



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

EXPTE. D. 3224 /10-11

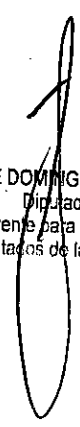


## PROYECTO DE RESOLUCION

LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA  
DE BUENOS AIRES

## RESUELVE

De Beneplácito y Reconocimiento por la celebración de los "100 años de la Fabrica de pastas secas "LA FORTUNA", en la ciudad de Avellaneda.

  
JORGE DOMINGO SCIPIONI  
Diputado  
Bloque Frente para la Victoria -PJ  
H. C. Diputados de la Prov. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*



## FUNDAMENTOS

El pasado 20 de abril de 2010, la Fábrica de pastas secas "La Fortuna", cumplió 100 años de vida.

La fundación de esta empresa se remonta a la llegada al país de la familia Giuliano en el año 1907 provenientes de Italia, empezando con la fábrica de fideos secos el 20 de abril de 1910 en la calle Italia n° 168/170 en la ciudad de Avellaneda, arrancando la primera etapa asociados con los señores Roberto Perrone y Pedro Ruberto, elaborando las pastas de manera muy artesanal, ya que se hacía todo a mano, roscas tipo cabello de angel, entrefino y los fideos largos se cortaban en tramos de 60 cm y luego se extendían sobre cañas, los mostacholes se cortaban a cuchillo sobre una mesa. Después del secado se embolsaban, los fideos guiseros y soperos de hasta 70 kg., los fideos largos se colocaban en cajones de madera y se distribuían a granel, se trasladaban a los almacenes y se reponían en unos muebles antiguos con cajones de frente vidriado (fideeras).

Las entregas se realizaban, llegando en jardineras a caballo con el logo de "La Fortuna", por calles de tierra en el Gran Buenos Aires y la Capital Federal.

Luego de unos años el Señor Roberto Perrone se separa de la sociedad y fallece Don Pedro Ruberto, por lo que Paulina Giuliano se asocia con dos de sus hermanos Antonio y José, denominándose la sociedad "Vda. De Ruberto y Giuliano Hnos."

Años mas tarde, en el año 1928, se incorporan a la sociedad otro dos hermanos Giuliano, Orlando, padre de Horacio, y Reinaldo, retirandose Paulina Giuliano y la nueva sociedad se denomina "Giuliano Hnos".  
A partir del año 1948, la sociedad se denomina "Giuliano Hnos SRL."

A principios de los años 1950 instalan en la Avenida Mitre n° 1010 una moderna fábrica de pastas frescas "La Fortuna" con elaboración a la vista, fiambrería y quesos Italianos.

JORGE DOMINGO SCIPIONI  
Diputado  
Bloque Frente para la Victoria -PJ  
H. C. Diputados de la Prov. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*



Los primeros meses del año 1970 ésta se vende, se retira de la sociedad José y los hermanos restantes fundan Afisa, compañía financiera en la calle 25 e mayo, luego Antonio se retira de la fábrica. En el año 1968 fallece Reinaldo y Horacio y Juan Carlos compran el 50% de la empresa, pasándose a denominarse en el año 1972 "Orlando Giuliano e Hijos S.A."

Se destaca que en el año 1935, el Presidente de la Unión Argentina Señor Luis Colombo, hace entrega a la empresa asociada, una distinción y diploma al cumplir 25 años de existencia.

Además de fideos, en la fábrica se elaboraba harina 0000, fueron los primeros en fabricar y envasar una harina con mínimas cantidades de cenizas y muy buena cantidad de proteínas (gluten). Esa harina salió al mercado en paquetes de 1 kg., con la marca Giuliano con envase amarillo.

Se recuerda que hasta el año 1920, la pasta se hacía y se secaba al sol y la dificultad del secado dependía del tamaño y formato del fideo.

Las amasadoras, las prensas de émbolo hidráulicas y los secaderos estáticos fueron las primeras máquinas que demandaban las exigencias técnicas de aquella época. A principios de los años treinta, la prensa hidráulica fue reemplazada por la prensa de tornillo sin fin, a partir de la cual se desarrolló a continuación la unidad continua que comprende la dosificación, el amasamiento de la mezcla y el moldeo, las prensas se completaron con dispositivos destinados al tratamiento en vacío y para aquella época alcanzaron un nivel de producción extraordinario.

Al mismo tiempo aparecieron las primeras líneas continuas (prensa, colgador, secador, etc.), para la producción de pastas largas.

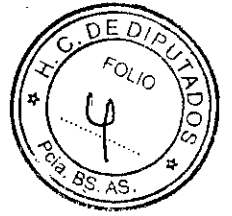
Se adquieren en los años sesenta nuevas máquinas para mejorar la tecnología para capacidades horarias de más de 1.000 kg.

En los años noventa la empresa participó en las ferias Brasil, ABRAS, donde se conocen los productos y se empezó a exportar para Paez Mendonca, empresa líder en hipermercados, logrando exportar durante mas de cinco años el 30% de la producción.

JORGE DOMINGO SCIPIONI  
Diputado  
Bloque Frente para la Victoria -PJ  
H. C. Diputados de la Prov. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

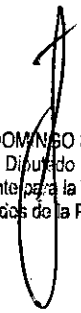


En el mercado interno la actividad va en aumento, orientados en la fabricación de las pastas Premium, toda la línea de moños corbatas, medianos, moñitos de sémola y cintas argentinas con huevos La Fortuna, tallarines largos, nidos, canelones y lasagnas Vico, que es otra de las marcas de la empresa.

Desde hace 100 años la fábrica de fideos La Fortuna produce pastas de optima calidad con al experiencia de quién ha iniciado la producción con criterios artesanales y después ha modificado este proceso adecuándose al progreso tecnológico, teniendo siempre presente los criterios fundamentales para la obtención de una pasta de calidad superior; harina de trigo duro seleccionado, calidad de agua, un largo proceso de secado lento de deshidratación para que la pasta mantenga su sabor, huevo en polvo deshidratado y pasteurizado, elaborados con matrices de bronce que le da una textura porosa de alta absorción a las salsas que acompañan a las pastas.

Una familia que vive con esa gentileza permanente de ayudar a distintas instituciones de bién público.

Por lo expuesto, solicito a los señores Legisladores la aprobación de la presente iniciativa.

  
JORGE DOMINGO SCIPIONI  
Diputado  
Bloque Frente para la Victoria -PJ  
H. C. Diputados de la Prov. Bs. As.