

CI FU UN LEGAME ALCHEMICO FRA GRAPPA E MICHELE SAVONAROLA

Difficile indicarne il periodo di inizio della produzione, anche se a rendere nota il distillato di vino, la Grappa, penso un medico, Michele Savonarola, con il suo *De Conficienda Aqua Vitae*, che di fatto è il primo trattato sull'argomento. Nacque a Padova nel 1384 da Giovanni Savonarola, Giovanni Michele, apparteneva a una delle famiglie più ricche della città, con buona probabilità legata all'industria della lana. Si laureò in medicina nel 1413, tra i suoi insegnanti c'erano Jacopo della Torre e Galeazzo di Santa Sofia. Nel Quattrocento divenne uno dei più famosi professori di Padova dove restò fino al 1440, anno in cui fu chiamato all'ateneo ferrarese. A Ferrara insegnò fino al 1450, continuando a fare il medico alla corte degli Estensi per Niccolò d'Este, e rimase sotto la sua protezione fino al 1464, quando morì, probabilmente fra il 2 maggio e il 16 giugno. Secondo Pico della Mirandola Michele Savonarola seguì, in quanto a prozio, i primi passi dell'educazione del frate domenicano Girolamo, famoso predicatore e fustigatore del mal costume, che sarà impiccato e messo al rogo in piazza della Signoria a Firenze. Umanista, scienziato, Michele fu molto prolifico, scrisse di medicina, di arte, stabilendo una serie di primati: parlò per primo della patologia del bacino stretto, e fu sempre il primo a descrivere le pratiche balneoterapiche e le acque termali d'Italia, e in particolare quelle legate alle zone del padovano. E di notevole interesse, per la storia dell'arte, è stato considerato il suo *Libellus de magnificis ornamentis regiae civitatis Paduae*. Anche se il punto più alto lo raggiunse con *Pratica Maior (Pratica de egritudinibus a capite usque ad pedes)* su quanto si conosceva al tempo della medicina «dalla testa ai piedi»; un trattato arricchito da osservazioni provenienti dall'esperienza pratica.

Altra sua opera fondamentale sui primi studi scientifici moderni sulla pediatria e sulla puericultura fu il trattato in volgare *De regimine pregnantibus et noviter natorum usque ad septennium*. Le sue opere e la loro fama crebbero con l'invenzione della stampa che ne permise una vasta diffusione, tanto che le frasi latine utilizzate da Callimaco, quando si fa passare per medico nella *Mandragola* (1524) di Niccolò Machiavelli, derivano dal trattato *Pratica Maior* e dal *De urinis*. Fortemente legato alla tradizione intellettuale padovana, continuatore della visione tracciata dal naturalista Pietro D'Abano, distillò le acque delle Terme di Abano, trovandole sulfuree, con calce e allume. Oltre a far sapere quanta gente se ne servisse ne descrisse anche le proprietà nel *De Balneis Thermis naturalibus*.

Mentre nel *De Conficienda Aqua Vitae* Savonarola analizzò e progettò in maniera dettagliata strumenti e metodi di distillazione, descrivendo un vero processo industriale per la distillazione, e favorendo in tal modo il commercio veneto, già fiorente, dell'acquavite, che da Venezia si dirigeva verso il resto dell'Europa e soprattutto in Olanda. Inoltre fu anche in grande di mettere a punto l'arte dell'aromatizzazione delle acquaviti con infusi e distillati di piante aromatiche da lui chiamata *aqua ardens composita*. Prima di lui avevano descritto la preparazione dell'acquavite e il metodo di distillazione per rendere il prodotto più ricco (attraverso i vapori alcolici per mezzo di cenere o calce viva) alcuni alchimisti arabi, come Rhases e Avicenna. Questi ultimi distillavano probabilmente anche il mercurio e forse l'alcol. La parola viene dall'arabo *al-kohol* e indicava la polvere nera che utilizzavano le donne come collirio e trucco. Prima di loro Abu Moussah Dschabir al-Soli, detto Geber, individuò gli apparecchi per la distillazione dei vegetali come l'acqua di rose, rimedio per parecchie malattie. Questa tradizione della scienza araba fu trasmessa alla

scienza medievale europea con la Scuola Salernitana del x secolo, con la diffusione dell'alchimia nei monasteri. La parola *aqua ardens*, derivante dal vino, leggera a tal punto da galleggiare sull'olio di oliva, la si ritrova, ad esempio, negli scritti di Alberto Magno, a meta del Duecento, e nel codice vaticano *Consilia* del 1276. Ma la popolarità del distillato arrivò con Michele Savonarola. Del resto a Venezia la vendita e il commercio dei distillati era fiorente, il mercato di acquavite di vino era florido, e la sua distillazione diffusa in tutto il Veneto tra Duecento e Trecento, con esportazioni in Germania e in Oriente, anche perché era considerata un rimedio per la peste e la gotta. La vinaccia, probabilmente l'inizio della sua distillazione, già nel XIV o XV secolo, e il suo prodotto, la grappa, trattandosi del distillato delle bucce, dei semi e dei raspi non era un'acquavite destinata alla popolazione ricca, e in quei tempi il gusto doveva essere molto secco e pungente. Pur essendo oggi, dopo secoli, di un sapore meno tagliente, conserva ancora tre caratteristiche peculiari: semplicità, forza e il fatto di essere bruciante. Per queste particolarità è divenuta un compagno di viaggio per gli alpini e i soldati nella Grande Guerra, come testimonia il Monte Grappa. Distillata in passato con alambicchi a bagnomaria o a fuoco diretto, in principio era solo grappa bianca, derivante dalle vinacce miste. Di enorme importanza il suo sviluppo nel secondo dopoguerra, quando divenne più ammorbidita nel gusto. E se la distilleria Nardini esiste a Bassano del Grappa dal 1779, la ditta Modin, che aveva sede a Ponte di Brenta, alla periferia della città, fu per Padova un punto di riferimento per molto tempo, e occupava molti cittadini della zona. L'azienda che risale al 1842 mise a punto con il suo fondatore, Luigi Rigato, e in seguito con Ferdinando Modin, la tecnica di produzione del "ripasso": in una prima fase le vinacce venivano attraversate dal vapore diretto per estrarre aromi e alcol, che condensavano in un liquido a bassa gradazione alcolica; il liquido posto in un alambicco denominato "Modin" veniva distillato di nuovo, e generava nuovi composti aromatici.



l'alchimista Thomas Norton all'opera (disegno di B. T. Batsford).

...