

LE FABBRICHE DI BIRRA DI PIOVENE ROCCHETTE

Premessa

Le acque

Nelle prime pagine delle sue *Memorie patrie* lo storico piovenese don Egidio Mozzi elenca tra i pregi del paese la presenza di acque «leggere e freschissime, scaturenti in larga copia alle falde del suo bicipite e storico Summano». Dalla sua testimonianza conosciamo le fonti d'acqua esistenti negli anni intorno al 1880 che provvedevano alle necessità di una popolazione di circa duemila abitanti: alcune sono tuttora esistenti, di altre, scomparse, conserviamo delle immagini fotografiche. L'acquedotto comunale alimentava le due fontane *de sóra* e *de sóto* co-



Foto 1. Via del Monte: fontana della Guarda.

struite a spese del Comune nel 1530 e ubicate circa a metà della valle dell'Angelo. Nel 1634 viene realizzata la vasca della fontana della Guarda (**foto 1**) in via del Monte e nel 1837 si edificano altre due fontane: una in piazza Papiria, che riceve l'acqua dalla fontana *de sora* e un'altra in piazza Vecchia, l'odierna Piazzetta. Nel 1875, per risolvere il problema di periodiche siccità estive, le acque che animavano le vasche di quest'ultima vengono messe in comunicazione con quelle del vecchio pozzo in contrada dei Levrena, con lo scavo di una galleria alta 1,80 e lunga 45 metri. Infine si aggiungono nel 1856 la fontana delle Rocchette in via Alessandro Rossi, *alle vasche*, e nel 1873 quella alla Tettoia sulla via d'Arsiero. Questa preziosa risorsa naturale viene messa a buon frutto da alcuni coraggiosi imprenditori negli ultimi decenni dell'Ottocento.

La situazione storica

La borghesia che aveva sostenuto gli ideali del Risorgimento, dopo l'annessione del Veneto all'Italia col plebiscito dell'ottobre 1866, è animata da un grande slancio produttivo; inoltre il Governo austriaco, concedendo un certo margine di autonomia amministrativa, aveva contribuito a formare uomini preparati al "pubblico servizio" che mancano quasi del tutto nel resto dell'Italia appena unita, dove il potere è in mano soprattutto alla nobiltà latifondista e conservatrice. Non è dunque solo la presenza di risorse naturali che avvia la grande industrializzazione delle regioni del Nord in questo periodo ma anche l'intraprendenza di uomini valenti che, rischiando i loro capitali, sanno valorizzarle. Così alcune attività già storicamente presenti, come i lanifici, vengono potenziate e altre, come quelle legate all'utilizzo delle acque, sorgono del tutto nuove: a Staro le fonti minerali, a Piovene le fabbriche di birra.

Il processo di produzione della birra

La birra, bevanda a bassa gradazione alcolica, si ottiene da malto d'orzo, luppolo, lieviti (*Saccharomyces cerevisiae* e *S. uvarum*) e acqua che rappresenta il 95% del prodotto finale e che influisce in modo determinante sia sul gusto che sul processo di fabbricazione. La produzione inizia in primavera dopo la Pasqua, continua fino ai primi giorni di giugno, quando la temperatura diventa troppo alta per consentire un ottimale processo di fermentazione, e riprende nei mesi autunnali. La germinazione e la torrefazione dell'orzo, il cereale più comunemente usato, avvengono nel reparto di malteria, un tempo sempre annesso alla birreria: il maltaggio dell'orzo è una copia del processo naturale di trasformazione che subiscono i grani quando, cadendo nel terreno, si

inzuppano d'acqua e iniziano a germogliare grazie alla formazione di particolari enzimi, le amilasi, che trasformano gli amidi complessi, presenti nella cariosside, in zuccheri semplici. Il maltatore controlla questo processo che dura una quindicina di giorni e lo ferma quando ne è stata prodotta una quantità sufficiente, sottponendo l'orzo germinato alla torrefazione. Questa avviene con modalità tali da non alterare gli enzimi sviluppatisi e condiziona la qualità e la colorazione del malto. Una volta liberato dalle radichette che danneggerebbero la qualità della birra, il malto d'orzo viene macinato, ma non tanto da diventare farina, e mescolato in una grande vasca di rame a dell'acqua calda, chiamata liquore dai mastri birrai, per l'ammottamento: il processo per cui grazie agli enzimi si ottiene il mosto di malto, un liquido denso, dolce e colorato dal giallo chiaro al ramato fino al nero. Il mosto viene poi filtrato, trasferito nella caldaia di rame, addizionato ad erbe amare, generalmente fiori di luppolo, e bollito per qualche ora in modo da aromatizzarlo, sterilizzarlo e concentrarlo. Esso viene quindi filtrato, raffreddato nei rinfrescati e travasato nelle vasche di fermentazione dove gli zuccheri, ad opera dei lieviti aggiunti, vengono trasformati in alcol. La fermentazione dura da cinque a dodici giorni dopo di che la birra giovane, detta anche verde, viene trasferita in recipienti chiusi dove riposa da uno a tre mesi terminando di fermentare e diventando limpida, matura e frizzante. I diversi e numerosi tipi di birra si ottengono variando, sotto la guida competente ed esperta del mastro birraio, i tempi o le temperature di lavorazione oppure la qualità o la quantità dei suoi quattro semplici ingredienti.

La birra, nata oltre 5000 anni fa, in Egitto o in Mesopotamia, si diffonde successivamente soprattutto tra i popoli nordeuropei, tradizionali coltivatori delle materie prime vegetali necessarie. Nel Medioevo i maggiori produttori sono i monaci che la consumano nei periodi di digiuno e che ne sperimentano i processi produttivi, ma esiste anche una produzione familiare a cui si dedicano le donne. Già a partire dal '300 la produzione diventa commerciale e nella seconda metà dell'800 numerose sono le fabbriche che la producono con tecnologia industriale. Il termine italiano deriva da quello tedesco *bier*; da questa lingua provengono pure i termini *crauti* e *cren* (*Armoracia rusticana*), cibi che abbiamo ereditato dalla tradizione culinaria asburgica.

1. La fabbrica di birra di Pietro Rossi.

Il sito

La prima fabbrica di birra (**foto 2**) nasce nel 1868 ad opera di Pietro Rossi, classe 1820, figlio di Angela Pizzati e di Antonio che proveniva da Asiago ed era imparentato col più famoso Alessandro. Il Rossi, assie-



Foto 2. Via dell'Ospizio: a destra l'edificio che fu sede della prima birreria.

me alla moglie Anna Segafreddo, acquista da Pietro Pizzati, allora poco piú che ventenne, la proprietà chiamata Ospizio dei Gerolimini che faceva parte del patrimonio del gesuita abate Giuseppe Pizzati, professore di Fisica e Matematica a Siena, morto nel 1803. Il sito è scosceso e suggestivo, «ronchioso e romantico» come lo definisce il Mozzi; dal *sògio*, la piccola altura che lo sovrasta, si gode una bellissima vista sulla pianura e, percorso un sentierino, si può visitare la grotta, detta *canevón*, che termina in una sala larga e alta, ornata da stalattiti e stalagmiti naturali. Il Mozzi si rammarica che questi luoghi non siano stati adeguatamente studiati dai naturalisti e plaude a Pietro Rossi «buon patriota, maestro dell'industria, animatore delle arti, gran fautore del progresso» quando lo vede cimentarsi nell'impresa di recuperare «la vena d'acqua ora crescente ed ora mancante e sempre limpida, freschissima e leggera che si mostrava nel fondo arcuato della caverna ridotta dai Frati a cantina»; essa, rimasta improduttiva, viene ora recuperata al meglio, opportunamente incanalata senza deviazioni e fatta arrivare alle vasche della nuova fabbrica di birra.

I lavori e l'edificio

Pietro Rossi esegue contemporaneamente i lavori per la costruzione e la sistemazione dei locali con le relative apparecchiature, «impegnan-

dovi ingenti somme e fatiche, non disgiunte da qualche affannosa sollecitudine». Nella lettera inoltrata al Sindaco in data 11 dicembre 1868, in cui si rammarica di non aver già potuto cominciare la fabbricazione della birra col sistema di controllo in vigore fin tutto il mese di dicembre, a causa del protrarsi di tali lavori, chiede che vengano eseguite al più presto le nuove operazioni d’Ufficio relative all’allestimento della fabbrica. Porta la stessa data la dichiarazione richiesta dalle leggi in cui tra l’altro vengono elencati e descritti i locali che la compongono, specificando l’uso cui ciascuno è destinato. Ubicata in via Ospizio al n. 175 la fabbrica è costituita da un vasto ambiente diviso da un volto in pietra, ad un lato del quale si trovano la caldaia ed i forni per la torrefazione dell’orzo, dall’altro la vasca per macerarlo, in mezzo il rinfrescatoio e, in un angolo, il deposito della legna. Nelle sotostanti cantine trovano posto i tini per la fermentazione e la maturazione della birra, e l’orzo nella fase di germinazione controllata. Nei sovrastanti granai, che servono come deposito dell’orzo, sono state ricavate due stanze ad uso dormitorio per l’addetto ai forni e per il mastro birraio. La birra prodotta sarà conservata in due locali di un attiguo edificio e d'estate nella vicina fresca grotta. Tutti i recipienti della fabbrica, le sei botti da deposito e le venti botticelle da trasporto sono marchiati con timbro a fuoco recante le sue iniziali R. P. Per lo sfarinamento del malto la fabbrica si serve del mulino di Giacomo De Molo, che si trova a Cogollo presso il ponte Pilo. Il mastro birraio è il tirolese Enrico Baldassarini che ha la facoltà di rappresentare il titolare in caso di assenza.

Festeggiamenti

L’inaugurazione e l’apertura della fabbrica, come era uso del tempo, vengono celebrate da composizioni in versi, allo stile di Giacomo Zanella. Nel suo *Carme* il dott. Antonio Allegri, medico del paese, ricorda la bellezza del sito che era «derelitto», cioè abbandonato da tempo, e che ora ritorna vivo perché si sta costruendo «l’officina» con «lo strider di seghe e l’alterno martellar dell’irsuto fabbro sull’aspra incudine»; elogia «l’esperto garzon» chiamato «dall’estremo settentrionale lembo d’Italia» che sa preparare «grata bevanda» e invita coloro che si stanno recando a visitare i sacri luoghi del Summano a sostare e a «mesmere quivi una tazza di grigio liquor spumante». Veniamo così a sapere che la fabbrica produceva birra scura che, rispetto alla chiara, è generalmente più alcolica, dal gusto più intenso, maltato e speziato, per cui possibili errori di lavorazione sono meno percepibili. Anche il Mozzi dedica all’avvenimento una composizione di ben 39 sestine in rima, che termina: «Viva Piero che in un punto / Ha tre cose insiem congiunto / La bellezza del so logo / Co la gloria del paese, / Un com-

penso a tante spese / E 'l piaser che tutti i diga: / Viva Rossi, e in ogni banda / La so birra memoranda» dimostrando il suo entusiasmo per questa impresa. Successivamente nel dicembre 1869 i suoi versi celebreranno Alessandro Rossi e l'apertura del Lanificio sulle sponde dell' Astico.

La burocrazia

La fabbrica muove i primi passi in tempi difficili in seguito alla terza guerra d'indipendenza del 1866; il disavanzo pubblico raggiunge infatti i 721 milioni di lire, cifra mai raggiunta prima, e il Ministro delle Finanze, il fiorentino Luigi Cambray – Digny, sta approntando severe leggi, come la tassa sul macinato, per tentare di risanarlo. Per garantirsi entrate sicure propone ai Comuni un contratto per cui, dietro pagamento all'Erario di un canone annuo fissato in base agli esercizi presenti, essi sono autorizzati a riscuotere i dazi di consumo. Il Consiglio Comunale nella seduta straordinaria del 16 agosto 1868 decide di accettare questa proposta per il biennio 1869 – 1870, per un corrispettivo annuo di 1050 lire da pagarsi all'Erario. Il sindaco Michele De Marzi si preoccupa di documentarsi, presso la Direzione Compartimentale delle Gabelle di Verona e presso l'Ufficio d'Ispezione delle Gabelle di Vicenza, sulle procedure di legge da seguire, ma le risposte sono piuttosto generiche. Siamo ormai alla fine di dicembre 1868 e Pietro Rossi decide di informarsi personalmente presso il Comandante della Luogotenenza delle Guardie Daziali di Arsiero, che è un suo conoscente. La risposta arriva il 24 dicembre ed è esauriente e circostanziata: il testo di legge, i moduli e i registri vanno richiesti dal Comune, a sue spese, alla Regia Stamperia di Firenze, allora capitale del Regno; i timbri a fuoco con i numeri dallo zero all'otto e quello col marchio del Comune, da apporsi su ogni recipiente, vanno fatti fare dal Comune o richiesti all'Economato Provinciale di Finanza di Venezia; il Comandante consiglia di farsi prestare provvisoriamente dalla Dogana di S. Pietro Valdastico le misure di capacità da mezzo ettolitro, da decalitro e da litro che, come tutte quelle del Sistema Metrico Decimale, sono ufficialmente in vigore nel territorio nazionale.

La produzione

Finalmente il 14 gennaio 1869 ha luogo la prima produzione di birra e Pietro Rossi ne manda comunicazione, come da regolamento, al Municipio: «per detta produzione saranno impiegati 6 quintali di orzo e 23 libbre di luppolo quali sono relativi alla capacità della caldaia da bollitura che è per il prodotto di 18 ettolitri e 37 litri di liquido. Il fuoco si accenderà alle ore 4 di mattina sotto la caldaia e la cotta avrà ter-

mine alle ore 3 e mezza della sera del dí stesso, dopo di che il liquido verrà versato nel rinfrescatoio; verificata qui la misurazione passerà a fermentare in due tini della medesima capacità per ettolitri 18,37». Seguono altre sette comunicazioni, conservate come questa nell'Archivio Comunale, che denunciano altrettante cotte. Infine il 7 marzo ne invia un'ultima in cui dichiara di «essere necessitato di chiuder fin da questo momento la propria fabbrica di birra».

Il contentioso

La situazione si è nel frattempo ingarbugliata: mentre la Regia Prefettura di Vicenza comunica il 10 febbraio 1869 al Sindaco di voler aumentare il pattuito canone annuo, dato che il calcolo dell'ammontare dei dazi si basava sul numero degli esercizi presenti nel 1868, la Giunta Comunale non ha ancora concordato con Pietro Rossi, che si lamenta di essere in difficoltà finanziarie, la somma da corrispondere come dazio per la fabbricazione della birra. La Giunta, composta dal sindaco Michele De Marzi e dagli assessori Giovanni Bonato e Parmenione nobile Piovene, si riunisce in seduta straordinaria due volte nel giro di un mese, stabilendo di ridurre l'ammontare del canone annuo per il dazio dalle iniziali 3000 lire decise dal Consiglio a 2300, confermando l'autorizzazione a produrre nel frattempo la birra, convinta che sia interesse del Comune la prosecuzione dell'attività. Mentre Pietro Rossi chiude i rapporti con il Comune, credendo di poter trattare l'affare con la Prefettura, si risolve la questione con l'intervento del Ministero delle Finanze che concorda con la tesi del Sindaco secondo cui, avendo il Comune «giocato un contratto di sorte» quando si è assunto il compito di riscuotere i dazi, non dovrà corrispondere all'Erario né piú né meno del pattuito anche se dovessero cessare la loro attività gli esercizi presenti o se dovessero nascerne di nuovi.

Il contratto

A Pietro Rossi, preoccupato e irritato e non piú nelle condizioni di negoziare con la Giunta, viene in aiuto il cognato Pietro Segafreddo, marito di Vittoria e genero di Parmenione Piovene, che si accorda sul pagamento per il biennio 1869 – 1870 di lire 4800 da versarsi in tre rate sia che la fabbrica lavori sia che non lavori o sia data in affitto, e accetta una penale del 5% in caso di mora. Si concorda inoltre che il canone non subirà aumenti, anche se dovessero verificarsi dei cambiamenti delle tariffe, e che la fabbrica sarà data in ipoteca al Comune come garanzia degli obblighi assunti. Il contratto è piuttosto impegnativo e il manoscritto conservato nell'Archivio Comunale non porta invero alcuna firma. È probabile comunque che la fabbrica di birra abbia con-

tinuato a lavorare, visto che nel novembre 1870 dalla Intendenza di Finanza arriva al Comune la richiesta di fornire una nuova Denuncia, poiché quella prodotta non possiede i requisiti richiesti dal Regolamento per le tasse sulla fabbricazione dell'alcol, della birra e delle acque gazzose, e, fornendo le indicazioni necessarie, invita a produrla entro la fine del mese alla Dogana di S. Pietro Valdastico alla quale la fabbrica è assegnata.

Il fallimento

Anche se le successive vicende ci sono ignote, nella guida *Schio alpina* di Francesco Rossi del 1878 viene citata ancora questa fabbrica in Piovene. Il Mozzi parla della «misteriosa ruota della fortuna che si mosse solo per brevi istanti, arrestata dall'impeto delle circostanze troppo funeste per l'industre ricercatore, patriota amorofo e lodevolissimo» Pietro Rossi. Il 14 aprile 1879 presso il Tribunale Civile e Penale di Vicenza vengono messe all'asta giudiziale e vendute tutte le sue proprietà. La fabbrica e le sue adiacenze vengono acquistate dal commerciante bavarese Isidoro Götz.

2. La fabbrica di birra di Leopoldo Farinon.

Il sito

L'avventura industriale seppur sfortunata del Rossi serve da esempio



Foto 3. Via Alessandro Rossi: il primo impianto della fabbrica di birra realizzato da Leopoldo Farinon.

ad un altro coraggioso imprenditore: il farmacista Leopoldo Farinon. Nato ad Arzignano nel 1825, trasferitosi ad Asiago e poi a Thiene, risiede infine stabilmente a Piovene, dove il 9 dicembre 1865 da Valentino Rossi, fratello di Pietro, prende in affitto la farmacia e nel 1870 si fa costruire l'abitazione dal capomastro Ferdinando Bettale. Acquistato nel settembre 1873 da Marco Antonio Piovene un ampio appezzamento di terreno prospiciente la strada che da Piovene dopo le Rocchette conduce verso Velo ed Arsiero, studia una piccola sorgente, chiamata “fontana della carestia”, alla quale si dissetano uomini e animali di passaggio. Intraprendendo una serie di scavi nella viva roccia sperando di trovare la vena d’acqua, ne trova così gran copia da poter essere adoperata non solo per la produzione della birra, ma anche per azionare la ruota del mulino per macinare l’orzo. L’acqua è freschissima e di ottima qualità e verrà classificata come la quinta migliore d’Italia (**foto 3**).

I lavori, gli edifici e i festeggiamenti

Con vero spirito imprenditoriale nel 1874 egli si accinge a edificare, affidandone la responsabilità ancora a Ferdinando Bettale, una fabbrica per la produzione di birra, con cantine e ghiacciaie e le necessarie adiacenze per il deposito e la conservazione delle materie prime e del prodotto, stalla e fienile per ospitare carri e cavalli per il trasporto dei fusti di birra ai paesi limitrofi e lo chalet con all’interno il grande salone di mescita al pianterreno e le stanze del personale al primo piano. Nel retro una semplice tettoia protegge la sorgente; lateralmente una larga e bassa vasca di proprietà comunale raccoglie l’acqua destinata alla formazione invernale del ghiaccio. Tutto il complesso verrà completato nel 1876 e prenderà il nome di Birreria Farinon alle Rocchette e ai Grumi, come scrive don Egidio Mozzi. Pur trattandosi di una struttura prevalentemente produttiva, l’aspetto architettonico dell’edificio riservato all’abitazione e alla mescita si presenta curato: esso è costituito da due campate binate con tetto a capanna le cui facciate presentano ciascuna tre arcate al pianterreno e finestre lombardesche al piano superiore; l’antistante giardino a forma semiellittica, attraversato da una gradinata centrale, dà un tocco di garbo all’intero complesso; successivamente nel parco cresceranno gli alberi che ancora oggi possiamo ammirare. Nella guida *Schio alpina* del 1878 la fabbrica si fa conoscere con una pagina pubblicitaria in cui promette prezzi da far concorrenza al prodotto estero e vanta la ricca sorgente, le cantine scavate nella roccia e la posizione che definisce eccezionale. Il Mozzi compone un poemetto celebrativo in cui elogia «l’accordo Farinon / Fortunato!

Oh sí da bon / Che ciapando la Fortuna / Per el ciufo che la ga / El ga dito: Ferma qua» e si augura che la vena d'acqua pura, vera fonte di ricchezza, possa dare sicura ricompensa a chi ha profuso «mente, core, ingegno e tanto impegno».

La vendita

Non sono noti i motivi per cui Leopoldo Farinon decide di vendere la fabbrica. Il fatto è che nel 1881 accetta la proposta d'acquisto del conte Domenico di Velo che, pur vivendo fra Torri di Quartesolo e Vicenza, dove aveva svolto l'incarico rispettivamente di sindaco e di consigliere comunale, certo aveva avuto la possibilità di apprezzare le potenzialità del complesso, osservandolo durante i suoi viaggi a Velo suo paese natale. Lo chalet, che dista un solo chilometro dagli opifici tessili di Alessandro Rossi, ha tutte le caratteristiche per diventare il punto di ritrovo e di svago per le maestranze, tra le quali sono numerosi i tecnici stranieri. Inoltre il quartiere di Rocchette si sta urbanizzando: sono già state realizzate le abitazioni per i dirigenti, è in costruzione la villa di Gaetano Rossi ed è prevista anche l'edificazione di un vero e proprio villaggio per gli operai. Il contratto di vendita viene firmato il 25 marzo del 1881.

3. La Società Francesco Zanella e Compagni.

La Società nasce a Schio nello studio del notaio Luigi Pozza il 6 ottobre 1879 con lo scopo di fabbricare e vendere birra e si costituisce come una accomàndita semplice cioè una società che prevede dei soci accomandanti con responsabilità limitata alla sola quota versata da ciascuno, e un socio accomandatario che è amministratore della propria e delle altre quote sociali, godendo della piena fiducia di tutti. Il capitale sociale è di 60.000 lire diviso in carature di diverso valore. Il socio accomandatario e gerente che concorre con una caratura da 10.000 lire è Francesco Zanella che, nato nel 1840 a Schio al Corobbo, è «esercente e liquorista» ed «unico ed esclusivo depositario con vendita all'ingrosso e al minuto dell'acqua minerale della fonte brevettata di Staro», come leggiamo nella guida *Schio alpina* del 1878. I soci accomandanti sono: Giuseppe Dal Pozzolo che concorre con una caratura di 7.500 lire; il fratello Luigi con una caratura di 5.000 lire; Antonio Chiozza con una caratura di 5.000 lire: tutti possidenti, nati e residenti a Schio; Enrico Melen, tintore, nato a Felsch e residente a Pieve, che partecipa con una caratura di 5.000 lire; Giacomo Gaule, direttore industriale, nato a Schio e residente a Piovene, con una caratura di 2.500 lire; Giuseppe D'Adam, possidente, nato e residente a Piovene con una caratura di 5.000 lire; Isidoro Götz, commerciante, nato a

Ehrenbreitstein e residente a Fürth, rappresentato da Pietro Ganesin di Schio, con una caratura di 15.000 lire; Francesco Rutschmann, capo birraio, nato a Finsterwalde e residente a Piovene, rappresentato da Giuseppe Gerstmeir di Fürth, commesso viaggiatore, con una caratura di 5.000 lire.

Si concorda che tutti i soci dovranno versare le quote sottoscritte in tre uguali rate: la prima entro il 15 ottobre, la seconda entro la fine di novembre e la terza entro dicembre dell'anno in corso, presso la sede sociale in Schio che verrà scelta tra breve dal gerente. Egli nominerà un direttore tecnico da stipendiarsi con una somma annua non superiore a 2.000 lire, offrendogli alloggio gratuito e partecipazione agli utili netti; sceglierà tutto il personale necessario e acquisterà il luppolo presso la ditta Götz di proprietà del socio Isidoro Götz, sempre che la qualità e il prezzo delle sue offerte siano relative ai prezzi del mercato, prendendo anche in considerazione le sue proposte per l'orzo. A ricompensa per tutte le prestazioni che riguardano l'interesse della Società avrà diritto ad una somma annuale di 2000 lire che coprirà le spese di sorveglianza della fabbrica e dei viaggi tra Schio e Piovene; la Società acquisterà a sue spese cavallo e carrozza. Gli utili effettivi risultanti alla fine di ogni esercizio finanziario saranno ripartiti nella misura del 5% rispettivamente al personale tecnico ed amministrativo meritevole, al direttore tecnico e al gerente responsabile, il 15% resterà a costituire il fondo di riserva ed il 70% verrà distribuito fra tutti i soci, compreso il gerente, in proporzione alla quota sociale versata.

Acquisto della fabbrica di Pietro Rossi

Acquistata il 14 aprile 1879 da Isidoro Götz per conto della Società a cui la vende il 6 ottobre 1879, la fabbrica viene messa in produzione ai primi di febbraio 1880. In marzo la proprietà si amplia con l'acquisto per 37,71 lire all'asta indetta dal Comune, di una area contigua che consente un più agevole ingresso ai carri da via Levrena: qui si trova il pozzo ricordato dal Mozzi. Nel luglio 1880 un interessante annuncio pubblicitario sulle pagine del periodico scledense «Il Leogra» riporta che Francesco Zanella e Compagni di Schio sono «conduttori della Birraria – Ristoratore agli Stati Uniti in Padova» e specifica che «la nuova Birra Summano (da non confondersi con la birra dell'altra fabbrica in Piovene) è preparata da un Direttore tecnico scelto fra i più valenti birrai della Baviera e venne a quest'ora cresimata per la migliore fra tutte le birre nostrali ... è fabbricata con acque delle più limpide e pure: onde vanno rinomate le falde del Summano. L'orzo e il luppolo delle qualità più ricercate che possono offrire la Moravia e il circondario di Spalt in Baviera sono la sola parte sostanziale di questa birra»; leggiamo inoltre che in questo primo anno di impianto non è

stato possibile soddisfare tutte le richieste pervenute, così «desiderando far conoscere la qualità della birra con la vendita di sole bottiglie, ci si riserva in futuro di produrne anche in fusti».

In un'altra copia del medesimo periodico, però dell'anno successivo, la Birra Summano è reclamizzata come «specialità per esportazione che, col nome di «El Bersagliere», attraversò l'oceano con tale successo da rendere onore all'industria nazionale, come è stato certificato dal Regio Console Generale Italiano di Buenos Aires il 23 settembre 1880; e già la vendita si fa in bottiglie e in fusti». Il 9 febbraio 1881 per ricordare il primo anniversario della riapertura della fabbrica il Mozzi compone dei versi in cui celebra la determinazione, l'intelligenza e l'impegno di Francesco Zanella e dei suoi Compagni. Sempre nel 1881 il re Umberto I concede la facoltà di innalzare lo stemma reale sull'insegna della fabbrica che all'Esposizione Nazionale di Milano dello stesso anno ottiene una Medaglia d'argento. Il Mozzi polemizza con il giornale «Il Bacchiglione» perché nel luglio 1882 scrive di un premio assegnato dall'Istituto Veneto alla Società F. Zanella e C. di Schio per la qualità della sua birra prodotta in oltre 2000 ettolitri l'anno, senza evidenziare che sia l'acqua che la fabbrica sono invece a Piovene. È vero però che la fabbrica è ritornata operosa grazie a questa Società, che finanzierà nell'ottobre 1892 la costruzione di una cantoria lignea e il restauro della chiesetta dell'Ospizio per celebrarne solennemente il trecentesimo anniversario di fondazione. Gli anni '80 vedono la nascita del Partito Operaio Italiano e le prime agitazioni sindacali; anche i birrai italiani si fanno sentire preparando un documento di protesta da pubblicare nei giornali nazionali. Di questo fatto Francesco Zanella informa con una lettera, scritta di suo pugno il 25 giugno 1882, il senatore Alessandro Rossi, che è definito «unico industriale italiano che patrocinia il lavoro nazionale» alludendo probabilmente alla massiccia presenza tra i birrai di lavoratori stranieri.

Acquisto della fabbrica di Leopoldo Farinon

Nell'ottobre 1883 la Società si espande acquistando dal conte Domenico di Velo, che ne entra a far parte, il complesso della fabbrica di Rocchette. La Società è in continua crescita, le due fabbriche lavorano contemporaneamente e la produzione è di qualità: 1884 Medaglia d'oro a Torino, 1885 Medaglia d'argento ad Anversa, 1887 Grande diploma d'onore a Vicenza, 1889 Diploma al merito a Verona, 1891 e 1892 Medaglia d'oro a Palermo, 1892 la più alta Onorificenza conferita alla Esposizione Medico – Igienica a Milano, 1893 Medaglia d'argento a Roma.

Vendita della fabbrica di Pietro Rossi

La fabbrica in Piovene, più piccola, di difficile accesso ai carri e un po' fuori mano per gli avventori, risulta poco produttiva. Nell'Assemblea generale del 25 ottobre 1896, constatato che già da qualche tempo non è più utilizzata e che il ricavo degli affitti non basta a sostenere le spese per le imposte, l'assicurazione e la manutenzione indispensabile, si decide di metterla in vendita dando facoltà al nuovo gestore Giacomo Gaule di contrattare per il prezzo di lire 20.000. L'affare si conclude solo il 4 luglio 1902 quando si fa avanti, per il commendator Gaetano Rossi, il cavaliere Vittorio Tazzoli che concorda per 18.000 lire l'acquisto di tutta la proprietà comprendente: «terreno ed orto e prato con viti e frutti cinto di muri con fabbricati per uso abitazione ed anche [...] ad uso di fabbrica di birra, Oratorio privato aperto al culto pubblico, cortili, ghiacciaie, adiacenze, intersecati dalla strada dell'Ospizio»; nella vendita è compresa anche la vasca in pietra esistente nella birreria ma non il resto delle attrezzature che saranno sgomberate dalla società venditrice entro due mesi dalla firma del contratto. Questa del commendator Rossi è, a quanto riporta l'atto di compravendita, la prima seria proposta d'acquisto che esclude l'idea di qualsiasi concorrenza nella fabbricazione o vendita di birra e che si ripropone di offrire la zona dell'Ospizio alla pubblica utilità mantenendo vivo anche l'Oratorio; per questi e per gli altri motivi già menzionati si accetta una cifra inferiore alle 20.000 lire stabilite nel 1896 dai soci azionisti ai quali viene richiesta la firma di approvazione. Il 26 giugno 1902 si firmano come soci della "Società Successori Francesco Zanella e Compagni", che è la nuova denominazione sociale almeno dal 1898, il gerente Giacomo Gaule, da poco eletto sindaco di Piovene; il cavaliere maggiore Pietro Melchiori; Giovanni e Francesco Rossi, figli del senatore Alessandro; Enrico Melen; Giuseppe Fochesato: tutti soci anche della "Banca Scledense Giuseppe Saccardo e C." nata a Schio dieci anni prima dai capitali di imprenditori e professionisti legati all'ambiente industriale rossiano. Si firmano inoltre: Giuseppe Dal Pozzolo; Amadio Ongaro, Antonio Augusto Gasparin, Giovanni Chiozza, Francesco Zanella, tutti di Schio, nonché il cavalier Vittorio Tazzoli di Marmirolo di Mantova, fin dal 1892 consigliere comunale a Piovene; il conte Domenico di Velo; Henriette Götz, vedova di Isidoro Götz; Giuseppe D'Adam di Piovene, che gestiva in quegli anni una rivendita di vino e birra in via dell'Ospizio. Tutta la proprietà passerà al Comune tre mesi dopo quando il commendatore Gaetano Rossi, per «contribuire alla soluzione di vari tra i problemi odierni di questa Amministrazione Comunale» e per festeggiare il venticinquesimo anniversario dacché il padre gli aveva affidato la direzione degli stabilimenti lanieri di Rocchette, ne fa generosa donazione.

Gli sviluppi e la cessazione della produzione

Terminata nel 1886 la costruzione del Quartiere Operaio nel piano-ro sottostante le villette d'abitazione dei dirigenti e dei tecnici, il nuovo insediamento urbanistico di Rocchette, che ospita anche la stazione ferroviaria della linea Schio – Arsiero inaugurata nel 1884, si presenta moderno ed elegante: la gente lavora, si sposta, si diverte. Soprattutto nei giorni festivi e nella bella stagione (quando davanti all'ingresso della birreria il treno aggiunge una apposita fermata) vi arrivano numerose persone attratte dalla bellezza del parco, dalla freschezza del clima e dai frequenti concerti. Ci si può fermare per un pic-nic e per degustare le varietà di birra prodotte: oltre alla pluridecorata Birra Real Summano, una birra chiara e leggera che è il fiore all'occhiello, si possono scegliere la Pilsner e la Monaco, due varietà più aromatiche, chiara e più luppolata la prima, ambrata, più maltata e meno luppolata la seconda. E continuano ad arrivare attestazioni di merito: nel 1902 a Bassano il Grande diploma d'onore e a Schio il Diploma di primo grado, nel 1903 a Bassano la Medaglia d'argento di primo grado e a Castelfranco il Brevetto di merito. La birra viene venduta anche in cassette da dodici bottiglie grandi oppure da ventiquattro piccole che hanno turacciolo meccanico (**foto 4**).

Morto nel 1912 il fondatore Francesco Zanella e passata la gerenza già da qualche tempo al nipote Gino Zanon di Schio, la società "Birra Real Summano - Successori Francesco Zanella e Compagni" decide nell'assemblea del dicembre 1914, presenti i soci Maria Pasini vedova Zanella di Santorso, Anna Magnabosco di Cologna Veneta, Giovanni Poli di Venezia, Giuseppe D'Adam di Piovene e Gino Zanon, di aumentare il capitale sociale a 62.000 lire e di mantenere sempre la sede



Foto 4. Carta intestata della ditta nel 1912.

a Schio in Via Gorzone n. 236. La guerra è alle porte, alla musica delle orchestre si sostituisce il fragore dei cannoni. Nel dicembre 1915 vi lavorano ancora dieci persone: Gio Batta Gregori fu Stefano d'anni 56, Giacinto Paganelli d'anni 60, Giuseppe Borriero fu Pietro d'anni 73, Bortolo Dettin fu Angelo d'anni 48, Domenico Nardello fu Francesco d'anni 50, Bernardo Panozzo di Antonio d'anni 34, Giuseppe Pattanaro di Pietro d'anni 16, Angelo Rodella fu Francesco d'anni 53, Candida Panozzo di Benedetto: tutti di Piovene e Valentino Toniolo fu Giacomo d'anni 56 di Meda di Velo d'Astico. La fabbrica viene abbandonata nel maggio 1916 quando viene ordinato lo sgombero della popolazione. I bombardamenti nemici e il passaggio delle truppe danneggeranno gravemente i suoi edifici e anche quelli dei vicini stabilimenti lanieri. Nel novembre dello stesso anno si ritirano dalla società Anna Magnabosco e Maria Pasini che cedono le loro quote ai quattro fratelli Zanon. Terminata la guerra e ricostruito il complesso produttivo (**foto 5**) che aveva subito danni per oltre 52.000 lire, l'attività riprende già nel maggio 1919: i soci sono Giuseppe D'Adam e i fratelli Zanon. Nel 1922 il capitale sociale viene aumentato da lire 62.000 a 155.000. Nel 1925 il gerente Gino Zanon divide il carico delle responsabilità con il fratello Elvezio nominato amministratore delegato; la fabbrica è dotata di sette motori elettrici per una potenza complessiva di 40 HP e vi lavora una ventina di operai. In seguito alla morte del so-

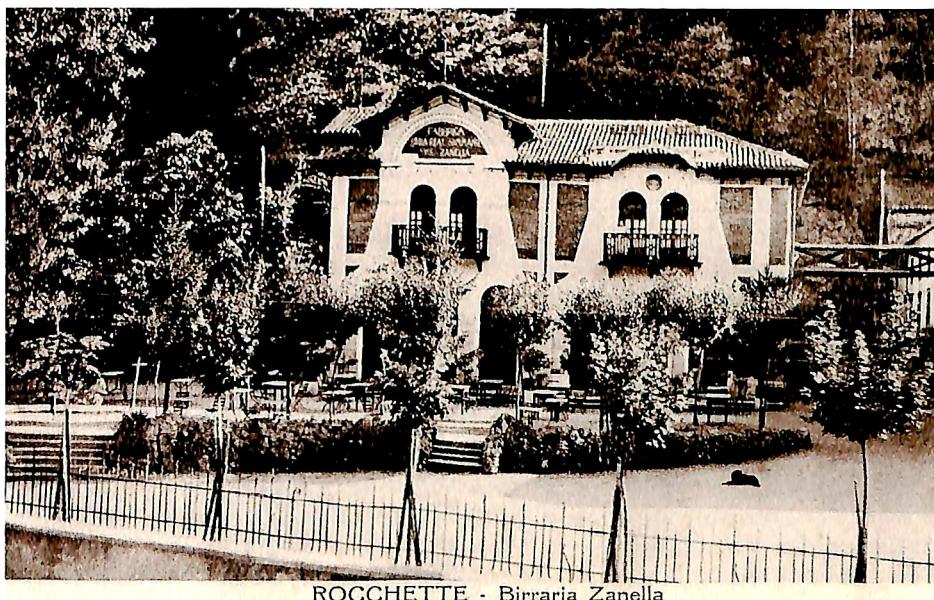


Foto 5. Via Alessandro Rossi: la Birreria Zanella ricostruita dopo la grande Guerra.

cio Giuseppe D'Adam e alla cessione da parte della figlia Anna della quota sociale ereditata, l'intera società passa nel 1926 ai fratelli Zanon. Nel 1935 si aggiunge un nuovo reparto per la produzione di acqua gasata e nel 1944, portata a Piovene Rocchette la sede legale e aumentato il capitale sociale a 210.000 lire, si assume la nuova ragione di "Birra Summano Zanella". I tempi cambiano, le fabbriche tradizionali non riescono a tenere il passo della concorrenza con quelle che hanno adottato i moderni metodi refrigeranti nei processi produttivi, perciò nell'assemblea societaria del gennaio 1953 viene presa la decisione di cessare la produzione della birra e di dare in locazione gli stabili che continuano ancora oggi ad accogliere con ospitalità i numerosi avventori. Non va dimenticato il suo ultimo gerente Gino Zanon che per più di quarant'anni ha diretto la fabbrica con competenza, dedizione e coraggio, pilotandola con successo anche attraverso due guerre mondiali.

I reparti visitabili

Chiedendo al personale si può visitare la stanza che ospita la vasca in rame un tempo utilizzata per l'ammortamento del malto che vi scendeva appena macinato per una condotta dal granaio dove si trovava la macina elettrica; insieme al malto confluiva nella vasca l'acqua calda passando in larghe tubature dalla vicina caldaia a vapore della ditta tedesca Müller di Erfurt. Sopra il forno, che veniva caricato da una grande bocca situata nella stanza adiacente, è montata la caldaia in rame per la bollitura della birra che veniva mantenuta alla temperatura voluta dal passaggio del vapore nella intercapedine ricavata tra le due pareti. Nella stanza si può vedere anche il termometro lungo circa 2 metri a scala Reaumur con cui si controllava continuamente il prodotto in lavorazione. Dalla caldaia la birra passava lungo serpentine di raffreddamento nelle attigue grandi vasche in cemento, rivestite da speciali resine, per la fermentazione. Filtrata e lasciata maturare in recipienti chiusi veniva infine imbottigliata e conservata nelle ampie cantine. La germinazione dell'orzo si praticava nei granai, uno in particolare conserva delle imposte speciali ad assicelle verticali che possono essere orientate in modo da regolare l'ingresso dell'aria.

4. La seconda fabbrica di birra di Leopoldo Farinon.

L'infaticabile Leopoldo Farinon, dopo aver acquistato da Vittoria Piovene il terreno che, prospiciente via Alessandro Rossi, si estende dalla strada della Vignola e dei Calapi fino al piazzale Guglielmo Marconi sul quale si affaccia la stazione ferroviaria, edifica nel 1888 una elegante palazzina che mostra il prospetto verso la strada principale e una fabbrica di birra, probabilmente ristrutturando un antico edi-

ficio, lungo la strada laterale della Vignola, interrotta poi nel 1907 dalla nuova linea ferroviaria Rocchette-Thiene, non senza proteste dei residenti. La fabbrica sorta lontano da sorgenti viene rifornita d'acqua a mezzo di una condotta che attinge alla fontana *de sóra*; l'edificio è provvisto di grandi cantine disposte su tre piani per il deposito di fusti e bottiglie e di ampi locali per le lavorazioni, l'imbottigliamento e il deposito delle materie prime. Di fianco con veduta verso la valle dell'Astico e i monti dell'altopiano di Asiago, un arioso portico, aperto su tre lati e comunicante con la sala ristorante, ospita i tavoli attorno ai quali gli avventori si possono accomodare e «passare un'ora al fresco, la sera, quando fa caldo a bere birra tipo Pilsen e Vienna, a sentire un po' di musica» come scrive nel novembre 1908 il giornale «L'Astico»; la Pilsner è la birra più famosa e diffusa, quella tipo Vienna ha gusto aromatico e colore ambrato.

Morto il padre nell'agosto 1903 subentrano nella gestione Giulia e Giovanna che si occuperanno anche della rivendita di caffè, vino, birra, marsala e vermut, la prima e della farmacia «al Summano» la seconda; esse si impegnano a far lavorare la loro centrale e apprezzata fabbrica per onorare la memoria paterna. Purtroppo l'approvvigionamento dell'acqua pubblica viene concesso sempre con più difficoltà e solo per le ore notturne limitatamente dalla mezzanotte alle tre, in quanto ci sono continui reclami da parte della popolazione che lamenta scarsità d'acqua. Nel 1907 il Comune si impegna nella ricerca di nuove sorgenti in località Chemo, a monte dell'Ospizio e in val delle Fontanelle facendo ricorso alla rabdomanzia. Luigi Chiabrera di Terzo, nei pressi di Acqui Terme (AL), individua delle vene che non offrono però un'adeguata portata d'acqua; viene concessa comunque una presa in località Chemo.

Le vicende successive

Nel 1910 la fabbrica passa alla ditta «Fratelli Tommasi» Carlo, Romano e Gilberto, che aprono un punto vendita dalla grande insegnna proprio su via Alessandro Rossi; nel giugno 1911 la responsabilità della fabbrica è del solo Romano che però fallisce nel settembre 1912 per «spese non adeguate ai guadagni». Dopo l'espropriazione, registrata nel 1916, la proprietà passa alla «Società Anonima Fonderie Ambrogio Necchi» di Pavia, probabilmente perché nel fallimento è coinvolto anche Gilberto che possedeva una fabbrica di cucine economiche. Dopo i rovinosi anni della guerra e quelli difficili della ricostruzione riprendono lentamente le attività e i commerci. Il 4 aprile 1921 il ragioniere Giulio Chiodi presidente del Consiglio d'Amministrazione vende la fabbrica assieme al diritto d'acqua del monte Chemo alla Società in accomàndita semplice «Birra Rocchette - Successori Farinon» che ristruttura e modernizza locali e impianti che produ-

no, oltre la birra, anche ghiaccio e acqua gassata. I soci accomandatari sono: Antonio Poli di Alessandro nato a Vicenza e Giuseppe Bon di Sante nato a Brendola, entrambi domiciliati a Piovene; i soci accomandanti sono: Alessandro Trevisani fu Pietro nato a Legnago e domiciliato a Cittadella, Giovanni Battista Miotto fu Giuseppe nato e domiciliato a Thiene, Giovanni Sperotto fu Giovanni nato a Fara Vicentino e domiciliato a Sarcedo, Giovanni Battista Cunico di Giacomo nato e domiciliato a Thiene, Silvio Zorzo fu Marco nato a Vicenza e domiciliato a Piovene, Paolo Rigon fu Antonio nato a Caldognone e domiciliato ad Arsiero: tutti commercianti. In luglio i gerenti chiedono al Sindaco la concessione di una spina d'acqua dall'acquedotto comunale di Rocchette, subito accordata in considerazione dei vantaggi che possono derivare al paese dalla creazione di nuovi posti di lavoro.

Nel marzo 1922 viene stipulato un contratto per cui, in cambio di una presa d'acqua da 25 mm derivata dall'acquedotto, la Società si impegna a fornire gratuitamente il ghiaccio agli ammalati. La siccità che si verifica nel giugno 1922 serve da pretesto ai locali partiti e soprattutto a quello fascista per organizzare proteste e dimostrazioni di piazza in seguito alle quali il sindaco Emilio Meneghetti revoca la concessione dell'acqua non senza aver cercato di spiegare quale danno sarebbe derivato dalla chiusura della fabbrica, specialmente alle famiglie degli operai. Nel gennaio 1923 la Società chiede nuovamente la concessione in via provvisoria, precisando che sta portando a termine i lavori di un proprio acquedotto: nel luglio 1922 infatti aveva acquistato un terreno, sito in Velo d'Astico, nel quale si trova una sorgente. Nel maggio dello stesso anno vi lavorano 11 operai che si avvalgono di motori elettrici per una potenza complessiva di 50-55 mila chilowatt. Nell'aprile 1924 si rinnova la richiesta d'acqua che rimane il principale problema della fabbrica: il paese infatti in pochi decenni aveva visto aumentare significativamente i propri abitanti.

Il 6 marzo 1925 negli uffici in via Alessandro Rossi n. 18, davanti al notaio Giuseppe Cavalieri, i soci prendono atto delle gravi passività del bilancio sociale al 31 gennaio 1925 e decidono di vendere alla ditta "Pietro Wührer" di Brescia gli immobili, i macchinari e le materie prime, compresi i diritti d'acqua, ma non l'impianto per la fabbricazione delle acque gazzose, per procurare i fondi necessari a pagare i creditori, evitando così un rovinoso fallimento. Nel 1925 vi lavorano solamente tre operai: Giovanni Venzi di Agordo, Antonio Bragiola di Piovene e Costante Dal Maso di Posina. La vendita al commendatore Pietro Wührer fu Pietro sarà perfezionata il 10 marzo 1925 per 300.000 lire di cui 50.000 vengono pagate in contanti e il rimanente mediante la fornitura di birra che sarà acquistata a prezzo di mercato e di cui la Società diventerà concessionaria. Nell'ottobre 1939 l'immobile liberato dai macchinari verrà venduto come abitazione privata.

Nota bibliografica.

Fonti inedite

- Archivio Storico del Comune. Piovene Rocchette c/o Biblioteca Comunale: faldoni relativi agli anni dal 1861 al 1924.
- Archivio di Stato. Vicenza. *Catasto Austriaco di Piovene e Catasto Impianto di Piovene*.
- Archivio Notarile Distrettuale. Vicenza. *Atti del notaio Luigi Pozza*.
- Archivio Storico della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura. Vicenza.

Letteratura

- Francesco ROSSI, *Schio alpina. Saggio di guida alle vallate del Leogra, del Timonchio, dell'Astico, del Posina*, Schio 1878.
- Egidio MOZZI, *Memorie patrie sul monte Summano e il paese di Piovene*, Padova 1879.
- Egidio MOZZI, *Memoria IV. L'Ospizio dei Frati Gerolimini in Piovene*, Padova 1880.
- «Il Leogra. Periodico di scienze lettere e arti», Schio 18 luglio 1880.
- Egidio MOZZI, *Continuazione e fine della Memoria VIII*, Padova 1881.
- «Il Leogra. Periodico di scienze lettere e arti», Schio 30 aprile 1881.
- Egidio MOZZI, *Continuazione dell' Appendice alle Memorie patrie*, Padova 1882.
- Egidio MOZZI, *Supplemento alle Memorie patrie col Parerga*, Padova 1883.
- Ottone BRENTARI, Scipione CAINER, *Guida storico alpina di Valdagno Recoaro Schio Arsiero*, Schio 1898.
- *Excursioni nel Trentino meridionale e nelle Prealpi venete*, Schio 1899 (testo anche in tedesco).
- «L'Astico. Eco mensile di Rocchette», 1 gennaio 1900.
- «L'Astico. Numero unico», Rocchette 14 novembre 1908.
- CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DELLA PROVINCIA DI VICENZA, *Le industrie e i traffici della provincia di Vicenza nell'anno 1912, con dati statistici sullo stato economico della provincia*, Vicenza 1913.
- CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DELLA PROVINCIA DI VICENZA, *Le industrie e i traffici della provincia di Vicenza negli anni 1914-1922, con dati statistici sullo stato economico della provincia*, Vicenza 1923.
- *Birreria Summano dal 1873 al 1973*, Pievebelvicino 1973.
- Stephen SNYDER, *Birra. Guida alle birre di tutto il mondo*, Bologna 1977.
- Giovanni Luigi FONTANA, *Mercanti, pionieri e capitani d'industria. Imprenditori e imprese nel Vicentino tra '700 e '900*, Vicenza 1993.
- Diana SPEROTTO, *Le immagini della memoria. Scorcii di vita piovenese tra Ottocento e Novecento*, in *Storia e tradizioni in Valleogra tra '800 e '900, «Sentieri culturali»*, 1, Schio 2001, pp. 45-66.
- Bernardetta RICATTI TAVONE, *Il paesaggio archeologico industriale di Piovene Rocchette. Un caso europeo di industrializzazione diffusa*, Piovene Rocchette 2003.
- Franco TONIOLI, *La tela del ragno. Strategie e dinamiche territoriali intorno alla Riva dei frati in Piovene Rocchette*, in *Terra e territorio della Valleogra, «Sentieri culturali»*, 4, Schio 2004, pp. 125-148.

Fotografie

Sergio Zorzi.

Desidero ringraziare Franco Bernardi, Alessandra Bragiola, Roberto Favretto, Laura Gregori e Giovanni Renon che mi hanno aiutato nelle ricerche.