VareseNews

Viaggio nelle sorgenti della birra

Pubblicato: Lunedì 26 Febbraio 2018

Assai interessante ed esclusiva l'escursione condotta da alcuni soci del Gruppo Speleologico Prealpino presso la risorgenza che, con le sue acque, garantisce la produzione del **birrificio Poretti di Induno Olona**, alle porte di Varese.

L'iniziativa, realizzatasi grazie agli accordi intercorsi tra il Presidente del GSP Guglielmo Ronaghi e il Production Director di Carlsberg Italia dott. Diego Volpi, ha consentito agli speleologi di varcare la soglia di un luogo assolutamente inaccessibile per ovvie ragioni di sicurezza, trattandosi di una risorsa di primaria importanza per la produzione della birra.

La risorgenza, conosciuta come "Fontana degli Ammalati", un antico nome che potrebbe far presagire qualità taumaturgiche di quelle acque, è ubicata all'inizio della Valganna, in corrispondenza della gola carsica dove è incastonato il suggestivo complesso in stile liberty della birreria Poretti. Si tratta in effetti di una zona ricca di acque, che defluiscono dai rilievi circostanti e convergono presso questa depressione naturale, caratteristica che, certamente, si rivelò decisiva per la scelta del luogo da parte di Angelo Poretti che, nel 1877, volle realizzare la fabbrica della birra.

Da parecchio tempo gli speleologi del G.S. Prealpino sono impegnati in ricerche, osservazioni, monitoraggi e studi dei fenomeni carsici presenti nell'area della Valceresio, Valganna e Monte Campo dei Fiori, un grande compito condotto con professionalità e che ha permesso loro di realizzare, tra l'altro, una pubblicazione a carattere scientifico, dove sono elencate le moltissime grotte scoperte in queste aree. Tale lavoro comprende altresì parecchie risorgenze carsiche, fenomeni direttamente o

indirettamente collegati alle grotte, che attraversando le montagne dal loro
interno costituiscono di fatto un reticolo di condotte sotterranee naturali, una sorta di “corsia preferenziale” per il trasferimento delle acque meteoriche in profondità, per farle poi riaffiorare presso le sorgenti.

Appare quindi fondamentale salvaguardare e tutelare questi fenomeni, poiché
soltanto garantendo il rispetto delle aree carsiche e scongiurandone ogni forma di inquinamento, possiamo garantire la buona qualità dell’acqua di sorgente, bene sempre più raro e prezioso per l’intera collettività.

Il sopralluogo condotto dagli speleologi presso le sorgenti della Poretti di Induno Olona rappresenta il momento conclusivo dei loro studi, ovvero la ”posa” dell’ultimo importante tassello di un mosaico complesso ed articolato, rappresentato dalla fenomenologia carsica superficiale e profonda della zona, e viene pertanto considerato il coronamento di un sogno e motivo di grande soddisfazione.

Il sopralluogo alla grotta-risorgenza, avvenuto agli inizi di febbraio, è stato condotto garantendo sia la massima sicurezza delle persone che il rispetto della preziosa vena idrica, con la presenza del tecnico del birrificio Stefano Carzaniga e del tecnico di laboratorio Roberto Baio, i quali hanno accompagnato tre speleologi del GSP nel loro sopralluogo.

L’osservazione condotta dagli esperti ha così permesso di verificare le caratteristiche della risorgenza e le morfologie della cavità entro la quale è ubicata; si tratta a tutti gli effetti di una sorgente perenne, alimentata soprattutto dalle acque provenienti dal versante est del monte Campo dei Fiori e che, al momento del sopralluogo, vantava una portata di circa 70-80 metri cubi/ora, una quantità davvero considerevole che è poi destinata ad aumentare nei periodi piovosi.

Le dichiarazioni degli addetti ai lavori confermano l’eccezionale generosità della vena idrica, che pare non scenda mai sotto questa importante soglia di portata e che, oltretutto, nei periodi estivi, quando molte altre sorgenti appaiono “sofferenti”, in quest’ultima si registrano addirittura degli incrementi di portata.

La grotta-risorgenza “Fontana degli Ammalati” è celata da una robusta porta in acciaio, oltre la quale si raggiunge una breve condotta carsica che precede un ampio fronte detritico, dal quale fuoriesce copioso il flusso dell’acqua, fresca ed incontaminata. Essa viene subito convogliata in apposite tubature per essere trasferita direttamente nella fabbrica, distante solo poche decine di metri, e assicurare così il processo di produzione della birra.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it