

Pastifici, distillerie e fabbriche di bevande

La prima azienda produttrice di paste alimentari di Città di Castello fu impiantata in una bottega del palazzo del Podestà nel 1818 da Paolo Ricca, originario di Porto Maurizio. Null'altro si sa di lui. Bisogna così passare al 1850 per avere notizia di altre iniziative imprenditoriali. Nel redigere il ruolo dei contribuenti della tassa di esercizio, i commissari tiferinati annotarono: “Una sola fabbrica si trova di paste da minestra, e il fabbricatore venuto di Toscana ne trae uno scarso lucro, perché lo stesso genere dalle fabbriche di Perugia e di Fuligno si vende in abbondanza in molte botteghe di questa città”¹. L'imprenditore in questione si chiamava Dario Mori. La sua avventura si concluse di lì a poco; nel 1856 egli aveva già da tempo “smontato la sua fabbrica di pasta ed [era] rimpatriato”².

Proprio quell'anno, però, segnò l'avvio di un'esperienza artigianale destinata a decenni di vita.

Sorse infatti la
Buitoni di Sansepolcro
e Nazzareno Buitoni³.
italiana si scrisse di essa
usando come materia
macchine operatrici e
Lavoravano dodici ore



succursale tiferinate del pastificio
La promossero i fratelli Giuseppe
All'indomani dell'unificazione
che produceva pasta lavorata
prima grano duro. Aveva quattro
undici operai, fra cui una donna.
al giorno. Gli stipendi degli

uomini variavano da L.1,40 a L. 0,95 al giorno; quello della donna era di L. 0,90⁴.

La fabbrica occupava dei locali al pianterreno del palazzo vescovile, “corrispondenti al di dietro in via S. Stefano”; aveva anche una casa in via Borgo Inferiore “per uso di granai e spanditori”⁵. Proprio gli abitanti di quella via nel 1866 ebbero a protestare per il “molesto fumo” e l’“insopportabile fetore” che si sprigionava dalle stufe per la combustione della lignite⁶.

Tra i committenti di Giuseppe Buitoni figurava la Congregazione di Carità. Appaltò infatti “la

¹ ACCC, *Seduta della commissione permanente*, 26 dicembre 1850.

² Ibidem, *Vsm*, 22 dicembre 1856.

³ Erano figli di GioBatta. Cfr. ACCC, *Liste elettorali della Camera di Commercio, anni 1865-1869*. Per la storia dello stabilimento di Sansepolcro, cfr. CLAUDIO CHERUBINI, *La protoindustrializzazione della Valtiberina toscana*, in “*Pagine Altotiberine*”, 7 (1999).

⁴ Cfr. ACCC, *Minuta della scheda sullo stabilimento Buitoni della Statistica dell'Industria Manifattrice, Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1861*. Un altro appunto in ACCC, risalente all'anno dopo, stimava in dodici i lavoratori dell'azienda, con salari giornalieri da L. 0,95 a L. 2.

⁵ Cfr. ANMCC, *Affitto di locali della Curia ai f.lli Buitoni, a. pr., 4 agosto 1872*. In ibidem, *a. pr., 17 settembre 1860*, si legge che il locale adibito a fabbrica di paste era “in cattivo stato”, tanto che i Buitoni dovettero effettuare dei lavori di sistemazione.

⁶ Cfr. ACCC, *Reclamo degli abitanti di via Borgo Inferiore contro i f.lli Buitoni, 21 marzo 1866*. I Buitoni erano iscritti nelle liste elettorali della Camera di Commercio, ma nel registro di quell'anno venne annotata per entrambi la “deficienza di censo per elettorato politico”; cfr. ibidem, *Liste elettorali cit.*

fornitura della pasta e del farro occorrenti per il consumo delle corsie degli infermi, dei conservatori tanto degli Ospedali che dell'Istituto Muzi Betti, nonché del personale di direzione, assistenza e servizio". Pasta e farro, nella quantità rispettivamente di undici e otto quintali annui, avrebbero dovuto essere "ben lavorati, senza sapori, odori od altro eterogeneo, ed il tutto in piena conformità dei campioni" conservati, "involti e sigillati da ambedue le parti", nella computisteria della Congregazione di Carità ⁷.

Si hanno poche altre sporadiche notizie di questo pastificio. Nei primi anni '90 dell'Ottocento



produceva annualmente, con torchi a mano, oltre 80.000 kg di pasta da minestra; però la "vendita ad altri rivenditori" veniva fatta dalla casa madre di Sansepolcro e non dalla succursale tifernate ⁸. Nel 1910 essa

impiegava ancora dodici addetti, per undici ore di lavoro giornaliero e salari da L. 1,25 a L. 2 ⁹.

Intanto la proprietà passava al figlio di Giuseppe, Antonio. Nei primi anni '30 il piccolo stabilimento operava ancora per i bisogni locali. I più anziani ricordano la pasta messa ad asciugare nella piazzetta sul retro del palazzo vescovile, con gli spaghetti disposti su dei pali. Poi non restò che il negozio di generi alimentari, che si guadagnò comunque grande prestigio per qualità e raffinatezza e per l'esclusiva della vendita dei prodotti "Buitoni".

Il settore alimentare non ha avuto a Città di Castello altre aziende di apprezzabile consistenza e durata. Nel primo quarto del Novecento esisteva il Premiato Pastificio Elettrico di Giuseppe Minozzi. Annoverava fra le sue specialità "biscotti uso inglese" e "pasta all'uovo e glutinata". Nei suoi inserti pubblicitari esibì un numero considerevole di riconoscimenti: 22 medaglie d'oro, tra cui quella del ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, e nove "grand prix" ¹⁰. Intorno al 1915, inoltre, il toscano Delfo Paoli impiantò un'apprezzata pasticceria e fabbrica di biscotti "uso inglese". Dava lavoro ad alcuni addetti e distribuiva la sua produzione non solo in città ¹¹.



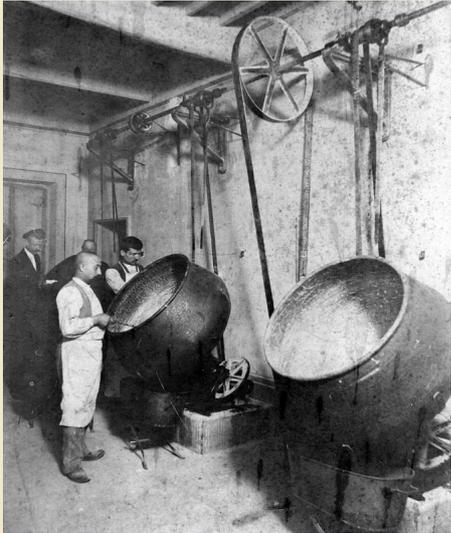
⁷ ANMCC, a. pr., 26 ottobre 1874. Buitoni veniva retribuito con L. 58 per ogni quintale di pasta e con L. 48 per ogni quintale di farro.

⁸ Cfr. ACCC, Agm, 29 maggio 1891 e AMICIZIA, Città di Castello nel MDCCCXCIII cit., p. 132. Si legge in *Annali di Statistica Industriale, Fasc XLVI* cit., p. 59, che nei primi anni '90 a Città di Castello funzionavano due fabbriche di paste da minestra, con quattro torchi, cinque dipendenti occupati per 300 giorni all'anno e una produzione media annua di 90.000 kg di pasta. Non si sa però quale altro laboratorio vi fosse oltre alla "Buitoni".

⁹ Cfr. CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA IN FOLIGNO, *L'Umbria economica e industriale*, cit.

¹⁰ Giuseppe Minozzi proveniva da Arezzo. Si racconta che avesse il laboratorio all'angolo tra via della Pendinella e via San Florido e il negozio in corso Vittorio Emanuele II n. 4ab. Cfr. *testimonianze di Angelo Bistoni e Andrea Pannacci*.

¹¹ Nella sua pubblicità Delfo Paoli dava rilievo a un riconoscimento tributogli nel 1911, la "Gran coppa d'onore dell'Esposizione di Roma-Torino". Il laboratorio e il negozio si situavano al n. 7 dell'odierna via Angeloni. Alla fine degli anni Venti la rivendita degli eredi di Paoli, con bar, era in "piazza di sopra". Cfr. *inserzioni pubblicitarie in*



La fabbrica di confetti Milanesi

Nel 1907 prese il via la fabbrica di confetti di Guglielmo Milanesi e Vittorio Puletti, proprietari nella stessa piazza Fanti di un grande negozio di drogheria, coloniali e ferramenta. Il laboratorio, che esisteva “in proporzioni più modeste” da oltre trent’anni, aveva tre caldaie mosse da energia elettrica e due operai. Lo smercio dei confetti avveniva solo a livello locale¹². I vicini reclamarono per il rumore prodotto dal macchinario e la “Milanesi & Puletti” fu autorizzata a esercitare l’attività solo con un permesso provvisorio, prorogabile annualmente¹³. Per quanto riguarda altre ditte del settore alimentare, si può accennare alla produzione di insaccati con carne suina da parte di qualche macellaio; Orazio Bendini, nel 1893, la effettuava in uno “stabilimento a vapore”¹⁴.

A Città di Castello hanno operato anche alcune piccole distillerie. Si conosce qualcosa delle due attive nel 1870. L’una, in via Cerboni, apparteneva a Luigi Cavigli; l’altra, in via Borgo Inferiore, a Luigi Casagrande. Estraevano alcool dal vino guasto con “distillazione per lambicco”. Alla prima distillazione l’alcool aveva 20 gradi, nella rettificazione arrivava a 35. La produzione annua variava dai 15 ettolitri di Casagrande ai 30 di Cavigli. Rilevarono i funzionari municipali: “La distillazione è scarsissima atteso il caro prezzo del vino, da cui esclusivamente si estrae l’alcool; per consumo locale gli spiriti e l’alcool vengono provveduti altrove”¹⁵. Nel 1893 rimaneva in vita solo il laboratorio di Cavigli, passato nel frattempo a Giuseppe Angeloni e quindi a Luigi Polenzani. Era una “fabbrica di alcool di seconda categoria”, con un solo alambicco, e usava come materia prima “feccie del vino e vini guasti inferiori”. La gravosità delle imposizioni fiscali contribuiva in modo determinante a



“Terzo Circuito dell’Appennino Umbro-Marchigiano”, 18 giugno 1922, e “Tifernospoti”, numero unico, 2 febbraio 1929. Nel secondo decennio del Novecento si presentavano come “fabbriche di biscotti” anche il panificio e pastificio elettrico di Giuseppe Pagliai, in via San Florido, e la pasticceria di Francesco Gatti, in corso Vittorio Emanuele II.

¹² Cfr. CAMERA DI COMMERCIO DELL’UMBRIA IN FOLIGNO, *L’Umbria economica e industriale* cit. Il negozio di piazza Fanti, aperto nel 1830, era appartenuto a Giuseppe Pasqui. Milanesi e Puletti, suoi commessi, lo avevano rilevato nel 1898. Sarebbe poi diventato di proprietà del figlio di Guglielmo Milanesi, Furio Camillo.

¹³ Cfr. ACCC, *Agm, 9 novembre 1907 e 11 aprile 1908*. In epoca pontificia produceva cioccolata e confetti anche il negozio di “droghe, ferrareccie e chincaglie” dei fratelli Ubaldo e Verecondo Ortalli nell’attuale corso Cavour.

¹⁴ AMICIZIA, *Città di Castello nel MDCCCXCIII* cit., p. 132-133. Vi si legge inoltre: “Un antico ed accreditato laboratorio di carne suina è pure quello di Bendini Fortunato. Sono molto accreditati per la bontà de’ loro prodotti anche quelli di Machi Antonio, Polchi Giuseppe, Biagini Antonio, ecc.” Nei primi anni ’20 del Novecento ebbe breve vita in città il “grande stabilimento elettrico” Industria Prodotti Suini della Società Umbra Carni; se ne sono reperite solo una carta intestata e delle cartoline pubblicitarie.

¹⁵ ACCC, *Nota informativa sulle distillerie, 12 aprile 1870*. Luigi Cavigli fu iscritto nelle liste elettorali della Camera di Commercio.



impedire lo sviluppo di tale industria ¹⁶.

Alla fine dell'Ottocento compare una prima fabbrica di bibite gassose. Si situava in piazza Fanti ed era sorta per iniziativa di Cesare Feliciangeli. Intorno al 1890 produceva 17,25 ettolitri annui di bibite e contava tre operai ¹⁷. Nel 1910 lo studio statistico *L'Umbria economica e industriale* segnalò l'esistenza in città, in via dei Casceri, di uno stabilimento di produzione di acque gassose e birra; lo avevano avviato Francesco Valino e Bartolomeo Giordano e dava lavoro a quattro addetti ¹⁸. Allora, però, era già passato in proprietà a Francesco Minciotti, che pubblicizzava nei periodici locali le sue "ottime acque gazose e seltz" ¹⁹. Poi si



inserì in tale

ambito Annibale Ricciardi, che si trova citato già all'inizio degli anni '20. Ne continuò l'attività il figlio Michele. Il primo laboratorio dei Ricciardi si trovava in un ampio fondo di via della Rotonda. Poi fu trasferito a Rignaldello, nello stabile precedentemente occupato dall'officina Margni & Baldacci. Negli anni '30 vi lavoravano almeno quattro operai.

¹⁶ Cfr. AMICIZIA, *Città di Castello nel MDCCCXCIII* cit., p. 134. Anche il nome di Giuseppe Angeloni è nelle liste elettorali della Camera di Commercio; nel 1889 aveva già cessato l'attività.

¹⁷ Cfr. ibidem, p. 133; *Annali di Statistica Industriale, Fasc XLVI* cit., p. 65. Amicizia scrisse che nel 1893 il laboratorio apparteneva a Marietta Lapi Fucci.

¹⁸ Cfr. CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA IN FOLIGNO, *L'Umbria economica e industriale* cit.

¹⁹ Cfr. *inserzione pubblicitaria in "Turlupitferneide", 25 agosto 1909. Ne "La Rivendicazione", 1° luglio 1911, Minciotti reclamizzò l'impianto di moderno e perfezionato apparecchio per la fabbricazione di acque gazose e seltz" in via dei Casceri e via dell'Ariente. Nel 1913-1915 produceva "acque gazzose" anche Espartero Polchi.*