

## LIQUORI TRADIZIONALI

L'uso di alcolici fu relativamente limitato nei secoli scorsi dalla povertà ma soprattutto dalla mancanza di una produzione locale. Non mancavano tuttavia gli abusi. La vite in Alta Valgrande cresce a stento e non matura mai, ma la coltura della vite era diffusa sulle vicine colline novaresi, da dove vino e acquavite, ai quali si attribuivano virtù tonificanti e medicamentose erano importati già in tempi antichi.

Il consumo di alcolici avveniva solitamente nelle osterie, soprattutto nei giorni prefestivi e festivi, ma anche in casa si consumava del vino e si teneva come eventuale tonico e digestivo una bottiglia di grappa.

L'utilità terapeutica (vera o millantata) della grappa fu spesso assunta come pretesto per giustificare una sia pur veniale trasgressione. Ci fu chi si vantò di non aver assunto mai farmaci nella sua vita e di aver risolto ogni tipo di malessere con un bicchierino di grappa preso a tempo opportuno.

In questo documento si farà breve accenno ad alcune tradizioni legate alla preparazione e al consumo di superalcolici.

La grappa (chiamata in dialetto *avavitta* o *brànda*) fu per secoli l'unico distillato usato in Alta Valgrande. Un *cichëtt* (bicchierino) o un *čapëtt* (scodellino) di grappa veniva talora anche offerto agli ospiti.

Un uso tradizione della grappa era quello dei cosiddetti *figacöi*: in occasione dell'ufficio funebre detto *ufissiu 'd quàrta* (funzione religiosa celebrata nel quarto giorno dalla morte) i parenti erano soliti offrire 1/4 di litro di grappa in una scodella, dove i convenuti intingevano pezzetti di *pàñ 'd biàva* (pane di segale) secco, detti appunto *figacöi*. Ciò solitamente avveniva alla *Ustaria d'la Milòra*, alla frazione Tetti.

Nella grappa era (ed è tuttora) consuetudine introdurre una o più erbe, radici o bacche che nella tradizione popolare erano ritenute medicinali: così era soprattutto per il *genepi* (artemisia), l'*èrba biànca* (achillea), la *rèisgénsiàna* (radice di genziana purpurea) e le bacche di *šanéivru* (ginepro).

Le bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e la radice di genziana (*Gentiana purpurea* L.) sono invece solitamente poste semplicemente in infusione nella grappa in quantitativi variabili secondo i gusti individuali

Il momento di raccolta di alcune erbe è ritenuto importante in quanto riflette il tempo di maturazione. Ad esempio, la *canamilla*, si deve ritenere matura solo dopo essere stata esposta alla *rusâ 'd San Giuàn* (rugiada di San Giovanni) cioè dopo la fine di giugno, la *germandia* deve essere raccolta *tra la Madònna d'Avóst* (ferragosto) e *la Madònna 'd Setémbri* (12 settembre), il *genepi* verso la metà di agosto, l'*èrba biànca* e l'*èrba carlina* dopo la fioritura. Le bacche di *šanéivru*, sono mature solo quando assumono una colorazione violetta, ma si devono raccogliere prima che avvizziscano.

Del *genepi* si conoscono due specie diverse: *genepi maschio* (*Artemisia genipi* Weber) e *genepi femmina* (*Artemisia mutellina* Vill.). La specie più comune di erba bianca è l'*Achille moschata* Wulf., che si raccoglie in agosto tra



Principali piante aromatiche

- Genepi maschio (*Artemisia genipi* Weber) [1]
- Genziana purpurea (*Gentiana purpurea* L.) [2]
- Germandia (*Bartsia alpina* L.) [3]
- Èrba carlina (*Ranunculus glacialis* L.) [4]
- Èrba bianca (*Achillea moscata* Wulf.) [5]



1500 e 2000 metri; più aromatica è l'*Achillea nana* L., più piccola, che cresce al di sopra dei 2500 metri, dove si trova anche l'èrba carlina (*Ranunculus glacialis* L.). cresce nell'ambiente nivale.

Maggiori dettagli sulle erbe di uso tradizionale si possono trovare nelle presentazioni *Piante medicinali, aromatiche e alimentari* e *Nomi delle piante nella tradizione*.

L'espressione più caratteristica e sofisticata della erboristeria locale si ha nella preparazione della cosiddetta *gràppa 'd i' èrbi* (grappa delle erbe), fantastico tradizionale capolavoro per il buongustaio e (si dice) rimedio portentoso per tutti i mali.

La ricetta per la sua preparazione prevede l'uso di acquavite di alta gradazione e una cura meticolosa nell'introdurre nella stessa di volta in volta, al momento della loro maturazione, gli ingredienti sotto elencati. La pazienza nel raccogliere e la tempestività nell'usare a tempo opportuno erbe fresche (non essiccate) sono condizioni essenziali per la buona riuscita di un liquore tradizionale di gusto eccezionale e inconfondibile.

Gli ingredienti necessari (le cui dosi sono spesso un segreto di famiglia) sono indicati nella tabella seguente, copiata da un'antica ricetta. Quanto alle dosi degli ingredienti, esse dipendono dal gusto individuale e "personalizzano" il risultato finale.

Come si vede dalla tabella, alle erbe locali, alcune spontanee e altre da tempo coltivate si aggiunsero col tempo molti ingredienti esotici appartenenti all'erboristeria convenzionale, che venivano comprati al mercato.

Più recentemente l'acquavite è stata sostituita dall'alcol: i liquori vengono ottenuti mettendo in infusione in alcol a 95° una delle erbe aromatiche raccolte in montagna, prime fra tutte il *genepi* e l'*èrba biànca*: dopo un mese di infusione si separa l'alcol dalle erbe e ad esso si aggiunge acqua calda e zucchero; infine si filtra fino ad ottenere la giusta limpidezza. Solitamente si usa mettere in infusione 120 piantine per litro di alcol e si aggiungono 250 g di zucchero sciolti in un litro di acqua. Ovviamente le dosi possono essere modificate a piacere al fine di ottenere liquori più o meno dolci, forti e profumati.

Un altro liquore tradizionale è l'*âva 'd nôs* (acqua di noci), per la cui preparazione si deve seguire la seguente ricetta. Per un litro di acquavite occorrono 10 g di macis (mallo di noce moscata) e 12 noci raccolte verso la fine di luglio (vale a dire quando il gheriglio comincia a farsi gelatinoso). Le noci si spaccano in quattro parti e il tutto si pone in una bottiglia di vetro spesso, che si espone ben turata al sole per almeno 40 giorni. Si cola quindi il liquido in una pentola e si fa riscaldare con 2 Kg di "zucchero grasso", cioè zucchero non raffinato. Quando la miscela si è un po' riscaldata si toglie dalla fiamma e si dà fuoco al contenuto lasciando bruciare per 5-8 minuti. Si lascia depositare e si filtra.

**Ricetta della cosiddetta *gràppa 'd i'èrbi* (quantità di ingredienti occorrenti per un litro di acquavite).**

Arancio (fiore)	1 pizzico
Arquebuse	1 rametto
Artemisia	1 rametto
Basilico	5 foglie
Boraggine	5 foglie
Caffè	10 chicchi
Camomilla	5 fiori
Camomilla amara	3 fiori
Cannella	1 pezzetto
Chiodi di garofano	5 chiodi
Coriandolo	5 frutti
Erba bianca	8 piantine
Erba carlina	1 piantina
Erba di San Pietro	2 foglie
Eucalipto	1 foglia
Genepì	3 piantine
Genziana purpurea (radice)	1 pezzetto
Germandia	1 piantina
Ginepro	5 bacche
Incenso	1 foglia
Karcadé	1 pizzico
Lauro	1 foglia
Lavanda	1 rametto
Limoncina	7 foglie
Limone buccia	1 pezzetto
Malva	3 foglie
Maggiorana	3 foglie
Mandorla	1 frutto
Melissa	5 foglie
Menta	5 foglie
Noce moscata	1 pezzetto
Pesca	1 seme
Rosa selvatica	5 frutti
Rosmarino	1 rametto
Ruta	3 foglie
Salvia	3 foglie
Tasso barbasso	7 fiori
Thé	1 pizzico
Thé di Rusa	1 pizzico
Tiglio	10 frutti
Timo	2 rametti
Uva sultanina	10 acini
Vaniglia	1 pezzetto
Viola italica	2 piantine
Viola gialla	5 piantine

## Riferimenti bibliografici

- Pomini L., Erboristeria pedemontana. Camera Commercio Industria e Agricoltura, Vercelli (1962)
- Gibelli L., Memoria di cose prima che scenda il buio. Priuli & Verlucca, Ivrea (1987)
- Molino G., Campertogno. Vita, arte e tradizione di un paese di montagna e della sua gente. EDA, Torino (1985)
- Molino G., Campertogno. Storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)