione milanese *Mèna minga 'l turùn*, non farla troppo lunga!

Mio padre ha iniziato la professione vera e propria prima della Seconda guerra mondiale. In precedenza ha fatto per anni l'ambulante. Fu tra coloro che costruirono uno dei primi laboratori dolciari nei primi anni '30 del secolo scorso, fatto che segnò l'abbandono della totale manualità e l'utilizzo dei primi strumenti disponibili in quel periodo. Va infatti tenuto presente che la tecnologia motorizzata sarebbe arrivata soltanto dopo la Seconda guerra mondiale, portata in Italia dagli americani nel primo periodo post-bellico.

Nel nostro laboratorio c'erano due macchine per il torrone, per la precisione due impastatrici, riscaldate a legna per la cottura del prodotto, la cui testa del motore era fissata al muro. Le pulegge attaccate al soffitto con grandi cinghie di cuoio, che raggiungevano i vari macchinari, erano azionate da un unico motore che controllava tutti i movimenti della macchina.

Così, talvolta, poteva capitare che queste grosse cinghie si rompessero e andassero a sbattere sul viso di coloro che vi stavano lavorando. Avevo solo dieci anni quando anch'io mi trovai a metterci la pasta in queste macchine per vederci poi uscire, quasi magicamente, il torrone.

This is where the popular Milanese way of saying "Mèna minga 'l turùn" comes from: don't drive me crazy!

My father started this job before the Second World War. He was a street seller and one of the first artisans who opened a confectionery laboratory in the early 1930s, thus replacing a few manual skills with the first devices available at that time. As a matter of fact, we have to keep in mind that motorised technology was only introduced after the Second World War, when the Americans brought it to Italy.

In our laboratory, we had two nougat cookers or, more precisely, two kneaders, which were wood fired to cook the product and their motor head was fixed to the wall. Pulleys hung on the ceiling connected by big leather belts and this mechanism was controlled by a unique motor.

Occasionally these big belts got broken and hit the operators in the face! I was only 10 when I put the mixture in the cooker for the first time and I magically saw it become nougat.



Una grande passione: le moto d'epoca

Già prima della Seconda guerra mondiale avevamo guadagnato una clientela da ingrosso; a testimoniarlo, ancora oggi, diversi documenti dell'epoca: bolle di consegna, carte da lettera, foglietti da scrivania, telegrammi, tutti intestati a "Quaranta Antonio fu Enrico" e datati agli anni '30 del secolo scorso. Sui bollettari si può ancora vedere il timbro dell'I.G.E. (Imposta Generale sull'Entrata), sorta di "antenata" dell'I.V.A., con i numeri romani utilizzati per il computo degli anni che significavano il periodo del Ventennio fascista: sulla bolla n.4 del 21 dicembre 1942, che ancora conserviamo, viene riportato il timbro indicante l'anno XX dell'era fascista.



A great passion: vintage motorcycles

Before the Second World War, we had already gained a discrete number of wholesale customers and we have got plenty of evidence for that: delivery notes, letter-headed paper, notepaper, telegrams, all of them headed "Quaranta Antonio fu Enrico" and dated in the 1930s.

You can even recognise the I.G.E. stamp (Imposta Generale sull'Entrata), which was a kind of VAT, where roman numbers used to refer to the twenty years of the Italian Fascist era: on delivery note 4 dated 21 December 1942 (which we still keep filed), there is a stamp bearing year XX of the Fascist era.

Una peculiarità che ritrovo nel foglio complementare di una motocicletta (un'altra mia grande passione) del 1929, dove, accanto alla data di immatricolazione del '32, era significato il X anno dell'era fascista, e cioè dieci anni dalla marcia su Roma del 1922.

Di queste moto d'epoca ne ho collezionato una quindicina. Una passione che ho ereditato da mio padre che già allora partecipava a diverse gare, in provincia di Bergamo, ma soprattutto nei dintorni di Caravaggio, su percorsi delimitati da balle di fieno. È ancora nitido anche oggi, nonostante fossi molto giovane, il ricordo di me seduto sulla moto, dietro di lui. A distanza di molti anni, sento ancora i colpi del motore che avvertivo, stretto attorno a lui mentre guidava.



I can find the very same peculiarity in the log book of a motorcycle (another great passion of mine) dated 1929 where, next to the registration date of 1932, there is the mark of year X of the Fascist era which means the march on Rome took place in 1922.

I have collected around fifteen vintage motorcycles. It is a passion I inherited from my father, who took part in competitions on routes marked by hay bales. Although I was very young, I can perfectly remember sitting on the motorcycle behind him. Despite the fact that a long time has passed, I can still hear the noise of the engine as I was hanging on tight to him while he was driving.

Alle fiere con mezzi propri: i camioncini “fatti in casa”

I mezzi di trasporto sono sempre stati elementi importanti della nostra storia. Passati i tempi di carretto e cavallo, mio padre acquistò il primo mezzo meccanizzato nel 1932: si trattava di un'automobile per la quale egli stesso fabbricò un rimorchio. Era una Aurea Facta dei fratelli Ceirano.

Agli automezzi, che venivano acquistati rigorosamente usatissimi, mio padre era solito tagliare la carrozzeria e costruire un cassonetto fornito di capotte. Tale pratica, in effetti, era comunemente in uso e durò fino agli anni '60 circa: del resto questi erano gli unici mezzi che quel periodo consentivano il trasporto; non c'era altro. I camioncini di questo genere, adattati e trasformati ad hoc, erano tutti di produzione del periodo dell'anteguerra, con il serbatoio collocato nella parte anteriore della vettura. Ed era spesso necessario spingerli per avviarli. La successiva evoluzione tecnologica, impressionante, repentina era ben espressa dalla reazione di mia madre che delle “macchine motorizzate”, come diceva lei, ne parlava come di qualcosa di fantascientifico.

Antonio Quaranta alla guida di una *Aurea Facta* del 1932.

To the exhibitions on our own: “homemade” trucks

Means of transport have always played an important role in our industry. Once the time of horse and cart was over, my father bought the first motorised vehicle in 1932: it was a car, for which he made himself a trailer. It was an Aurea Facta by Ceirano brothers. My father cut the body of the cars, which were always bought on a second-hand basis, in order to make a cart with a cover. As a matter of fact, it was a sort of tradition of

that time, until around the 60s: there was nothing else to carry things with, no other means of transport. These trucks, properly adapted and transformed, had originally been produced before the war and the tank was placed at the front of the car. They often had to be pushed to start them. It was the next step in the technological evolution and my mother used to talk about these “motorised cars” like something coming from the space age.



Antonio Quaranta driving an
“Aurea Facta” in 1932.

Caravaggio nel cuore, nel cuore di Caravaggio

La sede della nostra produzione è sempre stata a Caravaggio. Quella originaria si trovava in un vicoletto di via Matteotti, nel centro storico, proprio dietro il Municipio. L'edificio, acquistato nel 1918, è ancora di proprietà della famiglia. In quella sede storica il glucosio veniva spillato da fusti di ferro tramite una piccola gru attaccata a una trave al soffitto.

D'estate, a causa del caldo, ci si poneva il problema di fermare il prodotto non spillato, che rimaneva particolarmente liquido: oltre al tappo, allora, si doveva lavorare con secchi di fortuna e recipienti improvvisati, reperiti al momento. D'inverno, al contrario, essendo il prodotto molto più denso, bisognava affrontare il problema inverso: spesso si utilizzava il fuoco per sciogliere il prodotto che si era addensato attorno al tappo. Gli inconvenienti, di vario genere, potevano capitare per i più svariati motivi.

Caravaggio in the heart, in the heart of Caravaggio

Our factory has always been in Caravaggio. The original one was located in a little side street off via Matteotti, in the historic centre, just behind the town hall. The building, bought in 1918, still belongs to my family. In that memorable place, glucose used to be dripped out of iron tanks with the help of a small crane fixed to a beam in the ceiling.

In summer, because of hot weather, we had to figure out how to prevent the glucose from dripping out, since it was particularly liquid: besides a cap, we used buckets and various containers, all at the same time. In winter, the product being much thicker, we had to do the contrary: we used to light a fire to melt the product which congealed around the cap. We had to find solutions for problems of every kind.

Caravaggio

Caravaggio è una città di circa 16mila abitanti, situata nella pianura della Provincia di Bergamo, al confine di altre tre provincie (Brescia, Cremona e Milano), a metà strada tra Adda e Serio, e dista dal suo capoluogo 25 chilometri, da Milano 40, da Brescia 55, da Cremona 60.

Dalle origini antichissime, Caravaggio fu terra di confine e di conquista nella lunga guerra fra Milano e Venezia.

Della grande diffusione degli ordini religiosi nei secoli XV e XVI, Caravaggio conserva diverse chiese e monasteri. Primo fra tutti, il Santuario di Santa Maria del Fonte, che ricorda l'apparizione della Madonna avvenuta il 26 maggio del 1432, meta ogni anno di centinaia di migliaia di pellegrini. Sul viale che porta alla città si affaccia invece la chiesa di San Bernardino che, costruita nel 1472, conserva affreschi del Cinquecento. Dalla bellissima facciata in cotto è invece la chiesa parrocchiale dedicata ai patroni locali, i santi Fermo e Rustico, affiancata dalla torre campanaria la cui costruzione iniziò il 29 giugno del 1500. Annessa all'ex convento dei Cistercensi troviamo la chiesa dedicata a san Giovanni Battista nella quale contrassero matrimonio, il 14 gennaio del 1571, i genitori di Michelangelo Merisi, detto il Caravaggio, uno dei più straordinari pittori che l'umanità abbia mai conosciuto, i cui avi abitarono il palazzo comunale fino agli inizi del '500, quando lasciarono i locali in uso agli Sforza quando divennero signori del borgo.

Oltre al Merisi, Caravaggio ha dato i natali a diversi altri artisti. Ci basti ricordare Gianfrancesco Straparola, letterato, al quale è attribuita la paternità della fiaba *Il gatto con gli stivali*, e il pittore Polidoro Caldara, allievo e collaboratore di Raffaello.



Caravaggio

Caravaggio is a town of around sixteen thousand inhabitants, located in the valley of the province of Bergamo, on the borders with three other provinces (Brescia, Cremona and Milan), half-way between the river Adda and the river Serio, 25km from Bergamo, 40 from Milan, 55 from Brescia and 60 from Cremona.

Of ancient origins, Caravaggio was a border territory and a land of conquest during the longstanding war between Milan and Venice.

From the great diffusion of religious orders during the fifteenth and sixteenth century, it still preserves churches and monasteries. Number one among all of them is the Sanctuary of Santa Maria del Fonte erected in memory of the apparition of the Virgin Mary on May 26th 1432 and it attracts hundreds of thousands of pilgrims every year. On the boulevard leading to the town centre, there is the church of San Bernardino which was built in 1472 and still contains frescos from 1500. A wonderful terracotta tiled facade adorns the church and it is flanked by a bell-tower. It is dedicated to the local patron saints Fermo and Rustico and its construction started on June 29th 1500. Next to the former Cistercian convent, there is the church dedicated to Saint John the Baptist, where on January 14th 1571 the parents of Michaelangelo Merisi, named Il Caravaggio, got married. He is one of the most famous painters of all time and his ancestors lived in the town hall until the early fifteen hundreds, when they left the building to the Sforza family, who became masters of the village.

Besides Merisi, Caravaggio was the birthplace of other artists, among whom we can name the writer and poet, Gianfrancesco Straparola, who wrote the tale "The Cat with the Boots" and the painter Polidoro Caldara, who was a student and collaborator of Raffaello.

Ad esempio, una volta successe che nei fusti di ferro contenenti il glucosio, appesi all'esterno del locale, il tappo non ben avvitato si staccasse provocando la fuoriuscita di tutto il glucosio che vi si trovava.

Anche in tempi più recenti, quando già la produzione era stata spostata nel primo stabilimento della zona industriale, un incidente rischiò di compromettere seriamente il nostro lavoro, a causa di un contenitore che ci venne fornito molto più grande di quello che avevamo richiesto. La fuoriuscita imprevista di materiale causò il blocco della fabbrica per quasi un mese intero, impegnati come eravamo a liberare lo spazio occupato dallo spesso strato di materiale disperso.

Nel piccolo laboratorio originario, in via Matteotti, mio padre e mia madre lavoravano insieme. Nell'attesa che il torrone venisse pronto, i miei genitori si tenevano occupati facendo altro. Per ottimizzare il tempo mandavano avanti altri filoni della produzione: cuocevano lo zucchero e facevano caramelle e biscotti a pasta magra, vale a dire "roba da mercato", non da pasticceria.

For example, once a cap was not tightly fastened on one of the iron, glucose tanks, which were hanging outdoors, it came off causing all the glucose to spill out.

Also more recently, after production was transferred to the first factory in the industrial area, we had an accident which seriously compromised our business because we had been supplied a container much

bigger than requested. We had to stop working for a whole month in order to clean out the huge quantity of material which had poured out.

In the old, small laboratory on via Matteotti, my father and my mother used to work together. While waiting for the nougat to be ready, they would do something else. In order to save time, they carried on with other production lines, heating sugar and making sweets, low-fat biscuits which were considered street selling items and not patisserie goods.



Una *Sollich* del 1933, una delle prime macchine per cuocere caramelle.

Nei primi tempi non avevano una vera e propria clientela: ci si basava unicamente sul consumo e la vendita diretta, per cui le materie prime venivano acquistate in piccole quantità (dieci, quindici chilogrammi) in un negozio vicino a casa. Il primo sacco di zucchero da cinquanta chili lo acquistai io stesso, mettendomelo in spalla e portandolo nel laboratorio.

In questa prima sede siamo rimasti fino al 1965. Da lì ci trasferimmo in via De Nicola, allestendo il laboratorio in un seminterrato, sotto l'abitazione familiare, dove si lavorava e si produceva unicamente per gli ambulanti. Fu lì che cominciammo a utilizzare i primi mezzi meno grezzi, per l'epoca quasi avveniristici.



At the beginning, they did not have a real clientele. We used to count on consumption and direct sales therefore raw materials were bought in small quantities; 10, 15 kilograms, in a shop close to my house. I myself bought the first 50kg bag of sugar and brought it on my shoulders back to the laboratory.

We kept on working in this first location until 1965, when we moved to via Nicola and arranged for a laboratory in the basement, below our home, where we used to work and manufacture sweets exclusively for street sellers. It was there where we started using the first more refined means of production which were seen as futuristic at that time.

Tempi difficili: la guerra e il dopoguerra

In tempi di guerra, a causa delle ristrettezze e della scarsità di materie prime, non era facile reperire il glucosio per il torrone e dunque veniva sostituito dal miele di carrube. Il torrone che ne veniva, tuttavia, non era di qualità soddisfacente.

A quei tempi le materie prime venivano ricevute in sacchi, fusti, barili; ora invece vengono scaricate direttamente in cisterne o silos che automaticamente approvvigionano la produzione.

Il torrone, in quegli anni, era considerato uno dei prodotti principe, con una netta distinzione tra il torrone fatto in fiera, magari con le arachidi, e gli altri.

La carenza di materie prime e la scarsa disponibilità di alcuni prodotti finiti fu una costante, come si può facilmente immaginare, anche negli anni immediatamente successivi alla fine della Seconda guerra mondiale.

Hard times: war and post-war

During the war, because of the limitation and scarcity of raw materials, glucose wasn't easily available and was replaced by carob honey to make nougat which was, in the end, not really of a satisfactory quality.

At that time, raw materials were supplied in bags, bins or drums; now they are unloaded directly into tanks or silos automatically feeding production lines.

In those days, nougat was considered one of the most important items and there was a clear difference between the one produced on a market stall, perhaps with peanuts, and the others.

Raw materials and certain finished products continued to be intermittently available until a few years after the Second World War.

In tempi di ristrettezze bisognava necessariamente aguzzare l'ingegno, cercare di procurarsi un minimo di guadagno anche con vari espedienti.

Succedeva, quindi, che alcuni nostri parenti ci dessero una mano, a me e a mia sorella, portandoci da Milano alcune palline di gomma recuperate alla Pirelli. Le gonfiavamo a pompa, le dipingevamo a mano, le tappavamo con una pezza e le mettevamo in vendita. Inoltre, per guadagnare qualche altra lira, giravo di cascina in cascina a vendere le borse cucite a mano da mia madre. Addirittura, in quegli anni, provammo a vendere gorgonzola e formaggelle circolari.

Il torrone restava la nostra passione, la nostra vita. La sua produzione, all'epoca, si svolgeva in modo assolutamente artigianale e discontinuo, seguendo l'idea della manualità della lavorazione. Essa consisteva nel preparare, durante i giorni infrasettimanali, non impegnati dalle fiere, delle piccole quantità (compatibilmente con la capacità delle caldaie) di torrone, che poi veniva messo dentro a stampi di legno, di varie forme e misure, rivestito di ostie. Successivamente si tagliavano gli stampi, si traducevano in stecche e si collocavano in appositi cassetti. Alla sera, alcune operaie di aziende della zona, in particolare del vicino cappellificio Tadolti, finito il loro turno di lavoro, venivano da noi per l'incarto delle stecche, effettuato rigorosamente a mano, con carta oleata, dal momento che i film trasparenti ancora non esistevano; o meglio, ve n'erano ma non di impermeabili.

During lean periods, we had to search hard and sharpen our wits to make our living.

Sometimes relatives of ours came to help us and they brought my sister and me some rubber balls from Pirelli. We used to blow them up, tie them with a rag and paint them before selling them. In addition, in order to earn a little more money, I used to go house to house to sell my mother's hand-made bags.

At that time, we even tried to sell blue cheese and local cheese wheels, although nougat continued to be our passion and our life. At that time, production was totally artisanal and sporadic, following the idea of a hand-made process. In the week, when no markets took place, we used to manufacture small quantities of nougat (according to the capacity of the boilers) which were transferred into wooden moulds of various shapes and dimensions and covered with wafers. Once moulds were cut, nougat bars were produced and placed into specific drawers. In the evening, once their shift was over, some women working nearby, mostly from the Tadolti hat factory, came and packed bars by hand, with greaseproof paper. At that time, waterproof, clear film wasn't available.

Mia mamma con gli sfridi (l'insieme dei residui della lavorazione) faceva delle palline di torrone: non si buttava mai nulla!

La lavorazione del torrone richiedeva un processo con tempi molto lunghi: ci volevano in media quattro, cinque ore per “cotta”, il che permetteva un massimo di un paio di cotte al giorno, per una quantità di circa cinquanta, sessanta chilogrammi al giorno. Bazzecole, se paragonati ai quasi 40 quintali della nostra attuale produzione giornaliera¹.

Ai tempi in cui ero ancora piccolo si lavorava anche di notte; ricordo che io e mia sorella dormivamo sotto i banchi di lavoro, infilati dentro ai sacchi delle mandorle usati come coperte, perché ci faceva paura l'idea di restare da soli al piano superiore dell'abitazione, mentre nel laboratorio il lavoro procedeva senza sosta.

My mother used to make nougat balls from leftovers, we couldn't throw anything away!

Nougat production used to take a long time: each batch of production took from four to five hours therefore we could only make two batches per day and manufacture around fifty or sixty kilograms of nougat per day, which is nothing compared to the four thousand kilograms of nougat produced daily nowadays¹.

When I was little, we used to work at night and I can perfectly remember my sister and I falling asleep under crafting tables, using almonds bags as blankets, because we were scared to stay upstairs alone while everyone else worked non-stop in the laboratory.



¹Oggi la produzione si attesta intorno agli oltre 65 quintali giornalieri.

Foto: Incarto del torrone fine anni '60.

¹Nowadays production runs at more than six thousand, five hundred kilogrammes per day.
Picture: Nougat wrapping film of the late 60's.

Prodotti di una volta, prodotti di oggi

Oltre al torrone, la lavorazione dolciaria originaria comprendeva, in generale, anche biscotti di pastafrolla in varie forme: pasta lievitata, croccanti (tipici del settore delle bancarelle), ecc. Molti, a livello industriale, hanno adottato tre linee produttive principali: il torrone, il cioccolato, le caramelle. Quelli, invece, che come noi si rivolgevano fondamentalmente alle fiere, ai mercati e alle bancarelle si occupavano dei settori riguardanti il torrone, il croccante e le caramelle, prodotti a base di zucchero in genere.

La produzione di caramelle, con gli anni, è stata da noi successivamente abbandonata, perché sul mercato quelle fatte a mano, costituite da pasta di zucchero, risultavano molto più dure rispetto alle caramelle di produzione industriale. In sostanza, non valeva più la pena mettersi in concorrenza. Anche il croccante è sempre stato un tipico prodotto da fiera, in cui la nostra famiglia, sin dai primi tempi, si è cimentata. Originariamente veniva addirittura prodotto in loco, con pochi strumenti. Col tempo, poi, la tendenza è stata quella di specializzarsi

Products of the past, products of today

Besides nougat, the original production included biscuits and shortbread in general, and brittle (typical of street markets). Many industries adopted three production lines: nougat, chocolate and sweets whereas others, such as ourselves, mostly targeting fairs, markets and food stands, were dealing with nougat, brittle and sweets, sugar-based products in general.

Over the years, we stopped producing sweets because our hand-made ones, made of sugar paste, turned out to be harder than the industrial ones. It wasn't worth competing with them. Also, brittle has always been a typical item of food stands, which my family started dealing with at the very beginning. It was even originally produced on site, with limited tools, but later on we tended to specialise and compartmentalise production, selecting a few items only.

e settorializzare la lavorazione limitandola a pochi prodotti. Un tempo l'azienda produceva ciò che si consumava nelle fiere e nei mercati e provvedeva alla vendita diretta di questi prodotti. Ora ciò non avviene più, proprio in virtù di questa specializzazione. Per questo motivo la ditta Quaranta ha scelto di mantenere alcune referenze fondamentali, avvalendosi di tre linee produttive: torrone, croccanti, lecca-lecca. A fare la "parte del leone" nella produzione è ovviamente il torrone.

Appena dopo la Seconda guerra mondiale esisteva una produzione del torrone "non dedicata", senza una reale possibilità di miglioramento; veniva inteso necessariamente come secco e friabile, con una determinata quantità di mandorle. Le macchine utilizzate erano le medesime delle grandi ditte, ma senza gli stessi mezzi e i relativi processi tecnici, per cui il torrone fatto per le fiere veniva prodotto unicamente con arachidi, che costavano poco, e glucosio: non v'era traccia del miele, che sarebbe risultato in tal modo sprecato. Quasi in ogni paese era presente una fabbrichetta che lavorava questo tipo di prodotto, cioè un torrone "plastico", perché negli anni del dopoguerra si badava più alla quantità che alla qualità.



Years ago the company produced what was consumed at the fairs and on the markets, selling it directly whereas now, following our specialisation, this is no longer possible. This is the reason why Quaranta chose to keep on producing some very important references working on three production lines: nougat, brittle and lollipops,

where nougat rules the roost in production.

Soon after the Second World War, we ran a sort of "undedicated" production line of nougat, without any real chance of improvement: it was mostly hard nougat, with a precise quantity

of almonds. We used to operate the same machines as in the big companies, without same means and related technical processes, therefore the nougat made for the fairs was produced with peanuts only, a cheaper alternative, and glucose: there was no honey, in order not to waste it. Almost every village had a factory producing this kind of product, which was a sort of "plastic" nougat because, in the post-war period, quantity was more important than quality.

Il nostro torrone, che negli anni '50 e '60 era ancora prevalentemente destinato alle fiere, veniva lavorato a partire da glucosio, zucchero, arachidi e albume fresco. Era, dunque, ben diverso da quelli prodotti oggi. Così come erano diversi i processi di lavorazione e le condizioni delle attrezzature disponibili.

Our nougat, which in the '50s and in the '60s was still mostly produced for street markets, was made of glucose, sugar, peanuts and fresh egg white. It was different to that produced today due to different production processes and the condition of the equipment available.



La scomparsa di mio padre e il ruolo di mia madre

Nel 1947, nelle difficili e durissime condizioni del dopoguerra, una malattia si portò via mio padre Antonio. Fu allora che mia madre “tenne accesa la candelina”, come diceva sempre lei, per me, nell’attesa che io potessi, un domani, proseguire l’attività paterna.

Con lei, un’altra persona si rivelò importante in quella situazione così difficile: “zio” Guido. Questi non era, in realtà, un nostro parente, bensì un conoscente della nostra famiglia, che fece a mio padre in punto di morte la promessa che ci avrebbe dato una mano a tirare avanti fino a che io non fossi diventato adulto. E così fece. Oggi posso, e devo dire grazie a queste persone se sono riuscito ad arrivare dove sono arrivato.

Dopo la morte di mio padre, mia madre fece per diversi anni la venditrice ambulante. In quel periodo ero ancora molto piccolo. Proprio negli anni immediatamente successivi alla fine della Seconda guerra mondiale, nel 1948 o nel 1949, non ricordo bene, mia madre fu protagonista di un brutto episodio che la spaventò molto, come poi ebbe più volte modo di raccontarmi.

My father’s death and my mother’s role

In 1947, during a hard and difficult post-war period, a disease killed my father Antonio. From then on, my mother kept on “lighting our little candle”, as she used to say, waiting for me to take over my father’s role.

By the way, she was not alone, another person played a very important part in that difficult situation: “Uncle Guido”. He wasn’t really my uncle, he was a family friend who promised my father, as he was about to die, that he would help us to scrape along until I reached adulthood. And that is what he did. Today, I have to thank all of these people who have helped me get to where I am now.

After my father’s death, my mother kept on street selling for many years. At that time, I was still little. Soon after the Second World War, in 1948 or in 1949, I cannot remember well, my mother had an incident which scared her a lot, as she had the chance to tell me many times.

Mentre tornava da una fiera a bordo di un camioncino, procedeva, su una strada sterrata, con un'andatura talmente lenta che dei banditi armati la assalirono saltando agevolmente sul predellino con le armi in pugno per rapinarla.

Mia madre Alzira fu una donna straordinaria. Alla morte di mio padre io avevo quattro anni e mia sorella otto. I tempi di per sé già difficili lo erano ancor di più per una vedova madre di due bambini piccoli. Eppure, mia madre da sola provvedeva all'acquisto delle materie prime, al trasporto degli imballaggi (andando nelle ditte a Milano da dove portava a casa il cartone per metterci dentro la merce), agli aromi, all'alimentazione delle torroniere, che veniva fatta a legna, allo scarico del prodotto in ogni occasione in cui ciò andava fatto, insomma alle varie, faticose mansioni di questo lavoro prima dell'era

meccanizzata. Spesso lavorava fino all'una o alle due di notte per provvedere all'incarto a mano. Anche in questa operazione, durante quegli anni, mia madre era spesso da sola. In poche occasioni trovava qualcuno che le desse una mano.

Nostro padre è morto il 2 settembre del 1947. Quando morì seguii mia madre nelle varie fiere mentre Enrico ancora piccolo restava coi nonni, invocando la mamma fino a quando non poteva riabbracciarla. Mia madre era una donna meravigliosa. E per questo lavoro certamente ha dato la vita, per le grandi fatiche che ai tempi esigea. Non mi sono mai occupata direttamente della produzione, a differenza di lei che nonostante il cuore "matto" aveva una vera e propria grande passione, unita a una grande abilità. Io facevo parte delle ragazze del confezionamento e mi occupavo soprattutto della vendita. E magari della scelta dei colori degli incarti.

Franca

While she was coming back from an exhibition, she was driving her truck on a dirt road, but she driving so slowly that a group of armed bandits attacked the truck and robbed her.

My mother Alzira was an extraordinary woman. When my father died, I was four years old and my sister was eight. Hard times were even harder for a widow with two little children. By the way, my mother managed all the hard and laborious tasks of this job, from buying raw materials to transporting packaging (going to Milan and bringing home the cartons to pack the goods), from producing flavourings to feeding nougat machines with wood and unloading goods whenever it was necessary. She often worked until 1 or 2 a.m. to produce hand-made packaging. She was usually alone and seldom found someone to help her.

Our father died on September 2nd 1947. When he died, I started following my mother to the markets whereas little Enrico stayed at home with our grandparents, crying for his mother until she was home to hug him again. My mother was an amazing woman. And she gave her life for this job, which was so hard at that time. I have never dealt with production directly but my mother, despite her "crazy" heart, had a real and profound passion for this job, together with great skills. I was one of the ladies doing packaging and I used to look after sales. Perhaps I would choose the colours of the packaging.

Franca

Ho, tra i tanti, un ricordo personalissimo e tuttora molto nitido legato a mia madre, di quegli anni in cui ero ancora piccolo. Quando incartava il torrone fino a notte fonda, spesso mi addormentavo sulle sue gambe e appoggiando l'orecchio al suo corpo ne assorbivo tutte le sonorità e le vibrazioni, ricevendone come una sorta di flusso, materno, segreto. Sono sensazioni difficili da spiegare ma impossibili da dimenticare, che ritornano in me più vive che mai, come se quel legame recondito, misterioso, invisibile che mi unisce a lei non si fosse mai interrotto.

In buona sostanza, mia madre, da donna eccezionale e coraggiosa quale era, si occupava di tutto, compreso quel poco di amministrazione che c'era da sbrigare. Difficile da credere, ma anche in quella condizione particolarmente avversa, alcuni clienti tentarono di approfittarsene non pagando le forniture: ma anche in questo caso mia madre dimostrò tutta la sua energia e il coraggio facendosi rispettare.

I have many memories of my past, but there is a very intimate and clear one, recalling my mother in the years when I was still very little. While she packed nougat until late at night, I often fell asleep on her lap and, with my ear pressed to her body, I could perfectly hear all the

sounds and vibrations, getting back a sort of secret mother's flow. It's a feeling which is difficult to explain but impossible to forget, coming back to me as strongly as ever, as if this mysterious, hidden connection with my mother has never been broken. My mother was an extraordinary and strong woman, who looked after everything, including the financial aspect of the job. It may be hard to believe, but even in that particularly sad situation, a few customers tried to fool her and avoided paying their invoices: again, my mother used all her energy and courage, and succeeded in gaining respect.



Non succedeva di rado che i mezzi per il trasporto che si spostavano a tarda ora, dopo aver smontato dalle fiere e aver caricato la mercanzia, avessero problemi a procedere e si fermassero. A mia madre capitò una notte di dover spingere il camioncino, con cui aveva fatto la fiera, da Agrate a Gorgonzola. Il segno indelebile di questi sforzi rimase per sempre impresso nel suo fisico. Si ammalò di cuore e dopo qualche anno, nel 1976, morì di collasso cardiaco, all'età di 65 anni.

Ricordo mia madre come una persona di spirito, dalla battuta sempre pronta, estremamente generosa. Se aveva la possibilità di aiutare qualcuno, non mancava di farlo. Se l'industria dolciaria Quaranta oggi può vantare questi livelli è anche perché ha fatto tesoro degli insegnamenti di questa donna onesta, corretta, grandissima lavoratrice. Io stesso mi sono impegnato a condurre l'azienda seguendo i suoi solidi principi, quasi sacri, inviolabili; e anche oggi posso dire che è come se mia madre fosse qui con noi, in famiglia, e lo sarà fino a quando questa stessa famiglia esisterà.



It was sometimes the case that, the means of transport used late in the day, after disassembling displays from exhibitions and loading them to be brought back home, broke down. My mother once had to push her truck at night, from Agrate to Gorgonzola. The indelible sign of these efforts never left her. She developed heart disease and, after a few years, in 1976, she died of a heart attack, at the age of sixty five.

I remember my mum as a person of spirit, always ready to share a joke and she was extremely generous. She would never miss the opportunity to help someone. The Quaranta company has reached these high levels today because we have been taught by this great lady, who was an honest and fair worker. I have taught myself to run the company under her solid, unshakable principles and, even today, I can say my mother is still with us and she will always be part of the family, as long as our family still exists.

Gli anni dell'apprendistato

Io iniziai a lavorare, non ero ancora dodicenne, come garzone di un panettiere a Caravaggio nel 1955. Ricordo che quando arrivava il camion della farina bisognava portare al primo piano una buona quantità di sacchi: parlo di cinquanta, sessanta sacchi del peso di circa quaranta chilogrammi ciascuno.

In seguito, per cinque anni, precisamente dal 1957 al 1961, lavorai a Milano nelle migliori pasticcerie, acquisendo la professionalità che ancora oggi è stata utilizzata e trasferita nella produzione. Durante questo lasso di tempo la nostra attività produttiva venne sospesa quasi totalmente, per riprendere dopo il 1961. Tuttavia, grazie a mia madre e a quella “candelina accesa”, pur con una produzione limitata, il nome Quaranta venne mantenuto vivo.

Apprenticeship years

I started working when I was less than 12 years old, as a shop boy for a baker's in Caravaggio in 1955. I remember, when the flour truck came, we had to bring upstairs a certain number of bags: I am talking about fifty, sixty bags of around forty kilogrammes each.

Later on, for five years from 1957 to 1961, I worked in Milan in the best patisserie shops, learning the professionalism which, even today, is taught and employed in our production. During the whole of this period, our business was stopped almost completely, to be taken up again in 1961. By the way, thanks to my mother and to our “bright little candle”, even with a limited production capability, Quaranta managed to keep its name alive.

L'Italia e il *boom* economico

Alla fine della Seconda guerra mondiale l'economia in Italia è decisamente prostrata; la società è sostanzialmente la stessa di inizio secolo: agricola, arretrata e provinciale. Qualche decina d'anni più tardi, lo stesso Paese diventa uno dei sette più industrializzati del mondo. I fattori che contribuirono a questo cambiamento furono molteplici e distribuiti nel periodo che va dalla metà degli anni '50 al 1963, conosciuto come "miracolo economico", un mutamento socio-economico del tutto fuori dell'ordinario, un "boom" insomma. Un fattore non trascurabile che contribuì a questa crescita fu l'afflusso dei macchinari e delle conoscenze tecnologiche americani. Un altro elemento fu il basso costo del lavoro dovuto agli alti livelli di disoccupazione. Alcuni settori come la chimica, la meccanica o la metallurgia si svilupparono con una velocità sorprendente: nel 1947 la Candy produceva una lavatrice al giorno, nel 1967 una ogni quindici secondi; nel 1951 furono prodotti 18.500 frigoriferi, nel 1957 la cifra era di 370.000 e nel 1967 di ben 3.200.000. L'Italia era diventata il primo produttore europeo di elettrodomestici. Dal 1952 al 1970 il reddito medio degli italiani crebbe più del 130%. In paesi come Francia e Inghilterra l'aumento nel medesimo periodo fu rispettivamente del 36% e del 32%. Parallelamente crebbe anche la capacità di spesa e naturalmente il tenore di vita: nel 1958 i possessori di un televisore erano il 12%, nel 1965 erano quattro volte tanto; solo 13 persone su 100 possedevano un frigorifero e 3 su 100 una lavatrice mentre nel 1965 le percentuali erano del 55 e del 23. Attorno al 1962 in molti settori veniva raggiunta la piena occupazione. Alla fine del 1963 l'espansione economica toccava l'apice per entrare in una fase di depressione.

Testo liberamente tratto da: Gianni Testa, *50 anni di Caravaggio Città. Le attività produttive: dalle prime industrie al boom*, 2004.

Italy and the economical boom

When the Second World War was over, the economy in Italy was crushed and society was the same as at the beginning of the century: agricultural, underdeveloped and provincial. A few years later, the same country became one of the seven most industrialised countries in the world. Several factors led things to change over the years from the mid 1950's to 1963, in a period which is also known as the "economic miracle", a extraordinary socio-economic improvement, a real "boom". A very important factor which greatly contributed to this improvement was the technological flow of American machinery and knowledge. Another factor was the low cost of labour due to the high levels of unemployment. Fields like chemistry, mechanics and metallurgy, developed more quickly than ever: in 1947 Candy produced one washing machine per day, in 1967 it was one every 15 seconds. To give you another example, in 1951, 18,500 refrigerators were produced, in 1957 figures reached 370,000 and in 1967 the figure soared to 3,200,000. Italy became the first European manufacturer of electrical appliances. From 1952 to 1970 the average income of Italian people increased by more than 130%. In France and England, the increase was 36 and 32% respectively. Simultaneously, spending power and living standards improved too: in 1958 12% of people had a television, in 1965 it was four times that figure; only 13 people out of 100 had a refrigerator and 3 out of 100 a washing machine whereas in 1965 it was 55 and 23% respectively. Around 1962 employment in many fields was full. At the end of 1963 the economic expansion was at its maximum, before entering into a depression again.

Text freely taken from: Gianni Testa, *50 years of the city of Caravaggio. Production activities: from the first factories to the boom*, 2004.

Gli anni del boom economico e le nuove sfide

Nel corso degli anni '60, grazie al fatto che il *boom economico* aveva notevolmente migliorato il tenore di vita medio delle persone, e di conseguenza il consumatore cominciava ad avere la possibilità di concedersi una maggior qualità, la nostra ditta iniziò a seguire una precisa impostazione produttiva, creando *ad hoc* prodotti innovativi. L'azienda si incamminò sulla strada dei processi di lavorazione tecnologici, ottenendo risultati e riconoscimenti dai consumatori sempre maggiori.

E, nel 1976, nel solco della tradizione creata e consolidata durante i decenni precedenti, si costituì l'azienda vera e propria che assunse la denominazione ufficiale di

“Fratelli Quaranta”; una denominazione dovuta al fatto che all'epoca alla guida dell'azienda con me c'era mia sorella Franca, che uscirà dalla gestione nei primi anni Ottanta.

Quando mio fratello in procinto di trasferirci in zona industriale volle creare una società, io feci un passo indietro, preferendo dedicarmi alla vendita, alla mia bancarella, al mio chiosco del Santuario. Ero molto orgogliosa del mio banco, per me diverso da tutti gli altri: aveva quattro piantane nel mezzo, con una cravatta che si fermava all'altezza piano. Io la alzavo e la tela si apriva. Ho lavorato fino al 2011: Santa Lucia a Lodi, i defunti a Busto Arsizio, San Martino ad Alzano Lombardo; e sul banco ho sempre e solo messo tutte cose che produceva mio fratello.

Franca

Economic boom and new challenges

In the '60s, thanks to the economic boom and the consequent improvement in the lifestyle of the average family, customers started to allow themselves bigger quantities and our company began to manage production in a precise way, thus creating innovative products. The company set up technological production processes and started to get better and better results and recognition from the customers. In 1976, following the tradition of previous years, a real company was founded and it was given the official name of “Fratelli Quaranta” since, at that time, I was running the company together with my sister Franca, who left the management in the early 80's.

When my brother decided to found a company, and move to the industrial area, I stepped back and preferred to look after sales, through my stand and my kiosk at the Sanctuary. I was proud of my stand which was so different from the other ones: there were 4 shafts in the middle with a runner which used to stop counter high. Once I raised it high, the tent could open. I worked until 2011: Saint Lucy in Lodi, All Saints in Busto Arsizio, Saint Martin in Alzano Lombardo. On the markets, I have always only sold items coming from my brother's production.

Franca

Fortunatamente in seguito potei contare sull'aiuto di mia moglie Tina, che dopo aver dato alla luce il mio secondogenito, Massimo, nel 1978, abbandonò il suo lavoro di impiegata di banca. Da allora Tina è sempre al mio fianco, moglie, madre, ma soprattutto valido e instancabile collaboratore. Devo molto a lei.

Tra tradizione e innovazione

La nostra azienda è l'unica produttrice di torrone che lavora durante l'intero arco dell'anno. La nostra peculiarità, ciò che ci caratterizza e ci rende orgogliosi della nostra realtà è, piuttosto, il nostro legame con la tradizione, la fedeltà alle nostre radici, a quelle della mia famiglia, dai miei avi fino ai miei figli.

Una tradizione che sa aggiornarsi e rinnovarsi. Un ruolo fondamentale nella azienda è da tempo riservato al settore della ricerca e dello sviluppo: così, la frutta che viene inserita nei torroni (ad esempio le fragole) è frutta vera, disidratata, di cui si riesce con chiarezza a distinguere il sapore. In sostanza, mangiando il nostro torrone alla fragola, si sentono la fragranza e il sapore

Later, I was lucky enough to count on my wife Tina's help. Once my second child Massimo was born in 1978, she left her job at the bank. Since then she has always been by my side, as a wife, as a mother and, above all, as a precious and zealous collaborator. I owe her a lot.

Between tradition and innovation

Our company is the only nougat manufacturer that works all year round. Our peculiarity, which makes us popular and proud of ourselves, is the link to tradition, the loyalty to our roots, my family's, from my ancestors to my sons.

A tradition which can be updated and renewed. R&D play an important role in the company: when nougat contains fruit (for example, strawberry), this is real lyophilized fruit, the taste of which is clearly recognisable.

della fragola, non soltanto un vago e lontano richiamo a questo ingrediente. Caratteristiche nuove: morbido e variegato con golose creme di pasticceria! Ma la strada da percorrere non doveva né poteva essere solo quella del torrone duro. Oggi questa tipologia di torrone sta perdendo terreno, anno dopo anno, perché la gente rifiuta, nella maggior parte dei casi, di “spaccarsi” i denti per gustarne un pezzo. Per avere successo nel mercato, quindi, ho pensato fosse necessario abbandonare questa vecchia idea di torrone e crearne uno con caratteristiche nuove, morbido. Per destagionalizzare il torrone, che era sempre stato confinato a prodotto per un breve periodo dell’anno e riservato a poche grandi aziende, ho creato un prodotto nuovo, adatto anche ai giovani, lontano dal concetto di torrone che era sempre esistito, completamente diverso nella forma, negli ingredienti e nella lavorazione. Il torrone morbido, come è dimostrato e documentato dalla storia dell’azienda Quaranta, è riuscito, oltre a destagionalizzare il prodotto tradizionale dalla nicchia del periodo natalizio in cui si era sempre trovato confinato e a conquistare un pubblico di consumatori più giovane, anche a mostrarsi appetibile e adatto al mercato estero. Cosa che prima era impensabile.



Franca, sorella di Enrico, al banco dei prodotti Quaranta.

I mean, while eating our nougat with strawberry, you appreciate the fragrance and the flavour of the strawberry, not just a vague and distant reminder of it. New characteristics appeared: our nougat is soft and enriched with yummy, pastry creams. We realised we couldn't keep on producing hard nougat only. Nowadays, this item is losing popularity year after year because

people cannot risk breaking their teeth to have one bite. Hence, to be successful on the market, I thought it was necessary to leave this old idea of nougat and find a new concept, soft, with new features. In order not to restrict nougat to a particular season, as previously it had always been considered a 4th quarter item reserved for a few big producers, I created a new product, suitable for young people too, far from the

classic concept of the typical nougat, different in shape, ingredients and production. Soft nougat, as Quaranta can prove from records throughout its history, has managed to take nougat from a Christmas niche product to which it was restricted and to gain wider range of consumers including young people, as well as to attract and satisfy the foreign market, which was once unthinkable.

Franca, Enrico's sister with her stand selling Quaranta products.

Produrre torrone friabile è difficile: diverse grandi ditte, infatti, hanno perso in qualità, perseguendo piuttosto la quantità della produzione. Il torrone friabile, quello che si sgretola, un tempo veniva prodotto con le macchine usate dai maestri torronieri e che erano accessibili solamente agli specialisti. Ai giorni nostri, con la modernizzazione degli impianti, sono venute meno queste figure di specialisti per favorire piuttosto i grandi quantitativi di prodotto, a scapito, come detto, della qualità. I maestri torronieri erano i depositari del sapere e dei segreti del mestiere; essi erano in grado di conoscere a fondo le varie fasi della produzione, cosa che con le macchine non è possibile fare. A ridosso della Seconda guerra mondiale i fabbricanti realizzavano questo prodotto in modo eccellente. Successivamente, aumentando la produzione con le automazioni, si è sacrificato il livello qualitativo. Oggigiorno la massificazione ha saturato il mercato; la nostra azienda, invece, grazie alla propria memoria storica e alla capacità di conservare elementi della tradizione, è un'impresa che crea specialità di origini

antiche. Se i prodotti massificati hanno invaso e riempito il mercato, anche in questo settore, i prodotti di nicchia rimangono dunque gli unici a garantire un certo livello di qualità.

Ricordo il lavoro, la ricerca, gli esperimenti, la testardaggine di mio fratello nella continua indagine della migliore lavorazione che potesse generare un prodotto di qualità, sempre lavorando prodotti naturali, scoprendo (lui non me lo ha mai esplicitamente detto) che uno di questi prodotti andava cotto prima. Era attaccato alle caldaie giorno e notte. È solo grazie a se stesso, a questo suo grande lavorare che è diventato quello che è diventato. Si può dire che ha vissuto interamente la vita per "il suo torrone". Al lavoro Enrico ha dato proprio tanto. E bene.

Franca

Hard nougat is difficult to produce: several big companies had indeed forfeited quality, pursuing quantity instead. Hard nougat, the crumbly one, was once produced with the same machines used by nougat masters, which were operable by specialists only. Nowadays, thanks to modern plants, specialists are disappearing and being replaced by mass production, thus disadvantaging quality. Nougat masters had the knowledge and all the specialist skills of this profession, they were familiar with all the stages of production and this is beyond the capability of machines. Just before the Second World War, manufacturers used to produce this product in an excellent way. Later, when production increased due to automation, quality was sacrificed. Nowadays, mass production has saturated the market; our company, thanks to its historical memory and its capacity to maintain traditional elements, has managed to create specialties of ancient origins. Although mass-market products have invaded and saturated the market, even in this field, niche products are the only ones which can guarantee a certain level of quality.

I can perfectly remember the work, the research, the experiments and my brother's stubbornness while continuously looking for the best recipe to produce a high-quality item, always employing natural ingredients, thus finding out (he has never explicitly told me that) that one item had to be cooked in advance. He was standing by the boilers day and night. It is only thanks to him and his great dedication that he has become what he is now. I can say he has lived his life for his nougat, which has given him a lot. And in a good way.

Franca

Ebbene, noi ci proponiamo proprio di fare prodotti con procedure di qualità, grazie a processi che sono stati trasmessi nel tempo, acquisiti, affinati, e che garantiscono uno standard elevato.

Un tempo valeva la tradizione a sancire il successo di un prodotto; oggi, viceversa, la qualità viene dettata, in larga misura, dalle operazioni pubblicitarie. In tal modo il pubblico non possiede più la capacità critica di discernere il gusto. Si mangia, spesso, in funzione della pubblicità, come imposto dall'epoca del consumismo massificato. Provenendo dalla tradizione dell'ambiente della fiera e dei mercati, noi Quaranta abbiamo contribuito in maniera determinante a salvare alcuni articoli che diversamente sarebbero stati abbandonati e dimenticati dal pubblico. È il caso del croccante, uno dei nostri prodotti di punta: le barrette, non sono altro che le strisce di croccante che da giovane tagliavo sul tavolo di marmo delle sagre di paese. Per questo motivo, per garantire la continuità storica di cui ci sentiamo custodi, oltre ad aver allestito vasti locali adibiti al commercio all'ingrosso, abbiamo proseguito nel tempo la produzione e l'offerta di questo tipo di articoli, mantenendo un'importante tradizione.

Well, we strive to make quality products, following processes which have been passed down over the years, learnt and improved, to reach the highest standards. It was once tradition which made a product successful.

Nowadays, success is largely dictated by promotional activities. In this way, consumers are often influenced by advertising rather than an appreciation of the taste, following the rules of mass-market consumption. Coming from a traditional environment of local fairs and markets, Quaranta has contributed to preserving a few selected items, which would have been abandoned and forgotten by modern consumers. This is the case for brittle, one of our leading items: brittle bars are no different to the brittle strips I used to cut on the marble table of the local fairs. This is the reason why, besides setting up a wholesale facility, we have kept on producing and offering this kind of item, thus pursuing the historical continuity of our expertise and maintaining an important tradition.



Ricordi passati, prospettive future

Come si può vedere dai ricordi qui raccolti, la storia dell'industria dolciaria Quaranta ha radici profonde e documentate. E l'esperienza che in questa storia è cresciuta è stata via via modificata e migliorata fino consentire il livello di eccellenza raggiunto oggi dalla nostra ditta, con la messa a punto di un prodotto che non ha eguali come qualità e packaging sul mercato internazionale.

Oggi, pur rispettando la tradizione legata al prodotto, le grandi aziende nazionali hanno un impianto in continuo per la produzione dell'emulsione del torrone. Noi, invece, no. Per una scelta ben precisa. Infatti, pur non discostandoci dal principio di produzione meccanizzata, il concetto di fondo e la mentalità produttiva si sono conservati intatti nel tempo. L'impianto automatico in continuo garantisce enormi quantità di prodotto, sacrificando però la qualità dello stesso. La ditta Quaranta possiede macchine moderne, automatiche, ma mantiene volutamente il legame con la produzione artigianale: è questo, a mio modo di vedere, il segreto

Past memories, future prospects

As you may have realised from reading these collected memories, the history of the Quaranta company possesses deep roots which are clearly documented. The underlying expertise has been modified and improved, year by year, until the highest level of excellence has been reached. This is thanks to the creation of a product which is unique on the international market in terms of quality and packaging.

Nowadays, while respecting the tradition connected with the product, big, national companies operate 24-hour plants to produce nougat. For a specific reason, we have not. As a matter of fact, besides developing the idea of a mechanised production, the basic concept and the original production have been preserved over the years. A continuous, automated plant may guarantee big quantities, but quality is compromised. The Quaranta company operates modern machines, which are automated, but maintains its artisanal authenticity: this is, according to me, the secret of our success.

del successo della nostra azienda. Le nostre macchine sono uguali a quelle di una volta ma sono computerizzate e sono in grado di mescolare gli ingredienti nella quantità giusta: è l'applicazione di un metodo tradizionale e artigianale attraverso strumenti tecnologici. In tal modo il nostro prodotto risulta più morbido, spumoso e ricco, qualitativamente superiore.

I nostri sforzi sono volti a garantire uno standard diverso e migliore rispetto alla grande produzione industriale; naturalmente questa nostra scelta comporta un impegno maggiore, con cicli di lavorazione che impongono spesso, dopo la lavorazione meccanica, interventi manuali, di tipo artigianale, a differenza dell'impianto in continuo, il quale non richiede questo tipo di sforzi e di impegno. La ditta Quaranta ha fatto quindi una scelta ben precisa: qualità senza compromessi!

Con i nostri prodotti speciali abbiamo aperto, come accennato in precedenza, al mercato estero, permettendo così la distribuzione anche di tutti gli altri prodotti della nostra azienda, che in precedenza all'estero non venivano riconosciuti come prodotti italiani ma venduti sotto la voce *nougat*:

Our machines are the same machines we operated in the past, but they are computerised and thus able to mix ingredients in the right proportion: it is the application of a traditional and artisanal method through technological instruments. This way our product turns out softer, foamy and rich, superior in quality.

Our efforts are aimed at guaranteeing a higher standard than mass industrial production. Of course, this choice requires more labour and production cycles, once the mechanical ones are over, often manual intervention is needed, of an artisanal kind. On the contrary, the continuous plant doesn't need this kind of effort and intervention. The Quaranta company has thus made a clear choice: quality without compromise.

With our special products, we have been able to reach the international market, therefore also promoting all the other products of our range, which weren't really recognised as Italian products but were simply sold as "nougat": this sort of pioneering product caused a real shock on the international markets.



Enrico Quaranta riceve, dalle mani del senatore e sindaco di Caravaggio Angelo Castelli, il premio Città di Bergamo 1976.

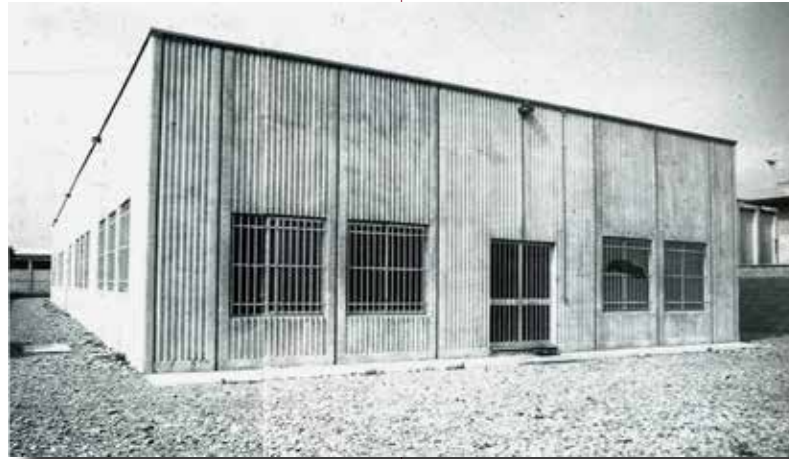
Enrico Quaranta is awarded the prize "Città di Bergamo" by senator Angelo Castelli, Caravaggio's mayor, in 1976.

questo ha fatto da apripista provocando un vero e proprio sconvolgimento nei mercati stranieri. Si trattava infatti di un prodotto completamente nuovo, che all'estero ha ottenuto un successo strepitoso, senza copiare niente da nessuno, poiché era un prodotto creato ex novo per quei mercati. Addirittura è accaduto che una ditta belga, produttrice di un certo tipo di torrone, diverso nella sostanza, nella produzione e anche nel sapore, si sia vista costretta, di fatto, a cercare di copiare i prodotti Quaranta. Tuttavia il risultato non si è rivelato all'altezza: il torrone ottenuto non era spumoso ma plastico come le caratteristiche caramelle toffie inglesi; e quindi si attaccava ai denti.

Altre caratteristiche peculiari e fondamentali del torrone Quaranta sono il fatto che rimanga morbido praticamente per tutta la durata dell'anno e che, ciò che maggiormente lo distingue, non sia molto dolce, sebbene costituito fondamentalmente da zuccheri. Un risultato che otteniamo attraverso processi di lavoro e di produzione di nostra completa invenzione.

It was a completely new item, which was becoming really successful, as it had been created from scratch, appositely for those markets, without copying anyone else. Once, a Belgian company, which manufactures a certain kind of nougat, different in texture, production and taste, tried to copy our products. By the way, they didn't manage to hit the target, since their nougat wasn't foamy but as plastic as typical English toffee; in one word, it was sticky.

Another important and unusual characteristic is that Quaranta nougat continues to be soft all year round and it is not too sweet, despite being mostly made of sugar. It's something we have achieved through production processes and procedures we have invented ourselves.



Un successo clamoroso: la Torta sofficiona

Un passaggio importante, che ha rappresentato per noi un'affermazione clamorosa, è stato il lancio sul mercato della Torta sofficiona, nel 1990. Di fatto, si tratta di una torta di torrone, e dunque di un prodotto nuovo. Un prodotto diverso, inventato per i venditori ambulanti, da luna-park, destinato alla vendita a peso, al taglio, in loco. Un prodotto che ebbe subito un successo enorme, e dal quale ci furono tutte una serie di derivazioni dalle vesti nuove. Tutto ciò andava incontro alle richieste del mercato e dei clienti. A questi livelli il successo di un prodotto è un evento molto raro: è sempre molto difficile trovare un'apertura da parte del mercato.

Il motivo principale di questo successo è, a mio modo di vedere, ancora una volta il fatto che la Sofficiona,



A resounding success: the Sofficiona cake

An important step, which left a resounding mark, was the launch of the Sofficiona cake, in 1990. It is a nougat cake, therefore something completely new. A different item, invented for street sellers, suitable for fun fairs and

intended to be sold by weight and to be cut at the selling point. This item has been enormously successful and was the source of many other new creations. We were responding to the market and to our customers' requests. At this level, it is not so easy for an item to be successful and for the market to be so accommodating.

I believe the reason for this great success is once again that Sofficiona, despite being a new item, has got deep roots in the past.

pur essendo un prodotto nuovo, affonda le sue radici nelle tradizioni del passato.

Si può dire che la Sofficiona è stata “partorita” anche tenendo conto dell’esperienza e della professionalità da me acquisite durante gli anni giovanili di lavoro alle dipendenze delle migliori pasticcerie milanesi.

La mia personale convinzione, maturata in anni di lavoro ed esperienza sul campo e trasmessa anche ai miei figli, è che il “saper fare” si poggi su conoscenze e professionalità da poter trasmettere anche alle generazioni future.

Nel caso specifico della Torta sofficiona c’è da considerare un aspetto che si è rivelato fondamentale per la sua affermazione all’estero: in Germania e in Austria c’è un vero e proprio culto, nei locali e nei bar, per le fette di torta; così la “sofficiona” si è inserita con successo in un mercato che era già predisposto ad accoglierla, richiamandosi però alla nostra tradizione. In sostanza, infatti, si trattava di un tipo di prodotto che nella sua forma base era già conosciuto, ma ha portato un valore aggiunto notevole, innestando l’innovazione nella tradizione.

We can say that Sofficiona was born thanks to the expertise and professionalism I learnt over the years, while I was working for the best patisseries of Milan.

Due to the experience I gained and the knowledge I passed down to my sons, I strongly believe that in order to be able to do something, one must have the knowledge and expertise to teach future generations too. As for the Sofficiona cake, I have to tell a little story which

helped it to be so successful abroad: both in Germany and Austria, bars follow the cult tradition of selling cake slices, therefore our Sofficiona cake could successfully penetrate a market which was already prepared to receive it, thus continuing our tradition. As a matter of fact, it was an item which was already popular in its shape but which brought a very important added value, letting innovation meet tradition.



Enrico, con la moglie Tina, in visita a Colonia a uno dei primi clienti esteri (1985).

Enrico, with his wife Tina, visiting a foreign customer in Cologne (1985).

Nuove frontiere: il testimone ai miei figli

Il prodotto, nella nostra concezione e secondo la nostra mentalità, deve riuscire a stimolare l'acquisto e poi dimostrare di essere all'altezza delle aspettative che ha creato. I nostri prodotti, quelli che lavoriamo ora, hanno la propria derivazione direttamente dalla piazza, quanto a concezione e marketing. La ditta Quaranta per la pubblicità si basa esclusivamente sul prodotto in sé e per sé: in sostanza, è il prodotto che parla per noi.



New frontiers: passing the baton to my sons

The product, from our point of view, must encourage impulse buying and turn out to be as good as expected. Our products, as we produce them now, come directly from the street, both in terms of conception and marketing. Quaranta products promote themselves.

Per quanto riguarda la vendita, il packaging, che comprende i colori, le forme, la scelta espositiva, è stato di importanza fondamentale. Abbinato naturalmente all'intervento tecnico sulla qualità. Questi due elementi messi insieme hanno fatto in modo che il nostro prodotto, già conosciuto e apprezzato, ottenesse un'ulteriore espansione sul mercato e conseguisse riconoscimenti a livello internazionale.

Il mercato estero, per questi tipi di prodotti, in precedenza era praticamente inesistente. Studiando a fondo, facendo approfondite indagini di mercato e, soprattutto, avvalendoci della nostra enorme esperienza e tradizione, abbiamo elaborato un prodotto assolutamente unico sia nella forma sia nel confezionamento, e ancor di più nella sua grande qualità. Oggi il nostro torrone è venduto in tutto il mondo¹. Si tratta di un torrone elaborato, farcito, un prodotto che va oltre la concezione tradizionale: è stato infatti arricchito di ingredienti nobili, in modo che il sapore venga conferito esclusivamente dalle materie con cui è stato prodotto.

Per la distribuzione, che deve coprire distanze molto più grandi in tempi rapidi e con ritmi altissimi, ci affidiamo a corrieri, pur possedendo mezzi nostri per le consegne più urgenti.

Regarding sales, the packaging, which includes a wide range of colours and shapes plus appealing displays, are of fundamental importance. Combined with technical expertise to guarantee quality, these two elements have brought our product, already known and appreciated, further recognition on the market and important international achievements.

Previously there wasn't even a market for our products abroad. By researching carefully and analysing market surveys in detail, we have developed a unique product, both in shape and packaging and, above all, of

a high level of quality. Our nougat is now sold all over the world¹. It is a kind of refined and creamy nougat, a product which moves beyond the traditional idea of nougat: it is enriched with noble ingredients and the flavour comes directly from the exceptional raw materials of each specific recipe.

In order to distribute our nougat, covering long distances in a short time, we rely on freight carriers, as well as having our own trucks for urgent deliveries.



¹Nel 2016 l'industria dolciaria Quaranta vende in quasi 50 stati del mondo.

Foto: Fabio e Massimo in azienda.

¹In 2016, Quaranta sells in almost 50 countries all over the world.
Picture: Fabio and Massimo in the company.

Ciò è dovuto al fatto che la nostra clientela, oggi, è prevalentemente estera. Il prodotto viene quindi distribuito regolarmente in tutta Europa tramite concessionari e distributori propri. I mercati per noi più importanti sono rappresentati Francia, Stati Uniti, Olanda e Belgio.

L'apertura ai mercati esteri, con la presenza dei nostri prodotti in Europa e in altri Paesi del mondo, è dovuta principalmente all'iniziativa di mio figlio Fabio, Direttore commerciale e del Marketing. Un ruolo altrettanto importante nell'azienda è ricoperto dall'altro mio figlio, Massimo, Direttore della produzione, del Controllo qualità, della Ricerca e sviluppo dei prodotti. Grazie al loro contributo e al loro impegno oggi la ditta Quaranta, nei periodi di picchi produttivi, vale a dire fondamentalmente negli ultimi mesi dell'anno, quando per le festività natalizie anche il mercato italiano "produce" grandi numeri, arriva a contare una cinquantina di dipendenti, alcuni dei quali lavoratori stagionali¹.

L'ingresso dei miei figli nell'azienda ha portato un contributo notevole per il miglioramento della produzione: entrambi laureati nel settore specifico, Fabio in Economia e commercio e Massimo in Scienze e tecnologie dell'alimentazione, hanno effettivamente fatto sì che, grazie alla loro partecipazione attiva e propositiva, con l'apporto di idee giovani e innovative sia nella qualità sia nell'espansione della vendita, il nostro prodotto ne beneficiasse in modo evidente.

This is because, today, we mostly have foreign customers. Our product is regularly distributed in Europe through importers and wholesalers. Our most important markets are France, the United States, the Netherlands and Belgium.

We started exporting to Europe and many other countries all over the world thanks to my son Fabio, who is our Sales and Marketing Director. My younger son Massimo plays another important role in the company as Production Manager and he is also in charge of quality assurance and R&D. Thanks to their work and their efforts, the Quaranta company employs up to fifty people (some through temporary agencies) during the peak season, the last few months leading up to Christmas¹.

My sons have contributed greatly to the company which has led to an improvement in production: both of them graduated in a specific field, they both have Master's degrees, Fabio in Economics and Massimo in Food Science and Technology. Thanks to their considered and dynamic contribution, as well as to their new and innovative ideas, our product has taken great steps forward both in terms of quality and turnover.

¹Nel 2016, da settembre dicembre, l'industria dolciaria Quaranta ha occupato più di cento addetti.

¹In 2016, from September to December, Quaranta employed more than 100 people.

Ci avvaliamo del loro fondamentale contributo ormai da un lasso di tempo considerevole. Posso dire che fin da bambini hanno iniziato a venire in azienda. Li ho voluti coinvolgere fin da subito in modo che la mia passione li contaminasse in modo indelebile.

Il trasferimento nella sede attuale, uno stabilimento di circa 3.500 metri quadrati, avvenne nel 1980. In questo periodo¹ è in costruzione uno stabilimento nuovo, che avrà un'estensione di circa 13.000 metri quadrati, sempre nella zona industriale di Caravaggio, che prevede impianti e tecnologie all'avanguardia: quando sarà terminato, quello attuale verrà dismesso e la sede si trasferirà là.

Proprio per la vendita al dettaglio a breve verrà aperto, sempre a Caravaggio, un nuovo spaccio che andrà a sostituire il vecchio, aperto tempo fa ed attiguo alla produzione².

Nella sede campeggia ancora il simbolo storico della ditta Quaranta, il bambino con il braccio proteso e il dito puntato, mentre in viso assume un'espressione gioiosa, scherzosa.

*torrone
croccanti
lecca-lecca*



F.LLI QUARANTA

di Quaranta Enrico & C. - s.n.c.
PRODUZIONE DOLCIARIA
Via E. Fermi, 8/10 - 5/7
Zona Industriale
24043 CARAVAGGIO (BG) ITALY
Tel. (0363) 53897
Telex 301293 BPB SAE
IMPORT - EXPORT

They have been playing their fundamental role in the company for a very long time now. I can say they have grown up in the company. Since the beginning I have shared with them my passion and it has become part of them too.

In 1980, we moved to the current premises, which is a factory of around 3,500 square metres. We are now¹ building a brand-new facility which will cover a surface of around 13,000 square metres in the industrial area of Caravaggio, with state-of-the-art plant and technology: once finished, we will leave our premises and move to the new one.

To specifically focus on retail sales, we are going to open a factory outlet in Caravaggio, which is going to replace the old one, opened a long time ago and located next to the production plant².

In the factory, we are still carrying the memorable symbol of the Quaranta company, a child with his finger pointed and a joyful, joking expression.

¹Era la primavera del 2012.

²Inaugurato nel settembre 2012.

¹Springtime in 2012.

²Launched in September 2012.

Questo nostro marchio è rimasto quello ufficiale per parecchi anni, sostituito recentemente da un nuovo logo elegante e accattivante.

Un forte sostegno alle vendite è rappresentato dai lecca-lecca, che ora vengono prodotti completamente in automatico. Questo elemento conferma l'importanza che la ditta Quaranta riveste per tali prodotti: essa è infatti l'unica azienda ad aver conservato l'identità e la diffusione di prodotti comunemente venduti nei luna park, che diversamente si sarebbero estinti. Naturalmente essi sono prodotti in quantità minori rispetto al torrone, che rimane il nostro prodotto di punta.

This logo of ours was the original one for many years until we replaced it with a new eye-catching and elegant logo.

Lollipops are now produced automatically and can be seen as a kind of support to sales. The Quaranta company is really important for these items: our company is the only one which has kept its identity and has kept on carrying funfair typical products, thus avoiding their extinction. Of course, they are produced in smaller quantities than nougat, which will continue to be our core business.



I piedi nel passato, lo sguardo nel futuro

Dopo aver personalmente e intensamente vissuto le profonde trasformazioni di questo settore, nel passare il testimone, è sempre stato mio grande desiderio consegnare alla memoria anche i ricordi più semplici. Rammentando, per esempio, quando nel piccolo laboratorio di via Matteotti tostavamo la frutta secca con un tostino dalla capacità di cinque chilogrammi, a differenza di oggi che ne tostiamo a più riprese, durante una giornata, oltre cinquecento chilogrammi.

Ma al di là di numeri, dati, statistiche, ciò che realmente desidera la famiglia Quaranta, come ho voluto spiegare e raccontare in queste memorie, è conservare l'idea della continuità e dell'identità nel tempo, trasmettendo la passione e la tradizione che quasi cent'anni di storia hanno radicato in maniera indissolubile nella nostra famiglia e nella nostra azienda, per guardare al futuro con i piedi ben saldi nel passato. Così è stato per decenni, così sarà fino a quando la ditta *Quaranta* continuerà a produrre dolciumi.

Walking in the past, looking at the future

I have personally lived this market and watched it change over the years until now, although I am passing the baton, I wish to leave every single, little, precious memory. I remember, for example, when we used to roast nuts in the small laboratory on via Matteotti using a roaster for five kilogrammes, whereas nowadays we roast more than five hundred kilogrammes of nuts daily, repeating the process several times.

Anyway, enough of numbers, figures and reports, as I've tried to show and explain through my memories, what the Quaranta family simply wishes is to keep on preserving their continuity and identity, thus conveying the passion and the tradition of a family and a company the roots of which have spread over almost one hundred years of history with the aim of looking to the future while walking in the past. As it has been for years, the Quaranta company will keep on manufacturing sweets.



L'attuale, modernissima sede dell'azienda.

The new state-of-the-art premises.

Postfazione

Enrico Quaranta si è spento il 25 luglio del 2012. Con grande affetto, le maestranze dell'azienda espressero alla famiglia i loro sentimenti. Una famiglia della quale si sentivano, e si sentono, parte integrante e importante.

Carissimi Fabio e Massimo,

la morte di un genitore è un momento di vera confusione e di dolore indescrivibile. Per alcuni è come perdere un pezzo della propria vita. Alcuni vedono la morte come una rottura col passato. Ma nel vostro caso vostro Padre sarà sempre presente nella vostra vita, grazie al tanto lavoro e alla passione che ha messo. Vi ha lasciato una grande Azienda che vi darà molte soddisfazioni e ve lo farà sentire sempre vicino.

Noi tutti la ringraziamo Signor Quaranta, anche per i suoi modi alcune volte un po' bruschi ma che sicuramente ci hanno aiutato a crescere negli anni. Lascia anche a noi un grande vuoto.

Siamo vicini anche a lei Signora Tina e le esprimiamo la nostra massima ammirazione per i sacrifici e la dedizione dimostrata negli ultimi momenti.

Vogliamo dirvi che il vostro dolore è anche il nostro e che la vostra azienda la sentiamo anche nostra e cercheremo quindi di darvi sempre il nostro massimo supporto e di non deludere la vostra fiducia.

Noi tutti

Afterword

Enrico Quaranta died on July 25th, 2012. With much affection, all the employees expressed their deepest condolences to the family. A family of which, they have always felt and still feel an important part of.

Dear Fabio and Massimo,

Losing one parent is a moment of great confusion and unbelievable sorrow. You might feel like you've lost a part of your life or something similar, you might see death as separation from the past. However, in your case, your father will be always part of your lives, thanks to his work and the passion with which he devoted his life to it. He left you a big company, which will give you much satisfaction and will always make you feel he is close.

Thank you, Mr Quaranta, even your sometimes brusque behaviour has helped us grow year by year. Your death has left us with a great void.

We are here for you, Tina, and wish to express our greatest admiration for the sacrifices and dedication you have showed in the last few years.

Your sorrow is our sorrow and your company is our company, we will do our best to support you and never disappoint your trust.

From all of us

Disse Cicerone: “La vita dei morti è nella memoria dei vivi”. È vero: il lavoro, la tenacia, la volontà, la competenza, la passione soprattutto Enrico non se li è portati via. Li ha lasciati intatti e custoditi in quella sua grande e amata famiglia che con la stessa passione e competenza continuerà sulla strada di questa grande tradizione, “...fino a quando la ditta *Quaranta* continuerà a produrre dolci”.

Cicerone said: “Vita enim mortuorum in memoria est posita vivorum”. It is true: hard work, perseverance, willingness, expertise and passion, above all, haven’t left with Enrico. He left them here, untouched and preserved by his big and beloved family, who will keep on walking the same road of tradition, “...for the time being or for the foreseeable future Quaranta company will keep on manufacturing sweets”.



La famiglia Quaranta oggi. Da sinistra: Bruna, moglie di Fabio, con la secondogenita Sofia, Fabio con il primogenito Mattia, mamma Tina, Barbara, moglie di Massimo con il primogenito Riccardo, Massimo con il secondogenito Nicolò.

The Quaranta family nowadays. From left to right: Bruna, Fabio's wife, with second-born Sofia, Fabio with first-born Mattia, Tina, Barbara, Massimo's wife, with first-born Riccardo, Massimo with second-born Nicolò.

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2016

Printed in December 2016