Premiato Stabilimento Bacologico "Cerutti Cav. Francesco e Figli"

Bachi selezionati per seta di qualità

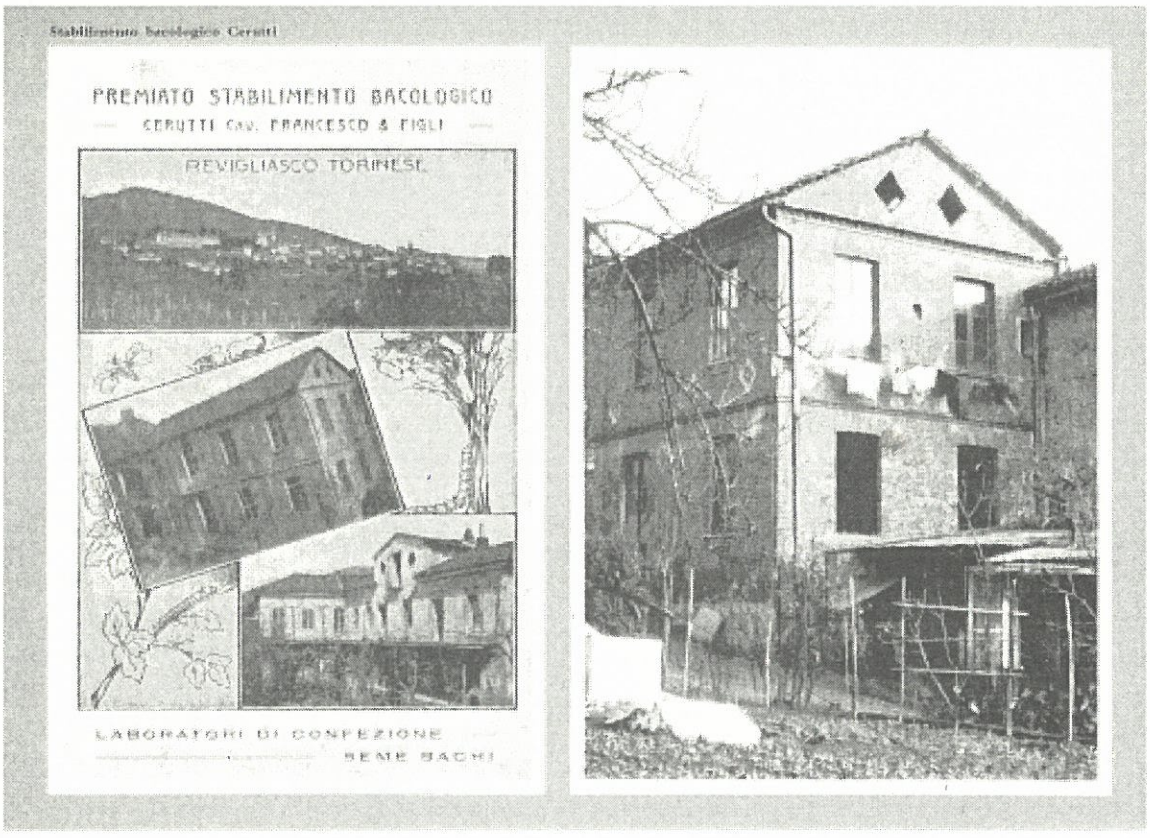
Anche la collina moncalierese fu coinvolta, seppur marginalmente, nel processo di industrializzazione dal Premiato Stabilimento Bacologico «Cerutti Cav. Francesco e Figli». Il laboratorio per selezionare e confezionare il seme-bachi, ovvero le uova di una farfalla della specie 'bombix mori', venne installato nel 1869 da Francesco Cerutti – industriale lombardo – in un cascinale acquistato nello stesso anno dalla famiglia Brunasco (foto 17). Lo stabilimento dava lavoro a cinquanta revigliaschesi ed aveva una capacità produttiva di 400 once (12 chili circa) l'anno. Il numero delle maestranze, che a prima vista potrebbe sembrare sproporzionato per una produzione assai modesta in termini di peso, era giustificato dal fatto che le 50-60 mila farfalle necessitavano per riprodursi di una temperatura uniforme e costante (superiore a 24° C), di una alimentazione a base di foglie di gelso fresche e selezionate e di graticci sempre puliti. La raccolta delle uova, deposte in milioni di esemplari, richiedeva una pazienza certosina e veniva eseguita dalle operaie con l'ausilio di piume d'oca; seguiva la fase d'incubazione in locali riscaldati da apposite caldaie; le larve appena uscite dalle uova venivano successivamente trasportate in stanze relativamente fredde dove la bassa temperatura ne rallentava il metabolismo e la crescita. Infine i bruchi, lunghi pochi millimetri, confezionati in appositi involucri venivano ritirati dai contadini che nella bella stagione si dedicavano alla bachicoltura. Lo stabilimento bacologico di Revigliasco si rivelò, come tanti altri laboratori operanti nella nostra Regione, uno strumento prezioso per garantire la qualità del prodotto serico; conosciuto e apprezzato per l'allevamento di razze a bozzolo giallo venne premiato all'esposizione internazionale di Torino del 1898 con diploma e medaglia d'oro. In virtù di questo riconoscimento Francesco Cerutti potè fregiarsi del titolo inserendolo nella ragione sociale della ditta.

Nel campo della bachicoltura, Francesco Cerutti svolse un ruolo di

primo piano: fu uno dei soci fondatori del Museo Nazionale di Bacologia e Sericoltura di Torino; venne anche eletto consigliere dell'Associazione Serica e Bacologica del Piemonte. Studiò e realizzò un apparecchio per l'analisi microscopica del semebachi che portò all'Esposizione Internazionale di Torino del 1884. Lo strumento gli valse una medaglia d'argento. In quella occasione l'industriale presentò anche un sistema innovativo per separare le farfalle buone da quelle cattive, nel tentativo di debellare le gravi malattie che per la mancanza di selezione colpivano i bachi da seta. L'ingegnoso sistema escogitato e sperimentato dall'imprenditore-ricercatore nel suo laboratorio revigliaschese costringeva le farfalle, isolate con tronchetti di lamiera, a depositare le uova su una superficie circolare; ogni circolo con il seme era contrassegnato dallo stesso numero di cella dove veniva poi rinchiuso l'insetto. Le uova che avevano una crescita regolare, consentivano alla farfalla madre di essere reinserita nel ciclo riproduttivo.

Anche lontano dai suoi bachi, Francesco Cerutti dimostrò di essere uomo vincente e personaggio eclettico. Alternava infatti con successo la sua attività imprenditoriale a quella musicale. Fondò la banda musicale di Revigliasco, che nel 1870 vinse il primo premio al concorso Internazionale di Milano. Nel 1889 fu nominato socio onorario del Circolo Filarmonico Internazionale di Roma. Trovò anche il tempo per comporre 500 pezzi per banda e dirigere le filarmoniche di Pecetto, Valle Sauglio, Lingotto, Cavoretto, Val Salice, Madonna del Pilone, Baldissero, Arignano, Testona.

Alla sua morte, avvenuta il 16 ottobre 1910, subentrò nella conduzione dell'azienda il figlio Emilio. Questi, purtroppo, non si dimostrò all'al-



17. Premiato Stabilimento Bacologico Cerutti in una cartolina di fine secolo.



18. Stand positivo della ditta Pavesio.

tezza del padre. Chiuse lo stabilimento nel 1921, proprio nel periodo in cui la bachicoltura raggiungeva il massimo sviluppo nel Nord Italia e a Moncalieri si affermava lo stabilimento bacologico di Giovanni Pavesio in via Cristoforo Colombo, 33-35 (foto 18).