

# Il "Sugherificio Milanese,"

in LUCERNATE di RHO

L'idea di impedire la dispersione o la « penetrazione » del calore (o del freddo) in un determinato ambiente, cioè l'atto di « isolare », è vecchia come il mondo.

La Natura stessa, quando muta — col mutare delle stagioni — il pelo agli animali da pelliccia, o « imperturbabilizza » le piume degli acquatici, fa, spontaneamente, della *isolazione!* L'uomo primitivo che oppone, fra i pori della sua pelle e le reazioni di temperatura dell'ambiente esterno, uno « strato di grasso », *isola* il suo corpo rendendolo meno sensibile alle differenze di temperatura.

Quando l'antenato delle palafitte copre il suo corpo con pelli, od oppone stratificazioni di lunghe erbe o frasche all'esterno della sua abitazione trogloditica, fa della *isolazione*. E, per millenni e millenni, l'uomo e l'animale, applicano a se stessi ed ai loro ricoveri, il principio della « *isolazione* »; l'uno per *intuito*, l'altro per *istinto*.

Il concetto pratico tecnico, della *isolazione* ha molti secoli di vita e noi lo vediamo applicato, con una certa razionalità, alla *Edilizia*, alla conservazione degli alimenti, ecc., ma solamente in questo ultimo secolo ha assunto caratteri veramente scientifici. Lo studioso ha ormai individuato tutte le materie più adatte ai vari tipi e necessità di *isolazione*, sia in materiali inorganici per le altissime temperature, sia materie porose ed organiche per le basse temperature, le « *frigorie* » e le « *afonie* ».

Comunque venga inteso il problema della *isolazione* e qualunque sia il materiale impiegato, il « principio » è sempre uno solo: *immobilizzazione della maggiore quantità possibile di aria* nell'interno della massa che forma il mantello isolante.

Ciò posto si può concludere che, se fosse possibile « creare » intorno ad un ambiente, o tubo o caldaia, ecc., una intercapedine di *vuoto assoluto*, o diciamo vuoto pneumatico, ne risulterebbe una assoluta *isolazione* al cento per cento.

Ma oggi ciò non è ancora possibile, vuoi per i mezzi tecnici, vuoi per la « porosità » stessa dei materiali che formano le camicie esterne delle intercapedini; materiali tutti attraverso i quali passa l'aria e promuove uno scambio di temperatura sufficiente per annullare, o quasi, la *isolazione*.

La soluzione pratica, industriale e commerciale del problema si basa oggi sull'agglomerazione di materiali diversi (minerali o vegetali) già di per se stessi buoni isolanti in quanto hanno una struttura cellulare fitissima. Nell'interno di questi milioni di cellule (microscopiche) stagna l'aria. Torna evidente che, quanto più un materiale è leggero e poroso, tanto maggiore è il suo potere d'*isolazione*.

Accettato questo assioma viene spontanea l'idea di usare il *sughero* quale materia prima per la preparazione di agglomerati

isolanti, applicati alle calorie, frigorie, afonie.

Infatti il sughero presenta questi vantaggi immediati: una struttura ricca a milioni di cellule *non* intercommunicanti e piene d'aria. Un peso specifico leggerissimo. Inalterabilità fisica; elasticità costante e quindi anche antivibrante per eccellenza.

Tutta una somma di pregi che aumentano ancora quando la agglomerazione venga fatta con criteri razionali.

L'*isolazione*, applicata a qualunque tipo di industria e, sovrattutto all'attuale tecnica di costruzione *edilizia* non che intesa alla conservazione ed ai trasporti interregionali ed internazionali di materie alimentari deperibili (come pure la conservazione di queste per la distribuzione regionale e tempestiva nei grandi agglomerati umani moderni) *si impone in modo assoluto ed ineluttabile*.

Il SUGHERIFICIO MILANESE (sito in frazione di Luernate in una ex villa storica dei Conti Gorani), ha affrontato decisamente questo problema, attrezzandosi con macchinario, fornì, ecc., nel modo più moderno. Si è messo, cioè, alla pari coi tempi sia col mezzo « produttivo », quanto con i manufatti prodotti, e, la organizzazione commerciale.

I manufatti del SUGHERIFICIO MILANESE possono oggi rivaleggiare non solo con quanto si produce in Italia, ma con qualunque altro tipo estero, giunto sui nostri mercati preceduto da larga fama.

Lo stabilimento di Luernate produce, naturalmente, tutti i tipi di agglomerati di sughero di tipo corrente per applicazioni già note; ha però al suo recente attivo, la produzione delle lastre e dei « granulati » di ESPANSITE.

Si tratta di sughero preventivamente essiccato e dilatato mediante gas caldi, così che il materiale assume aspetti e caratteristiche tecniche inconfondibili. Peso leggerissimo; colorazione (per ossidazione) in colore bruno, elasticità e porosità magnifiche. Tanto da avere un dato di *coibenza* teorica di 0,02 e pratica di 0,03.

Tutte queste qualità fanno della « *Espansite* » non solo un prodotto di eccezione, ma il prodotto sicuro dell'avvenire. Le sue applicazioni vanno dal frigorifero all'impianto di riscaldamento ed alla tecnica costruttiva edilizia, risolvendo gli urgenti problemi della economia statotermica e diffusione dei rumori.

Tutti i problemi dell'*isolazione*, sotto qualunque punto di vista giudicati, sono in Italia diremmo quasi ancora all'infanzia, se confrontati con quello e quanto già si è fatto all'estero.

Creare e potenziare con nuovi impianti, e nuovi larghi capitali, l'industria degli isolanti in Italia significa iniziativa ed audacia. Diciamo audacia riferendoci ai tempi ed al fatto che le applicazioni della *isola-*

zione sono da noi quasi ancora allo stato potenziale, ma le inesorabili leggi del progresso e delle necessità della vita moderna si imporranno fatalmente anche da noi e da questi fatti scaturirà il sicuro premio e la ascensione di questa particolare industria, antica nei concetti teorici, ma nuovissima nelle applicazioni pratiche.

Siamo a conoscenza che fanno parte del Sugherificio Milanese, oltre al Dott. Vigna, i Signori: Cav. Adolfo Donarini, già Segretario Politico del Comune di Magenta, persona altamente benemerita anche nel campo della beneficenza, Virginio Sanchioli con mansioni tecniche direttive ed Enrico Pagani; quest'ultimo con funzioni di Direttore Generale.

Formuliamo per la nuova industria ogni augurio quale il fervore della iniziativa merita anche nei riguardi della possibile produzione per l'estero.

Dot. NINO VIGNA.

## ALBERGO ROSA

CON

ALLOGGIO - STALLAZZO - GIARDINO

*Vasto gioco delle bocce*

*Salone per banchetti*

DI

GORETTI ANGELO

Telefono 81 - RHO - Telefono 81

## Ditta Grigioni A.

Via Madonna, 17 - RHO

*Rappresentanze*

*Cicli e Moto Bianchi*

*Accessori e pezzi di ricambio*

*Riparazioni accurate*

*Prezzi modici*

## ANSPERTO CROCI

MECCANICO ELETTRICISTA

*Impianti Elettrici Interni*

*Riparazioni motori - Dinamo*

*Apparecchi di riscaldamento*

*Macchine per cucire*

RHO - Via Roma, 14 - RHO

## RINOMATA CALZOLERIA, ZUCCHETTI

RICCO ASSORTIMENTO CALZATURE DA UOMO, DONNA, BAMBINO

RIPARAZIONI

RHO - Via Madonna, 6 - RHO

RIPARAZIONI

## LO STABILIMENTO AIRAGHI.

Questo importante stabilimento per la fabbricazione di minuterie metalliche, fondato sette anni or sono, si è specializzato principalmente nella lavorazione di feramenta.

L'officina, diretta dal proprietario signor Paolo Airaghi, è modernamente attrezzata e può corrispondere a tutte le esigenze richieste da qualsiasi lavoro. Infatti, per la perfetta organizzazione, esattezza e puntualità nell'esecuzione dei lavori si è acquistata una numerosa clientela non solo in Milano e provincia, ma in tutta Italia.

Lo stabilimento, sotto l'abile direzione del giovane ed intelligente proprietario, è destinato a sicuro avvenire.

## LA DITTA MINONI.

Nella città di Rho questa Ditta occupa un posto importante nello spazio di commestibili. Essa si è imposta al pubblico dei consumatori per la bontà dei generi e per la mitezza dei prezzi di vera ed assoluta concorrenza. Il Minoni uomo energico e dotato d'una volontà tenace, seppe da modeste condizioni assurgere all'attuale agiatezza, mercè un assiduo e costante lavoro di preparazione e di elevazione, dominato dal lodevole proposito di affermarsi in questo commercio.

La Ditta possiede due ben forniti negozi, in via Madonna e in Piazza S. Vittore, dove i buongustai più difficili e meticolosi, possono trovare i migliori prodotti di salumeria.

## PASTICCERIA G. B. PASTORI.

La premiata Pasticceria G. B. Pastori è stata fondata nel 1910. Essa è situata nel maggior centro cittadino, in piazza S. Vittore, dove occupa un ampio locale, arredato con semplicità ed eleganza. Durante questi ventidue anni la Pasticceria ha saputo gradatamente migliorare i suoi prodotti in modo da raggiungere una considerevole perfezione, emulando quelli delle principali pasticcerie della vicina Milano. Infatti, il Natale dello scorso anno, ha segnato l'apoteosi del suo rinomato Panettone, che per la sua squisitezza, è preferito da tutti i buongustai.

Nella Pasticceria G. B. Pastori poi, oltre ad un completo assortimento di panettoni, torte e dolci in genere, si degustano anche bibite e liquori delle primarie marche, e un ottimo caffè espresso, preparato col l'apparecchio *Molidor*, il quale procura una razionale e completa macinazione istantanea del caffè, che, confezionato poscia con la modernissima macchina Pavoni, tipo Odeon, viene servito al cliente in tutta la sua fragrante e profumata freschezza.

## DITTA G. SELLERIO.

Questa Ditta, che da circa quattro anni esercisce in Rho l'industria delle Acque Gasate, e tiene inoltre un ben provvisto deposito di birra e delle più rinomate Acque Minerali naturali, si è di recente specializzata nella preparazione di un'ottima

bibita gasata: *L'Agrosa*, la quale, distribuita in bottiglie, ha subito conquistato il gusto del pubblico, per il suo sapore gradevole al palato, e le sue intrinseche virtù terapeutiche, dissetante e digestiva. Essa è consigliabile principalmente durante la caldura estiva.

La Ditta G. Sellerio provvede al rifornimento quotidiano della sua numerosa clientela con automezzi, in modo da garantire, anche nelle contingenze di eccessivo lavoro, un servizio rapido e sicuro.

## Ditta CRIPPA LUIGI

MACCHINE PER CUCIRE  
ESTERE E NAZIONALI

—  
RIPARAZIONI

ACCESSORI DI QUALSIASI MARCA

—  
PRIMA FABBRICA ITALIANA  
SEGHE PER TRAFORO  
OREFICERIA ED AFFINI

## PREMIATA PASTICCERIA E CONFETTERIA BAR PASTORI RHO - PIAZZA S. VITTORE N. 2-3 - RHO



Foto Ghidoni - Lustre Cappelli



Foto Ghidoni - Lustre Cappelli

Dove si può gustare il suo rinomato PANETTONE, che si vende in negozio a Lire UNA al trancio, e a Lire DODICI al chilogramma. Ricco assortimento in confetture e bomboniere per nozze.

.. VINI E LIQUORI DELLE MIGLIORI MARCHE ..