

Pietro Macchione

## Dalla 'Fontana degli Ammalati' la premiata birra di Angelo Poretto e Compagni

### *Un'acqua miracolosa*

La 'Fontana degli Ammalati': così veniva denominato il "perenne e grosso" getto d'acqua che sgorgava dalla fenditura di un masso all'imbocco della Valganna e che dopo breve corsa si gettava in quella che comunemente viene definita la seconda sorgente del fiume Olona<sup>1</sup>.

Il particolare nome dato a quell'acqua stava a "indicare l'efficacia di essa a richiamar la salute in chi l'ha perduta"<sup>2</sup>. Ciò almeno era quanto ritenevano tutti coloro, varesini e villeggianti, che nella calda stagione facevano della "pittoresca valle della Fontana degli Ammalati" la meta di "una delle più deliziose passeggiate"<sup>3</sup>. Da Varese, passando per Valle Olona, bastavano pochi minuti di carrozza per giungervi e molti popolani la consideravano l'approdo ideale per un'escursione a piedi. Si trattava di "una località amenissima ed incantevole nella stagione estiva, per la frescura che vi si mantiene, alimentata da ombre ospitali e da correnti d'aria ripercosse dalle tortuosità e dai seni delle adiacenti colline e montagne"<sup>4</sup>. Altre invitanti cascatelle si trovavano negli immediati dintorni. Inoltre la presenza di grotte naturali con stalattiti, di rocce di tufo dalle forme più strane e sinanche di cospicui resti archeologici, contribuiva a dare alla zona un particolare fascino<sup>5</sup>. Sicché ci sono per-

venute pittoresche descrizioni delle felici escursioni d'un tempo che soprattutto per i fanciulli e i ragazzi costituivano una sorta

"La bellezza di questo sito era, tempo fa, singolare. Un gran nicchione di circa metri 7 di lunghezza, mentre 5 di altezza e metri 4 di profondità con elegantissimi stalattiti che pendevano bizzarramente dalla volta, con larghi fori che a metri 1 e mezzo, a 2 ed a 3 dal terreno mettevano in piccole caverne o meglio in piccole camere tappezzate di tufo e la di cui parte superiore in molte si perdeva in alto nell'oscurità restringendosi a campanile, ancora esiste se ben mutilato dagli speculatori che esportavano i pezzi più belli di tufo per ornarne grotte artificiali e giardini. I grossi massi di tufo che, staccatisi coll'aumentare di volume dal monte, s'ammonticciarono al di sopra del letto del fiume formando ponti naturali e spaziose caverne in cui correvano e zampillavano le limpide onde; i tortuosi sentieri che, quasi fatti dall'arte, s'aggravano e s'interscavano fra i dirupi sui quali crescevano elegantemente pavoneggiandosi le verdi e lucide foglie dello scolopendrum officinalis e moltiplicavansi i romantici ed olezzanti cilicamen (pamporcini); l'arco naturale formato, per forza di contrasto, dai massi cadenti, che molti distinti pittori ritrassero col loro pennello; tutto è in corso di distruzione. Quanto di bello e di mirabile in migliaia di anni qui edificò la natura, in poco tempo verrà ad essere irrimediabilmente distrutto per servire da mediocre materiale da costruzione. Anatema a chi osò per primo portare le vandaliche mani su tante bellezze"; G.C. Bizzozero, *Varese e il Suo Territorio. Guida descrittiva*, Tipografia Ubicini, Varese, 1874.

L'opera del "piccone demolitore" di tali bellezze naturali era parimenti denunciata dal Brambilla, op. cit., p. 94. Ulteriori meraviglie erano costituite dalla Cascata del Pisabò e dalla Grotta dell'Alabastro. La cascata precipitava da un'altezza di otto metri in una gran vasca che si era formata nel tempo. La grotta, di difficile accesso, era in realtà costituita da calcare con quarzo agata reso candido dall'acqua e per questo definito alabastro.

Recente era infine il capitolo archeologico. Il 31 dicembre 1872 un abitante di Induno Olona, Abbondio Gritti, mentre era intento all'asportazione di un blocco di tufo fece un'importante scoperta: "in un angusto pertugio, che mette in comunicazione fra loro due grotte, dissotterrava a soli 15 cent. di profondità due piccole ossa umane. Esse erano due omeri collocati parallelamente nella direzione della buca. Continuava egli allora a smuovere la terra e scopriva di poi una mandibola d'uomo, egregiamente conservata, due femori, una mascella sinistra di un ruminante (bove?), quindi la parte anteriore di un cranio umano, unito ad un'altra mandibola più breve della prima, ad ossa dell'avambraccio, ad una clavicola, a tre coste ed a molte altre frantumate"; *Musco Patrio*, "La Cronaca Varesina", 12 gennaio 1873. Fu forse la data del giornale a tradire quanti hanno poi scritto che il ritrovamento era avvenuto nel 1873.

Furono avanzate due ipotesi: "Non potrebbero cotali ossa

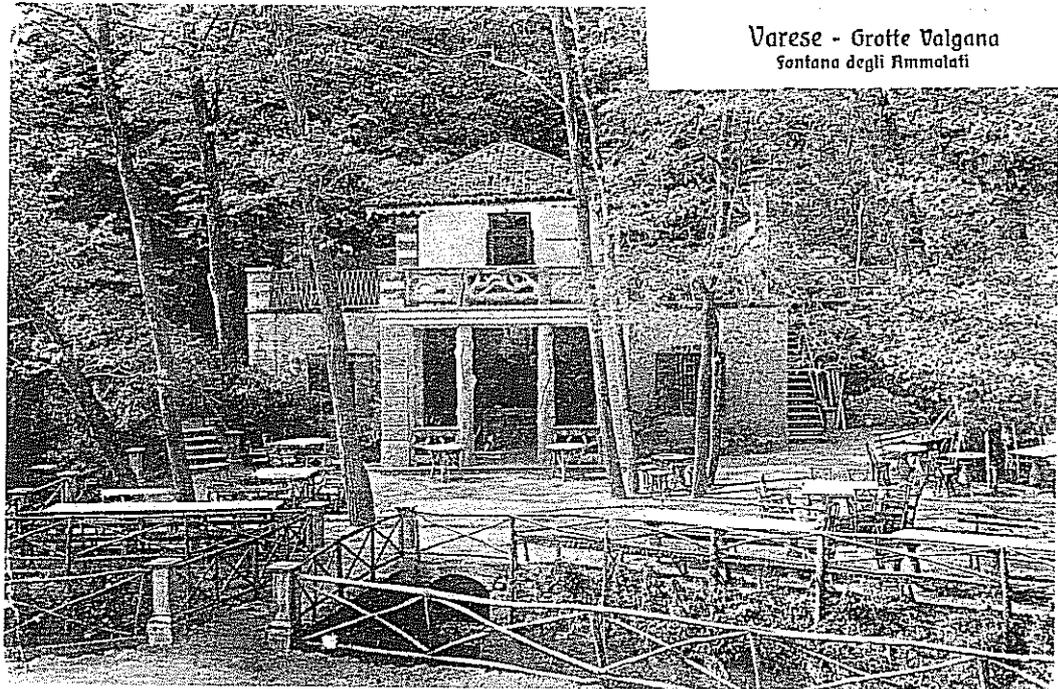
<sup>1</sup> La sorgente principale dell'Olona scorre lungo il territorio di Sant'Ambrogio Olona ed al tempo dava vita a numerosi mulini e segherie. Il congiungimento tra i due rami si verifica all'altezza del ponte dove la strada per chi proviene da Varese si biforca per una parte verso Olona e per l'altra verso Induno e la Valganna.

<sup>2</sup> L. Brambilla, *Varese e Suo Circondario*, Tipografia Ubicini, Varese, 1874, vol. II, p. 94.

<sup>3</sup> *Ivi*, p. 94.

<sup>4</sup> *Ib.*

<sup>5</sup> A circa dieci minuti a piedi dalla Fontana degli Ammalati c'era la "grotta dei tufi". La più completa descrizione della stessa ci è stata tramandata da Giulio Cesare Bizzozero nella "Guida descrittiva" pubblicata sempre nel 1874:



Varese - Grotte Valgana  
Fontana degli Ammalati

d'avventura<sup>6</sup>. Tutti ovviamente si dissetavano a sazietà con l'acqua "freschissima, limpida, cristallina ed assai leggiera"<sup>7</sup>, ed era consuetudine portarne via qualche bottiglia.

A quanto pare il primo a sollevare il problema di un possibile uso 'industriale' di queste acque fu il dottor Giuseppe Papis.

formare ora la testimonianza irrefragabile di qualche atroce delitto perpetrato da molti anni fra il silenzio di quei muscosi specchi, se ci è a contezza che questi, per antiche tradizioni, erano battezzati coll'appellativo di Cà di lader? O meglio, tali avanzi umani, confusi ad altri di animali, non potrebbero forse accennare all'esistenza di qualche *curtana ossifera*, se la postura stessa di quegli antri, la loro interna disposizione, la vicinanza di un corso d'acqua perenne s'accociano per bene ad apprestare tuttodi un ritto occulto e sicuro?"; ib.

La seconda ipotesi restò come la più accreditata. Anche perché l'intera zona, proprio per la presenza di cave e miniere, è stata più volte oggetto di ipotesi relative a presenze umane perlomeno sin dall'epoca romana.

<sup>6</sup> Così ebbe a scriverne nel 1877 un cronista che si firmava con lo pseudonimo Melton: "Quindi anni fa era questa, nell'estate, una delle indispensabili escursioni dei Varesini e dei villeggianti; chiudendo gli occhi, e riandando nell'epoca dell'infanzia, mi rammento un uomo con un pancione in ispalla, che ci serviva da pontiere e da equipaggio da ponte, e dietro lui tutta una comitiva, e, dopo questa, un ragazzo con un canestro pieno d'ogni ben di Dio; mi ricordo i salti, i tuffi nell'Olonà, le piccole grida del gentil sesso, quando il ponte minacciava barcollando, infine l'ombra, il fresco, le grotte, la colazione e quella bella cascata d'acqua bianchissima, ch' esce spumeggiante dal fianco del monte"; *La fontana degli ammalati*, "Cronaca Varesina", 5 agosto 1877.

<sup>7</sup> L. Brambilla, op. cit., p. 94. Il Brambilla non fa però che ripetere esattamente l'espressione usata nel 1867 dal dottor Giuseppe Papis: vedi nota 8.

Costui, medico onorario presso l'Ospedale Fate-Bene Fratelli di Milano<sup>8</sup>, ed esperto conoscitore del Varesotto, aveva affrontato la questione sul periodico 'La Cronaca Varesina' sin dal giugno del 1867.

Dopo la necessaria premessa, "non è l'acqua pesante e grassa e direi quasi viziata per contatto delle grandi città, ma è un'acqua purissima, vivificante siccome venne creata dalla natura a spegner la sete, a temperare gli eccessivi ardori"; e dopo la constatazione dei suoi pregi, "l'esperienza ha dimostrato che torna vantaggiosa e benefica a chi la beve, e che vale a ristorare le forze ed a richiamare la salute"; il dottor Papis veniva alla conclusione: "Non sarebbe quindi del caso che una fonte perenne tanto abbondante... venisse utilizzata e messa in merita rinomanza qual mezzo idropatico e balneario, o di semplice ristoro, siccome Regoledo e Tartavalle?"<sup>9</sup>.

Egli anzi traeva spunto dalla circostanza per invitare i Varesini ad una maggiore intraprendenza imprenditoriale: "Il territorio di Varese abbonda di moltissime ricchezze naturali, che potrebbero riescire utilissime ai

<sup>8</sup> Sulla sua esperienza di medico presso il Fate-Bene Fratelli di Milano, Giuseppe Papis aveva pubblicato l'opuscolo *Sulla Medicina e sugli Ospitali di Milano*, coi Tipi di Paolo Andrea Molina, Milano, 1844.

<sup>9</sup> Dott. Papis, *La Fontana degli Ammalati*, "La Cronaca Varesina", 9 giugno 1867.

nella pagina precedente

La 'Fontana degli Ammalati' in una cartolina d'epoca.



La 'Fontana degli Ammalati' in una foto del 1925 (per gentile concessione della Pro Loco Induno Olona).

terrieri ed alla vicina città collo sviluppo di nuove industrie e di cospicui guadagni se qui, come altrove, si svolgesse lo spirito d'associazione e d'intraprendenza e l'apprezzamento delle cose locali"<sup>10</sup>.

L'idea era interessante, ma non se ne fece nulla, almeno nel senso desiderato dal Papis, ch'era un senso turistico e curativo. Incombeva piuttosto il rischio che l'ambiente naturale e le acque fossero guastati da un'industria poco intonata con le caratteristiche della zona. Da alcuni mesi infatti nelle vicinanze della Fontana degli Ammalati, "approfittando delle acque che vi scorrono a lato", l'industriale Angelo Dones aveva avviato una 'Amideria'<sup>11</sup>. Questa industria, del tutto nuova per Varese, era così promettente che già sembrava "esserne indispensabile un ampliamento"<sup>12</sup>.

Tale impresa tra l'altro era stata resa possibile dall'apertura nel 1865 di una strada che collegava la Fontana degli Ammalati al vicino paese di Induno Olona, per realizzare la quale si era dovuto procedere allo scavo di due gallerie nella roccia. All'incirca una diecina di anni dopo fu realizzato anche il collegamento viario con Varese<sup>13</sup>.

<sup>10</sup> Ib.

<sup>11</sup> *Amideria*, "La Cronaca Varesina", 8 ottobre 1866.

Il periodico invitava i villeggianti a visitare lo stabilimento industriale in quanto nuova curiosità della zona.

<sup>12</sup> Ib.

<sup>13</sup> Il problema di un adeguato collegamento stradale tra Varese e la Fontana degli Ammalati fu riproposto con forza proprio a partire dalla nascita e dal consolidamento della Birreria Poretti. Venivano tenuti sullo stesso piano sia lo scopo industriale, al servizio dei numerosi opifici della zona, sia quello turistico a causa dell'interesse che la Fontana degli Ammalati e la Valganna suscitavano nelle comitive del tempo. Si veda al proposito l'intervento a sostegno dell'avvocato Ferdinando Piccinelli su "Cronaca Varesina" del 16 febbraio 1879. Coeva fu la decisione dell'Amministrazione provinciale di Como di incaricare il proprio Ufficio Tecnico dello studio di un progetto definitivo; ivi, 1° marzo 1879.

L'accrescersi degli interessi economici della Poretti ebbe come ulteriore conseguenza anche il sorgere della tramvia che da Varese, attraverso le grotte di Valganna, si spingeva a Ghirla e Luino. In termini concreti la questione fu

A dire il vero non si mancò di eseguire un'analisi chimica delle acque della Fontana degli Ammalati secondando almeno nella parte scientifica i progetti del dottor Papis. Nell'aprile del 1868 se ne occupò direttamente il professor Luigi Sironi, valente chimico e docente presso le Scuole Tecniche di Varese. I risultati furono in parte deludenti<sup>14</sup>, per cui se ne concluse, per dirla con le parole dello storico Luigi Brambilla, ch'era "un'eccellente acqua", ma che non aveva "nulla a che fare collo speciale"<sup>15</sup>.

posta nel 1984 dal Poretti in comunione con Giacomo Limido, altro dinamico imprenditore varesino che aveva notevoli interessi nel settore turistico e che era stato tra i fondatori dell'Hotel Excelsior Varese e dell'Ippodromo. Il 30 settembre 1895 fu data vita ad un nuovo "Comitato Promotore per una linea elettrica Varese-Ghirla-Cunardo-Luino". L'inaugurazione della linea si ebbe soltanto nel 1905 a causa delle difficoltà incontrate dai lavori. Per tutto ciò cfr. Filibus, *La ferrovia elettrica Varese-Luino. Un po' di storia*, "La Prealpina Illustrata", febbraio 1904; G.M., *Da Varese a Luino in ferrovia elettrica*, ivi, aprile-maggio 1905; F. Ogliaresi-F. Sapi, *Quando una gita costava due soldi*, Milano, 1962.

<sup>14</sup> "L'acqua della Fontana degli Ammalati dall'analisi eseguita fin dall'aprile 1868 dal prof. Luigi Sironi di Varese risulta contenere per ogni chilogrammo:

Bicarbonato di magnesia: gr. 0,20;

Bicarbonato di calcio: gr. 0,16;

Bicarbonato di ferro: gr. 0,06;

Cloruro di calcio: gr. 0,08;

Solfato di calce e magnesia: gr. 0,06;

Silice e materie organiche: gr. 0,07;

Totale materie fisse: gr. 0,63"; G.C. Bizzozzero, op. cit., pp. 121-122.

<sup>15</sup> L. Brambilla, op. cit., p. 94.

Lo stesso prof. Luigi Sironi analizzò le acque che copiose sgorgavano nella non distante Miniera della Val Vassera, dove si estraeva del piombo argentifero. Per informazioni su questa miniera e sull'ipotesi di uno sfruttamento risale ad epoca romana cfr. P. Macchione, *Una Provincia Industriale*, Lativa, Varese, vol. 1, 1989.

Per ogni litro Sironi concluse che vi fossero contenuti:

gr. 0,45 di carbonato di ferro;

gr. 0,35 di Protossido;

gr. 0,30 di Solfato di magnesia;

gr. 0,18 di Solfato di calce;

gr. 0,12 di Carbonato di calce;

gr. 0,12 di Cloruro di calcio;

gr. 0,18 di Silice e materia organica;

per un totale di gr. 1,70 di materie fisse; cfr. G.C. Bizzozzero, op. cit., p. 127.

Angelo Poretti.



Ciò non favorì i progetti termali, ma non fu sufficiente a far cessare la voce popolare sui presunti miracoli di cui l'acqua era capace. Sicché si continuò ad andare alla Fontana degli Ammalati né più, né meno che come prima, se nel 1874 Giulio Cesare Bizzozero ebbe a scrivere le seguenti parole: "La fonte e l'amenità del paesaggio traggono le allegre brigate ad asciolvere (sic) e a merendare"<sup>16</sup>. Ed aggiungeva che nei pressi era stata innalzata un'osteria dove "di solito trovansi vino eccellente, pane, salato e formaggio". L'affollamento era tale che 'spessissimo' l'oste non aveva provviste sufficienti per soddisfare tutte le richieste. Ancora nel 1877 un altro visitatore manifestò la propria sorpresa nello scorgere "una bellissima strada, le rupi forate da ampie gallerie, un piccolo chalet"<sup>17</sup>. Insomma il mito della Fontana degli Ammalati durava a dispetto di ogni analisi scientifica e la gente continuava a bere le fresche e limpide acque convinta che le fossero di giovamento.

Per Brambilla queste acque presentavano "molta analogia colla ben nota acqua di Recoaro, colla diversità che quest'ultima racchiude anche dell'acido carbonico libero"; op. cit., p. 96.

L'esigenza di usufruire di buone acque termali era molto sentita tra i Varesini. Già si è detto della Fontana degli Ammalati. Anche una particolare fonte di acqua ferruginosa che sgorgava nei pressi della Miniera della Val Vassera salì agli onori della cronaca e godette di molta fama, anche se mancava un esame chimico della sua composizione.

Racconta G.C. Bizzozero: "Era singolare il concorso di gente, la maggior parte curiosi, che prendeva occasione d'una cura d'acqua minerale, e recandocisi di buon mattino con carrozze, carrozzelle, omnibus e cavalcatore, conciliava una gita terapeutica con una scampagnata ed una balneazione. I loro mezzi di trasporto, che in allora fermavansi a piè della salita, rendevano quel pittoresco tratto di valle il più pittoresco accampamento del mondo"; op. cit., pp. 127-128.

Mete abituali di chi poteva permetterselo erano gli stabilimenti termali di Cannobio sul Lago Maggiore e di Stabio, subito dopo il confine col Canton Ticino.

<sup>16</sup> G.C. Bizzozero, op. cit., I, p. 121.

<sup>17</sup> Melton, *La Fontana degli Ammalati*, "Cronaca Varesina", 5 agosto 1877. Anche negli anni successivi la stampa

### Una nuova industria

La notizia che il destino della Fontana degli Ammalati stesse per mutare fu resa pubblica dal periodico 'Cronaca Varesina' nell'agosto del 1877. Pochi metri in là dalla stessa, "all'imboccatura della valle", già si scorrevano dighe, cantine, una bella casa, ma soprattutto "una fabbrica di birra che sta erigendosi"<sup>18</sup>. Responsabile di ciò era Angelo Poretti, "un ricco ed intraprendente cittadino di Varese", che s'era "posto in capo di tentare qui questa industria, nuova per noi; e da uomo coraggioso s'(era) subito posto all'opera"<sup>19</sup>. Pertanto "in meno di un anno", una quarantina di operai avevano fatto sorgere un grande stabilimento al quale ora non mancava che il tetto.

Il medesimo cronista non poteva fare a meno di constatare come già la fabbrica stesse mutando il panorama: "la valle rimane un po' sgretolata, i boschi meno fitti, i prati meno verdi ed il fiume non serpeggia più pittorescamente", ma gli pareva che questo sacrificio fosse giustificato dagli esiti: "in compenso avremo presto una nuova industria, in paese, che attirerà gente, commercio e quattrini"<sup>20</sup>.

Il giudizio che si trattasse di una 'nuova industria' coincide col parere espresso dalla locale Camera di Commercio nel novembre 1877 al proposito della richiesta della consorella di Chiavenna di sostenerne la proposta per l'istituzione di borse di studio all'estero per apprendere l'arte di fabbricare

sarà ricca di riferimenti al mito della Fontana degli Ammalati.

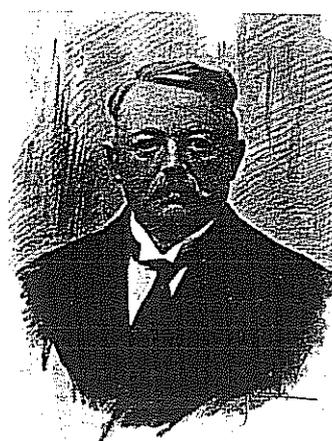
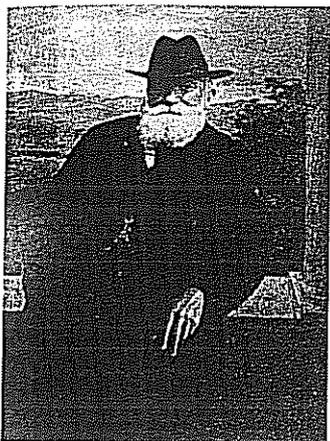
<sup>18</sup> Ib.

<sup>19</sup> Ib.

<sup>20</sup> La conclusione era addirittura entusiasta: "Bravo sig. Poretti! Io le auguro somma fortuna nell'ardita impresa, e che, fra dieci anni, la birra d'Induno faccia concorrenza a quella di Chiavenna e di Vienna. Sta a lei di fare in modo che l'Olonia prenda il disopra al Danubio"; ib.

Romeo Lanfranconi in un ritratto di A. Cagnoni, 1906.

Anna Novak vedova Magnani, 1929. Il comm. prof. rag. Silvio Macchi.



la birra. Nell'occasione fu scritto che si trattava di "una industria non esercitata" nel Circondario<sup>21</sup>.

È opportuno tuttavia precisare, anche al fine di mettere in risalto la novità costituita dal Poretto, che tentativi di produrre birra nel Circondario varesino non erano mancati. Al proposito si può citare il caso della fabbrica di birra con relativo spaccio aperta nel 1853 a Varese da Geltrude Amati<sup>22</sup>. Ed ancora quella coeva di Paolo Läubur sempre in Varese<sup>23</sup>.

Un ulteriore esperimento aveva preso vita nei primi mesi del 1874 a Vergobbio un ri-

dente paesino della Valcuvia<sup>24</sup>. Ma tutte queste imprese evidentemente non erano sopravvissute a lungo. Ed il motivo a ragione può essere individuato nella scarsa novità che esse avevano rappresentato rispetto al mercato della birra che già da tempo si era consolidato in tutto il Circondario. Qui infatti spadroneggiavano le fabbriche di birra della Valchiavenna ed era difficile, se non arduo, far loro concorrenza sotto il profilo della qualità e del prezzo. In Varese esisteva ad esempio un grande deposito della ditta Giovanni Ritter di Chiavenna. Ed ancora da Chiavenna proveniva la 'birra di marzo' della ditta Mattoi, Vanessi e C. Quest'ultima era venduta da Luigi Bonazzola che a sua volta produceva e smerciava gazzose e liquori. Il droghiere Rocco Buzzi

<sup>21</sup> *Richiesta della Camera di Commercio di Chiavenna*, ivi, 18 novembre 1877.

Tale constatazione portò la Camera di Commercio varesina ad astenersi dal sostegno nei confronti della consorella. Ciò sorprende poiché già si sapeva dell'iniziativa del Poretto, il quale poteva a sua volta avere bisogno di giovani preparati.

<sup>22</sup> Cfr. R. Tadini, *Varese com'era*, Varese, 1980, p. 126. Nell'opuscolo *Liste elettorali per l'anno 1859*, predisposto dalla Camera di Commercio e d'Industria della provincia di Como (Nuova Tipografia di Carlo Franchi, Como, 1859) è scritto Gertrude Amati.

<sup>23</sup> Cfr. *Liste elettorali per l'anno 1859*, cit. Inoltre la presenza dei due stabilimenti di produzione di birra è testimoniata dai *Prospetti statistici dell'industria privata* stilati dal Municipio di Varese per gli anni 1857 e successivi.

<sup>24</sup> La "Società per la fabbricazione della birra" di Vergobbio produceva birra secondo il metodo di Chiavenna. La qualità era detta "ottima" e comunque "non di certo inferiore a quelle delle migliori fabbriche". Per il cronista si trattava di una industria "della quale tanto aveva bisogno il Circondario nostro"; cfr. "Cronaca Varesina", 22 marzo 1874.

Un'ulteriore fabbrica di birra venne successivamente realizzata agli inizi del 1882 nel comune di Besozzo, in un edificio di proprietà Crivelli; cfr. "Cronaca Varesina", 5 febbraio 1882.

invece diffondeva in fusti e bottiglie la birra del Ritter. Per tradizione la maggiore concorrenza alla birra di Chiavenna la faceva l'altrettanto rinomata birra di Vienna. In città ne aveva un deposito la Società Anonima Liesig presso il caffè Cavour di Angelo Guarnieri<sup>25</sup>.

Se si voleva vincere tanta concorrenza, facendo sì che un'eventuale fabbrica di birra varesina trovasse un mercato ricettivo e stabile, estendendosi magari su un più vasto territorio, c'era necessità di una qualche novità di rilievo. E fu proprio questo il carattere che sin dal primo istante, con indubbio coraggio ed altrettanta lungimiranza, Angelo Poretti volle dare alla sua impresa. L'acqua leggerissima e spumeggiante della Fontana degli Ammalati ebbe in ciò gran parte, ma come sempre nel caso di eccezionali imprese industriali, furono molteplici i fattori che concorsero al risultato finale. Senza sottovalutare il fatto che anche in queste circostanze ebbero gran peso fattori d'origine casuale.

Il primo punto che perciò si deve mettere in risalto è costituito dalla larga disponibilità economica che Angelo Poretti, nativo di Vedano Olona, poté acquisire come imprenditore, in particolare come appaltatore di opere ferroviarie<sup>26</sup>.

<sup>25</sup> La vastità del mercato della birra nel Varesotto è ben testimoniata dalla insistente campagna pubblicitaria che i vari produttori e mercanti conducevano sulla stampa locale; cfr. P. Macchione, *Premiata Ditta. Breve storia del commercio varesino*, Lativa, Varese, 1992.

<sup>26</sup> A quanto pare la più antica testimonianza biografica su Angelo Poretti è dovuta alla penna di Federico Della Chiesa. Questi nei suoi *Ricordi Varesini* (Varese, 1917) ancora tutto meravigliato dell'immediato successo ottenuto dall'uomo e dalla sua industria, ricordava che il Poretti si era recato in Austria come semplice muratore. Lì però aveva fatto fortuna ed era tornato "poco oltre il 66 tanto ricco da acquistare la bella palazzina di piazza Beccaria, alias Parravicini, con le case adiacenti che rifabbricò tosto con una spesa non indifferente". Per Federico Della Chiesa il Poretti aveva già in animo l'idea di avviare l'industria della birra, ma in realtà egli passò alla concretezza dei fatti solo dieci anni dopo.

Il secondo aspetto, nel quale subentra una buona dose di casualità<sup>27</sup>, fu che egli per la sua attività ebbe modo di soggiornare lungamente in Austria ed in Cecoslovacchia<sup>28</sup>. Il che gli consentì di formarsi un'approfondita esperienza sui diversi gusti e modi di fabbricare e consumare la birra.

Con le sue birre di Chiavenna e di Vienna il Varesotto non faceva eccezione rispetto alla tradizione che viveva in tutte le regioni italiane. Il mercato era dominato dalla cosiddetta 'birra di marzo', una bevanda pro-

La pochezza e genericità di tali notizie non ha spinto altri a cercare in dettaglio informazioni più precise, in particolare sull'indubbia fortuna economica con cui era tornato a Varese. In genere tutti coloro che in questi anni hanno accentrato la propria attenzione sulla Poretti si sono limitati a ripetere poche e sempre generiche frasi, tanto che in un recente volume dedicato alla storia del suo paese d'origine, ci si limita a dire: "Angelo Poretti era un semplice operaio. Recatosi a costruire ferrovie in Boemia, con la sana intelligenza ed il suo spirito di osservazione imparò l'arte di fabbricare la birra e, al ritorno in Italia, aprì nel 1885, ad Induno Olona, la birreria che porta ancora il suo nome"; dove come si nota le imprecisioni sono davvero tante; cfr. Amministrazione Comunale di Vedano Olona, a cura della media "Silvio Pellico", *Vedano Olona: ambiente, storia, tradizione*, Tip. Odeon, Lonate Ceppino, 1990, vol. I, p. 265.

Nonostante la residenza varesina e l'impegno industriale a Vedano Olona, Angelo Poretti restò legato al suo paese d'origine tanto che ne fu Sindaco e diede significativi contributi a favore di istituzioni scolastiche, culturali e ricreative.

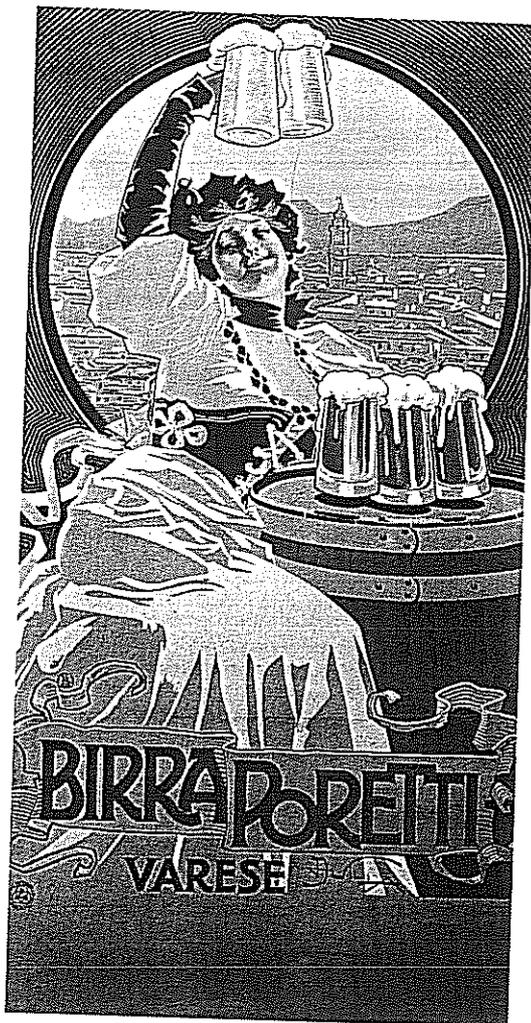
Per ulteriori informazioni cfr. La Birreria Poretti tra storia e arte, "Palio dei Rioni - Induno Olona", 1986; R. Tadini, *Varese com'era*, op. cit.

<sup>27</sup> A lungo ebbe credito la leggenda ch'egli avesse avviato l'industria della birra al solo scopo di non privarsi di una gradevole bevanda alla quale si era abituato: "Al di là del Paneddoto secondo cui il Poretti avrebbe impiantato la fabbrica per poter gustare di nuovo la buona birra di cui quel paese era produttore, e che mancava in Italia..."; cfr. Renata Castelli, *La birreria Poretti di Varese*, in F. Barbieri-A. Negri (a cura di), *Archeologia Industriale. Indagini sul territorio in Lombardia e Veneto*, Milano, Edizioni Unicopli, 1989, p. 223.

La medesima considerazione la Castelli l'ha espressa nel volume *La fabbrica ritrovata. Archeologia industriale nella Valle dell'Olona*, a cura dell'Università Popolare di Varese, L.V.G., Azzate, 1989, p. 117. Si tratta ovviamente di una scheda dedicata alla Birreria Poretti.

<sup>28</sup> La questione sarà affrontata nel paragrafo seguente.

Manifesto pubblicitario.



dotata in inverno con forte gradazione, al fine che l'alta percentuale di alcool la preservasse nei mesi estivi e la si potesse consumare all'incirca sino alla fine di ottobre. Questo tipo di produzione ad andamento stagionale consentiva peraltro l'uso di materie prime (orzo e luppolo) non di primissima qualità e di perfetta raffinazione e non costringeva all'acquisto di più costosi macchinari per la lavorazione ed il raffreddamento.

In Cecoslovacchia Angelo Poretti fece la conoscenza con un'altra qualità di birra, detta Pils oppure Pilsener, una bevanda chiara-dorata dal gusto amaro-gnolo, spumeggiante e leggera, prodotta con luppolo di prima qualità e complessi e costosi apparecchi: una birra che si poteva produrre in ogni stagione con moderata percentuale di alcool senza un immediato pericolo di deterioramento e che poteva essere consumata in qualsiasi momento come dissetante.

L'ambizioso progetto di Angelo Poretti si delineò sin dal primo istante come il tentativo di introdurre, per primo in Italia, tanto da definire 'nazionale' la sua fabbrica, questo speciale ed innovativo tipo di lavorazione. La leggerissima acqua della Fontana degli Ammalati costituì indubbiamente una parte importante di tale progetto, ma egli poté sostenerlo anche grazie alla abbondanza di capitali di cui disponeva. Capitali che gli consentirono di acquistare l'ormai cessata Amideria del Dones, di far arrivare dall'estero i complessi macchinari di cui aveva necessità. Non da ultimo fece giungere dalla Cecoslovacchia lo speciale ed aromatico luppolo utilizzato nelle varietà Pilsener e un mastro birraio che garantisse la genuinità e correttezza dei processi di lavorazione. Questi aveva anche il compito di istruire il personale<sup>20</sup>.

<sup>20</sup> Si trattava del signor Rodolf Winkelhofer. Il quale sventuratamente venne a morte nell'autunno del 1879. Pertanto

Tutti questi caratteri di novità non sfuggirono alla stampa locale che anzi seguì i progressi dello stabilimento con vivace attenzione<sup>30</sup>.

to Angelo Poretti assunse "un nuovo birraio tedesco, un vero maestro nella sua professione, allievo della scuola dei birrai di Praga, che lavorò parecchi anni nelle più rinomate fabbriche dell'Austria e della Boemia"; cfr. "Cronaca Varesina", 30 novembre 1879.

Winkelhofer venne sostituito dal sig. Carlo Stesha. Tuttavia il primo birraio giunto a Varese, come si ricava dall'atto di fondazione della Società (su cui torneremo) fu Emanuele Onger.

<sup>30</sup> Spesso colmi di elogi e di entusiasmo gli articoli scritti in quei vivaci giorni hanno comunque il merito di offrirci tutta una serie di particolari non secondari. Cosicché il 2 dicembre 1877 "Cronaca Varesina" mise l'accento sull'"ingente somma" spesa al fine di mettere in commercio una birra che tornasse "gradita anche nella stagione invernale, come non avviene alle nostrali e a talune delle birre straniere". Riassuntivo dello stato d'animo dei Varesini può tuttavia ritenersi lo scritto pubblicato sempre su "Cronaca Varesina" il 23 marzo 1879 da Luigi Zanzi che ne era il Direttore e che nello stesso tempo svolgeva il ruolo di Segretario della Camera di Commercio.

Particolare di carta da lettera della Birreria Poretti, 1890 circa.

Lo Zanzi riesce bene nell'intento di mettere in risalto la perseveranza con cui Angelo Poretti si dotava all'estero del necessario per mantenere la qualità della sua birra, sino all'acquisto delle botti sulla piazza di Vienna e all'ingaggio all'estero degli operai per speciali lavorazioni. Molto interessante è pure la descrizione dello stabilimento e delle sue ghiacciate, per le quali veniva adoperato il ghiaccio del lago di Ganna. Ecco come descrisse nel 1901 questa circostanza Ambrogio Codara (*Varese nel 1901*, Tipografia "Cronaca Prealpina", Varese, 1901, p. 113): "Fino allo scorso anno le grandi cantine di fermentazione e di deposito, richiedevano altrettanti locali laterali e superiori che venivano riempiti di ghiaccio allo scopo di ottenere e mantenere il necessario raffreddamento. E nella stagione invernale era uno spettacolo assai curioso il vedere la strada della Valganna percorsa da lunghe file di pesanti carri di ghiaccio tolto dal laghetto di Ganna e dalle vicine località appositamente allagate; più curioso ancora lo spettacolo dei cavatori di ghiaccio, lavoranti colle scuri e coi ramponi sui massi galleggianti".

Nella primavera del 1879 Angelo Poretti aveva avanzato al Comune di Varese la proposta di innalzare una grande ghiacciaia nei pressi della stazione ferroviaria, ma non se ne fece nulla. Egli pensava sicuramente alla necessità del deposito di barili e bottiglie per la vendita al minuto che aveva costituito in piazza Beccaria; cfr. *Una bella proposta*, "Cronaca Varesina", 25 maggio 1879.

Ma è tempo di prendere visione dello scritto di Luigi Zanzi: "... mercé il coraggio e la intelligente iniziativa del signor Angelo Poretti e di altri compaesani nostri, qui, poco lungi da Varese, alla Fontana degli ammalati, sorse e si va ampliando una fabbrica di birra, la quale, ne ho la certezza, in breve tempo saprà vincere la concorrenza straniera, e di tal modo svilupperà possente una nuova industria nazionale.

Nelle quali mie speranze mi confermai visitando, in questa settimana, la fabbrica Poretti, ove il cortese proprietario mi aveva invitato per sorbire, a larghi sorsi ed a ripetute tazze, la birra uso Vienna, la quale verrà posta in commercio col primo giorno dell'imminente aprile. Questa nuova qualità di birra ha un bel color d'oro, spumeggia consistente, e non soltanto io, inesperto e meschinissimo bevitore, ma eziandio i buon gustai la scambierebbero colla famosa birra di Vienna, che si beve dal Casanova a Milano, se il signor Poretti, meno fiducioso nell'assunta impresa, volesse condescendere a togliere, dai barili, la scritta 'fabbrica nazionale' per farla passare invece come una provenienza dall'estero! In quanto a me stringo la mano al signor Poretti per la sua fiducia, per la sua costanza, e per la delicata onestà del suo agire, per cui, coraggiosamente, rinuncia perfino alla possibilità di facili e immediati guadagni.

Intanto, per estendere la fabbricazione, per ottenere qualità diverse di birra, in modo da accontentare tutti i gusti, il signor Poretti ed i suoi compagni continuano a provvedere nuove macchine costosissime, ed innalzano nuovi fabbricati; dirò meglio, le costruzioni si sprofondano, per la massima parte, sotto il suolo e diventano spaziose, altissime



cantine, tutte all'intorno attorniate da una immensa ghiacciaia, la quale mantiene, così d'inverno come d'estate, la temperatura a tre gradi centigradi. Ed è in queste cantine pavimentate, non con ciottoli, bensì con pietre pulite, che, l'una sopra l'altra, si trovano disposte, a parecchie centinaia, le immense botti, alle quali mediante appositi condotti di caoutchuk arriva la birra per esservi chiarificata e diventare perfetta. Domandai al signor Poretti, donde si procurasse le botti solidissime le quali, per la loro perfetta costruzione, par quasi abbiano una certa euritmia artistica, e mi rispose 'da Vienna'; come pure seppi che, fin dalla Boemia, bisogna chiamare gli operai abili ad intonacare di pece i piccoli barili che servono per lo smercio della birra.

Colle costruzioni testè compiute e che si stanno ultimando, la birreria della *Fontana degli ammalati*, poco su e poco giù, verrà a costare la spesa di un mezzo milione di lire italiane; tuttavia il signor Poretti ed i suoi compagni non si arrestano, ma proseguono animosi a nuove opere, e ad altre costruzioni, volendo essi che la loro fabbrica diventi veramente uno stabilimento modello; e vi riusciranno, ed il coraggio sarà coronato da una degna ricompensa. Già in questi ultimi mesi venne attivata una bellissima macina per la stritolatura dell'orzo; ormai trovasi disposto il congegno per sollevare, dalle sottostanti cantine, e quindi deporre, senza scosse, sui carri, i barili ripieni di birra - po-