

JUSTIFICATIVA***A chegada ao Brasil***

Donato Di Cunto primogênito e órfão de pai desde os 14 anos de idade, imigrou aos 17 anos em 1878. Embarcou em Nápoles com destino a Montevidéu, onde sua mãe tinha parentes. Como era analfabeto, recebeu a orientação de desembarcar no terceiro porto contado após a travessia do Atlântico: Rio de Janeiro (1º), Santos (2º) e Montevidéu (3º); porém, durante a longa viagem, houve a bordo um surto de doença contagiosa, que obrigou o navio a fazer uma parada forçada, para um período de quarentena. Esse imprevisto o confundiu: considerou o porto de Santos como a terceira parada, e desembarcou.

Não havia ninguém para encontrá-lo e muito menos alguém que o compreendesse (a imigração de fato somente ocorreria uma década depois). Com muita dificuldade, conseguiu encontrar quem lhe desse guarida (como explicar que havia desembarcado no lugar errado?).

Apesar de jovem, trazia consigo o espírito indômito do imigrante que não tem caminho de volta: isso fez com que fosse se adaptando às circunstâncias e ao novo ambiente. Como tinha experiência no trabalho de carpintaria, teve certa facilidade em conseguir o emprego de ajudante de carpinteiro numa grande empresa da época (Banco União), cujo departamento de construções era chefiado pelo famoso arquiteto Ramos de Azevedo. Ligado ao banco, teve condições de se alfabetizar e aprender desenho, chegando, rapidamente, ao cargo de Mestre de Obras do setor da Carpintaria.

Mesmo trabalhando para o Banco, juntamente com o irmão José, recém chegado da Itália, fundou, na rua Visconde de Parnaíba em São Paulo (SP), uma das primeiras padarias da cidade. Eram anos que antecediam a Proclamação da República. Em 1895, já desligado do Banco, viajou para a Itália, com a finalidade de visitar a mãe; na oportunidade, casou-se com Rosalia Marrone. Voltou para o Brasil e inaugurou a segunda padaria, localizada na então Alameda Taubaté, atual Rua Borges de Figueiredo, no bairro da Mooca, São Paulo (SP), em 1896. Em 1900 já com 2 filhos, retornou para a Itália.

Em razão de problemas familiares, ficou impedido de voltar para o Brasil: porém, sempre orientou os filhos na direção deste, onde sempre anteviu um grande futuro para todos.

Por mais de 30 anos manteve na Itália intensas atividades com distintas realizações, mas sempre manifestou profunda saudade de São Paulo e do Brasil. Assim faleceu em 29 de fevereiro de 1932.

Os Sucessores

Em 1934, mortos os pais, os filhos que sucederam numa Carpintaria, decidiram, por iniciativa de Vicente, que era recém casado, imigrar para o Brasil, seguindo a orientação do falecido pai, com a firme determinação de reabrirem a antiga padaria por ele fundada em 1896.

Aqui chegando, os irmãos, com 2 irmãs, vieram se juntar ao irmão Carlos, renomado médico, formado na Itália, que aqui chegara em 1928, e a irmã Michelina e ao irmão Lorenzo que já tinham vindo para cá um ano antes. A razão da vinda de Michelina e Lorenzo deveu-se as más condições do velho sobrado e instalações da antiga padaria, uma vez que estavam desocupados há mais de 4 anos; Lorenzo, carpinteiro prático que era, tinha como tarefa colocar a casa em condições de habitação, além de abrir um ponto para venda de pães, a fim de dar início ao processo de reabertura da antiga padaria fundada pelo pai, Donato Di Cunto. Após rápidas adaptações, no dia 14 de março de 1935, os irmãos Di Cunto: Vicente, Lorenzo, Roberto e Alfredo reacenderam o forno restaurado, iniciando-se, assim, na atividade de Padeiros.

O início foi muito difícil; era uma época de crise, na Mooca e região existiam dezenas de padarias: Roma, Itália, Trieste e Trento, Sguillaro, Iervolino, Batipaglia, Bifulco, Favorita, Sete Estrelas, Grandino, Flor do Brás, e tantas outras que abriram e fecharam em pouco tempo. Era prática de comércio o uso de cadernetas, onde as vendas eram registradas e os fregueses se comprometiam a pagar a conta no final de cada mês; para o comerciante não havia a mínima garantia, assim, os calotes se sucediam na mesma velocidade em que os devedores mudavam de endereço.

Os irmãos Di Cunto pagaram caro pelo noviciado, cometeram erros pela inexperiência e amargaram os prejuízos; entretanto, assimilaram os erros e foram se aprimorando na profissão, baseados numa rigorosa economia, onde toda família

trabalhava, dando o melhor de si, com o objetivo de vencer na vida, apesar de tantas dificuldades.

Alguns Dados Marcantes e Históricos da Casa Di Cunto

Em 1936, ainda em modestas instalações, com muita dedicação e esmero, os irmãos Di Cunto conseguiam obter um produto final de bom nível, compatível com o dos mais qualificados concorrentes. Utilizando-se, no início, de um veículo de tração animal, e em seguida de um “furgão”, aumentaram a produção, incrementando a entrega a domicílio e para alguns revendedores. Em 1938 conseguiram reformar e ampliar o antigo Laboratório de manipulação, além de terem modernizado o antigo forno, que teve sua capacidade aumentada. Nessa mesma época iniciaram uma maior diversificação dos seus produtos, e a partir de 1939 começaram com a produção do Panettone. Em 1941 inauguraram modernas instalações que incluíam 2 novos fornos e amplo Laboratório. O período de 1942 a 1948 foi muito difícil, em razão dos sérios problemas trazidos pelos anos de guerra - racionamento de gasolina, da lenha, do sal - causaram enormes transtornos, obrigando até a volta do uso do transporte com tração animal, além da utilização do improvisado gasogênio.

Em meados de 1945 terminou o racionamento do combustível e começou o racionamento do trigo e de vários outros produtos como carnes, açúcar, gorduras, óleos comestíveis. O que mais prejudicou foi a falta da farinha de trigo; como se não bastasse a péssima qualidade devido a adição de misturas ao trigo de farinhas de mandioca, de milho, e até de arroz; a falta do pão, sua má qualidade, irregularidade no fornecimento, serviam como motivo de desentendimento entre os consumidores e os padeiros.

Em 1949, com a normalização do abastecimento das matérias-primas, foi inaugurada a seção de Confeitaria e reiniciada a fabricação do Panettone. Com o melhor abastecimento, melhoraram, também, a qualidade e o padrão dos doces e salgados produzidos, motivando assim, já na década de 1950, o atendimento de festas de aniversário, casamentos, batizados, etc, até chegar nos banquetes para até três mil convidados nos grandes clubes e entidades do Estado de São Paulo. Em 1957, a empresa abriu uma loja em imóvel próprio na Rua Augusta, com bastante sucesso; em 1961, passou o ponto, a fim de concentrar os investimentos na loja

Matriz, com nova ampliação, acrescentando moderna seção de Rotisserie, especializada em massas frescas, recheadas e semi-prontas, além dos doces e bolos decorados, salgados, pães e prestação de serviços de buffet.

Em uma área de 5.000 m² e na moderna filial no bairro do Tatuapé, a Di Cunto atende a milhares de clientes cativos e revendedores, nas especialidades de panificação, confeitaria, rotisserie, biscuitaria, massas frescas e recheadas, além de servir, desde um café, até um almoço completo, em suas instalações.

Todos os 4 irmãos fundadores são falecidos; à frente dos negócios estão: Reinaldo, herdeiro de Roberto, Marco Alfredo e Antonio Carlos, herdeiros de Lorenzo e Paula herdeira de Alfredo que conduzem a casa com o mesmo empenho e dedicação dos fundadores, confiantes como DONATO DI CUNTO.