



A fianco da sinistra:
 - bordolesi con etichette in carta e "albese", seconda metà XIX secolo
 - borgognona, renana e "boute", seconda metà XIX secolo
 - bottiglie con marchio Società Agricola e Operaia di Pianfo e Villanova M., e bottiglia borgogna, fine XIX inizio XX secolo

"...l'inumana fatica ha scavato di profonde rughe il loro viso, ne ha modificato la conformazione, le mascelle quadrate e le gote flaccide e dilatate si rigonfiano mostruosamente a palla come le borse dei rospi".

In vetro verde si realizzavano "ampolloni" dal grosso corpo cilindrico ed orlo della bocca estroflesso in diverse misure, fino alla capacità di 14 pinte, e due tipologie di grandi e curiosi contenitori con bocca svasata e spalle arrotondate da 8 pinte l'uno a corpo troncoconico rovesciato, l'altro globulare denominati rispettivamente "bottari" e "cavalina".

Non mancavano le classiche "misure" dal corpo cilindrico ingrossato, spalle troncoconiche e lungo collo cilindrico da "penta di Piemonte (1,369 litri), boccale, quartino e quintino". Nel corso degli anni "la vetraia" di Torre fu ampliata, e "acquistò assai credito per le sue bottiglie di vetro nero, più vello premiate a diverse esposizioni" (G. Garelli, 1885). L'eccellente qualità dei prodotti, unitamente a quelli fabbricati nella vetraia di Nuceto, era confermata da esperimenti eseguiti sulle bottiglie presso il Regio Museo Industriale di Torino dai quali risultava che "...in generale resistono ad una pressione superiore alle francesi.

Nella vetraia di Torre al presente le bottiglie si fabbricano in modo che tutte abbiano le bocche uguali e perfettamente circolari" (Rel. Min. Agric., Ind., Comm., 1871).

Dagli anni Settanta e per più decenni opererà una terza vetraia a S. Giacomo di Frabosa. Continuerà per tutto l'Ottocento la produzione delle borgogna o borgognone con spalle allungate e delle bordolesi con spalle pronunciate, adatte all'invecchiamento dei vini rossi. L'"albese", tipologia d'uso locale, morfologicamente simile alla borgogna, ma più snella e soffiata in vetro rossiccio nelle vetre di Poirino e probabilmente anche nelle altre fabbriche d'area ligure-piemontese, sarà utilizzata per l'invecchiamento di vini corposi come il Barbaresco ed il Barolo.

D'origine ottocentesca è pure la "renana", nata nelle zone del Reno, soffiata in vetro verde chiaro con corpo cilindrico slanciato, spalle lunghe, ed ideale per la conservazione dei vini bianchi e dei passiti.

In Italia, all'inizio del Novecento, le maestranze addette alla fabbricazione delle bottiglie non lavoravano stabilmente nelle vetre. Alla ripresa d'ogni stagione lavorativa dovevano spostarsi in continue migrazioni alla ricerca di un nuovo contratto; gli impianti, quasi tutti a regime padronale, generalmente erano vecchi ed obsoleti, i sistemi di lavorazione perlopiù gli stessi dei secoli precedenti, perciò il lavoro dei "bottiglieri" risultava impegnativo e faticosissimo. La soffiatura a bocca, unita alla polvere ed al calore eccessivo negli ambienti, provocava ai vetrai varie forme di malattie tra cui: polmoniti, scottità, reumatismi, silicosi, infarti, nevrosi.

Molti ragazzi e bambini figuravano tra gli addetti alle lavorazioni manuali, e a tal proposito ne "Il Racconto del Piccolo Vetraio" di Olimpia De Gasperi è ben descritta la vita grama a cui erano costretti: "...Da una tettoia chiusa, dove il caldo era insopportabile, perentrammo in un edificio rotondo, somigliante a una torre. Da prima credetti di essere penetrato in un forno acceso, tanto mi colpì, come una mazzata al capo, un bagliore di fiamme e un calore che non avevo mai provato... Tutto intorno a quella torre erano tanti forni, i quali avevano degli

spiragli distanti circa un metro l'uno dall'altro; a due passi dalle bocche ardenti, dinanzi ad ognuno di questi spiragli stavano due o tre bambini: essi con l'estremità d'una canna di ferro raccoglievano la pasta del vetro, rossa, bollente, e la passa vano al vetraio; altri ragazzi intorno a questo, seduti, un po' più distanti dal fuoco, aprivano e chiudevano uno stampo dove il vetraio soffiava le bottiglie. Quando la soffiatura era fatta, il vetraio infilava pel collo la bottiglia, ancora ardente, in una mazza di ferro, e la lanciava ad un altro ragazzo pochi metri discosto da lui, il quale la prendeva al volo e la portava di gran corsa in un altro forno: poi sempre di corsa, tornava a prenderne un'altra. Gli operai grandi erano pochi in confronto dei piccoli, perché ciascuno di essi aveva intorno a sé sei o sette ragazzi...".

Le bottiglie sono anche legate emblematicamente alle prime organizzazioni cooperative: la "Società di Mutuo Soccorso Operaio" sorta in Piemonte dal 1848. In alcune vetre, infatti, si soffiavano le bottiglie di queste "Società" che riportavano sulla spalla un marchio con la dicitura della ragione sociale ed altri simboli. Il simbolo solidale per eccellenza era quello di due mani chiuse in una stretta.

Cuneatre
 CONCESSIONARIA

Cuneo, via Savona 77 - tel. 0171/43.34.34 - email: peugeot.cuneo@cuneatre.com