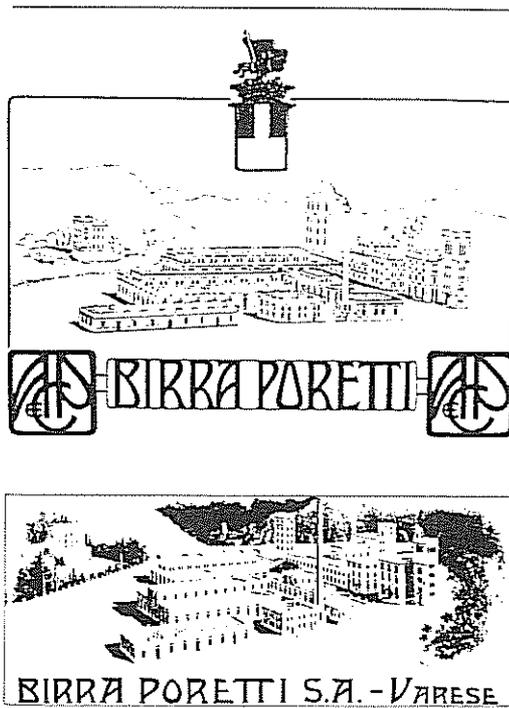
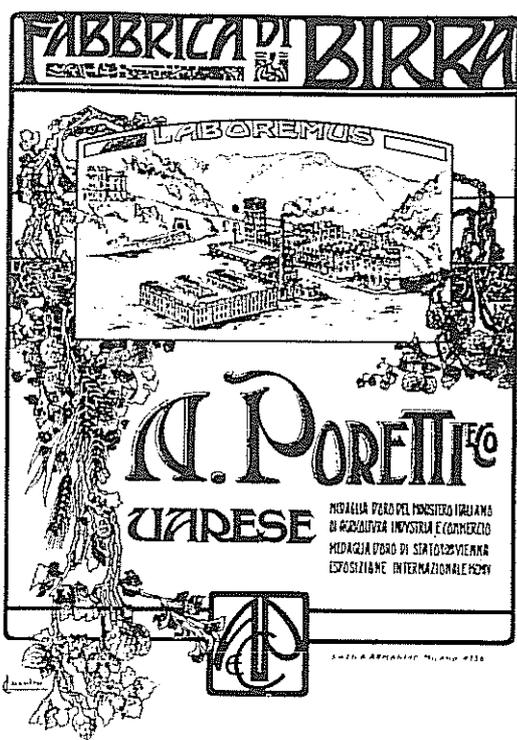


Particolare di carta da lettera, 3 novembre 1908.

Cartoncino pubblicitario del 1910 e particolare di carta da lettera, 5 febbraio 1925.



Da consumato imprenditore che ben sapeva come i gusti del pubblico andassero indirizzati, ma nello stesso tempo secondati, Angelo Poretti fece sì della birra tipo pilsener il punto di forza del suo stabilimento, ma nello stesso tempo non cessò di produrre birre di tipo tradizionale, in particolare tipo Vienna. In tal modo egli copriva l'intera gamma dei gusti dei consumatori e creava le condizioni di mercato per trarre i benefici delle future evoluzioni del gusto.

chi mesi ancora, e avremo anche un vasto locale per la tallitura dell'orzo. E dopo ciò, sarà finita la birreria Poretti? Nemmeno per sogno; il signor Poretti non sa trovar requie alla sua attività, anzi, di già pensa a spostare, per la tratta di parecchie centinaia di metri, l'attuale letto del fiume Olona, onde allargare ed estendere ancor più il già vasto recinto della sua fabbrica.

Nel dicembre del 1877 fu reso noto che stavano per essere ultimati i lavori di collocazione dei macchinari e che si confidava di mettere in circolazione le prime partite di birra per la successiva primavera³¹. E puntualmente in febbraio si seppe che "la fabbrica di birra cominciava a smerciare i suoi prodotti"³². Per il quale scopo il Poretti aveva aperto un apposito locale nella propria casa di Piazza Beccaria³³. Né mancò una

³¹ Cfr. "Cronaca Varesina", 2 dicembre 1877.

³² Ivi, 3 febbraio 1878.

³³ Ivi, 9 marzo 1878.

Questi locali appartenevano alla villa con giardino che Angelo Poretti aveva sistemato ed abbellito sin dal 1874; cfr. "Cronaca Varesina" del 21 giugno 1874. Si trattava dell'ex Albergo del Cappello, e di un contiguo edificio ristrutturato sulla base dell'imperante stile "gotico"; cfr. ivi, 4 luglio 1875.

sorta di inaugurazione poiché in marzo lo stesso Poretto si offrì come guida attraverso lo stabilimento ad un nutrito gruppo di scelti visitatori³⁴. Circostanza questa che

Nell'edificio, oltre alla birreria, trovò momentanea ospitalità negli anni ottanta il Club di Lettura che fece seguito allo scioglimento della Società del Casinò; cfr. P. Macchione, *Premiata Ditta. Breve storia del Commercio Varesino*, op. cit.

³⁴ Riportiamo per esteso questa prima cronaca poiché essa dà il tono di tutte le successive visite: "In un giorno della passata settimana, per cortese invito del signor A. Poretto, un' eletta brigata di signori e signore recossi a visitare la fabbrica di birra, da lui eretta alla Fontana degli Ammalati. Tutto era stato predisposto affinché i visitatori avessero agio di esaminare il sistema tra scelte per la confezione della birra; e per gli schiarimenti dati poi dal sig. Poretto, rispetto alla preparazione e al graduato raffreddamento di essa, alla congegnatura ed uso delle varie macchine, alla disposizione delle cantine e alla conservazione dei grandiosi serbatoi di ghiaccio, gli invitati poterono vedere e, quasi a dire, toccar con mano come tal modo di fabbricazione, giunga ad un alto grado di perfezione. Gentilmente poi lo stesso sig. Poretto volle che la brigata desse pure un giudizio sulla birra ed offerse un lunk. Le prime tazze spumanti di birra eran bevute a sorsi, a centellini; ma poi le venivan vuotate e si succedevano a misura dei pregi che si notavano nel liquore; poiché la birra del Poretto è limpida, leggiera, pura, spumante, gustosissima e robusta tanto che non t'indispette, ma ti invita a berne quanto più l'assapori e ne bevi. E se n'è bevuta! Nel prender commiato, tutti fecero le loro più sincere congratulazioni all'ottimo sig. Poretto per la ardua sua impresa di produrre, primo in Italia, un genere di birra (Pilsen) rinomata nella stessa Germania, persuasi che lo smercio di essa sarà assicurato dalle eccellenti e speciali qualità che la distinguono"; *Alla Fontana degli Ammalati*, "Cronaca Varesina", 17 marzo 1878.

Ed a proposito di questo primato nazionale della birra del Poretto, valga a conferma quanto a mo' di pubblicità venne pubblicato nei giorni e nelle settimane susseguenti: "Col 31 marzo corrente si darà principio allo spaccio di Birra della nuova Fabbrica nazionale, prima in Italia, col metodo di Pilsen (Boemia) di Angelo Poretto e C. Varese. Questa Fabbrica situata alla Fontana degli Ammalati, Valganna, Comune di Induno Olona, è unica in Italia, dove per la confezione della Birra è adottato il metodo di Pilsen. La birra di Pilsen, rinomatissima all'estero per le sue speciali qualità, è reputata come la migliore di tutte le Birre. In Italia finora è poco conosciuta, essendone minima l'importazione, a cagione del prezzo superiore a quello di altre estere. Oltre alla sua squisitezza si distingue dagli altri generi di Birra pel suo colore giallognolo-chiaro e per la sua limpidezza. Per ottenere un buon risultato nulla fu risparmiato tanto in apparati perfetti di nuovissima invenzione, quanto nell'acquisto di materie prime; e si è potuto per tal modo avere una Birra colle qualità richieste, ciò

diede il via ad un'altra abitudine della Birreria Poretto da non sottovalutare: la periodica apertura dei cancelli a curiosi d'ogni genere i quali potevano sincerarsi dei processi di lavorazione e assaggiare le diverse qualità di birra. In tal modo, anche per il risalto che a ciò dava la stampa, i visitatori diventavano ascoltati propagandisti della birra varesina.

Il successo della nuova birreria fu immediato e ad esso contribuì ben presto la possibilità per le famiglie di acquistarne modiche quantità in bottiglia, mentre prima l'uso veniva ristretto nei locali pubblici³⁵. Ma la prima conferma d'un certo rilievo giunse dalla fortunata partecipazione all'Esposizione regionale di Monza del 1879 dove Poretto ottenne una medaglia d'oro³⁶, tanto da meritarsi una encomiastica citazione sulle colonne del periodico edito dai birrai di Vienna³⁷.

Non possiamo sorprenderci pertanto se immediati seguirono gli sforzi per ampliare lo stabilimento dotandolo di nuovi e più com-

che in Italia finora non fu mai raggiunto, e, quel che più conta, a un modico prezzo"; ivi, 24 marzo 1878.

³⁵ In genere i rivenditori acquistavano barili di birra dalla capacità di 25 oppure 50 litri. Quindi di volta in volta la vendevano a piccole misure ai singoli clienti. Ciò durante la stagione estiva portava ad un "deperimento" della birra, specie se l'operazione non veniva eseguita a dovere.

Fu così che a partire dal 1883 la Poretto giunse alla decisione di smerciare i suoi prodotti, oltre che nei tradizionali barili, in bottiglie di varia misura tappate dapprincipio con turaccioli, quindi con chiusure metalliche. La comunicazione ufficiale fu pubblicata da "Cronaca Varesina" del 27 maggio 1883.

³⁶ L'Esposizione di Monza si tenne in settembre e la Poretto vi partecipò con campioni "uso Vienna ed uso Pilsen".

³⁷ Cfr. "Gambrinus", n. 21, 1879 con relativa traduzione in "Cronaca Varesina", 30 novembre 1879. Vi era tra l'altro scritto che tra le fabbriche italiane di birra "la più accreditata è senza dubbio la gran fabbrica dei signori Angelo Poretto e C. nella Valganna presso Varese in Lombardia, modellata sulle fabbriche austriache e provvista dei più perfezionati apparecchi". Ed ancora: "Nello stabilimento Poretto e C. si impiegano le più scelte qualità di orzo e luppolo di Saaz; essa è provveduta così di opportune ghiaccie che di cantine ottimamente situate".

plexi ritrovati. Di ampliamenti, seppure in modo generico, se ne parlava già nell'agosto del 1878³⁸, mentre poco più di un anno dopo si faceva esplicito riferimento all'introduzione di un reparto con relativi macchinari per la 'tollitura dell'orzo'³⁹; opera che fu completata nel novembre del 1880⁴⁰. Come ebbe a scrivere Luigi Zanzi, sembrava che il Poretti non sapesse più "trovare requie alla sua attività"⁴¹. Pertanto egli già pensava alla opportunità di spostare di parecchie centinaia di metri il corso del fiume Olona (intendendo sempre la cosiddetta seconda sorgente), onde estendere il fabbricato. In tal modo l'intera ed amena valletta un tempo percorsa dalle acque della Fontana degli Ammalati spariva sotto le nuove costruzioni. Né sarebbe stato lontano il giorno in cui le stesse acque, tolte al libero zampillare in natura, sarebbero state incanalate direttamente verso lo stabilimento. Era d'altra parte inevitabile, per la maniera intrinseca in cui i due aspetti si erano saldati sin dal primo istante, che al crescere prorompente della fabbrica dovesse corrispondere il venir meno dell'ambiente naturale della Fontana degli Ammalati.

La consacrazione definitiva della Birreria Poretti sullo scenario nazionale si ebbe nel corso dell'Esposizione Industriale di Milano del 1881. Il nostro intraprendente imprenditore ottenne l'autorizzazione ad erigere nel recinto dell'Expo un elegante chalet in stile svizzero dove i visitatori potevano assaggiare le diverse qualità di birra e nello stesso tempo osservare i disegni dello stabilimento e la descrizione dei macchinari e dei sistemi di fabbricazione⁴².

³⁸ Ivi, 25 agosto 1878.

³⁹ Ivi, 30 novembre 1879.

⁴⁰ Ivi, 28 novembre 1880.

⁴¹ L. Zanzi, *La fabbrica di birra alla Fontana degli Ammalati*, "Cronaca Varesina", 23 marzo 1879.

⁴² L'Esposizione Industriale di Milano si svolse dal 5 maggio al 1° novembre 1888 e costituì un momento assai rile-

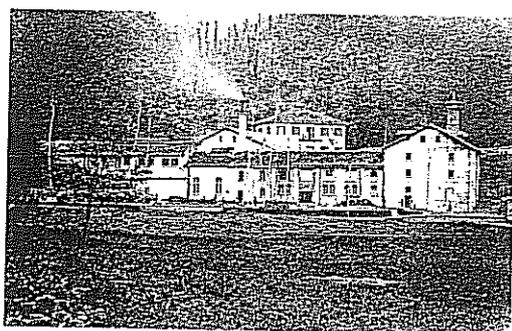
La Giuria si dimostrò un tantino ristretta nel suo giudizio in quanto assegnò al Poretti solo la medaglia d'argento, ma nello stesso tempo egli fu gratificato con una speciale menzione pubblicata negli Atti Ufficiali. Tuttavia la delusione fu mitigata dallo straordinario successo di pubblico che invece la birra Poretti ottenne sul campo, in quanto lo chalet fu perennemente assediato da una folla di visitatori e di assaggiatori che ne prosciugarono le pur copiose riserve. In fondo per Poretti e soci quel che contava più di ogni altra considerazione era la capacità di penetrazione commerciale che la loro birra stava ottenendo tra i consumatori, con immediato beneficio delle vendite ai grossisti⁴³. Altri avvenimenti e di grande importanza ne derivano comunque ancora. Nei giorni 17 e 18 ottobre sempre a Milano, approfittando dell'occasione che li aveva li condotti tutti, si tenne un Congresso dei birrai italiani. In tale circostanza Agelo Poretti ebbe la soddisfazione d'essere nominato Vice Presidente del medesimo Congresso e di entrare a far parte della ristretta e qualificata delegazione incaricata di ottenere dal Governo tutta una serie di misure a protezione e tutela del loro settore che appariva assai sottovalutato nel quadro dell'economia nazio-

vante per l'affermazione di svariate industrie ed attività economiche del Varesotto e dell'Alto Milanese.

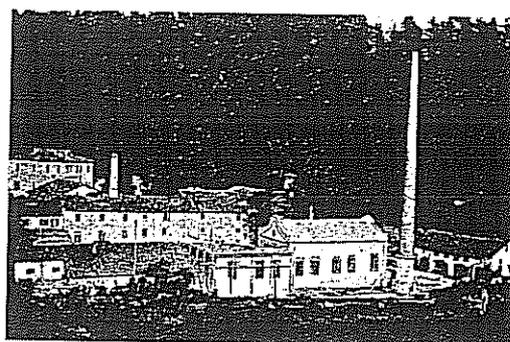
Lo chalet svizzero fu realizzato su progetto dell'architetto G. Ferrari ed il relativo disegno venne pubblicato nel volume *L'Esposizione Industriale di Milano del 1881*, edito da Sonzogno nello stesso anno.

⁴³ È probabile che in una prima fase il Poretti abbia accarezzato l'idea di aprire tutta una serie di locali di spaccio in diverse città o provincie, così come aveva già fatto con successo a Varese. Se così fu dovette accorgersi ben presto del peso insopportabile dei costi di gestione. Infatti nel marzo 1880 comparve sulla stampa una inserzione colla quale rendeva noto d'essere disposto a vendere o a cedere in affitto "un locale mobigliato con annesso giardino, ad uso Birreria, ristorante e caffè", nei pressi della stazione ferroviaria di Novara. L'acquirente o l'affittuario avrebbero avuto in affidamento il deposito per città e provincia della birra Poretti; cfr. "Cronaca Varesina", 14 marzo 1880.

La fabbrica nel 1881
(archivio Consorzio Fiume Olona di Castellanza).



La fabbrica tra la fine dell'Ottocento e i primi
del Novecento (da una cartolina d'epoca).



nale⁴⁴. Pochi anni dopo, in occasione del Congresso dei birrai italiani, tenutosi a Torino nel 1884, Angelo Poretti venne nominato Presidente del Comitato permanente dell'Associazione fra i birrai⁴⁵. L'Associazione aveva sede a Milano.

Anche in tale circostanza l'occasione fu data dallo svolgimento di una Esposizione, per l'appunto quella di Torino, che non mancò di richiamare una forte presenza varesina. Il Poretti vi ottenne ancora una volta una medaglia d'argento, ma questa volta, e prima ancora che il riconoscimento gli fosse assegnato, protestò con forza contro le condizioni assurde in cui erano stati costretti ad operare gli espositori di prodotti deperibili⁴⁶. Nella circostanza egli parlò nell'interesse di tutti i fabbricatori di birra e ciò ne favorì sicuramente l'ascesa alla testa dell'Associazione di categoria.

⁴⁴ Cfr. "Cronaca Varesina", 23 ottobre 1881. Il periodico fa riferimento a "ripetute prove di considerazione e di simpatia" avute dal Poretti dai suoi colleghi.

⁴⁵ Cfr. "Cronaca Varesina", 2 novembre 1884.

⁴⁶ La protesta fu resa nota dapprima da "Cronaca Varesina" del 19 ottobre 1884. Quindi sul numero del 16 novembre dello stesso periodico Angelo Poretti spiegò di persona le sue ragioni: "La Ditta A. Poretti e C., avendo rilevato dall'ultimo numero della 'Cronaca' che la Giuria dell'Esposizione di Torino ebbe ad assegnarle la medaglia d'argento, crede opportuno rendere di pubblica ragione quanto segue: Prima ancora di conoscere l'esito pronunciato dalla Giuria, la Ditta Poretti e C., francamente protestava contro il criterio adottato dalla Giuria stessa, nello stabili-

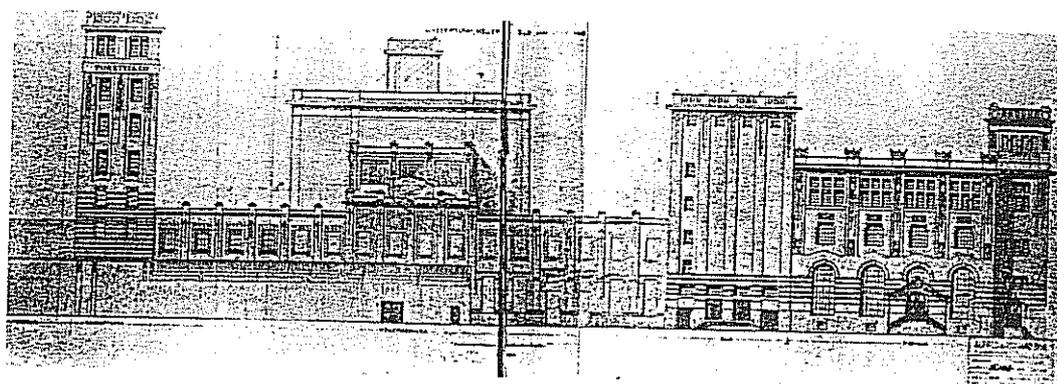
L'agognata medaglia d'oro non sfuggì al Poretti in occasione dell'Esposizione Regionale Varesina del 1886⁴⁷. La Giuria volle premiare la "buona qualità della sua birra", ma anche "l'impianto della sua fabbrica della Fontana degli Ammalati"⁴⁸. È pur vero che nessun altro produttore di birra aveva osato sfidare il Poretti in casa sua, ma non si

re il merito delle birre spedite alla mostra, perché non riteneva che sulle poche bottiglie di birra esposta e di certo avariata per l'eccessivo calore al quale andò soggetta per un periodo di cinque lunghi mesi, si potesse formare un giudizio sicuro sulla qualità della birra stessa. La Ditta Poretti ritenne allora, in buona fede, che tale criterio per quanto falso e inattendibile, fosse almeno stato adottato per tutti indistintamente gli espositori di birra, ma invece dovette ricredersi, perché poté accertare che la Giuria, con un inqualificabile procedere, si limitò all'assaggio di campioni di birra fresca, unicamente per alcune ditte, dimenticando completamente tutti gli altri espositori, per i quali l'esame si appoggiò solo alla birra esposta da cinque mesi. Notisi poi che tre delle ditte che spedirono birra fresca, per strana combinazione, furono quelle appunto che ottennero le migliori onorificenze. Siccome con siffatto parzialissimo modo di giudicare, la Ditta Poretti e C. venne messa nell'assoluta impossibilità di far apprezzare il prodotto di propria fabbricazione, malgrado l'assegnatagli medaglia d'argento, si ritiene in diritto ed in dovere di pubblicamente dichiararsi insoddisfatta".

⁴⁷ Inaugurata il 4 settembre 1886 l'Esposizione Regionale Varesina restò aperta sino al 10 ottobre con un buon successo di pubblico. Essa era stata preceduta dall'Esposizione Agricola-Industriale del 1871 (dal 23 settembre al 3 ottobre). Il trittico fu poi completato con l'Esposizione Regionale Varesina del 1901.

⁴⁸ Cfr. "Rassegna Mensile della Camera di Commercio ed Arti-Arti del Comizio Agrario - del Circondario di Varesina", 28 novembre 1886.

Prospetto dell'ampliamento delle cantine
(realizzato nel 1920 dallo studio d'architettura Alfred e Richard Bihl di Stoccarda).



deve credere che la medaglia fosse un atto dovuto. La Giuria apprezzò sì la birra, ma incentrò il suo giudizio sui caratteri di novità che differenziavano la Poretta da altre fabbriche simili. Anzitutto poiché la fabbrica era dotata "di un impianto completo da rivaleggiare colle più importanti straniere"; quindi per la costante attenzione al progresso tecnologico: "i perfezionamenti vi sono continui ed il proprietario nulla trascura per mantenerla all'altezza voluta"; per cui si finiva per avanzare una proposta concreta per lo sviluppo dell'intero settore: "sarebbe ottima cosa che si utilizzasse la fabbrica Poretta per una scuola pratica onde formare buoni birrai, che ora tanto scarseggiano in Italia"⁴⁹. Non erano poi trascorsi tanti anni da quando una proposta simile l'aveva avanzata Chiavenna. Ma ora la produzione della birra in Varese era una realtà. In appena dieci anni di vita la Birreria Poretta aveva tracciato un solco profondo nella storia industriale di Varese e della nazione. Perciò negli anni successivi ci si attenne su questa lungimirante falsariga che aveva alla base la più concreta delle attenzioni e delle disponibilità al progresso degli impianti e della rete dei servizi. Mentre la valle della Fontana degli Ammalati cambiava ad

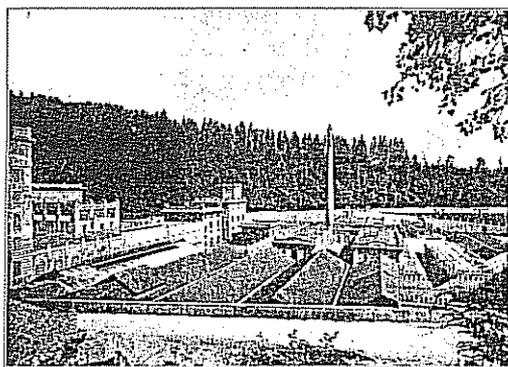
ogni anno che passava una parte della propria fisionomia, nuovi impianti e macchinari entravano nei capaci capannoni. Angelo Poretta in persona controllava che a questo progresso tecnologico corrispondesse una familiare attenzione verso le esigenze della clientela al fine di darle un prodotto di qualità superiore e di costante affidabilità. In tal senso egli rafforzò la politica dei cancelli aperti verso le scolaresche, i gruppi e i curiosi che volevano visitare lo stabilimento. E ciò valse ad accrescerne la fama di bonarietà e di simpatia con la quale lo si identificava in città, anche per la sua disponibilità verso le opere culturali e caritatevoli. Angelo Poretta morì, al culmine del successo, il 20 ottobre del 1901, lasciando ai suoi eredi una società solida e affermata⁵⁰. Per una fortuita circostanza, poche settimane prima della sua scomparsa, in occasione dell'Esposizione Regionale Varesina, Ambrogio Codara aveva illustrato con dovizia di particolari lo stato degli stabilimenti. Quello scritto ha perciò il valore di un consuntivo sotto il profilo imprenditoriale e tecnologico dell'opera del Poretta⁵¹.

⁴⁹ Vedi note 72 e 73.

⁵⁰ Sulle circostanze che portarono a Varese l'imprenditore milanese Ambrogio Codara, saldandone gli interessi con quelli del quotidiano locale "Cronaca Prealpina" si rinvia al volume P. Macchione, *Una provincia industriale. Alti e*

⁴⁹ Ivi, 24 aprile 1887.

Panoramica della fabbrica, 1931.



In particolare Codara si sofferma con dovizia di particolari sulla descrizione dell'ultimo acquisto, un impianto refrigerante di moderna concezione, che aveva posto fine alla faticosa e dispendiosa produzione di enormi quantità di ghiaccio⁵². In tono la conclusione del Codara: "Oggi la fabbrica di birra A. Piretti e C., sta per divenire, e

storia dello sviluppo economico tra Varesotto e Alto Milanese, vol. II, Ventesimo secolo, Varese, Lativa, 1991.

⁵² La "visita allo stabilimento" inizia dai depositi di luppolo e di orzo tallito "proveniente dalle migliori case di Germania e d'Austria". Dai magazzini superiori, grazie ad un apparecchio a spirale, l'orzo passa automaticamente al macinatore "che sta sull'alto del locale di lavorazione". Qui è una "immensa caldaia" con accanto una vasca "di grandi dimensioni" munita di un "potente agitatore" e messa in comunicazione diretta col macinatore.

Nella caldaia "si prepara l'infuso di luppolo" che, tramite apposite pompe, passa alla vasca superiore dove avviene la miscela con l'orzo proveniente dal macinatore. Seguono dodici ore durante le quali si hanno "parecchi travasi del liquido della vasca alla caldaia di ebollizione". Ciò fatto, apposite pompe provvedono al trasporto del liquido al "raffreddatore" dal quale poi passa alle grandi tinozze di fermentazione allineate nelle cantine. Ed appunto queste cantine venivano ormai refrigerate col moderno impianto di cui si è detto.

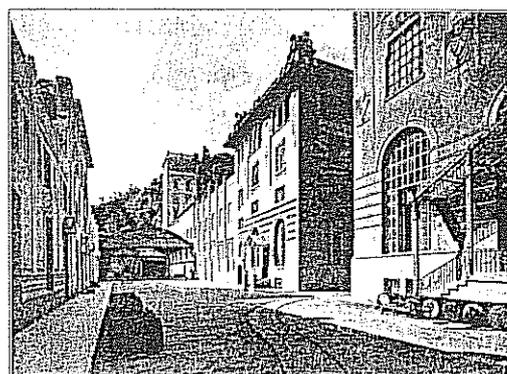
Compiuta la fermentazione, sempre mediante pompe il liquido passava in grandi botti, disposte in altre cantine sempre refrigerate, dove restavano almeno tre mesi prima del definitivo filtraggio e della messa in vendita.

Le bottiglie venivano accuratamente pulite con sistemi meccanici grazie a potenti getti d'acqua mista ad arena. Invece per le botti un "soffione ardente" provvedeva a liquefare la resina vecchia.

nella pagina a fronte

La fabbrica nel 1931.

Una strada all'interno della fabbrica, 1931.



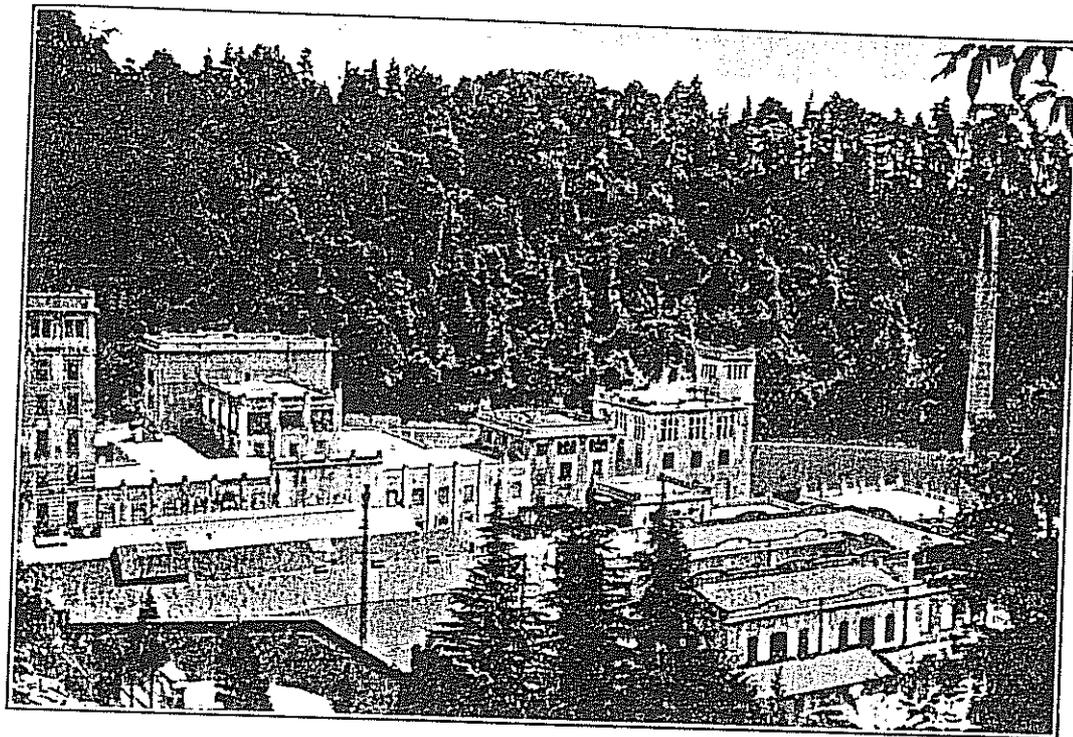
per modernità di impianti e di sistemi di fabbricazione, e per ottima produzione, la prima del genere in Italia"⁵³.

C'era tuttavia un altro motivo di vanto (sul quale torneremo) anche sotto il profilo dell'architettura industriale. Nel 1898 Angelo Piretti aveva commissionato allo Studio degli Architetti Georg Friedrich Bihl e Alfred Woltz di Stoccarda il progetto per una nuova sala di cottura (Südhaus). Era l'inizio di una intensa collaborazione che aveva il suo principale fondamento nella necessità di avvalersi dell'opera di professionisti già esperti nel settore delle costruzioni industriali, in specie birrerie. In tal modo le necessità dell'azienda varesina divennero una sorta di tramite per l'introduzione in tutto il Paese di modelli architettonici più funzionali ed avanzati.

Angelo Piretti e i suoi soci

Sin dalle prime notizie comparse nell'agosto del 1877, la stampa mise al centro della nuova attività imprenditoriale la figura di Angelo Piretti, insistendo sulle sue ricchezze e sulla determinazione e lungimiranza con cui volle realizzare il suo progetto. È di-

⁵³ A. Codara (a cura di), *Varese nel 1901*, cit., p. 112.



fatti innegabile il ruolo decisivo da lui svolto in questa impresa. Tuttavia, mano a mano che si procede nella conoscenza dei fatti, diviene sempre più chiaro che vi furono altri personaggi che collaborarono col Poretto. Di tutto ciò dà pienamente ragione l'atto ufficiale di costituzione della Società, denominata per l'appunto 'Poretto Angelo e C.', rogato in Varese dal notaio Oscar Jemoli, in data 23 novembre 1880⁵⁴. Da esso si apprende che sin dal maggio 1877 Angelo Poretto aveva stretto un patto imprenditoriale con altri due soci, i medesimi con cui al momento si portava a logica conclusione il cammino già percorso, stabilendo le future mete. Si trattava del varesino Angelo Nicora e di Romeo Lanfranconi, nato a Pello Superiore, ma domiciliato nel comune di Velate. I tre avevano previsto un investimento complessivo di 1.200.000 lire. Di cui tre sestimi spettanti al Poretto, due al Lanfranconi ed uno al Nicora. Lo Statuto sociale prevedeva la possibile immissione di nuovi soci, ma così non doveva essere. In ogni ca-

so al solo Poretto era concessa, "indipendentemente dall'adesione degli altri soci" la facoltà di cedere sino a uno dei tre sestimi in suo possesso.

Al momento della firma il capitale effettivamente versato e nelle pattuite proporzioni era però di sole 600.000 lire. La restante quota sarebbe stata consegnata "all'evenienza dei bisogni della Società". Le trecentomila lire intestate al Poretto comprendevano effettive 274.000 lire in denaro contante ed altre 26.000 lire quale frutto della valutazione degli stabili da lui apportati. Questa stima, eseguita il 15 ottobre 1880, dall'ing. Stefano Arcellazzi faceva esplicito riferimento ad un "fabbricato in costruzione" e ad undici appezzamenti di prato e bosco che lo circondavano⁵⁵.

Altri punti dell'accordo pattuito in quel lontano 1880 meritano attenzione. Anzitutto la durata iniziale della Società era prevista in 25 anni, sino al 30 aprile 1902, e

⁵⁴ La perizia dell'Ingegnere Stefano Arcellazzi è parte integrante del succitato rogito Jemoli. Le proprietà apportate da Angelo Poretto corrispondevano ai seguenti mappali: 600-a; 600-b; 601; 1004; 1014; 1015; 1016; 3418; 3435; 3439; 3440; 3455.

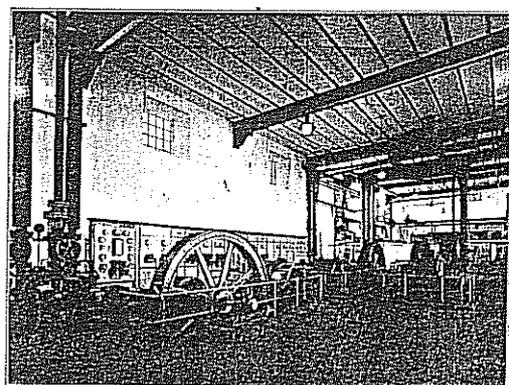
Era stato lo stesso notaio Jemoli a regolare con appositi rogiti sin dal 1873 gli acquisti fatti in Valganna dal Poretto. Ecco la successione di tali atti: 10 febbraio 1873; 16 ottobre 1873; 13 settembre 1875; 1° aprile 1876; 20 febbraio 1879; 19 febbraio 1880.

⁵⁵ Archivio Notarile di Como (d'ora in poi A.N.C.), atti del notaio Oscar Jemoli, rogito 507-5304 del 23 novembre 1880.

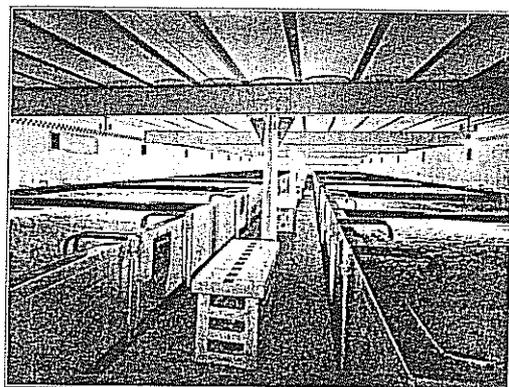
Sintetica notizia di questo atto fu data da "Cronaca Varesina" il 23 gennaio 1881, nella rubrica *Rassegna della Camera di Commercio ed Arti*.

Le citazioni che seguono, tranne apposita specificazione, si riferiscono a questo rogito.

La sala delle macchine, 1931.



Le vasche di stagionatura, 1931.



mentre alla 'Fontana degli Ammalati' si dava corpo alla 'fabbricazione della birra' con l'intento di attivarvi "depositi e spacci al minuto", la sede legale della Società veniva stabilita in Varese. Allo studio c'era pure il progetto di mettere in coltivazione "l'abbisognevole orzo e luppolo".

Ma veniamo ai rapporti operativi tra i tre soci. Ad Angelo Poretti restava affidata l'amministrazione della Società, con ogni relativo potere di rappresentanza. Romeo Lanfranconi doveva "occuparsi segnatamente nelle occorrenze dello studio"; formula con la quale è da intendersi tutta la parte conoscitiva ed organizzativa dei processi industriali, ma anche la quotidiana gestione delle pratiche commerciali. A lui era anche affidata la cassa sociale. Infine sul Nicora cadeva il compito di "sorvegliare ai casseggiati e contigui siti di fabbricazione della birra, ed ai relativi attrezzi e macchine".

Di particolare rilievo per gli sviluppi successivi è da considerarsi l'articolo 17. Qualora uno dei soci fosse morto prima dello scioglimento della società, "abbiasi a considerare come avesse cessato dall'appartenervi fino dal giorno di chiusura dell'ultimo bilancio firmato". Ai suoi eredi sarebbe stata devoluta la quota sociale risultante dall'ultimo bi-

lancio, data "solamente in denaro", entro tre anni dalla morte. Ovviamente con i relativi interessi nella misura di un 5% annuo.

Non si può tralasciare a questo punto una riflessione su una particolare circostanza che accomuna tutti e tre i protagonisti di questa vicenda e che getta una luce chiarificatrice sulla congiunta decisione di dare vita in Varese a uno stabilimento per la produzione della birra Pilsener. Come si è detto Angelo Poretti aveva compiuto una lunga e significativa esperienza di lavoro e di vita in Boemia, derivandone molte ricchezze. Inoltre vi aveva conosciuto e sposato Francisca Peterzilka⁵⁶. Ebbene, anche Nicora e Lanfranconi ebbero a vivere esperienze tutto sommato simili.

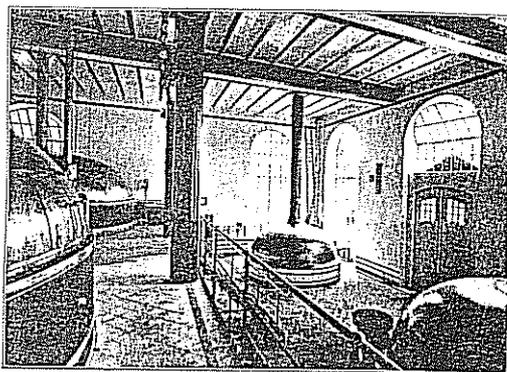
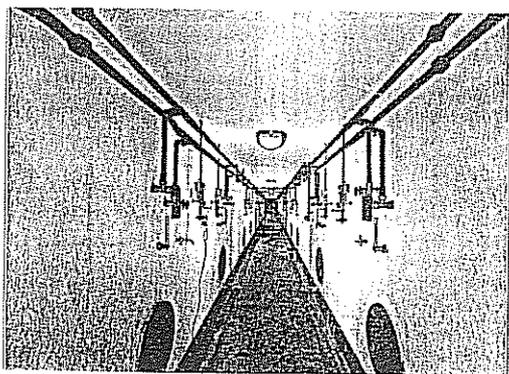
Di Angelo Nicora sappiamo che era nativo (1831) di Biumo Inferiore e che a sua volta apparteneva a una delle più note famiglie di capi-mastri varesini abituati a portare la loro arte in tutta Europa. Anch'egli aveva la-

⁵⁶ Dagli uffici dello Stato Civile del Comune di Varese risulta che Francesca Peterzilka era nata a Czechtitz nel 1827. Ella poi morì a Varese, senza essersi risposata, il 25 novembre 1904 all'età di 77 anni.

Per questa informazione e per tutte le altre relative allo Stato civile mi è grato ringraziare il dirigente Gianfranco Calavani e la signora Maria Paola Zavattoni.

L'impianto per raffreddamento ad alcool, 1931.

Reparto per la bollitura, 1931.



vorato, e forse assieme al Poretta, in Boemia e laggiù aveva sposato Caterina Peterzelka⁵⁷. Poi si era stabilito a Bosto e proprio nella sua casa il notaio Jemoli stilò l'atto di fondazione della Società.

Quanto a Romeo Lanfranconi, dalla natia Valle d'Intelvi, si era trasferito ancora giovanissimo col padre in Ungheria collaborando in grandiose costruzioni che avevano interessato buona parte dell'area danubiana. Poi si era stabilito nei pressi di Varese, a Casciago, ma i suoi interessi ed affetti si estendevano anche alla contigua Velate⁵⁸. I tre soci fondatori avevano quindi in co-

⁵⁷ Caterina Peterzelka era nata a Spital sul Summering il 19 aprile 1849.

Dopo la morte del marito ebbe ancora una complessa esistenza matrimoniale. Difatti il 9 gennaio 1895 sposò Ernesto Caravati, ma questi morì il 15 settembre del 1911. Poi pare che sia tornata a risposarsi, poiché al momento della morte avvenuta in Varese il 3 febbraio 1921 risulta "divisa legalmente dal marito".

⁵⁸ È stato Luigi Borri a tracciare un denso profilo biografico di Romeo Lanfranconi poiché egli fu tra i principali benefattori dell'Ospedale di Varese; cfr. G. Bagaini, *L'Ospedale di Varese dalle origini alla costituzione in Ospedale di Circolo*, Off. Graf. Esperia, Milano, s.d., pp. 140-141. Lanfranconi fu sindaco di Casciago per lungo tempo e "non avendo prole" impegnò quasi tutto il suo patrimonio nella pubblica beneficenza, tra Varese, Velate, Casciago e Pello Superiori. Alla sua morte avvenuta il 22 settembre 1906, all'età di 59 anni, lasciò l'intero suo patrimonio (350.000 lire) alla Congregazione di Carità di Pello affinché istituisse un ospizio di Mendicanti.

mune diverse cose, ma fondamentale sembra porsi la lunga esperienza nell'Europa centrale e l'assuefazione ad alcuni modi di vivere. Né in tal senso può ritenersi trascurabile l'influsso esercitato dalle ragazze boeme che li avevano seguiti in Lombardia. È certo impensabile che abbiano investito tanti soldi al solo scopo di tornare ad assaporare la buona birra Pilsener, ma è pur vero che avevano avuto modo di apprezzare il valore imprenditoriale ed industriale che stava dietro a una fabbrica di ottima birra. Proprio il ritorno in Italia li aveva persuasi definitivamente giacché lo scarso successo della birra non dipendeva tanto dalla mancanza di potenziali consumatori, quanto dalla scadente qualità del prodotto loro offerto. La loro intuizione stava in ciò: nella lungimirante consapevolezza che sul mercato bisognava introdurre una birra fatta con

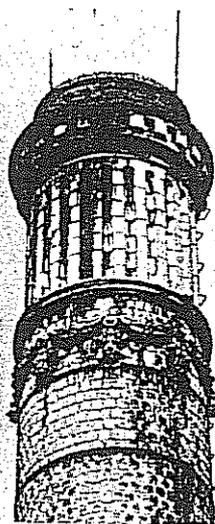
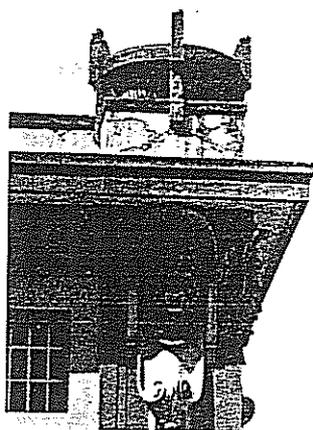
Altri cenni sulla vita di Romeo Lanfranconi sono contenuti nel volume di M. Pippione, *Storia di Casciago e Morosolo*, Tip. Galli, Varese, 1992.

In particolare vi si fa riferimento al sostegno morale ed economico da lui fornito alla locale Società di mutuo soccorso fondata nel 1885 e di cui fu Presidente sino al 1893. Vi si apprende inoltre ch'egli era di idee liberal-democratiche e si professava apertamente massone. Fu il primo cittadino di Casciago a farsi cremare e ciò suscitò "dolore" e biasimo nel parroco e nel paese.

Ci è ignoto se al pari dei soci avesse tratto a sua volta una moglie danubiana.

Particolari di elementi decorativi in stile liberty.

La sommità della ciminiera con un sorta di trabeazione il cui fregio è decorato a festoni.



metodi, macchinari, materie prime e procedure ineccepibili. Sorvegliata persino in ogni minimo passaggio da autentici esperti. Non a caso la 'Direzione tecnica', prima della formazione in Austria di tecnici varesini, fu affidata a esperti mastri-birrai di Boemia. Per parecchi anni i tre soci procedevano in piena sintonia nella realizzazione del loro progetto. Poi, nell'estate del 1890, aveva inizio una serie di avvenimenti che, grazie alle norme stabilite nello Statuto, dovevano portare in breve tempo il Poretto a controllare da solo la Società.

Contrariamente a quanto sembrava emergere dai toni quasi sempre enfatici della stampa locale, la 'Poretto Angelo e C.' sin dall'inizio degli anni ottanta attraversò una fase difficile: "oltre di non aver potuto ottenere uno sviluppo qualsiasi, andò eziandio soggetta a perdite sensibilissime"⁵⁹. Tali che nel 1884 i tre soci giunsero a verificare che il capitale sociale "era diminuito di oltre due terzi dell'originario suo ammontare"⁶⁰. Una diminuzione codesta che può essere ricondotta non ad una reazione negativa del

mercato, ma alla mole ingente di spese affrontate per ulteriori ampliamenti dello stabilimento, sua maggiore dotazione di macchinari adeguati e a tutto il complesso di spese necessarie per la commercializzazione della birra. Si trattò di sviluppare dal nulla la rete commerciale su un territorio quantomeno provinciale.

Sta di fatto che la diminuzione per oltre due terzi del capitale sociale metteva i tre soci nella condizione prevista dall'articolo 19 dello Statuto sociale. Ovvero che la società potesse essere sciolta prima degli statuti 25 anni, anche per disdetta di un solo socio, "quando si riscontrasse il capitale sociale diminuito di due terzi"⁶¹.

Ciò constatato, il socio Romeo Lanfrancconi, forse timoroso di ulteriori e definitive perdite, sin dal 1884, datane disdetta a Poretto e Nicora, "determinò di sciogliersi e ritirarsi da detta Società"⁶². Altre motivazioni non sono fornite, ma evidentemente la sua fiducia sul futuro italiano della birra era venuta meno.

Non così si verificò però nei soci superstiti che, avvalendosi dell'articolo 20 dello Sta-

⁵⁹ A.N.C., Atti del notaio Oscar Jemoli, rogito 1348-6145 del 17 aprile 1890.

⁶⁰ Ibidem.

⁶¹ Ivi, rogito 507-5304, cit.

⁶² Ivi, rogito 1348-6145, cit.