

dal vapore surriscaldato, che giunge al doppio-fondo a mezzo di una lunga tubazione derivante dal locale macchine posto all'esterno.

Assistiamo allo svuotamento della caldaia entro una bacinella usata per la misurazione del prodotto. Una cascata d'oro liquido e bollente, che viene poi incanalata verso i sotterranei a ricolmare le enormi botti meravigliosamente allineate.

Ormai la birra è fatta, nevero?! E dica un po': una volta raffreddata, la birra fatta oggi può subito essere messa in vendita?

Dall'espressione assunta dal Direttore comprendiamo d'averla detta grossa. Non otteniamo una risposta, ma un invito perentorio: su i baveri e mani in tasca, si va in cantina!

In pieno luglio, dopo un'ora di immersione in una atmosfera infuocata, trovare il polo nord lì, a portata di mano, è cosa che rasenta il sogno.

Quel famoso decotto di cui parlavamo, prima di deliziare le uole infuocate dei buoni torinesi, fa una sosta di 8-10 giorni nelle sale di fermentazione, ed un'altra di 2-3 mesi nelli botti a tanks di cantina.

Le prime sale di fermentazione sono ambienti posti al secondo dei piani sotterranei. Grandi come cattedrali, ventilate, pulitissime, formano quello che si dice un colpo d'occhio imponente. Vista dall'esterno, nessuno penserebbe che la Fabbrica Bosio & Caratsch nasconda nel suo seno tanta ricchezza d'impianti e di locali.

Il freddo proviene in questi locali dalla sala dei compressori, ricca di due gruppi sistema Linde-Sulzer, e capaci di circa 260.000 frigorie ora. Esso si dirama in ogni senso grazie a chilometri di tubazioni rese bianche per il ghiaccio che vi si forma esternamente a causa della condensazione dell'umidità atmosferica. Nelle sale di fermentazione la birra, come lo dice la parola, fermenta, in virtù al lievito aggiuntovi. Terminata la fermentazione passa alle cantine di deposito, ricche di sette saloni immensi, zeppi di tini in legno e botti di ferro smaltato di dimensioni impensate (ce n'è dai trenta ai trecentocinquanta ettolitri caduno!).

Ed eccoci, ultima stazione, al pianterreno. Qui si svolge tutto il complesso ed intensivo lavoro di spedizione, pulizia e disinfezione del fustame viaggiante, ecc.

Prima di prendere congedo, ci vengono passati alcuni dati che riguardano questa antica industria fiscale.

Per molti lustri dalla fondazione, i sigg. Bosio & Caratsch (nonni e prozii degli attuali dirigenti),

dovettero lottare per indurre a popolarizzare la bevanda nuova ai Piemontesi. I quali ancora oggi giorno la gradiscono in modo diretto alla temperatura stagionale, scartandola addirittura nettamente nei mesi freddi, talchè ogni fabbrica viene a trovarsi da ottobre a marzo in completa stasi.

Ciò non si verifica nelle altre nazioni, poste più a nord. Fra gli anglo-sassoni la birra è la bevanda base, ed anche in Francia, ove pertanto il vino è largamente prodotto, essa viene consumata in una proporzione quaranta volte maggiore del consumo italiano, calcolato sulla media degli abitanti. Detta proporzione arriva ad essere da uno a 60 per la Svizzera, Belgio, paesi Scandinavi e Danubiani, da uno ad 80 per la Germania, e da uno a 110 per l'Inghilterra. Come si vede, siamo lontanissimi dalla popolarizzazione estera. In parte ciò è dovuto alla forte produzione vinicola italiana, parte non minore la si deve alle sbagliate concezioni sulla birra. Se realmente essa non fosse adatta come bevanda autunnale ed invernale, non si spiegherebbe il motivo per cui è appunto nei paesi freddi che viene maggiormente usata. Viceversa, per le sue doti specifiche, per la sua naturale sterilizzazione, per le rilevanti qualità nutritive, essa è raccomandabile in ogni stagione. Gran passo ha già fatto la Bosio & Caratsch, e con essa tutte le sue consorelle, nella volgarizzazione del suo prodotto: il quale (sembra un paradosso) è largamente raccomandato all'estero da eminenti studiosi d'igiene sociale, quale migliore e forse unico mezzo per combattere l'alcoolismo senza giungere alle illogiche proibizioni unionistiche.

Il terzo e più grave motivo per cui la produzione ha oggi limitata e declinata la sua marcia ascensionale sta nella sempre aumentata pressione fiscale e daziaria, e la monopolizzazione delle materie prime che portano conseguentemente il prezzo della birra troppo elevato, il che non consente che essa divenga la bevanda più popolare come nel resto dei paesi d'Europa. Le materie prime provengono quasi esclusivamente dai mercati germanici, boemi e cecoslovacchi, che danno i prodotti migliori per qualità e rendimento.

Anche in Italia oggi però si stanno facendo sforzi non comuni onde rendere sempre più possibile l'utilizzazione dell'orzo e del malto nazionale e questo anche in seguito alle sagge direttive del Capo del Governo che tende ad emancipare l'Italia anche in questo ramo dall'importazione estera e creare così una birra prettamente italiana.

G. G.