

La fabbrica di gazose Starnini da tre generazioni al servizio d'una vasta clientela.

«Una gazosa per piasè!»



Ai grotti per una «tazzina» di nostrano ed una gazosa - Da sinistra: Giuseppe Vanina, Alberto Etter, Gina Mazza-Della Chiesa, Noemi Alberti-Rossetti, Aldo Rossetti e Eraldo Sonvico. Foto di Fovini Primo

Le variopinte bevande dai mille gusti, reclamizzate quali fonti di felicità e spensieratezza, non sono riuscite ad adombrare il posto al sole che la gazosa ha conquistato.

Qualche anno fa un periodo di crisi la gazosa l'ha registrato, ma oggi le sue quotazioni sono di nuovo in rialzo.

La gazosa, simbolo di genuinità nostrana, ha conservato intatto il suo fascino e, nonostante la concorrenza delle a volte effimere mode, la vecchia ricetta e la classica bottiglietta con chiusura a «macchinetta» resistono.

— Una gazosa per piasè! — E subito il pensiero corre indietro nel tempo. A quando, da ragazzi, si raccimolavano gli spiccioli, magari riconsegnando bottiglie vuote rimediate grazie all'ingegno aguzzato dalla necessità, per il gelato, qualche dolcume od una gazosa. Una gazosa. Non certo da bere davanti al tavolo d'un'osteria, ma bensì da scolare a raganella, un «colpo» ciascuno, per la strada. Giacchè allora, l'idea d'un ragazzo tranquillamente seduto davanti ad un bar, neanche il più avveduto l'avrebbe po-

tuta immaginare. Una gazosa. Rossa o bianca.

Per altri invece, davanti ad una gazosa, il pensiero forse correrà ancora più indietro nel tempo, a quando, come ci è stato spiegato, la chiusura delle bottiglie consisteva in una biglia di maiolica posta all'interno e che la pressione dell'anidride carbonica portava in alto a chiudere ermeticamente la bottiglia. Esercitando una pressione sulla biglia, la gazosa sprizzava fuori. Allora, più che alla gazosa, i ragazzi miravano a «fregare» la bottiglia che veniva poi frantumata per giungere in possesso della biglia. Oggetto che le ristrettezze rendevano prezioso per le appassionate gare di quartiere «coi balett», in un gioco denominato «ra capital». Gioco con regole ben precise e che aveva i suoi campioni.

Pensieri, questi, nati in una calda sera d'estate trascorsa al grotto davanti, fra l'altro e gli altri, ad una bottiglia di gazosa che a Biasca ha un nome proprio: Starnini.

A proposito di questo nome abbiamo voluto saperne di più. Per la cronaca e perchè in

tempi poco rassicuranti in quanto ad investimenti industriali avventati e ad operazioni commerciali poco chiare, ci è sembrato doveroso sottolineare l'importanza delle nostre piccole aziende condotte con serietà ed impegno. A Biasca la Fabbrica di gazose Starnini vanta una tradizione di tre generazioni. A partire dal nonno Pietro, giunto qui dall'Italia per sfuggire alle insidie della prima guerra mondiale, carico soltanto di buona volontà, per giungere al figlio Libero ed ai nipoti Gianpietro e Fernando.

Agli inizi del secolo quindi, senza un soldo, sulla fiducia soltanto, il signor Starnini ritirò il deposito della ditta Unione dei signori Emma e piano piano, con due cavalli e «sciaraban» conquistò, con la sua gazosa, il mercato delle Valli Superiori. Per compensare la mancanza di vendite del periodo invernale e non permettere ai cavalli di mangiar biada a tradimento, si equipaggiò per il servizio calla neve, servizio che la ditta Starnini svolge tutt'ora.

A commercio avviato Pietro Starnini formò a Biasca la sua famiglia, allietata dalla nascita di cinque figli. Nel 1944 gli subentrò il figlio Libero che operò sulle orme del padre fino alla morte, avvenuta pochi mesi or sono. Con il passare degli anni i cavalli furono sostituiti con il primo autocarro che Biasca ha conosciuto.

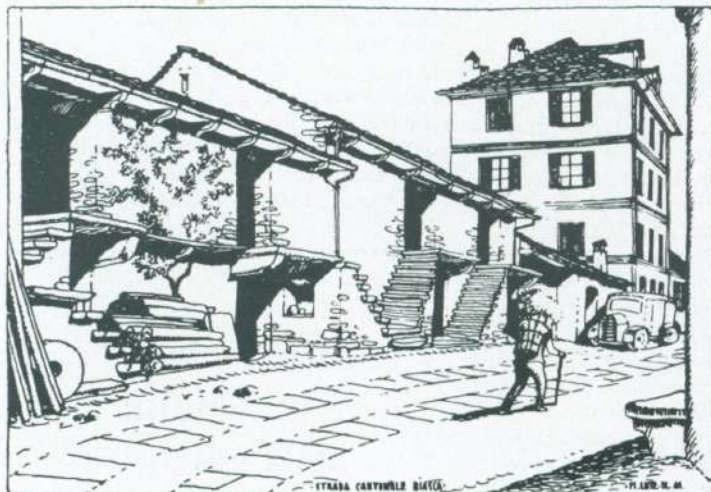
Divenuta piccola la vecchia fabbrica, situata in Via Lucomagno, nel 1951 la ditta si trasferì in Via Gottardo, dove è insediata tuttora, dopo aver acquistato terreno e casa.

La Fabbrica di gazose Starnini si è sempre adeguata ai tempi per quanto riguarda la razionalizzazione del lavoro ma i suoi titolari attuali Gianpietro e Fernando hanno mantenuto passione e laboriosità dei loro predecessori: padre e nonno, lavorando intensamente in prima persona.

Oggi la fabbrica è dotata d'un impianto automatico per la produzione della gazosa che permette di riempire 1200 bottiglie all'ora. Anche il lavaggio delle bottiglie, che un tempo procurava lavoro ad alcune donne, è ora automatizzato.

La ditta possiede anche un deposito di bibite che con la fabbrica di gazose permette di impiegare, oltre ai titolari e loro familiari, 2 operai in pianta stabile e tre avventizzi e detiene una grossa fetta del mercato sopraceanerino.

Alda Fogliani



La vecchia Fabbrica di gazose Starnini, in via Lucomagno con davanti il primo autocarro in dotazione alla ditta.



Libero Starnini e signora davanti all'impianto per l'imbottigliamento automatico.