

CAPITOLO VIII

L'EMIGRAZIONE SPONTANEA: GLI IMPRENDITORI NEL NORD

Da quanto si è detto, due soli nel dopoguerra furono i tentativi di emigrazione programmata e assistita e riguardarono l'ambito agricolo: completamente fallimentare quella di San Manuel de Parral, molto positivo, ma a distanza di decenni e integrato da capitali provenienti da altre esperienze, quello di La Serena. Invece l'emigrazione spontanea, un po' a catena, un po' per motivi casuali si ritagliò proficui spazi economici da nord a sud sfruttando le caratteristiche ambientali così varie nel Cile. Si riportano alcune notizie sulle comunità italiane più significative.

1. - Arica.

L'estremo nord, come già si è ricordato, è desertico e deve i primi insediamenti europei allo sfruttamento delle risorse minerarie di nitrato e di rame. La costante carenza di acqua è stata ovviata per Arica, Iquique e Antofagasta, i maggiori porti settentrionali, soltanto nel nostro secolo con gli acquedotti che hanno dissetato la costa, alimentati da sorgenti della catena andina. Pare dunque impossibile poter parlare di agricoltura intensiva in quest'area desolata, e invece proprio qui si trovano oasi a clima tropicale che superano la totale mancanza di piogge con l'umidità che si raccoglie nelle profonde incisioni come quella del Valle de Azapa e con la ricca falda freatica abbastanza superficiale. Quindi si può capire come gli italiani arrivati fin qui si siano inseriti anche nella coltivazione di primizie, oltre che nel

ramo terziario per la loro tradizionale vocazione al commercio, o in quello più recente dello sfruttamento della fauna ittica.

Arica, dominata dal caratteristico Morro, fondata da Filippo II nel 1570, fu per secoli il porto d'entrata delle merci destinate all'Alto Perù, ma fu sempre travagliata da terremoti e maremoti e dalla malaria (debellata soltanto nel 1946). Conclusa la guerra con le Repubbliche confinanti, il suo sviluppo fu dovuto alla costruzione alla fine dell'Ottocento della ferrovia per La Paz e alla trasformazione in zona franca nel 1953.

E qui sono arrivati anche i nostri connazionali che oggi hanno il loro perno nella Casa degli Italiani, una proprietà di 4 ha comperata nel 1968 alla periferia della città, con bell'edificio che ospita varie sale di riunione, un raffinato ristorante, piscina, palestra, campi di tennis, bocce, calcio, giardino, cui fanno capo 300 soci, dei quali pochi nati in Italia e gli altri discendenti di italiani. L'abitudine a riunirsi pare sia stata in gran parte merito delle mogli italiane che iniziarono l'uso di incontrarsi la domenica preparando il pranzo comunitario.

Si tratta di commercianti, costruttori, proprietari di imprese meccaniche e di trasporto, che formano parte dell'indotto dell'attività mineraria, e di agricoltori. Già nel 1882 ad Arica fu fondata la Società di Beneficenza Concordia Italica che costruì subito il suo Mausoleo; nel 1940 cambiò denominazione in Casa degli Italiani e mutò più tardi sede dalla centrale av. 21 de Mayo, conservandone la proprietà, al Valle de Azapa pochi chilometri fuori la città, per avere più spazio specie per le attività sportive. Vi si tengono corsi della nostra lingua soprattutto per bambini a due livelli e per adulti pure a due livelli, frequentati da discendenti italiani e da cileni, e vi si riunisce il *Comité de Damas* che si occupa della beneficenza e dei pochi italiani bisognosi; in ottobre vi si organizza il *Festival de las Colonias* a cui affluiscono circa 1500 persone, manifestazione di grande civiltà alla quale vengono invitate tutte le associazioni straniere presenti ad Arica con i loro *stands* dagli inglesi agli arabi.

Come ovunque anche ad Arica sono presenti molti liguri - alcuni cognomi sono infatti tipici come Campodonico, Arata, Solari, Pescetto, Carbone, Denegri, Cuneo, Dondero, Stagnaro, Bozzo - ma ci sono pure piemontesi, lombardi e di altre regio-

ni italiane. Qui come in ogni centro cileno dove sia presente una nostra comunità, non si fa nessuna differenza tra settentrionali e meridionali, perché si sentono tutti italiani, meravigliandosi molto di certe manifestazioni e intemperanze secessioniste dell'Italia odierna.

Ricordiamo alcuni dei nostri imprenditori di Arica: il presidente della Casa degli Italiani è Kenny Corrales, di famiglia anconetana, ma nato ad Arica, il cui bisnonno materno, Adriano Venturini, nel 1872 era già occupato qui in una *Oficina salitrera*. Kenny, sposatosi con una discendente di italiani, ha tre figli e



Fig. 81 - Arica: l'ingresso della Casa degli Italiani.

organizza la sua attività in due rami: dei trasporti e della gelateria artigianale, con due esercizi nel centro della città. Uno dei suoi scopi è di attirare i giovani a frequentare la Casa degli Italiani e ricorda come esista una scuola italiana delle Suore di Sant'Anna, rimasta italiana però soltanto nel nome in quanto l'insegnamento della nostra lingua è stato abolito ormai da sette anni. D'altra parte nessun aiuto arriva dall'Italia per assicurare una continuità nel mantenimento della nostra cultura indispensabile per figli e nipoti. L'ultimo ausilio è consistito in materiale didattico fatto pervenire dalla nostra ambasciata vari anni fa.

I Milanesi ad Arica sono stati quasi una dinastia: da Albissola (Sv) nel 1924 arrivò Duilio Milanesi Rosso, il nonno, costruttore, che edificò l'Istituto Sant'Anna, varie chiese, 35 case private ad Arica e oltre 20 in territorio peruviano e fu proprietario della prima pompà di benzina e petrolio della città e di una fabbrica di candele; suo figlio Duilio Milanesi Denegri nel 1962 aprì la fabbrica PROMIL (*Productos Milanesi*) per il poliuretano espanso e diresse la *Constructora Milanesi* che tra le molte sue opere costruì il *Paseo Costero Puerto Chinchorro* lungo 2 km; il nipote Duilio Milanesi Navarro, nato ad Arica nel 1954, è socio della *Constructora* e possiede l'*Empresa de camiones Transitalia* (trasporti e macchinari pesanti). Tutti e tre sono stati validissimi presidenti della Casa degli Italiani di cui il nonno fu uno dei soci fondatori.

Antonio Sopetti, nato a Mati (To) nel 1922, era capoturno alla Fiat e nel 1948 aveva davvero molti problemi, tanto che si lasciò tentare da un amico che lo chiamò in Bolivia prospettandogli notevoli vantaggi e vi si recò con la moglie. Trovò facilmente lavoro in una fabbrica di meccanica idraulica di cui erano proprietari alcuni italiani e poi si mise in proprio aprendo con fortuna due *alamacenes de abarrotes*. Ma il primo figlio morì per i disagi provocati dall'altitudine di La Paz e il secondo rischiava la stessa parabola, cosicché decise di scendere verso il mare e si stabilì nel 1953 ad Arica. Qui creò un'officina meccanica dove oggi lavorano 20 persone nella revisione di veicoli per conto del Ministero dei Trasporti; importa anche macchine dall'Italia che rivende in Cile e gestisce un'impresa di pezzi di ricambio. È stato nominato figlio illustre della città di Arica per il suo contributo alla costruzione dello Stadio e dell'Autodromo Sopetti nei pressi dell'aeroporto di cui ha posato la prima pietra. Questo complesso divenuto in seguito proprietà dei militari, oggi è passato alla città come Autosport, club dei piloti professionisti. Sopetti ha 2 figli, uno medico a Vercelli e uno ingegnere ad Arica presso l'industria Eperva di farina di pesce.

Nel ramo delle costruzioni si sono distinti Giuseppe Bottai nato nel 1934 da famiglia di Navacchio (Pi), Dandaro Dalmazzo nato nel 1948 da genitori cuneesi e Giuseppe Martineti di padre milanese e di madre ligure. Il primo lavora ad

Arica dal 1971, quando aprì una fabbrica di cemento e articoli per l'edilizia, nella quale sono occupate 80 persone: un suo fratello a Santiago ne ha una analoga con 220 operai; il secondo (probabilmente in origine Dalmasso) racconta che suo nonno Angelo giunse in Cile con i suoi tre fratelli nel 1905 e quando scese a Valparaíso era convinto di essere arrivato a Buenos Aires: esperto di mobili e di strutture in legno lavorò a Valparaíso dove ha lasciato notevoli tracce della sua arte come le porte del *Castillo*; il padre Cesare fu agente commerciale a



Fig. 82 - Arica: campi di bocce coperti nella Casa degli Italiani.

Temuco e Dandaro, dopo aver lavorato 7 anni in Bolivia, si sistemò ad Arica dove oggi vende materiali da costruzione; il padre di Martinetti ebbe a Genova un contratto di lavoro come meccanico per una *oficina salitrera* nei pressi di Iquique nel 1921: passò poi al commercio e al ramo trasporti a Iquique, Tocopilla, Pedro de Valdivia, Antofagasta; Giuseppe si stabilì ad Arica nel 1969 come costruttore civile e in seguito come responsabile di un'agenzia marittima. Ricorda di aver costruito in tutti i porti da Talcahuano ad Arica e attualmente è *Inspector de Seguros* nel ramo assicurativo.

Tra i commercianti si ricordano Antonio Barbato originario di Secondigliano (alcuni componenti della sua famiglia già dal 1915 frequentavano come venditori ambulanti di stoffe e articoli di maglieria Argentina, Bolivia e poi Cile), che è ad Arica dal 1953 e vende merci varie al minuto e Claudio Solari, ligure, che gestisce un avviato negozio di merceria, mentre il fratello ne ha uno di articoli di ferramenta.

Di agricoltura intensiva si occupano con grande successo vari italiani: Giorgio Arata è il più grande produttore di pomodori primaticci, venduti in tutto il Cile fino a Punta Arenas ed esportati anche in Argentina. Sono occupate sulla sua terra 300 persone che diventano 700 nei periodi di raccolta e di queste il 30% è costituito da donne. La sua proprietà si estende su 100 ha di cui 15 ad olivi, 66 a pomodori e il rimanente ad altri prodotti ortofrutticoli.

Ugo Stagnaro, il cui padre Bartolomeo era di Deiva Marina (Sp) ed emigrò per migliorare la propria posizione prima in Perù poi ad Arica, nel Valle de Azapa ha una proprietà agricola dove coltiva olivi, ortaggi vari e pomodori: possiede 7 ha ad oliveto, da cui trae in media 50 t di olive da tavola che lavora in diversi modi e vende in tutto il Paese, mentre i pomodori vengono assorbiti dall'area centrale. Alfonso Carbone di famiglia genovese ebbe il padre Amedeo che al seguito di uno zio andò nel 1924 ad Arica, diventando amministratore di una *hacienda* di 500 ha: arricchitosi incominciò a comprare terra per ciascuno dei suoi sei figli, cosicchè anche Alfonso si trovò a fare l'agricoltore. Oggi esporta in Brasile 90t di olive in salamoia all'anno, ma poi produce anche pomodori, fagioli, peperoni, insalata e frutti tropicali, per i quali si avvale dell'opera di 20 persone: dei suoi 5 figli due lavorano in agricoltura.

Il padre di Italo Cuneo di Rapallo arrivò nel 1926 a Valparaíso dove aprì un *almacén* in società con un amico e dopo quattro anni poté mettersi in proprio. Si sposò con una figlia di italiani, Rosa Ferretti, da cui ebbe quattro figli, si stabilì a Limache, si dedicò all'agricoltura, impiantando un vivaio e un frutteto, infine tornò in città a Valparaíso dove gestì il ristorante Rapallo: morì nel 1984. Suo figlio Italo invece andò a vivere ad Arica, è proprietario di un'impresa di pompe funebri e ha due figli entrambi laureati.

2. - Aldo Lombardi.

Tra le figure di maggior spicco nel campo agricolo c'è certamente Aldo Lombardi nato a Tacna nel 1931: suo nonno Carlo era originario di Mandrogne (Al), e avendo sua moglie uno zio, Emilio Torre, che si era stabilito a Tacna nel 1870, lo raggiunse nel 1895 portando con sé 5 fratelli, un cognato di 11 anni e poi due artigiani, Luigi e Giuseppe Lombardi che non erano parenti e che facevano il fabbro e il carpentiere. Aprì un'impresa di carrozze ed ebbe fortuna: uno dei suoi figli, Ernesto, fatto studiare in Italia e divenuto professore, tornò in Cile e lavorò sulle Ande per l'impresa ligure Canessa-Laneri in una miniera di zolfo sotto i vulcani Tacora e Cimpichigua a 4500-5000 m s.m. come pesatore di carbone, zolfo e legna e in seguito nel 1928 come amministratore della miniera. Dopo tre anni con la moglie si stabilì ad Arica da dove si imbarcava lo zolfo (in seguito alla guerra, il 30 agosto 1929 Tacna era tornata al Perù).

Aldo, secondo dei quattro figli di Ernesto, nasce nell'azienda agricola di 35 ha comprata dal padre, ne prende la direzione nel 1952 e vi lavora fino agli anni Settanta quando le vicende politiche lo obbligano a lasciare la proprietà, che viene affittata, e ad espatriare a Toronto. In Canada si dedicò a varie attività, dalla gestione di un motel a un'impresa di lavaggio di automobili, alla compra e vendita di macchine usate.

Aveva sposato nel 1958 Fiora Del Fabbro, toscana, figlia di un enologo, vissuta prima in Italia, poi con il padre in Messico, Argentina, Valparaíso, Santiago, il quale in quest'ultima città aveva una catena di ristoranti. I Lombardi ebbero 5 figli maschi che fecero studiare in Canada, uno divenne geologo, due ingegneri commerciali, uno esperto di *marketing* e uno fu avviato alla carriera militare.

Nel 1981 una terribile siccità rovinò la tenuta di Arica e Aldo tornò definitivamente con un figlio, raggiunto poi dagli altri a mano a mano che si laureavano. Si ricominciò a lavorare da zero e il geologo prese la direzione per reperire l'acqua della falda freatica con pozzi che oggi sono 15 ed erogano in media 10 l/sec. ognuno. Aldo ha mandato i figli a imparare le tecniche agricole più avanzate in Israele e in Spagna e nella

sua azienda, che fu chiamata Piemonte, oggi di 165 ha, ha adottato le macchine più moderne europee ed israeliane.

La metà della superficie è occupata da 10.000 piante di olivi e l'altra da pomodori, limoni e frutta tropicale: si producono 1600 t di olive da tavola e 120 t di pomodori l'ettaro. Tutta la conduzione colturale è computerizzata per il controllo della temperatura, della fertilizzazione automatica, dell'irrigazione goccia a goccia.

Dei cinque figli, quattro lavorano nelle aziende paterne: Aldo nella *Impresa Constructora Piemonte* che si occupa di co-



Fig. 83 - Arica: tenuta Piemonte di Aldo Lombardi. Olivi con la caratteristica sistemazione del terreno al piede del tronco per facilitarne l'irrigazione.

struzioni stradali e di trivellazione di pozzi; Raul e Gianfranco nella proprietà terriera a olivi e pomodori; Piermichele nell'*Agro Piemonte*, una grande ditta di macchine agricole, sementi, fertilizzanti; il quinto figlio, Ernesto, si è invece dedicato alla televisione nazionale.

Per Aldo Lombardi lavorano e vivono nell'azienda agricola nel Valle de Azapa 40 persone, ma ogni mattina il pullman *Piemonte* ne porta da Arica altre che si fermano tutta la giornata e ancora ne arrivano dai dintorni per complessive 200

persone, che diventano 300 in epoca di raccolta e hanno a disposizione una mensa apposita.

Questa è la storia di un imprenditore della terza generazione in Cile, esemplare per le realizzazioni economiche e soprattutto per l'italianità.



Fig. 84 - Arica: impresa di articoli agricoli della Famiglia Lombardi.

3. - Eperva e Astilleros Arica.

In tutto il nord cileno il clima del litorale è dominato dall'anticiclone del Pacifico e dalla Corrente di Humboldt: il primo è secco e particolarmente stabile, la seconda ha temperatura media inferiore di 7-8° rispetto a quella delle acque al largo, è molto ossigenata e ricca di pesce. Queste due presenze danno luogo a una notevole omogeneità termica annua, per cui ad esempio Iquique presenta una temperatura media di 17,5° e un'escursione termica di appena 5,5° annui; l'umidità dell'aria è molto elevata (70% in media) e alimenta una forte nebulosità per cui il cielo è coperto in tutto o in parte almeno per 7 mesi con nuvole stratiformi a ridotte altitudini (500-1000 m) e nebbie *garías* o *camanchacas* assai frequenti sul litorale

che non penetrano all'interno per la presenza dei rilievi costieri. Ciclicamente, l'ultima volta nel 1998, le acque calde della corrente del *Niño* si sovrappongono a quelle fredde, cosicché la ricchissima fauna ittica costituita soprattutto da acciughe (*Engraulis ringers*) si inabissa alla ricerca di acque fredde lasciando il litorale senza la sua maggiore risorsa.

Infatti negli anni Cinquanta si scoperse la possibilità di utilizzare il pescato trasformandolo in farina e olio di pesce, per cui Arica, Iquique, Tocopilla e Mejillones divennero poli di straordinaria importanza per questa attività eccezionalmente redditizia. Se



Fig. 85 - Arica: complesso di *Eperva*.

ne parla ora perché la catena di impianti per tale lavorazione e la serie di società che li sostengono fanno capo ad un italiano di Ferrara, Anacleto Angelini, certamente la personalità di maggior spicco della nostra collettività in Cile, ma anche il più grande imprenditore del Paese, indicato dalle statistiche giornalistiche tra i cinque uomini più ricchi del continente americano. Di lui si tratterà tra gli imprenditori di Santiago, dove vive, ma qui si ricorda questo suo ramo di attività, uno dei moltissimi in cui ha articolato le proprie iniziative economiche.

L'inizio si ebbe nel 1956 proprio nel porto di Arica con la creazione di *Eperva S.A.* che utilizzava un impianto per fabbricare farina e olio, il quale permetteva di lavorare 8 t di materia prima all'ora e aveva 5 pescherecci con una capacità totale di stiva di 225 t. Nel 1961 la sua attività si estese al porto di Iquique con un altro impianto che assorbiva 40 t all'ora, avvalendosi di 8 imbarcazioni che potevano pescare 560 t per volta.

Oggi *Eperva* con altri impianti e avendo assorbito diverse imprese, è proprietaria di 6 stabilimenti industriali che nel complesso possono lavorare 640 t l'ora, di 66 pescherecci che



Fig. 86 - Arica: farina di pesce nei capannoni di *Eperva* in attesa di essere insaccata.

costituiscono la *Flota Norte*, con una capacità di stiva di circa 30.000 t, e di 6 aerei per individuare i branchi di acciughe e avvertire tempestivamente i natanti. Nel 1997 il pesce lavorato fu 736.000 t trasformate in 391.000 t di farina e in 20.800 t di olio avviate all'esportazione: oggi *Eperva* assorbe 350 persone ad Arica, 370 ad Iquique, 90 a Tocopilla e 150 a Mejillones, più una cinquantina negli uffici di Santiago¹.

¹ Notizie avute ad Arica presso gli impianti di *Eperva* dal dirigente Donald J. Erskine Molina e dai suoi collaboratori.

Le attrezzature sono tra le più sofisticate e moderne, in gran parte di origine giapponese e norvegese: si pesca con reti che possono raggiungere i 1000 m di lunghezza e i 120 di larghezza, tanto che si possono pescare 300-400 t in un solo lancio. Tutto il processo di trasformazione è controllato e computerizzato; la farina ha grande valore proteico e viene impiegata per mangimi di bovini, suini, polli, salmoni e per l'acquacoltura (specie in Norvegia), viene stivata in *containers* di 20 t e si esporta in Colombia, Messico, Stati Uniti, Canada, Germania, Norvegia, Italia, Giappone, Cina, Corea, Taiwan, Thailandia, Malaysia e Sud Africa: l'olio è utilizzato nella margarina, nelle vernici e nei cosmetici².

Negli stabilimenti si lavora a ciclo continuo in tre turni di otto ore l'uno, ma la pesca è sospesa quando il pesce deve deporre le uova e quando ci sono gli avanotti. Gli impianti hanno processi di lavorazione a ciclo chiuso e sono a norma di antinquinamento.

Sempre del Gruppo Angelini e legati ad *Eperva* sono gli *Astilleros Arica S.A.*, i cantieri navali acquistati nel 1973, quando avevano una capacità iniziale di riparare una sola imbarcazione da 160 t per volta; poi si sono andati ampliando gradualmente fino a poterne rivedere contemporaneamente già 17 nel 1986 di 800 t³. All'inizio erano stati pensati solo per la riparazione dei pescherecci della *Flota Norte*, ma poi, per riempire i tempi morti, si pensò di costruirne di nuovi con acciaio importato dalla Germania e dal Giappone, vernici dall'Inghilterra e dalla Danimarca e il restante materiale dal Cile e dal Perù: oggi si possono allestire due pescherecci l'anno fino a 50 t di stazza, fabbricando tutte le parti necessarie eccetto motore ed eliche⁴.

² Sine Nomine, *El mercado mundial de harina de pescado*, in "IGemar" anno II n. 6, settembre 1995, p. 7; Aa.Vv., *Empresa Pesquera Eperva S.A.*, 39° Memoria, 1997, Santiago, 1997; Sine Nomine, *Industria pesquera: fábrica de proteínas*, in "IGemar", anno III, n. 10, giugno 1997, pp. 2 sgg.

³ Aa.Vv., *Los Astilleros chilenos y sus pioneros*, in "Chile Pesquero", n.95, ottobre-novembre 1996, p. 22.

⁴ Sine Nomine, *Una cerimonia en Arica: el significado de un nombre*, in "Chile Pesquero" n. 95, ottobre-novembre 1996, p. 33.

In media ognuno dei 66 pescherecci conta su un equipaggio di una dozzina di persone che molto spesso impiegano meno di 24 ore di pesca per completare il carico; la revisione di questi natanti comporta un lavoro da due a sei settimane ciascuno l'anno, per cui negli *Astilleros* sono occupati 95 addetti fissi, cui si aggiungono 60 a contratto secondo le necessità.



Fig. 87 - Arica: *Astilleros* per l'allestimento e la riparazione dei pescherecci del Gruppo Angelini.

4. - Iquique, Antofagasta e Copiapó.

Ad Iquique, città del deserto cileno che si apre con larga falcatura sul mare azzurrissimo, serrata alle spalle dalla rossa Cordigliera coperta di sabbia senza traccia di vegetazione, dove alla fine del secolo scorso approdavano velieri francesi, tedeschi e inglesi che doppiavano il Capo Horn carichi di carbone che veniva utilizzato per la ferrovia e quelli dell'Oregon e della Columbia Britannica carichi di tronchi di pino indispensabili per la costruzione delle gallerie delle miniere e delle case che venivano poi spalmate di vernici a olio per difenderle dal sole implacabile, esiste una vivace colonia italiana di

circa 4.000 persone, radicata qui come già si è ricordato da varie generazioni. Non si è persa la memoria ancor oggi di Giovanni Marchese di Milano che, essendosi laureato in medicina a Genova, arrivò nel 1898 e qui tanto si dedicò alla popolazione più indigente da essere chiamato "il medico dei poveri" e da aver meritato un busto eretto per riconoscenza nel Parco Balmaceda, antica Piazza Italia.

La presenza italiana, intelligente e operosa, si è inserita assai bene nella società di Iquique tanto che oggi il Governatore della provincia è Silvio Zerega di origine ligure e il sindaco Soria ha sposato una genovese e ha un figlio oggi deputato che si chiama Jorge Soria Macchiavello. Il nostro viceconsole è l'attivissimo impresario Enrico Lombardi.

Iquique, pur avendo accolto italiani di tutte le regioni ospita in particolar modo due gruppi di nostri connazionali: i liguri e i lucani, entrambi arrivati oltre un secolo fa, i primi radicatisi saldamente nel commercio che porta i nomi di Sacco, Rossi, Schettini, Macchiavello, Gandolfo, Schenone, Cordano, Gattavara, Banchemo, Canepa e molti altri, e i secondi venuti a catena da Palmira, oggi Oppido Lucano, per l'intraprendenza di due fratelli Vito e Antonio Sciaraffia⁵.

Una delle personalità culturali più caratteristiche della collettività ligure è lo scrittore Mario Zolezzi, il cui padre Mario, nato a Rapallo nel 1893, nel 1911 a 18 anni giunse ad Iquique, allora porto noto per il commercio del guano e del salnitro. Si impiegò come commesso in un negozio di tessuti di proprietà di un conterraneo fino a divenir socio della ditta Cordano-Zolezzi e C. che si occupava sempre di telerie e abbigliamento; negli anni Venti rilevò l'azienda che poi ingrandì come Zolezzi-Banchemo e C.

Suo figlio Mario nel 1964 iniziò a lavorare nello stesso ramo come commesso, e divenne in seguito titolare del negozio, ma contemporaneamente si dedicò al giornalismo scrivendo su "El Tarapacá" dal 1961 al 1977, poi su "La Estrella de Iquique" dal 1979 al 1997 e in seguito su "El Nortino" e nella

⁵ *ITALIA, 52 años*, suplemento especial "El Nortino", 2.6.1998.

collana *Camanchaca Estudios Históricos*. Di lui si ricorda la *Historia de los Puertos Guaneros del Litoral de Tarapacá hasta 1879*. Mario Zolezzi è un po' la memoria storica degli italiani di Iquique a cui fare riferimento per le vicende della comunità.

Un altro intellettuale tra i liguri di Iquique è Flavio Rossi, arrivato da Genova nel 1948 con la sua famiglia: il padre prima si occupò di edilizia poi aprì un caffè-gelateria dove anche Flavio lavorò. Si è laureato e attualmente insegna lingua italiana e portoghese.

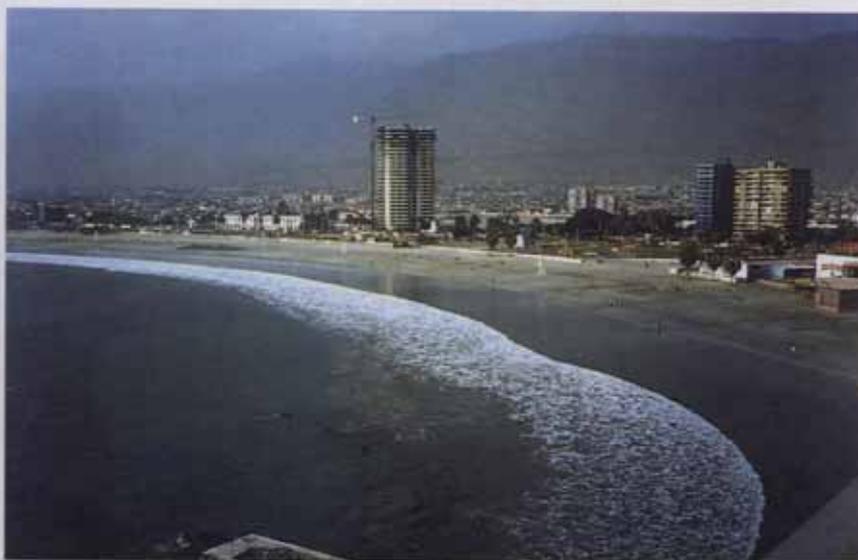


Fig. 88 - Iquique: panorama della città stretta tra il mare e la Cordigliera desertica.

Tra gli oriundi della stessa regione si ricordano: l'impresa Gandolfo di Sestri Levante che si occupa di abbigliamento, Cesare Rossi che è proprietario di un supermercato e anche di terreni a frutticoltura intensiva, Ernesto Delucchi pure agricoltore, Domenico Cuneo proprietario dell'albergo omonimo che ha un figlio portiere della squadra di calcio di serie A *Audax y Deport* di Iquique, Attilio Gattavara che si occupa di automobili, Vittorio Fassio rappresentante di articoli elettronici di precisione, Nino Macchiavello proprietario dell'*Hotel da Nino*, Carlo Cordano dell'*Hotel La Fontana*, un altro albergo gestito dalla

vedova di Giovanni Consiglieri che fu presidente della Camera di Commercio, Giuseppe Solimano possiede il bar *Il Genovese*, Luigi Macchiavello è importatore di carni, Waldemaro Delucchi fa l'avvocato come Gloria, sua sorella, che insegna anche all'Università Cattolica di Iquique e gestisce l'*Hotel Atena*.

Giovanni Schenone nacque ad Iquique perché il padre nel 1911 da Genova si era stabilito a Valparaíso dove faceva il panettiere, ma poi si spostò nel porto settentrionale attirato dal commercio del salnitro. Giovanni ebbe sei fratelli, studiò e si impiegò nell'amministrazione pubblica: tutti e tre i suoi figli sono diplomati. Reynaldo Solari, che era gerente della importantissima catena di negozi di abbigliamento Falabella ha sposato l'ultima erede di questa famiglia; Luigi Candia, nato a Valparaíso da padre piemontese e da madre ligure, è gerente della concessionaria di automobili Toyota nella Zona Franca.

È bellissimo la sera percorrere la strada commerciale di Iquique e vedere tutte le insegne illuminate dei commercianti che ricordano la Liguria. Il commercio della città è stato straordinariamente potenziato con la costituzione dello *Zofri*, la Zona Franca voluta nel 1975 da Pinochet proprio per favorire questa città periferica (come è avvenuto pure per Punta Arenas), creazione che ha molto avvantaggiato i nostri connazionali e richiamato anche cinesi, coreani, indiani.

Passando ora ad esaminare il gruppo lucano si ricordano i fratelli Sciaraffia emigrati da Palmira a fine Ottocento, Vito in California e Antonio in Australia: per una serie di vicende decisero di riunirsi e si incontrarono ad Iquique dove divennero capostipiti della emigrazione dalla loro terra, che vide riversarsi qui fornai, calzolai, barbieri, venditori d'acqua, agricoltori, muratori, tutti piccolissimi operatori economici, inizialmente molto più poveri dei liguri, che poco alla volta si costruirono una posizione e si arricchirono: molti tornarono definitivamente in Basilicata, altri per qualche anno soltanto, ma di certo Oppido Lucano si avvantaggiò di questi spostamenti perché, con i soldi che arrivavano da Iquique, rinnovò il patrimonio edilizio e vide rifiorire l'economia.

Proprio per il cospicuo numero di emigrati nel porto cileno si poté costituire il Gruppo Lucano Regione Norte: la

sola famiglia Sciaraffia oggi in Cile è formata da un migliaio di componenti, quasi tutti stabilitisi a Iquique, ma presenti anche ad Arica e a Santiago. Ovviamente sono una potenza economica e hanno preso parte alle principali iniziative, come un'importantissima impresa di costruzioni Sciaraffia & Sciaraffia o l'albergo *Sunfish*, e a tutte le professioni (Antonella Sciaraffia è avvocato e deputato).

Della colonia lucana oggi Iris Di Caro è l'intellettuale più significativa: fine poetessa ed insegnante, cura e scrive sulla rivista "Andiamo" che è un po' la bandiera di questa collettività; si ricordano poi i fratelli De Bonis proprietari di supermercati, Donato Cervellino esponente del ramo trasporti che fa circolare i suoi bus con la bandiera italiana, Antonino Petrilli nello stesso ambito gestisce la linea *Carmelita*, Donato Grimaldi si occupa di ferramenta, Ernesto Cellino possiede l'*Hotel Prat*, Nicola Giammarino di Lagonegro si interessa di elettrodomestici ed è il soprintendente del Corpo Generale dei Pompieri di Iquique (come si è detto, essendo la maggior parte delle case in legno, gli incendi sono stati un flagello per tutti i centri del Cile e gli Italiani sono stati presenti con la loro opera gratuita).

Nicola Schettini, originario di Lagonegro, arrivò ad Iquique nel 1932 quando aveva 25 anni e si dedicò al commercio di mercerie e suole da scarpe; si fece raggiungere l'anno dopo da sua moglie Maria Maiorino di 22 anni e da lei ebbe 4 figli Pasquale, Biagio, Giovanni e Angelina. Di questi oggi soltanto Giovanni è commerciante, Pasquale è direttore generale della Tesoreria: padre e figli furono dirigenti della Casa degli Italiani, della Società di Beneficenza, della Compagnia dei Pompieri.

Nelle oasi che producono limoni, aranci, mango e altra frutta tropicale fanno gli agricoltori i lucani Da Ponte, Antonio Napoli, Donato Grimaldi; l'architetto Salvatore Lioi fa il costruttore con successo, Nunzio Belardi ha negozi di cartoleria, libreria, merceria, Lido Crispieri importa vetri, ceramiche, lampade. Un gruppo di 46 lucani di Iquique si è recato nel 1997 a Oppido Lucano per un emozionante incontro con i propri parenti.

Francesco La Sala, che aveva terre a Banzi e a Oppido Lucano, arrivò nel 1911 a Iquique ospite di Vito Sciaraffia e si mise a fare il vetturino di carrozze per il trasporto pubblico.

Nel 1918 sposò Felicia Sciaraffia e dopo 17 anni di matrimonio ebbe nel 1935 un figlio, Francesco; cambiò lavoro, andando a consegnare il pane a domicilio con un cavallo che si era comprato e infine riuscì a mettersi in proprio facendo il panettiere con suo figlio, il quale, dopo essere stato 4 anni in Italia ed essersi laureato a Bari, continuò questa attività fino al 1987 quando si dedicò all'edilizia. Fece quindi il costruttore e l'agente immobiliare coadiuvato dal maggiore dei suoi quattro figli e riscosse tanta stima e popolarità che venne eletto per due volte consigliere comunale ad Iquique.

Amato dalla collettività italiana, è oggi presidente della Casa degli Italiani che conta 120 soci ed è situata in una bella palazzina che ospita al piano terra il ristorante e la sede con l'autorimessa dei nostri pompieri e nei due piani superiori varie sale dove ci si incontra e vengono tenuti corsi di lingua italiana dal professor Rossi e dalla signora Rosina Canepa Gandolfo. A fine 1999, con l'aiuto della Regione Basilicata, è stato acquistato un immobile per stabilirvi La Casa della Cultura Lucana. La comunità italiana possiede anche il suo Mausoleo presso il cimitero cittadino. Concludendo la maggior parte degli agiati italiani di Iquique si occupa di commercio, trasporti ed edilizia.

Ad Antofagasta vive circa una cinquantina di italiani, siciliani, lucani, campani e qualche ligure, dei quali il 60% è agiato, il 30% molto ricco e il 10% disagiato. I nostri connazionali svolgono il commercio di tessuti, elettrodomestici, infissi, vetri; alcuni si occupano di edilizia. L'antica Società di Mutuo Soccorso creata nel 1893 è oggi ubicata in un'accogliente struttura a due piani dove nel 1980 si è formato un gruppo corale e folkloristico che partecipa al Festival delle Collettività Straniere.

A Copiapó, centro ancora del Nord cileno e oasi nel deserto di Atacama, a metà strada tra Antofagasta e La Serena, vive un gruppo di 3500 italiani soprattutto originari del Lago di Como, della Liguria, del Piemonte e del Trentino. Si ha notizia che i nostri connazionali vivevano in questa cittadina già a metà del secolo scorso: i nostri primi emigranti furono attirati a Copiapó perché c'erano miniere di oro, argento e

rame, esistevano una valle bellissima e fertile adatta alle colture e possibilità di un fiorente commercio.

Mentre i comaschi si inserirono nell'indotto del ramo minerario, i piemontesi coltivarono viti, cipolle, patate e i liguri si dedicarono al commercio favorito dalla costruzione della prima ferrovia tra Calera sul mare e Copiapó.

Negli anni Cinquanta si aggiunsero molti trentini fuggiti da La Serena per le vicende già ricordate che diedero luogo nel 1978 al Gruppo Trentino particolarmente compatto e attivo.



Fig. 89 - Iquique: la sede della Casa degli Italiani fondata nel 1962 e quella della Compagnia Italiana dei Pompieri Ausonia- *Italica Gens* che risale al 1874.

Nel 1952 fu creata la *II Compañía de Bomberos Pompa Italia*, che opera tuttora con abnegazione e dedizione.

Ricordiamo tra gli operatori economici i trentini Pietro Depretis (stazione di servizio, vendita di combustibile, di automobili, di macchinari pesanti, ristoranti, trasporti speciali per alta montagna, alberghi), Alberto Albasini viceconsole (calzature, abbigliamento, articoli sportivi, da camping, mobili), il campano Papapietro (supermercato e industria mineraria) e poi Giovanni Callegari (prodotti agricoli e lattiero-caseari), Raul Porcile

(prodotti agricoli, specie uva da esportazione), Attilio Bianchi (*Hotel Rocca d'Argento* e agenzia viaggi), Sergio Ghilino (trasporti di minerali in alta montagna, pomodori e uva da esportazione), Giuseppe Piazzoli (macchine per miniere, agricoltura), Antonio Travella (vendita ricambi per veicoli) Sergio Del Pero (edilizia e albergo); Vecchiola S.A. impresa di costruzioni, strade e asfalti.



Fig. 90 - Antofagasta: sede della Società Italiana di Mutuo Soccorso, fondata il 1° gennaio 1902.

Come tutte le altre nostre comunità, anche quelle di Antofagasta e di Copiapó hanno il loro Mausoleo nel cimitero della città. L'Ansaldo di Genova sta costruendo nella vicina

Mejillones un impianto termoelettrico avvalendosi di maestranze e tecnici italiani e un'altra ditta italo-argentina sta tracciando un gasdotto dall'Argentina al nord del Cile.

5. - *Eperva e Maestanza di Iquique.*

Si è già accennato che a partire dal 1961 anche ad Iquique si iniziò la lavorazione del pesce su scala industriale da parte di *Eperva*, una delle società del Gruppo Angelini.



Fig. 91- Copiapó: Scuola Italiana "Giuseppe Verdi", davanti alla quale la *Il Compañía Bomberos Italia*, fondata nel 1952, sta compiendo esercitazioni di soccorso.

L'impresa, imponente in ogni senso, possiede 55.500 mq e ne ha altri 16.000 in concessione sui quali si trovano le installazioni industriali, i capannoni, gli uffici e ha pure vari alloggi per il personale dirigente: conta una flotta di una dozzina di pescherecci⁶.

⁶ Notizie avute ad Iquique sulla *Empresa Pesquera Eperva S.A.* dall'amministratore Miguel A. Escobar Silva e dai suoi collaboratori.

Dopo 8 ore dalla pesca il pesce è già lavorato, cotto a vapore e con una centrifuga sottoposto a un processo di separazione dell'acqua che viene riciclata, di riduzione del grasso in olio e della carne con le lisce in farina, che è la parte proteica e serve per i mangimi, nonché di asciugatura in appositi seccatoi. Tutto questo è realizzato a ciclo chiuso, senza emissione di vapori o di sostanze liquide o solide inquinanti⁷.

Nei mangimi che vengono poi insaccati con la pezzatura voluta dal compratore, il contenuto delle proteine è del 65-70% e la digeribilità, fattore importantissimo, del 96%. Il prodotto è assorbito dal mercato europeo e asiatico oltre che da quello locale: per lo sviluppo dell'allevamento dei salmoni e dei gamberi ad esempio, molto sostenuta è anche la richiesta interna.

Tutto questo è possibile perché la lavorazione, impostata dal *Laboratorio Biológico Pesquero* del Gruppo Angelini, è computerizzata e si avvale delle più moderne tecnologie.

Un'altra impresa è la *Corpesca* che opera dal 1964 e si occupa in modo speciale di controllare la qualità e la composizione chimica e batteriologica di farina e olio e della commercializzazione di tutti i derivati del pesce tra cui ci sono anche capsule antiossidanti contro il colesterolo. *Corpesca* possiede pure tre lance-ambulanza per aiuto e trasporto in caso di incidenti agli equipaggi dei pescherecci. Ha depositi in Italia, Francia, Olanda, Belgio, Spagna, Messico, ex Jugoslavia.

Inoltre è doveroso ricordare come ad Iquique *Eperva* e *Corpesca* siano affiancate dalla *Maestranza Iquique S.A.* sempre dello stesso gruppo, creata per la fabbricazione di macchinari per il settore della pesca, della cellulosa, delle miniere, dei trasporti e delle industrie chimiche⁸.

Avvalendosi all'inizio di tecniche danesi e norvegesi, oggi *Maestranza* copre un ramo importante e produce avanzatissimi macchinari per le imprese Angelini e per l'esportazione. Per esempio in questi ultimi tempi, in cui per la presenza della Corrente del *Niño*

⁷ Aa.Vv., *Harinas de Pescado de alta calidad*, Empresa Pesquera Eperva S.A., Planta Iquique, Santiago, marzo 1998.

⁸ Notizie avute ad Iquique da Sergio Iturrieta Vasquez, responsabile della *Maestranza Iquique S.A.* e dai suoi collaboratori.

(che si verifica due volte in media in un decennio) il pescato è diminuito, si è potenziata la produzione di attrezzature sia per la costruzione che per la manutenzione delle miniere che a rosario si sgranano da Copiapó verso il Nord. Infatti la richiesta del rame è in ripresa e si esporta negli Stati Uniti e in Europa. La *Maestranza* ha anche costruito carri ferroviari per il trasporto di acido solforico per la linea Antofagasta-La Paz, macchinari per la Shell, l'Ansaldo, le raffinerie di petrolio e l'industria del gas⁹.



Fig. 92 - Iquique: il molo dei pescherecci di *Eperva*.

Oltre ad Arica e ad Iquique, Anacleto Angelini ha impiantato le industrie pescherecce a Tocopilla, dove nel *Barrio Industrial* ha acquistato 55.000 mq e ne ha avuti 63.300 in concessione per l'istallazione di officine, edifici, capannoni per l'immagazzinamento di farina, altri 15.800 mq scoperti e ha costruito una decina di alloggi per dirigenti e supervisori.

Né di minore importanza sono gli impianti di Mejillones con 115.000 mq propri e 9.400 in concessione, un molo lungo

⁹ Sine nomine, *Maestranza Iquique, nuestros productos*, Zona franca di Iquique, 1998.

162 m, uno scalo dove possono attraccare natanti fino a 100 t di stazza e una trentina di alloggi per il personale¹⁰.

Anche queste scarse notizie possono dare l'idea dell'importanza delle iniziative che fanno capo ad Anacleto Angelini in campo peschereccio dove dà lavoro a oltre 1000 persone.

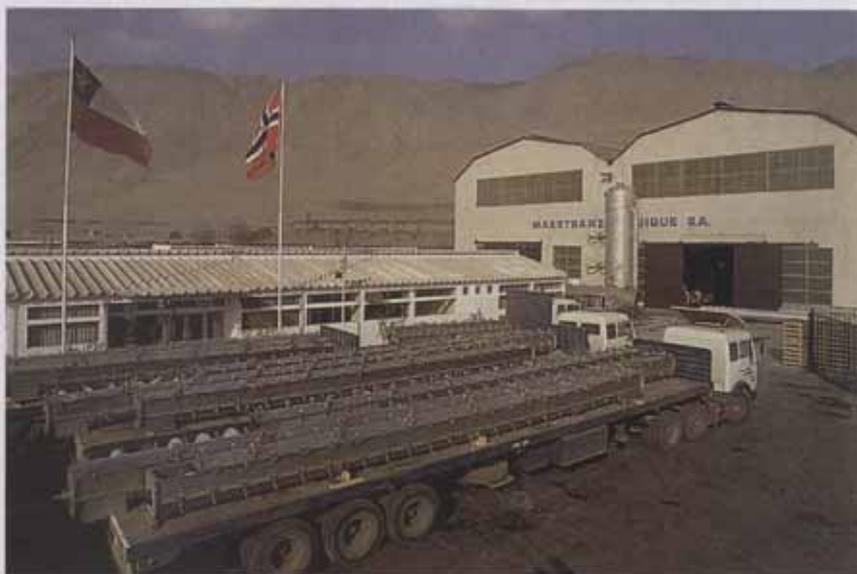


Fig. 93 - Iquique: complesso della *Maestranza Iquique* del Gruppo Angelini.

¹⁰ Sine nomine, *IGEmar: en la pesca somos líderes, Eperva S.A.*, in "Navegando al siglo XXI", *Organo de difusión de la ilustre Muncipalidad de Mejillones*, ottobre 1997.