



Milani Hermanos C.A.

Un apellido olvidado

Por: Gabriele Bruttini

Una breve reseña sobre la familia Milani y de sus aportes en Venezuela en el ámbito empresarial, social y cultural. Además, de mencionar algunos de los obstáculos a los cuales debieron hacer frente para crear la compañía más importante en producción y calidad de pasta, en los 50s.

Introducción

En este trabajo ondearemos en la historia de uno de los primeros pastificio de Venezuela y sobre las dificultades sufridas por la familia Milani, la cual ante la adversidad construyó un imperio cuyos frutos siguen en el aire.

Milani Hermanos C.A. nació del esfuerzo de 3 emigrantes italianos que contribuyeron a convertir a Venezuela en el segundo país con mayor consumo de pasta, educando consumidor por consumidor sobre los beneficios de la pasta y su preparación.

Milani Hermanos C.A. conocida principalmente por una de sus marcas, Pastas Milani, se dedicó a la producción de pasta seca en Venezuela. Sin embargo, los hermanos Milani no se limitaron en dicho mercado, ellos fueron los primeros en importar a Venezuela alimentos relacionados al consumo de pasta. Por ejemplo, los hermanos importaron queso parmesano, conserva de tomate, entre otros productos italianos relacionados.

Además, dicha familia siempre se mantuvo en la vanguardia en cada aspecto. Los Milani se mantenían a la cabeza en términos maquinaria y tecnología al importar e invertir constantemente en el proceso de fabricación de la pasta.

Y como si fuera poco, dicha familia fue de las primeras en tener responsabilidad social en Venezuela, este aspecto se destaca por su comprometida y continua

QUE
CIFRAS

colaboración en cada aspecto de la comunidad Italo-venezolana y su participación en la recaudación de fondos para en la primera organización sin fines de lucro del país, fundada por Eugenio Mendoza, el Hospital Ortopédico Infantil.

Hermanos Milani

Se debe iniciar a conocer poco a poco a esta familia italiana para comprender su importancia y todos los obstáculos que debieron superar para construir una empresa de tal calibre; y con la cual, colaboraran a promover la cultura y la comunidad italiana en Venezuela.

La historia de esta familia inicia en el XIX, años que debido a la falta de trabajo y modernización de los sistemas de transporte, inicia una fuerte emigración Europea hacia el nuevo continente. Crisis por la cual los Milani también se vieron afectados. (Alonso, 2006)

De hecho, alrededor de 1870, Natale Milani y su esposa Bárbara de Milani (Mustieri) zarparon al nuevo mundo en búsqueda de una mejor vida y se radicaron en Brasil. Donde formarían una familia numerosa con 14 hijos: Irmene, Italo (Americo), Bruno, Israele, Rosina, Antonio y otros 8 hermanos, que en su

mayoría morirían trágicamente a corta edad. (Nobile, 2020)

Desde aquel momento en el que deciden zarpar al nuevo mundo, todos los Milani serán permanentemente concebidos como emigrante. De modo que, en los siguientes años continuaran esta travesía que los convertirá en nómadas por excelencia.

El padre de los futuros fundadores de la Fábrica Milani, en este intervalo de tiempo acumulará una fortuna y tierras, las cuales perderá por causa de las atrocidades ocurridas en la Gran Guerra.

En 1910, toda la familia, retornan a Boloña; por lo cual, esta familia sufrirá las adversidades de la primera guerra mundial, en la cual sus hijos participaran y recibirán varios reconocimientos guerra.

Irmene Milani, uno de los tres hermanos que fundarían Milani Hermanos C.A., nace en 1895 en la localidad de Pedreira, Brasil y a sus 19 años (1914) siendo estudiante deberá dejar todo y luchar por un país donde apenas se había radicado hace 4 años, esta lucha arribará hasta 1918. (Bruttini L., 2019)

Sin embargo, su excelencia, resistencia y valor le acumularan premios firmados y

decretados por personajes que hasta el día de hoy todos conocemos. De hecho, dicha experiencia en la milicia avivara su pasión y compromiso con la comunidad italiana en cada aspecto de su vida.

La lista de estos importantes reconocimientos inicia en 1916, cuando le fue aprobado el decreto 641 y otorgado un distintivo por resistir a las calamidades de la primera guerra mundial. Este decreto fue promulgado por el Rey Vittorio Emanuele III ese mismo año. (d'Italia, 1919)

Además, en 1925, recibe la cruz al mérito de guerra por su papel en la misma guerra. Este reconocimientos es único; ya que, fue otorgado y firmado por el ministro de guerra de ese entonces, Benito Mussolini.

En 1927, Irmene se casara con su esposa Fulvia en Boloña y emprenderán, junto a su familia, otra travesía en la que arribaran a Maracaibo, Venezuela, en donde compran un pozo petrolero; sin embargo, fracasara y se mudaran a Caracas, sustancialmente, por la recomendación de un "Cantorcito de ópera".

Cuenta la historia que: dicho personaje les había recomendado migrar a Caracas; ya que, era una tierra de oportunidades con 300.000 habitantes (cuando en realidad eran solo 100.000) y, en esa hermosa ciudad con gran clima, no existía ningún pastificio.

Aunque dicha familia nunca se desarrolló en el mundo de las pastas, la necesidad y el espíritu emprendedor, llevaron a esta familia a iniciar la producción de pasta y adentrarse en un nuevo mercado tanto para ellos como para sus consumidores.

Una vez en Caracas, Irmene junto a sus hermanos, compran una casa en la Candelaria, donde iniciarían a fabricar pasta fresca tipo Boloña con 4 modestas máquinas de las oficinas Zamboni.

Los primeros años

Un tiempo después la familia debe enfrentar la clásica problemática de todo emprendedor, el negocio no cubría los costos de producción con la venta de la pasta. Ya que, debían soportar los gastos de un local que funcionaba como negocio y fabrica en el Pasaje Capitolio, cerca de la Plaza Bolívar. (Bruttini R. , 2019)

Este local-fabrica seguía la visión de aquellos pastificio, que para dicha época,

QUE
CIFRAS

habían tenido éxito en Buenos Aires promoviendo la influencia italiana y fue construido por uno de los hijos de Juan Vicente Gómez, el cual junto a su esposa continuamente los visitaba a la fábrica y simpáticamente bromeaba sobre lo poco que hablaban español. Esta tendencia implicaba un concepto abierto de la fábrica; de modo que, los consumidores observasen la fabricación de la pasta y se entretuviesen al atender el proceso. (Nobile, 2020)

Con el pasar del tiempo, las ventas escaseaban e incluían costos de adquisición de cliente muy altos; puesto que, los Milani debían instruir a la clientela sobre el producto, lo que contenía y cuáles eran sus ventajas. Y como si fuera poco, una vez comprado el producto debían enseñarles todo acerca sobre su preparación. Ya que, en dicha época los caraqueños solo accedían a unos fideos importados que, en realidad, no sabían preparar.

Ante la necesidad de alimentar a la familia y evitar que el negocio fuera a la quiebra Irmene, Italo (alias Americo) y Bruno se vieron en la obligación de aceptar reparar las instalaciones eléctricas como las del Teatro Nacional o cualquier

trabajo que colaborase con los gastos de la familia. (Bruttini R. , 2019)

También, iniciaron a producir y vender helado en un local cerca de la Plaza Bolívar, en la esquina Veroes, los cuales en poco tiempo se convirtieron en un éxito y le proporcionaron a la familia suficiente capital para seguir innovando. Dado que, a sus cercanías se encontraban colegios como el San Ignacio de Loyola, La Salle y La Escuela de Música.

Además, las mujeres de la familia no se quedaron atrás, Fulvia, Oscarlina (esposa de Americo) y Rosina trabajaron como costureras en la casa arreglando y confeccionando prendas de vestir para colaborar y mantener su hogar. Sin mencionar, su colaboración en la fabricación, concientización y venta de la pasta. (Bruttini R. , 2019)

Una vez recolectado un poco de dinero, los hermanos deciden reestructurar el negocio para evitar que continuase produciendo pérdidas e inician a comercializar alimentos relacionados a su verdadero rubro, la pasta. Y para ello, empiezan a importar todo tipo de productos alimenticios desde Italia.

QUE
CIFRAS

De esta manera, los Milani hicieron historia con tan solo 10 kilos de conserva de tomate, un poco de queso parmesano y otros productos relacionados. Estos hermanos fueron los primeros en importar los productos antes mencionados a Venezuela.

En pocas palabras, los Milani fueron pioneros en este ámbito y no solo luchaban cada día para crear un mercado solido de la pasta en Venezuela, ellos crearon todo un mercado de productos afines a ese ámbito. Debemos considerar que algunos de esos productos nunca habían sido escuchados o probados por una gran parte de la población venezolana.

Jamás los tres hermanos, que Fundarían la Fábrica Milani, se imaginarían el crecimiento exponencial que tendría su negocio y como en el transcurso de unos años iniciarían a importar mensualmente 30.000 Kg, únicamente en conserva de tomate.

Sin embargo, es de conocimiento popular que la calamidades vienen juntas; de modo que, luego de un tiempo, él locas en la esquina Veroes cae en llamas por un incendio que inicia en la casa de al lado y, como si fuera poco, la familia entera, que

se componía por más de 8 persona, se debieron trasladar a otro hogar en la parroquia San José, esquina Fe.

Además, ante la necesidad de un nuevo local, situaron el negocio en la casa. La misma se encontraba a tres cuadras del único mercado en la ciudad de Caracas, El Mercado de San Jacinto.

Sin embargo, dicho local-casa no próspero y mudaron el establecimiento a un negocio cercano al mercado antes mencionado. Sin mencionar, que en dicho local- fabrica continúan la venta de los productos afines a la pasta e incluyen una diversidad de víveres.

Empezamos a crecer

Una vez estabilizados y al aumentar el consumo de pasta, era indispensable aumentar la producción. De modo que, en 1931 comienzan a importar en distintas ocasiones maquinaria Praivanti, las cuales trabajaban con sistemas analógicos, que incrementan la producción de pasta de 50 Kg/H al doble, lo que significa una producción mensual de 20.000 Kg.

Sin embargo, en 1939, al llegar la Segunda Guerra mundial el auge de la pasta y sus productos relacionados se ralentiza; ya que, este encuentro bélico

ocasiona aumentos en los precios de algunos componentes, dificultades para reabastecer su inventario y algunas disputas políticas.

No obstante, esta familia de emigrantes italianos no se dejaría abatir frente a la desdicha de la guerra y con gran esfuerzo continuarían produciendo pasta, la cual día por día aumentaba su peso en la canasta alimentaria del venezolano y de la creciente migración europea a Venezuela.

Alrededor de 1941, al finalizar la guerra, los Milani deciden continuar expandiéndose y modernizándose. De ese modo, adquieren una fábrica en la Avenida Nueva Granada, que luego de ser adaptada para cumplir con las condiciones necesarias para la producción de pasta, contaba con: maquinaria a la vanguardia, 2.000 m² de terreno y docenas de docenas de empleados que en conjunto llegaron a producir 10.000 Kg de pasa al día.

Además, Los Milani innovaron en el proceso de empaquetado de la pasta; dado que, fueron la primera fábrica en el mundo en empaquetar pasta con papel celofán, este solo se usaba para envolver algunos adornos y en el rubro de los perfumes. Y como si fuera poco, se les

ocurrió imprimir su logotipo en el antes mencionado papel, el cual fue creado por ellos mismos e incluía la bandera italiana.

Esta nueva gran idea, le proporcionaba al consumidor la posibilidad de poder ver lo que adquiría, sin la necesidad de abrir el empaque. Por lo cual, este método era más higiénico.

No obstante, con el desarrollo de la compañía y la industria las responsabilidades de la empresa aumentaron exponencialmente, las cuales les sería complicado hacer frente sin dejar de lado las obligaciones que arribaron con el nacimiento de Rodolfo Milani en 1941 (hijo de Americo) y la crianza de Gigiola Milani (hija de Irmene, nacida en 1932). De ese modo, los Milani vieron la necesidad de contratar a Lauro Lucchi, otro boloñés que colaboraría en el área administrativa de la empresa.

No nos basta

Milani Hermanos C.A. para 1952, ya era una empresa de renombre por su importancia en el mercado y su capacidad de producción. De este modo, el pastificio contaba con todo tipo tecnología y espacios para lograr producir la mejor pasta del país.

QUE
CIFRAS

La compañía se encontraba sedimentada en un terreno de 2.000 m²; en el cual, se encontraba un almacén de harina y sémola, recurso que se importaba sustancialmente de Canadá, con una capacidad de 690.000 Kg de materia prima o 15.000 sacos de la misma. También, incluía dos cuartos para secar la pasta: uno con capacidad de 16.500 Kg de pasta y, el segundo, con una capacidad de 9.000 Kg.

Además, esta fábrica contenía dos maquinarias automáticas con una producción de 600 y 400 Kg de pasta diarios, sin olvidar las previamente mencionadas maquinas analógicas. De hecho, dichos artefactos, en conjunto con los operadores, alzaban una producción diaria de 20.000 Kg de pasta.

Sin embargo, para esa época, en el pastificio solo se producía 5 específicos tipos de pasta, entre los cuales se encontraban: la pasta de sémola, raviolis (cuyo interior era importado desde Boloña), pasta corriente, pasta con huevo y pasta extra o Premium.

Una vez lista la pasta, era empaquetada en un cuarto amplio por todas las trabajadoras de fábrica y llevado a otro almacén, que contaba con una capacidad

de 60.000 Kg, hasta el momento de ser distribuida por la flota de camionetas Milani.

Ya en este momento podemos hacernos una idea del abrupto crecimiento de la fábrica y el trabajo que invirtieron tanto los hermanos, como sus empleados, para construir una de las empresas importantes de su época. No obstante, esta historia aun no culmina.

Automatización

Con el pasar de los años, se incentivaron estudios rigurosos sobre el campo y de los poderes alimenticios de la pasta para satisfacer las necesidades del mercado y a la clientela que cada vez demandaba un mejor producto. El cual brindase la mayor cantidad de vitaminas y sustancias nutritivas posibles.

Por lo cual, los Milani buscaron asesoría de las mejores oficinas del ramo en el mundo para mejorar tanto su producto como su producción. Dichos asesores crearían de cero un proyecto único que potenciaría a la fábrica y al producto a niveles internacionales.

Esta vez, a los hermanos Milani no les bastaría con ser los mejores en producción y calidad de Venezuela, ellos

QUE
CIFRAS

se posicionarían internacionalmente y se encontrarían en varios aspectos a la vanguardia mundialmente, entre ellos el tecnológico.

De esa forma, en 1955 la familia aprueba un proyecto, el cual concluirá en 1958 junto a la caída de Marcos Pérez Jiménez, para adquirir e importar 2 grupos complementarios de maquinaria automática; un sistema neumático para el transporte de la pasta entre máquinas y, en consecuencia, deciden ampliar la fábrica a 4500 m². Además, de reestructurar la organización de la maquinaria y el personal preexistente para optimizar toda la cadena productiva.

Sin embargo, es lógico pensar que todo aumento de los activos de una empresa tiene una contrapartida y, en este caso, se devengaron 1.600.000 Bs para hacer frente a todos los gastos de la remodelación y los sistemas, lo que equivalía en dicha época a casi 500.000 \$ (477611,94 \$).

Estas contundentes mejoras agregaron a la producción una cantidad de 20.000 Kg diarios de pasta de la mejor calidad y corregirá la previa producción en 10.000Klg. Lo que implica una producción total de 50.000 Kg al día de

pasta o, en otras palabras, 1.250.000 Kg mensualmente de pasta.

Problemática, venta y actualidad

Por desgracia en 1957, Hermanos Milani C.A. se encontraron de nuevo en dificultades porque en dicho año inician las restricciones a las importaciones de harina de trigo, recurso primordial para la fabricación de pasta. De hecho, ese año se limitan un 35 % de la licencia para importar la harina, razón por la cual comienza escasear este producto y complica su constante surtimiento para la fábrica. (Medina, 1989, pg. 22)

Este hecho, la turbia situación política en esos años y otras eventualidades llevaron a la familia Milani a vender, en 1961 el pastificio, a Pillsbury de Venezuela S.A. Sin embargo, la venta del nombre de la empresa y sus marcas no se llevó a cabo hasta 1965.

Dicha venta se efectuó, sustancialmente, a causa de continuas y deprimentes muertes en la familia. De hecho, de 14 hermanos solo quedaban 3 vivos, uno de los cuales era Irmene que se fue con su hija a Italia. Además, la familia no contaba con una generación de relevo preparada.

QUE
CIFRAS

Una vez adquirida la compañía y sus marcas, modificaron el nombre a "Fábrica de Pasta Milani Hermanos, C.A." e inician a operar. Sin embargo, en 1969, dicha fabrica sufrió un incendio que la destruyo totalmente y fue mudada en Catia la Mar. (Organization)

No obstante, en 1989, la multinacional "Cargill de Venezuela C.A." adquiere Pillsbury de Venezuela S.A y con él el pastificio y las marcas Pasta Milani y La Suprema. Y hasta el día de hoy, "Cargill de Venezuela C.A.", ha hecho uso de las marcas. (C.A.)

Premios y Responsabilidad social

Anteriormente se ha mencionado la importancia de los Milani para la comunidad italiana y en el ámbito de la pasta. Sin embargo, se debe profundizar en dichos aspectos para, realmente, comprender todos los proyectos que materializaron estos hermanos, tanto juntos como por separado.

En el caso de Irmene Milani y su familia, colaboran desde el momento de su arribo a crear y proporcionar espacios para la comunidad italiana. De hecho, su trabajo y dedicación fue reconocido en 1951,

cuando se le es otorgada la estrella de la solidaridad italiana.

Ese reconocimiento se debe, sustancialmente, a su colaboración con "Il Corriere di Caraca" y otras personalidades de la comunidad italiana para crear una escuela italiana en Caracas. Sin embargo, su donación no se limitó al ámbito de monetario, Irmene colaboro en el comité directivo como tesorero de dicho proyecto. (Firma, 1951)

Además, este personaje de la comunidad italiana formo parte de la directiva y dono el terreno, en la Candelaria, donde se construiría la "Casa D'Italia", punto de reunión para la antes mencionada comunidad. (Bruttini L. , 2019)

Igualmente, proporciono el terreno y colaboro para la fundación del Colegio Agustín Codazzi. En el cual todavía se recuerda arduo trabajo y solidaridad con una enorme placa en el vestíbulo de dicho edificio. (Bruttini L. , 2019)

Y no podemos olvidar la colaboración de Fulvia Milani en la recolección de fondos para el ortopédico infantil, en 1961. Diploma que fue otorgado y firmado como agradecimiento por Eugenio Mendoza.

QUE
CIFRAS

También, recibió en dos ocasiones el grado de Caballero en Italia, la primera vez fue concedido, en 1956, por la cancillería del orden y, la segunda en 1970, se le otorgo el grado de Caballero de la orden "di Vittorio Veneto" por su labor en la primera guerra mundial.

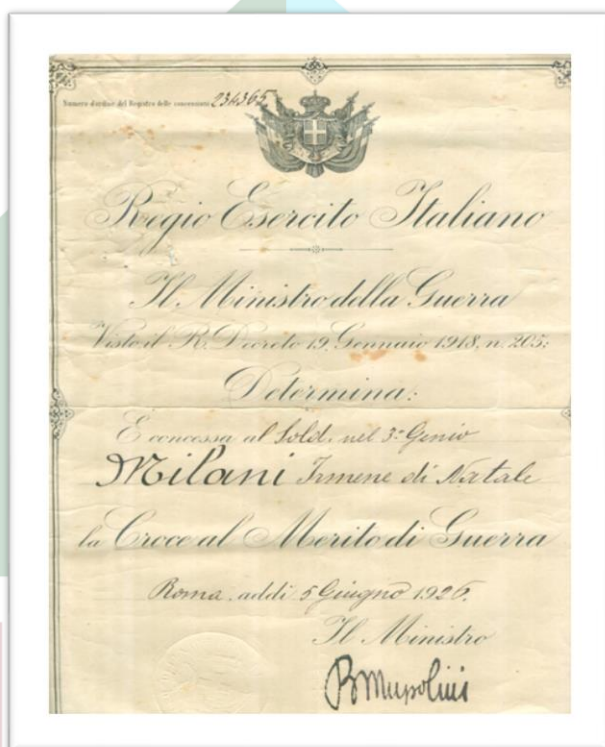
De igual modo, esta familia fue reconocida por su importante y constante participación en concursos y exposiciones en el ámbito de la pasta. De hecho,

Anexos

obtuvieron una gran cantidad de medallas de oro en exposiciones tanto nacional como internacional.

Sin embargo, las más destacadas son la medalla de oro en la Exposición de Pasta de Venezuela, posicionándola como la pasta de mejor calidad del país, y en la Exposición de Sevilla (España), otorgándole el reconocimiento mundialmente.

Mérito de guerra (1925)



Distintivo por La Gran Guerra (1916)



Foto: Pozo Petrolero

Colecta para El Ortopédico Infantil (1961)

CIFRAS



Primeras Máquinas Analógicas (1931)



Fachada de la Fábrica Milani (1952)

QUE CIFRAS



Maquinaria Automática

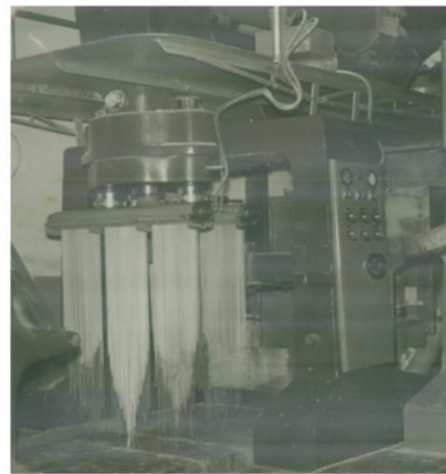
Fabricadora de pasta (1952)

Maquinaria Automática

Secadora de pasta (1952)



Maquinaria analógica (1952)



Maquinaria analógica (1952)

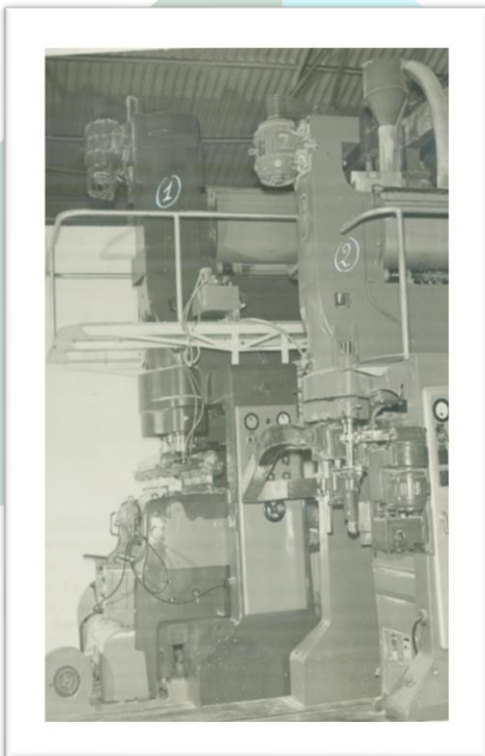
QUE CIFRAS



Maquinaria Automática (1952)



Cuarto de secado (1952)

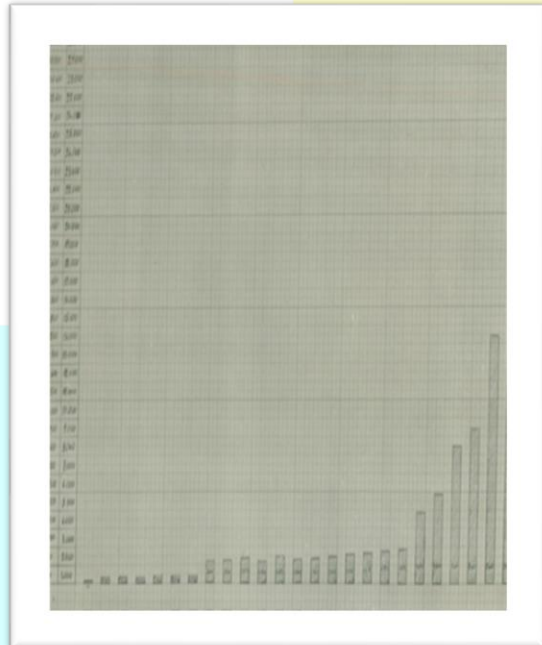


CIFRAS

Empacadoras (1952)



Grafica de producción (1927-1952)



Directiva de la fábrica (1952)

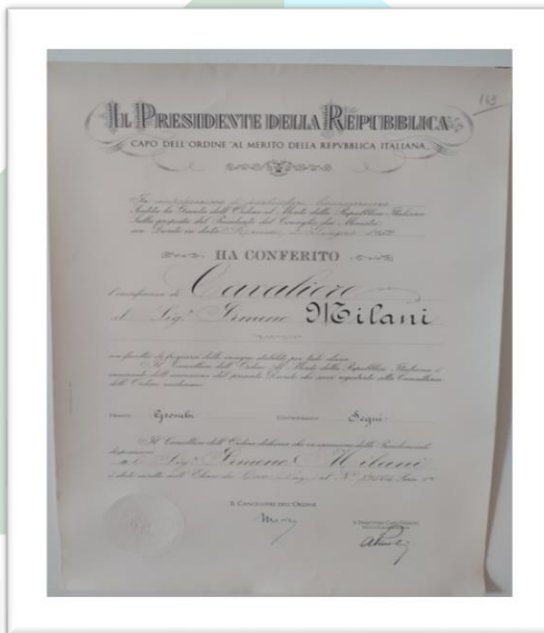


QUE CIFRAS

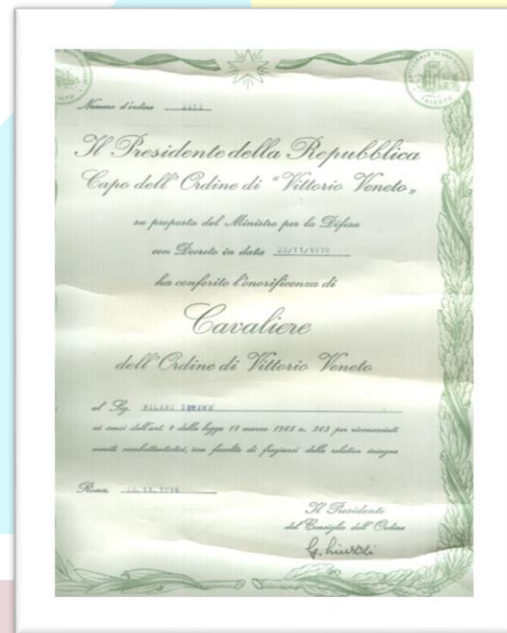
Flota de distribución (1952)



Título de Caballero (1956)

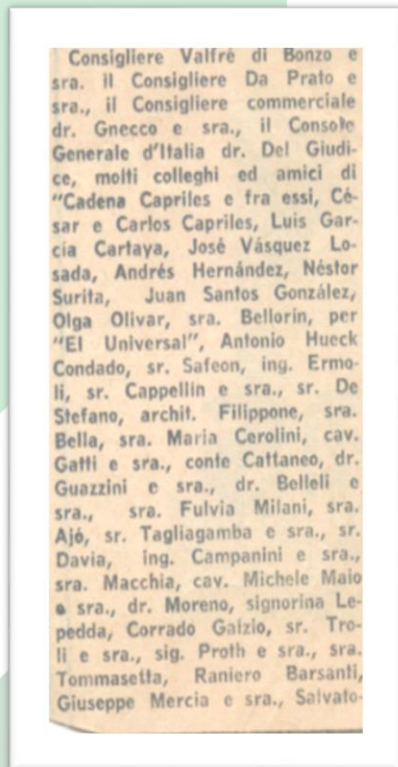


Titulo Caballero de Vittorio Veneto (1970)

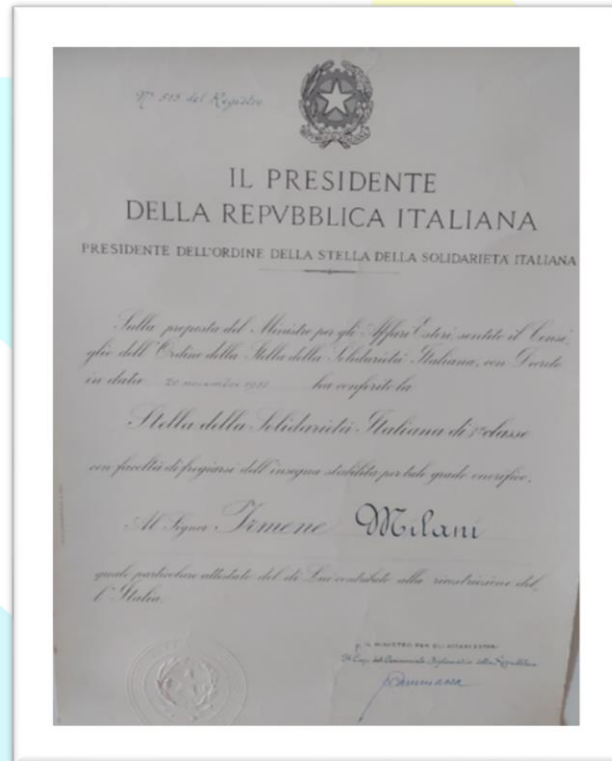


QUE CIFRAS

Art. Casa d' Italia



Insignia de la solidaridad Italiana (1951)



QUE CIFRAS

Referencias bibliográficas

Alonso, B. S. (2006). *La época de las grandes migraciones: desde mediados del s. XIX a 1930*. Madrid: Universidad de San Pablo- CEU.

Bruttini, L. (8 de Noviembre de 2019). (G. Bruttini, Entrevistador)

Bruttini, R. (2019). (G. Bruttini, Entrevistador)

C.A., C. V. (s.f.). *Cargill Venezuela*. Recuperado el 28 de 12 de 2019, de Cargill Venezuela: <https://www.cargill.com.ve/es/historie-en-venezuela>

Dalke, R. (10 de Diciembre de 2019). (G. Bruttini, Entrevistador)

d'Italia, R. (1 de septiembre de 1919). *Gazzetta ufficiale del Regno d'Italia*. Romas, Italia.

Firma, S. (04 de julio de 1951). *Corriere venezolano. Il Corriere Di Caracas*, pág. 2.

Lucas, G. (1998). Pastas. En G. Lucas, *La industrialización pionera en Venezuela : 1820-1936* (págs. 77-79). Caracas: Universidad Católica Andres Bello.

Nobile, S. (23 de 1 de 2020). (G. Bruttini, Entrevistador)

O'Connor, N. (7 de abril de 2015). Gráfico del Día: El consumo de pasta. *América Economía*, pág. 1.

Organization, I. P. (s.f.). *International Pasta Organization*. Recuperado el 20 de 12 de 2019, de International Pasta Organization: <http://www.internationalpasta.org/resources/extra/file/pasta%20for%20children%202012/Pasta%20for%20Children2012-Lesson3%202.pdf>

QUE CIFRAS



ECONOMÍA UCAB



@Economia_UCAB

@MasQueCifras



masquecifras@gmail.com

Créditos:

Gabriele Bruttini

Prof. Guillermo Guzmán

María Fernanda Bermúdez

QUE CIFRAS