

ALFA – Azienda Lavorazione Farine e Affini

Da Maria Cristina Ferraro

Data: 20/04/2015 19.18

<n.dipaolo@libero.it>

Ogg: ALFA

Gent.mo Signor Di Paolo, Le sono molto grata per le notizie che così celermente ha trovato sull'ALFA. Quando i miei Zii raccontavano, io ragazzetta stavo a sentire con mezzo orecchio, ma quelle storie, ora che sono vecchia, mi tornano in mente e mi rammarico di avere così pochi dettagli, ma ecco che arriva Lei e l'ALFA assume dei connotati ben precisi.

Eugenio Toscano, genovese doc, ha sposato nel 1934 mia zia Maria De Micheli, nel 1936 è andato a Massaua dove ha impiantato una azienda di trasporti, poi si è trasferito ad Asmara dove lo troviamo a capo dell'ALFA. Lasciata l'Eritrea i miei Zii sono andati in Brasile, a San Paolo,

dove Eugenio ha impiantato un'azienda Panettone '900: un bell'esempio di imprenditorialità! Ancora ringraziamenti e cordialissimi saluti.

Maria Cristina Ferraro

Da: n.dipaolo@libero.it

Data: 19/04/2015 12.10

A: <laura.bertolotto@yahoo.com>

Cc: <al.vascon@libero.it>, <afriicana@agmenquadratum.net>

Ogg: R: pezzetto di storia italiana ad Asmara

Gentile signora,

Le trascrivo ciò che è scritto nel volume “200 Pagine sull’ Eritrea del 1952” di Giacinto Fiore:

“ALFA, Società Anonima Azienda Lavorazione di Farine e Affini, è situata in Asmara, Via Casati 16, telefono 6274. Amministratore G. Battaglia.

L’industria, in attività dal 1941, dispone di un impianto semi-meccanico, moderno e razionale, ubicato in ampi locali ove hanno sede il pastificio, la pasticceria, gli uffici, i magazzini e i servizi con docce e spogliatoi per le maestranze; complessivamente l’azienda copre un’area di 300 m. quadri.

Nel settore panificio, la lavorazione avviene in varie fasi; le farine, immerse in una macchina mescolatrice e setacciatrice, passano da qui a tre impastatrici meccaniche e quindi alla spezzettatura eseguita da altre due macchine, una delle quali operante automaticamente; infine la forma viene data da altre tre apposite macchine. Subita la lievitazione, le forme passano per la cottura a un forno meccanico a tre camere. L’attrezzatura di questo reparto è completata da carrelli per il trasporto, madie, eccetera.

L’impianto del settore pasticceria conta una raffinatrice a tre cilindri di granito, uno sbattiuova meccanico, una siringatrice ed un forno a fuoco diretto.

Tutto il macchinario è azionato da motori elettrici: pur essendo fornita di energia dalla rete locale, l’azienda è dotata di un gruppo elettrogeno ausiliare con un motore Deutz.

La capacità di produzione dell'impianto è di 20 quintali al giorno.

L'azienda produce pane, biscotti, pasticceria e pasta fresca in una estesa varietà di forme e di tipi. Impiega 5 italiani e 23 operai nativi e dispone di propri automezzi per i trasporti.

Ha due negozi di vendita ed uno di rivendita in Asmara".

Se ci invia il libro di sua madre, pubblicheremo volentieri una recensione,

Molti saluti.

N. Di Paolo

Da: laura.bertolotto@yahoo.com

Data: 19/04/2015 0.01

A: <n.dipaolo@libero.it>

Cc: "MC Ferraro" <mc.ferraro@tin.it>

Ogg: pezzetto di storia italiana ad Asmara

Buongiorno,

complimenti per il bellissimo sito "Il Corno d'Africa", molto ben fatto e vera miniera di informazioni. La ragione per la quale mi permetto di disturbarla è la seguente:

la sorella di mia nonna e suo marito, Maria De Micheli ed Eugenio Toscano, vissero ad Asmara dal 1936 a fin dopo la guerra. Avevano una fabbrica di pane e dolci chiamata A L F A (Azienda Lavorazione Farine e Affini). Ho notato che "*il forno Alfa (vicino a p.zza della Posta)*" è menzionato in una delle lettere alla redazione pubblicate sul sito (Giuseppe Cordaro, 13-1-05).

Vorrei chiedervi se c'è il modo di sapere se qualcuno si ricorda di questa fabbrica o addirittura dei miei zii. Inoltre vorrei andare in Eritrea e, se possibile, mi farebbe molto piacere ritrovare, se esiste ancora, l'edificio della fabbrica o del negozio; qualcuno mi può dire dove erano ad Asmara? (anche coordinate geografiche da Google Maps).

Mando in allegato qualche fotografia e una breve descrizione della storia di Maria De Micheli ed Eugenio Toscano; forse qualcuno potrà trovare facce e nomi noti. Questo messaggio è anche copiato a mia mamma Maria Cristina Ferraro, figlia di Rosa De Micheli, sorella di Maria De Micheli.

In realtà è appunto mia mamma che ha ricostruito la storia e l'ha scritta in un bellissimo libro; io fungo solo da tramite.

Grazie di quanto mi potrà dire, complimenti ancora per il sito e cordiali saluti

Laura Bertolotto

Genova/Zurigo

cc: Maria Cristina Ferraro

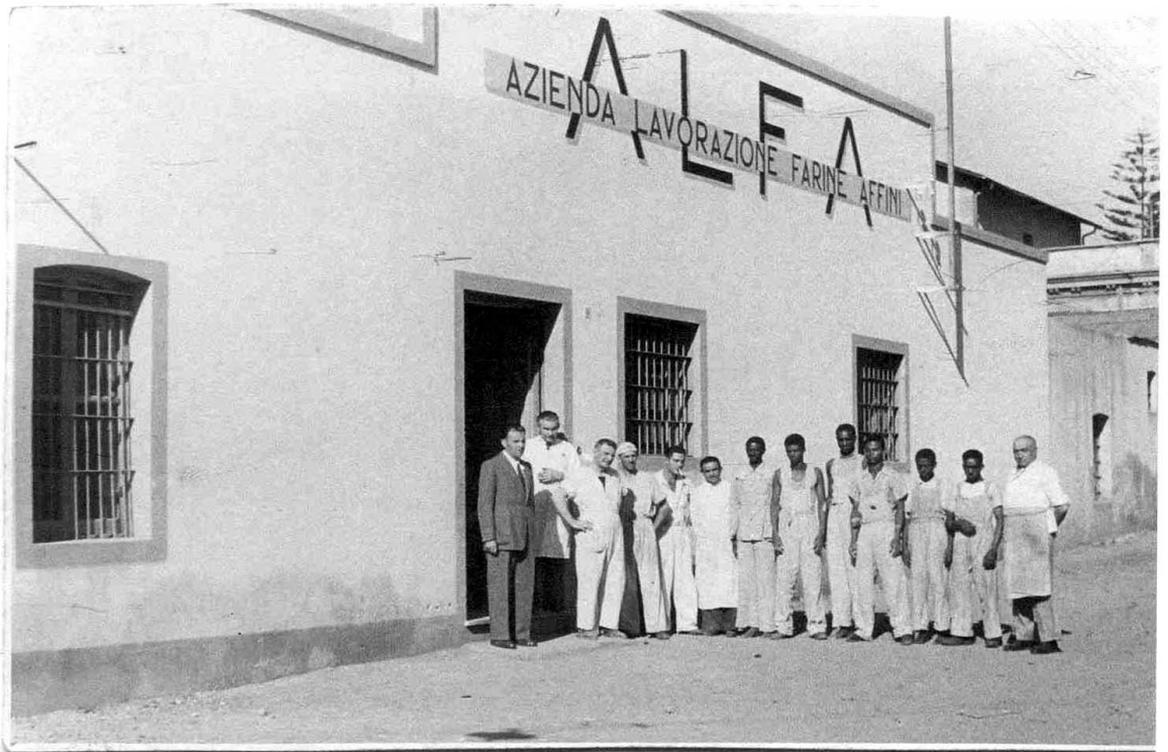


Foto WHE Asmara : lo stabilimento e il personale



Fotografie di Laura Bertolotto

Per la storia di Eugenio Ferraro vedere
http://www.ilcornodafrica.it/lar-01_files/2015mariacristinaferraro.pdf