



Elah Dufour Novi. Storia
Lara Piccardo

2010
Testo per Storiaindustria.it

Il Gruppo Elah Dufour Novi nasce nel 1988 su iniziativa dell'industriale alessandrino Flavio Repetto e, come suggerisce il nome, raggruppa tre marchi dell'industria dolciaria italiana: Dufour, Elah e Novi.

1. La Dufour

La Dufour affonda le sue radici nella lunga storia dell'omonima famiglia genovese di origine francese: è Lorenzo II Dufour ad aprire a Sampieraderna, nel 1829, una raffineria di zucchero, chiusa nel 1840 in seguito a un aumento del dazio sugli zuccheri.

Nel 1843, l'impianto viene adattato alla produzione di sali chinino, permettendo ai Dufour di distinguersi nel settore chimico.

Alla morte di Lorenzo II, i quattro figli maschi, Lorenzo III, Maurizio, Carlo e Luigi, concentrano gli interessi della famiglia nella produzione chimica e farmaceutica. La fabbrica di chinino cambia il nome da "Lorenzo Dufour" a "Ditta Fratelli Dufour" e tenta le produzioni, presto abbandonate, di acido citrico e saponi, mentre riesce a specializzarsi nella lavorazione della mannite.

Sono i figli di Lorenzo III, Lorenzo IV e Gustavo, a promuovere un ampliamento dell'attività chimica, dando avvio alla lavorazione degli estratti di due piante sudamericane, il campeccio e il quebracho: dalla pianta di campeccio viene estratta una tintura colorante, la pianta del quebracho è utilizzata sia per la conciatura, in virtù della sua proprietà di dare al cuoio una colorazione gialla più o meno intensa, sia nell'industria farmaceutica, poiché possiede vari alcaloidi febbrifughi e calmanti della tosse.

Nel 1893, Lorenzo IV e Gustavo impiantano a Borzoli una conceria denominata "L.&G. Dufour", nella quale utilizzano gli estratti della "Fratelli Dufour". Per garantirsi i rifornimenti di materia prima, prima acquistano nel 1902 una colonia in Amazzonia, che rivendono nel 1909, e poi, nel 1914, si rivestono del ruolo di armatori noleggiando velieri per il trasporto dei materiali dal Sud America al capoluogo ligure.

Ma la prima guerra mondiale è ormai cominciata e la flotta della famiglia genovese viene in parte silurata, in parte confiscata dallo Stato. Benché le perdite in campo amatoriale siano ingenti, gli anni del conflitto registrano ottimi introiti per le imprese Dufour, a cui sono richiesti i prodotti di cuoio e i prodotti conciati per i necessari rifornimenti degli eserciti.

Nel 1926, la "Ditta Fratelli Dufour" viene trasformata in "Società Anonima Fratelli Dufour" e amplia le attività produttive all'estrazione del tanino dalla corteccia di castagno e alla lavorazione delle radici della pianta di liquirizia.

Proprio quest'ultima manifattura suggerisce a Gustavo Dufour l'idea di confezionare caramelle, idea che si traduce nel 1926 nella nascita, a Cornigliano, delle "Caramelle San Giacomo", dal nome della omonima villa che ospita lo stabilimento. La fabbrica conosce un esordio lungo e travagliato, riuscendo a chiudere in pareggio soltanto il bilancio del settimo anno. Intanto, adotta il marchio "Dufour", corredato da quel giglio di Francia che il fondatore della famiglia, Laurent Dufour, aveva ricevuto il 31 ottobre 1814 da Luigi XVIII per la sua lealtà verso il re.

Quando, nel 1945, Gustavo Dufour muore, lascia ai tre figli Jean, Alfonso e Alessio il compito di guidare le aziende di famiglia negli anni della ricostruzione. I fratelli riescono nell'impresa: nel 1952, trasformano le ditte in Società per azioni e negli anni boom economico fanno affermare i propri articoli dolciari sul mercato italiano e internazionale, anche grazie al lancio di nuovi prodotti come le caramelle in stick e in cofanetto metallico.

Tra il 1966 e il 1970 Jean, Alfonso e Alessio Dufour si ritirano dalla dirigenza, che passa ai figli.

I decenni successivi sono anni difficili e, a causa di una diminuzione delle vendite e di crisi di liquidità, vengono cedute sia la fabbrica chimica Dufour nel 1971, sia la conceria "L.&G. Dufour" nei primi anni Ottanta.

Viene mantenuta la "Caramelle Dufour", che nel 1975 acquista la fabbrica dolciaria Elah, trasformandosi così in Elah Dufour S.p.A.

La dirigenza dell'azienda non riesce però ad attuare una razionalizzazione completa degli assetti organizzativi e produttivi dell'azienda, che nel 1981, dopo una lunga trattativa, viene posta in amministrazione controllata e l'anno successivo ceduta insieme al marchio all'industriale alessandrino Flavio Repetto.

2. La Elah

La Elah nasce a Genova Pegli il 23 aprile 1909 su iniziativa di Francesco Ferdinando Moliè, inventore dei preparati per creme da tavola, di cui un anno prima aveva depositato il brevetto e il marchio con questa descrizione: «Crema all'essenza di frutta, estratto per zabaione, salsa inglese, ecc. Etichetta rettangolare raffigurante, entro una cornice lineare di fantasia, una giovane donna in costume antico in atto di portare un dolce su di un piatto; ai piedi della vignetta vedonsi un ananasso ed altre frutta esotiche con fiori e fuori di essa la parola Elah in alto e in basso l'iscrizione Crema da tavola - Francesco Moliè - Pegli - Genova».

Il prodotto si rivela subito un successo, ma il bisogno di aumentare la produzione, richiede l'acquisto di macchinari costosi, tanto che Moliè, insieme al figlio Francesco Filippo, nato a Parigi il 19 maggio 1891, decide di accettare i finanziamenti inglesi e trasformare l'azienda nella "Società Anonima Anglo-Francese dei Prodotti Alimentari Elah già F. Moliè".

Così, nel 1910, lo stabilimento si dota di macchinari rivoluzionari in grado di garantire alta qualità e grande quantità: la macchina Rose, ad esempio, fabbricata in Gran Bretagna, riesce a fasciare ben 80 caramelle al minuto e viene lanciato un nuovo prodotto di grande fortuna, la caramella toffè.

Gli anni della guerra non contraggono le vendite e già nel 1921 la Elah riesce ad ampliare la gamma di prodotti dedicandosi anche alle caramelle molli alla crema, al cioccolato, alla nocciola, alla liquirizia e alla frutta, al torrone alla nocciola e alla frutta, alle pastiglie, ai cosiddetti "boli di gomma" e ai confetti confezionati con il rabarbaro, con l'eucalipto, la menta e a frutta.

Come la Dufour, anche la Elah riesce a sopravvivere al secondo conflitto mondiale e a rilanciare la produzione dopo il 1945. Negli anni del boom economico l'azienda diventa famosa anche all'estero per la caramella Cubik, tanto che nel 1963 la società viene trasformata in S.p.A., con Francesco Filippo Moliè presidente.

Gli anni Settanta sono anni di crisi per l'azienda, che nel 1975 viene venduta alla Dufour.

3. La Novi

Nel 1832, Santo Gambarotta insedia a Novi Ligure (Alessandria) la distilleria Gambarotta, produttrice del celebre amaro Gambarotta, nato dalla ricetta segreta di un frate missionario del Settecento, padre Stanislao. Nel 1895, l'azienda apre un nuovo stabilimento per diversificare la produzione, che si amplia alla preparazione di torrone, cioccolato, mostarda e confetture e si trasforma nella "Fabbrica Italiana di Confetture, Cioccolato ed Affini" (FICC).

Il 14 ottobre 1903, Giovanni Battista Gambarotta, subentrato al padre, trasforma la FICC in cooperativa di produzione, preparando il trasferimento a Serravalle del settore liquori, che avverrà tre anni dopo.

Nel disordine politico ed economico causato dal primo conflitto mondiale, l'azienda vive anni travagliati, riuscendo tuttavia a consolidarsi e svilupparsi.

Gambarotta muore nel 1926, a soli 45 anni, ma il suo nome diventa uno dei marchi storici di maggior pregio del panorama industriale nazionale, grazie a prodotti di grande qualità.

Nel 1933, nuovi imprenditori entrano nella società e separano i due comparti, liquori e dolci.

Nel 1936, il settore dolciario della FICC viene rilevata da un gruppo di soci decisi a mettersi in proprio: si inaugura un nuovo stabilimento e viene mutata ragione sociale in "S.A. Novi Cioccolato, Caramelle, Confetti". Le attività interessano la fabbricazione in genere di cioccolato, caramelle, confetti e affini; la torrefazione di caffè crudi; la vendita di cioccolato, caramelle, pasticceria; il confezionamento e la vendita all'ingrosso di caffè torrefatti.

I prodotti della Novi riescono ad affermarsi sul mercato nazionale e internazionale nel secondo dopoguerra, conoscendo un momento di difficoltà alla fine degli anni Settanta.

Nel 1985, Flavio Repetto viene nominato presidente e nel 1988 la società è fusa nel Gruppo Elah Dufour, che diventa Gruppo Elah Dufour Novi.

4. Il Gruppo

Pur operando all'interno dello stesso Gruppo, ognuno dei tre marchi (Elah, Dufour e Novi) mantiene la propria specializzazione e filosofia di produzione: la Elah produce preparati per creme da tavola, dessert, caramelle morbide toffè e prodotti tipici di cioccolato per i bambini; la Dufour è specializzata in gelatine di frutta Big Frut Gelee, bonbon di cioccolato Carousel e un'ampia gamma di caramelle ripiene, dure, gommose; la Novi si dedica alle tavolette di cioccolato e alle specialità come il cioccolato Otello, i gianduiotti e la Crema Novi.

Nel 1999, il Gruppo ha acquisito la Baratti & Milano, fondata a Torino nel 1858 da Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano, specializzata in produzione e vendita di prodotti dolciari da forno tipici dell'Appennino ligure: gli Amaretti Morbidi, i Canestrellini e i baci di Dama del Sassello.



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