

Breve trajetória das Cervejarias em Caxias do Sul.

Pesquisa Mário Tomazoni. Documentos Acervo Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami. 2019. Os primeiros registros sobre produção de Cerveja em Caxias datam do final do século XIX. Em 1887 Ambrosio Leonardelli, estabelecido com fábrica de Cerveja nesta Feguesia, envia um requerimento a Inspetoria Especial de Terras e Colonização de Porto Alegre solicitando a concessão de mais dois lotes, possivelmente para ampliar seus negócios.

Nesta época seus lotes já se localizavam na região onde mais tarde funcionou a Cervejaria Leonardelli, produtora da icônica Cerveja Pérola.

O local podemos observar no mapa abaixo de 1892.



rovincia de S. Pedro do Lio Grande do Sul

mis a A. J. o regueri-

mento de Leonardelli Amberogio

estabelesido com Galerica de Cervija n'essa freguezia no

lotes 8 e 10 da Guardon 73 des-

In Dide pedindo tombom Concessão dos lotes nº 1/29

N. 590

Inspectoria Especial de Terras e Colonisação, em Porto Alegre, IA de Des Texturbe 1887

Mário Gardelin em seu livro Caxias do Sul: câmara de vereadores 1892-1950, de 1993, transcreve uma série de atas do Conselho Municipal, que na época fazia as vezes da Câmara de Vereadores.

Em uma das seções transcritas, o imigrante Rodolfo Felice Laner solicita ao Conselho o **Título de Primazia**, reconhecimento a ele ser o primeiro. O relato segue assim:

O Conselho Municipal se reuniu em seção extraordinária em 27 de julho de 1895 para tratar do requerimento do citado. Ele coloca "se não é verdade que o mesmo Laner foi um dos primeiros colonos que povoou esta zona colonial; se não foi ele que estabeleceu a primeira casa de negócios; se não foi ele quem estabeleceu a primeira cervejaria; [...] olaria;" e assim por diante. Sendo que tal lhe foi conferido "O conselho atesta afirmativamente todos os itens desta petição".

Segundo Gardelin "valioso, documento, que assegura a Rodolfo Felice Laner uma primazia incontestável, atestada pelos homens mais conspícuos da comunidade".

Há controvérsias sobre o assunto. Sim, Felix Laner fez parte da primeira leva que chegou a Sede da Colônia Caxias, agora quanto a ser o primeiro a isso ou aquilo é uma outra questão. As atas das seções do Conselho Municipal entre os anos de foram destruídas no incêndio de 1992 na sede da Prefeitura.

Verdade é que ele possuía uma Cervejaria, que de acordo com os livros de registro não fica claro se era na zona urbana ou na 5ª Légua (a zona urbana, Sede Dante, faz parte da 5ª Légua).



BR.RS.AHMJSA.JSA 08.02.14 PO [JSA 298]

Retrato de Rodolfo Félix Laner. O tirolês chegou a Sede Dante em 1876, fez parte da Junta Governativa no período de 1891. Em requerimento de 1895 ao Conselho Municipal, pedia o reconhecimento de "primazia", como primeiro comerciante e industrialista da Colônia Caxias, recebendo o título. Ele se enquadra entre os primeiros varejistas, que compravam e vendiam produtos. O início do comércio na colônia se dá com a troca e venda de produtos pelos próprios artesãos.

[Vila de Santa Teresa de Caxias], RS. [c.1890]. Autoria Francisco Muscani.

Fundo João Spadari Adami. Acervo Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami.

Os registros mais antigos disponíveis no Acervo do Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami sobre industrias e profissões datam de 1892, e apresentam dados da existência de 12 Cervejarias, conforme a tabela:

Nome	Local	Data	Valor Imposto	Outros Negócios
Giovanni Stamgherlini	5ª Légua	1892	30 000	
Giovanni Schio	9ª Légua	1892	61900	Negócio e aferições
Ambrogio Leonardelli	Villa	1893	30 000	
Rafael Burato	Villa	1893	30 000	
Stefano Cripa	1ª Légua	1893	31000	Botequim
Antonio Zanol	Villa	1893	30 000	
Irmãos Rossi	Villa	1893	42 000	Funilaria e Sapataria
Carlo Dalla Costa	16ª Légua	1893	20 000	
Pietro Sartori	16ª Légua	1893	20 000	
Rodolpho F. Laner	Villa	1893	60 000	Olaria e Dep. de [Vinho]
Domenico Fim	Nova Vicenza	1893	31000	[Botequim e Aferição]
Giuseppe Leonardi	3ª Légua	1893	65 000	Negócio e aferições, Carreta

			01/	Giuseppe	Leonardi	3° Legua
Dat 18		Elas	Nomes	Mesideneis	Growinioner -	Imposto
			Transporte		6	6
Contract of			Minson Ctrigelo	Carour	Serritorial	1,000
11 //	11		Bogotto Messio	Claro	"	2,000
			Indicate Statonio	Cremana	"	2000
	"	604	Tiana Matteo	M. Moura	and the second s	2000
1			Jahotto Romano	Tirrhal	@ *	30,,000
19	"	63	Stangherhini Gioranni	5º Legna	Sente aria	6,000

BR RS APMCS PM-03-01-05-01-01 1892

Livro de registro de Imposto sobre Indústrias e Profissões 1892 - 1893 (Produção)

Livro de registro de Imposto sobre Indústrias e Profissões. 80 p. Data: 13 de agosto de 1892 a 21 de maio de 1893. Página 26, apresenta o registro de Giovanni Stamgherlini – talão 67 – 18 de abril de 1892.

Entre os anos de 1892 e 1899, algumas cervejarias vão perdurar e outras irão abrir.

De acordo com os Livros de Impostos, em 1899, temos 7 Cervejarias que já existiam pelo menos desde 1892, sendo seus proprietários os seguintes:

Ambrosio Leonardelli

Rafaele Burato

Stefano Grippa

Antonio Zanol

Carlo Dalla Costa

Pietro Sartor

Felice Laner

E aparecem 5 novos empreendimentos ligados a produção de cerveja:

Giuseppe Giaconi

Severo Brusa

Luigi Zattara

Giuseppe Falavigna

Pietro Cura

Durante o **período de 1892-1899**, dentro da documentação pesquisada, foram identificadas 25 Cervejarias. Com durações variadas, algumas aparecem como pagadoras de impostos em apenas 1 ano.

Ao lado um quadro resumo com o nome dos proprietários destas 25 Cervejarias e a localização das mesmas.

	Nome	Local	Endereço	
1	Rodolpho Felice Laner	Villa /5ª Légua	Rua Julio de Castilhos	
2	Antonio Zanol	Villa /3ª Légua		
3	Ambrogio Leonardelli	Villa	Rua 20 de Setembro	
4	Irmãos Rossi	Villa	Rua Julio de Castilhos	
5	Luigi Michelin	Villa	Rua Julio de Castilhos	
6	Rafael Burato	Villa	São Pelegrino	
7	Giuseppe Amose	01ª Légua	Boemia	
8	Stefano Grippa	01ª Légua	Milanes	
9	Giuseppe Leonardi	03ª Légua		
10	Severo Brusa	03ª Légua		
11	Eurico Bortoluzi	05ª Légua		
12	Giovanni Stamgherlini	05ª Légua		
13	Jose Giaconi	07ª Légua	Visconde de Pelotas	
14	Giovanni Schio	09ª Légua		
15	Pietro Sartor	10 ^a Légua		
16	Carlo Dalla Costa	16ª Légua		
17	Ignacio [Zankner]	Boemia		
18	Carlos Fetter	Cristal		
19	Giuseppe Lunardi	Cristal		
20	Angelo Daltoé	Nova Trento		
21	Giuseppe Falavigna	Nova Trento		
22	Pietro Curra	Nova Trento		
23	Urbano [Desvaldi]	Nova Trento		
24	Domenico Fim	Nova Vicenza	[Feijó]	
25	Luigi Zattara	Sertorina		

A cerveja nos jornais

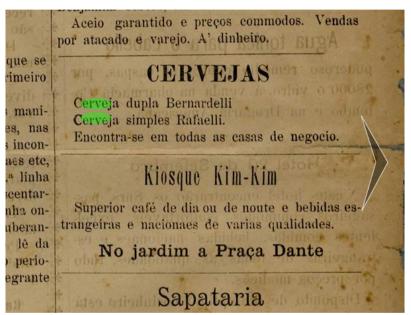
Golpe regado a Cerveja Inglesa no Quiosque do Kim-Kim, na edição 5 de O Caxiense de 1898.

http://memoria.bn.br/DocReader/882542/20

No dia 2 do corrente chegou aqui preso acompanhado por dois soldados de policia pelo Sub-delegado Attilio Viccentini o individuo Traldi Evaristo que intitulando-se grande negociante, fez amostras de possuir capitaes, conseguio ficar depositario de 1:200\$000, receber um animal de montaria de muito valor com os relativos arreios prateados, e raspar-se para S. Sebastião do Calvy, «insalutato hospite». Para conseguir tanta confiança, teve a lembrança de tratar com o Sr. Ernesto Merrsiay a compra do seu negocio, dizendo que tinha ainda mais 80:000\$000 de fazendas em Porto Alegre para introduzir na casa, e para que ninguem duvidasse de sua grandeza, n'uma tarde gastou 93\$700 réis em cerveja inglesa no Kiosque Kim-Kim, convidando uns e ou- tre m

Anunciava no jornal O Brazil, de Caxias em 1909, a empresa portoalegrense Bromberg & Cia a venda de artigos para Fabricação de Cerveja.

Primeira propaganda de cerveja em um periódico, O Caxiense edição nº 2, de 06 de novembro de 1897.





Existem no territorio de Caxias 130 casas commerciaes de fazendas, ferragens, miudezas elouças, além de innumeros botequins; 100 alambiques e 10 engenhos de canna para fabrica- ni cão de graspa e aguardente; 71 moinhos, sendo 6 a vapor: 173 officinas: nas quaes estão comprehendidas e marcenarias, ferrarias, carpintarias alfaiaterias, fundição de obras de metal, sellarias, sapatarias etc. e seis olarias. Existem, mais, no muni- so cipio, uma fabrica de polvora; duas de pos insecticidas; diversas de gi- mobilias de vime; 1 de tecidos de seda e uma importante fabrica de tecidos de algodão e la, que possue c aperfeicoados machinismos, sendo movidas á força hydraulica. Na villa existem 50 casas commerciaes; 3 pharm macias; 10 padarias e confeitarias: 2 fabricas de moer café; 2 de massas alimenticias; 5 cafés restaurantes com 8 bilhares; 4 hoteis de 1ª classe; 1 casa de pensão e diversas casas de pasto de 2 fabricas de cerveja e 1 de gazoza. 3 relojoarias e diversas ourivesarias; u 2 ateliers photographicos e diversas barbearias.

Em 1911 no jornal O Brazil era anunciada a abertura de mais uma Fábrica de Cerveja, a qual também recebia o público para atividades recreativas.

Fabrica de cerveja

<u>^</u>

FRANCISCO X. BERWANGER — NONA LEGUA Previne-se ao publico que do dia 4 de fevereiro em diante serà aberto á concurrencia publica, no aprazivel logar «Moretti» uma fabrica de excellente cerveja e um «Recreio» para as tardes estivas com superiores banhos completamente remodernados Ahi encontrar-se-á excellentes «sandwiches» e outros comestiveis para pic-nics familiares.

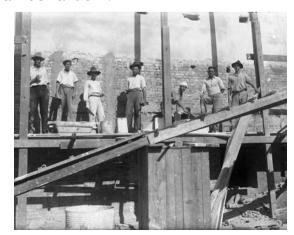


Em reportagem intitulada Caxias Actual, O Brazil em sua edição nº 40 de 13 de outubro de 1909 apresenta dados do município e aponta para a existência de 2 Fábricas de Cerveja na Villa (perímetro urbano).



Construção da Malteria da Cervejaria [Irmãos Leonardelli], em 1936. Stafetta Riograndense 23 de setembro de 1936, p.03.

LND144 - construção da maltaria - NVFundo LND - Família Leonardelli.



Visita del Segretario dell'Agricultura a Caxias

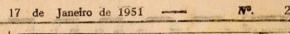
Il dr. Raul Pilla, segretario dell'Agricoltura, si é recato

Durante la sua visita Raul Pilla ha pure inaugurato a moderna malteria dei Fra elli Leonardelli, costruita sul l'esempio della grande malteria della Cerveiaria Continental d Porto Alegre.

Il dr. Raul Pilla ha avuto occasione di visitare gli stabi limenti di Caxias, specialmente quelli vitivinicoli, spingendosi fino a Flores da Cunha per visitare il celebre vigneto della Societá Vinicola.

BRASILE

Politica





ademecum do agricultor

CERVEJA CASEIRA

Como estamos na estação cuente, o corpo necessita de mais quantidade de água, por isso, devemos evitar de abusar de bebidas alcoolicas de alto teor. Daremos nas linhas abaixo uma ótima receita de cerveja ao alcance de todos; tirada da valiosa revista Chácara e Quintais, eis como reza a revista :

Inteligente fazendeira, acaba de nos enviar do Interior de S

Paulo, a seguinte cartinha que com prazer divulgamos :
"Sr. Redator, no número de 15 de dezembro do ano passado à página 362 um leitor da sua revista pede uma receita para fabricar cerveia caseira. Posso fornecer uma receita muito fácil e que dá uma ótima cerveia e caso que V. S. queirra remeter esta receita para o seu leitor ou até publicar num próximo búmero, podem dispor da mesma. Faco esta cerveia no meu sitio, é uma ótima bebida, com um nada de álcool, com espuma abundante, com um gosto delicioso e refrescante e — o melhor de tudo — custando tão barato, que merece divulgação entre todos os amigos da sua CHACARA e QUINTAIS. Somente peco não publicar o meu nome, para não atirar sôbre mim a Invefa das Companhias Antarticas ou de outras e descobrir os lucros fabulosos que a cerveja deixa para os fabricantes. A receita é esta:

PARA FAZER 100 LITROS DE CERVEJA

Ingredientes: 2 quilos de cevada, 3 quilos de açúcar, 150 gramas de Lupulo, 3 pedacinhos de gengibre, 3 colheres de sopa de sal de cozinha, 45 gramas fermento Fleischman, 3 copos alcool,

Tudo isto por de molho em 9 litros de água, e deixar durante 12 horas. No dia seguinte ferver tudo durante mela hora (contar mela hora à partir da fervedura) tirar do fogo, passar num pano, e guardar o líquido num barril de madeira. Toda massa que ficou no pano volta novamente ao fogo, com mais uma vez 9 litros de água, fervendo outra vez meia hora, depois passar no pano e juntar aos prifervendo outra vez meia hora, depois passar no pano e juntar aos primeiros 9 litros, e pela terceira vez repetir o mesmo, oblendo assini
27 litros de caldo. A fervedura deve ser forte na terceira vez
a cevada se abre, o que é o sinal de ter bastante fervido.
Para dar cor ao líquido, toma-se 1,200 quis de acúcar fazendo
caramelo, e junta-se aos 27 litros, diluindo o caramelo, com tanta
água que necessite para derreter tudo.
Agora enche-se o barril até os 100 litros com água fria, misturase 45 gramas de fermento Fleischmann, o qual se dissolve primeiro
gram progra de drus morra e junta-o, junte mais 3 copos de alcode.

em um pouco de água morna e junta-o, junte mais 3 copos de alcool de 42.º, mexa-se tudo bem e deixa-se descançar. Agora começa a fermentação, a qual dura de 3 a 4 dias, uma fermentação lenta nos dias frescos é melhor para a cerveja, forma-se uma espuma em cima do líquido, a qual se tira mediante uma espumadeira (do barril se tira a tampa de cima, cobrindo o barril com panos). Bate-se a clara de 6 ovos bem firme e junta-se ao líquido, isto serve para clarear a cerveja. No terceiro dia cuando a esouma fica menos e forma só uma leve camadinha,a cerveja está pronta para ser engarrafada, filtre-se o liquido colocando no funil um paninho ou algodão, e fecha-se logo as garrafas com rolhas ou tampinhas. Deixa-se descansar as garrafas num lugar fresco durante 8 dias e depois beba à vontade. Um litro não custa mais do cue uns 50 centavos. Façam e provem, que é gostoso

Com um pouco de prática, a fervura e o preparo não leva mais que 3-4 horas de trabalho

DIANTAS TOUTERS

A produção de Cerveja adquiriu um perfil industrial a partir dos anos 1930 (simplificando a história, desde 1915 as cervejarias vão passar por melhorias e mecanização dos processos).

O principal expoente da indústria em Caxias foi a Cervejaria Leonardelli. Nos anos de 1950 passa a comercializar seus produtos com a marca Pérola.

Nos anos 1950 a Cerveja "Caseira" volta a moda e o Correio Riograndense publica receita como visto ao lado.

CERVEJA CERVEJARIA LEONARDELLI LTDA **DBA 060**

Rótulos de bebidas produzidas pela empresa Cervejaria Leonardelli. Caxias do Sul, RS; 1960 - DBA 057 a DBA 077.

Fundo Diogo Bernardo Aguzolli





Olupulorepresenta uma fonte de dinheiro



Em 1952 o jornal Pioneiro publicou uma série de reportagens sobre a produção de Lúpulo, destacando a plantação de Rosalino Boscato, localizada dentro da cidade, onde hoje é o Mercado Zaffari de Lourdes.

Agricultores! Plantai Lupulo! Colhereis Ouro!



Trabalhaste com Lealdade Cumpriste com o teu Dever











GER(RP)0668

Plantação de Lúpulo de Rosalino Boscato, no Bairro de Lourdes. Recebendo a visita do Jornalista Mário Gardelin.

Caxias do Sul, 1952. Autoria Ulysses Geremia.

Fundo Studio Geremia.