

IMITARE IL SOLE

CONVEGNO TRA ARTE E GRAPPA

ATTI DEL CONVEGNO
SALBERTRAND, 13 DICEMBRE 2008

A CURA DI
ROBERTO MICALI E RENATO SIBILLE



Crediti fotografici: Fabrizio Del Prete, Graziano Ruzzo, Archivio Fotografico Ecomuseo Colombano Romean.

In copertina: fotografia di Alessia Glielmi, elaborazione grafica di Renato Sibille.

In quarta di copertina: riconoscimento *Patrimouanë dla Jan ArTeMuDa* 2008, realizzazione grafica Nadia Ruffa.

Editing: Roberto Micali.



**Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand
Ecomuseo Colombano Romean**

Via Fransuà Fontan, 1
10050 Salbertrand (TO)
Email: parco.salbertrand@ruparpiemonte.it
Web: www.ecomusei.net
Tel: 0122-854720, Fax: 0122-854421



Associazione Culturale ArTeMuDa

Affiliata ARCI
Via Macerata, 1
10144 Torino
Email: artemuda@yahoo.it
Web: www.artemuda.it
Tel: 011-4371919, Cell: 335-7669611

EMTIP TIPOGRAFIA
0122 83.18.04

Finito di stampare nel dicembre 2008

INDICE

PRESENTAZIONI	<i>Pag.</i>
Massimo Garavelli <i>Presidente del Parco Naturale Gran Bosco di Salbertrand</i>	V
Piero Biolati <i>Sindaco di Salbertrand</i>	VI
Bruna Chiamberlando <i>Assessore alla Cultura del Comune di Exilles</i>	VII
Roberto Micali <i>Presidente dell'Associazione Culturale ArTeMuDa</i>	VIII
CONTRIBUTI	<i>Pag.</i>
Alberto Di Falco J. <i>Imitare il sole al Deveys</i>	1
Alessia Glielmi <i>Catalogare un bene immateriale: l'esperienza all'alambicco del Deveys</i>	3
Candido Oberto <i>I distillatori della Valle di Susa</i>	16
Loredana Matonti <i>Usi medicinali della grappa nei rimedi popolari della Valle di Susa</i>	21
Matteo Rivoira <i>Noterelle linguistiche sul lessico della grappa in alta Valle Susa</i>	28
Gianfranco Joannas <i>Per uno spettacolo alcolico</i>	35
Renato Sibille <i>Intorno alla grappa al patois e al teatro</i>	40
<i>Distillare è imitare il sole!</i> Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand	56
<i>Il riconoscimento Patrimouanë dla Jan ArTeMuDa 2008</i>	74

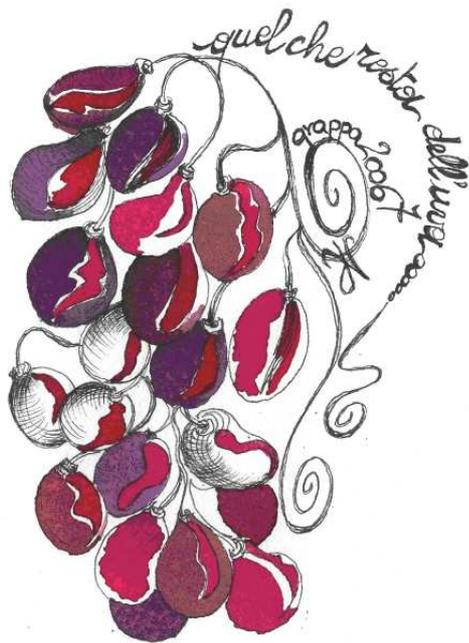


Fig. 34. Etichette per la grappa di Deveys, realizzazione Nadia Ruffa.

L'occasione offerta dall'ospitare questo Convegno è un momento importante per affermare alcuni valori comuni a molte persone che da anni operano in questo tratto di Valle e che, secondo me, va oltre il valore intrinseco dell'iniziativa.

Questi valori sono l'espressione di un modo di vita che va oggi scomparendo sotto il peso dei macigni chiamati di volta in volta omologazione culturale, globalizzazione senza regole o pseudo libero mercato.

Sostanzialmente è la capacità di lavorare con grande abilità manuale in un contesto sociale quasi cooperativistico in cui la forma consortile contribuiva a dare alle singole borgate uno spirito di collettività che tendeva a limitare l'exasperato individualismo e conflittualità in famiglie che molto spesso sono state una vera e propria zavorra culturale per lo sviluppo di tante realtà delle nostre valli. A fianco di tutto ciò mi fa piacere ricordare come a Deveys fosse, tra gli altri, l'amico Gianfranco Joannas, recentemente scomparso, a curare la sopravvivenza di questa arte e questo Convegno sicuramente lo avrebbe trovato ancora una volta protagonista. Infine, l'aver personalmente per tanti anni distillato "l'eigovitto" a legna presso l'alambicco consortile de Les Ramats, mi fa sentire ancora di più a mio agio.

Grazie, anche in questa occasione, all'Associazione ArTeMuDa e a tutti coloro che fanno sì che non tutto vada irrimediabilmente perso.

Massimo Garavelli
Presidente del Parco
Naturale Gran Bosco di Salbertrand

La distillazione è una tecnica di separazione che sfrutta la differenza dei punti di ebollizione delle diverse sostanze presenti nel prodotto da distillare. Era una tecnica nota già nel Medioevo, quando apparvero le parole alambicco e alcool derivate dall'arabo *al-ambiq* e *al-kuhul*. Uno dei primi alambicchi viene attribuito al chimico arabo Jabir Hayyan.

Una nobile arte, quindi, con una storia ricca di luoghi e di sapori, di tradizione e d'impegno dell'uomo, un percorso fatto di intuizioni, di errori, ma anche di progressi.

Ottenere prodotti e bevande con la distillazione è ancora in uso nel Comune di Salbertrand e precisamente in Frazione Deveys, frazione in parte del Comune di Salbertrand e in parte del Comune di Exilles, dove, sul territorio di quest'ultima, vi è un alambicco consortile che periodicamente viene messo in funzione.

Apro una piccola parentesi: sino allo scorso anno, il mio amico e collega Gianfranco Joannas, Sindaco di Exilles, ne ha coordinato l'utilizzo, ora, per ricordarlo, si terranno percorsi formativi che illustreranno la tecnica del distillare e, chissà, qualcuno potrebbe riuscire a divenire abile come lui lo era.

Un buon prodotto non si ottiene solamente con un buon apparecchio distillatore e con una buona tecnica di utilizzo dello stesso, ma, oltre al talento degli uomini, occorre avere un buon prodotto da distillare, farne una buona fermentazione affinché i sapori non siano alterati dalle fasi fermentative e, non ultimo, sapere quando togliere lo scarto del prodotto, la "testa" e la "coda", e ottenere così il miglior distillato: il "cuore", con le migliori sostanze organolettiche separate dalle parti nocive e sgradevoli come il metilico.

Al termine della lavorazione il prodotto sarà opportunamente fatto "maturare" in contenitori di vetro per qualche settimana prima di consumarlo.

Per finire: un'ottima compagnia, molta tranquillità, ma soprattutto una buona "Branda". Salute a tutti!

Piero Biolati
Sindaco di Salbertrand

La vigna, l'uva, il vino... le vinacce, la grappa, una filiera che ha un qualcosa di magico nei suoi riti, se non addirittura di sacro.

La coltivazione della vigna assume, nei nostri luoghi, connotazioni eroiche, per le fatiche sovrumane che richiede e, al tempo stesso, affettive, molto forti ed intense, che rendono quanto mai appropriata la definizione di "agricoltura sentimentale".

I vigneti di alta montagna non hanno forse la sensualità delle vigne di Pavese, per la diversa conformazione, ma la nostra gente nutre per essi un attaccamento quasi morboso, che a voler spiegare si rischia di diventare patetici.

Gianfranco Joannas questo amore lo conosceva, per tradizione di famiglia, e lo praticava.

Convinto assertore della "biodiversità" (uno dei vocaboli che ricorreva più frequentemente nel suo lessico) promuoveva e sosteneva le iniziative tese a proteggere e sostenere questo tipo di coltivazione, anche su terreni impervi come quelli di Deveys.

E, soprattutto, amava distillare e... distillarsi. E, forse, era proprio quella sua propensione all'astrazione, mai pedante ma leggera e spesso anche scherzosa e che lo aiutava nella vita facendogliela apprezzare e gustare in molti suoi aspetti, che lo rendeva così caro a coloro che ne condividevano i "prodotti" (i risultati delle sue astrazioni e la grappa) e a chi, trovandosi in sintonia con lui, ne apprezzava la calma e la pacatezza nei giudizi.

La sua scomparsa ci lascia attoniti come quell'espressione da lui assunta in una fotografia di lui bambino, travestito da Arlecchino, che lo riprende mentre, triste, osserva bruciare un Carnevale exillese.

La sua poliedrica figura si è infranta nel bagliore di un ghiacciaio, ma la sua luce continuerà ad illuminarci e il suo modo di essere si ricompatterà, come le pezze nell'abito di Arlecchino, nel ricordo di tutti noi.

Bruna Chamberlando
Assessore alla Cultura di Exilles

La tradizione è la custodia del fuoco, non l'adorazione della cenere.

Gustav Mahler

Sei lì con gli occhi sgranati e il dito indice che fende l'aria, mentre ci spieghi la tua idea. *Distillare è imitare il sole!*: uno spettacolo teatrale sulla grappa, da realizzare proprio dove la grappa nasce, all'alambicco di Deveys e proprio nel momento in cui l'oro bianco nasce, vale a dire durante la distillazione. Hai addirittura già preparato una pergamena con il "segreto della distillazione". Intrigante. L'idea piace subito a tutto il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand. L'alambicco che vomita i resti delle vinacce fumanti sulla strada ci ricorda scene da Medioevo, quindi ci saranno streghe e mostri in questo spettacolo. Suggestivo. L'alambicco è fuoco. Un fuoco che, come quello della carbonaia, deve essere custodito, accudito, governato, nutrito. Un fuoco vitale e prezioso, "terrestre e creatore" che non distrugge, ma trasforma lentamente le vinacce, *touplan touplan touplan*. E allora ci sarà il povero *Chapitoou* in questo spettacolo, novello Prometeo, che ruba il segreto della distillazione alle streghe per donarlo agli uomini. Mentre il fuoco "imita il sole" all'interno dell'alambicco, lo spettacolo *Distillare è imitare il sole!* viene messo in scena nel 2005, 2006 e 2007 dal Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand, nonostante l'ora e il freddo. Quest'anno no, non ce la sentiamo. Non può essere più come prima. Ma "la tradizione è la custodia del fuoco", dunque cerchiamo di tenere in vita quel fuoco prezioso per la collettività con questo convegno, dove si intrecciano note tecniche, linguistiche, medicinali e artistiche intorno al tema della distillazione. Lo spettacolo *Distillare è imitare il sole!* continua a vivere in un video, appositamente creato e proiettato in prima assoluta in occasione del convegno, in cui torneranno quei tuoi occhi sgranati e quella tua voglia di distillare i pensieri, *touplan touplan touplan*. Ciao Jean.

Roberto Micali
*Presidente Associazione
Culturale ArTeMuDa*

IMITARE IL SOLE AL DEVEYS

ALBERTO DI FALCO J.

L'alambicco del Deveys, che attualmente è il più alto della Valle di Susa ancora funzionante, ha raggiunto il suo trentesimo anniversario con l'apertura nel Dicembre 2006. Fu infatti costruito nell'estate del 1976¹ da Secondino Deyme, Celestino Fontan, Eligio Fontan, Pierino Fontan, Aventino Joannas, Francesco Joannas, Massimino Joannas ed Aurelio Odiard, soci del Consorzio Alpe Soulliet, e nell'inverno dello stesso anno furono distillati i primi litri di grappa del Deveys.

La distillazione della vinaccia nelle nostre valli è un'abitudine consolidata, in quanto la grappa da generazioni e generazioni veniva e viene tuttora impiegata sia come bevanda digestiva, sia come ottima sostanza per mettere in infusione le piante officinali, utilizzate nella medicina tradizionale. Esistevano in valle numerosi alambicchi, di proprietà privata e consortili, presso i quali i viticoltori potevano distillare le proprie vinacce: quasi tutti questi alambicchi si sono progressivamente chiusi.

L'idea di costruire un alambicco per poter sfruttare anche la vinaccia delle allora abbondanti vigne venne a Aventino Joannas, all'epoca presidente del Consorzio. Si decise di costruirlo dietro al forno comunale, sotto la ex-scuola elementare del Deveys.

Riutilizzando vecchi materiali provenienti da un secondo forno demolito negli anni Cinquanta, venne costruita la *shóoudierë*, ovvero una caldaia circolare che accoglie l'*arãmbic* (o *lambic*), cioè l'alambicco. Questo è un'anfora gigante di rame al cui interno viene posta la *rappë* (la vinaccia) ricoperta poi d'acqua, senza però esagerare nelle quantità: il vapore deve potersi sfogare donando così un aroma inconfondibile alla grappa. Perché fosse più facile portare fuori l'*arãmbic* dove viene ricambiata l'ormai sterile *rappë* di fine lambiccata, venne ideato e realizzato da Aventino Joannas un apparato composto da un carrello che scorre su una rotaia e da un argano manuale con un sistema di carrucole per permettere il sollevamento, il trasporto e lo svuotamento all'esterno dell'*arãmbic* in modo più agevole. Posto dunque l'*arãmbic* all'interno della *shóoudierë*, è necessario alimentare il fuoco per l'intera durata della lambiccata, circa sei ore, cercando di mantenerlo il più costante possibile. Il calore sospingerà l'alcool nello *shapitòou*, sigillato con la cenere impastata con l'acqua sopra l'*arãmbic*, e da qui passerà nel *serpãntin* (la serpentina). Questa è un tubo di rame fatto a spirale dove l'alcool dallo stato

¹ L'ambiente che ospita l'alambicco fu ricavato dagli abitanti adeguando una piccola cantina situata nella parte posteriore del locale del forno. Fu costruita la caldaia a legna con mattoni refrattari e vi fu collocato l'alambicco acquistato dalla ditta Fratelli Bernardone di Courgné.

aeriforme torna a quello liquido. Per favorire questo processo, il *serpăntîn* è stato posto in un bidone in cui viene fatta scorrere l'acqua introducendola dal fondo. In questo modo, più l'acqua sarà in alto più sarà tiepida, perché a contatto con il primo tratto del *serpăntîn* in cui l'alcool è ancora vapore bollente, mentre più sarà in basso più sarà fredda, in quanto appena introdotta nel bidone; così facendo l'alcool ha tempo di liquefarsi più facilmente e soprattutto senza eccessivi sbalzi di temperatura. La grappa esce quindi dalla *dusië dou serpăntîn* a filo, che deve essere sottile e a piombo, e viene raccolta nel *peiřô d'ařan* (una sorta di bacinella di rame). Le prime gocce hanno un forte odore di mele, non aderiscono al paiolo e non fanno bollicine: questa è la *têtë* (la testa della lambiccata) e deve essere scartata perché contenente alcool metilico sostanza altamente tossica. Quando la grappa fa delle belle bollicine aderenti al *peiřô*, allora questo è il *queur* (il cuore), la grappa buona da tenere. Dopo tre o quattro ore, la grappa esce opaca e non fa più le bollicine, questa è la *flêmë* (la coda), anch'essa da scartare per essere riutilizzata nelle lambiccate successive.

Ancora oggi il funzionamento dell'alambicco, uno degli ultimi rimasti in valle e probabilmente l'unico funzionante ancora a legna, è garantito dal Consorzio Alpe Soulliet.

Inoltre, grazie all'attività del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertand, curato dall'Associazione ArTeMuDa, già nel 2005 e poi, con grande successo, non solo di pubblico, nel 2006 e nel 2007, si sono potute allestire due rappresentazioni teatrali narranti la storia, o meglio, il segreto della grappa. Così al pubblico, trasportato da tabarri, streghe, Prometei, eroi e da un oscuro *Marmòou*, mentre nell'alambicco avveniva la magia della distillazione, è stato mostrato questo segreto custodito nelle parole di un botanico latino, Discoride Pedanio: "Distillare è imitare il sole che evapora le acque della terra e le restituisce a pioggia".

CATALOGARE UN BENE IMMATERIALE: L'ESPERIENZA ALL'ALAMBICCO DEL DEVEYS

ALESSIA GLIELMI

Il lavoro svolto all'alambicco del Deveys nel dicembre del 2006 rientrava nell'ambito di un grosso progetto del Laboratorio Ecomusei della Regione Piemonte intitolato *Gli ecomusei e i loro mestieri. Un progetto di ricerca e rivitalizzazione tra tradizione e innovazione*. Uno degli obiettivi principali di tale progetto era quello di censire, rilevare etnograficamente e catalogare i mestieri tradizionali presenti sui territori degli ecomusei piemontesi.

La selezione dei lavori tradizionali da rilevare e catalogare, in questo caso, fu realizzata in accordo con la responsabile dell'Ecomuseo "Colombano Romean" di Salbertrand. Fra gli altri, si ritenne molto interessante e rappresentativa la distillazione della grappa fatta all'alambicco del Deveys perché quest'ultimo risulta essere uno degli ultimi, forse l'ultimo, alimentato ancora in modo tradizionale, cioè a legna (gli alambicchi ancora funzionanti, infatti, sono stati convertiti a gas per poter controllare più agevolmente l'alambiccata).

L'alambicco del Deveys, nato nel 1976 per iniziativa dei soci del Consorzio di Sviluppo Agricolo, è collocato in un locale di proprietà comunale. Ogni anno, dopo aver soddisfatto tutte le procedure burocratiche richieste dalla legge vigente, durante i primi giorni di dicembre, viene riaperto e tenuto in funzione ventiquattro ore su ventiquattro. In questo modo, viticoltori delle zone limitrofe e appassionati possono prenotarsi e produrre legalmente la propria grappa. Per qualche giorno all'anno il calendario delle attività dell'alambicco diventa fittissimo e regolato da turni della durata di 5 o 6 ore ciascuno.

Il lavoro di rilevamento etnografico si è svolto durante la giornata dell'11 dicembre 2006; è iniziato seguendo le operazioni di svuotamento e pulizia dell'alambicco effettuate da Gianfranco Joannas durante il "cambio turno" (avvenuto a metà mattinata) ed è proseguito raccogliendo dati sui procedimenti di travaso delle vinacce, sulla preparazione e sigillatura dell'alambicco con l'impasto di cenere, sui metodi di alimentazione, accensione e regolazione del focolare, fino a giungere alla trepidante attesa delle prime gocce di distillato, la *têtè*, che viene poi buttata, e alla successiva fuoriuscita della grappa, *ël queur*, la cui bontà viene verificata con un alcolimetro.

Il lavoro successivo al rilevamento etnografico prevedeva la catalogazione dei beni *Distillazione della grappa*, in occitano *Distilasioun 'd la brandë*, e *Preparazione della cenere per sigillare l'alambicco* utilizzando le schede per i beni

demoetnoantropologici immateriali - BDI -¹, informatizzate dalla Regione Piemonte per mezzo del Guarini Patrimonio Culturale MSDE 2.3.1. Questo tipo di scheda, corredata da un ricco materiale audiovisivo, permette di “archiviare”, conservare e restituire beni che per definizione non hanno una stabile presenza sul territorio, ma prendono vita soprattutto come atti performativi in occasioni determinate o indeterminate, al di fuori delle quali non sono osservabili. L’importanza dei beni immateriali risiede nel fatto che essi disegnano il territorio, qualificandolo nelle sue realtà e nelle sue vocazioni, costruiscono identità e memoria e rappresentano importanti risorse locali per uno sviluppo sostenibile (Bravo-Tucci, 2006, p. 38).

Le schede BDI compilate e inerenti alla distillazione della grappa e agli utilizzi della cenere per pulire e sigillare l’alambicco sono, in parte, presentate qui di seguito. Ciascuna di esse si compone di 25 paragrafi, di cui 19 contenenti dati sul bene e 6 contenenti dettagliati dati sulle documentazioni audiovisive primarie e integrative. La prima parte delle schede, CD-Codici, RV-Relazioni, AC-Altri codici, DF-Definizione del bene, è finalizzata al riconoscimento univoco delle stesse e alle possibilità di relazione delle une con le altre; un’altra sezione delle schede, RD-Redazione, LA-Altre localizzazioni geografico-amministrative, DR-Dati di rilevamento, OC-Area di origine e cronologia, O-Occasione, RC-Ricorrenza, è relativa ai dati sul territorio di rilevamento del bene e alla cronologia e ciclicità della performance; la parte comprendente i paragrafi CU-Comunicazione, DA-Dati analitici, AT-Attore individuale, TC-Attore collettivo, PC-Parole chiave è inerente alle modalità di attuazione della performance e all’attore o agli attori coinvolti, e alla rintracciabilità “per temi” delle singole schede. L’ultima, lunga, parte è riferita alla documentazione audiovisuale, primaria e secondaria, alle fonti documentarie e bibliografiche sulle quali sono basate le nostre schede BDI e comprende DU-Documento audio, DV-Documento video-cinematografico, DF-Documento fotografico, AI-Documento audio integrativo, VI-Documento video-cinematografico integrativo, FI-Documento fotografico integrativo, DO-Fonti e documenti di riferimento, AD-Accesso ai dati, CM-Compilazione, AN-Annotazioni.

¹ Nel 2001 lo Stato, le Regioni e le Province autonome hanno siglato *l’Accordo tra il Ministero per i Beni e le Attività culturali e le Regioni per la catalogazione dei beni culturali e ambientali*, che stabilisce una serie di obiettivi comuni in materia, fra i quali l’unificazione delle metodologie di catalogazione, cioè delle schede. L’art. 2 dell’Accordo stabilisce che “La catalogazione costituisce lo strumento conoscitivo basilare per il corretto ed efficace espletamento delle funzioni legate alla gestione del territorio ai fini del conseguimento di reali obiettivi di tutela ed è strumento essenziale di supporto per la gestione e la valorizzazione del patrimonio immobile e mobile nel territorio e nel museo, nonché per la promozione e la realizzazione delle attività di carattere didattico, divulgativo e di ricerca”. Vedi Bravo G. L., Tucci R., *I beni culturali demoetnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006, pp. 90-91.

SCHEDA: R0545862.0

Tipo scheda BDI

Livello ricerca C

Codice regione 01 - Piemonte

Numero catalogo generale R0545862

Ente schedatore Parco Naturale del Gran Bosco

Ente competente S67

Denominazione locale distilasioun 'd la brandè

Denominazione distillazione della grappa

Ente responsabile Regione Piemonte

Rilevatore: Glielmi Alessia

Data del rilevamento 2006/12/11

Cicli produttivi vitivinicoltura/produzione della grappa

Periodicità annuale

Data inizio 2006/12/08

Data fine 2006/12/12

Prossimica I lavori avvengono tra il locale interno, dov'è posto l'alambicco, e l'uscio del locale stesso, dove l'alambicco viene trasportato per essere svuotato e lavato accuratamente.

Descrizione del bene Chi vuole distillare la propria grappa, #brandè#, deve portare la legna e le vinacce. Siccome i bidoni rimangono chiusi ermeticamente per alcuni mesi, le vinacce vengono smosse con un forcone affinché prendano aria prima di essere distillate. Nel mentre, all'interno del locale dov'è posto l'alambicco, #arambic#, quest'ultimo viene smontato e preparato per l'alambiccata successiva. L'#arambic# è un recipiente in rame con un diametro di circa 80 cm. un'altezza di circa 60 cm. e con un collo ristretto nel quale viene inserito il capitello, #chapitoo#. Per le operazioni di smontaggio: si sgancia il capitello dalla serpentina, #serpântin#, si solleva utilizzando un panno di stoffa per non scottarsi e si porta all'esterno per lasciarlo raffreddare. Poi si lava con la cenere, si sciacqua e si lascia asciugare. Quindi si torna all'interno. Si aggancia l'alambicco, ancora pieno delle vinacce della precedente alambiccata, ad una carrucola e si trasporta verso l'esterno. Qui l'alambicco viene capovolto e svuotato del contenuto con l'ausilio di una forca. Una volta vuoto, viene accuratamente lavato con la cenere (che ha la proprietà di riuscire a togliere la patina, creata dagli ossidi di rame e dalle impurità che ci sono all'interno della vinaccia, senza avere un effetto abrasivo) e risciacquato utilizzando una pompa a mano. Dopo aver fatto scolare l'acqua è pronto per essere riempito con nuove vinacce. Al fondo dell'alambicco si mettono i sermenti di vite, resti della potatura, per evitare che la vinaccia bruci compromettendo il sapore della grappa di quell'alambiccata e delle due o tre successive. Si riempie, poi, con la vinaccia e la parte liquida (costituita dalla coda, #la flêmè#, della distillazione precedente, da acqua o vino), sistemando il tutto in modo che rimanga un po' di spazio, per favorire la condensazione del vapore

durante l'alambiccata. Questo è importante per permettere che il vapore possa salire dal collo dell'alambicco fino al capitello, che ha una superficie superiore piana, lì condensarsi e ridiscendere in forma liquida, per poi tornare a risalire in forma di vapore ecc.: più gira all'interno del capitello, prima di scendere nella serpentina, più la grappa ha un buon profumo. Dopo averlo riempito, l'alambicco viene riportato all'interno con la carrucola e posizionato sopra la caldaia, che nel frattempo è stata preparata con due o tre ceppi di legna, a seconda della quantità di brace rimasta dal turno precedente. L'alambicco viene chiuso con il capitello e sigillato con l'impasto di cenere nei punti di contatto tra alambicco e caldaia e tra alambicco e capitello, in modo da creare una struttura ermetica. Da questo momento inizia una fase molto delicata perché bisogna far sì che la temperatura di tutta la massa salga gradatamente. Si alimenta la caldaia con legna piccola riducendone man mano le quantità fino a che la temperatura del capitello non giunga alle condizioni ottimali (G.J. ne verifica lo stato appoggiandoci una mano su) che denunciano l'imminente uscita dei primi vapori condensati, cioè la testa della grappa, #la tête#. Bisogna, quindi, sigillare lo sportello di alimentazione della caldaia con l'impasto di cenere. Da questo momento si controlla il tiraggio della caldaia solamente con lo sportello sito sul camino. E' un momento molto delicato perché l'alambiccata deve partire, cioè prendere il filo, #prënne ël fi#, molto lentamente, nell'arco di circa 15-20 minuti. Le prime gocce devono diventare lentamente un filo perfettamente verticale con la metà superiore che fila e la metà inferiore che gocciola. Quando la grappa inizia a gocciolare bisogna controllare con un'analisi visiva e olfattiva quando finisce la testa della grappa. La #tête# è costituita da alcool metilico, ha un intenso odore di mele verdi, non aderisce alle superfici di rame del paiolo ma scorre come il mercurio all'interno del recipiente. Quando il filo inizia a granare, #granë#, cioè a fare delle bollicine all'interno del paiolo, inizia la parte buona della grappa, #ël queur#. Bisogna essere sicuri di scartare tutta la testa ma è necessario evitare anche di scartare la parte più buona del cuore (da un punto di vista aromatico e della gradazione). A questo punto si va avanti per 2 o 3 ore stando solo attenti che il filo mantenga le sue qualità. In queste condizioni si possono distillare fino a 4/5 litri di grappa all'ora. Si misura il tasso alcolico con l'ausilio di un alcolimetro. Quando la grappa scende al di sotto dei 40° bisogna scartare la coda, #la flêmë#. Quest'ultima ha caratteristiche facilmente individuabili: il sapore è tipico, non grana più e diventa più opaca. A differenza della #tête#, la #flêmë# viene riutilizzata e aggiunta alle alambiccate successive, alle quali dà un maggior grado alcolico.

Specifiche sulle relazioni La scheda è collegata con la scheda BDI n. R0545863 relativa alla preparazione della cenere.

Elementi strutturali Si scaricano la legna e le vinacce; si smuovono le vinacce e si travasano; si smonta l'alambicco; si stacca il capitello e si porta all'esterno; si lava il capitello; si aggancia l'alambicco ad una carrucola e si porta all'esterno; si capovolge l'alambicco e si svuota con l'ausilio di una forca; si lava con cenere e acqua; si dispongono i sermenti di vite sul fondo e si riempie con le vinacce; si

aggiunge il liquido; si riporta l'alambicco pieno all'interno e si adagia sul focolare preparato con alcuni pezzi di legna; si chiude con il capitello; si sigillano le parti tra alambicco e focolare e alambicco e capitello; si alimenta il fuoco con legna piccola; si chiude gradatamente lo sportello di tiraggio del camino; quando iniziano a scendere le prime gocce si sigilla la porta del camino; si aspettano circa 20 minuti prima che inizi a scendere il cuore della grappa; si butta la testa e si aspetta per 5 o 6 ore; si misura con l'alcolimetro perchè oltre i 40° la grappa non è più buona.

Vegetali:

1. **Vegetali** vinaccia
2. **Vegetali** sermenti della vite
3. **Vegetali** legna

Oggetti:

1. **Oggetti** alambicco
2. **Oggetti** paiolo in rame
3. **Oggetti** mestolo
4. **Oggetti** alcolimetro
5. **Oggetti** secchio
6. **Oggetti** serpentina
7. **Oggetti** tubo per l'acqua
8. **Oggetti** carrucola
9. **Oggetti** bidone per le vinacce
10. **Oggetti** forca

Altri elementi:

1. **Altri elementi** cenere
2. **Altri elementi** acqua

Parole chiave:

1. **Descrittore** Lavoro/preparazione della grappa
2. **Descrittore** alimenti/grappa

Titolo Distillazione della grappa

Durata 32'

Abstract Nel corso dell'intervista G.J. spiega dettagliatamente l'utilizzo dell'alambicco e le varie fasi di distillazione della grappa

Indice 1. 00:00:00 - 00:05:06 Auto-presentazione e descrizione della legna che si utilizza nel camino dell'alambicco e funzionamento di quest'ultimo durante l'alambiccata

11. 00:36:25 - 00:38:22 Quanti litri di grappa si producono con un'alambiccata

Identificazione Lavoro/distillazione della grappa

Indicazioni sul soggetto Le foto si riferiscono alle varie fasi di distillazione. Dallo smontaggio, pulitura e preparazione dell'alambicco alla sigillatura ermetica delle varie parti dello stesso, alla fuoriuscita della grappa e misurazione dei gradi alcolici con l'etilometro.

Titolo Distillazione della grappa

Quantità 57

Fonti e documenti:

1. **Tipo** presentazione in pdf
Autore Joannas Gianfranco
Denominazione Presentazione grappa
Data 2006

Bibliografia:

1. Citazione completa AA.VV., *Fare vino e distillati*, Milano, Editore Demetra, 2003
2. Citazione completa Odello Luigi, *Come fare ed apprezzare la Grappa*, Milano, Editore Demetra, 1998
3. Citazione completa Di Maio Marziano, *Avënā, Biquèt, Nibiò, Müscat... Vigne, vendemmie e vini nell'Alta Valle della Dora Riparia*, Torino, Valados Usitanos, 1997
4. Citazione completa CONTRAO, *L'uomo e le Alpi*, Torino, Vivalda Editori, 1993
5. Citazione completa Jorio P./Burzio G., *Gli "altri" mestieri delle Valli alpine occidentali*, Ivrea (TO), Priuli e Verlucca, 1986
6. Citazione completa Martegani Ugo, *La grappa nella storia e nel costume italiano*, Roma, Ed. Canesi, 1968
7. Citazione completa De Rosa T./Castagner R., *Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva*, Bologna, Edagricole, 1994

Osservazioni A partire dalla fine del 1800 la pratica della distillazione diventa molto diffusa in Alta Valle di Susa, almeno nelle zone con presenza di vigneti. Fino alla fine degli anni '70 del 1900 esistevano molti alambicchi privati regolarmente registrati alla Guardia di Finanza che successivamente sono scomparsi. L'alambicco del Deveys è nato nel 1976 per iniziativa dei soci del Consorzio di Sviluppo Agricolo, che gestiva un alpeggio, l'Alpe Solier, per far sì che i viticoltori locali potessero distillare la propria grappa. E' stato collocato in un locale di proprietà comunale all'interno del quale, sfruttando un vecchio camino, è stata costruita la caldaia. E' importante perché è uno degli ultimi, forse l'ultimo, che funziona ancora a legna: la maggior parte sono stati convertiti a gas, come l'alambicco delle #Ramà#. Gli alambicchi a gas, infatti, permettono un più agevole controllo del filo dell'alambiccata.

Per produrre una buona grappa è fondamentale avere delle buone vinacce. Queste devono essere trattate in modo particolare per poter essere distillate. Fondamentale è che non subiscano fermentazioni strane, come la fermentazione acetica o delle muffe. Per far sì che ciò non accada devono essere conservate sigillandole ermeticamente. Quindi, dal momento in cui si svina bisogna provvedere al loro trattamento e alla loro conservazione. Le vinacce vengono tolte dai tini e torchiate, non molto perché, per poter essere distillate, devono mantenere un buon contenuto di umidità per i seguenti motivi: 1- aumenta il tasso alcolico delle vinacce stesse e migliora la resa, in termini quantitativi, dell'alambiccata; 2- permette che si

conservino meglio perché possono essere pressate più facilmente, permettendo la fuoriuscita dell'aria. Se ben trattate le vinacce possono essere conservate per mesi. Tradizionalmente al Deveys venivano conservate in tinozze di castagno che, per evitare che entrasse aria, venivano ricoperte con la “melma”, #la lhià#, che si forma sul fondo del tino una volta distillato il vino. Quest'ultima, veniva posta sopra le vinacce, dopo che erano state torchiate, riaperte con le mani e poi pressate con una mazza o con i piedi, a seconda della grandezza delle tinozze, #banata#. Normalmente le tinozze avevano un'altezza di 70-80 cm e un diametro di 40-50 cm. La famiglia di G.J. utilizzava un tino con un diametro di circa 1 metro e mezzo e la vinaccia veniva pressata con i piedi. Il periodo in cui si fa, e si faceva, la grappa al Deveys va dalla metà di ottobre all'inizio di dicembre. Questo periodo era legato alle cadenze del lavoro contadino. Per distillare si aspettava il gelo e il momento in cui fossero finiti i lavori dell'autunno (raccolta delle castagne, mele, verdure...).

La grappa aveva una valenza importante anche nella medicina tradizionale del Deveys. In passato, lo scarto dell'alambiccata, la coda, #la flêmë#, alla quale venivano aggiunte particolari erbe in infusione, era utilizzata a scopi curativi. Per esempio i fiori di arnica venivano messi nella grappa creando un unguento utilizzato per problemi muscolari e infiammazioni.

SCHEDA: R0545863.0

Tipo scheda BDI

Livello ricerca C

Codice regione 01 - Piemonte

Numero catalogo generale R0545863

Ente schedatore Parco Naturale del Gran Bosco

Ente competente S67

Denominazione preparazione della cenere per sigillare l'alambicco

Ente responsabile Regione Piemonte

Rilevatore: Glielmi Alessia

Data del rilevamento 2006/12/11

Cicli produttivi vitivinicoltura/produzione della grappa

Periodicità annuale

Data inizio 2006/12/08

Data fine 2006/12/12

Prosemica: G.J. si sposta tra l'interno e l'esterno del locale dov'è posto l'alambicco. Le operazioni di preparazione dell'amalgama di cenere avvengono all'esterno.

Descrizione del bene La cenere viene raccolta dal focolare durante le operazioni di pulizia tra un'alambiccata e l'altra. Viene lasciata raffreddare e raccolta in sacchetti. Per preparare la malta si versa la cenere in un setaccio a maglie fini, si setaccia e si aggiunge dell'acqua. Poi si impasta pazientemente fino a raggiungere la densità desiderata; si ottiene così una specie di malta allo stesso tempo molto

resistente e abbastanza fragile. Infatti, è sufficiente un piccolo movimento per romperla e aprirne i pori. Con questa malta si sigilla la parte tra l'alambicco, #arambic#, e il focolare stendendola con una cazzuola lungo tutto il bordo di giuntura; e lo stesso si fa nella parte tra l'alambicco e il capitello, #chapitoou#. E' molto utile come sigillante fra il capitello e l'alambicco perché, nel caso ci siano problemi durante l'alambiccata, si rompe fungendo da valvola di sfogo, lasciando libero il capitello e permettendo la fuoriuscita dei vapori. Una volta partita l'alambiccata si sigilla, sempre con l'ausilio di una cazzuola, anche lo sportello del focolare per preservare tutto il calore e mantenerlo nelle 4/5 ore a seguire.

Elementi strutturali Si raccoglie la cenere dal focolare e si lascia raffreddare; si versa la cenere in un setaccio a maglie fini; si setaccia; si aggiunge dell'acqua e si impasta fino ad ottenere la densità desiderata; con l'ausilio di una cazzuola si sigilla la parte tra alambicco e caldaia; poi si procede a stendere la malta tra capitello e alambicco; quando iniziano a scendere le prime gocce di distillato si sigilla anche lo sportello della caldaia.

Vegetali:

1. **Vegetali** legna

Oggetti:

1. **Oggetti** alambicco
2. **Oggetti** cazzuola
3. **Oggetti** recipiente per impastare
4. **Oggetti** setaccio
5. **Oggetti** pompa dell'acqua
6. **Oggetti** capitello dell'alambicco
7. **Oggetti** focolare

Altri elementi:

1. **Altri elementi** cenere
1. **Descrittore** Lavoro/preparazione della grappa
2. **Descrittore** materiali/malta di cenere

Titolo Preparazione della cenere per sigillare l'alambicco

Durata 5'59"

Abstract Nel corso dell'intervista G.J. spiega come si fa la malta di cenere utilizzata per sigillare le varie parti dell'alambicco e l'importanza della cenere per le operazioni di lavaggio dello stesso.

Indice 1. 00:00:00 - 00:05:06 Auto-presentazione e descrizione della legna che si utilizza nel camino dell'alambicco e funzionamento di quest'ultimo durante l'alambiccata

11. 00:36:25 - 00:38:22 Quanti litri di grappa si producono con un'alambiccata

Identificazione Lavoro/preparazione della malta di cenere per sigillare l'alambicco

Indicazioni sul soggetto Le foto si riferiscono alla raccolta della cenere per pulire il focolare e alle fasi per formare l'impasto con il quale si sigillerà l'alambicco nelle

parti di congiunzione con il capitello e il focolare stesso, e lo sportello di quest'ultimo.

Titolo Preparazione della cenere per sigillare l'alambicco

Quantità 17

Fonti e documenti:

idem come sopra

Bibliografia:

idem come sopra

Osservazioni La cenere è un elemento importante: viene utilizzata sia per sigillare tutte le aperture dell'alambicco sia per la pulizia degli elementi di rame dello stesso. La malta che si ottiene impastando la cenere con l'acqua è molto resistente ma anche fragile: è sufficiente un piccolo movimento per romperla e aprirne i pori. E' quindi molto utile come sigillante nel punto fra il capitello e l'alambicco perché, nel caso ci siano problemi durante l'alambiccata, si rompe fungendo da valvola di sfogo, lasciando libero il capitello e permettendo la fuoriuscita dei vapori.

La cenere viene anche utilizzata nelle operazioni di pulizia dell'alambicco perché ha la proprietà di riuscire a togliere la patina che si crea con gli ossidi di rame e con le impurità che ci sono all'interno della vinaccia senza avere un effetto abrasivo. Infatti l'alambicco, essendo in rame, si graffia molto facilmente. Si pulisce con la cenere anche il capitello. Viene utilizzata, mescolandola con acqua calda, per pulire la serpentina (4 metri di tubo di rame): si versa all'interno della stessa l'acqua calda con la cenere, si tappa, si lascia dentro per un po' e poi si svuota.

Estratto del materiale fotografico allegato alle schede BDI



Fig. 1. Preparazione dell'impasto di cenere.



Fig. 2. L'impasto di cenere.



Fig. 3. Preparazione delle vinacce.



Fig. 4. Lavaggio del capitello.



Fig. 5. Estrazione del calderone.



Fig. 6. Trasporto del calderone all'esterno.



Fig. 7. Svuotamento del calderone.



Fig. 8. Svuotamento del calderone.



Fig. 9. Sermenti di vite nel calderone.



Fig. 10. Il calderone con le vinacce.



Fig. 11. Preparazione della caldaia.



Fig. 12. Preparazione della brace.



Fig. 13. Preparazione del fuoco.



Fig. 14. Preparazione del fuoco.



Fig. 15. Trasporto del calderone all'interno



Fig. 16. Inserimento del calderone.



Fig. 17. Livellamento delle vinacce.



Fig. 18. Sigillatura del calderone.



Fig. 19. Sigillatura del capitello.



Fig. 20. Capitello sigillato.



Fig. 21. Sigillatura sportello caldaia.



Fig. 22. Attacco della serpentina.



Fig. 23. La "testa" del distillato.



Fig. 24. Le prime gocce di grappa.



Fig. 25. Misurazione della quantità di grappa distillata.



Fig. 26. Misurazione della gradazione alcolica.

I DISTILLATORI DELLA VALLE DI SUSÀ

CANDIDO OBERTO

La grappa, quella buona però, lo sapete, fa bene per tante cose: per i dolori, se uno prende un colpo, se si fa male. Per esempio, lo sapete, avevamo delle oche nel cortile dietro l'alambicco. Un'oca, però, era proprio terribile e, se entrava qualcuno non di noi non diceva niente, ma gli correva dietro e tirava a mordere con il becco. Basta, una volta era venuto quello della finanza per fare il suo lavoro e parlava con me nel cortile. L'oca, quella terribile, gli arriva di colpo da dietro e, zac, lo morde qui, in alto sulla gamba. Quello grida per il male e lo spavento, ma io sono stato pronto e prendo uno straccio, l'ho bagnato di grappa, gli tiro giù i pantaloni e lo strofino bene dove l'oca aveva morso. Il male gli è passato, non è gonfiato e non si vedeva neanche più il segno.

Questo racconto è autentico: è stato raccolto, in dialetto, dalle labbra del protagonista. Se le cose siano andate veramente così, non possiamo saperlo, ma ci dà una prima idea del mondo dei distillatori di grappa della Valle.

Per gran parte del secolo scorso in provincia di Torino erano attive numerose distillerie di grappa, nelle zone viticole: Pinerolese, Collina morenica di Rivoli, Canavese, Collina di Torino, Chierese e, naturalmente, Valle di Susa. Era infatti opinione corrente che le distillerie di vinaccia raccogliessero le vinacce in raggio non superiore a 15-25 chilometri, per cui la diffusione era necessariamente piuttosto capillare.

In provincia di Torino la viticoltura è sempre stata abbastanza modesta, se confrontata a quella di zone come il Monferrato e le Langhe. In compenso erano diffusi numerosi vitigni, spesso nelle vigne i diversi vitigni erano mescolati tra loro e la maggior parte della produzione era destinata al consumo familiare o strettamente locale. Nella Valle di Susa queste caratteristiche erano accentuate per la natura montana del territorio e la grande frammentazione della proprietà della terra. Nonostante ciò sino a non molto tempo fa è continuata la distillazione artigianale delle vinacce.

Per cercare di entrare nello spirito del mestiere è bene tenere presente la povertà, quando non la miseria, di un ambiente ancora sostanzialmente legato ad un'agricoltura marginale. La mentalità prevalente era quella di sfruttare al massimo qualsiasi risorsa e soprattutto quella del "non buttare via niente", anche se le fatiche erano enormi.

I vignaioli, dopo la fatica di coltivare la vite in piccole vigne pietrose raggiunte con ripidi sentieri, affrontavano ancora una lunga strada per "prendere qualcosa" con la vinaccia rimasta dopo aver fatto il vino. Da un quintale di vinaccia, infatti, si ricavano appena otto litri di grappa a 50 gradi dopo tutto il lavoro della distillazione. In realtà la grappa era cosa da poveri per poveri, e questo va tenuto ben presente.

Il viticoltore era la fonte della vinaccia, ma il rapporto con il distillatore non era semplice e l'abilità del distillatore era quella di pagare il meno possibile la vinaccia. Il viticoltore pensava in genere che il distillatore avesse assolutamente bisogno di lui e che quindi la vinaccia fosse un bene prezioso. Da parte sua al distillatore piaceva pensare che in definitiva liberava il vignaiolo da un ingombro di cui questi non avrebbe saputo che fare. Inoltre sovente il vignaiolo non disponeva di un torchio e portava la vinacce non spremute alla distilleria ed usava il torchio del distillatore per recuperare il residuo di vino che le vinacce contenevano ancora e questo accresceva la forza di contrattazione per il distillatore. Questi, inoltre, doveva combattere i pregiudizi del viticoltore che riteneva sempre poco onesto il distillatore: il peso non era preciso, per "tutta quella vinaccia mi ha dato quattro bottiglie di grappa". Infatti, quasi sempre il pagamento della vinaccia finiva di essere contrattato in grappa e spesso non immediatamente: "ha detto che non aveva più grappa e ho dovuto passare quaranta volte e sembrava che chiedessi l'elemosina". La diffidenza era reciproca: il distillatore doveva essere molto esperto per scoprire se alla vinaccia fossero state aggiunte materie estranee come acqua, sabbia o terra per aumentare il peso.

Bene o male il distillatore aveva la sua vinaccia. Era ormai autunno inoltrato e la scorta era fatta, ma era solo l'inizio di un lungo lavoro. La vinaccia doveva essere conservata perché non era naturalmente possibile distillarla tutta e subito. Inoltre era opinione diffusa che la conservazione aumentasse la "resa" in alcol perché il residuo dello zucchero dell'uva ancora presente fermentava durante la conservazione e, comunque, che l'acquavite ottenuta dalla vinaccia conservata fosse "più fine". La conservazione era fatta in tini di legno, spesso non più adatti a contenere il vino e comprati a basso prezzo, oppure in fosse o silos in cemento. La sistemazione della vinaccia era un'operazione complessa: non poteva essere stipata semplicemente, ma era necessario sgranare i pannelli del torchio per avere una consistenza omogenea. La vinaccia andava poi sistemata in uno strato di non più di 20/30 centimetri dopo di che andava pressata, spesso semplicemente calpestandola con i piedi, e proseguendo sino quando il recipiente fosse quasi pieno. A questo punto si trattava di sigillare il contenitore; non esisteva la plastica ed il sistema raccomandato era quello di spargere uno strato di paglia sul quale si sistemava uno strato di argilla curando che fosse molto ben aderente ai bordi.

Era adesso il momento di passare alla distillazione; l'alambicco era stato sistemato, la "finanza" aveva messo i sigilli e si poteva accendere il fuoco. Tradizionalmente si usava il legno e ne occorrevano quantità notevoli: per distillare un quintale di vinaccia servivano circa dieci chili di legna stagionata. Si credeva che il legno migliore fosse quello di castagno perché bruciava lentamente con un calore costante. Il castagno però brucia bene solo dopo essere stato lasciato per un certo periodo alle intemperie e poi fatto completamente seccare. Infatti il legno doveva essere completamente asciutto perché si doveva usare "il calore per distillare e non per asciugare il legno".

Un carico dell'alambicco, pochi quintali di vinaccia, si chiamava "cotta" e doveva essere distillato lentamente dosando attentamente il calore, per evitare di "bruciare" la vinaccia o incontrare altri incidenti. Poi si svuotava l'alambicco e si iniziava da capo. Questa prima distillazione forniva un liquido di bassa gradazione alcolica che doveva essere, in vari modi, essere ridistillato con un procedimento chiamato "rettifica" che aumentava la gradazione alcolica e migliorava la qualità.

Il periodo di distillazione durava tipicamente cento giorni, ma in pratica finiva solo quando terminava la vinaccia. Il distillato passava attraverso un misuratore e si raccoglieva in un cassone sigillato che veniva aperto solo quando il funzionario dello stato verificava la quantità per calcolare l'imposta di fabbricazione da pagare sul quantitativo ottenuto.

La grappa era poi spostata in un magazzino sigillato dallo Stato; quando usciva dal magazzino si doveva versare l'imposta. La conservazione del distillato era fatta normalmente in recipienti perfettamente impermeabili come vetro, cemento, terracotta, recipienti in rame stagnato, perché in questo modo si evitavano perdite di prodotto. L'uso di botti di legno era molto scarso perché il legno "succhiava" del liquido che si "perdeva"; solo alla fine del '900 la grappa invecchiata ha incontrato i gusti dei consumatori e le "perdite" delle botti sono state compensate dal pregio del prodotto.

Quando la grappa veniva tolta dal magazzino, doveva essere portata alla gradazione alcolica desiderata, generalmente 50 gradi. I vecchi distillatori vedevano con sospetto la gradazione a 45 gradi e reputavano assolutamente "da donne" la gradazione a 40 gradi che è oggi quella prevalente. Si trattava semplicemente di aggiungere la giusta quantità d'acqua, ma occorrevo accorgimenti: doveva essere acqua pura e con pochissimo calcare. Per ottenerla poteva servire quella piovana, ma qualcuno usava acqua di una particolare sorgente affrontando la fatica dell'andarla a raccoglierla e trasportarla.

Era possibile che la grappa avesse dei difetti e qui entravano in scena delle "malizie", ordinariamente di pubblico dominio, ma che ogni distillatore sentiva come propri segreti, per rimediare: il torbidume si eliminava chiarificando con colla di pesce, l'acidità si correggeva con carbonato di calcio o di potassio, il colore blu dato dal rame dell'apparecchio si mascherava con caramello, il gusto di fumo si eliminava mescolando olio di oliva, il gusto di rame si combatteva con aggiunta di zucchero o vanillina e così via.

Prima di essere finalmente imbottigliata la grappa veniva filtrata per ottenere un aspetto perfettamente cristallino. Erano usati per questo scaglie di frassino o più spesso carbone vegetale, preferibilmente di tiglio o faggio, anche se è sempre rimasta aperta la questione sul fatto che il carbone vegetale "togliesse il gusto" oltre che rendere brillante il liquido.

Non sempre il distillatore riusciva a vendere tutta la propria grappa imbottigliata e quindi affidava quella in eccesso in vendita a dei mediatori che la collocavano presso imbottiglieri, generalmente "liquoristi". Il rapporto con i mediatori erano difficili perché questi offrivano sempre prezzi non soddisfacenti: il

mercato era fatto dalle grappe della Bassa Italia, reputata di pessima qualità, ma comunque “la gente non capisce niente” e “guardano solo al prezzo”. Tant’è, se il distillatore doveva incassare o non aveva più spazio nel magazzino, era costretto a vendere al prezzo del mediatore.

Il “liquorista” che acquistava la grappa sfusa la imbottigliava con la propria etichetta, ma più spesso la usava per produrre un liquore di grappa e menta, comunemente chiamato “Grigioverde” che richiamava il colore delle divise militari. La parte alcolica era costituita dalla grappa a cui venivano aggiunti zucchero ed essenza di menta oltre ad un bel colorante verde. Era un liquore di costo minimo perché la grappa era il prodotto alcolico meno costoso ed il forte gusto di menta mascherava i difetti della grappa che normalmente era della peggiore qualità.

La distillazione usava un residuo, ma a sua volta creava residui: le vinacce esaurite e le fecce della distillazione. Dalle vinacce si ricavano i semi dell’uva (i vinaccioli) che erano venduti a produttori di olio, e le bucce potevano servire da foraggio per alcuni animali. Il piccolo contenuto di alcol ancora contenuto nella vinaccia lo rendeva cibo sconsigliato per gli animali giovani, ma al contrario faceva pensare che potesse tornare utile nel caso di animali adulti a cui si domandano lavori faticosi durante l’inverno ed in terreni difficili. Un altro uso era quello di concime, anche se di lento assorbimento, mentre per le fecce l’uso era analogo, ma dopo una certa lavorazione e con le opportune aggiunte. Infine le vinacce erano un buon combustibile, a patto di essere prima completamente essiccate, spesso utilizzando in qualche modo il calore dell’alambicco.

Il distillatore parlava in dialetto e questo gli serviva per trattare con i contadini che gli vendevano la vinaccia e con i clienti che compravano la grappa. Naturalmente non parlava mai di “grappa” ma sempre di “branda”, la vinaccia era la “rapa”, il trogolo in cui erano trasportate le vinacce era l’“arbi”, che prima di essere usato doveva essere “amberbori”, cioè riempito d’acqua sino a quando non perdesse più liquido: “dagné”. Esisteva comunque tutta una serie di parole per indicare degli attrezzi del mestiere, che variavano da zona a zona e perfino da distilleria a distilleria. Doveva comunque avere una sufficiente conoscenza dell’italiano sia parlato che scritto perché questa era la lingua del Fisco.

Le imposte comunali prevedevano che la merce viaggiasse scortata dalla “bolletta di accompagnamento”, modulo in italiano che andava compilato con tutta una serie di indicazioni ovviamente in italiano. Ma era soprattutto l’imposta sugli alcoli ad essere completamente dominata dall’italiano: la “branda” diventava “acquavite di vinaccia” l’alambicco “apparecchio di distillazione” i piombini “suggelli” e così via. È facile immaginare come il rapporto tra il distillatore ed il Fisco che riscuoteva una pesante imposta su ogni litro di grappa prodotta fosse difficile. L’Amministrazione era rappresentata dal “funzionario di zona” che seguiva le distillerie di una certa area. Quasi sempre il funzionario proveniva da altre parti d’Italia, generalmente dal Sud, ed aveva una formazione tecnica. I primi contatti erano problematici, ma via via si instaurava una sorta di coesistenza

pacifica, ed è giusto riconoscere, più per gli sforzi dei funzionari che dei distillatori. Questi ultimi erano, tutto sommato, abbastanza preparati in materia fiscale, anche se, quando ritenevano fosse utile, riuscivano a giustificare errori o piccole irregolarità con “l’ignoranza della Legge”. D’altro lato era un punto d’orgoglio per il distillatore non arrendersi quanto il funzionario credeva di “fare paura” minacciando sanzioni. Naturalmente il peso fiscale era giudicato insopportabile per la propria attività, ma non giustificava quelli che “distillavano a tutta forza” con alambicchi non denunciati.

Spesso il “contrabbando” veniva chiamato in causa per tutti i problemi: basse vendite, bassi prezzi, scarsità di vinaccia disponibile, sopravvalutando di gran lunga l’ampiezza di un fenomeno, pur esistente, ma tutto sommato circoscritto. L’avversione al contrabbando non riusciva comunque mai a risolvere il distillatore a denunciare quello che in fondo era un suo concorrente sleale, al massimo poteva provocare allusioni del tipo “in quella zona distillano esageratamente”.

In generale ognuno aveva l’ambizione di fare la miglior grappa di cui era capace e non risparmiava la fatica per arrivare a questo risultato. Il passo successivo era quello di credere che, avendo fatto del proprio meglio, si era ottenuto il “meglio” in assoluto. Di conseguenza tutti gli altri distillatori non potevano che fare grappa di qualità inferiore. La spiegazione che ognuno dava della superiorità del proprio distillato era varia. Se il proprio era molto alcolico, quello degli altri “era solo acquetta”, mentre, al contrario se quello degli altri era più alcolico “bruciava solo e non si sentiva il gusto”. Il produttore di distillati “morbidi” disprezzava quelli “gustosi” perché “non sono capaci a distillare” e naturalmente chi faceva grappa “gustose” diceva che la grappa “morbida” non è “neanche più grappa”. Veniva poi tirato in ballo il tipo di vinacce usato, l’apparecchio usato ed un’infinità di altri argomenti.

La sincera convinzione di aver prodotto il “meglio” era in contrasto con l’idea di far qualcosa per convincere gli altri di questa verità: doveva essere il compratore a capirlo. Il fatto di dover “chiedere per piacere di comprare la grappa” feriva l’orgoglio del distillatore e gli faceva rifiutare l’idea di “battere le osterie” per proporre la propria grappa.

I distillatori erano personaggi barbarici, pieni di sé, non lasciavano mai trasparire debolezze, con una reputazione quasi magica, dalle mani forti solcate da una ragnatela del colore della vinaccia, ben piantati al centro del loro ambiente, conosciuti da tutti, con amici e nemici.

Ma, soprattutto, erano dei gran lavoratori.

USI MEDICINALI DELLA GRAPPA NEI RIMEDI POPOLARI DELLA VALLE DI SUSÀ

LOREDANA MATONTI

Acqua vitae, distillato di sostanze vegetali fermentate come cereali, frutta, vinacce o vino, essenza soprannaturale, mistica ed occulta, oppure piacere per il palato e per la mente... Un tempo considerata elisir di lunga vita, somma di virtù medicamentose, bevanda da sorseggiare in montagna, ma anche disinfettante, balsamo insieme a piante varie per i dolori articolari, ultima speranza per la peste e la spagnola di un tempo, oppure panacea negli anni di maggiore povertà.

Numerose qualità di acqueviti sono prodotte nel mondo: notissime il rum, il gin e la tequila, ma la tipologia di acquevite più diffusa in Italia è la grappa, nome popolare e tipicamente italiano che dal punto di vista legislativo definisce l'acquavite prodotta con la sola vinaccia d'uva.

La storia dell'acquavite e dei distillati in genere è strettamente collegata con l'alchimia come estensione dell'antica pratica della distillazione di erbe aromatiche, nata nell'Asia e poi passata in Egitto, in Grecia e infine appresa dai Romani. La distillazione, pratica che nel mondo antico era avvolta da un'aura di fascino e mistero, si rifaceva empiricamente a principi aristotelici. L'alcool era considerato la quintessenza del vino: ovvero l'elemento costitutivo del mondo celeste, più puro rispetto ai quattro elementi base secondo Empedocle, cioè Terra, Acqua, Aria, Fuoco.

Alcuni documenti risalenti al 2000 a.C. dimostrano che i cinesi conoscevano metodi e sistemi adatti all'estrazione mediante distillazione di essenze da cui ottenere prodotti curativi e corroboranti, e che nell'VIII secolo distillavano birra di riso in anfore di porcellana, ma la distillazione tramite evaporazione ha



verosimilmente avuto origine in Mesopotamia tra il VII e il VI secolo a.C.

I primi però ad applicare tale processo ad una materia fermentata, il vino, ottenendo l'acquavite, antenata più diretta della grappa, furono gli Egizi, come scrive Sinesio nel IV secolo a.C., che, benché già esperti nell'antica pratica della distillazione di erbe aromatiche, elaborano i primi rudimentali apparecchi per la distillazione già molti secoli prima di Cristo.

I Romani, pur essendo noti per l'abitudine di elaborare il vino, cuocendolo e miscelandolo con altri aromi, basti pensare al celebre hydromeli (vino cotto e mescolato con miele) limitarono la produzione e l'uso dei distillati al consumo medico e ricostituente presso le milizie o al termine di azioni di conquista. Gli Arabi invece appresero l'arte della distillazione solo nel VII secolo d.C. quando conquistarono l'Egitto ma rimasero affascinati da questi distillati, sperimentando varianti al processo produttivo.

L'alchimista arabo Abu Beckr Mohamed Ibn-Zākariya el-Rhazi infatti, nella descrizione della preparazione dell'acqua della vita evidenziò che facendo passare i vapori alcolici attraverso la cenere o la calce viva durante la distillazione, il prodotto risultava arricchito.

È interessante evidenziare che il termine "*Acqua vitae*" potrebbe nascere dal latino "*acqua che ridà la vita*", come la definì Arnaldo di Villanova, medico di Bonifacio VIII intorno ai primi del '300, che si dice ottenne guarigioni straordinarie con la somministrazione di "tinture" distillate per la cura delle malattie più disparate, ma secondo un'altra derivazione etimologica, riscontrata in alcuni manoscritti medioevali, il termine *vitis* si riferisce alla forma a spirale del serpentino di refrigerazione dell'alambicco. Villanova attribuisce la scoperta dell'alambicco di questa tipologia ad una certa Maria l'Ebreja, famosa anche perché secondo la tradizione popolare fu inventrice del sistema di cottura a *balneum Maria*, cioè a bagnomaria. Un personaggio probabilmente in buona parte leggendario, un'alchimista egiziana vissuta nel I secolo d.C., le cui pratiche vengono fatte risalire a Ermete Trismegisto ed ai suoi culti esoterici, ma nel recipiente da scaldare con la tecnica da lei inventata non venivano inserite materie prime alcoligene, bensì materiale da utilizzare per ottenerne la famosa pietra filosofale, quella che avrebbe dovuto trasformare per semplice contatto i metalli vili in oro. L'introduzione del termine "bagnomaria" nella lingua italiana è, infatti, legato alla diffusione cinquecentesca dell'alchimia, a partire dalla vulgata del trattato di Dioscoride, medico e botanico del 60 d.C nel suo "*De Materia Medica*" dove afferma che "distillare è imitare il sole, che evapora le acque della terra e le rinvia in pioggia". Sempre Villanova scrive che "l'acquavite si estrae dal vino per decozione e distillazione", e questa operazione "fa in modo che ciò che è puro nel vino si separa da ciò che è immondo".

L'inizio di una letteratura più precisa sulla distillazione delle materie alcoliche si deve al dotto Maestro di medicina dell'Ateneo di Bologna, Taddeo degli Alderotti detto Mastro Taddeo Fiorentino che, in una parte manoscritta di una sua antologia medica intitolata "*De virtutibus aquae vitae*", XIV secolo, tratta e descrive la procedura della distillazione e gli usi medicinali dell'acquavite che in quell'epoca aveva larghe applicazioni farmacologiche per le più diverse patologie, mantenendo marginale l'estimazione e il consumo come bevanda gustosa. È nelle sue trattazioni che si può trovare per la prima volta un decalogo preciso sulla distillazione ed in particolare sulla distillazione delle vinacce. Fino ad allora furono principalmente gli arabi a praticare la distillazione di fiori o frutti ed anche gli

alchimisti che seguirono le loro orme nel bacino del Mediterraneo, utilizzavano petali di fiori per ottenere elisir medicinali. Si può dunque affermare che la grappa, nella sua accezione attuale alimentare, sia di origine italiana.

La diffusione del prodotto si deve anche ai monaci, per anni unici detentori e trasmettitori di questa arte, per lenire i dolori di persone morenti. Era talmente forte che facendo bere dell'acquavite ad un moribondo, questo rinvigoriva, e poteva quindi pronunciare il suo testamento lucidamente., ovvero “poter soccorrere persino la moderna decrepitezza”, come disse un discepolo di Taddeo, il filosofo medioevale e poeta Raimondo Lullo.

Nel XVI secolo, il primo apparato che produca un'acquavite distillata dal vino si deve al medico Michele Savonarola da Padova, prozio del famoso monaco bruciato vivo come eretico a Firenze: ce ne parla nel suo trattato “*De Conficienda Aqua Vitae*” dove è descritta la differenza dei tre tipi di acquavite in uso nel XV secolo in Italia: l'acquavite semplice, l'acquavite comune e la quintessenza, ovvero quinta forza assieme ad aria, acqua, fuoco e terra determinante a bilanciare un eventuale pericoloso eccesso di uno degli altri elementi per il sano equilibrio del benessere umano. E siamo sempre nel filone dell'acquavite come medicina, “Acqua di Vita”, ancora molto lontani dalla bevanda consumata a scopo edonistico.

Frà Girolamo Savonarola, intuendo la possibilità di potenziare le già note virtù del distillato di vino evidenziate dallo zio, aggiunse estratti e decotti d'erbe ed inventò *l'aqua ardens composita*, miscuglio sapiente di essenze vegetali, di profumi e di acquavite tratta dal vino Vermiglio, con tal successo, da esportarne l'uso anche in Francia, passando attraverso il Piemonte. Contemporaneamente, alla distillazione dedica molta attenzione la Scuola Salernitana: ma non si occupa di materie prime alcoligene, bensì di piante medicamentose o di fiori, in particolare la rosa. Si tratta sempre di utilizzazioni dei distillati, o olii essenziali, in campo medico: la quintessenza distillata, in quanto purissima, doveva guarire dalle malattie attribuibili ad impurità. Non poteva mancare, in uscita dal Medioevo, il genio rinascimentale per eccellenza: Leonardo da Vinci che diede il suo contributo all'arte della distillazione perfezionando il raffreddamento dei vapori in uscita dalla caldaia, e provvedendo alla selezione e separazione dei liquidi prodotti dalla condensazione dei vapori. Nel Rinascimento, i distillati aromatizzati e le miscele a base di liquori di vini erano innalzati al ruolo di vere leccornie alla moda, gradite non solo a uomini rudi e forti, a persone debilitate, al popolo delle campagne, ma anche ai nobili ed alle donne. Ne è un esempio illustre Caterina de' Medici, che dopo aver appreso dai suoi cantinieri, detti cellieri, le segrete metamorfosi dell'acquavite, divenne una delle maggiori esperte e consumatrici oltre che per scopi terapeutici, stomatici e digestivi, anche gustativi di questo prezioso prodotto.

Uno sviluppo spettacolare, nell'ultimo decennio del Novecento, è l'emergere della grappa come acquavite di pregio: nata come utilizzo di una materia prima di scarto, ossia le vinacce residue della vinificazione, la grappa si trasforma negli alambicchi e si carica di una gamma entusiasmante di aromi primari della buccia

dell'uva, che si perdevano con le precedenti tecniche distillatorie, meno raffinate e meno mirate al consumatore alto.

Migliorata qualitativamente negli ultimi anni, di pari passo ad un consumo più attento e consapevole. Si è passati da prodotti di utilizzo strettamente maschile e decisamente “ruvidi” ad altri molto più delicati e complessi, fruibili anche da palati femminili.

Utilità medicinale della grappa

Tra gli effetti farmacologici assodati della grappa (riferendoci a dosi moderate) vi è l'euforia, inoltre è vaso-dilatatrice e diuretica, svolge azione tranquillante e combatte la sindrome ansioso-depressiva. Alla sera svolge una moderata azione sonnifera anche a causa della presenza degli alcoli superiori che hanno un certo effetto narcotico. Sempre in dosi moderate, favorisce le secrezioni digestive di stomaco e pancreas e ha efficacia contro le coronopatie, mentre l'assunzione eccessiva danneggia gravemente il fegato. Per uso topico è un buon disinfettante.

Gli utilizzi in Valle di Susa

Le grappe invecchiate, in botti di rovere o frassino, i cui componenti migrano lentamente nella grappa stessa, sono profumate e con caratteristico colore ambrato, quelle aromatizzate con frutti freschi, erbe o radici assumono invece le colorazioni e i sentori tipici dell'aroma aggiunto. Anche in Valle di Susa la grappa veniva aromatizzata con varie erbe, per lo più digestive. Si aromatizzava con infusione di piante di timo serpillio (Meana) ed era anche un po' eccitante per il sistema nervoso: si bagnava una zolletta nella grappa di serpillio e si teneva sotto la lingua.

Altre grappe aromatizzate: tre bicchieri da vino di ciliegie o prugne selvatiche in un litro di grappa e si lasciava macerare per 21 giorni (Monpantero).

A Ramat durante la distillazione della grappa, si apriva l'alambicco a metà e si mettevano le pere d'inverno (varietà che non era mangiabile cruda) e si facevano cuocere al vapore, sempre qui molte le grappe aromatizzate come in altre parti della valle: con l'arquebus (una varietà di tanaceto), con la ruta, col genepi, con un pezzo di legno di rovere, oppure con uva bianca da tavola e zucchero.

Sempre come digestivo si utilizzavano anche ingredienti singolari come la vipera morta intera nella grappa (Monpantero e altre località in alta valle verso il Moncenisio).

Tuttavia la grappa era anche la base per rimedi più disparati. Da una ricerca sul campo, fatta intervistando gli anziani sulla medicina popolare della valle di Susa, in parte oggetto di una tesi di prossima discussione, e che per la restante parte è invece ancora in corso come oggetto di una futura pubblicazione, si sono estrapolati alcuni dei rimedi che avevano come base la grappa. Questi si sono

incrociati con una fonte storica, principalmente un manoscritto di Oulx (XVIII-XIX sec d.C), conservato presso la Diocesi di Susa e che descrive alcuni rimedi popolari per uso umano e veterinario dell'epoca, trascritto e tradotto dal francese da T. Borrello nella sua tesi, dove si legge dell'utilizzo della grappa per varie affezioni. Diversi gli utilizzi per l'apparato osseo-articolare come in caso di **fratture ossee**: *“Per un' affezione di un osso che si è forzato che è stato sotto posto a sforzo ma che non si è rotto del tutto, prendere dell'acquavite ben forte con un bianco d'uovo, sbatterli bene insieme e stemperarci dentro un tessuto e mettercelo sopra più volte, affinché non formi dei grumi o che diventi giallo che porterà l'osso fuori luogo”*. Anche da un altro manoscritto del 1829 della alta Val di Susa, di proprietà privata, il cui autore è Blais Amato, si legge qualcosa di simile per **le fratture delle clavicole** *“si prenda garza imbevuta di bianco d'uovo, spirito di vino e un poco d'albume crudo polverizzato ed insieme ben agitato, che con una pezza di tela si pone sulla parte offesa...”*. Ritornando al manoscritto di Oulx per le **distorsioni** *“Stemperate della polvere di borgogna nell'acquavite e fatene un impiastro sul del cuoio, applicatelo sul male, o fate un decotto di artemisia, bagnatene il male, ed applicate l'erba sopra ben calda”* ma anche per le **contusioni** *“..Per una contusione prendere del sapone bianco, mischiarlo con dell'acqua, sbatterlo bene fin quando faccia schiuma e mettere spesso sulla parte affetta. Se la contusione risulta essere calda metterci uno straccio che prima si è messo nell'acquavite forte e cambiarlo spesso”*. Per il **tremore degli arti o della testa**: *“prendete dei fiori di rosmarino e di salvia, di ognuno metà oncia, noce moscata, chiodi di garofano e radice d'iris, di ognuno tre, frantumare il tutto e metterlo in una bottiglia di vetro doppio con una pinta d'acquavite ben chiusa. Lasciate l'infusione esposta al sole o al calore lento come sotto al forno durante quaranta giorni, poi strofinate i membri tremolanti...”* o fate sciogliere una dragme di feci di pavone, in una sufficiente quantità d'acquavite, fate bere il tutto, al mattino a digiuno alla persona cui la testa trema e di questo tre giorni di seguito”. **Per il raffreddore**: *“Rimedio semplice: aspirate dal naso o prendete dalla bocca il fumo di pepe in polvere o quella d'aceto, mettendolo su una pentola caldo; il raffreddore se ne andrà via presto; tenete altrimenti a bocca chiusa dell'acquavite. Prendete due o tre spicchi d'aglio pelati, sminuzzateli con del grasso di lardo fuso in forma di unguento, strofinate l'unguento sui piedi prima di andare a letto. Ancora un altro: prendete una tazza di acquavite, la metà di una noce moscata grattugiata grande come un uovo di gallina, dello zucchero che avrete fatto diventare polvere: mettetelo tutto in una bottiglia di vetro; sbattete tutto insieme e bevetene per tre o quattro giorni prima di andare a letto.”*

Per i mali della testa come l'apoplezia: *“...L'apoplezia è un male che sorge tutto in un colpo al cervello e che svuota il sentimento. Per gli apoplezzici o quelli che sono soggetti che bevano in inverno un cucchiaino d'acquavite ben zuccherata e che mangino un pezzo di pane bianco subito dopo”*.

Per usi cosmetici: *“pulire e sbiancare il viso prendete dell’acqua dove si sarà fatta bollire della farina di frumento, o fate una infusione di mollica di pane bianco stemperato nell’acquavite o del vino bianco e lavatevi il viso”.*

Per correggere il vino: *“per addolcire un vino rude e verde si mette nella botte una pinta d’acquavite e due o quattro libbre di miele che si sono stemperate nell’acquavite dapprima fatta bollire per eliminarle la cera...”*

Per dare robustezza ad un vino debole possiamo dopo aver agitato bene il vino [...] con un bastone fessurato, versateci una pinta d’acquavite e lo si lascia riposare dieci o dodici giorni prima di berlo”.

Per catturare gli uccelli: *“...prendete del grano e mettetelo a stemperare nell’acquavite o in un decotto di elleboro bianco....”*

L’utilizzo più insolito, e a tratti per noi divertente, comunque senz’altro originale, è quello **veterinario per le mucche**: *“...Se vogliamo che una mucca rimanga incinta al tempo che desideriamo dobbiamo farle bere mezza pinta o una pinta di acquavite secondo la robustezza del liquore e condurla al toro un’ora dopo... Quando le mucche fanno uscire la placenta dargli sovente della crusca con dell’acquavite... Se sono in travaglio o avendo travagliato, dargli una libbra d’acquavite con un po’ di crusca... Per fare uscire la placenta:[...] in quantità di una pinta di acquavite, farla bollire in tre pinte di vino ed aggiungere del burro fresco; quando la mistura si è raffreddata aggiungetegli una piccola quantità di fiori di zolfo”.*

Dalla ricerca sul campo effettuata, abbiamo raccolto interessanti testimonianze sull’utilizzo popolare della grappa come rimedio principe o come base per molte preparazioni.

Ad esempio a Meana, si massaggiava sulla **spalla slogata** mentre per gli **svenimenti** si faceva annusare. Per il **dolore dei denti** si prendeva un fiammifero, si toglieva la testa, si avvolgeva del cotone idrofilo attorno e si intingeva nella grappa e si metteva a contatto col dente, similmente a Salbertrand, Ramat e in molte altre località in valle si metteva sul dente un batuffolo di cotone imbevuto di grappa.

A Sauze d’Oulx, per gli **ematomi e i dolori** si faceva un impiastro con la grappa (la testa o la coda della distillazione), vi si grattava dentro il sapone di Marsiglia e si applicava sulla parte dolente. Anche a Salbertrand in modo simile si grattugiava un po’ di sapone di Marsiglia in mezzo bicchierino pieno di grappa e se ne faceva una crema che si applicava con un massaggio sulla parte muscolare dolorante per lo sforzo. Tale impiego e preparazione è simile a quella già citata nel manoscritto di cui sopra.

In varie parti della valle si utilizzava contro il dolore in frizioni per i **muscoli doloranti** e in caso di strappo muscolare. Per i **dolori dei reumatismi** a Novalesa si frizionava sulla parte dolente un preparato ottenuto per infusione di rametti di rosmarino nella grappa (circa un mese). Sempre per i **dolori articolari e le contusioni** comunissimo in tutta la media e alta valle è l’infuso di fiori di Arnica nella grappa (spesso nella coda della grappa, “la flemo” come veniva chiamata a

Ramat), esposta al sole, da frizionare sulla parte dolente. Per la **tosse** a Ramat si metteva la grappa nel latte caldo e si beveva.

Contro i **vermi**, patologia molto diffusa e degna di attenzione in passato, in diversi paesi della valle come a Novalesa e Meana, con piccole varianti, si faceva uno “stumiet”, impiastro ottenuto con della garza o del cotone, su cui venivano messi i fiori di assenzio pestati “l’incens” e la grappa, poi la garza veniva applicata sul petto: se lo “stumiet” non si attaccava, non c’erano i vermi, altrimenti la preparazione rimaneva attaccata al petto per 3 o 4 giorni (emanando un odore poco gradevole) staccandosi da sola a guarigione avvenuta (in genere in quei giorni il malato defecava molto).

Per **aumentare la virilità e potenza maschile** a Meana si metteva del panace (*Heracleum spondylium*) nella grappa e si beveva, ma in piccole dosi perché poteva dare ipersensibilità agli occhi. Non ultimo per **uso cosmetico**: a Cels si mettevano i fiori della lavanda in infuso nella grappa e poi ci si aspergeva il viso dopo aver fatto la barba per rinfrescare, cicatrizzare e profumare la pelle.

E così dall’uso ricreativo, a panacea per la salute, all’uso cosmetico, questo magico elisir ha accompagnato fedelmente la vita degli uomini della valle di generazione in generazione, lasciandoci ancor oggi, nella memoria, il profumo di un tempo.

Bibliografia

Blais Amato, manoscritto, di proprietà privata, scritto intorno al 1829 in alta Val di Susa (consultazione per gentile concessione degli eredi di Ramat).

Borrello T. Tesi di Laurea sulla *Medicina popolare in valle di Susa, con trascrizione e traduzione del manoscritto di Oulx XVIII-XIX sec.* (di prossima discussione e pubblicazione), Facoltà di Farmacia di Pavia.

De Rosa T., Castagner R., *Tecnologia delle grappe e dei distillati d’uva*, Edagricole, Bologna, 1994.

Matonti L. *Medicina popolare della valle di Susa* (ricerca in itinere e in corso di pubblicazione).

Mattioli P. A., *Commentarii in sex libros ...de medicina materia* di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, Valgrisi, Venezia, 1565.

Taddeo degli Alderotti (detto Mastro Taddeo Fiorentino), *Dell’acqua di vita ossia dell’acqua ardente*, Codice Vaticano Latino n. 2446, membranaceo attribuito al XIV secolo, Asclepio Editrice.

NOTERELLE LINGUISTICHE SUL LESSICO DELLA GRAPPA IN ALTA VALLE SUSA

MATTEO RIVOIRA

La storia delle parole, come è noto, conserva traccia della storia delle cose alle quali esse si riferiscono, e lo studio della loro attestazione sul territorio, insieme all'analisi delle dinamiche che l'hanno determinata, permette in molti casi di ipotizzare le modalità e i tempi della diffusione di oggetti e di tratti culturali.

I nomi della grappa in alta Val Susa, ma più in generale nelle Alpi occidentali, e in seconda battuta il lessico legato alla distillazione, presentano una diffusione sul territorio tale da permetterci di riconoscere – e ancora una volta confermare – la particolare posizione linguistico-culturale dell'area nella quale ci muoviamo, caratterizzata da forti correnti contrastanti che proprio in queste valli raggiungono l'estrema loro estensione, provengano esse d'oltralpe o risalgano dalle pianure. Per indicare la grappa, e più genericamente, l'acquavite, troviamo infatti nella media e alta Val Susa, nello spazio di pochi chilometri, ben quattro dei principali lessotipi che atlanti linguistici e dizionari dialettali registrano nelle aree galloromanza e galloitalica.

A Exilles, come a Salbertrand (Baccon-Bouvet 1987: 191), Oulx¹ e Millaures (Bardonecchia)² e, più a valle, a Venaus, è attestato il lessotipo *brandë* o *brandä*³, tipicamente piemontese, diffuso in un'ampia area che occupa praticamente l'intera Regione, dall'Alessandrino (Spinetta Marengo) alla Val Sesia (Mollia) sino al Canavese e al Saluzzese, interessando parte delle vallate di parlata francoprovenzale e occitanica⁴. Si tratta, come vedremo oltre, di un termine di origine germanica, collegato a *brandevin* 'acquavite', voce attestata dall'ALF in Savoia, nella Svizzera Romanda e, in modo discontinuo, nelle regioni nord-orientali della Francia (Haute-Saône, Vosges, Meuse, Meurte-et-Moselle, Somme e Pas-de-Calais), nonché da alcuni dizionari piemontesi (Zalli 1815: 157; Di Sant'Albino 1965 [1859]: 275; Gavuzzi 1869: 69; Ponza 1969 [1877]: 172; Levi 1927: 55), e utilizzata dal Casalis nella forma *brandevin* (Casalis, XXIII: 847).

¹ Devo l'informazione a Renato Sibille.

² ALEPO, inchiesta condotta a Millaures. Ringrazio i Direttori dell'ALEPO, S. Canobbio e T. Telmon, che mi hanno offerto la possibilità di consultare i materiali in parte ancora inediti.

³ *Brandä* secondo la grafia maggiormente utilizzata in Alta Val Susa.

⁴ AIS, VII, 1229 «l'acquavite»; ALI, voce 1814 del questionario; ALEPO, vv. 1694 e 1688; Molino-Romano (2008: 13); Baret (2005: 106); Bernard (1996: 73); Artusio et alii (2005: 33).

Ai confini di quest'area, il tipo *branda* si contende lo spazio con i tipi *acquavita* e *acqua di vita*, il primo maggioritario in area italiana, il secondo più diffuso in area francese (ALF 432 «eau-de-vie»). Per quanto ci concerne più da vicino, tali lessemi sono attestati a Chiomonte nella forma *eigvitto*⁵ (esito di *aigo vitto*) e, in ambito francoprovenzale, a Giaglione come *aivavitò*⁶ e a Novalesa come *eva 'd vita*⁷. Varianti di questo lessotipo, per quanto concerne il settore occidentale delle Alpi, sono inoltre registrate dall'ALF a Oulx, Maizette (Val San Martino) e Bobbio Pellice; dall' AIS in Valle d'Aosta (*l'e de viya*), a Giaveno (*l'eva de vita*), a Ostana (*akwavita*)⁸, alla Maddalena di Pontechianale (*l'aigo 'd vitto*) e a Valdieri (*l'aigovito*), dall' ALI a Meana di Susa (*l'ega 'd vita*), a Valprato Soana (*aività*) e a Rueglio (*èua 'd vita*). Questi ultimi tre casi sono registrati come variante arcaica di *branda* (medesima situazione è quella registrata da Ciravegna a Ronco Canavese: Ciravegna 1957: 126).

Dall'analisi dei dati forniti dagli atlanti e dai dizionari, e tenendo in considerazione le indicazioni sulla vitalità dei termini in essi riportate, emerge chiaramente come il tipo *acquavita/acqua di vita* sia nelle nostre vallate un tipo recessivo, insidiato da *branda* che, sebbene decisamente minoritario in ambito romanzo (è, come si è detto, limitato al solo Piemonte, con almeno un'attestazione in Veneto, ma con un'accezione gergale: Prati 1913: 399), si è rivelato sufficientemente vitale da risalire le vallate anticamente rivolte oltralpe dal punto di vista linguistico. Abbiamo perciò il tipo *branda* come voce più recente e vitale al tempo delle inchieste dell' AIS e dell' ALI che, oltretutto, stando anche ai dizionari, ha conquistato i punti dove l'ALF registrò il tipo *acqua di vita* (Val Pellice, Val San Martino, Oulx)⁹. La forza di tale influenza si può tuttavia considerare esaurita, come prova la registrazione nelle inchieste dell' ALEPO e nei dizionari più recenti (Baret 2005; Molino-Romano 2008) del tipo italiano *grappa* che subentra a *brando*, *branda*¹⁰ considerato antiquato dai parlanti (es.: Villar Pellice, *grapa*; Sampeyre, Monterosso Grana e Argentera, *grapo*).

⁵ Devo l'informazione a Mauro Remolif.

⁶ Devo l'informazione a Enzo Vayr.

⁷ Devo l'informazione a Matteo Ghiotto.

⁸ In questo caso si tratta della voce italiana che è entrata senza l'adeguamento di *acqua* > *aigo*; l'inchiesta dell' ALEPO condotta a Oncino non riporta alcuna risposta, poiché, vien detto, non è praticata la distillazione.

⁹ In questi tre casi, tuttavia, potrebbe trattarsi semplicemente di un'influenza dovuta al fatto che l'inchiesta era condotta in francese. D'altro canto, se si confrontano i risultati delle inchieste dell'ALF nel Massiccio Centrale e nel Lionese con quelli delle inchieste dell'ALMC e dell'ALLY si evince chiaramente come il tipo *eau-de-vie* fatto proprio dalla lingua nazionale sia ben più presente nelle prime rispetto alle seconde, dalle quali emergono altri tipi dialettali (*gnole*, *goutte*, *blanche*) non registrati da Edmont.

¹⁰ Per quanto riguarda il *branda* catalogato come antiquato in Molino-Romano 2008, si tenga presente che Pellis registrò nel 1937 *avavitta*.

In alta Val Susa troviamo inoltre *eigardën* o *eigardän* registrato al Cels (*ën Séou*) di Exilles¹¹, estrema attestazione orientale – insieme all'*aigardent* raccolto dall'ALEPO a Canosio in Val Maira – del tipo *aigo ardent* che occupa compattamente l'intero Midi francese e la Penisola iberica (cat. *aigardent*, sp. *aguardiente*, pg. *aguardente*), a testimonianza dell'antica influenza provenzale. È un tipo che ritroviamo anche nell'italiano antico *acquarzente* 'acquavite, alcool'.

Infine, a Rochemolles (Masset 1997: 70; AIS) è attestato *gout* 'goccia', forma eufemistica per indicare l'acquavite, che l'ALF registra in alternativa a *brandvin* nelle medesime regioni dove questo è attestato (ad eccezione di quelle nord-occidentali), con in più un certo numero di occorrenze sparse nell'intero settentrione francese.

Per quanto riguarda la storia di queste parole, le ipotesi fatte dagli studiosi sono diverse e non sempre conciliabili. Prati (1913: 399) individua nella voce *branda* registrata a Verona (*bránda* 'acquavite') e in Valsugana (*mbrandá* 'ubriaco') un adeguamento di *brandy* di provenienza inglese recentemente importata, forse dai Valsuganotti che si recavano in paesi tedeschi per lavoro o per il servizio militare. Il legame con il *brandy* inglese è riproposto da Wartburg (FEW, I: 304) che motiva la sua diffusione con il commercio. Battaglia (II: 57) a sua volta ipotizza un passaggio intermedio da *brandy* a *branda* attraverso il francese *brandi*. Salvioni (1916: 1017; REW [Postille]: 1275) propende invece per un esito dal piemontese *brandvin*, *-ên*, attestato in numerosi vocabolari piemontesi ottocenteschi, giunto dalla Francia, dove – come si è visto – è registrato in alcune regioni a livello dialettale. *Brandvin* deriva dal nederlandese *brandewijn*, letteralmente 'vino bruciato', cioè distillato, parola giunta in Francia, secondo Wartburg (FEW, I: 304, e cfr. Hatzfeld/Darmsteter/Thomas 1926), nella seconda metà del XVII secolo insieme ai soldati impegnati nelle diverse guerre con le Fiandre; la più antica attestazione francese è riportata da Imbs (1975, IV: 896) che registra *brandevin* in un testo del 1641. Secondo De Vries (citato da Imbs) il termine sarebbe autoctono dei Paesi Bassi. Troviamo tuttavia la voce *branntwein* in Germania già nel XIII secolo.

Quale delle due possibili strade abbia percorso la nostra parola non è facile stabilire, anche se apparentemente l'ipotesi propugnata da Salvioni meglio si concilia con l'area di diffusione attuale di *branda*. Non è peraltro da escludere un collegamento con il verbo *brandâ* o *brandé* 'bruciare a fuoco vivo' ancora vitale in Piemonte e nelle valli di parlata occitanica con un accostamento paronimico non tanto al processo di distillazione e quindi di combustione (entrambi i termini sono collegati al germanico *brant* 'tizzone', REW: 1273), quanto alla sensazione di calore provocata dall'ingestione dell'alcool.

Rispetto invece all'origine del più diffuso *acquavite*, Tommaseo (I: 143) registra per l'italiano le forme *acqua vite*, *acqua vita*, *acqua di vite* e *acqua di vita*, dove le due ultime forme contengono le due possibili etimologie del nostro

¹¹ Devo l'informazione ad Armando Cibonfa.

lessotipo, e propende per la prima soluzione, ipotizzando perciò alla base delle voci italiane il lat. AQUA VITIS, ipotesi ripresa dal DEI (I: 46) e dal Battaglia (I: 133), ma non dal GRADIT (I: 77) e dal LEI (III: 445, 12), che propongono di risalire al lat. AQUA VITAE, tratto dal lessico degli alchimisti (non si dimentichi che i più antichi distillati, di erbe e poi di vino, avevano impieghi di tipo medicinale) e così pure Imbs (1975, VII: 587-588) per il francese *eau-de-vie*. L'attestazione riportata da Du Cange (I: 339) di un *aqua vitis* per *aqua vitae* mostra che già precocemente in alcuni casi si giunse a sostituire i due lessemi, ottenendo, in ambito italiano, il termine *acquavite* che è stato creato proprio dalla lingua nazionale, mentre altrove gli esiti attuali proseguono l'*aqua vitae* degli alchimisti (o quanto meno lo presuppongono, se non altro a livello di reinterpretazione del lessema), poiché nessuna delle voci registrate presenta l'esito *-vite* o, come ci si aspetterebbe in ambito galloromanzo e galloitalico, *-vis* o *-vinha* voci vitali per 'vite'.

Eigardënt, diffuso come si è detto nel meridione di Francia, nelle forme *aigo-ardënt*, *eigardënt*, *aigardent*, *aio-ardent*, *aigordent*, *aigardin*, *aigardan* (Mistral, I: 59), è naturalmente la continuazione di quell'AQUA ARDENS riportato da Du Cange (I: 338), che ha dato anche l'italiano *acquarzente* attestato sin dal 1431 (LEI, I: 489) e registrato da Tommaseo (I: 144) con il significato di «acquavita ridistillata, raffinata, ora chiamasi scientif. Alcoole».

Interessante è pure la storia del termine che indica il principale strumento utilizzato per la distillazione, l'alambicco, chiamato a Exilles *arâmbic* o *lambic*, dove probabilmente il primo è la versione dotta che ricalca l'italiano *alambicco* o il francese *alambique*, mentre il secondo è il termine più antico derivante dall'italiano *lambicco* registrato da Tommaseo (I: 1753) come voce più recente per gli ormai desueti *alambico* e *alembico* (I: 294), da cui anche il verbo *lambiccarsi* che in senso figurato riguarda il processo di "distillazione" del pensiero. Tanto *alambicco* quanto *lambicco* derivano dall'arabo *al-ambîq* passato nelle lingue volgari intorno al XIII secolo, segno che all'epoca il primato della tecnica in fatto di distillazione era saldamente in mano agli arabi (FEW, I: 56; DEI, I: 105 e Battaglia). Se però il nostro *lambic* ci giunge dall'arabo, è di origine greca *ambîq* (*al* è naturalmente l'articolo), e precisamente alla base vi è la forma *âmbix*, *ikos* 'vaso tondo fornito di becco'.

Di origine greca è anche la parola *flèmè* che indica la coda della grappa, la parte da scartare dopo che si è tenuto il *queur* 'cuore', che a sua volta segue la *tètè* 'testa', anch'essa da scartare. Tale voce corrisponde all'italiano *flemma* che, oltre alla 'calma', indica anche le «sostanze chimiche che si formano durante la fermentazione alcolica del glucosio nell'antica alchimia» e l'«umore grosso, acqueo, freddo generato nel corpo»; essa deriva, attraverso il lat. *phlegma -âtis*, dal gr. *phlégma -atos*, der. di *phlégō* 'ardo' (DEI, III: 1666). In questo caso la forma exillese, che presenta la *-m-* scempia, è molto probabilmente entrata dal provenzale *flèmo* (Mistral, II: 1146), con la semplificazione del nesso *-gm-* mediante la caduta di *-g-* e conseguente allungamento della vocale tonica.

Altra parola interessante è, infine, *shapitoou* ‘capitello’, termine con il quale si indica il coperchio dell’alambicco e proveniente probabilmente dal moderno provenzale *cap(i)teu* evoluzione dell’antico *cap(i)tel* (Mistral, I: 459; Ronjat, I-II: 328), dove tuttavia l’esito provenzale *-eu* [‘eu] di *-ELLU(M)* (< lat. *CAPĪTĒLLUM* ‘piccolo coperchio’, REW: 1636) dovuto alla velarizzazione di *-l* finale (*capitel*) (cfr. provenzale *capeu* ‘cappello’), non rappresenta l’esito tipico exilliese, che dall’originario *-él* giunge a *-é* (es.: *shaté* ‘castello’), conservando traccia di *-l* nel plurale, dove abbiamo la forma velarizzata *-éou* (es.: *shatéou* ‘castelli’, *véou* ‘vitelli’) (ATPM: 85 e 216-217, e cfr. Ronjat, I-II: 306)¹². Tutto ciò lascia supporre che l’evoluzione *eou* > *oou* sia avvenuta sotto l’influenza del suffisso che continua il latino *-ATORE(M)* che troviamo nei nomi di alcuni strumenti come *ambousoou* “imbuto” (ATPM: 49), ecc.

Come si è tentato di mostrare in queste brevi note, riuscire a ricostruire le vicende – a tratti appassionanti – delle parole che utilizziamo ci permette molte volte di poter leggere con occhi diversi la realtà culturale in cui viviamo. Ripetere il rito della distillazione delle vinacce con l’alambicco comune del Deveys, significa nel contempo ottenere grappa genuina e mantenere viva sia la cultura del saper fare, sia una dimensione di apertura sociale utile per il vivere comune. Continuare a usare le parole di un tempo è uno strumento importante, perché la consapevolezza che queste ci rivelano storie e vicende lontane di gente che ancora oggi si lega a noi attraverso uno strumento vitale come la parola, ci accompagna senza sforzo in una narrazione di noi plurale e aperta agli altri.

¹² Nel repertorio toponimico tuttavia sono attestati esiti velarizzati alla forma singolare quando la vocale tonica è *-a-* o *-i-* (es.: *èl fountaniou* “il fontanile”; *ou riaou*, probabilmente da *rial*, ma il significato è dubbio).

Bibliografia

- AIS = JABERG, K./JUD, J. (1928-1940), *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, 8 voll., Zofingen.
- ALI = BARTOLI, B./VIDOSSÌ, G./TERRACINI, B./GRASSI C./GENRE A./MASSOBRIO L., *Atlante linguistico italiano*, in corso di realizzazione presso l'Istituto dell'Atlante linguistico italiano, Università di Torino.
- ALEPO = TELMON, T./CANOBBIO, S., *Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale*, in corso di realizzazione, Università di Torino.
- ALF = GILLIERON, J./EDMONT, E. (1902-1910), *Atlas Linguistique de la France*, 24 voll., Paris.
- ALLY = GARDETTE, P. (1950, 1952, 1956), *Atlas Linguistique et ethnographique du Lyonnais*, 3 voll., Paris.
- ALMC = NAUTON, P. (1956, 1959, 1961), *Atlas Linguistique et ethnographique du Massif Central*, 3 voll. Paris.
- ATPM = Atlante Toponomastico del Piemonte Montano (2006), *Exilles*, Torino.
- ARTUSIO, L. ET ALII (2005), *Disiounari ousitan. Roubilant – Roucavioun*, Roccabruna/La rocha.
- BACCON BOUVET, C. (1987), *A l'ombra du cluchī. Patuà e vita locale attraverso i tempi*, Torino.
- BARET, G. (2005), *Disiounari dâ patouà dè la Val San Martin*, Pinerolo.
- BATTAGLIA = BATTAGLIA S., (1961-2000), *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino.
- BERNARD, G. (1996), *Lou saber. Dizionario enciclopedico dell'occitano di Blins*, Gaiola.
- BLOCH, O./WARTBURG, W. (1964), *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris.
- CASALIS, G., (1853), *Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, vol. XXIII, Torino.
- CIRAVEGNA, (1957), "L'unità della parlata di Ronco Canavese (valle Soana)", in *Archivio Glottologico Italiano*, 42 (1957), pp. 24-56 e 115-147.
- DEI = BATTISTI, C./ALESSIO, G. (1950), *Dizionario Etimologico Italiano*, Firenze.
- DI SANT'ALBINO, V. (1859), *Gran dizionario piemontese-italiano*, Torino.
- DU CANGE = DU CANGE, CH. (1953), *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*, Graz.
- FEW = WARTBURG, W. (1948), *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Tübingen.
- GAMILLSCHEG, E. (1928), *Etymologisches Wörterbuch der französischen Sprache*, Heidelberg.
- GAVUZZI, G. (1869), *Vocabolario piemontese-italiano*, Torino [rist. anast., 1971].
- GRADIT = De Mauro, T. (2003), *Grande dizionario dell'uso dell'italiano*, Torino.
- HATZFELD, A./DARMSTETER, A./THOMAS, M.A. (1926), *Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVII siècle jusqu'à nos jours*, Paris.
- HUGUET, E. (1925), *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris.
- IMBS, P. (1975), *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle (1789-1960)*, Paris.
- LA CURNE DE SAINTE-PALAYE (1877), *Dictionnaire historique de l'ancien langage françois ou glossaire de la langue françoise depuis son origine jusqu'au siècle de Louis XIV*, Niort-Paris.
- LEI = PFISTER, M., dir. (1979-), *Lessico etimologico italiano*, in corso di realizzazione.

- LEVI, A. (1927), *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Torino.
- LSI = LURÀ, F., dir. (2004), *Lessico dialettale della Svizzera italiana*, Bellinzona.
- MASSET, A. (1997), *Dizionario del patois provenzale di Rochemolles*, Borgone Susa.
- MISTRAL = MISTRAL, F. (1879-1886), *Lou Trésor dóu Felibrige, ou Dictionnaire Provençal-Français*, Aix-en-Provence.
- MOLINO, G./ROMANO A. (2008), *Il dialetto valsesiano nella media Val Grande. Area linguistica di Campertogno, Mollia e Rassa*, Alessandria.
- PONS, T.G. (1973), *Dizionario del dialetto valdese della Val Germanasca (Torino)*, Torre Pellice.
- PONS, T.G./GENRE, A. (1997), *Dizionario del dialetto occitano della Val Germanasca*, Alessandria.
- PONZA, M. (1967[1877]), *Vocabolario piemontese-italiano e italiano-piemontese*, Torino.
- PRATI, A. (1913), "Etimologie", in *Archivio Glottologico Italiano*, 17 (1910-1911-1913), pp. 390-436.
- REW = MEYER-LÜBKE, W. (1935), *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 3° ed. Heidelberg.
- REW [POSTILLE] = FARÉ, A. (1972), *Postille italiane al «Romanisches Etymologisches Wörterbuch» di W. Meyer-Lübke, comprendenti le «Postille italiane e ladine» di Carlo Salvioni*, Milano.
- RONJAT = RONJAT, J. (1980[1930-41]), *Grammaire historique des parlers provençaux modernes*, 2 voll., Genève-Marseille (ristampa dell'edizione di Montpellier 1930-1941).
- SALVIONI, C. (1916), "Dell'elemento germanico nella lingua italiana; a proposito di un libro recente", in *Rendiconti del Regio Istituto Lombardo di Scienza e Letteratura*, XLIX, 20 (adunanze del 6 aprile, 25 maggio e 22 giugno 1916), pp. 1012-1067.
- TOBLER, A./LOMMATZSCH, E. (1925[1925]), *Altfranzösisches Wörterbuch*, s.l.
- TOMMASEO = Tommaseo, N./Bernardo, B. (1929), *Dizionario della lingua italiana*, 6 voll., Torino.
- ZALLI (1815), *Disionari piemontèis, italian, latin e fransèis*, 3 voll., Carmagnola.

PER UNO SPETTACOLO ALCOLICO

GIANFRANCO JOANNAS

Appunti per il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale

Possibile strutturazione in quadri dello spettacolo:

- La notte (L'alambicco)
- La sera (Il tino)
- Il giorno (La vigna)
- L'alba (Il bosco)

Sequenza operazioni nella fase di cambio turno e luogo ove avvengono:

A - Prima del cambio turno lambiccata (senza una sequenza precisa)

- Pulizia paiolo e mestolo con cenere ed acqua (alla fontana – possibile anche subito dopo il cambio)
- Setacciatura e impasto cenere per sigillare *chapitoou* e *chaudjerë* (possibile ovunque)
- Preparazione vinacce nei mastelli (fuori, lungo la parete del forno)
- Preparazione della legna, non necessario, ma si può fare per scena (ovunque, preferibilmente nel forno o subito fuori, per non intralciare le operazioni di scarico e carico).

B - Dopo il cambio (con una sequenza precisa)

- Rimozione *chapitoou* (dall'alambicco alla fontana)
- Aggancio e trasporto *lambic* (dall'alambicco all'esterno, davanti alla porta del forno)
- Svuotamento e pulizia alambicco (fuori, davanti alla porta del forno)
- Controllo caldaia e preparazione braciere (alambicco)
- Lavaggio serpentina (alambicco)
- Lavaggio *chapitoou* con cenere, acqua e spazzola (fontana)
- Carico vinacce e liquido (fuori, davanti alla porta del forno)
- Sigillatura *lambic* con cenere impastata (alambicco)
- Montaggio *chapitoou* (alambicco)
- Sigillatura *chapitoou* (alambicco)
- Fasi successive di regolazione tiraggio fuoco, e di scarto testa (alambicco)

Tabelle per una conferenza sulla grappa

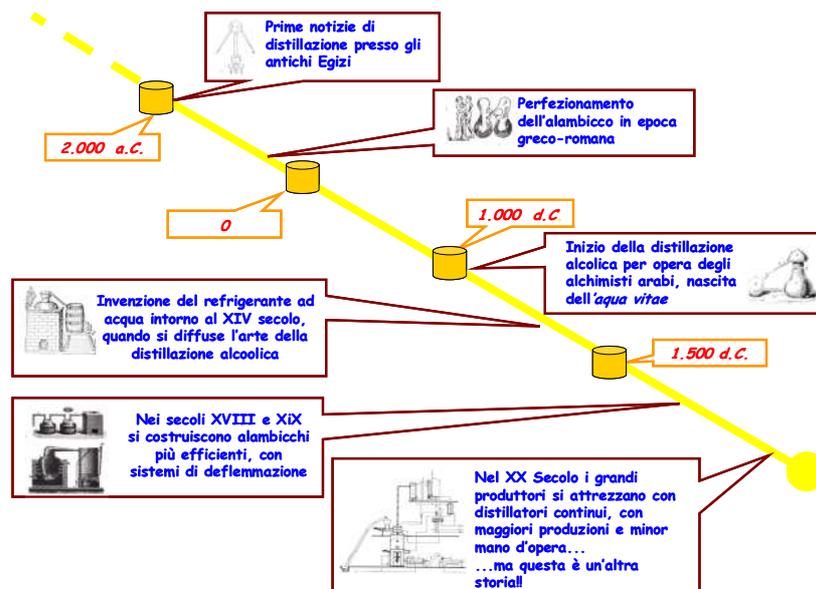


Fig. 27. Storia della distillazione in breve.

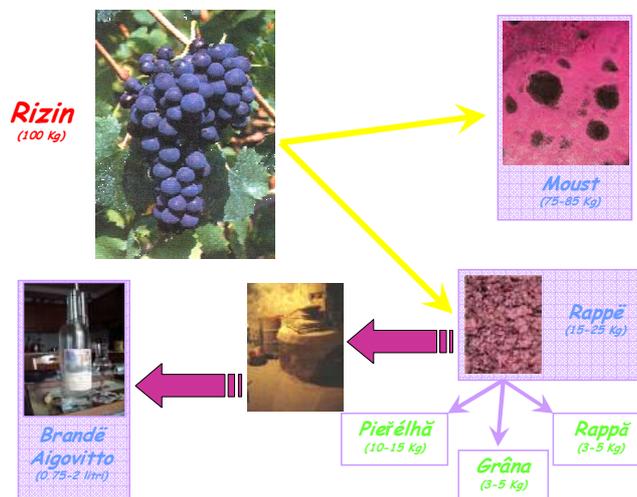


Fig. 28. La brandë – La grappa.

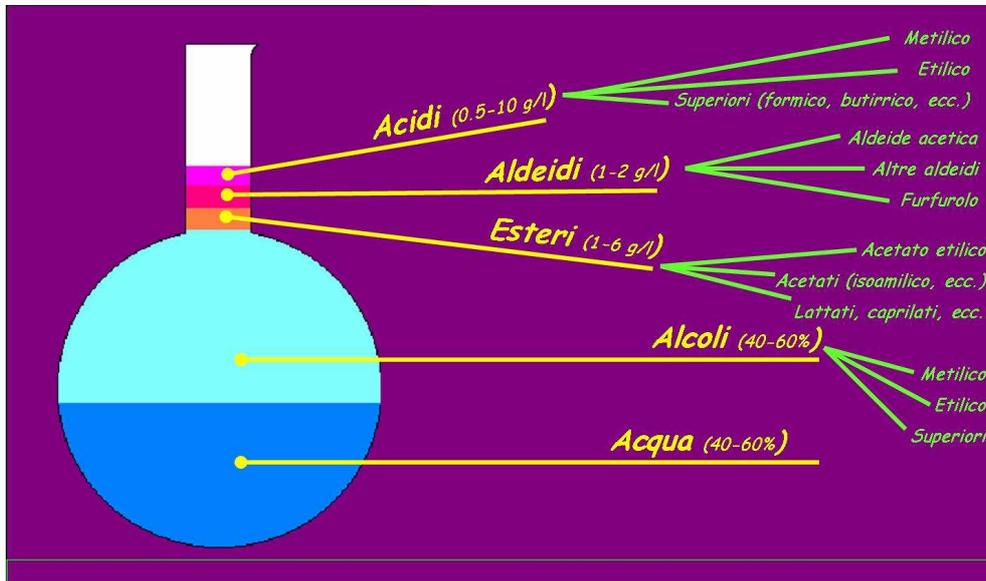


Fig 29. *Coumpozisioun dla bandë* – Composizione del distillato.

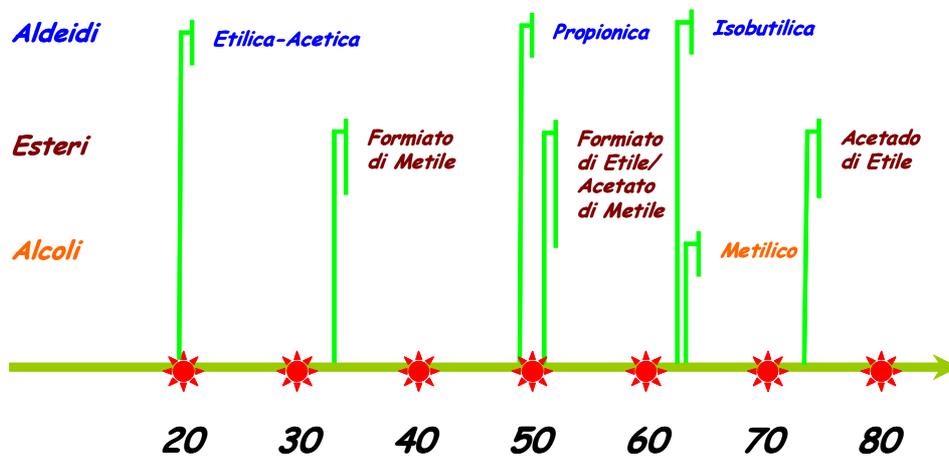


Fig. 30. *La tête* - La "testa" del distillato.

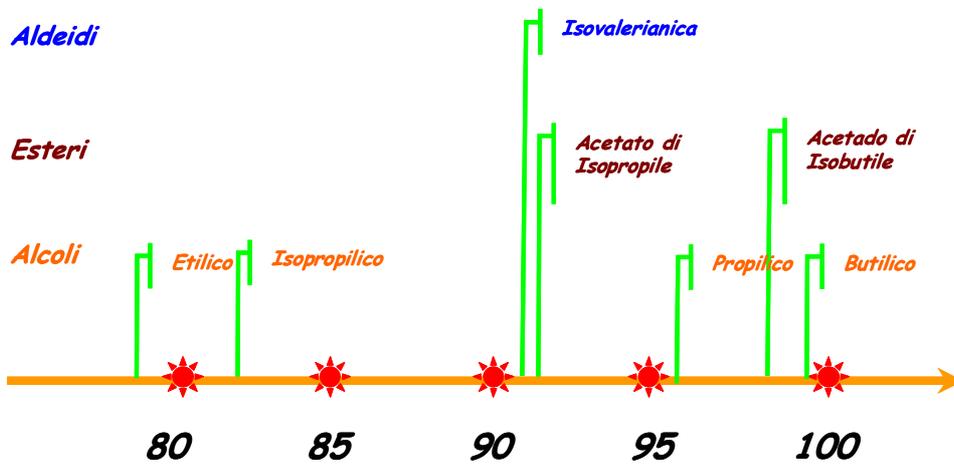


Fig. 31. Èl queur - Il "cuore" del distillato.

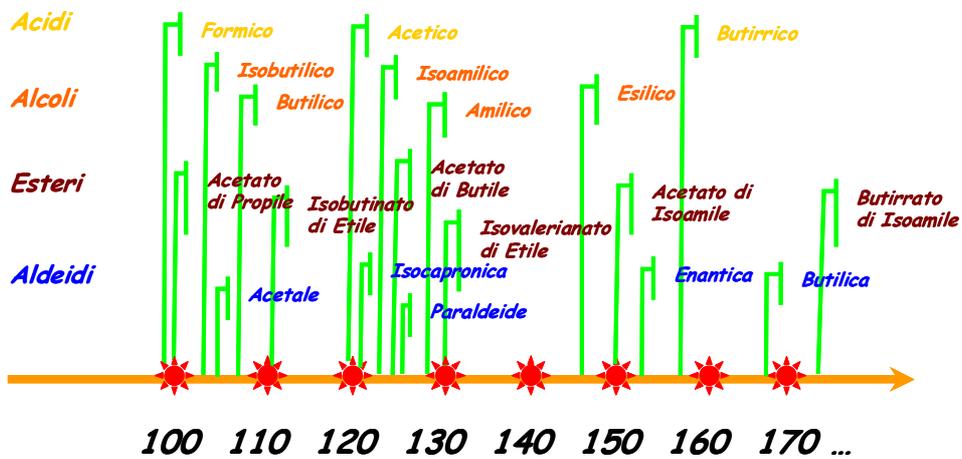


Fig. 32. La flêmë - La "coda" del distillato.

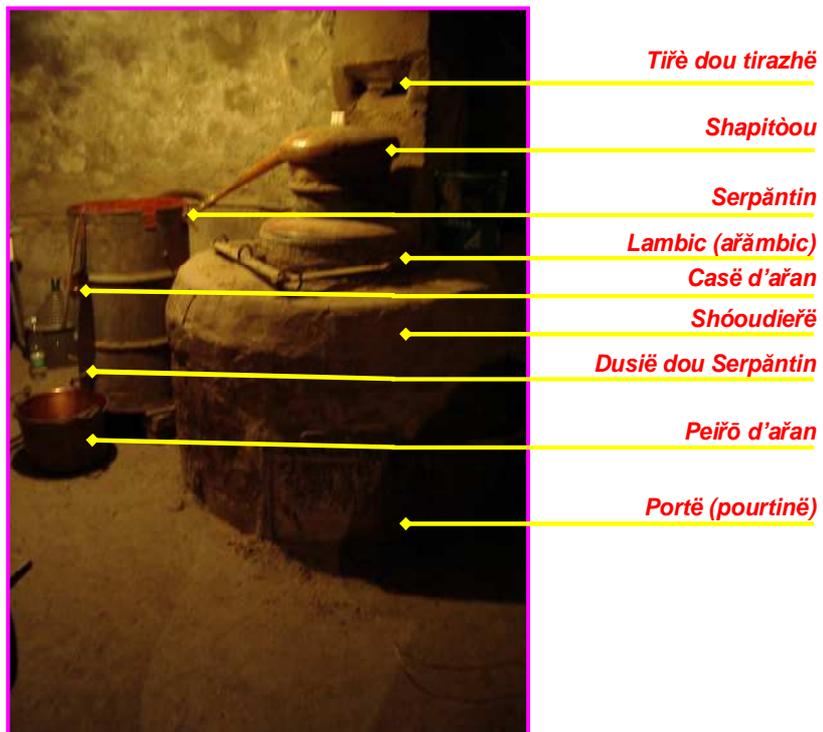


Fig. 33. *L'ařämbic (o ël lambic) dou Dëvèi* - L'alambicco di Deveys.

INTORNO ALLA GRAPPA AL *PATOIS* E AL TEATRO

RENATO SIBILLE

L'idea

Raccontare la storia della distillazione e le tecniche tradizionali di produzione della grappa con alambicchi a legna come quello consortile di Deveys era l'idea di Jean, Gianfranco Joannas, componente del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand. Appassionato cultore delle tradizioni locali nonché depositario dei saperi legati all'alambicco di Deveys, Jean fin da ragazzo aveva imparato a conoscere le tecniche e i tempi della distillazione, assistendo il padre nelle operazioni di carico e scarico e chiacchierando con gli anziani nelle lunghe ore di attesa in cui a goccia a goccia lo spirito delle vinacce si condensa per discendere nel paiolo di raccolta quando, come scrive Carlo Grande ispirato proprio dall'alambicco di Deveys visitato su invito dello stesso Jean:

Goccia a goccia la grappa scendeva, e mentre nella stanza si spandeva l'odore dell'alcol si distillavano anche i pensieri.¹

Nel 2005, Jean parla del progetto con il gruppo del Laboratorio; la sua idea è quella di tenere nei locali della ex-scuola di Deveys, situati al piano superiore dell'edificio dove si distillano le vinacce, una lezione-conferenza sulla produzione di grappa con ausilio di diapositive e visita all'alambicco. Nel corso della serata, gli attori del Laboratorio avrebbero letto alcuni racconti sulla distillazione, i Parenaperde avrebbero allietato il pubblico con le musiche popolari occitane e per tutto il tempo una telecamera a circuito chiuso avrebbe proiettato le immagini dell'alambicco in funzione su uno schermo sistemato nella piazzetta del paese.

L'idea di lavorare sul soggetto della grappa e della distillazione piace subito ai ragazzi del Laboratorio, ma non convince la struttura a conferenza e la posa di una telecamera a circuito chiuso pone alcuni problemi logistici e di costo.

Il distillato d'idea

Il Laboratorio Teatrale inizia quindi a lavorare sui materiali più disparati, in parte scritti dallo stesso Jean, in parte proposti da ognuno dei componenti e in parte derivanti dalle ricerche da me condotte sulla cultura locale. Il progetto si concretizza nello spettacolo *Distillare è imitare il sole!* proposto in due repliche nel

¹ C. Grande, *La cavalcata selvaggia*, Ponte alle Grazie, Milano 2004, pp. 147-148.

2005, 2006 e 2007, in una notte dicembrina di attività dell'alambicco, alle ore 17.30 e alle ore 23.30, durante le fasi di carico e scarico delle vinacce.

Il testo è pensato e scritto per essere rappresentato unicamente nei vicoli e nei locali del forno comunale e dell'alambicco consortile di Deveys (Exilles), in occasione della distillazione della grappa che avviene, normalmente, nei primi giorni del mese di dicembre. La fase di carico e scarico dell'alambicco, che avviene ogni sei ore tra una lambiccata e l'altra, entra a far parte dello spettacolo, o meglio lo spettacolo si integra a tale fase dipendendone nei tempi e negli spazi. Lo spettacolo viene rappresentato nelle ore notturne; penombra, freddo ed eventuale neve sono previsti e auspicati per esaltare i toni misteriosi evocati dai vapori delle vinacce.²

Lo spettacolo utilizza dunque la fase di carico e scarico dell'alambicco come cuore della rappresentazione. I vapori e le esalazioni che si levano nella fredda notte dalle vinacce esauste e dai liquami che vengono riversati nel vicolo dal calderone, trasportato in strada appeso ad una rotaia aerea, evocano immagini di un'alchimia medievale ammantate da un'aura di magia.

I quadri in cui è strutturato lo spettacolo riprendono alcuni materiali, le operazioni di preparazione e le diverse fasi della distillazione, oltre ad utilizzare vari oggetti della tradizione locale. Lo spettacolo è costituito da un atto unico suddiviso in otto quadri:

Primo quadro: *Èl bôc (La legna)* – Una donna, Peirô, carica i ciocchi nei *garbin*³, le gerle tradizionali utilizzate per il trasporto a spalle dei materiali e dei prodotti agricoli, mentre narra la vicenda di Pribaz che distilla alcol con un alambicco di fortuna, liberamente tratta dal citato *La cavalcata selvaggia* di Carlo Grande. La legna caricata è quella necessaria per accendere il fuoco nella caldaia che alimenta l'alambicco ed è di ceppi di castagno, acero, o sorbo montano, legname facilmente reperibile sul territorio e considerato il migliore per ottenere una buona brace, capace di bruciare lentamente nelle sei ore di lambiccata.

Secondo quadro: *Èl peirô (Il paiolo)* – Alcuni personaggi mascherati e intabarrati, Tabarro, Tabarretto e Tabarraccio, lasciano nei pressi della fontana un paiolo di rame, utilizzato per raccogliere l'alcol che cola dalla serpentina dell'alambicco. I Tabarri si muovono con circospezione, aleggia quel senso di mistero che si

² Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, copione dello spettacolo, Salbertrand 2005.

³ I termini in occitano sono riportati nelle diverse grafie utilizzate dagli autori. Le citazioni dallo spettacolo *Distillare è imitare il sole!* sono in grafia dell'Escolo dou Po con l'eccezione dei suoni francesi *j* e *ch* qui riprodotti con tali segni a differenza dell'Escolo dou Po che utilizza i segni *zh* e *sh*. Nel testo uso indifferentemente i termini occitano, lingua occitana e *patois*, quest'ultimo è il termine adoperato dai parlanti locali riferendosi alla propria lingua.

respirava quando la distillazione notturna era dettata non solo dall'esigenza di mantenere in funzione l'alambicco a ciclo continuo, ventiquattro ore su ventiquattro, per sfruttarne al meglio le potenzialità e consumare meno legna, ma anche dalla necessità di sfuggire ai controlli per produrre qualche litro in più di distillato e pagare meno accise. Le Streghe, *la Soursiera*, lavano il paiolo con acqua e cenere come di regola viene fatto al termine di ogni lambiccata per eliminare dal paiolo residui e ossidazioni.

Terzo quadro: **La rappë (La vinaccia)** – Protagonista assoluto è l'alambicco che appare nel vicolo appeso ad una rotaia aerea, spinto dagli Alchimisti delle Streghe, e che vomita liquami violacei e vaporosi. Il povero Chapitoou, al termine delle operazioni di scarico dei residui, lavaggio dell'alambicco e carico delle vinacce, viene incatenato dalle Streghe con due *etaccha*, le catene utilizzate per attaccare le mucche alle greppie delle stalle.

Quarto quadro: **Ël lambic (L'alambicco)** – Mentre Bôc e Lambic raccontano in *patois* e in italiano le fasi della distillazione, due contadini sono indaffarati l'uno, Rappë, a sgranare le vinacce, che saranno impiegate nella lambiccata successiva, conservate in una *banatë*, il mastello utilizzato per il trasporto delle uve, e l'altro, Serpântin, ad impastare la cenere con acqua che servirà per sigillare l'alambicco. Bôc parla rivolto a Rappë e Serpântin, a immagine di quanto avveniva durante le veglie invernali nelle stalle, quando ognuno era intento alla propria attività e gli anziani trasmettevano, con il racconto, la memoria orale di una comunità. È per questo che Bôc, interpretato da Gianfranco Joannas depositario delle memorie dell'alambicco, offre le spalle al pubblico: il pubblico non è parte di quella memoria, di quel sapere, può averne accesso solo tramite una mediazione fornitagli da Lambic che origlia in posizione liminale tra un mondo e l'altro e, traducendo la memoria di Bôc in italiano, si fa sentiero di passaggio alla conoscenza.

Quinto quadro: **Ël secré (Il segreto)** – Chapitoou urla il suo dolore con parole liberamente tratte dal *Prometeo incatenato* di Eschilo. Se Prometeo fu incatenato per divenire pasto del rapace, colpevole di aver sottratto agli dei la scaturigine del fuoco, Chapitoou è condannato alla stessa pena per aver tentato di sottrarre alle Streghe il segreto dell'"acqua ardente". Infatti nel terzo quadro le stesse Streghe avevano sentenziato:

BRANDË	Chapitoou, bastardo! Hai tentato di rubarci il segreto, eh?
VINACCIA	Non daremo mai a voi mortali la formula del segreto.
COURBELLÄ	Ecco la pena che ti meriti.

BRANDÈ

Qui, le bestie che verranno a pascersi sulle vinacce si ciberanno delle tue carni.⁴

Il segreto della distillazione è collegato con quello del fuoco prometeico non soltanto attraverso i bruciori dell'alcol, ma anche attraverso il fuoco della caldaia, che porta ad ebollizione le vinacce, attraverso la fiaccola che arde accanto al luogo di supplizio di Chapitoo e attraverso l'infelice nascondiglio scelto dallo stesso per occultare le pergamene contenenti la formula alchemica: il forno, *ël four*, del locale antistante quello in cui è sistemato l'alambicco, un tempo utilizzato dalla comunità per la panificazione e oggi luogo dove si preparano le vinacce. Solo grazie all'intervento liberatorio di Lambic che lo avverte dell'imminente infornata che le Streghe stanno preparando (ponte che collega *Distillare è imitare il sole!* con il successivo spettacolo del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale: *Barbarià*⁵), Chapitoo potrà recuperare le pergamene ma, amara sorpresa, il segreto è costituito da segni indecifrabili che i due prodi, figli di una cultura orale, non sanno interpretare.

Sesto quadro: *Èl Marmouu (Il Marmouu)* – Interpellati da Lambic e Chapitoo, i dotti Tabarri si affacciano alla porta dell'ex-scuola elementare di Deveys e, pur decifrando lo scritto, non ne comprendono il significato perché il mondo delle lettere è carente della sapienza materiale. Tabarro suggerisce di interpellare il Marmouu, un essere terrifico della notte partorito dalla fantasia popolare, e lo invoca usando come megafono un grande imbuto di rame, *n'ënbousoou*, normalmente impiegato per i travasi di vino. Il Marmouu giunge da un vicolo al suono di una *tènëbbra*, una raganella come quelle un tempo utilizzate nelle celebrazioni religiose durante la Settimana Santa, in occasione del silenzio delle campane, o dai bambini a cui era permesso suonarle per annunciare le funzioni del Venerdì Santo⁶. Il Marmouu, incarnazione del principio immateriale delle credenze di una comunità, che, non a caso, come le Streghe composte della sua stessa

⁴ *Ibidem*.

⁵ *Barbarià* (2006) è uno spettacolo sul pane e sulla vita; i due elementi sono mescolati in un gioco che passa continuamente dalle tappe dell'esistenza umana a quelle di preparazione del pane: mescolati come un tempo sui nostri monti si mescolava la farina di grano con quella di segale, *barbarià* appunto, per cuocere il pane di consumo quotidiano. I testi, composti da Renato Sibille, sono recitati in *patois* e in italiano dagli attori del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand dell'Associazione ArTeMuDa. La regia è di Renato Sibille. Le musiche sono eseguite dal vivo da Daniele Contardo. Lo spettacolo necessita di una piazza o di un angolo caratteristico del villaggio dove viene rappresentato e presuppone un forno comune acceso, dove viene cotto il pane che al termine sarà distribuito al pubblico.

⁶ S. Perron Cabus, R. Sibille, *Se giovane sapesse e vecchio potesse...*, ArTeMuDa, Torino 2005, pp. 20-21; V. Bonaiti, D. Ferrero, L. Gatto Monticone, A. Zonato, *Tempi del sacro tempi dell'uomo*, Centro Culturale Diocesano, Susa 2007, p. 131.

sostanza, può parlare sia in occitano che in italiano, è chiamato a fungere da tramite tra noto e ignoto e permettere l'accesso alla conoscenza superiore, sovvertendo l'ordine delle cose e tramutando l'infimo e volgare in elevato e sapienziale.

Settimo quadro: **La sëndra (La cenere)** – Billie racconta l'episodio della distillazione di whisky in carcere, liberamente tratto dall'autobiografia di Billie Holiday⁷, mentre con un setaccio, *un sias*, setaccia la cenere che sarà più tardi utilizzata, tra una lambiccata e l'altra, per il lavaggio dell'alambicco, *ël lambic* o *l'arambic*, del capitello, *ël chapitoou*, della serpentina, *ël serpāntin*, e del paiolo, *ël peirô*. Un altro quadro infernale, come quello iniziale delle baracche di guerra del racconto di Carlo Grande, giocato tra i vizi dell'alcol della stessa Billie che al termine del monologo tracanna grappa da una fiaschetta e si accende una sigaretta sfilata dalla giarrettiera e le magiche note di *The man I love* di George Gershwin che giungono dall'alto dei locali dell'ex-scuola, da una registrazione dell'inconfondibile voce della stessa Billie Holiday.

Ottavo quadro: **La brandë (La grappa)** – Sulle note della muscia popolare dei Parenaperde viene servita al pubblico per la degustazione la grappa di Deveys, *la brandë*, e si aprono le danze con una farandolle che si snoda festante tra i vicoli del paese a celebrare, ancora una volta, i doni del dio dell'ebbrezza. Tutto è rimesso in gioco e tutto riacquista l'ambivalenza primordiale in questo attingere alle *ingenui fontes* della creazione/distruzione intorno alla grappa, al *patois* e al teatro.

Le Streghe e il loro linguaggio

In *Distillare è imitare il sole!*, i personaggi delle Streghe sono ispirati alla fantasia popolare e alla magia alchemica del processo di produzione della grappa e portano nomi legati alla viticoltura e alla distillazione: Vinaccia, Brandë (grappa) e Courbellä (cestino). Nello spettacolo sono loro a custodire il segreto dell'evaporazione del liquido contenuto nelle vinacce e della sua condensazione in pure gocce di distillato con il processo che imita «il sole che evapora le acque della terra e le restituisce a pioggia»⁸; segreto che al termine sarà loro sottratto da Chapitoou e Lambic e consegnato agli uomini sotto forma di grappa per goderne nella festa dionisiaca conclusiva.

Il linguaggio delle Streghe è ricco di scioglilingua, di filastrocche e di canzoni in lingua occitana tratte dalla tradizione locale.

Della filastrocca *Jalh qu'a tu?*, molto popolare in alta Valle Susa e che il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand ha utilizzato anche negli spettacoli *L'anjë dlä pèstë* (2005) e *Barbarià* (2006), mi sono occupato

⁷ B. Holiday, *La signora canta il blues*, Feltrinelli, Milano 1996, pp. 180-181.

⁸ Dioscoride Pedanio Anazarbeo, *De Materia Medica*.

approfonditamente in occasione del convegno *La peste alle porte del teatro*⁹ nel settembre 2007. Riprendo qui solamente la variante di Deveys, raccolta da Gianfranco Joannas e utilizzata nello spettacolo *Distillare è imitare il sole!*, senza dilungarmi sulle varianti testimoniate in altre località occitane.

Se, come ho osservato nel convegno citato:

Jalh qu'a tu? è una filastrocca recitata ai bambini per far loro comprendere l'importanza e il rispetto degli alimenti e per ammonirli dal compiere malefatte, poiché queste saranno immancabilmente e giustamente punite.¹⁰

Qui le Streghe, Brandë e Courbellã utilizzano il canto del gallo per terrorizzare i Tabarri e si aggirano tra il pubblico recitando la filastrocca con intonazione beffarda, alludendo sadicamente al destino delle loro vittime:

BRANDË	Cuccurucù! Cuccurucù!
COURBELLÃ	Que t'à dã bramâ?
BRANDË	Ai la jambè routtë.
COURBELLÃ	Qui t'l'à routtë?
BRANDË	Marguerittë dlã cour.
COURBELLÃ	Que t'lh'à fai?
BRANDË	Ai varsà tou soun lai.
COURBELLÃ	Ouai, qu'ou t'à biãn fai!
BRANDË	Cuccurucù! Cuccurucù! ¹¹

Anche sulla ninnananna *Son, son*, «utilizzata dal Laboratorio Teatrale in tutti i suoi spettacoli, come a voler sottolineare con forza una continuità nella trasmissione orale della memoria»¹², e sulle varianti testimoniate in alta Valle Susa

⁹ R. Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlã pèstë del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand*, in *La Peste alle Porte del Teatro*, Parte II – *Il Teatro*, Atti del Convegno Salbertrand 16 settembre 2007, a cura di R. Micali e R. Sibille, Baima-Ronchetti, Castellamonte 2007, pp. 19-20.

¹⁰ *Ivi*, p. 19.

¹¹ “Chicchirichì! Chicchirichì! Cos'hai da gridare? Ho la gamba rotta! Chi te l'ha rotta? Margherita del cortile! Che cosa le hai fatto? Ho versato tutto il suo latte! Sì, ha fatto bene! Chicchirichì! Chicchirichì!”; Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, cit.

¹² R. Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlã pèstë...*, cit., pp. 17-19.

e Val Chisone, raccolte dal Laboratorio, mi sono ampiamente soffermato in precedenza, ma ritengo opportuno sviluppare il discorso proponendo un confronto tra la versione utilizzata dal Laboratorio e quelle riscontrate in terra occitana d'oltralpe.

Il testo della variante utilizzata dal Laboratorio Teatrale è quello testimoniato da Ida Gay:

<i>Son, son venè vitte vitte</i>	Sonno, sonno venite presto presto,
<i>Son, son venè vitte don.</i>	sonno, sonno venite presto dunque.
<i>Moun bè peci voudrie deurmì</i>	Il mio bel piccolo vorrebbe dormire
<i>e la son vô pa venì.</i>	e il sonno non vuole venire.
<i>Son, son venè vittè vittè,</i>	Sonno, sonno venite presto presto,
<i>son, son venè vittè don.</i> ¹³	sonno, sonno venite presto dunque.

In territorio occitano francese, nella regione del Rouergue, è presente una ninnananna assai simile a questa nella struttura:

<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, vèni, donc.</i>	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.
<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, d'endacòm.</i>	sonno, sonno vieni, da qualche parte.
<i>La som-som vòl pas venir, Pecaire!</i>	Il sonno non vuole venire, Ahimé!
<i>La som-som vòl pas venir,</i>	Il sonno non vuole venire,
<i>L'enfanton pòt pas dormir.</i>	il bambino non può dormire.
<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, vèni, donc.</i>	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.
<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, vèni, donc.</i>	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.
[...]. ¹⁴	[...].

Nella valle di Bethmale, nei Pirenei, la ninnananna *Dinn-Dann!* inizia con la medesima strofa:

<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, vèni, donc.</i>	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.
<i>Le somelhon que vendrà,</i>	Il sonnellino che verrà,
<i>Lo petiton se pausará.</i>	il piccolino si riposerà.
[...]. ¹⁵	[...].

¹³ R. Sibille, *Virà Virandol... Canzoni, danze, filastrocche, ninne nanne e conte nella tradizione occitana dell'Alta Valle Dora*, GAC – CMAVS, 1990, scheda 12.

¹⁴ C. Marie, *Anthologie de la chanson occitane. Chansons populaires des pays de Langue d'Oc*, G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris 1975, p. 53.

¹⁵ *Ivi*, pp. 48-49.

Mentre nel Bazadais, in Gascogne, la ninnananna *Drom Nine* (Dormi Piccolo), alquanto diversa nella prima parte, termina con la stessa strofa d'inizio delle precedenti:

[...]	[...]
<i>Som-som vène, vène, vène,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vène, vène, donc!</i> ¹⁶	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.

Diversa la struttura della *Breçairola de Tolosa* (Ninnananna di Tolosa) che, tuttavia, inizia con le medesime parole su diversa melodia:

<i>Som-som vèni, vèni, vèni,</i>	Sonno, sonno vieni, vieni, vieni,
<i>Som-som vèni, vèni, donc.</i>	sonno, sonno vieni, vieni, dunque.
<i>La som-som s'en es anada,</i>	Il sonno se n'è andato,
<i>A Paris sus una craba.</i>	a Parigi su una capra.
<i>Tornarà deman matin,</i>	Tornerà domattina,
<i>A cavalet sus un rossin.</i>	a cavallo di un ronzino.
[...]. ¹⁷	[...].

Queste varianti di una stessa ninnananna: quella utilizzata dal Laboratorio Teatrale, quelle riferite da Luigia Bussone e da Giovanna Jayme e riportate negli atti del convegno *La peste alle porte del teatro*¹⁸, quella reperita in Val Pellice ed inserita nello spettacolo del Gruppo Teatro Angrogna *E mi canto – Montagna e libertà* (2005), come molte altre reperibili negli approfonditi studi e nelle antologie curate da etnomusicologi italiani, francesi e spagnoli, testimoniano quanto intenso sia stato lo scambio nelle terre a lingua occitana, e non solo, di qua e di là delle Alpi con una migrazione di persone che giravano su e giù proprio come il vapore delle vinacce, «tra il collo dell'alambicco ed il capitello». Come per il vapore che «più gira, prima di scendere nella serpentina, più la grappa ha un buon profumo»¹⁹, così avviene per gli scambi culturali e per le relazioni umane che più girano e più si arricchiscono.

Nello spettacolo *Distillare è imitare il sole!* del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand, la dolce nenia è intonata dalla voce stridula della strega Vinaccia e la ninnananna acquista una funzione ben lontana da quella soporifera che porta al sereno addormentarsi del neonato, al contrario allude alla veglia popolata da presenze magiche così come talvolta accadeva nei racconti di chi vigilava il prezioso liquido sgorgante dai vapori delle vinacce, nei turni di lambiccata notturna.

Dopo la ninnananna, con fare misterioso le Streghe si avvicinano alla fontana dove i Tabarri hanno lasciato il paiolo, lo lavano con acqua e cenere

¹⁶ *Ivi*, pp. 47-48.

¹⁷ *Ivi*, pp. 56-58.

¹⁸ R. Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlà pèstè ...*, cit., p. 18.

¹⁹ Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, cit.

quindi, con gesti ampi ed evocativi, simulano di preparare una pozione ponendovi gli ingredienti necessari, recitando in continuazione e in crescendo una formula magica, intervallata dal canto del gallo:

STREGHE *Plan coupoun ad poun coupà. Plan coupoun ad poun coupà.
Cuccurucuuu!
Plan coupoun ad poun coupà. Plan coupoun ad poun coupà.
Cuccurucuuu!*

In realtà quella che in bocca alle Streghe pare una formula magica non è che un innocuo scioglilingua in *patois* di San Marco, frazione di Oulx, la cui traduzione è: “una coppa colma di pomi tagliati”²⁰. Qui, lo scioglilingua assume il valore di invocazione propiziatoria per una prelibata ed abbondante produzione di elisir, collegandosi alla tradizione di ottenere bevanda alcolica anche dalla fermentazione delle mele.

Al termine del quarto quadro, *Èl lambic*, il racconto di Bôc e Lambic viene interrotto dal canto delle Streghe proveniente dal locale dell'alambicco, proprio sulle parole evocative di magici effluvi richiamanti presenze demoniache:

BÔC [...] *ou l'î èl soulfre qu'ou sôr.*

LAMBIC [...] è lo zolfo che viene fuori.

STREGHE *La ploou e la fai sourèlh,
la soursiera la fan courdèlh,
lou vinheron i fan bouchoun
pâr bitâ ou quioù ou garsoun.*

*La ploou, la fai sourè,
la soursiera la fan lagoun,
lou vinheron fan de bouchoun
pâr etoupâ èl mourè ou cioucatoun.*

*Aah, ah, ah!!!*²¹

La ploou e la fai sourèlh è un canto di antica origine ed è apparentato a numerose filastrocche testimoniate un po' ovunque. Conosciuto in diverse varianti presenti nelle vallate occitane dell'arco alpino, il canto è testimoniato anche a Guardia Piemontese, comune del Cosentino a lingua occitana, con lontane origini nelle comunità valdesi delle vallate alpine piemontesi:

²⁰ Testimonianza di Serafina Perron Cabus raccolta dal Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand.

²¹ “Piove e c'è il sole, le streghe fanno cordami, i vignaioli fanno tappi per mettere nel sedere dei ragazzi. Piove e c'è il sole, le streghe gracidano, i vignaioli fanno tappi per chiudere la bocca agli ubriaconi. Aah, ah, ah!!!” Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, cit.

*La piovë e la fai soulèlh
e la ranë i tsoumpë a l'ort
e lou babbë a së trova mort
darrëi dë la porta nostrë.
[...].²²*

Piove e fa sole
e la rana salta nell'orto
e il rospo si trova morto
dietro la nostra porta.
[...].

La versione di Guardia Piemontese, infatti, è rapportabile ad una delle tante filastrocche raccolte da Teofilo G. Pons nelle Valli Valdesi:

*La plòou e la fai soulélh
lî babi fan courdélh,
la rana fan chavihla
per fa ënrabiâ lâ filha.²³*

Piove e c'è solicino,
i rospi fan cordino,
le rane fan cavicchi
per indispettire le ragazze.

L'occasione, secondo Pons, in cui la si sentiva ripetere è quella dei lavori di campagna:

Allorché in piena stagione estiva si è in procinto di fare il fieno o di mietere il grano (i due prodotti essenziali dell'agricoltura montanara), se sopravviene un improvviso scroscio di pioggia che costringe la gente a sbracciarsi e dimenarsi per raccogliere fieno o grano prima che vengano irrimediabilmente bagnati [...].²⁴

Nello spettacolo il canto è adattato alle esigenze di copione ed è frutto dell'unione di una strofa della filastrocca reperita a San Marco (Oulx) con una versione reperita a Deveys (Exilles). La versione di San Marco, testimoniata da Serafina Perron Cabus, si compone di due strofe:

*Lä ploou, lä fai sourëlhë
la rana fan courdälhë
lou babiou fan 'd chavihla
paṛ bitâ ou quioù dla filha.
[paṛ dounâ a la filha].*

Piove, c'è il sole
le rane fanno cordami,
i rospi fanno tasselli in legno
per mettere nel sedere delle ragazze.
[da dare alle ragazze].

*Lä ploou, lä fai sourëlhë
lou babiou fan courdälhë,
la rana fan 'd bouchoun
paṛ bitâ ou quioù ou gaṛsoun
[paṛ dounâ ou gaṛsoun].²⁵*

Piove, c'è il sole
i rospi fanno cordami,
le rane fanno tappi
per mettere nel sedere ai ragazzi.
[da dare ai ragazzi].

²² Società di Studi Evangelici, *Taliant dë la pèirë da Garroc. Canti, filastrocche, racconti, indovinelli e proverbi di Guardia Piemontese*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 1992, pp. 27-29.

²³ T.G. Pons, *Vita montanara e tradizioni popolari alpine (Valli Valdesi)*, II, Claudiana, Torino 1979, pp. 127.

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ S. Perron Cabus, R. Sibille, *Se giovane sapesse e vecchio potesse...*, cit., pp. 48-51.

Anche qui, come nelle vicine Valli Valdesi, la filastrocca veniva ripetuta durante la stagione estiva:

Quando tutti erano in campagna, intenti a mietere o a far fieno, e capitava che piovesse e splendesse il sole allo stesso tempo.²⁶

Stesso fenomeno meteorologico, ma diverso il contesto, per quanto riguarda la versione di Deveys dove si riferisce alla coltura della vite. Di questa filastrocca, raccolta da Gianfranco Joannas, disponiamo di un'unica strofa e possiamo considerarla evoluzione più recente, rispetto alla precedente, di uno stesso testo arcaico:

<i>La ploou, la fai sourè la rana fan lagoun, lou babi fan de bouchoun pär etoupâ ël mourë ou cioucatoun.</i> ²⁷	Piove, c'è il sole le rane gracidano ²⁸ , i rospi fanno tappi per chiudere la bocca agli ubriaconi.
---	---

A Ramats di Chiomonte, pur essendo terra di uve, il riferimento si sposta agli alti pascoli estivi:

<i>Lă ploou, lă făi souré la rane la fan courdé, loun babiou fan courdoun a lă simmo dou valoun.</i>	Piove, c'è il sole le rane fanno corda, i rospi fanno cordone in cima al vallone.
--	--

A San Marco, come a Champlas, al di qua del Colle del Sestriere, o a Borgata, in alta Val Chisone, la filastrocca era occasione di scambi scherzosi tra ragazzi e ragazze e mentre a Champlas protagonisti sono ancora rane e rospi:

<i>La plaou, la fa souelh la rāna la fon corbelh. Lo babi fon d'itopons da butâ en quieu a garson.</i> ²⁹	Piove, c'è il sole le rane "gracidano". I rospi fanno tappi Da mettere nel sedere ai ragazzi.
--	--

A Borgata sono sostituiti da ratti e topi e il sole scompare dal testo:

<i>Plaou, plaou, rataplaou, lou dzori fon tourtaou.</i>	Piove, piove, ripiove, i ratti fanno tortelli.
---	---

²⁶ *Ivi*, p. 49.

²⁷ Materiale audio del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand.

²⁸ *Fâ lagoun* indicerebbe "l'atto di gonfiare la sacca vocale delle rane"; a Cels e Ramats per "gracidio" si utilizza il termine *jargoun*, più genericamente "verso di animale", così come a Rochemolles dove indica in particolare: "verso, canto d'uccello" (Masset: 85).

²⁹ Scuole Medie di Sestriere, *Guida Bislacca e sfiziosa del Colle di Sestriere*, I Quaderni del Des Ambrois, Oulx 2008, p. 46.

*La ratta fon tsavilla
per foutrè su cueul a la filha.*³⁰

I rospi fanno tasselli in legno
Da mettere nel sedere alle ragazze.

Malgrado le diverse versioni, gli influssi e i rimaneggiamenti del testo, è evidente la comune origine delle filastrocche che si perde nei secoli, essendo la comunità di Guardia Piemontese – dov'è testimoniata la versione cantata più elaborata – originata da una colonia di immigrati di fede valdese, proveniente dalle vallate alpine e stabilitasi in Calabria intorno al XIV secolo. Poiché numerosi sono gli studi autorevoli su queste filastrocche e su questi canti avremo sicuramente motivo di riprendere il discorso in altre occasioni. Concludo l'argomento segnalando ancora la versione di Sauze d'Oulx, raccolta da Duccio Eydallin:

*Lâ plo lâ fai suřegle
la rana fen courdegle,
lu babbu fen ed châvigla
per bità sùl quiù a la figla.*³¹

Piove e fa sole
le rane fanno cordami³²,
i rospi fanno caviglie di legno
per mettere sul sedere alle ragazze.

Il ruolo delle Menajere

A guidare e dirigere il pubblico, nel corso dello spettacolo che si snoda tra la piazzetta antistante il locale dell'ex-scuola elementare e il vicolo su cui si apre la porta di accesso ai locali del forno e dell'alambicco, sono due Menajere, Ramassè e Ramasà, munite di una scopa con cui spazzano e minacciano il pubblico per fare largo agli attori e ai musicisti e per mantenere l'ordine. Non a caso *la menajere*, le massaie, si occupano della pulizia all'esterno dell'alambicco poiché le operazioni di distillazione erano riservate agli uomini, ruolo sottolineato anche da Lambic nel quarto quadro, quando invita il pubblico ad entrare cautamente nel locale del forno:

LAMBIC Schhht! Entrate ma fate piano, se non volete fare la stessa fine di Chapitooou.
Gli alchimisti delle streghe stanno sigillando l'alambicco e tra poco comincerà la cottura.

Le Streghe, dunque, possiedono la conoscenza, ma anche a loro, come alle Menajere, l'alambicco è precluso e necessitano dell'aiuto degli Alchimisti, come accadeva in una società contadina dove i ruoli erano mantenuti nettamente separati. Così sentenzia un noto proverbio locale:

La fëna ou fouie, la féa ou barjje: chacun soun mitie.³³

³⁰ *Ibidem.*

³¹ D. Eydallin, *Proverbi e modi di dire di Sauze d'Oulx*, in «Valados Usitanos», n. 8, gennaio-aprile 1981, p. 48.

³² Eydallin, che utilizza una sua grafia, inserisce una nota in cui traduce la parola *courdegle* con "anelli di corda per frenare i pattini della slitta su neve".

Nello spettacolo il ruolo degli Alchimisti è affidato agli attori-produttori cui compete il turno di lambiccata che svolgono, a vista, le normali operazioni necessarie al funzionamento dell'alambicco, integrando l'“atto performativo” del lavoro, come lo ha definito Alessia Glielmi nel suo intervento³⁴, nella performance teatrale.

Il Marmouou

Il *Marmouou* è un essere terrifico delle tenebre, modellato dalla fantasia popolare per ammonire i bambini sui pericoli della notte. Il mostro, secondo i racconti, abitava le tenebre e si aggirava nei pressi del villaggio di Salbertrand al calar della notte. È uno stregone, *un soursî*, un «mago cattivello che predilige i luoghi oscuri, accidentati, pericolosi»³⁵ come lo descrive Clelia Baccon. Certo, «oggi i bambini non sono più spaventati dalla possibilità di fare un brutto incontro, ai margini dell'abitato, con quell'essere spaventevole che, c'è da giurarlo, va ghiotto di carne tenera e acerba»³⁶, ma, in quanto stregone, al Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale è parso il più adatto a decifrare il segreto delle Streghe.

Così nello spettacolo, il Marmouou invocato dai Tabarri, giunge sulla scena provenendo da un vicolo buio, accompagnato dal suono di una raganella, e terrorizza Lambic e Chapitoo che, tremanti, gli porgono le pergamene del segreto. Non avendo alcuna testimonianza sulle fattezze di questo stregone, il Laboratorio Teatrale gli ha dato la forma di un essere molto alto, vestito con un lungo abito nero, con al collo un collare ornamentale in cuoio per buoi³⁷ e con un volto diabolico. Sono due attori, uno sulle spalle dell'altro, a vestire i panni di questo Marmouou dotato di quattro braccia che reggono nelle mani, oltre alla rumorosa raganella, un teschio di pecora e lo scheletro di un bambino.

Per l'aspetto del volto, il Laboratorio utilizza una maschera in legno dipinto della tradizionale danza balinese dei demoni Barong ornata da una folta chioma grigia. Le maschere in legno dipinto, *la visajera*, sono attestate nella tradizione

³³ “Le donne al focolare, le pecore al pastore: a ciascuno il suo mestiere.” AA.VV., *San Colombano di Exilles. Il borgo, la chiesa, la gente, Collana Issilha*, supplemento al n. 2 de «Il Bannie», Anno XXII, n. 2, 1983, p. 18.

³⁴ Cfr. qui A. Glielmi, *Catalogare un bene immateriale: l'esperienza all'alambicco del Deveys*.

³⁵ C. Baccon Bouvet, *A l'ombra du cluchî*, Valados Usitanos, Torino 1987, p. 208.

³⁶ R. Sibille, *Il popolo dell'incanto. Creature della fantasia popolare in Alta Valle di Susa*, in «Vialattea Magazine», supplemento a «Alta e bella», n. 40, anno X, dic. 2007-gen. 2008, p. 80.

³⁷ Il collare è posto a sottolineare la natura non umana del Marmouou e proviene dal Niger. È stato portato al Laboratorio da Gianfranco Joannas che lo ha acquistato in uno dei suoi viaggi in Africa con la Re.Co.Sol. (la Rete dei Comuni Solidali) per la quale seguiva alcuni progetti di cooperazione.

popolare locale a San Colombano, frazione di Exilles, dove si ricordano maschere con fattezze di diavoli³⁸, a Fenils dove «i ragazzi costruivano maschere con le corna per rappresentare i due Carnevali (il Grande e il Piccolo)»³⁹ e a Salbertrand, anche qui indossate da alcuni personaggi in occasione del carnevale⁴⁰.

I movimenti goffi del Marmouu, la sua voce cavernosa che pronuncia stancamente frasi spiritose in *patois*, accompagnate da un continuo affermare e negare mentre annuisce o scuote la testa al suono di decisi e altisonanti «*Oh na, na, naou! Ah ouai, ouai, ouai! Oh na, na, naou! Ah ouai, ouai, ouai!*»⁴¹, ne fanno un personaggio simpatico e per nulla terrificante.

Decifrate le pergamene, il Marmouu non può che sentenziare, con le parole di Discoride Pedanio che danno titolo allo spettacolo:

Distilâ l'i fâ ma 'l sourè! [...] Distillare è imitare il sole che evapora le acque della terra e le restituisce a pioggia!⁴²

E, infine, allontanarsi con una fragorosa e satanica risata per ritornare nelle tenebre a dormire, lui sì, sonni tranquilli.

Touplan touplan

Il testo in lingua occitana del racconto di Bôc, scritto e interpretato da Gianfranco Joannas, narra le fasi della distillazione e gli accorgimenti da adottare «*pâr distilâ un boun véir âd brandë*»⁴³, secondo quanto raccomandato dagli anziani depositari dei segreti dell'alambicco di Deveys. Sappiamo così che:

BÔC *Pâr coumânsâ la vânt pa rãmplî trôt ël lambic: ël vapeur ou doou pouguéir sã sfougâ, an viran amoû e aval, dou col dou lambic ou soumé dou chapitoou.*

LAMBIC Intanto non bisogna riempire troppo l'alambicco: il vapore deve potersi sfogare, girando su e giù, tra il collo dell'alambicco ed il capitello.

BÔC *Mâi vi ël bôc ou vânt pa isajërâ. Doua o trei pchitta succha 'd chatanhîe o 'd plai o d' arîe i soun plu que sufizëntâ, silon ël brazîe que lh'iai âncâ din la chaudgèrë [...].*

³⁸ Testimonianza di Armando Cibonfa raccolta dal Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand.

³⁹ O. Elleon, *Il carnevale di Fenils*, dattiloscritto 1988.

⁴⁰ Cfr. C. Baccon Bouvet, *A l'ombra du cluchî*, cit., p. 56.

⁴¹ “Oh no, no, no! Ah sì, sì, sì!” Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, cit.

⁴² *Ibidem*.

⁴³ “Per distillare un buon bicchiere di grappa.” *Ibidem*.

- LAMBIC Anche con la legna non bisogna esagerare. Due o tre piccoli ceppi di castagno, acero, o sorbo montano sono più che sufficienti, a seconda della brace che c'è ancora nella caldaia [...].
- BÔC *Ël fî ou doou ès bièn a plòn: amoun, taquè la dusië, ou doou fiarâ fin fin e ân bâ, drân qu' l'aribbè din 'l peirô, ou dòou granâ.*
- LAMBIC Il filo dev'essere a piombo, in alto, vicino al tubicino, deve scorrere fine fine e in basso, prima di entrare nel paiolo, deve gocciolare.
- BÔC *La proumiéraz itissa qu'i dësânda la soun pa bouna: laz an un mouvè gou äd poun, la s'taccân pa ou peirô, e la granan pa: t' deuva la fouttè vië.*
- LAMBIC Le prime gocce sono cattive, hanno un odore di mele, non aderiscono al paiolo, e non fanno le bollicine: devi buttarle via.
- BÔC *La flèmè t'la scarta can èl fî ou granè pa jo aourè din 'l peirô, la brändè qu'i sort i l'èi jo unè paou ochë, i l'èi dzaourè clârè 'mi d'aiguë dla rocchë, e t' coumâns a veir unè plèttè jaounè sul pairô [...].*
- LAMBIC La coda la scarti quando il filo non fa più le bolle nel paiolo, la grappa che esce è già un po' opaca, non più limpida come l'acqua che sgorga dalle rocce, e cominci a vedere una pellicola giallastra [...].⁴⁴

Tutti assennati consigli che potrebbero però essere inutili se non si osserva il precetto principale necessario per ottenere una buona grappa e che rappresenta la filosofia di un mondo a bassa velocità: «*la vânt pa ès presà*», non bisogna avere fretta, perché «*unè bounè alambiné i par touplan, touplan, touplan*»⁴⁵, una buona lambiccata parte piano, piano, piano e ci consente saggiamente di distillare anche i pensieri per poi sorvegliarli «con calma nel tempo, proprio come la buona grappa...»⁴⁶.

Grazie Jean.

⁴⁴ *Ibidem.*

⁴⁵ *Ibidem.*

⁴⁶ G. Joannas, *Terra per il mondo*, <http://terraxilmondo.blogspot.com/2008/05/sadsmokymountains.html>.

Bibliografia

- AA.VV., *San Colombano di Exilles. Il borgo, la chiesa, la gente, Collana Issilha*, supplemento al n. 2 de «Il Bannie», Anno XXII, n. 2, 1983.
- AA.VV., *Santi Bestie Maniscalchi*, ArTeMuDa, Torino 2004.
- C. Baccon Bouvet, *A l'ombra du cluchī*, Valados Usitanos, Torino 1987.
- V. Bonaiti, D. Ferrero, L. Gatto Monticone, A. Zonato, *Tempi del sacro tempi dell'uomo*, Centro Culturale Diocesano, Susa 2007.
- L.O. Brun, *Ou bâ de Ciabartoun*, Valados Usitanos, Torino 1986.
- Dioscoride Pedanio Anazarbeo, *De Materia Medica*.
- O. Elleon, *Il carnevale di Fenils*, dattiloscritto 1988.
- Eschilo, *Prometeo incatenato*.
- D. Eydallin, *Proverbi e modi di dire di Sauze d'Oulx*, in «Valados Usitanos», n. 8, gennaio-aprile 1981, pp. 46-49.
- C. Grande, *La cavalcata selvaggia*, Ponte alle Grazie, Milano 2004.
- B. Holiday, *La signora canta il blues*, Feltrinelli, Milano 1996.
- G. Jayme, *Plurilinguismo a Oulx negli Anni '40*, in «La Valaddo», Anno XXVI, n. 1, marzo 2007.
- G. Joannas, *Terra per il mondo*, <http://terraxilmondo.blogspot.com/2008/05/sadsmokymountains.html>.
- Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Distillare è imitare il sole!*, copione dello spettacolo, Salbertrand 2005.
- C. Marie, *Anthologie de la chanson occitane. Chansons polulaires des pays de Langue d'Oc*, G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris 1975.
- A. Masset, *Dizionario del patois provenzale di Rochemolles*, Melli, Borgone di Susa 1997.
- R. Micali e R. Sibille, a cura di, *La Peste alle Porte del Teatro*, Atti del Convegno, Salbertrand 16 settembre 2007, 2 voll., Baima-Ronchetti, Castellamonte 2007.
- S. Perron Cabus, R. Sibille, *Se giovane sapesse e vecchio potesse...*, ArTeMuDa, Torino 2005.
- T.G. Pons, *Vita montanara e tradizioni popolari alpine (Valli Valdesi)*, II, Claudiana, Torino 1979.
- Scuole Medie di Sestriere, *Guida Bislacca e sfiziosa del Colle di Sestriere*, I Quaderni del Des Ambrois, Oulx 2008.
- R. Sibille, *Il popolo dell'incanto. Creature della fantasia popolare in Alta Valle di Susa*, in «Vialattea Magazine», supplemento a «Alta e bella», n. 40, anno X, dic. 2007-gen. 2008, pp. 79-82.
- R. Sibille, *Mil Pürüs suonatore ambulante Armazän*, Valados Usitanos, Torino 2003.
- R. Sibille, *Virà Virandol... Canzoni, danze, filastrocche, ninne nanne e conte nella tradizione occitana dell'Alta Valle Dora*, GAC – CMAVS, 1990.
- Società di Studi Evangelici, *Taliand dē la pèirē da Garroc. Canti, filastrocche, racconti, indovinelli e proverbi di Guardia Piemontese*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 1992.

DISTILLARE È IMITARE IL SOLE!

Da un'idea di

Gianfranco Joannas

Creazione collettiva del

Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand

Regia

Renato Sibille

Con la partecipazione di

Eliana Blanc, Roberta Borgatta, Arianna Cibonfa, Enrico Cibonfa, Bruno Gariglio, Gianfranco Joannas, Emanuela Lecis, Luca Meyer, Roberto Micali, Barbara Patria, Monica Re, Odilia Rossa, Nadia Ruffa, Renato Sibille, Giorgio Sigot, Patrizia Spadaro, Elisa Taverna

Musiche popolari

Parenaperde (Alberto Dotta, Massimo Falco, Valter Re)

Testi di

Gianfranco Joannas e Renato Sibille

Con citazioni liberamente tratte da

Dioscoride Pedanio Anazarbeo (*De Materia Medica*)

Carlo Grande (*La cavalcata selvaggia*, Ponte alle Grazie, Milano 2004)

Eschilo (*Prometeo incatenato*)

Billie Holiday (*La signora canta il blues*, Feltrinelli, Milano 1996)

Effetti speciali e alcolici

Alambicco di Deveys

ArTeMuDa

2005-2007



Atto unico in otto quadri

Il testo è pensato e scritto per essere rappresentato unicamente nei vicoli e nei locali del forno comunale e dell'alambicco consortile di Deveys (Exilles), in occasione della distillazione della grappa che avviene, normalmente, nei primi giorni del mese di dicembre. La fase di carico e scarico dell'alambicco, che avviene ogni sei ore tra una lambiccata e l'altra, entra a far parte dello spettacolo, o meglio lo spettacolo si integra a tale fase dipendendone nei tempi e negli spazi. Lo spettacolo viene rappresentato nelle ore notturne; penombra, freddo ed eventuale neve sono previsti e auspicati per esaltare i toni misteriosi evocati dai vapori delle vinacce.

Personaggi e Interpreti

Narratore	PEIRÔ	Patrizia Spadaro
Vigneron	LAMBIC	Luca Meyer
	CHAPITOOU	Roberto Micali
	BÔC	Gianfranco Joannas
	RAPPË	Emanuela Lecis
	SERPÄNTÏN	Bruno Gariglio
Alchimisti delle Streghe	2 servi di scena	I produttori di turno all'alambicco
Tabarri	TABARRO	Giorgio Sigot
	TABARRETTO	Enrico Cibonfa
	TABARRACCIO	Eliana Blanc
Streghe	VINACCIA	Roberta Borgatta
	BRANDË	Nadia Ruffa
	COURBELLĂ	Arianna Cibonfa
Menajere	RAMASSË	Monica Re/Odilia Rossa
	RAMASĂ	Elisa Taverna
Essere della notte	MARMOOU	Enrico Cibonfa (parte superiore), Renato Sibille (voce e parte inferiore)

Cenerentola

BILLIE

Barbara Patria

Il suo Spirito

BILLIE H.

Billie Holiday

Musici

PA

Alberto Dotta

REN

Massimo Falco

PERDE

Valter Re

Ospite d'onore

GRAPPA DI DEVEYS

Quadri

- 1 – *Èl bôc* (La legna)
- 2 – *Èl peirô* (Il paiolo)
- 3 – *La rappë* (La vinaccia)
- 4 – *Èl lambic* (L'alambicco)
- 5 – *Èl secré* (Il segreto)
- 6 – *Èl Marmooou* (Il Marmooou)
- 7 – *La sëndra* (La cenere)
- 8 – *La brandë* (La grappa)

Èl bôc (La legna)

I Parenaperde suonano sullo spiazzo antistante il locale delle ex-scuole. Dall'alambicco giungono Chapitoou e Lambic con il garbin (la gerla) in spalle a fare rifornimento di legna per alimentare la caldaia dell'alambicco. Le menagere, Ramassè e Ramasà, fanno largo con l'ausilio di due ramazze e per tutto lo spettacolo saranno il servizio d'ordine che guiderà e dirigerà il pubblico. Peirô carica la legna nelle gerle raccontando ai compagni, accompagnata da un sottofondo musicale, un frammento de La cavalcata selvaggia di Carlo Grande.

PEIRÔ

Si dedicò alla grappa. Ne beveva parecchia, acquistata da Dino e Joannas in una baracca vicina, dove un tizio, con l'aiuto di un

ingegnere, aveva costruito un “apparecchio per la distillazione frazionata”. Un capolavoro tutto di vetro, ricavato dai tubetti delle aspirine.

Erano parecchi i prigionieri che trafficavano segretamente con l'alambicco, che rivendevano il liquore e ammicchiavano qualche sommetta. Più di una volta vedevano guardie indiane o sergenti barcollare verso gli alloggiamenti, a tarda sera.

Pribaz pensò che avrebbe potuto produrre anche lui un po' di liquore: avrebbe risparmiato i soldi per acquistarlo e avrebbe potuto rivenderlo.

L'idea di un'attività clandestina gli piacque.

Si fece spiegare come costruire l'alambicco e con l'aiuto di Joannas, usando latte di margarina, scatole di salsiccia di soia e tubetti di dentifricio, ebbe il suo distillatore.

Materie prime: bucce di patata e di banana, uva passita, anche frutti, e, all'occorrenza, tutto quello che aveva a disposizione.

Con il passare delle settimane divenne esperto: imparò a distinguere la “testa” e la “coda” del distillato. Quando il liquido usciva nel pentolino e le bollicine si disponevano sui bordi, era alcol puro, da eliminare e poi riciclare; quando le bolle cominciavano ad andare nel mezzo, era grappa. Era semplice: “testa” e “coda”, alcol da scartare. Ormai lo riconosceva senza nemmeno assaggiarlo. Nel mezzo, il “cuore” della grappa.

Macchina perfetta, produzione modesta: ci voleva un'intera notte, a volte, per ottenere una bottiglia di alcol puro.

Ma erano notti passate a parlare con i compagni svegli in baracca, a pensare e ad ascoltare, la cosa che Pribaz sapeva far meglio.

Frafi pronunciate senza fretta, non chiacchiere banali.

Goccia a goccia la grappa scendeva, e mentre nella stanza si spandeva l'odore dell'alcol si distillavano anche i pensieri.

Mentre i tre personaggi si avviano verso l'alambicco riprende la musica dei Parenaperde.

Èl peirô (Il paiolo)

Cominciano a girare strani personaggi, i Tabarri. Arrivano dagli stretti vicoli del villaggio, si chiamano l'un l'altro e invitano a far presto; portano oggetti nascosti sotto il tabarro, tra cui il paiolo che servirà per raccogliere le gocce di grappa. I Tabarri vanno e vengono, posano gli oggetti o se li passano.

TABARRO Eih! ... Psst, eih!

TABARRINO Oooh?

TABARRACCIO L'î jò l'our? (*E' già l'ora?*)

TABARRINO Ouai, ouai. (*Sì, sì!*)

TABARRO Eih! Beic ilai. (*Eih! Guarda laggiù.*)

Si ode il verso di un gallo, inconsueto vista l'ora notturna. I tabarri si bloccano terrorizzati, si guardano attorno con circospetto, poi riprendono a muoversi.

TABARRACCIO Pran ican. (*Prendi questo.*)

TABARRINO Vittou, vittou. (*Veloci, veloci.*)

TABARRO Depachaou. (*Sbrigatevi.*)

TABARRINO La vont fa vitt. (*Bisogna fare presto.*)

Si ode ancora il verso del gallo. I Tabarri si bloccano improvvisamente, congelati, si guardano, posano il paiolo presso la fontana e scompaiono velocemente.

TABARRACCIO Aninnou. (*Andiamo.*)



Arrivano da tre vicoli diversi, le streghe sghignazzanti che fingono di raccogliere erbe, topi, rettili. Ogni tanto imitano il canto del gallo. Vinaccia canta la ninna-nanna Son-son che diviene quasi una minaccia indirizzata al pubblico.

VINACCIA Son son vené vittë vittë.
Son son vené vittë don.
Moun bè pecì vourië dourmî
e la son vo pa vèni.
Son son vené vittë vittë
Son son vené vittë don.
Eh, eh, eh, eh !

Brandë e Courbellă recitano la filastrocca per bambini Jalh qu'a tu con intonazione beffarda.

BRANDË Cuccurucù! Cuccurucù!
COURBELLĂ Que t'a da bramâ?
BRANDË Ai la jambë routtë.
COURBELLA Qui t'l'â routtë?
BRANDË Marguerittë dla cour.
COURBELLA Que lh'â tu fai?
BRANDË Tou versâ soun lai.
COURBELLA Ouai, qu'ou t'â biăn fai!
BRANDË Cuccurucù! Cuccurucù!

Nel frattempo, le streghe si avvicinano alla fontana e lavano il paiolo con cenere e acqua, come di regola viene fatto al termine di ogni lambiccata per eliminare dal paiolo residui e ossidazioni. Recitano una formula con gesti che indicano un rito di magia.

STREGHE Plan coupoun ad poun coupà. Plan coupoun ad poun coupà.
Cuccurucuuu!
Plan coupoun ad poun coupà. Plan coupoun ad poun coupà.
Cuccurucuuu!



Finito di lavare, con fare misterioso, le streghe si avviano con il paiolo, attirando l'attenzione, e si rifugiano nell'antro dell'alambicco. Ricomincia la musica che accompagna il pubblico che segue le streghe nel vicolo, sospinto da Ramassè e Ramasà, fino alla porta del locale di accesso all'alambicco.

La rappë (La vinaccia)

Dalla porta esce Courbellă sghignazzando con un mano un oggetto che pare una pentola in cui sta rimestando la pozione. In realtà è una campana tibetana. Improvvisamente Courbellă suona la campana e, tra concitazione e risate delle streghe, appare l'alambicco fumante che appeso ad una rotaia aerea è spinto fin nel vicolo da Bôc e Lambic. L'alambicco viene svuotato nella strada dalle vinacce fumanti, poi viene lavato e, mentre viene riempito, dall'interno si sentono i lamenti e le urla di Chapitoou che chiede di essere lasciato andare. Bôc e Lambic riportano l'alambicco all'interno carico. Escono le streghe trascinando Chapitoou in catene.

BRANDÈ Chapitoou, bastardo! Hai tentato di rubarci il segreto, eh?

VINACCIA Non daremo mai a voi mortali la formula del segreto.

COURBELLĂ Ecco la pena che ti meriti.

BRANDÈ Qui, le bestie che verranno a pascersi sulle vinacce si ciberanno delle tue carni.

Trascinano il povero Chapitoou che continua a lamentarsi e lo incatenano ad una porta tra le vinacce fumanti. Mentre rientrano, le streghe ridacchiano.

Èl lambic (L'alambicco)

Le streghe spariscono nel locale dell'alambicco, dove nel frattempo Bôc sta procedendo a sigillare l'alambicco con la cenere. Esce Lambic dalla porta e si rivolge al pubblico che nel vicolo sta guardando Chapitoou nell'inutile tentativo di sciogliere le catene.

LAMBIC Schhht! Entrate ma fate piano, se non volete fare la stessa fine di Chapitoou. Gli alchimisti delle streghe stanno sigillando l'alambicco e tra poco comincerà la cottura.



Dalla porta s'intravede l'operazione di sigillatura mentre in un angolo del locale del forno, dove il pubblico è entrato, una figura nella penombra, Rappè, sta sgranando le vinacce per la prossima lambiccata ed un'altra, Serpăntin, prepara la cenere impastandola con acqua. Nel forno del pane semiaperto s'intravede un rotolo di pergamena rischiarato da una lampada a petrolio. Finita l'operazione di sigillatura, si chiude la porta e Lambic si avvicina alla figura di spalle. Bôc racconta in patois le fasi della distillazione e Lambic traduce in italiano.

BÔC Păr distilâ un boun véir âd brandë la vânt pa ès presà. Păr coumănsâ la vânt pa rămplî trôt ël lambic: ël vateur ou doou pouguéir sã sfougâ, an viran amou e aval, dou col dou lambic ou soumé dou chapitoo. Plu ou vîrë, dran âd desăndrë din 'l serpăntin, e plu la brandë i sën 'd boun.

LAMBIC Per distillare un buon bicchiere di grappa non bisogna avere fretta. Intanto non bisogna riempire troppo l'alambicco: il vapore deve potersi sfogare, girando su e giù, tra il collo dell'alambicco ed il capitello. Più gira, prima di scendere nella serpentina, più la grappa ha un buon profumo.

BÔC Măi vi ël bôc ou vânt pa isajërâ. Doua o trei pchitta succha 'd chatanhîë o 'd plai o d' arfë i soun plu que sufizëntă, silon ël brazîë que lh'iai âncă din la chaudgèrë: ël fioc ou doou durâ séiz oura, ma

ou vânt măi jo pouguéir reglá ěl fĭ sans qu' la pous trot. Uně bouně alambiné i par touplan, touplan, touplan.

- LAMBIC Anche con la legna non bisogna esagerare. Due o tre piccoli ceppi di castagno, acero, o sorbo montano sono piú che sufficienti, a seconda della brace che c'è ancora nella caldaia: il fuoco deve durare sei ore, però bisogna anche poter regolare il filo senza che spinga troppo. Una buona lambiccata parte piano piano.
- BÔC Can a t'poia pa jo aourě tinĭ la man sul chapitoo pa ĩr la charoû, coumăns a sarâ la pourtĭně ăd la chaudgěrě e a sijilâ tout vi la sěndra: a t'regla mac plu ěl tirajjě dou tirě dou fourně e d'uně pchittě běrchě que t'la leissě tsou 'd la portě dla chaudgěrě.
- LAMBIC Quando non riesci piú a resistere con la mano sul capitello per l'eccessivo calore, comincia a chiudere la porticina della caldaia ed a sigillarla con la cenere: regoli il tiraggio solamente con lo sportello sul camino e con una piccola apertura lasciata sotto la porta della caldaia.
- BÔC Aprě un moumăn ěl proumiě flâ dou vapeur ăd la rappě ou s'coumăns a sěntě partout: dran qu'ou sor dou serpăntĭn, sâr tout ěl tirajjě, pâr qu'ou prěnn ěl fĭ touplan, touplan, touplan. Ěl fĭ ou doou ěs biěn a plòn: amoun, taquě la dusiě, ou doou fiarâ fin fin e ăn bâ, drăn qu' l'aribbě din 'l peirô, ou dòou granâ.
- LAMBIC Dopo un po' i primi profumi del vapore della vinaccia cominciano a sentirsi ovunque: prima che escano dalla serpentina, chiudi tutto il tiraggio, perché prenda il filo piano piano piano. Il filo dev'essere a piombo, in alto, vicino al tubicino, deve scorrere fine fine e in basso, prima di entrare nel paiolo, deve gocciolare.
- BÔC La proumiěraz itissa qu'i děsănda la soun pa bouna: laz an un mouvě gou ăd poun, la s'taccăn pa ou peirô, e la granan pa: t' deuva la fountě viě. Coumăns a tinĭ la bouně brandě can la graně biěn din 'l peirô, e dla dusiě dou serpăntĭn ou sor un boun parfum. La proumiěrě brandě l'ĭ la plu parfumě.
- LAMBIC Le prime gocce sono cattive, hanno un odore di mele, non aderiscono al paiolo, e non fanno le bollicine: devi buttarle via. Comincia a tenere nel paiolo la buona grappa, quando fa delle belle bollicine che si addensano nel paiolo e poi si disfano, e dalla serpentina esce un buon profumo.

BÔC Si t'la fai tutta la choza malavântë, t' poia itâ tranquil tandisquë i l'î ourë d' scartâ la flëmë, cattrë oura d'aprê. La flëmë t'la scarta can ël fî ou granë pa jo aourë din 'l peirô, la brändë qu'i sor i l'ëi jo unë paou ochë, i l'ëi dzaourë clârë 'mi d'aiguë dla rocchë, e t' coumäns a veir unë plèttë jaounë sul pairô: ou l'î ël soulfre qu'ou sôr.

LAMBIC Se hai fatto le cose per bene, puoi stare tranquillo fino al momento dello scarto della coda, quattro ore dopo. La coda la scarti quando il filo non fa più le bolle nel paiolo, la grappa che esce è già un po' opaca, non più limpida come l'acqua che sgorga dalle rocce, e cominci a vedere una pellicola giallastra: è lo zolfo che viene fuori.

Il racconto è interrotto dal canto delle streghe proveniente dal locale dell'alambicco.

STREGHE La ploou e la fai sourëlh,
la soursiera la fan courdëlh,
lou vinheron i fan bouchoun
pär bitâ ou quioù ou garsoun.

La ploou, la fai sourë
la soursiera fan lagoun,
lou vinheron fan de bouchoun
pär etoupâ ël mourë ou cioucatoun.

Aah, ah, ah!!!

Èl secré (Il segreto)

LAMBIC Presto, presto! Tutti fuori che stanno tornando.

Invita il pubblico ad uscire. Fuori dalla porta, Chapitoou incatenato si lamenta della sua sorte recitando un frammento tratto dal Prometeo incatenato di Eschilo.

CHAPITOOU Gemo sui dolori presenti e su quelli che verranno, poiché non vedo il giorno che porterà la conclusione di questi tormenti. Ma non posso tacere né gridare i casi della mia sorte. Un dono largito agli uomini piega al giogo di questo destino me, miserabile: chiusa nel cavo d'una canna furtiva sottraggo la sorgente della fiamma, che si rivela ai mortali formidabile risorsa.



Non è più parola. La terra trema. È l'urlo cupo sordo del tuono, il bagliore del lampo, il vortice del fuoco, turbina polvere, i venti si lanciano violenti, in lotta aperta, cielo mare sconvolti.
Guarda, tu cielo che volgi la luce del mondo: quello che soffro è contro la giustizia.

Lambic si rivolge a Chapitoou ormai esausto e lo libera.

LAMBIC Dove hai nascosto il segreto?

CHAPITOOU L'ho messo nel forno.

LAMBIC Nel forno? Presto bisogna salvarlo. Le streghe stanno per cuocere il pane.



Rientrano di corsa e riescono subito con il rotolo di pergamene. Esultanti vanno verso la fontana mentre riprende la musica.

CHAPITOOU Ce l'abbiamo fatta. Ora abbiamo il segreto della distillazione e potremo imitare il sole.

LAMBIC Bene, ma io non capisco questi segni, non so leggere. Leggi tu.

CHAPITOOU Neanch'io so leggere.

LAMBIC E adesso come facciamo?

CHAPITOOU Chiediamo ai Tabarri.

LAMBIC I Tabarri! Giusto, dai andiamo, presto.

Si dirigono verso la porta della scuola bussano forte. Spuntano i nasi dei Tabarri poi le loro teste.

TABARRACCIO Qui l'î qu'roump la balla! (*Chi è che rompe le palle!*)

LAMBIC Signori, vi prego, abbiamo sottratto il segreto della distillazione alle streghe.

CHAPITOOU Ma noi non sappiamo leggere.

LAMBIC Aiutateci.

Consegnano le pergamene ai Tabarri che decifrano alcune parole qua e là.

TABARRO Alkuul!

LAMBIC Alkuul?

TABARRACCIO Quint'essenza...

TABARRO Al ambik...

TABARRACCIO Cassiopea...

CHAPITOOU Cassio che?

TABARRO Deflemmatore...

TABARRACCIO Egizi...

TABARRO Brandwijn!

Èl Marmouu (Il Marmouu)

I Tabarri si guardano, riguardano le pergamene e poi sbottano.

TABARRO e TABARRACCIO Booooooh!!!!

TABARRO Icì la vânt sounà òl Marmouu. (*Qui bisogna chiamare il Marmouu.*)

LAMBIC e CHAPITOOU Noooo! No, il Marmouu no.

Tabarro prende un enorme imbuto di rame, lo usa a mo' di megafono e chiama a gran voce.

TABARRO Marmouu, Marmouu, Marmooû.

Si sente il rumore di una raganella da un vicolo e giunge il Marmouu, un essere altissimo con quattro braccia e un mascherone terrifico. In una mano tiene un teschio di pecora e lo scheletro di un bambino, in un'altra la raganella.

MARMOOU Qui l'î que m'soun? Ou m'avé arvilhà! E alour? Que qu'la lh'à?
(*Chi è che mi chiama. Mi avete svegliato. E allora? Cosa c'è?*)

Lambic e Chapitoou si avvicinano tremando e gli porgono le pergamene ma queste cascano a terra.

CHAPITOUU Dagliele tu.

LAMBIC No, dagliele tu.

CHAPITOUU Ecco... noi avremmo il segreto, ma...

LAMBIC Ma non sappiamo leggere, e così...

MARMOOU Fasamme un paou veir. (*Fatemi vedere un po'.*)

Lambic e Chapitoou si avvicinano tremando e gli porgono le pergamene, ma queste cascano a terra.

MARMOOU L'ai pa prei. Dounamme qu'l'afâ icì amplatre. A poiou pa m'beisâ,
ai mâ a l'eichînë (*Non l'ho presa, datemi quella roba impiastrì.
Non poso abbassarmi, ho mal di schiena.*)

Lambic e Chapitoou si riavvicinano prendono le pergamene e le porgono ad una delle mani più basse del Marmouu. Questo passa le pergamene alle mani di sopra, le srotola e comincia a leggere tra sé commentando ogni tanto a voce alta scuotendo la testa o annuendo.

MARMOOU Oh na, na, naou! Ah ouai, ouai, ouai! Oh na, na, naou! Ah ouai,
ouai, ouai! (*Oh no, no, no! Ah sì, sì, sì!*)

Poi comincia ad articolare qualche suono e, finalmente, a formulare parole.

MARMOOU Distilâ l'î fâ ma 'l sourè! (*Distillare è imitare il sole!*)



Dopo le prime parole in patois parla in italiano.

MARMOOU Distillare è imitare il sole che evapora le acque della terra e le restituisce a pioggia!

Ridendo sguaiatamente il Marmouu ritorna sui suoi passi e scompare nel buio della notte.

LAMBIC e CHAPITOOU Distillare è imitare il sole!

Lambic e Chapitoou si abbracciano e scoppiano in gridi di gioia per aver carpito il segreto della distillazione.

LAMBIC Ecco il segreto. Finalmente.

CHAPITOOU Ce l'abbiamo fatta. Ora andiamo ad imitare il sole.

La sëndra (La cenere)

I Parenaperde suonano una danza allegra. Lambic e Chapitoou entrano nel locale della scuola da cui escono Tabarro e Tabarraccio che portano due lampade a petrolio nel vicolo tra la scuola e la porta di accesso all'alambicco e li appoggiano su alcuni scalini poi scompaiono. Appare Billie che si avvicina e si siede sugli scalini, versa un po' di cenere in un setaccio iniziando il racconto tratto dall'autobiografia di Billie Holiday La signora canta il blues. Billie prosegue il racconto setacciando la cenere che servirà per sigillare l'alambicco nel turno successivo.

BILLIE Si stava avvicinando il Natale del '47 quando mi misi in testa di procurarmi in un modo o nell'altro un po' di whisky. La cucina era

nelle mie mani ed io pensai che se qualcuno poteva farlo, quel qualcuno ero io. Mi rammentai di un lavandaio cinese di Baltimora, il signor Li, e del whisky casalingo che lui riusciva a cavar fuori dal riso. Ma avevo paura a rubare il riso. Ero sicura che si sarebbero accorti che mancava e che senz'altro avrebbero dato la colpa a me. Sicché pensai di farcela lo stesso adoperando le bucce di patata. Però anche questo era piuttosto pericoloso.

Facevano delle vere tragedie, pensa un po', anche per certe fesserie, come quella di lasciare la buccia troppo grossa pelando le patate. Comunque riuscii a mettere insieme queste bucce, e di lì a poco avevo un discreto rifornimento di whisky così buono che si poteva già sentire mentre fermentava. Fu appunto questo il principio dei miei guai. L'odore era così potente che patii un inferno e mezzo per trovare un nascondiglio a questa roba. Più fermentava e più puzzava. Cercai di rimpiazzarla un po' qua e un po' là, sotto la catasta di legna, dietro la stufa, in camera mia. E più io mi davo da fare per nasconderla, più la direttrice si faceva in quattro per scovarla. Mica era stupida. La sentiva bene all'odore, quella roba. E a quel punto lì l'odore aveva invaso l'ambiente infilandosi dappertutto.

Lei pensava che qualche animale si fosse intrufolato da qualche parte e ci fosse crepato. Sicché mi fece strigliare e tirare a lucido tutta la baracca. A lavorare in cucina c'eravamo soltanto io e una vecchia di sessantacinque anni, quindi immaginò che una di noi due ne dovesse per forza sapere qualcosa di questa bottiglia. Alla fine la direttrice capitò a curiosare nell'ultimo posto dove l'avevo nascosta, sotto il mucchio del carbone.

Dalla finestra della scuola, rischiarata da una lampada, si ode la voce di Billie Holiday che canta The man I love di George Gershwin. Il racconto si intreccia al canto.

BILLIE H. One day he'll come alone...

BILLIE Fu così...

BILLIE H. ...the man I love...

BILLIE ...che ci rimisi le sigarette...

BILLIE H. ...he'll be big and strong...

BILLIE ...per due settimane...

BILLIE H. ...the man I love...

BILLIE ...e tutto quel buon whisky per di più!



La brandë (La grappa)

Mentre la canzone continua, Billie tira fuori dalla giacca una fiaschetta e beve un sorso, guarda verso la finestra, apre la gonna e prende una sigaretta dalla giarrettiera, la accende e poi si avvia verso la scuola. La canzone termina e la finestra si chiude mentre Billie entra.

I Parenaperde riprendono a suonare e gli attori escono dalla scuola con bicchieri e bottiglie di grappa di Deveys che viene offerta al pubblico. Lo spettacolo si conclude con un ballo finale di attori e pubblico che formano una catena di farandolle che si snoda tra i vicoli.

FINE



IL RICONOSCIMENTO *PATRIMOUANÈ DLA JAN ARTEMUDA* 2008

Nello spirito delle proprie norme statutarie, l'Associazione Culturale ArTeMuDa, sentita l'assemblea del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand, assegna ogni anno uno o più riconoscimenti di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* a beni materiali o immateriali che siano o siano stati rilevanti per una determinata collettività del territorio di area occitana dell'alta Valle di Susa e che abbiano un forte valore simbolico nella cultura locale per la loro forza di creazione, di aggregazione, di comunicazione, di trasmissione del sapere o di memoria del senso di comunità.

I suddetti beni materiali o immateriali devono possedere l'imprescindibile caratteristica di rivestire, o aver rivestito, un ruolo di particolare importanza per la comunità locale, indipendentemente dalla loro proprietà (sia essa pubblica, consortile, privata, ecc.). Tale ruolo può essere dovuto a particolari vicende di carattere storico, comunitario, tradizionale, linguistico, consuetudinario, ecc., può derivare dalle necessità materiali e/o culturali della comunità in determinati periodi della sua storia, può essere attribuito per le sue caratteristiche naturali o per il particolare valore di memoria della collettività.

Il riconoscimento di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* consiste in:

- a) attribuzione del titolo di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*.
- b) consegna di una targa attestante il valore di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* riconosciuto dall'Associazione Culturale ArTeMuDa.
- c) consegna di un diploma di conferimento al proprietario del bene (ente, organizzazione, consorzio, privato o gruppo di privati, ecc.) in cui si evidenzia il valore simbolico di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*.
- d) richiesta indirizzata alle autorità competenti di impegnarsi nella valorizzazione e tutela del bene riconosciuto quale *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* e di operarsi per stimolare la partecipazione delle collettività locali alla tutela del loro patrimonio.
- e) conduzione di una campagna promozionale per il bene insignito del titolo di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*, da effettuarsi tramite comunicati stampa, articoli, studi, pubblicazioni,

video, incontri, conferenze o convegni specifici per attirare l'attenzione dell'opinione pubblica sul valore simbolico del bene.

- f) creazione di un evento spettacolare ad hoc da parte del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand che abbia come oggetto, soggetto o pretesto, il bene insignito del riconoscimento di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*, al fine della sua valorizzazione culturale.
- g) creazione di un archivio contenente il materiale documentario relativo ai beni riconosciuti *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* al fine di realizzare un catalogo e una guida degli stessi con l'organizzazione di un percorso di visita.

Il riconoscimento di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* ArTeMuDa per l'anno 2008 è conferito a:

Alambiccio consortile di Deveys (Exilles) e tradizione di distillazione di grappa dalle vinacce di uve locali per il particolare valore di aggregazione e di trasmissione del sapere materiale e della memoria orale, non solamente legati alla produzione del distillato.

Colle Basset e lotta partigiana ad esso collegata per il particolare valore simbolico nella storia della Resistenza in alta Valle di Susa e per la trasmissione della memoria delle battaglie del Triplex del 17 luglio 1944 e del Genevris del 2 agosto 1944.

ASSOCIAZIONE CULTURALE ARTEMUDA

L'Associazione Culturale ArTeMuDa, affiliata ARCI dal 2006, nasce a Torino il 14 Febbraio 2003. È formata da operatori culturali e ricercatori con competenze specifiche nei settori artistici del teatro, della musica e della danza. L'Associazione ha come finalità la diffusione e la ricerca artistica, l'uso dell'espressione artistica per favorire la creatività individuale e di gruppo, la creazione di un centro di aggregazione territoriale, la formazione di operatori in ambito artistico e sociale e la divulgazione della conoscenza dell'espressione artistica attraverso l'organizzazione di seminari, conferenze e laboratori. Le attività dell'Associazione si rivolgono all'ambito culturale, sociale, educativo e lavorativo.

IL LABORATORIO PERMANENTE DI RICERCA TEATRALE DI SALBERTRAND

Nel gennaio 2004, ArTeMuDa crea il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale a Salbertrand che si propone di scavare nella cultura locale attraverso un approccio di tipo antropologico. Il laboratorio ha prodotto le dimostrazioni di lavoro *Santi Bestie Maniscalchi* (2004), *Bestië* (2005), *L'angelo della peste* (2005), *Distillare è imitare il sole!* (2005), *Carnavà dlu Gueini 'd Sabaltran* (2006), *Barbarià* (2006) e *Oltre l'eco* (2007) con il video del quale ha vinto la XII edizione del Valsusa Filmfest 2008, sezione DOC - ANPI Memoria storica.



Il Laboratorio si propone di raccogliere e rielaborare frammenti di memoria, passi solitari lungo sentieri impervi, parole frantumate sulle pietraie ai margini dei campi non più coltivati, immagini racchiuse in piccole cose indimenticabili. Le tecniche mediante le quali il Laboratorio conduce la ricerca trovano fondamento nell'Antropologia Teatrale, una disciplina che studia l'arte dell'attore e la sua presenza scenica nel suo aspetto di extraquotidianità.

Una parte fondamentale del lavoro è costituita dall'incontro con gli abitanti del posto, considerati alla stregua dei grandi maestri poiché custodi del sapere di una terra e dei suoi gesti. È proprio sul gesto che si concentra essenzialmente la ricerca; quel gesto del mondo contadino che perdendosi porta con sé le parole che non hanno più ragione di essere dette perché narrano, descrivono, chiamano quel gesto che produce un lavoro. Il lavoro duro della vita quotidiana ormai lasciata alle spalle, ma ancora presente nella carne e nella memoria di persone eccezionali in grado di trasmettere l'essenza di quella vita e di quel mondo.