

ANTIQUARIATO • COLLEZIONISMO • M
Super FARE
RestauRO - scheda 4

La Gazzetta dell' Antiquariato

Speciale Bimbi

- Me lo compri papà?
- La camera dei bambini

OGGETTI D'USO

C'era una volta
l'Aquilas.

Macchine da caffè Santini

CERAMICA '900

Tutti i fiori
di Ernestine

**ICONOGRAFIA
RELIGIOSA - II**

Giovanni Meschini



Euro 3,00 - Anno XIX n. 218 - Marzo 2014 - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - L. 352/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - DCB Roma

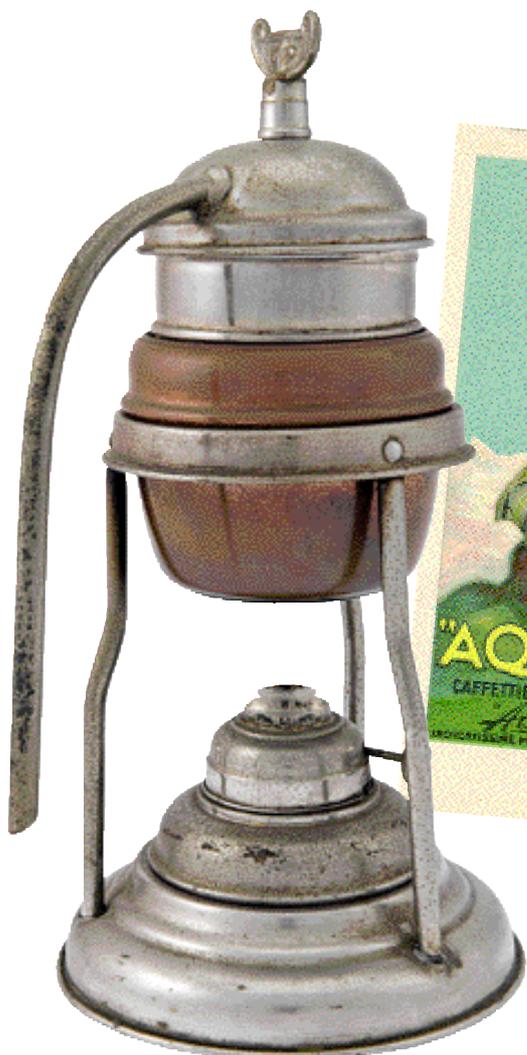


MOSTRE • ASTE • MERCATI • EXHIBITIONS • RESTAURO

www.lagazzettadellantiquariato.it

C'era una volta

l'Aquilas



LA PRIMA **CAFFETTIERA**
A PRESSIONE DI VAPORE
PRODOTTA DALLA
DITTA **SANTINI** DI FERRARA

di Letizia Guadagno

Nascono a Ferrara tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento le prime caffettiere a pressione di vapore, in

quella parte della Pianura Padana dove operavano all'epoca diverse aziende specializzate nel settore.

«Quello che è avvenuto a Ferrara nell'800 è paragonabile a quel che è successo ad Omegna, sul lago d'Orta, nel dopoguerra, dove la Bialetti e una serie di ditte satellite hanno creato, grazie al successo della moka, il polo delle caffettiere in alluminio» racconta Mauro Carli, uno dei più importanti collezionisti italiani di macchine da caffè.

Nel distretto ferrarese, l'azienda che velocemente si impone per la sua importanza è quella di Orfeo Santini, che intraprende la sua attività nel 1857 a Bondeno, a venti chilometri da Ferrara. Qui Santini, aiutato dai quattro fratelli, impianta una piccola officina dove si lavorano laminati che vengono trasformati in vari prodotti. Ed inizialmente i best seller della Santini non sono le caffettiere ma i lumini ad olio in ottone.

Dopo la pausa forzata dovuta alla guerra contro l'Austria, l'azienda cresce, aumenta il numero degli addetti, e nel 1879 si trasferisce a Ferrara, in Via Garibaldi.

Il grande cambiamento avviene però negli anni Ottanta quando la gestione dell'azienda familiare passa ai tre figli di Orfeo, Silvio, Umberto e Paolo, che trasformano l'opificio paterno in una vera e propria industria capace di affermarsi a livello nazionale.

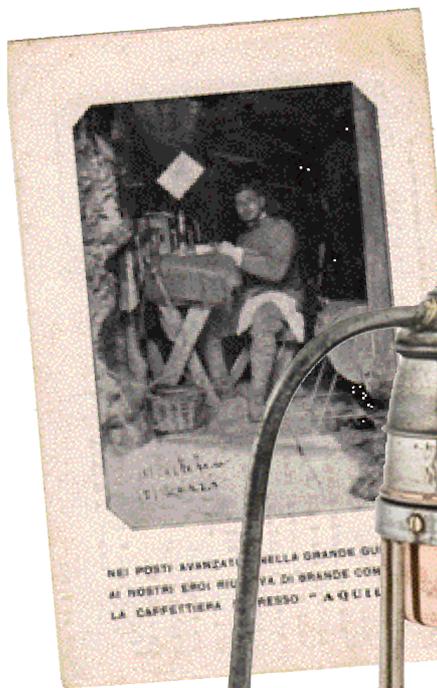
Nel 1900 essi realizzano nella zona di Porta Po un nuovo stabilimento di grandi dimensioni dotato di generatori a gas e di una fonderia, ed orientano la produzione verso oggetti di alta qualità come lampade ad acetilene e caffettiere a pressione di vapore con due marchi registrati.

Caffettiera a pressione di vapore da 2 tazzine, cm 24, marchio Aquilas

L'Aquilas è forse la prima caffettiera dotata di portacaffè fissato alla caldaia tramite un tubetto a croce.

L'introduzione di questo sistema che cambia profondamente le modalità di estrazione domestica, utilizza il vapore per conferire maggiore forza di penetrazione all'acqua. La forza del vapore, tenuta sotto controllo da valvole, fa infatti salire l'acqua bollente nel comparto superiore dell'apparato dove si trova il filtro contenente la polvere di caffè, e la spinge lungo il beccuccio

Cartolina pubblicitaria di una caffettiera marchio Aquilas



Uno dei primi modelli dei Fratelli Santini, capacità quattro tazze, cm 31



Cartolina pubblicitaria delle caffettiere Santini brevettate con il marchio *Aquilas*

Caffettiera Santini a pressione di vapore, da 3 tazzine, cm 24



Caffettiera a pressione di vapore elettrica, *Aquilas* modello *Adele*, cm 15

L'*Aquilas*

«Fu ai primi del Novecento che la ditta ferrarese prese a realizzare caffettiere con marchio *Aquilas*, brevetto n. 5.967. Con Santini padre questo tipo di articolo era stato poco più che una prova di produzione. Con i figli, invece, divenne un prodotto di punta, alla pari delle lampade e dei fanali per bicicletta. In pochi anni, furono prodotti migliaia e migliaia di esemplari, tanto da imporsi in tutta Italia e all'estero. Le caffettiere con marchio *Aquilas* furono esportate anche nelle Colonie ed alcune sono state ritrovate persino in America, probabilmente portate dagli emigranti» precisa Mauro Carli.

Le ragioni del successo

«Per capire il grande cambiamento introdotto dall'azienda Santini attraverso questa nuova tipologia di caffettiera, ed il travolgente successo del prodotto, dobbiamo tenere presente che in quegli anni il caffè si preparava ancora tramite infusione o con l'utilizzo del filtro: non c'erano, infatti, alternative economiche al bricco! Grazie alla Santini, invece, arriva la caffettiera a pressione di vapore che diventa subito, col suo prezzo molto accessibile, la caffettiera del popolo. Si tratta infatti di un oggetto dagli apparati molto semplici che si apre, si carica, si può portare in tavola e può essere utilizzata anche nelle case dove non c'è ancora la corrente elettrica. L'unica differenza rispetto alla moka attuale è che il caffè esce direttamente dal beccuccio» continua Carli, precisando che la Santini ha prodotto anche alcune caffettiere a filtro.

«In realtà, in un catalogo della ditta, sono elencate anche delle napoletane, ma personalmente non ho mai visto una *Aquilas* di questo tipo. Si trovano, invece, anche se raramente, quelle a filtro» aggiunge Carli.

L'exploit della Santini continua negli anni successivi anche grazie a commesse importanti come quella per l'Esercito Italiano al quale la ditta, durante la Prima Guerra Mondiale, fornisce lampade e fanali di bicicletta.





Caffettiera a marchio Aquilas, capacità 4 tazze, alimentazione ad alcool, cm 28



Caffettiera a percolazione o filtro, monotazza, marchio Aquilas, cm 15, in metallo nichelato (chiusa e aperta)

In questo tipo di macchinetta, primo stadio evolutivo rispetto al metodo di bollitura dell'acqua mista alla materia prima, il caffè viene caricato nel cestello di metallo traforato e a sua volta posizionato all'interno della caffettiera. L'acqua, riscaldata a parte in un bollitore, viene versata lentamente sopra il filtro-cestello e si raccoglie sul fondo della caffettiera



COFFEEMAKERS. Il libro

Un viaggio nel mondo delle caffettiere: dai primi bricchi per infusione ancora oggi in uso nel Medio Oriente sino alle attuali moka passando per le caffettiere con filtro, le napoletane, i globi di vetro sovrapposti, le prime a pressione di vapore... Un testo ricco di immagini, documenti e disegni che ci permette di scoprire la storia e l'evoluzione di questo oggetto tanto familiare quanto, per certi versi, sconosciuto.

È *Coffeemakers Macchine da caffè*, imponente volume curato da **Enrico Maltoni e Mauro Carli**, due cultori della materia e grandi collezionisti di macchine da caffè.

Della loro passione, e del lavoro editoriale che li ha portati per anni in giro per l'Europa a caccia di caffettiere, ci parlano loro stessi.

Intervista a due voci

Come nasce il vostro interesse per le caffettiere?

Enrico: A dire il vero la mia prima passione sono state le macchine da bar per caffè che ho scoperto a 18 anni in un mercatino di Arezzo. Da allora ho cominciato a esplorare questo settore così poco conosciuto e a collezionarle mettendo su anche un archivio. Dopo averle esposte in diverse

mostre ed avere scritto tre testi su questo argomento, nel 2012 ho realizzato il mio sogno ovvero un museo esclusivamente dedicato a questi oggetti, il MUMAC, di cui sono il curatore scientifico. Ed è in questo nuovo spazio, allestito a Milano grazie al Gruppo Cimbali, che è esposta la mia raccolta.

Alle caffettiere, invece, mi sono avvicinato successivamente. Prediligo in modo particolare quelle dal design originale. Attualmente ne possiedo circa 150, una bella raccolta che spazia dalla fine dell'Ottocento fino agli anni Ottanta.

Mauro: Tutto è iniziato ripulendo la cantina di una zia. È qui che mi sono imbattuto casualmente in una vecchia caffettiera e in quel momento è nata la passione che mi ha portato a frequentare mercatini e a mettere insieme una raccolta che attualmente comprende 450 esemplari, risalenti per lo più all'Ottocento. Sono oggetti particolari, oggi dimenticati, che un tempo comparivano regolarmente sulle tavole.

Dove acquistate le caffettiere, quale è il loro prezzo?

Enrico: Questi oggetti d'uso si trovano principalmente nei mercatini e il loro prezzo varia a secondo dell'età: si va dai 30-100 euro per una caffettiera degli anni Settanta fino agli 800-1.000 euro per una caffettiera fine

Coffeemakers
Macchine da caffè,
di Enrico Maltoni
e Mauro Carli,
edito da Collezione
Enrico Maltoni,
pagg. 775, 100 euro.
In vendita presso le
librerie Mondadori
e sul sito
www.coffeemakers.it



La ditta Figli di Silvio Santini. Marchio "Orso"

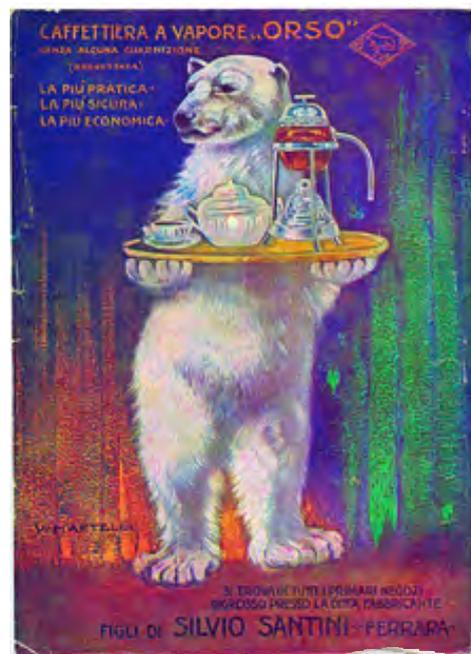
Nel ripercorrere la lunga e gloriosa storia della Santini, azienda che nel 1917 fu insignita della Medaglia d'Argento al merito industriale, e che nel 1925 dava lavoro a 500 dipendenti, non si può non menzionare l'omonima società fondata dai due figli di Silvio Santini nel 1914, sempre a Ferrara.

«Commercializzavano i loro prodotti con il marchio Orso e non più con quello Aquilas, ma il funzionamento delle due caffettiere era identico avendo entrambe il fornello ad alcol, la stessa caldaia in rame, e le altre parti in ferro nichelato (la nichelatura, di gran voga sino ai primi del Novecento, emulava la colorazione dell'argento). L'unica differenza tra le due macchine era di tipo estetico: le

Cartolina pubblicitaria delle caffettiere marchio Orso



Cartolina pubblicitaria della caffettiera a vapore marchio Orso



Caffettiera a spirito a pressione di vapore, modello Sport prodotta dalla FIGLI DI SILVIO SANTINI, cm 16,5



Enrico Maltoni (a fronte), di Verucchio (RN), e Mauro Carli (sotto), di Cecina (LI), amici, studiosi e collezionisti di macchine da caffè d'epoca

Ottocento. Rare sono quelle italiane. La maggior parte di questi oggetti proviene, infatti, dalla Francia. Chiaramente le caffettiere si possono anche acquistare alle aste on line ma questo tipo di vendita ha preso una piega un po' troppo speculativa.

Come è nato il libro sulle caffettiere?

Mauro: Principalmente dalla nostra amicizia che risale al 2000, anno in cui ci siamo conosciuti in un mercatino. Abbiamo parlato di questo progetto editoriale per anni e una volta deciso siamo partiti con un furgoncino alla volta dell'Europa, alla scoperta delle più importanti collezioni private. E proprio durante questo lungo viaggio durante il quale abbiamo scattato 7.734 immagini - di cui ben 2.700 sono state pubblicate nel nostro libro - abbiamo trovato caffettiere che non avevamo mai visto.

Quali sono i punti di forza del volume?

Mauro: È un racconto non solo sulla storia universale del caffè ma sulla storia 'antropologica' delle caffettiere, oggetto presente in tutte le cucine del mondo. È un testo ricco di materiali inediti e di disegni che abbiamo fatto appositamente realizzare per spiegare al meglio il funzionamento e le particolarità tecniche delle 10 tipologie di caffettiere utilizzate nei secoli, un volume fatto

con sacrificio e tanta passione.

È anche sicuramente il 'trattato' più completo su questo argomento e fornisce informazioni dettagliate sui grandi marchi.

Si potrebbe definire la prima 'enciclopedia' sull'argomento perché è scritta in modo semplice, e va bene non solo per agli addetti ai lavori e i collezionisti ma anche per tutti i curiosi che vogliono avvicinarsi all'argomento.

In più, il testo è redatto in doppia lingua: italiano e inglese. Una scelta che deriva dall'idea che il volume possa trovare interesse anche all'estero.

Che progetti per il futuro?

Enrico: Nel 2015 vorrei pubblicare un libro sui macinini e poi uno sui tosta caffè. Ho intenzione anche di scrivere il mio secondo volume sulle macchine di caffè da bar.

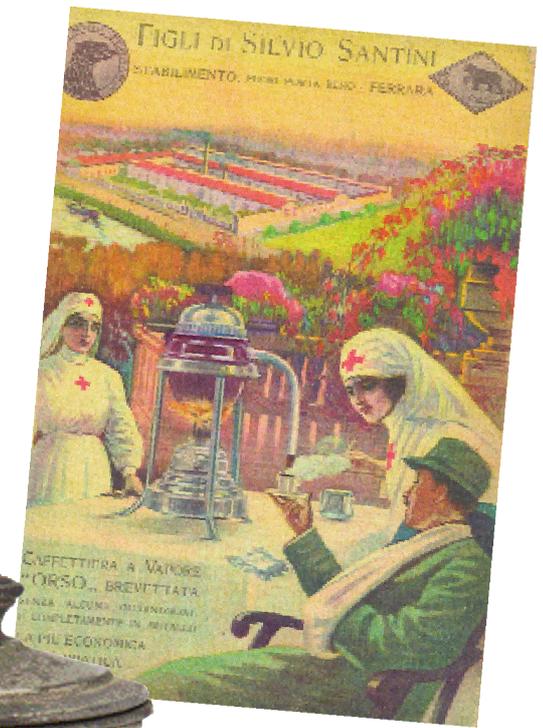
Mauro: Mi concentrerò nella promozione di questo libro cercando di rendere partecipi sempre più persone dell'evoluzione, della storia e della cultura delle macchine per caffè. E, naturalmente, continuerò la mia ricerca per scovarne ancora di nuove e farle diventare oggetto di un prossimo aggiornamento editoriale... Non prima di vent'anni però!



Reperibilità

Rispetto alle caffettiere a bilancia in vetro o in ceramica, le caffettiere Santini, grazie alla resistenza del materiale con cui furono fabbricate, sono in gran parte sopravvissute e non sono rare da reperire. Il problema però è trovarle integre: alcune, per esempio, non hanno più il fornello, ed una caffettiera ha il suo valore solo se completa: «e se è integra, è anche funzionante: si mette l'alcool nel fornello e in tre-quattro minuti, si gusta un buon caffè!» afferma il collezionista Mauro Carli.

Esemplari *Aquillas* - magari un po' sporchi e arrugginiti - si possono trovare ai mercatini di brocante, dove si pagano qualche decina di euro. Anche le fiere antiquarie e le aste ne propongono di tanto in tanto; ben lucidate e complete di ogni parte arrivano ai 100 euro.



Locandina pubblicitaria della caffettiera marchio Orso prodotta dalla FIGLI DI SILVIO SANTINI



Cartoline pubblicitarie delle caffettiere marchio Orso della FIGLI DI SILVIO SANTINI, Ferrara



Caffettiera a percolazione o filtro, in latta, cm 28, marchio Orso, prodotta dalla FIGLI DI SILVIO SANTINI

Orso avevano una forma più bombata. Rispetto alla Casa madre, l'azienda FIGLI DI SILVIO SANTINI fu da subito estremamente consapevole dell'importanza della pubblicità. Promosse i suoi prodotti con grandi cartelloni ed inserzioni sulle più importanti riviste nazionali, dando spesso al messaggio un tono patriottico» spiega Carli, precisando che per diversi anni la produzione di queste due diverse ditte si sovrappose.

Nonostante gli ambiziosi obiettivi e il grande successo sul mercato nazionale e internazionale, l'azienda FIGLI DI SILVIO SANTINI non ebbe lunga vita. Presto cominciò a passare di mano in mano sino a quando, agli inizi degli anni Trenta, venne messa in liquidazione e cessò la sua attività. Lo stabilimento venne acquistato nel 1934 dalla ditta metallurgica Sgarbi, Chiozzi & C.

«Negli anni Quaranta, questo tipo di caffettiere cominciava ad essere obsoleto, sia da un punto di vista estetico che funzionale: il rame a vista non era più di moda, e l'elettricità subentrava all'uso del fornello a gas. È il tramonto di un'era!» conclude Mauro Carli. ■