

**TRA TRAME E VINI:
L'IMMATERIALITÀ NELL'USO DEL VIMINI SI INTRECCIA CON LA
COLTIVAZIONE DELL'UVA E LA PREPARAZIONE DEL VINO**

“Dietro di me ci sono tutti i miei antenati che mi danno forza. La vita li ha attraversati fino a raggiungere me. E in onore di loro lo vivrò pienamente”.

Bert Hellinger

RIEPILOGO

1 INTRODUZIONE	3
1.1 MEMORIE DELL'INTERLACCIATO	3
2 TRA TRAME E VINI	9
2.1 Flores da Cunha: la localizzazione degli appezzamenti	10
2.1.1 La 'Terra del Gallo' e il vino	12
3 NELL'EQUILIBRIO DELLE TRAME	19
3.1 SVOLGERE LA TRAMA	21
3.2 Mettersi al lavoro (dell'arte) – Conoscenza e pratica	23
3.2.1 Modellazione delle parcelle	30
3.2.2 La transizione del vimini	36
3.3 Consapevolezza storica e tutela del patrimonio – Gli intrecci	37
4 VITI E VINI – UN MONDO DI SCOPERTE	47
4.1 Il nettare degli dei in Brasile	49
4.2 <i>Vitis</i> nel Rio Grande do Sul	52
esperienza <i>Vitis</i> a Flores da Cunha	54
4.3.1 La vinificazione nei dati	62
4.3.2 L'unione e l'eredità della vinificazione	66
5 CONSIDERAZIONI FINALI	74
6 RIFERIMENTI	79

1 INTRODUZIONE

*“Che possiamo essere farfalle e non bruchi,
trascinandoci attraverso territori fissi e
usurati, nell’insegnamento e nella ricerca
della Storia”*

Albuquerque Junior

1.1 RICORDI DI INTRECCI

Alla fine del XIX secolo, un'ondata di immigrati europei arrivò nella regione nordorientale del Rio Grande do Sul, dando inizio all'epopea dell'immigrazione. Si trattava per lo più di italiani provenienti dal Nord Italia, segregati dal processo di industrializzazione che lì era in atto. Qui arrivarono per avviare un'abitazione e un commercio basato sull'approvvigionamento di materie prime data la natura del luogo.

Iniziò così l'utilizzo di prodotti artigianali, tra cui il vimini, che cominciò ad essere manipolato per legare le viti durante la potatura e per realizzare oggetti, come cestini che fungevano da contenitori per riporre le provviste, e culle per neonati, oltre ad essere utilizzati per imbottire bottiglie dove sarebbe stato posto il vino.

Fin dall'inizio si nota un intreccio tra i tre elementi, vimini, uva e vino, quasi inseparabili nella storia della cultura europea dell'immigrazione nel sud del Paese. I tre sono elementi identitari e fanno parte della memoria collettiva dei discendenti italiani, che hanno costruito usi e tradizioni locali.

Le prime viti raggiunsero il suolo delle terre brasiliane insieme ai primi esploratori portoghesi, nel lontano XVI secolo, nella regione del sud-est. Durante questo periodo, il Rio Grande do Sul era sotto la dominazione spagnola, secondo il Trattato di Tordesillas firmato nel 1494, che vide anche l'introduzione dei vigneti da parte dei sacerdoti gesuiti. Con l'arrivo dei tedeschi e degli italiani nel XIX secolo, l'uva entrò nella vita quotidiana delle comunità appena formate, sotto forma di cibi e bevande (succhi e vino). Divenne poco a poco protagonista del lavoro agricolo, ma anche delle celebrazioni religiose e festive, come le feste sacre ¹e quelle

¹Le sagre sono feste che si svolgono ancora oggi nelle comunità, e consistono in messe in onore del santo patrono del luogo, giochi e, in genere, un pranzo festivo. Spesso vengono effettuate anche processioni che portano l'immagine del santo lungo un percorso adiacente alla Chiesa. In passato queste feste duravano un'intera domenica. Generalmente si teneva una novena (un incontro di nove giorni con messa o adorazione) o un triduo (un incontro di tre giorni con messa o adorazione), che serviva come periodo preparatorio alla festa domenicale. (NdA .)

dedicate soprattutto all'uva e al vino, che ancora oggi sono un modo per esaltare le fatiche e le conquiste di questi immigrati in il nuovo territorio.

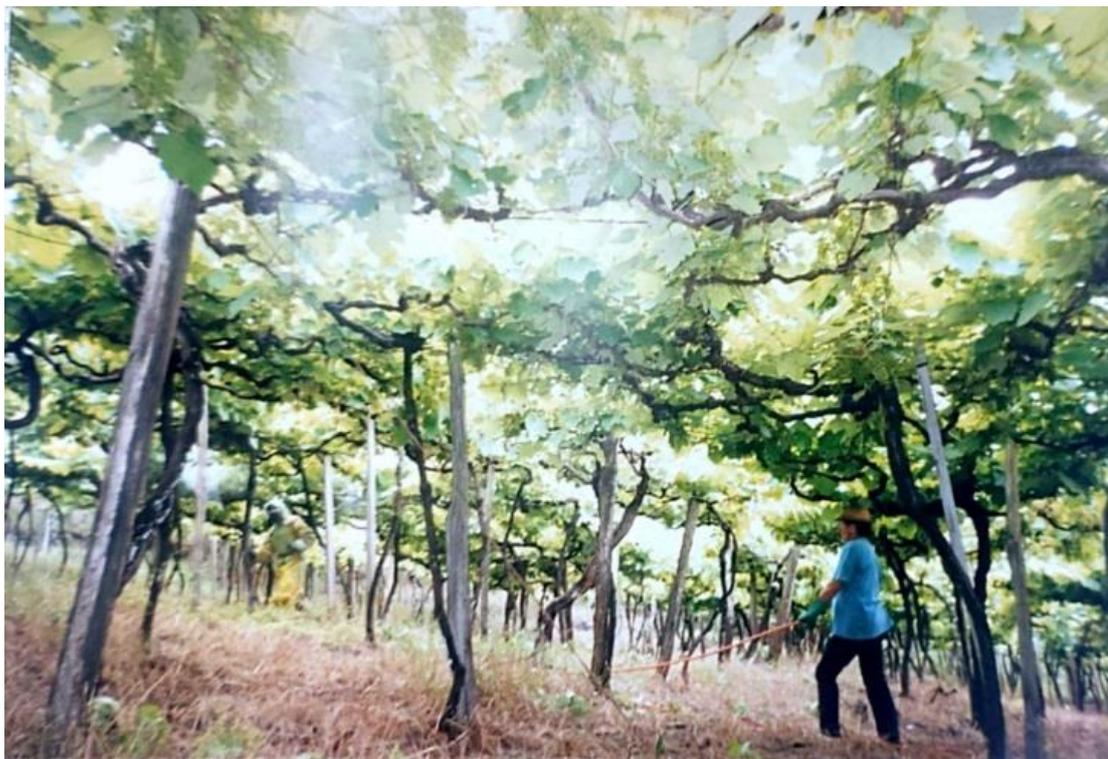
Da questa ondata di immigrati arrivarono i miei antenati. La mia costituzione di pronipote di immigrati vincenziani (Mazzarotto), cremonesi (Ferrarini) e trevigiani (Biondo e Dal Bó), nipote e figlia di contadini dediti alla coltivazione della vite, alla vinificazione e alla produzione di manufatti in vimini, mi ha portato a ricercare, nei ricordi d'infanzia tra le vigne, e accompagnando la famiglia nel lavoro del vino, l'interesse per il tema da sviluppare in questa tesi.

Ho vissuto tre decenni della mia esistenza in questo ambiente. Nei miei ricordi emergono immagini dei freddi mesi invernali, quando si potavano il vimini e le viti e poi il vimini veniva utilizzato per legare i tralci delle viti. All'epoca, infatti, i due elementi, vimini e vite, si fondevano e, talvolta, venivano intesi come un tutt'uno, poiché altri materiali come la plastica e il filo metallico, ad esempio, non erano ancora stati adottati per la coltivazione della piantagione.

Le viti sono state trattate in primavera, con prodotti come il solfato di rame, al fine di evitare malattie che potessero compromettere la qualità del prodotto. In genere era mio padre che applicava il *verdarame*²(solfato di rame), e toccava a me o a mia madre seguirlo e orientare i tubi in modo che non si impigliassero nei fusti delle viti e la lancia si fermasse lavorando. Si noti nella Figura 1, in primo piano, una persona che tira i tubi, indossando solo guanti e, dietro, una persona vestita con mantello giallo, maschera, guanti, preparata per evitare il contatto del prodotto con la pelle.

² La grafia regionale “ *verdarame* ” si riferisce al verderame , tecnicamente chiamata poltiglia bordolese (NdA).

Figura 1- Attività di “tiro” dei tubi



Fonte: collezione personale dell'autore.

L'abbigliamento deve essere adeguato, compresi guanti, maschera e indumenti impermeabili per evitare che il prodotto entri in contatto con il corpo, causando malattie come lesioni cutanee, in particolare secchezza e formazione di ferite. Il prodotto veniva preparato in una grande vasca, simile ad una piscina, e applicato sulle viti attraverso un ugello posto all'estremità del tubo, abbastanza lungo da percorrere tutta la lunghezza della vite. Durante l'anno la vasca veniva riempita d'acqua per evitare che si rompesse, proprio come una piscina. L'acqua non è stata trattata, quindi con il passare del tempo ha accumulato limo (Figura 2).

Figura 2– Preparazione del trattamento della vite



Fonte: collezione personale dell'autore.

Nella Serra Gaúcha ³la vendemmia avviene nei mesi estivi, quando si verificano le vacanze scolastiche. Per la gioia della mia famiglia, in quel momento la mia dedizione poteva essere totale. Era una festa! Sotto la vite c'erano tutti: i miei nonni, i miei genitori e alcuni dipendenti, che provenivano dai comuni del centro e nord del Rio Grande do Sul e lavoravano quotidianamente. La vendemmia non poteva durare a lungo, in quanto le uve hanno il punto giusto per essere raccolte e poi trasformate in vino di qualità.

Si utilizzava un piccolo cesto – il *cesteleto* (*Figura 3*), nome in taliano ⁴dell'utensile, che serviva a raccogliere i grappoli, avvicinando il contenitore alla struttura per il trasporto dei rami, per evitare che i chicchi si rovinassero o caduto. Quando era pieno, la frutta veniva riposta in cesti di vimini più grandi, che venivano posti sul pavimento. Una volta riempite le ceste di vimini (guardandole, sembravano un mare d'uva), era il momento di portare il raccolto alla

³ Per concetto geografico, la regione appartiene al pendio dell'altopiano basaltico di arenaria, non è una catena montuosa. Tuttavia, l'espressione "Serra Gaúcha" divenne popolare (Nda).

⁴Lingua dialettale degli italiani di diverse province d'Italia, come Lombardia, Trento, Veneto, senza somiglianza etnica. Pertanto, "generano una Koiné, [...] per rendere vitali l'associazionismo e la vita pubblica" (CONSTANTINO e RIBEIRO, 2005 p. 65). Successivamente il taliano finì per caratterizzare la vita nella colonia, poiché era per lo più confinata in quell'ambiente. L'uso dell'italiano *fu* bandito durante la seconda guerra mondiale e, a poco a poco, quasi dimenticato. Ricordo bene che, nella mia infanzia, parlare "italiano" era una pratica riservata agli adulti, poiché i bambini dovevano imparare il portoghese. Oggi diversi enti operano per la salvaguardia del dialetto, che subisce ancora una progressiva riduzione del numero dei parlanti.

mensa dove l'uva veniva pigiata per produrre il vino. Parte della produzione veniva portata alla Cooperativa São Pedro, oggi Aliança, di cui mio padre era socio.

Figura 3- Contadino che raccoglie l'uva utilizzando il cesto di vimini



Fonte: BATTISTEL (2013).

Tirare il mulo era compito dei bambini. L'animale veniva utilizzato come trazione per portare la *fessura*⁵ alla mensa. Un adulto stava accanto al carico, reggendo le ceste affinché non cadessero mentre percorrevano le curve delle vigne.

La mensa era nel seminterrato della vecchia casa della nostra famiglia. Costruito in pietra, era un luogo fresco, a temperatura costante, dove avveniva il processo di vinificazione. L'uva veniva macinata in macchine azionate da un motore elettrico. La macchina stessa portava l'uva macinata in una vasca di legno dove avveniva la fermentazione.

Le vinacce venivano conservate per essere trasformate in uva⁶ durante i mesi autunnali, utilizzando un alambicco condiviso con il vicino più vicino. A proposito, ho nei miei ricordi le lunghe conversazioni con mio padre davanti al fuoco spento. Durante il processo, le sostanze

⁵ *Slita* (dall'italiano) era una roulotte a forma di slitta. Realizzato con due grossi tronchi di legno, lunghi circa cinque metri, veniva trainato dalla trazione animale (solitamente un mulo poiché era più resistente). Sui tronchi, assi inchiodate servivano da base per posizionare le ceste (Nda).

⁶ Bevanda alcolica distillata, ottenuta da vinacce d'uva fermentate in alambicco. (Nda).

volatili venivano estratte dalla bagassa attraverso l'evaporazione. Il vapore veniva condotto attraverso una serpentina, che passava attraverso una vasca di acqua fredda per la condensazione. Alla fine si otteneva un liquido caldo che scorreva goccia a goccia attraverso la serpentina. Conoscevo la temperatura del graba , del resto l'ho provato più volte, con il mignolo all'uscita delle gocce.

D'inverno le viti entravano nella fase di riposo vegetativo e la famiglia si dedicava ad altre attività, come spaccare la legna o riempire le bottiglie con il vino destinato alla vendita. Con il vimini si riempivano le bottiglie e si ricavano cestini per conservare la partita settimanale di pane o per riporre l'uva nella vendemmia successiva.

Arcizio Mazzarotto , mio padre, ha dedicato la sua vita a questo lavoro, ed è stato la mia ispirazione per sviluppare questa ricerca. Il suo esempio ha insegnato a me e a mio fratello ad apprezzare la natura e a vivere in modo sostenibile. Da lui ho imparato a raccogliere l'uva e a legare le viti con il vimini; lo stesso vimini che veniva utilizzato anche per realizzare piccole e grandi ceste, per la raccolta, la conservazione e il trasporto dell'uva. Lo ricordo con una camicia aperta sul davanti per il caldo, grondante vino d'uva bordeaux, travasandolo da un tino all'altro, e impastando le vinacce, che poi passavano all'alambicco e si trasformavano in cachaça.

Smith (2006) ricorda che la memoria stessa viene trasmessa di generazione in generazione, pertanto i ricordi sono legati all'idea di patrimonio come processo dinamico di costruzione e condivisione tradotto in espressioni culturali tangibili o immateriali.

Poiché la Storia è “figlia del suo tempo”, abbiamo cercato di produrre una narrazione organica in dialogo con le altre scienze, ispirandoci ai concetti della Scuola delle Annales , iniziata nei primi decenni del XX secolo, da Lucien Febvre e Marc Bloch, seguiti da Fernando Braudel nel secondo dopoguerra e, nella sua terza fase, accogliendo la scrittura femminile. Fin dalla sua fondazione, la Scuola delle Annales si dedica a raccontare una Storia che si intreccia con altri approcci, configurando la narrazione di una Storia culturale, delle mentalità, dei soggetti che la costituiscono. Si ritiene che “il contributo più importante della scuola delle Annales (...) sia stato quello di espandere il campo della Storia in più ambiti” (BURKE, 1992, p. 89) , tenendo conto di tutte le attività umane come produttrici di una Storia , di una società di costruzione collettiva.

2 TRA TERRENO E VINI

*La brina ehi freda i ze compagno e amico che
 ci ho dato vignai
 Il vento lui fa nina nana, la brina la slusa su i
 cai
 Ma eco viene a primavera, amandovi per un
 seno
 Par sveliar la so creatura la ghe mete una
 stimana .
 Rit : Su tosi , su tosi , che el sol, romai el
 scominsia scottare
 Ghe Vol che bruschemo le vigne , sinò le se
 mete a butar , sinò le se mete a butar .*

Cornelio Dall'Alba e Gioele Viana⁷

I ricordi alimentano la cultura, “il pregiudizio più forte per innalzare l’autostima di un popolo” (PELEGRINI & FUNARI, 2017, p. 35). Delle memorie ereditate, le generazioni hanno seguito il modello attuato dagli immigrati arrivati alla fine del XIX secolo. A partire da questo periodo si costruisce ciò che sintetizza buona parte della base culturale delle città della Regione di Colonizzazione Italiana nel Rio Grande do Sul.

La piantagione della vite, l'uso del vimini per legare tralci di vite e per realizzare cesti e altri oggetti, il processo di vinificazione, tutto questo si intreccia con le usanze che già gli immigrati sviluppavano in Italia, poiché erano per lo più agricoltori. . In Brasile hanno continuato a conservare ciò che già facevano, adattandosi alle condizioni del nuovo territorio e mantenendo così un legame con le proprie origini.

Si può dire che tali tradizioni consentono attualmente il collegamento con il passato e, in questo modo, in un movimento di continuità storica, si pongono come fondamenti di una Storia identitaria . Questi, anche con i nuovi elementi derivanti dalle trasformazioni sociali, sono un simbolo di coesione e socializzazione del gruppo (HOBSBAWN, 2018).

La trama culturale formatasi attraverso le memorie collettive dei discendenti italiani intreccia pratiche e saperi portati da lontano, che attraversano le generazioni e vengono da

⁷ Traduzione libera: “Il gelo e il freddo sono soci e amici delle nostre vigne/ Il vento scuote, il gelo splende sui rami/ Ma poi arriva la primavera, amorevole, come una madre/ Per rivelare la sua creazione, ci vuole una settimana/ Coro: Get su ragazzi, svegliatevi ragazzi, il sole comincia a scaldare/ Bisogna potare le viti, se no cominciano a germogliare, altrimenti cominciano a germogliare”. Frammento di canzone: *Bruscar le Gruppo Vigne - Nostra* Gente. Musica scritta in *Talian* di DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival di Musica Caxias do Sul, categoria folk, febbraio 2019. 2003. Disponibile su: <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4> . Accesso effettuato il: 15/12/2021.

queste riorganizzati , donando un senso di identità e di appartenenza ad una comunità basata sulla preghiera e sul lavoro. Le eredità dell'immigrazione hanno bisogno di essere conosciute, riconosciute e tutelate per la loro importanza e affinché i futuri bambini che crescono in questo ambiente possano sempre tornare al punto di partenza, dove tutto ha avuto inizio, attraverso la memoria viva dei loro antenati, rivisitata in il patrimonio.

La consapevolezza della conservazione e il rispetto della diversità, la cura della trasmissione e dello scambio della conoscenza, sono modalità di mantenimento del patrimonio culturale che costituisce patrimonio culturale materiale e immateriale.

L'immaterialità ha origine dalla cultura, risultato dell'azione umana su un prodotto o bene immateriale. Questa azione può essere vista nella realizzazione di oggetti artigianali, in cui l'essere umano inizia a specchiarsi nell'oggetto da lui stesso trasformato, producendo una sorta di identità propria – qualcuno che si riconosce come autore di quell'opera e vede se stesso in essa. .

Il significato della coltivazione dell'uva e del processo di vinificazione, il coinvolgimento di una struttura lavorativa familiare, sempre attenta a preservare le usanze ereditate dagli antenati, le tradizioni e il lavoro manuale ancora accessibili in epoca contemporanea, ma in via di oblio, come nel caso dell'artigianato del vimini, sono modelli di influenza umana e perpetuazione culturale. È necessario comprendere il senso di preservare questi beni immateriali, ancora presenti nella comunità di Flores da Cunha, per evitare che rimangano solo nei ricordi o, peggio ancora, non sopravvivano affatto in essi.

2.1 FLORES DA CUNHA: L'UBICAZIONE DEGLI APPEZZAMENTI

Il concetto di storia locale coinvolge la conoscenza storica e cerca il riferimento e/o l'oggetto della conoscenza dalla prospettiva locale. Il luogo, quindi, non è solo ciò che è fisicamente vicino, poiché non è ristretto allo spazio, ma è anche nell'esperienza degli individui e nell'insieme di queste esperienze. Secondo Monteiro (2010, p. 177), si può addirittura dire che la Storia della nazione e la Storia locale si completano a vicenda, potendo quest'ultima essere associata “ad un villaggio, una città, un quartiere o anche un'istituzione” . Nello studio delle realtà locali, cerchiamo di valorizzare la totalità. Barros (2013, p. 169) afferma che “tutta la Storia è locale”, giustificando che qualsiasi Storia è prodotta a partire da un luogo, sia esso una metropoli o un piccolo villaggio.

La Storia locale è legata a questioni di identità e di appartenenza, e può essere raccontata attraverso archivi familiari, interviste e ricerche sul campo, dando nuovo significato ai vissuti

di soggetti che hanno vissuto una determinata circostanza o pratica, e arrivano a sentirsi parte attiva di la propria vita, storie, valorizzando i propri ricordi e consentendo la ricostruzione del proprio passato a partire dal presente.

Tutto questo ha senso quando è contestualizzato. Barros (2013), in dialogo con Cavalcanti (2018), ci ricorda che il luogo non è dissociato dal macro, ha un'interconnessione con la memoria ed è qualcosa di più grande di un semplice frammento storico. Consideriamo, ad esempio, le comunità formate da immigrati, costituite dalla loro cultura, costumi e tradizioni: questi gruppi etnici sono geograficamente separati, ma il loro patrimonio culturale e le esperienze comuni li uniscono.

Lo studio della Storia locale cerca di valorizzare l'azione di coloro che vivono in un dato spazio come soggetti sociali, politici ed economici, e in questo lavoro l'ambito di questo spazio comprende la città di Flores da Cunha. È nelle Storie di vita dei Florenses, raccolte dai discorsi orali, che la ricerca storica costruisce la narrazione come proprio linguaggio, valorizzando il contributo dei soggetti storici che hanno vissuto e vivono la città e il suo interno.

Flores da Cunha, comune situato nella regione Encosta Superior do Nordeste dello Stato di Rio Grande do Sul (Figura 8), fu colonizzato da immigrati italiani alla fine del XIX secolo e conserva ancora molte caratteristiche introdotte dai pionieri, nonostante avendo sincretismo culturale con altre migrazioni e immigrazioni ⁸.

Figura 4- Mappa della localizzazione del comune di Flores da Cunha



Fonte: COMUNE DI FLORES DA CUNHA. Posizione. Disponibile su: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/localizacao.php>. Accesso effettuato il: 23 marzo. 2022.

In questa fase in cui avviene la manifestazione di diverse etnie, è chiaro che il rapporto tra vimini e vino era comune fino all'emergere di nuovi materiali, come la plastica e il filo, che

⁸Negli ultimi anni il comune ha accolto un numero significativo di persone provenienti da altri stati del Brasile e da altri paesi, soprattutto dal Sud America (NdA).

sostituì i vecchi intrecci, e i macchinari, che ammodernarono gli immobili. Ciò ha compromesso il rapporto tra un elemento e l'altro, come se guardassimo nello specchietto retrovisore e vedessimo una parte di questa Storia lasciata alle spalle.

2.1.1 La 'Terra del Gallo' ⁹e il vino

Nelle terre un tempo calpestate dagli indigeni della nazione Jê, i Kaingang ¹⁰, detti anche “bugres - veri signori dell'intero altopiano della Serra Geral”, ondate e ondate di immigrati europei, provenienti soprattutto dal nord dell'Italia appena unificata, arrivarono, alla fine del XIX secolo, e cominciarono una nuova vita in mezzo alle fitte foreste che trovarono su questa terra.

Che dire dei popoli originari che erano già qui? Questa è una storia poco raccontata, ma quello che sappiamo è che furono massacrati dai bugreiros, professionisti assoldati dal governo imperiale, che avrebbero dovuto dare la caccia agli indigeni, provocando un vero e proprio genocidio dell'etnia. L'obiettivo era quello di lasciare spazio libero per accogliere gli immigrati che presto sarebbero arrivati a popolare le terre vacanti dell'Impero (DE BONI, 1983).

Iotti (1996, p. 33) sottolinea che “la formazione del Regno d'Italia non modificò i rapporti produttivi esistenti nel Paese”; e la presenza di elementi feudali non solo ritardò l'unificazione ma apportò anche caratteristiche distinte a ciascuna regione del paese. Nel frattempo, i lavoratori poveri vedevano le loro condizioni di vita peggiorare sempre di più. In Italia alla fine del 1800 erano numerosi i *contadini* ¹¹, che non avevano la struttura sociale ed economica per condurre una vita dignitosa. In questo contesto di formazione politica del Regno d'Italia si può

⁹Flores da Cunha è conosciuta come la Terra del Gallo, soprannome guadagnato da una storia accaduta negli anni '30 in cui un mago arrivò in città e promise di tagliare la testa a un gallo per poi farlo cantare di nuovo. Dopo aver raccolto il denaro dai doni, ha invitato le autorità sul palco per tenere la testa e il corpo dell'animale. Il presunto mago tagliò la testa al gallo, con l'aiuto del sindaco, del questore e del prete (massime autorità all'epoca) e, poi, disse che sarebbe andato dietro le tende, alla ricerca della polvere magica che si sarebbe attaccata al collo al corpo del gallo. Tutti aspettavano il ritorno del mago, cosa che non accadde mai. Ciò suscitò inizialmente scalpore e motivo di disprezzo tra i cittadini di Flores da Cunha, soprattutto da parte dei caxiani, che non ammettevano di aver perso parte delle loro terre con l'emancipazione avvenuta nel 1924. Col tempo, Eloy Kunz, un uomo d'affari delle bevande, un visionario, ha deciso di invertire la situazione e ha iniziato a usare la parola gallo nei suoi prodotti. Oggi non c'è più alcuna vergogna nel raccontare la Storia, anche se molti non la conoscono o addirittura dubitano della sua veridicità (NdA).

¹⁰Secondo Santos (2022), il nome Kaingang fu introdotto da Telemaco Morosini Borba, a partire dal 1882, in sostituzione dell'antico termine Guaianás. Erano conosciuti anche come Coroados, Bugres, Shokléng, Tupi, Botocudos, tutti del ramo della famiglia Jê. Il XIX secolo è considerato un periodo intermedio per i Kaingang, quando la colonizzazione tedesca e italiana e la catechesi dei gesuiti interferirono nel territorio e nella sua organizzazione, esercitando una grande influenza e trasformazione socioculturale, al punto da portarli quasi all'estinzione. I Kaingang dei secoli XVII e XVIII si trovano oggi in alcune aree territoriali del Rio Grande do Sul, dove, con difficoltà, cercano di preservare la propria identità.

¹¹Espressione italiana usata per designare contadini o agricoltori che lavoravano terreni non loro, detti anche aggregati (NdA).

osservare un processo di trasformazione e adattamento della sua economia al modello capitalista che in quel periodo stava emergendo in Europa.

La soluzione alla povertà era emigrare. L'emigrazione rappresentava, per lo Stato italiano, la via d'uscita dalla crisi e l'inserimento della popolazione in eccesso che non veniva assorbita dalla nascente industria (Figura 9).

Figura 5- Mappa dell'Italia prima dell'Unità



Fonte : BERTONHA (2005, p. 49).

Gli immigrati italiani arrivati nel sud del Brasile hanno lasciato la loro patria pieni di speranza per una vita migliore. Hanno trovato molto lavoro qui e poco di quello che offrivano gli annunci di immigrazione. Non era esattamente “*il paese dela cucagna*”¹².

La grande immigrazione iniziò nel 1875 (Figura 10), periodo in cui migliaia di europei, provenienti soprattutto dal nord Italia, si stabilirono nelle colonie Caxias, Conde D'Eu, Dona Isabel, Antônio Prado e Alfredo Chaves, e, più tardi, con la costituzione delle colonie di Encantado e Guaporé, raggiungendo la parte centrale dello stato del Rio Grande do Sul.

¹²L'espressione “*il paese dela cucagna*” viene spesso utilizzata per caratterizzare ciò che veniva promesso a chi sceglieva di emigrare: un luogo di abbondanza, dove ci sarebbe stato tutto per vivere bene; la terra delle meraviglie o il paese della fortuna, senza fame e senza miseria (NdA).

Le prime colonie a popolarsi furono situate sul versante superiore del Nordest del Rio Grande do Sul. All'arrivo, ogni famiglia riceveva un appezzamento di terreno, con una media di 20-30 ettari “tagliato in assi e sottoassi chiamati, rispettivamente leghe e trattini”. Una piccola parte di questi immigrati ricevette lotti urbani situati nelle colonie, poi trasformati nei centri delle principali città locali (POZENATO ; RIBEIRO, 2004, p. 16).

Figura 6- Immigrati italiani da Vicenza – Giovanni Battista Mazzarotto e Margarida Panizzon, con i loro figli, nel 1900



Fonte: collezione personale dell'autore.

Nicolini (2020) afferma che queste famiglie appena arrivate, con il lavoro, la preghiera e lo spirito comunitario, gradualmente costruirono le loro case, coltivarono le loro proprietà e continuarono la loro vita. Costituendo la base dei comuni che oggi formano la Regione della Serra Gaúcha, hanno costituito una nuova identità, utilizzando i ricordi della loro nazione d'origine per sostenere il sentimento di appartenenza.

In modo dinamico e sincretico, gli aspetti sociali, politici, economici, religiosi e culturali locali entrarono a far parte delle caratteristiche di questi immigrati, inizialmente più chiusi nelle loro comunità. In modo sottile, mescolarono i loro costumi con quelli esistenti dei gruppi etnici che erano già presenti nel Rio Grande do Sul fin dalle sue origini, costituendo, con questo incontro, un mosaico di culture.

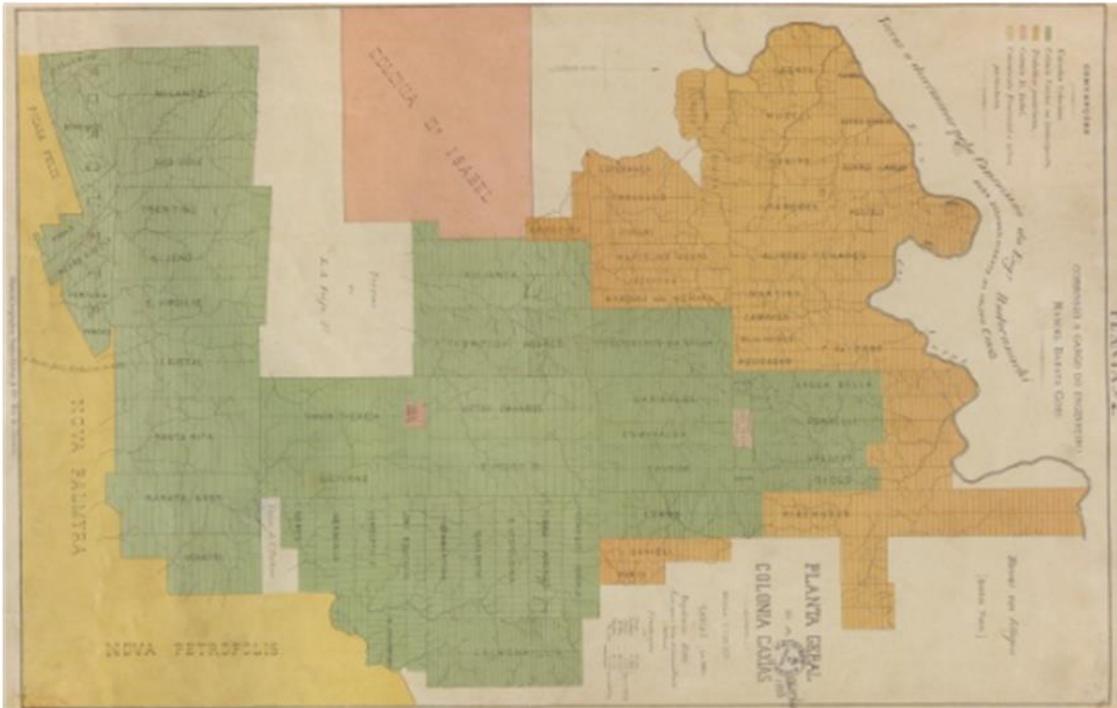
La parte urbana di Flores da Cunha era già stata progettata quando arrivarono gli immigrati. La sede fu inizialmente divisa in due villaggi: São Pedro e São José. A causa della mancanza d'acqua, il villaggio di São José, situato nella parte alta, fu abbandonato e i suoi abitanti furono assorbiti dal villaggio di São Pedro, creando lì il nucleo popolazione, che diventerebbe il centro della città. Secondo la tradizione orale, questa manovra non fu di facile soluzione, poiché il comune di São José voleva davvero essere il centro della città. Ancora oggi le famiglie residenti in questa parte del comune stanno cercando di risolvere il problema dell'approvvigionamento idrico.

Il giornalista Claudino Boscato (1994), nella sua opera “Memorie di un nipote di pionieri italiani emigrati da Nova Trento” fornisce spiegazioni sulla scelta del nome della città, motivo di disaccordo tra le famiglie che inizialmente vi si stabilirono, poiché ciascuna si voleva che il nome fosse conforme alla sua città d'origine in Italia. Così Sisto Rosseto, uno dei residenti, mediò la scelta e propose il nome Nova Trento, riferimento alla Regione Trento, che al momento dell'immigrazione apparteneva all'Impero Austro-Ungarico, essendo annessa all'Italia dopo la Prima Guerra Mondiale. . .

Una notte Rosseto scrisse *Nova Trento* in grassetto, su un cartello alto quattro metri e lo appese al pino più alto. Il giorno dopo nessuno ebbe il coraggio di togliere l'iscrizione da lassù e basta, poiché la proposta fu accettata dall'ingegnere Diogo dos Santos, responsabile della delimitazione del territorio.

Da quel momento fino al 1935 non ci furono più discussioni e il nome rimase Nova Trento. Il cambio del toponimo in Flores da Cunha fu un omaggio al presidente dello Stato, José Antônio Flores da Cunha, fatto dall'allora sindaco, Heitor Curra. Nova Trento era la seconda frazione di Colônia Caxias (Figura 11) e nel 1924 se ne emancipò, divenendo Comune autonomo.

Figura 7- Pianta generale di Colônia Caxias, 1885



Fonte: GÓES; MANOEL; BARATA, 1885.

All'inizio l'economia del comune e della regione si basava sulla policoltura praticata su piccole proprietà familiari. Secondo Frosi e Mioranza (2009, p. 92), lo sviluppo economico “si è svolto in tre fasi divise in tempi definiti”. La prima, dal 1875 fino al primo decennio del XX secolo, con l'insediamento degli immigrati e dell'agricoltura di sussistenza. A questo punto si può già constatare l'esistenza della piantagione di vite e l'uso del vimini.

Nella seconda, dal 1910 al 1950, si ebbe un progresso nella vinificazione, seguita dalla terza fase, quando si ebbe il processo di industrializzazione, iniziato a metà del XX secolo e che continua fino ad oggi.

Se, nella prima fase, l'economia agricola della regione di colonizzazione italiana nel Nord-Est del Rio Grande do Sul era caratterizzata dalla sussistenza, nella seconda, con l'aumento della produzione e con un'infrastruttura di base per la commercializzazione, il mercato del vino e si espanse la coltivazione della vite. Il vino fu venduto prima nella capitale dello stato e poi aperto al mercato di San Paolo. Con l'incremento della viticoltura si aprirono le prospettive per un'industria di supporto, fornendo strumenti e macchine per la coltivazione e la lavorazione di questo prodotto. (FROSI; MIORANZA, 2009, pag. 96)

Secondo Frosi e Mioranza (2009), è durante la fase di industrializzazione che si nota la rottura con le tradizioni sociali della madrepatria degli immigrati. Da questo periodo in poi i *contadini* diventano non solo proprietari dei terreni, ma con la possibilità di assumere dipendenti e di far lavorare i propri dipendenti durante i periodi di raccolta.

Alcuni assumevano persone su base mensile, offrendo loro salari e diritti lavorativi; altri utilizzavano una forma di contrattazione che ricorda l'insediamento medievale, una modalità caratterizzata dallo scambio e ampiamente utilizzata fino ai giorni nostri nelle colonie di immigrazione italiana in questa regione. In questa modalità i dipendenti prestano il servizio per un certo periodo di tempo senza percepire una retribuzione mensile e, una volta terminato il raccolto e ricevuto il denaro derivante dalla vendita dei prodotti, questo viene distribuito in una percentuale prestabilita tra il proprietario della terra e il lavoratore, generalmente nella proporzione rispettivamente del 70% e del 30%.

Flores da Cunha si è sviluppata sotto tutti gli aspetti, soprattutto a livello economico. Oggi il suo territorio è ricoperto da vigneti (Figura 12) e da aziende vinicole di piccole, medie e grandi dimensioni. Alcuni continuano a produrre vini, mescolando il lavoro artigianale con l'utilizzo di macchinari alimentati elettricamente; altri nel tempo hanno portato l'uso della tecnologia e dell'industrializzazione nell'elaborazione dei loro prodotti, oltre a migliorare le tecniche e l'uso di materiali diversi, che si riflette nella qualità del risultato produttivo.

Figura 8- Paesaggio ricoperto di vigneti nella regione di Otávio Rocha



Fonte: archivio personale dell'autore.

A Flores da Cunha, gli antenati degli immigrati arrivati alla fine del XIX secolo rimangono vivi nelle conoscenze e nelle pratiche applicate alle proprietà vitivinicole. La sua eredità permea le generazioni che ancora preservano la coltivazione della vite e la produzione del vino. Uva, vimini e vino furono elementi quasi inseparabili nelle proprietà rurali fino alla metà degli anni '70, quando furono introdotti altri materiali, come la plastica, per soddisfare le esigenze che in precedenza giustificavano l'uso dei vimini.

Sul tema di questa ricerca sono state realizzate interviste con residenti del comune di Flores da Cunha, con artigiani di Santa Catarina e agricoltori italiani. Gli intervistati hanno corroborato la comprensione dell'intreccio di memorie, del mantenimento e della trasformazione delle attività nelle aziende vitivinicole. Tra gli intervistati ci sono Darci Dani e Felipe Bebber, viticoltori, Filipe Panizzon, responsabile marketing dell'azienda Panizzon, Domingos Bordin, agricoltore coltivatore di vimini, Gustavo Scarmin e Arcizio Mazzarotto, entrambi produttori di vimini e uva, Marlene Bonato Magrin, titolare dell'azienda un laboratorio di lavorazione del vimini ¹³, Valdemar Giachelin, Luiz Zin e Maria Dal Bó Zin, artigiani del vimini di Flores da Cunha, Capistrano Basqueroti, titolare di un'azienda artigianale del vimini di Santa Catarina, Rita Fontana, Gianni Casanova e Diego Stefani, agricoltori bellunesi, Italia.

Parlando con queste persone, i loro ricordi rivelano un sentimento di nostalgia legato all'uso del vimini, anche se i prodotti che lo sostituiscono sono già stati adattati alle sue proprietà. Nei capitoli successivi si parla dell'intreccio dell'uva, del vimini e del vino, elementi ancora molto presenti nell'identità dei partecipanti, che condividono la preoccupazione di salvaguardare questo patrimonio storico-culturale, che è un segno distintivo del comune di Flores da Cunha.

¹³Per lavorazione del vimini si intende la sfogliatura e l'essiccazione dei rami che, una volta finiti, li lascia pronti per la vendita.

3 NELL'EQUILIBRIO DELLA TRAMA

*Vardé il centro cade come, cuci il vignale
 Se la costringo a venire da sola, morirò per
 Sora
 le vigne bruscae e ligae, le piange come un
 bambin
 Ma c'è un proiettile febbrile in una barca di
 vino
 Rit: Su tosi, su tosi, che el sol romai el
 scominsia scaldar
 Ghe vol che bruschemo le vigne, sinò le se
 mete a butar, sinò le se mete a butar¹⁴.*

Cornélio Dall'Alba e Joel Viana

Introdotta dagli immigrati europei (PACHECO, 1990; CARPANEZZI et al . , 2002; MOURA, 2002), il vimini è stato coltivato nel Brasile meridionale sin dal XIX secolo. Inizialmente veniva utilizzato per legare le viti e per realizzare cesti per la raccolta dell'uva, in una difficile dissociazione tra i due. Uva, vimini e vino convivevano armoniosamente nelle proprietà agricole, in una simbiosi che venne meno solo con la disponibilità di prodotti industriali alternativi al vimini, come la plastica e il filo.

L'intreccio del vimini con l'economia vinicola all'inizio del XX secolo, con l'introduzione dei vitigni europei nella regione della Serra Gaúcha, fu così presente da portare al culmine la produzione di questo ortaggio, creando l'opportunità, nel 1940 , per la nascita della Cooperativa di Produttori di Vino Vimes (PACHECO, 1990).

Nello stesso periodo Gobbato (1940) cita il vimini come materiale per legare le viti, insieme al bambù, e sottolinea l'importanza che ogni azienda vinicola disponga di piante di vimini, al fine di ottimizzare il prezzo del prodotto finale.

Negli studi sul vimini si osservano dati sull'elevata incidenza di piantagione e utilizzo negli stati della regione meridionale del Brasile, sicuramente dovuta alle caratteristiche climatiche. Il vimini è passato di generazione in generazione e il suo utilizzo è passato dal

¹⁴Traduzione libera: Nota che è meglio avere tralci corti, le viti si rigenerano/ Con forza l'uva sotto, le foglie rigogliose in alto/ Le viti potate e legate, piangono come un bambino/ Ma intorno al mese di febbraio danzano in piena botti di vino/ Coro: Alzatevi ragazzi, alzatevi ragazzi, che il sole comincia a scaldare/ Bisogna potare le viti, altrimenti cominciano a germogliare, altrimenti cominciano a germogliare. Frammento di canzone: Bruscar le Vigne - Grupo Nostra Gente. Musica scritta in *italiano* da DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival di musica Caxias do Sul, categoria folk, febbraio/2003. Disponibile su <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4> . Accesso effettuato il: 15 dic. 2021.

sostegno della vite a una maggiore ingerenza umana, fino ad essere utilizzato come materia prima per produzioni artigianali e industriali.

Nalepa (2012, p. 28) ricorda la traiettoria dell'uso del vimini fin dai tempi antichi, quando le fibre venivano utilizzate da persiani, egiziani, tra gli altri popoli che producevano utensili per la guerra e oggetti di uso quotidiano con la materia prima. Il suo studio mette in relazione l'uomo e la natura e spiega i cambiamenti di entrambi e l'evoluzione dell'arte e delle tecniche utilizzate nella sua manipolazione. L'autore dichiara inoltre che il rapporto tra l'essere umano e le materie prime, da cui scaturisce l'artigianato, è dovuto al sapere trasmesso di generazione in generazione, attraverso il lavoro stesso, dell'imparare a fare, facendo.

Sempre secondo Nalepa (2012), la produzione artigianale è il risultato del rapporto tra l'essere umano e la natura, in cui, inevitabilmente, avviene il cambiamento per entrambi. Richiama l'attenzione sull'incontro tra culture avvenuto con l'arrivo degli immigrati alla fine del XIX secolo, portando il termine "ibridazione culturale" quando ebbe luogo la socializzazione delle tecniche di coltivazione e la manipolazione delle materie prime di vimini, che iniziò a definire l'identità locale.

Lima (2014) collega gli intrecci di vimini all'artigianato del filo, menzionando la vocazione alla formazione della tessitura e della maglieria nella regione. Si sottolinea l'importanza del vimini nella produzione di mobili, portando come esempio le aziende Saccaro Móveis e Vimeza, situate ad Ana Rech, distretto di Caxias do Sul. Entrambe le aziende hanno iniziato a produrre cesti, cestini, culle, letti e anche bottiglie imbottite, utilizzando il vimini come materia prima. Le possibilità offerte dalla malleabilità della materia prima hanno portato alla nascita di nuovi e vari oggetti artigianali, come mobili, mensole, vasi, lampade. Queste industrie sono nate dall'utilizzo del vimini, diventando prospere e trasformando gli intrecci in grandi business (VANZ, 2016).

Con l'avvento della plastica, queste aziende, che avevano il vimini come materia prima principale e la produzione di cestini come sostentamento, si sono trovate in una situazione difficile. Prudêncio (2012) evidenzia che, nello scenario attuale, esiste una grande disponibilità di materiali contemporanei il cui utilizzo presta attenzione anche agli impatti ambientali. Tuttavia, quella che per alcuni potrebbe essere la fine, per altri è stata l'opportunità per nuovi affari. I suoi manager hanno visto la possibilità di produrre mobili utilizzando la materia prima del vimini come un modo per creare pezzi diversi, avvicinandosi all'arte e all'idea di artigianato.

Di seguito le informazioni su questo ortaggio che ha svolto così bene il suo ruolo di supporto fin dagli albori della viticoltura. Vengono discussi i processi di semina e potatura, l'attuale mercato di consumo del vimini e gli oggetti prodotti da artigiani.

3.1 DISTRUZIONE DELLA TRAMA

Negli affettuosi ricordi familiari, compare l'immagine del patriarca Arcízio Mazzarotto, intento a realizzare cesti nei mesi di aprile e maggio, quando il periodo di dormienza causato dal clima freddo permetteva di non curare le viti per un breve periodo. I cesti che fece erano di vimini con corteccia. Erano scuri e arrotondati, il che, secondo lui, " *facilitava il trasporto dell'uva nella fessura* " .

Oltre ai cestini, riempiva anche le bottiglie utilizzando il vimini laminato. La parte sottile del vimini, che non veniva utilizzata per realizzare contenitori e involucri, veniva conservata in vasche piene d'acqua, per non seccare e rompersi, perché il vimini, una volta secco, perde la sua flessibilità e di conseguenza la sua funzione. Il sottile vimini veniva poi utilizzato per legare insieme le viti durante la stagione della potatura, che generalmente avveniva nei mesi invernali – giugno, luglio e agosto.

Brandes e Arruda (2006) evidenziano che, grazie al suo peso ridotto e alla buona resistenza, il vimini è stato utilizzato come materia prima per vari oggetti fin dall'antichità. Tra questi oggetti figurano cestini (anche per palloncini), fiori, fiammiferi, stuzzicadenti, sedie, tavoli, pergolati, elementi paesaggistici, ecc. Negli ultimi tempi il vimini è diventato una fonte di bioenergia, un materiale per proteggere colline, pendii e decontaminare aree degradate.

Facile da usare, la coltivazione del vimini è stata esplorata per secoli. Tracce archeologiche del materiale sono state rinvenute nell'Antico Egitto, a partire dai tempi di Ramses II, a Ur, dove “sono stati rinvenuti sarcofagi di vimini risalenti a più di 5.000 anni fa” e, presso alcuni popoli antichi, si ha notizia dell'uso del vimini per la realizzazione di scudi per le battaglie (MOURA, 2002, p. 1). Il ricercatore e ingegnere forestale ritiene che la coltivazione debba essere iniziata nelle zone settentrionali del Mar Mediterraneo, coprendo le aree di coltivazione dell'Europa.

famiglia *delle Salicaceae* , è distribuito soprattutto nelle regioni tropicali, temperate e artiche, conta 55 generi e 1.010 specie, il genere più ricco di specie è *Salix* . La presenza della specie *Salix humboldtiana* varia dal Messico meridionale alla provincia di Chubut in Argentina, comparando generalmente lungo i fiumi, sebbene si adatti anche alle zone aride.

Nel Rio Grande do Sul esistono 13 specie di alberi autoctoni appartenenti alla famiglia *delle Salicaceae* , tuttavia solo la specie *Salix humboldtiana* (albero del sale) è considerata autoctona. Le altre specie del genere sono esotiche e alcune sono invasive degli ambienti naturali (GRINGS, 2017).

Il vimini trovato in Brasile è classificato come *Salix Viminalis L.*, ed esiste anche un ibrido tra due specie – *Salix Alba L.* e *Salix Fragilis L.*, considerate di qualità inferiore. La piantagione del vimini avviene in inverno, generalmente nei mesi di luglio e agosto, tramite talee dirette in campo, la forma di riproduzione più comune (CARPANEZZI *et al.*, 2002).

Lo stesso formato di espansione per la coltivazione del vimini è stato citato dall'agricoltore Mazzarotto (2022), il quale evidenzia che, per piantare il vimini, è necessario “tagliare un pezzo di più un metro e posizionarlo a terra”. Una pianta adulta può offrire fino a 200 talee.

All'inizio dell'insediamento nella regione di colonizzazione italiana, la maggior parte delle proprietà aveva un vimine, solitamente vicino a un ruscello o una palude. La sua materia prima veniva utilizzata per la produzione principalmente di cesti, necessari per la vendemmia, ma non solo. Per imbottire la fragile bottiglia di vetro veniva utilizzato il vimini, in modo da preservarla dal costante attrito. Venivano utilizzati anche per realizzare culle, sedie a dondolo e altri mobili. Il vimini faceva parte della vita quotidiana del contadino, così come del lavoro nei vigneti e nelle mense o nelle cantine. Tra i due c'era un rapporto intrecciato. Non si poteva parlare di proprietà agricole senza considerare l'utilizzo del vimini nelle diverse attività che su di esse si svolgevano.

Magrin (2022) ribadisce l'uso dei paletti e aggiunge anche che “una volta dicevano che bisognava piantarlo nelle zone umide, ma poi ho visto [...] che poteva stare su qualsiasi pezzo di terreno”. L'agricoltore afferma di acquistare la materia prima da un produttore di Ana Rech, a Caxias do Sul, e che la sua piantagione non si trova in una zona umida. “Fa del vimini bellissimo, il miglior vimini che arriva qui”, sottolinea.

In questo stesso dialogo, Marlene Bonatto Magrin e Arcizio Mazzarotto si sono scambiati informazioni sulla gestione del vimini nelle loro proprietà, a volte concordi e a volte con informazioni contrastanti, come quando Mazzarotto (2022) afferma che “l'importante è che ci sia un terreno forte per produrre Bene”. Terra forte significa terra che ha i nutrienti necessari affinché la produzione avvenga come previsto. Magrin (2022) suggerisce che la dimensione buona dovrebbe essere di circa 1,5 centimetri di diametro, “in questo modo si ottiene un vimini lungo e bello”.

Per quanto riguarda la gestione dei vimini, Scarmin (2022) rivela che sono necessarie alcune accortezze, come evitare gli erbicidi e prendersi cura delle infestazioni di formiche. Gli alberi di vimini necessitano di essere potati ogni anno, e devono trovarsi in un luogo umido, in linea con quanto afferma Mazzarotto (2022) sulla necessità che il sito di impianto sia mantenuto pulito e che la potatura venga effettuata nei tempi giusti.

Il vimini può durare più di 40 anni. Secondo Carpanezzi *et al* (2002), la sua coltivazione in Brasile, fino a poco tempo fa, era legata a piccole proprietà, senza mostrare interesse da parte degli istituti di ricerca. Il vimini è stato legato alla produzione del vino per gran parte del XX secolo, fino alla comparsa di altri materiali, soprattutto della plastica.

Per quanto riguarda il passaggio dal vimini alla plastica, si può dire che, così come fu una sfida per chi viveva realizzando cesti e altri utensili utilizzati soprattutto nei lavori agricoli, fu una sfida anche per i contadini. Lo hanno sempre utilizzato per legare le loro viti e hanno avuto bisogno di adattarsi ai cambiamenti. Si può notare che il cambiamento, sia nella legatura che nella realizzazione degli oggetti utilizzati per la raccolta e la conservazione del vino, è stato meglio accettato dalle generazioni più giovani, che vedono i cambiamenti come qualcosa di positivo se legati al rapporto costi-benefici e alle strutture fornite dalla tecnologia.

3.2 LAVORO PRATICO (ARTISTICO): CONOSCENZA E PRATICA

È nei ricordi dei contadini, degli artigiani e dei discendenti dei produttori di vimini che si sono raccolte le informazioni più preziose sull'argomento. La coltivazione del vimini e il suo utilizzo attraversano una fase di grande declino nella regione della Serra Gaúcha, e le relazioni sono unanimi riguardo al desiderio che si continui a perpetuare, che gli alberi di vimini e i prodotti artigianali derivanti dall'utilizzo di questo materiale continuino a esistere cugino di questo ortaggio.

Contadini e artigiani avvertono sempre più intensamente l'impatto della tecnologia, che trasforma gli antichi rapporti tra uomo e natura e, pur non potendo impedire il progresso, esprimono il desiderio di preservare ciò che racconta la loro storia. Questo è uno dei motivi che evidenzia la rilevanza sociale degli intrecci tra intrecci e vini, poiché il vimini era – ed è tuttora – parte dell'identità locale. Ma comincia a rimanere solo nel ricordo, come si vede nel parere di Panizzon (2022), quando dice che suo “padre, *fin da piccolo, riempiva bottiglie* ”, ma attualmente non vede più questa scena, che ora è solo una parte dei tuoi ricordi.

In questo testo ci sono altri ricordi che compongono non solo l'immaginario dei protagonisti di questa Storia, ma anche la loro quotidianità, che resiste con tenacia alla concorrenza della tecnologia. Magrin (2022) dice che “*una volta c'erano molti [vimes] anche a causa delle viti*”. L'intervistata ricorda che legavano le viti con le parti sottili del vimini e la

parte spesso veniva venduta per realizzare prodotti artigianali. Preoccupata, lamenta che “ *oggi si fa tutto con le macchine, con la vite, con la plastica, hanno abbandonato 'i vimini' (sic)*” ¹⁵.

Bordin (2022) classifica il vimini in tre dimensioni, quello sottile utilizzato per legare le tralci, quello medio utilizzato per realizzare cestini e quello grosso, con cui si possono realizzare nastri per l'artigianato. Lo dice il contadino, che ha imparato a coltivare il vimini da suo padre “ *Esistono due tipi di vimini, il rosso, che si rompe più facilmente, e il giallo, che è più resistente e malleabile* ”. È orgoglioso di dire che il luogo in cui vive è “ *Lagoa Bela das vimes* ” ¹⁶ e afferma che la gestione delle materie prime è un lavoro tramandato di generazione in generazione (Figura 13).

Figura 9- Vimini durante il periodo di germogliamento



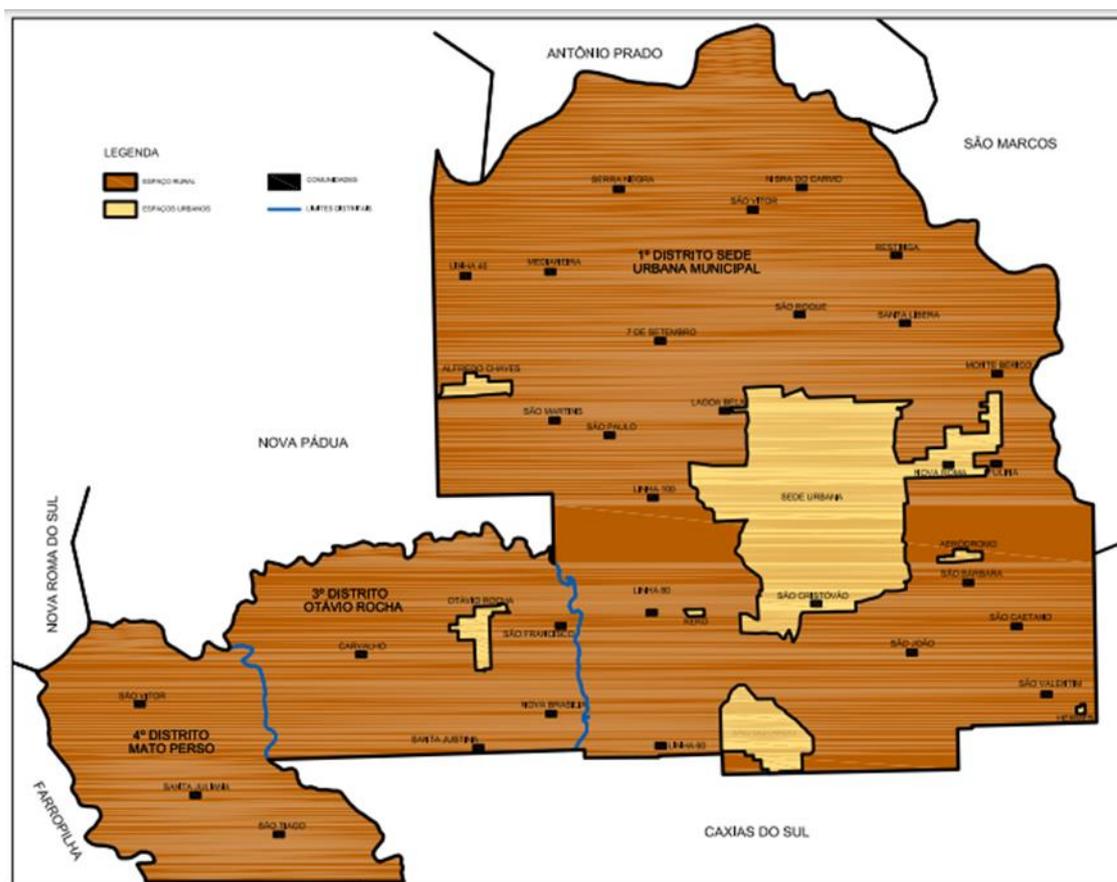
Fonte: collezione personale dell'autore.

Bordin ha il suo albero di vimine sulle rive di un ruscello che si trova sulla Estrada das Indústrias, nella comunità di Lagoa Bela, vicino alla casa dove vive. Lì si può vedere la campagna che cerca di resistere alla crescita urbana, come illustrato nella Figura 14.

¹⁵Il deponente dice “as vimes” perché in taliano il sostantivo è femminile – *le strope*. Quando lo traduce in portoghese, continua a lasciarlo nella forma femminile. Ciò si verifica anche nei discorsi degli altri intervistati. Per rispetto dell'oralità la forma verrà mantenuta e dopo tale evento non verranno più segnalate deviazioni dalla norma standard (NdA).

¹⁶Lagoa Bela è una comunità che fa parte del comune di Flores da Cunha, a circa 5 km dal centro (NdA).

Figura 10- Spazi urbani e rurali di Flores da Cunha



Fonte: Comune di Flores da Cunha. Disponibile su: <https://www.camaraflores.rs.gov.br/leis-municipais/10371>. Accesso effettuato il: 20 maggio 2023.

Riguardo alla sorte del vimini che coltiva, Bordin (2022) dice che egli “vende o scambia con ceste”, cioè consegna la materia prima all'artigiano e poi riceve delle ceste come pagamento. Stessa sorte tocca anche al vimini coltivato da Mazzarotto (2022). Il contadino dice che è più facile dedicarsi solo alla semina e poi vendere il vimini in cambio di prodotti già pronti, come i cestini. Il tempo e la forza necessari per produrre un oggetto di vimini sono le giustificazioni del contadino. Nella sua proprietà coltiva ancora dei vimini che usa per legare l'una o l'altra vite; il resto viene portato a Valdemar Giachelin, che li trasforma, con le sue mani artigiane, in cesti allungati, ideali per conservare prodotti come frutta, verdura e verdura.

L'utilizzo del vimini per l'artigianato segue una serie di passaggi che iniziano con la preparazione del terreno, proseguono con la messa a dimora su pali e la potatura, la classificazione per dimensione, la cottura, la sbucciatura e l'essiccazione per infine essere immagazzinati o utilizzati immediatamente.

La pianta viene potata utilizzando delle forbici apposite, come mostrato nell'immagine sottostante, che mostra un vimine che ha più di quaranta anni, età confermata dallo spessore del

fusto. Bisogna fare attenzione durante la potatura del vimini, che deve essere tagliato molto vicino al fusto, in modo che il vimini possa riprendersi e produrre un buon vimini nel raccolto successivo (Figura 15).

Figura 11- Potatura di un vimine



Fonte: collezione personale dell'autore.

Dopo la potatura, i vimini vengono lavorati e lavorati, prima di essere utilizzati per gli intrecci. Suor Carmen Bonato e Suor Marlene Bonato Magrin sanno molto di questa pratica; soci di un'azienda che lavora il vimini prodotto da agricoltori come Domingos Bordin e Arcizio Mazzarotto, affermano che lavorare il vimini significa seguire le orme del padre.

Magrin (2022) riferisce che questa non è stata sempre la sua attività, poiché era solita ricamare. Tuttavia, con la morte del padre, le sorelle si sentirono obbligate a seguire la

tradizione di famiglia, poiché il padre era molto conosciuto nella regione e gli acquirenti di vimini che ne beneficiavano andavano a trovarle e parlavano molto di “Seu Bonato” o “Seu Bonato”. Bonato.”

Magrin (2022) dice che gli piace quello che fa, nonostante sia “ *un lavoro difficile, manuale, pesante* ”. L'agricoltore dice che non è facile trovare manodopera e che chiunque si presenta al lavoro chiede uno stipendio molto alto, affermando che “ *chi vuole lavorare vuole guadagnare bene* ”.

Nella filiera produttiva tutti i costi si trasformano in valore aggiunto al prodotto, che verrà trasferito al consumatore finale. Con questa preoccupazione, Magrin afferma di evitare di aggiungere costi, così com'è “ *un servizio che non può essere trasmesso altrettanto, perché bloccherà le vendite* ”.

Un altro ostacolo sono gli incentivi statali. Secondo lei,

Se i governi dessero più incentivi [...]. Quelli grandi [riferendosi ai grandi proprietari] hanno incentivi, prestiti [...], ma nel nostro settore, se prendi un prestito con il tasso di interesse che è, non ne vale la pena, [...] perché devi comprarlo con i nostri soldi per poter fare scorta, [...]. Quando vado a comprare il vimini alla colonia, devo pagare in contanti. Non importa quanto poco sia, non puoi averlo in debito. Devi pagare e poi rimane lì a volte per 4, 5 anni, quindi lo vendiamo, ma non tutta la produzione. Ciò che compriamo non si vende nello stesso anno. C'è uno stock lì e devi sempre avere capitale circolante, devi avere i soldi per comprare. Successivamente si passa in legna da ardere, dopo un'ora il vaso ha un buco [...]. Anche noi abbiamo una macchina, non è un grosso problema, ma ogni piccola cosa che esce si fa sentire (MAGRIN, 2022).

L'agricoltore sottolinea che, nonostante la mancanza di incentivi finanziari, ci sono comunque dei vantaggi nel lavorare perché “ *Ciò che conta non sono tanto i soldi. È un servizio che noi siamo qui a casa, ci sono momenti in cui abbiamo bisogno di uscire e lo facciamo* ”, riferendosi alla libertà che esiste quando sei indipendente e stabilisci il tuo programma in base alle tue esigenze.

Riguardo al lavoro di lavorazione della materia prima, Magrin (2022) esordisce dicendo che “ *la raccolta del vimini verde inizia a giugno, luglio all'inizio dell'inverno. [...] a volte, a Santa Catarina anticipano un po' [...]* ”. A proposito, la lavorazione del vimini cominciò ad avere un forte legame con i suoi vicini di Santa Catarina, dal momento in cui il Rio Grande do Sul cominciò a vedere la produzione di questa materia prima diminuire.

Magrin (2022) prosegue spiegando che suo padre aveva l'abitudine di iniziare a utilizzare il vimini dopo che le foglie erano cadute: “ *[da] giugno a settembre semplicemente le sbucciavamo, privavamo della corteccia e le facevamo essiccare per riporle nella tettoia* ”. Il capannone è uno spazio dove la famiglia immagazzina il vimini già lavorato e separato per

dimensione per la vendita. *“Poi, per il resto dell’anno, continua a lavorare con loro, facendo coni, briciole [...]”*.

Così come Bordin (2022) fa la propria classificazione per facilitare le vendite, dividendole per dimensioni, le sorelle Bonato suggeriscono una propria distinzione, legata alla dimensione del calibro di vimini. Magrin (2022) lo dice

I vimini sono sottili e anche molto spessi e sono disponibili in vari spessori. Si comincia dalla paglia. Mio padre sapeva i nomi a memoria, io non sono più così bravo, ognuno aveva un nome, extra, super... li sapevamo già a memoria. C’è il pennarello, c’è la penna, c’è il manico sottile, c’è il manico grosso, c’è il vimini (sic) con il guscio stretto, c’è il guscio medio, il guscio largo e ci sono quelli grossi che sono fatti a manico di scopa.

Spiega che ogni dimensione ha uno scopo. Ad esempio *“ quello con il manico va al fornitore che [...] fa il manico del cestino, come i cestini dei fioristi, quelli che si usano tanto per il veglia funebre e per la colazione. Anche il guscio e la briciola.*

Magrin (2022) fornisce vimini lavorato ad acquirenti in diverse città del Rio Grande do Sul, come Erechim, Dois Irmãos, Gramado, Canela, Ipê. Vende anche a Santa Catarina, ma in quantità minori, perché lì ha già proprietà dedicate a vimeiro . L'hanno venduto anche al Cile.

La lavorazione del vimini avviene nei mesi di agosto, settembre e ottobre, praticamente in contemporanea alla potatura del vimini. Nel capannone è visibile un deposito di vimini già sbucciati ed essiccati, pronti per la vendita (Figura 16).

Le sorelle si preoccupano di non rimanere mai senza lavori di vimini. *“ Il resto dell’anno lavoriamo lì in magazzino, da ottobre fino al prossimo raccolto. Non siamo mai riusciti a finire lo stock ”* (MAGRIN, 2022).

Figura 12– Vimini già sfogliato e pronto per la vendita



Fonte: collezione personale dell'autore.

La maggior parte dei consumatori sono artigiani, ma

[...] ci sono anche aziende. Nel caso di Dois Irmãos, produce cestini e ha la sua azienda, Florarte. Quindi vende tutta la roba di fioristica. Ma ha la fabbrica di vimini. Viene qui da 30 anni o più. Ha iniziato giovanissimo, intrecciando cesti, si è innamorato, ha apprezzato il lavoro e poi è cresciuto molto. Oggi ha una grande azienda, viaggia molto, ovunque. Fino a questi giorni era lì per (sic) il Cile perché qui c'era poco di vimini. L'anno scorso il manico in vimini [...] è diminuito molto. Quest'anno lo ha voluto. Mi ha detto: vai a cercare dove ci sono le colonie (sic) e compra tutto il vimini che trovi (sic). E gli ho detto, mi trovi (sic) gente da sbucciare? (MAGRIN, 2022)

Il processo di pelatura del vimini è pesante e pericoloso, perché i fasci vengono posti in grandi vasche di acqua bollente e ci vuole molta forza per spostare il vimini quando è bagnato. Nella proprietà delle sorelle Bonatto, Carmen ha mostrato il processo di sfogliatura, che con amore ha insegnato come preparare il vimini per realizzare il cestino.

Nell'immagine potete vedere l'acqua che ricopre il vimini sommerso. Affinché fossero completamente bagnati è stato necessario appoggiarvi sopra dei pesi, motivo per cui esternamente sono visibili solo pochi rami (Figura 17).

Figura 13- Vasca con fasci di vimini sommersi



Fonte: collezione personale dell'autore.

Dopo la bollitura, è necessario togliere i mazzetti dalle vasche e passare i bastoncini, uno per uno, attraverso un attrezzo simile ad una forchetta, con due ferri paralleli, in modo da eliminare le bucce. Tra le immagini della Figura 18, potete vedere, a sinistra, la forchetta

utilizzata per sbucciare il vimini. A destra, in alto, si vedono vimini sbucciati e non sbucciati; Di seguito, una dimostrazione di come si effettua il peeling (Figura 18).

Figura 14- Processo di pelatura del vimini



Fonte: collezione personale dell'autore.

Si può notare che tutta l'attività è manuale. In alcuni casi, ma non nella proprietà delle sorelle Bonatto, viene utilizzato un trattore per passare sul vimini che giace sul pavimento sterrato. Secondo Magrin (2022), questa pratica rompe il vimini, danneggiandone la qualità.

Successivamente i rami vengono posti ad essiccare al sole e poi conservati. Quando l'artigiano utilizza il vimini, ha bisogno di bagnarlo nuovamente per restituirgli la malleabilità che si perde quando si asciuga. Altrimenti si rompe facilmente, come un ramo secco di un albero.

3.2.1 Modellazione degli appezzamenti

Con il vimini pronto per essere utilizzato, l'artigiano entra a far parte della Storia, producendo vere e proprie opere d'arte, come si può vedere nella casa dei coniugi Maria e Luis Zin. Nella Figura 19, puoi vedere, nella prima immagine, Maria Dal Bó Zin che realizza un cestino che funge da contenitore per vari prodotti. Nella seconda immagine, Luis Zin mostra come utilizza il vimini. Nella terza immagine, i cestini finiti, decorati con tovaglioli di stoffa.

Figura 15- Lavoro artigianale



Fonte: collezione personale dell'autore.

La coppia, che da circa 40 anni si occupa di artigianato, ha visto crescere l'utilizzo del vimini, sia in agricoltura, sua prima funzione, che in ambito artigianale. Al momento questa pratica sta conoscendo un declino, per ragioni che vanno dalla mancanza di manodopera all'introduzione di prodotti che sostituiscano il materiale.

Maria e Luis avevano quindi bisogno di adattarsi alle richieste del mercato, al costo e alla mancanza di vimini, introducendo il legno per realizzare il fondo dei cesti e nuovi strumenti di lavoro, come la cucitrice al posto del martello, che veniva utilizzato in precedenza. Il cambiamento portò una maggiore produttività: mentre con il martello si realizzavano un cestello e mezzo in un dato tempo, con la cucitrice si realizzavano da due a tre cestini nello stesso tempo. Per quanto riguarda l'utilizzo del legno, Zin ha optato per questo per ridurre i costi e velocizzare la produzione, perché realizzare il fondo del cesto è la parte più lunga del lavoro. Sono due esempi di adattamento alle esigenze del mercato, che chiede sempre più un aumento del rapporto costi-benefici e della velocità di produzione, anche nel caso dei prodotti artigianali, modificando così l'usanza di realizzare l'intero cesto in vimini e con tecniche tradizionali.

Sempre riguardo al processo di realizzazione dei cestini con fondo in legno, è noto che è molto più semplice di uno con fondo in vimini pieno. L'artigiano rivela che, con l'uso di stampi e cucitrice, il procedimento è veloce: “ *prima dovevi prendere il vimini, prendere il martello...*

adesso puoi farne due, tre [cestini] all'ora, prima era metà. È diventato più facile e veloce ” . Dice anche che “ fino agli anni '70 riempivano le bottiglie e poi sono arrivate le fabbriche di plastica ” . La plastica era la materia prima sostitutiva del vimini per riempire le bottiglie e realizzare utensili per la raccolta dell'uva.

Zin (2022) lo ricorda “ *La domenica mattina i cantineiros cercavano le bottiglie impagliate nelle case dove c'erano gli artigiani che facevano l'intreccio [con il vimini]*”. Oltre alle damigiane, venivano realizzate bottiglie per decorare e attirare la vendita del vino. Oggi la coppia acquista il vimini nei luoghi locali, anche a Santa Catarina, perché, secondo Luis, “*poche persone piantano ancora il vimini a Flores da Cunha*”.

Con i cesti pronti, Zin (2022) spiega che è necessario lavarli tutti prima di applicare la vernice, poiché la manipolazione del vimini, dal momento che viene raccolto, sbucciato e trasformato nel cesto, rende necessario pulirlo prima di applicare il soluzione. . Ricordiamo che “ *in passato si usava l'anilina, il cestello veniva messo all'interno di una botte, con l'anilina ” . Pertanto, i cestini erano disponibili in diverse tonalità. Un altro modo di dipingere, secondo lui, “ è aggiungere acqua e soda, per fare il sapone. Mettilo in una botte, immergici il cestino e tiralo fuori, lascialo asciugare, poi si colora e poi lo vernicia per farlo brillare . ”*

Durante l'intervista, la coppia ha continuato a realizzare oggetti in vimini e , in mezzo a tanta eccitazione, sia Luis che sua moglie Maria, hanno fatto sapere che vorrebbero che qualcuno continuasse con il loro mestiere. Zin (2022) racconta che, nella borsa delle vendite, si scambia l'esperienza di come realizzare l'artigianato: “ *Sto prendendo la conoscenza, ma il problema è che nessuno vuole sporcarsi le mani. Il giorno in cui questi due o tre che sono nella regione si fermeranno... ”* – presuppone rammaricandosi.

Sul punto di perdere questo mestiere, l'intervistato ricorda che qualche tempo fa, su invito di EMATER a Flores da Cunha, andò nelle scuole per insegnarlo agli studenti, cosa che secondo lui non ebbe alcun effetto, perché non vedeva nessuno volendo farlo, seguilo. La moglie di Luis, Maria, è orgogliosa di fare quello che fa e vorrebbe anche lasciare la sua eredità. Dice di averlo offerto ai suoi nipoti (visto che la coppia non ha figli), ma nessuno di loro era interessato. Dichiarò che l'attività la lascia soddisfatta e che “ *devi sapere che le cose passeranno, è un peccato che non sia così. Tra qualche anno resterà solo il ricordo e ciò che alcuni hanno fatto ” .*

Valdemar Giachelin, artigiano, realizza circa sei cestini al giorno e ci ha gentilmente spiegato ciascuna fase della produzione: lo sviluppo del cesto è fatto di fasi, a partire dal fondo, poi il corpo, la barra e infine il cavo. Alcuni utilizzano il coperchio, come nel caso dei cestini da picnic, e a questo scopo possono essere utilizzati sia il rattan con corteccia che il vimini

senza corteccia. Si comincia facendo una croce con dieci bastoncini più grossi, che servono da sostegno per il fondo del cesto. In questo caso il cestino sarà di forma ovale, ma nel tuo laboratorio si trovano anche cestini rotondi. Nella prima immagine è possibile vedere il processo di realizzazione del fondo del cestello e nella seconda è illustrata la forza necessaria per l'opera (Figura 20).

Figura 16– Inizio della realizzazione del fondo del cesto di vimini



Fonte: collezione personale dell'autore.

Dopo questa fase, si solleva il corpo del cesto, nel quale l'artigiano dispone verticalmente 2 vimini, incrociati da altri 20 vimini selezionati, di media grandezza, fino a raggiungere il bordo, alto circa 40 cm (Figura 21).

Figura 17- Composizione del corpo del cestello



Fonte: collezione personale dell'autore.

Per finire, realizzate il manico posizionando su ciascun lato sei vimini, che intrecciate, unendo entrambi i lati fino alla fine del manufatto (Figura 22).

Figura 18- Posizionamento del manico del cestello, con il vimini stesso



Fonte: collezione personale dell'autore.

Al suono della sua radiolina Giachelin (2022) inventa trame e parla con gioia dei suoi successi con l'artigianato del vimini. Tuttavia si dice anche preoccupato per l'eredità che potrebbe lasciare, poiché non trova nessuno che voglia imparare la sua arte. La stessa sfida la affrontano anche i coniugi Zin, che sentono la tecnica della lavorazione artigianale del vimini scivolare loro dalle mani e pian piano perdersi. La differenza tra la coppia Zin e Giachelin è che la produzione di Zin si concentra su cestini con fondo in legno, utilizzando una pinzatrice da muro per fissare il vimini al legno e Giachelin realizza il cestino interamente in vimini.

L'attività artigianale è un mestiere che tende a scomparire o ad essere messo in ombra in mezzo a tanti progressi tecnologici. Tutto il sapere artigianale che possediamo è stato

tramandato di generazione in generazione. Se non c'è nessuno interessato ad apprendere, questo patrimonio immateriale va perduto.

L'artigiano ha un sentimento di appartenenza alla comunità di cui fa parte. Oltre al guadagno economico, continua anche con il suo lavoro alla ricerca di perpetuare una tradizione, che costituisce l'identità di quel luogo, come testimoniano le interviste riportate.

L'uso del vimini è un riferimento al lavoro degli immigrati italiani, insieme alla piantagione della vite, che ne segna la differenziazione. Nel momento in cui l'uno o l'altro scompare, come cambia l'identità? Cosa le succede? È necessario guardare all'artigianato locale, evidenziandone le radici storiche per riconoscerlo come elemento identitario e meritevole di essere preservato.

3.2.2 La transizione del vimini

Con l'avvento dei prodotti sintetici si è verificata una significativa diminuzione della produzione di vimini, tuttavia nei paesi dell'Europa orientale, come Polonia e Ungheria, la coltivazione è rimasta quella di prima, il che rende questi luoghi oggi i maggiori commercianti di vimini della regione. In Sud America, il vimini è utilizzato soprattutto in Cile, per l'artigianato, la vimini e i mobili. In Brasile, la pianta si trova a San Paolo e negli stati del sud. Qui è diminuito anche l'uso del vimini nei mobili, le cui particolarità potevano garantire la continuità della produzione, a causa degli elevati costi associati. Nel Rio Grande do Sul i bastoni, in passato largamente utilizzati per legare le viti, vengono sostituiti da nastri di plastica o piccoli fili malleabili realizzati appositamente per questa funzione (MOURA, 2002).

Secondo Brandes e Arruda (2006), gli abitanti del Rio Grande do Sul detenevano già il 10% della produzione nazionale di vimini, che a poco a poco passava nelle mani dei produttori della regione dell'Altopiano Sud di Santa Catarina. Il declino delle piantagioni di vimini nella Serra Gaúcha negli anni Sessanta e Settanta del XX secolo favorì la commercializzazione da parte dello Stato vicino, avviata per far fronte alle carenze del prodotto nel Rio Grande do Sul, in un'epoca in cui si utilizzava ancora molto la materia prima materiale per legare la vite e per intrecciare ceste, bottiglie e damigiane di vino.

Resta tuttavia un problema con la qualità della materia prima, poiché il materiale utilizzato in Brasile è un ibrido derivante dall'incrocio di due specie europee, *Salix alba* e *Salix fragilis*. Tra le disfunzioni derivanti da questa unione, secondo Moura (2002, p. 02), c'è “la perdita di resistenza, flessibilità, torsione ed elasticità, caratteristiche essenziali per la fattibilità della produzione di pezzi artigianali”, una sfida da vincere per i produttori e artigiani.

3.3 CONSAPEVOLEZZA STORICA E TUTELA DEL PATRIMONIO – GLI INTRECCI

Monteiro (2010) afferma che identità e coscienza storica sono correlate, essendo mediate dalla conoscenza storica acquisita dall'esperienza umana, che si presenta in modi diversi nella vita quotidiana, nelle tradizioni e anche nei ricordi. Esercitare il pensiero storico ci permette di riconoscere la responsabilità per la continuità o meno di determinate azioni, e il potere di trasformazione di ogni individuo, soprattutto quando si confronta con la Storia del proprio luogo.

In una conversazione con gli agricoltori dell'interno del comune di Flores da Cunha, riferiscono che l'uso del vimini per legare le viti avviene solo nelle proprietà che hanno ancora alcuni alberi di vimini con produzione propria e, anche in questo caso, solo sulle viti più giovani. Scarmin (2022) riferisce che “ *in passato dovevo lavorare con un cesto di vimini, con una fessura, con un biguncho* ¹⁷, e oggi con un ribaltabile, con un trattore che passa tra i filari della vigna ”.

Nella foto scattata nella proprietà della famiglia Scarmin (Figura 25), si vede infatti l'utilizzo del vimini sulle nuove viti, che necessitano di maggiore stabilità. Il contadino sottolinea che, non appena il gambo sarà un po' più grosso, non utilizzeranno più il vimini per legarlo.

Figura 19- Utilizzo del vimini nella legatura delle viti



Fonte: collezione personale dell'autore.

¹⁷Una specie di aquilone, piccolo, tagliato a metà, che serviva da contenitore per riporre l'uva al momento della vendemmia, da portare dalla vigna alla cantina.

L'intervistato riferisce che il vimini è stato sostituito da altri materiali, in modo da ottimizzare i tempi, perché il filo e la plastica permettono una maggiore agilità nel lavoro di legatura delle viti.

Le nuove piantine le ho legate solo con il vimini. Abbiamo ancora la produzione del vimini per poter tenere ferma una nuova vite, per tenerla al filo, perché finché è piccola non può sostenersi sul filo, ma la plastica la sostituisce, perché è più veloce e costa -il beneficio è maggiore (SCARMIN, 2022).

Oltre ad essere più veloce, legare con plastica o filo è anche più semplice. Scarmin (2022) afferma che i dipendenti assunti quotidianamente impiegano tempo per imparare a lavorare con la vite, e molti non sono in grado di sviluppare abilità sufficienti per legarla in tempo al vimini. Sottolinea: “ *dobbiamo avere produzione e il tempo è denaro. Legare il vimini è delicato e non tutti i dipendenti possono farlo. Con la macchina basta premerlo* ¹⁸”.

Passeggiando lungo i sentieri rurali del comune di Flores da Cunha, si possono ancora vedere resti di alberi di vimine. I responsabili della coltivazione non le utilizzano più per lo stesso scopo di prima, ma mantengono ancora l'abitudine di prendersi cura delle piante come tradizione familiare, o come possibilità di aggiungere valore alle finanze domestiche.

Il declino della coltivazione del vimini e del suo utilizzo nella produzione artigianale provoca nostalgia. Molte volte artigiani e contadini mantengono ancora il mestiere per non farlo morire, come loro stessi dicono, per preservare, custodire ciò che hanno imparato dai nonni e, così, perpetuare quello che una volta era un marchio di famiglia. Scarmin (2022) lascia trasparire questa nostalgia, rammaricandosi di ciò “ *Smettendo di usare il vimini lasciamo una parte della nostra Storia, perché mio figlio [indicando il piccolo appena nato] non lo saprà, se non continuo e se vuole lavorare nella vigna* ” .

Proprio come gli artigiani, il contadino mostra preoccupazione nel lasciare un'eredità a qualcuno che porti avanti questo elemento culturale immateriale e lamenta la possibilità che suo figlio non segua le sue orme: “una parte della Storia sta morendo insieme . *Allora sarà qualcosa che si vedrà solo nelle sfilate della Festa dell’Uva* ” (SCARMIN, 2022) , riferendosi all’evento che celebra la vendemmia, l’uva e il vino, nella regione.

Tuttavia, la sostituzione del vimini con altri materiali, in particolare la plastica, ha ottenuto un certo sostegno da parte degli agricoltori. Secondo Arcizio Mazzarotto “ *le scatole*

¹⁸La piccola macchina menzionata da Scarmin è stata sviluppata per legare la plastica e funziona come una specie di cucitrice.

di plastica sono migliori in termini di costi-benefici, il che rende la vita più facile all'agricoltore ". In questo caso “facilita” significa, oltre che miglior ritorno economico, praticità nell’igiene e nella manutenzione, poiché la plastica è più durevole dei cestini in vimini, che alla fine di ogni raccolto necessitano di essere rinnovati. Un altro vantaggio è l’utilizzo dello spazio per riporre le scatole di plastica, che può essere più piccolo rispetto allo spazio necessario per riporre i cestini che verrebbero utilizzati solo per il raccolto successivo. Nella foto (Figura 25), possiamo vedere l'uso di scatole di plastica e l'uso di aquiloni in acciaio inossidabile, che sostituiscono rispettivamente il vimini e il legno. I nuovi materiali sono, oltre alla gestione semplificata, più adatti alle politiche normative in materia di igiene e sanità pubblica in Brasile.

Figura 20- Cassette di plastica contenenti l'uva



Fonte: collezione personale dell'autore.

I cesti di vimini venivano utilizzati dagli immigrati italiani e dai loro discendenti come contenitori per vari prodotti. Uno degli usi più tradizionali era quello di conservare il pane fatto in casa in grandi quantità (forno di argilla) per sfamare numerose famiglie. Appesi alle travi del seminterrato, i cestini – utilizzati esclusivamente per questo scopo – impedivano ai topi di accedere al pane, oltre a garantire che questo cibo rimanesse arioso e conservato.

Durante la stagione della vendemmia, in genere, venivano distribuiti ai bambini cesti di vimini vuoti, per contribuire al lavoro, poiché non erano abbastanza alti per raccogliere l'uva. Man mano che veniva raccolta l'uva, inizialmente depositata nelle *ceste*, veniva trasferita in ceste più grandi che si trovavano sul pavimento ed infine portata attraverso lo *scivolo* nelle mense dove l'uva veniva trasformata in vino.

Per gli immigrati italiani e i loro discendenti, la cui religiosità e fede sono caratteristiche molto forti, utilizzare ceste di vimini per conservare il pane e l'uva era un atto sacro, una festa. Le ceste destinate a questi scopi venivano conservate e maneggiate con cura e rispetto, poiché rappresentavano la fornitura di cibo per le famiglie.

Nei primi tempi il vimini serviva anche a sostenere la vigna, come si può vedere in Figura 27. Dani (2022) racconta che, all'epoca, si utilizzava il “ *Legno di pino [araucaria] che è buono da spaccare. Si spaccava dritto e facevano quello che chiamavano 'stanghe' che è una stecca tagliata con l'ascia*”.

L'enologo ricorda come furono costruiti i primi vigneti :

[...] [con] parte di questo pino si faceva il palo e parte, quelle più lunghe, venivano poste sopra i pali a formare la struttura della vigna. In Italia sapevano fare il telaio così. Lì c'era il filo, ma qui non c'era niente. Quindi hanno inventato questo. E per fissare queste stanghe col palo, si usava il vimini, che era quello che si trovava anche qui. Allora il vimini serviva a quello, per sostenere lo stanghe, questa stecca, con il palo ritto. Dopo aver assemblato tutto questo, si piantarono le viti, si estirparono i tralci, si distribuirono i tralci in alto e poi i tralci furono legati alle 'stanghe' con vimini (DANI, 2022) .

Figura 21- Parreiral con 'stangue'



Fonte: BATTISTEL, 2013, pag. 285.

Dani (2022) evidenzia l'importanza e l'intreccio del vimini con l'uva e il vino, fin dai primi vigneti, quando iniziò, alla fine dell'Ottocento, la colonizzazione delle terre destinate agli immigrati italiani:

Il vimini era molto importante nella produzione del vino e dell'uva fino a parecchio tempo fa. E ti dirò che è stato un periodo interessante, perché ho 66 anni e ho visto una vigna così, sono riuscita a vederla. Non molto grande, ma c'era una di quelle viti con le stanghe ancora spaccate dall'ascia. Non segato. Ce l'avevo ancora, a casa del mio nonno. Da quando sono arrivati qui, nel 1875 [riferendosi agli immigrati italiani] . Immagina che nel 1880, 1890 lo stessero già facendo. Avevano fatto le viti con il filo di ferro, ma alla fine il legno rimaneva e venivano usati qua e là. Perché era buon legno (DANI, 2022).

Per quanto riguarda la durabilità dei pali in legno, Dani (2022) lo ribadisce “ *le stanghe venivano trattate con solfato di rame e calce e questo le preservava, non marcivano più* ” .

A causa di questo legame con l'Italia come paese d'origine della maggior parte dei contadini fiorentini, si sono cercate informazioni su come si faceva in Europa e su come lì viene attualmente utilizzato il vimini. Sono stati intervistati tre italiani, tutti residenti nel Veneto, nonostante la difficoltà di comunicazione tra i continenti , dovuta all'instabilità della rete internet, in uno dei casi, o alla scarsa dimestichezza con la tecnologia da parte di uno degli intervistati, che ha si dice “ *contro la tecnologia, perché la tecnologia distrugge l'uomo. Ti serve, ma ti distrugge anche* ” (STEFANI, 2022).

Ciononostante, questi verbali riaffermavano che il metodo della storia orale non ha eguali. Entrare nel mondo dell'intervistato, ascoltarlo, conoscere la sua storia, percepire le sue preoccupazioni e sfide nello scopo di vita che si è impegnato a seguire è magico e coinvolgente. Un momento che contribuisce alla stesura del racconto, che non sarebbe lo stesso senza la sensibilità dell'incontro, anche se virtuale.

Stefani (2022) racconta di non aver mai utilizzato la chimica nella sua produzione, e che, da quindici anni, tutto ciò che produce è “biologico”, termine che qui in Brasile corrisponde a “biologico”. Afferma di essere l'unico della zona del Prosecco ¹⁹, che si trova a Valdobbiadene, provincia di Treviso, seguendo la linea biologica. Dice di essere disapprovato perché è a favore del biologico, poiché si considera l'unico diverso, ma che lo fa perché vuole salvare il territorio e le persone, come sua filosofia di vita.

¹⁹Uva bianca da cui si ottiene uno spumante italiano a Denominazione di Origine Controllata – DOC (NDA).

Stefani afferma inoltre che la sua missione è difficile, perché il terreno è circondato da sostanze chimiche, ma che, anche così, si cominciano a vedere i risultati dei propri sforzi a livello ambientale e produttivo. Tuttavia, pur nutrendo questa preoccupazione, l'agricoltore italiano ha iniziato anche a utilizzare macchine per l'applicazione di plastica e/o filo per legare le viti, sostenendo che il materiale si disintegra entro cinque anni, e quindi può essere utilizzato anche su proprietà attente alla natura.

Con l'idea di preservare il suo lavoro con il vimini, l'enologo fiorentino Felipe Bebber, che ha fondato l'azienda vinicola di famiglia qualche anno fa e non possiede ancora vigneti propri, conserva nei suoi ricordi le storie raccontate da suo nonno. Questi gli hanno dato non solo la realizzazione di un'idea, nata durante un pranzo domenicale e che oggi è la Cantina Bebber, ma anche la consapevolezza della conservazione e della cura di tutto ciò che riguarda il patrimonio storico della famiglia.

Bebber (2022) costruisce quindi un omaggio a questo nonno che “ *fu entusiasta del progetto fin dall'inizio* ”. Lo spiega l'enologo “ *ha utilizzato il fondo fotografico [di famiglia] e una delle foto che attira l'attenzione e che illustrerà la retroetichetta del vino è la nona realizzazione del cesto di vimini* ”. Bebber porta i suoi ricordi nell'intervista dicendo che ricorda ancora la scena “ *dove la nona e la nona legano l'intera vigna, tutta in vimini* ”.

L'intervistato sottolinea inoltre che “ *la legatrice per la vite è qualcosa di moderno che non hanno mai utilizzato. I loro dipendenti hanno quindi optato per la piccola macchina. Ma il nono, il nono sempre con il vimini, sempre con lavorazione artigianale* ”.

Il vignaiolo porta con sé l'amore per il lavoro, ereditato e riflesso nella storia della sua famiglia, in particolare nel rapporto con il nonno. Dice che è stato lui a “ *risvegliare il desiderio di fare questo gioco di trasformare l'uva in vino* ”. All'età di 12 anni, Felipe intraprende un'odissea che lo porterà alla professione che svolge attualmente; Andò a studiare Enologia a Bento Gonçalves e, tornato a Flores da Cunha, lavorò nelle cantine della città fino alla decisione finale di invitare la famiglia ad avventurarsi nel mondo del vino stesso.

Dopo aver deciso di seguire la strada della vinificazione, la famiglia scelse di utilizzare il seminterrato della casa dei nonni per la produzione e tutto iniziò a ruotare attorno a questa eredità ancestrale.

Lo riferisce Bebber

Il nono Luigi ha accettato l'idea di concederci un corner e abbiamo messo delle bombole. Poi ebbe inizio il processo di acquisto dell'uva e di trasformazione in vino. Questa è stata una cosa che ci ha contagiato. Mi ha particolarmente contagiato, me ne sono innamorato. [...] all'inizio il focus era sul vino in bottiglia, [...] nel bel mezzo di questo percorso di studi, [...] sono cambiato [e ho visto la] possibilità di investire

in vini pregiati. [Mi resi conto che] ci sarebbe stata domanda, nonostante all'epoca emergessero molti nuovi produttori. Dal 2007 al 2009 sono stati anni in cui sono stati lanciati molti progetti e c'era una grande possibilità sul mercato, anche se c'erano molti pregiudizi nei confronti del prodotto di qualità proveniente dal Brasile.

Durante l'intervista, Bebber (2022) non nasconde il suo apprezzamento per la cultura e l'identità con la sua Storia; egli sottolinea:

[...] vedete questo cestino di vimini che ci 'lega' al passato, così come questo mobile che apparteneva alla nonna? Oltre all'intera casa qui, che, in generale, è un legame con il passato. Non potevamo fare a meno di preservarlo, perché fa parte della nostra Storia, giusto? Nostra madre è nata in questa casa, abbiamo legami familiari molto forti qui.

Bebber (2022) ci ricorda che non solo gli agenti geografici sono parte del risultato delle buone uve e dei buoni vini, ma anche la mano dell'operaio che ha bisogno di essere legata con il cuore al suo mestiere, perché questa energia accompagna il prodotto .

[...] ascoltare il nonno, ascoltare la nonna, il padre, parlare di questo è davvero tornare indietro nel tempo a come si coltivava, a come si usava il cesto. Vediamo le foto... c'era energia [...] la cesta, il biguncho, dove veniva posta l'uva [...] partecipando al processo nel suo insieme, dallo sviluppo del materiale che verrà trasportato, alla legatura manuale it, mi sembra che crei un'energia diversa [...] questo è uno dei fattori che, quando parliamo di composizione del terroir, del suolo, del clima... lì la mano dell'uomo è molto viva, espressa in tutti questi dettagli.

Oggi l'imbottitura delle bottiglie rimane solo nei ricordi e in alcuni pezzi rari, che rimarranno nelle collezioni di musei pubblici o privati. Con meno fortuna verranno dimenticati, come la bottiglia nella Figura 28. Il pezzo si trova nella collezione della famiglia Slaviero, a Otávio Rocha, nel quartiere di Flores da Cunha. Secondo la famiglia risale agli anni '60 ed è stato creato per essere regalato.

Figura 22- Bottiglia di vino avvolta in vimini



Fonte: collezione personale dell'autore.

Si vede che oggi l'uso del vimini come materia prima sta assumendo un nuovo significato, non più per il lavoro pesante del contadino, ma come elemento decorativo o come base per altri oggetti, come i mobili, assumendo un'importanza tale da forse nasce proprio dalla sua imminente estinzione. Nelle foto vediamo il vimini utilizzato come decorazione negli spazi gastronomici (Figura 29).

Figura 23- Vimini in fasci, decorticato, utilizzato per decorare ambienti



Fonte: collezione personale dell'autore

Le attività di questo patrimonio culturale sono molteplici, poiché ogni famiglia aveva il proprio modo di produrre oggetti in vimini e le proprie usanze nella vinificazione. Mentre alcuni sfruttavano le conoscenze dei viticoltori, altri producevano i vini a modo loro, senza occuparsi dell'analisi chimica o della correzione del prodotto. Nella realizzazione dei cestini si nota la forma ovale e allungata, come i cestini realizzati dall'artigiano Giachelin (2022). Anche il *cesteleto* si presenta in diverse forme, alcune a imbuto, altre a bacinella, con sotto un supporto per appoggiare la mano e trattenerla. L'artigianato del vimini fa parte dell'identità locale e la sua conservazione e valorizzazione sono legate al sentimento di appartenenza e alla salvaguardia del patrimonio culturale radicato nelle famiglie, soprattutto quelle di origine italiana.

L'universo della vinificazione è ampio e porta con sé le caratteristiche delle regioni italiane da cui ciascuna famiglia è partita, al momento dell'immigrazione. Coincidenza o no, le famiglie iniziarono ad adattarsi al territorio, e le famiglie che in Italia vivevano vicine tra loro continuarono ad essere vicine qui, rafforzando le loro abitudini e la cultura d'origine. Questo rapporto di vicinato è visibile nella costituzione delle comunità di Flores da Cunha, come Otávio Rocha, dove la maggior parte delle famiglie che hanno iniziato l'insediamento di quello

che attualmente è il 3° distretto del comune, sono di origine vincenziana . Queste comunità preservano non solo il linguaggio che si sente nelle case, nei ristoranti e nei bar, ma anche ciò che più le identifica: la preghiera e il lavoro. La località, che dista appena 12 chilometri dal centro cittadino, è un piccolo esempio della riuscita implementazione della coltivazione della vite, con l'arrivo dei primi immigrati italiani alla fine del XIX secolo (MOLON, 1982)

Usare la storia orale come fonte storica è prezioso perché il ricercatore è un “ascoltatore” di belle storie. Nel mezzo delle risposte a domande aperte o chiuse, sorgono momenti in cui l'intervistato dimentica che sta partecipando a un momento unico per il ricercatore, e inizia a raccontare storie su se stesso o sugli altri, e finisce per rendere l'intervista un momento di scoperta. .

Nell'intervista all'agricoltore Stefani (2022) è successo qualcosa di insolito. Mentre parlava con entusiasmo delle sue esperienze con la produzione di vino biologico, ha deciso di presentare una poesia di sua scrittura. Come lui stesso si definisce, è un poeta *contadino*²⁰. Ciò ha trasformato il momento del colloquio, sublimando la scienza in arte e diventando un dono rivelato dalla storia orale.

Il rapporto con la casa, con gli oggetti, con i saperi e le pratiche di un'intera generazione che non ha lasciato da parte l'eredità lasciata dai primi antenati sono segni che evidenziano l'identificazione sociale avvertita non solo nelle parole, ma nei gesti di gli abitanti di Flores da Cunha. Anche per chi non ha un patrimonio familiare legato alla vinificazione, la presenza dell'uva e dei vini fa parte della quotidianità del comune, attraverso l'abbondante tavola inaffiata dal buon vino, le fiere che si svolgono in piazza durante il periodo della vendemmia stagione della vendemmia., di attività pensate per esaltare il vino, come il Fenavindima, che si tiene circa ogni quattro anni, e la Giornata Brasiliana del Vino, che si tiene ogni anno, la prima domenica di giugno.

Il vimini è conservato nelle proprietà agricole e nella vendita di prodotti di artigianato, sia nelle case degli artigiani che nello Spazio Art&Crafts, gestito da un'associazione di artigiani con l'obiettivo di non far perdere l'immaterialità dei mestieri artigianali, e oggetti vari si possono trovare di produzione manuale, non solo nel vimini.

Allo stesso tempo, Flores da Cunha emana nel suo ambiente, durante i mesi estivi, l'aroma dell'uva in maturazione, che invita tutti alla festa del raccolto che si svolge sotto ogni vigneto. Il clima di lavoro prevede l'aspettativa di come sarà il prodotto di queste uve, di come sarà il vino quell'anno.

²⁰“ *Contadino* ” in italiano significa contadino. La soppressione dell'ultima vocale, da parte dell'intervistato, è un segno della parlata veneta.

4 VITI E VINI – UN MONDO DI SCOPERTE

*Compagn a le vigne noantri non femo vin bon
 senza pada
 Gesù el ga Dito sti ani e lu non ze fuori moda.
 Rit: Su tosi, su tosi, che el sol, romai el
 scomènsia scaldar
 Ghe vol che bruschemo le vigne, sinò le se
 mete a butar, sinò le se mete a butar.²¹*

Cornélio Dall'Alba e Joel Viana

L'uva e il vino sono elementi identitari che integrano le memorie collettive dei discendenti degli immigrati italiani e costituiscono la costruzione di usi e costumi. La viticoltura è una pratica economica ancora presente nelle proprietà di molti discendenti di immigrati europei che, fin dall'inizio, trovarono sostentamento in questo settore per sostenere le proprie famiglie. Nonostante l'industrializzazione e l'introduzione di nuove materie prime, permangono i processi di stoccaggio e realizzazione degli oggetti che un tempo venivano eseguiti manualmente. Se in passato le botti erano di legno, oggi sono di acciaio inox, ma il vino continua ad essere conservato nello stesso modo.

Per avere il vino ci vuole l'uva. Le origini della vite sono remote, risalgono al Terziario, nella regione del Caucaso, Europa orientale, durante l'era neolitica. La ricerca archeologica ha ritrovato la vite fossile più antica nei freddi paesaggi della Groenlandia. Durante il periodo glaciale, la vite quasi scomparve, rifugiandosi in tre regioni, che diedero origine a diverse specie: la *vitis americana*, nelle regioni del Nord America; la *vitis vinifera selvatica*, nelle zone prossime al Mar Mediterraneo, e la *vitis vinifera caucasica*, nell'Asia occidentale, nelle regioni prossime al Mar Nero. Esistono prove della piantagione e della raccolta di viti o della viticoltura in Egitto, con documenti risalenti al 7.000 a.C. circa. C. La viticoltura, la vinificazione, è un po' più giovane, aparendo intorno al IV millennio a.C. (PEREIRA, 2020).

Poiché la vinificazione deve essere sedentaria, i primi vini furono probabilmente prodotti quando gli esseri umani iniziarono a stabilirsi. Naturalmente, i risultati erano casuali, quando l'uva veniva lasciata nei contenitori per un po' e, dopo la fermentazione, dava origine alla

²¹Traduzione libera: Come la vite, senza potare non si fa buon vino/ Lo disse già Gesù ai suoi tempi e non è passato di moda/ Coro: Alzatevi ragazzi, alzatevi ragazzi, il sole comincia a scaldarsi / Bisogna potare le viti, altrimenti cominciano a germogliare, altrimenti cominciano a germogliare. Frammento di canzone: *Bruscar le Vigne* - Grupo *Nostra Gente*. Musica scritta in *taliano* da DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival di musica Caxias do Sul, categoria folk, febbraio/2003. Disponibile su <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4>. Accesso effettuato il 15 dic. 2021.

bevanda degli dei. Il vino è probabilmente una delle prime bevande alcoliche a cui gli esseri umani hanno avuto accesso, tracce dell'esistenza della bevanda sono state trovate nei resti archeologici delle prime città dell'antichità come Çatal Hüyük ²².

Santos (2019) suggerisce che l'emergere della bevanda sia avvenuta dalla fermentazione prodotta dalle bucce dell'uva. Dallo zucchero in essi contenuto, che durante la conservazione si trasforma in alcol, furono prodotti i primi vini. Nel tempo, insieme ad altri prodotti, la vite e il vino entrarono a far parte delle cerimonie e della cultura sociale e religiosa, oltre a diventare elementi di importanza economica per le antiche civiltà.

Standage (2005) sottolinea che il vino veniva conservato nell'antichità in vasi di ceramica e la bevanda faceva parte della storia di molte civiltà, dagli egizi ai greci e ai romani. In Egitto si possono trovare molti documenti nelle tombe, sia sulla piantagione dell'uva che sulla produzione del vino. Il consumo della bevanda avveniva nell'ambito di rituali religiosi, essendo Osiride il dio associato alla nascita del vino, che aveva anche usi medicinali, e poteva essere l'ingrediente principale o secondario. Il vigneto fu piantato vicino al Nilo, in una zona dove le piene annuali del fiume non arrivavano. La vendemmia è avvenuta a metà luglio.

Nell'antica Grecia si credeva che il vino fosse un dono degli dei. Dioniso, considerato il dio greco del vino, è Bacco nell'antica Roma. Greci e Romani avevano un rapporto unico con il bere. Mentre in Grecia il vino era popolare, nell'antica Roma era d'élite, essendo considerato un "simbolo di status e ricchezza nella società" (SANTOS, 2019, p. 22).

I Greci portarono il vino e la loro conoscenza in materia in tutto il mondo antico, finché i Romani arrivarono a controllare il Mar Mediterraneo e ne assunsero la funzione. Per loro il vino era un simbolo di civiltà, essendo esportato in tutta Europa e in parte dell'Asia e dell'Africa, continenti da loro dominati. Il vino veniva posto in ²³anfore di argilla all'interno delle navi, insieme agli schiavi e alle merci, come bicchieri e profumi. I manici di anfora rinvenuti dimostrano il sigillo di origine del prodotto, un'antica pratica legata alla designazione di provenienza.

²²Situato in Turchia, secondo la Convenzione del Patrimonio Mondiale/UNESCO, testimonia l'evoluzione dell'organizzazione sociale e culturale dell'uomo nel Neolitico. Disponibile su: <https://whc.unesco.org/en/list/1405> Accesso effettuato il: 27 marzo. 2023.

²³La parola anfora ha il significato di un oggetto che deve essere trasportato da due persone. Si stima che sia stato inventato da popolazioni che abitavano la regione del Medio Oriente, essendo stato utilizzato per conservare e trasportare il vino per molti secoli fino al periodo medievale. Attualmente c'è una rinascita nell'uso delle anfore, cercando di mantenere il sapore proprio del vino derivante da un'uva particolare, poiché l'anfora ha questa caratteristica. Un contenitore in terracotta che incide poco sul gusto del prodotto. Disponibile su: <https://plantproject.com.br/2018/10/colunas-terroir-irineu-12-o-Primeiro-vinho-de-anfora-do-brasil/> . Accesso effettuato il: 02 aprile 2023.

Il contenitore è ancora utilizzato oggi in luoghi come la Georgia e la Grecia, che continuano a impiegare antichi metodi di vinificazione in anfore. Anche Cile e Portogallo sono paesi che utilizzano il container; A proposito, il Cile ha cercato ispirazione in Georgia per produrre un vino con identità locale (GUARNIER, 2018; FORBES, 2019). In Brasile l'introduzione delle anfore per la produzione di vini particolari avviene in maniera timida. A Flores da Cunha, solo un'azienda vinicola dispone delle attrezzature che sono in fase di sperimentazione, come osservato da Bebbber (2021).

Secondo Leitão (2015), l'ambito dell'Impero Romano consentì anche l'espansione dei suoi usi e costumi. Poiché la coltivazione della vite e la produzione del vino facevano parte della loro vita quotidiana e dell'economia, queste pratiche cominciarono a diffondersi ovunque avvenne la romanizzazione. Si vede, ad esempio, che la vite, in Portogallo ²⁴, ha avuto un ruolo importante nell'occupazione del territorio. Nel corso della storia del paese, è chiaro che ci fu una crescita del commercio del vino durante tutto il periodo medievale. Da questo periodo fino alla fase moderna, c'è un momento in cui, lasciando i continenti occupati dall'Impero Romano, i vigneti conobbero nuove esperienze favorite dal progresso e dall'espansione della navigazione, soprattutto dal XVI secolo in poi. L'espansione del prodotto si riscontra nelle colonie portoghesi d'oltremare, come il Brasile, che nel XVI secolo, con l'arrivo degli europei, cominciò a fornire prodotti agli esploratori, ma ne ricevette anche altri, inseriti nel modello di colonizzazione attuato dal Portogallo.

4.1 IL NETTARE DEGLI DEI IN BRASILE

Dall'Europa al Brasile, secondo Leitão (2015), l'arrivo della vite è avvenuto ben dopo la definizione portoghese di un formato di vinificazione. Introdotta dai Fenici, sviluppata dai Greci e ampliata dai Romani, la coltivazione dell'uva per la produzione del vino in Portogallo era fondamentale per la stessa pratica in Brasile.

Fu solo a partire dal XVI secolo, con l'arrivo dei portoghesi e il loro progetto di colonizzazione, che il Nuovo Mondo entrò in contatto con la coltivazione della vite. Con un percorso curioso, fu Martim Afonso de Sousa a portare in Brasile le prime viti, destinate al Sud-Est e al Nord-Est brasiliano, e, secondo Falcade (2011, p. 65), “fino alla fine del XVIII secolo, venivano coltivate solo varietà di *Vitis vinifera*, che soffriva di problemi legati alle condizioni ecologiche ed economiche”.

²⁴Che apparteneva al territorio occupato dall'Impero Romano (NdA).

Secondo Pereira (2020), il primo viticoltore in Brasile fu Brás Cubas, che introdusse la piantagione di viti europee sull'altopiano di Piratininga, a metà del XVI secolo. L'autore cita l'agronomo Inglez de Souza, il quale sostiene che il capitanato di São Vicente, attuale stato di San Paolo, è la culla della viticoltura in Brasile.

Dal Pizzol (2014) afferma che, dal XVI secolo ad oggi, il Brasile ha presentato diversi momenti relativamente alla coltivazione della vite e alla produzione dei vini. All'inizio della colonizzazione si rivelò di grande importanza economica, sia nella regione del sud-est, in particolare San Paolo, che nel nord-est, dove si nota anche la presenza olandese e spagnola, che interferì nell'introduzione di altri vitigni nella regione. . Con la scoperta delle miniere, l'agricoltura passò in secondo piano e riprese solo nel XVIII secolo.

Quando riprese, la produzione del vino incontrò un altro ostacolo, il Permesso del 1785, firmato da Dona Maria I, che vietava l'attività industriale in Brasile. Pertanto, sia la piantagione di viti che la produzione di vini furono ostacolate, riprendendo dopo la revoca del divieto da parte di Dom João VI. Dal Pizzol (2014) evidenzia che la viticoltura entrò a far parte dell'economia, ricevendo la dovuta importanza, solo alla fine del XIX secolo, con l'abolizione della schiavitù e il declino del caffè.

Secondo Pereira (2022), il Brasile produce vini dal sud al nord, con tre tipi di viticoltura: tradizionale, tropicale e invernale, che forniscono la produzione di uva per la lavorazione di succhi e vini. Per lui, ciò che rende possibile la varietà produttiva sono le dimensioni continentali del Brasile, con la diversità climatica e la gestione degli esseri umani.

La caratteristica principale della viticoltura tradizionale è il fatto di essere secolare. Si comincia con l'immigrazione europea, soprattutto italiana, della fine del XIX secolo, che utilizzava come località il sud e il sud-est del Brasile, in condizioni climatiche che vanno dal temperato al subtropicale, e dove la raccolta avviene una volta all'anno, tra dicembre e aprile, e potatura, anche una volta all'anno, tra agosto e settembre, secondo le varietà precoce, intermedia e tardiva.

La viticoltura tropicale è stata fondata a metà degli anni '80, nella Valle di São Francisco, nel nord-est del Brasile, dove il clima è semiarido e tropicale, con temperature medie annuali di 26°, che consentono due potature e due raccolti all'anno. Attraverso il lavoro a turni, la vendemmia avviene durante tutto l'anno e anche la produzione di uva, vini e succhi. Lo stesso avviene in altri paesi dell'emisfero settentrionale, come India, Bangladesh, Thailandia e Venezuela.

All'inizio degli anni 2000, sviluppata dai ricercatori dell'Epaig (Società di ricerca agricola del Minas Gerais), è emersa la viticoltura invernale, applicata negli stati di San Paolo, Goiás,

Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Bahia, tra gli altri. . In questo caso si effettua la potatura doppia, in cui la vite viene potata nei mesi di agosto e settembre, con una potatura corta, di una gemma. Nei mesi di ottobre e novembre si raccolgono i grappoli e la vite entra nuovamente in letargo, a causa del taglio dell'irrigazione. Nei mesi di gennaio e febbraio avviene la seconda potatura, mentre la raccolta avviene tra giugno e agosto. Con questa gestione è possibile effettuare la raccolta nei periodi asciutti dell'anno.

Poiché la vite si adatta facilmente, i ricercatori dell'Embrapa annunciano che nuovi centri potrebbero emergere nella regione amazzonica, nel Nordest e nel Sud, utilizzando l'applicazione di tecniche agricole. Affermano inoltre che la vinificazione brasiliana ha particolarità che la distinguono tra paesi e persino all'interno del Brasile stesso.

Tra le caratteristiche si notano cicli produttivi e tempi di raccolta diversi, che danno origine a tipologie di prodotti diversi, che si adattano al tipo di mercato a cui sono destinati. Ad esempio, tra le uve destinate al consumo *fresco*, ci sono uve da tavola, varietà rustiche e anche uve senza semi. Quando si parla di uve trasformate, non è solo il vino pregiato ad essere al centro della produzione, ma anche i succhi e il vino da tavola, che utilizza varietà americane, generalmente prodotte nel formato a spalliera (MACHADO e MELLO, 2021).

La cura e la ricerca della qualità delle uve e dei vini che avviene oggi, però, non è qualcosa di recente. Nell'antica Grecia e a Roma si preoccupava del sigillo d'origine del prodotto. Inoltre, le persone che disponevano di maggiori risorse finanziarie bevevano vini migliori rispetto alle persone più povere, che finivano per bere quelli di annate di qualità inferiore. A questo proposito, è noto, ad esempio, che nei banchetti romani si verificava qualcosa come un adeguamento sociale, dove alle persone “venivano serviti vini diversi, a seconda della loro posizione nella società” (STANDAGE, 2005, p. 50).

Si può vedere che le caratteristiche di un buon vino sono state una preoccupazione fin dai tempi antichi e che i prodotti venivano già utilizzati per mascherare il sapore e migliorare i vini di bassa qualità:

Questi vini più economici e di qualità inferiore venivano spesso adulterati con vari additivi, sia per fungere da conservanti sia per nascondere il fatto che si erano deteriorati. La pece, talvolta usata per sigillare le anfore, veniva occasionalmente aggiunta al vino come conservante, così come piccole quantità di sale o acqua di mare, una pratica ereditata dai Greci. Columella, scrittore rurale romano del I secolo d.C., sosteneva che questi conservanti potevano essere aggiunti al vino senza alterarne il gusto se usati con attenzione. Potrebbero anche migliorarlo. Una delle sue ricette per un vino bianco fermentato con acqua salata e fieno greco ha prodotto un vino speziato e ricco di nocciole, molto simile al moderno sherry secco (STANDAGE, 2005, p. 53).

Dall'antichità ai nostri giorni, la ricerca di un liquido nobiliare, il cosiddetto *vin del ciudo*²⁵, di cui parlavano gli immigrati italiani, ha richiesto molte prove ed errori. E anche leggi come quella dell'8/11/1988, n.7.678, che regola la produzione, circolazione e commercializzazione dei vini, regolata dai decreti n.8.198 del 20 febbraio 2014 . Inoltre, nel 2004 la legislazione brasiliana ha cercato di adattarsi al regolamento sul vino del Mercosul, attraverso la legge n. 10.970 (BRUCH, 2012).

In questo senso si possono osservare progressi nei processi e nei risultati dei prodotti vitivinicoli brasiliani, frutto dell'insistenza e della maturità di numerose famiglie che hanno continuato l'eredità dei loro antenati, promuovendo l'economia, il turismo e costituendo le basi di un sistema enologico cultura, soprattutto nel Sud.

4.2 VITIS NEL RIO GRANDE DO SUL

Nel Rio Grande do Sul, secondo Pereira (2022), la coltivazione della vite non fu introdotta dai portoghesi, come nel resto del paese. Poiché gran parte dell'attuale territorio del Brasile, secondo il Trattato di Tordesillas, fu possesso spagnolo fino al XVIII secolo, quindi l'impresa di introdurre la viticoltura nelle terre meridionali nei secoli XVII e XVIII si deve ai Gesuiti spagnoli, con la Missione gesuita di San Nicolao, il primo vigneto di uva da vino nel Rio Grande do Sul, e il gesuita Roque Gonzalez de Santa Cruz considerato il pioniere della viticoltura del Rio Grande do Sul.

Fondando la riduzione sulla riva sinistra del fiume Uruguay, Gonzalez introdusse i ceppi spagnoli, intorno al 1626, in linea con il progetto della colonizzazione spagnola di rendere sedentari gli indigeni e di catechizzarli. A questo proposito era importante la presenza del vino, elemento partecipativo delle celebrazioni eucaristiche.

Tuttavia, la distruzione delle Missioni a causa delle invasioni Bandeirante che culminarono nella battaglia di M'Bororé, nel 1641, e il successivo scambio del Trattato di Tordesillas con quello di Madrid, nel 1750, eventi che diedero origine alla Guerra Guaranitica nel 1752, causò la scomparsa dei popoli missionari e, con essi, della cultura del vino. Questo è probabilmente il motivo per cui non esistono testimonianze dell'esistenza di uve e vini nel territorio attualmente conosciuto come regione di Missões.

Con l'arrivo delle Azzorre nell'est del Rio Grande do Sul, la vite arrivò anche dal Portogallo, avviando la coltivazione della vite su quel pezzo di terra e reintroducendo la specie,

²⁵ Da *talián* , tradotto “vino prego”, è una figura retorica che corrisponde a dire che il vino è molto buono, di qualità (NdA).

oggi di origine portoghese, nel sud del Brasile. Secondo Falcade (2011), questa è conosciuta come la seconda fase dell'ingresso della vite europea nel Rio Grande do Sul e, a causa dell'umidità e della bassa altitudine, non costituiva un'espressione di questo tipo di coltivazione.

Nel 1824, i primi immigrati tedeschi arrivarono ufficialmente nel Rio Grande do Sul, nelle regioni delle valli dei fiumi Caí e Sinos. Portarono altre varietà di vite, che furono poi utilizzate dagli immigrati italiani, che arrivarono ufficialmente nel Rio Grande do Sul nel 1875 per occupare la regione dell'Altopiano di Arenaria Basaltica.

Dopo aver occupato le terre loro assegnate dal governo imperiale, questi immigrati tentarono di cercare alternative per la sopravvivenza, trovando nella coltivazione della vite e nella produzione dei vini, nel corso degli anni, non solo una base economica, ma anche un modo per ricordare le loro radici e attenuando il loro desiderio per la terra che si erano lasciati alle spalle.

Secondo De Boni (1983, p. 43), i tedeschi praticavano poca viticoltura, lasciando agli immigrati italiani l'utilizzo del prodotto nell'economia. Gli italiani piantarono la varietà chiamata Isabel, poiché era “l'unica che riusciva a resistere a questo clima, al gelo e ai continui sbalzi di temperatura”.

Molon (2009) afferma che, all'inizio, nonostante esistessero un clima e un terreno perfetti per lo sviluppo della vite, ci furono molte difficoltà nel trovare il giusto tipo di vite. Anche la qualità del vino era inferiore ad altri vini prodotti nel mondo. Con l'introduzione delle varietà comuni di uva e la fondazione dell'Istituto Enologico, i contadini iniziarono a superare le difficoltà e ad adattarsi alla nuova vita.

Secondo Chinatto (2004), nella regione nord-orientale del Rio Grande do Sul, stavano emergendo piccole proprietà agricole, con lavoro familiare e policoltura di sussistenza. Il surplus veniva scambiato nei mercati o negli esercizi commerciali della città con prodotti che non erano disponibili nella colonia, come sale e caffè. Il mais veniva portato al mulino, così come il grano, per essere trasformato in farina. Tutto è stato fatto manualmente, artigianalmente e dalla famiglia stessa.

Gli agricoltori utilizzavano le loro conoscenze di quando vivevano nella madrepatria, dove venivano piantate viti mescolate con ulivi o fichi, che possono ancora essere visti negli attuali paesaggi europei – e in molte proprietà del Rio Grande do Sul.

Nacquero così le prime cantine, generalmente nel seminterrato della casa e con produzione di sussistenza. Il vino era un elemento di unione e un elemento essenziale nelle feste familiari, oltre ad offrire la possibilità di socializzare con i vicini, poiché, nelle fredde notti invernali, era possibile alleviare la lontananza e l'isolamento con visite alle case vicine. Gli

incontri erano accompagnati da buon vino e cibo abbondante; erano i filosofi. Gli uomini giocavano a carte, le donne realizzavano *il dressa* (intrecciare la paglia di grano che veniva poi utilizzata per realizzare prodotti come cappelli e cestini conosciuti come *sporte*) e i bambini giocavano con i giocattoli realizzati dai loro genitori.

Dai ricordi d'infanzia emergono le immagini del sentiero verso il quartiere, dove il gioco con le lucciole si mescolava alla luce della lanterna che serviva ad illuminare il sentiero nel buio della notte, in mezzo all'erba e agli alberi. È stato attraverso il rapporto con la natura e il lavoro della terra che questi immigrati hanno lasciato in eredità pratiche e conoscenze di un patrimonio immateriale, che i loro discendenti sono oggi orgogliosi di ricevere e desiderosi di trasmettere alle generazioni future.

4.3 ESPERIENZA *VITIS A FLORES DA CUNHA*

Secondo Falcade (2011), la viticoltura nella regione di colonizzazione italiana del Rio Grande do Sul ha attraversato quattro periodi distinti, ma non isolati, che, in alcuni casi, si sono verificati in modo diverso a seconda del comune. La prima riguarda l'inizio della colonizzazione fino all'inizio del XX secolo, con la nascita di alcune aziende vinicole commerciali. La seconda iniziò a metà del XX secolo, quando esisteva la monocoltura della vite, la specializzazione del lavoro e la produzione del vino in cantine situate nei centri urbani. Il terzo periodo copre gli anni dal 1970 alla metà degli anni '90, contrassegnati da una specializzazione caratterizzata dall'incremento della coltivazione della vite per la produzione di vini pregiati, oltre all'ingresso delle aziende vinicole nel mercato internazionale, culminato nella globalizzazione processo della fine del XX secolo. Oltre a questi cambiamenti, l'autore evidenzia anche la chiusura delle cantine tradizionali. Infine, il quarto periodo, situato tra la fine del XX secolo e l'inizio del XXI, segna l'aumento di piccole aziende vinicole specializzate in vini pregiati, installate nelle zone rurali, l'uso di tecniche di produzione migliorate e la registrazione delle indicazioni geografiche della Denominazione di origine o indicazione di origine.

In ciascuna di queste fasi, agricoltori e imprenditori cercavano di specializzarsi nel settore con l'obiettivo di ottenere maggiore qualità e redditività sia nella produzione dell'uva che nella vinificazione. De Boni (1983) ricorda che, all'inizio, i coloni non avevano molte conoscenze sulla coltivazione della vite e lo facevano secondo criteri propri, ritenuti efficaci per il raggiungimento del profitto. Ciò a volte includeva l'uso di prodotti non adatti alla salute nella produzione del vino. In considerazione di ciò, il governo statale, nel 1898, importò dall'Argentina piantine di uva bianca, che si acclimatarono, ma che non diedero buoni frutti.

Come riferisce l'enologo Darci Dani, le prime piantine esenti da virus sono arrivate dall'Italia non molto tempo fa, meno di tre decenni fa. L'enologo afferma che attualmente in Brasile “ *abbiamo la viticoltura che fa il mondo* ” , perché attraverso enti come IBRAVIN (Brazilian Wine Institute), la filiera vinicola ha imparato a conoscere i metodi e ad imparare come produrre uva di qualità, un elemento essenziale per ottenere ottimi vini. E aggiunge: “ *diciamo che il vino brasiliano è ancora agli albori* ”, facendo riferimento ad un primo sviluppo della zona . Caratterizza il paese come un luogo promettente per la coltivazione dell'uva e la produzione del vino, ma che necessita di appropriarsi delle conoscenze già utilizzate in altri paesi. Imparando da chi ha più esperienza nel settore vitivinicolo, aumentano le possibilità di fare le cose per bene:

Fare il vino è facile. Il problema sono i primi 200 anni, che sono più difficili, poi passa. Lo dicono in Europa perché, ovviamente, ha duemila anni, quindi è facile a dirsi. Ma noi, penso che abbiamo vinto grazie a ciò che abbiamo imparato. Impariamo da chi ha commesso degli errori. Quindi lo abbiamo fatto più velocemente. Perché lo dico io, ricordo addirittura di aver contribuito per la prima volta a importare piantine dall'Italia, cosa avvenuta 20, 25 anni fa (DANI, 2022).

Dani (2022), ricorda di aver contribuito all'arrivo delle prime piantine esenti da virus, giunte dall'Italia a Flores da Cunha. Celebra il fatto che, da quel momento in poi, siano riusciti a introdurre cambiamenti, ottenendo una viticoltura più organizzata, “ *una viticoltura che pensa a come funziona il mondo* ” .

L'enologo, che è anche direttore esecutivo dell'Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI), aggiunge che ai membri vengono offerti viaggi di studio in paesi del Sud America, come Uruguay, Argentina e Cile, e in Europa. In queste escursioni gli uomini d'affari hanno l'opportunità di acquisire conoscenze che spesso consideravano finite; Quando tornano a casa, però, incoraggiano i fornitori di uva a mettere in pratica la viticoltura appresa durante gli incontri con viticoltori, agricoltori e imprenditori di quei paesi. Queste iniziative hanno consentito progressi significativi nella fornitura di prodotti vitivinicoli.

Dani ricorda quanta strada ha dovuto spingersi il Brasile per ottenere prodotti eccellenti :

C'erano vini e se assaggiavi vini di altri paesi erano molto diversi dai nostri. Le nostre uve non ci hanno permesso di arrivare a quel vino. Così l'abbiamo scoperto, cioè siamo andati lì a trovarlo, e abbiamo imparato come si ottiene quel vino. Avevo bisogno di produrre l'uva così come l'avevano loro, quindi è stata apportata questa modifica molto importante. Credo che questo abbia davvero fatto sì che la nostra vinificazione, il nostro vino soprattutto, abbiano qualità, anche gli spumanti, che hanno una qualità straordinaria riconosciuta in tutto il mondo. Direi che questo cambiamento è avvenuto e sta producendo vini sempre migliori (DANI, 2022).

Nella ricerca della qualità non esistono confini affinché si possano avere prodotti competitivi sui mercati nazionali ed esteri. Il mondo del vino è cresciuto molto sia in termini di qualità e di ampiezza dell'offerta, sia nella diversità dei prezzi, così come nelle diverse tipologie di uve trasformate in vini per palati diversi.

Nel caso della Serra Gaúcha, le viti sono ora circondate da platani, roseti, fichi e persino ulivi, che stanno gradualmente emergendo come una nuova possibilità economica locale. Inoltre queste piante fungono da frangivento, abitudine che esiste da quando è iniziata la coltivazione della vite nella regione, come riferisce Gobbato:

[...] una discreta ventilazione è molto utile alla vigna, mentre il vento impetuoso spezza e sfilaccia i tralci, provocando ingenti danni. Per evitare danni dal vento è necessario difendere il vigneto con frangivento [...] cipressi [...] eucalipti, acacie, ecc. (GOBBATO, 1940, pag. 72)

Il rosaio svolge un'altra funzione, quella di espellere formiche e altri piccoli insetti che causano grandi danni, sia nei vigneti che nei vimini. Dani (2022) evidenzia che vengono piantati anche per abbellire la vigna.

Anche la scelta delle piantine è molto importante per la buona riuscita del raccolto. Scarmin (2022) riferisce che le piantine scelte per il suo vigneto appena nato provenivano da vivai, avendo cura di assicurarsi che fossero esenti da virus e parassiti. Egli sottolinea che, in passato, le piantine venivano realizzate in casa:

Hai preso i ritagli dal vicino portainnesto o qui o da qualche parte. Poi l'hai fatto, hai piantato questa piantina e poi l'hai tolta dal vivaio e l'hai piantata nella vigna. Chiamò un vicino che prese un ramo da un altro vicino per fare un innesto. Ma questo porta molte malattie, virus. Non sai, quella piccola pianticella lì, come sta. (SCARMIN, 2022)

Per quanto riguarda la semina, Gobbato (1940) sostiene che i terreni ondulati e in pendenza, esposti al sole, sono ciò che favorisce un buon raccolto. Ovviamente, all'epoca in cui scrive Gobbato, l'accesso ai vigneti per finalità gestionali come la potatura e la collocazione di prodotti e antiparassitari avveniva a piedi o con l'ausilio di muli, che potevano essere effettuati su terreni ondulati e in pendenza. Nel corso degli anni, l'utilizzo dei trattori ha portato ad un'altra esigenza – quella dei terreni pianeggianti – affinché i veicoli potessero transitare senza ostacoli, per trasportare la produzione e applicare alle viti i trattamenti necessari.

Il contadino Scarmin (2022), che ha recentemente piantato il suo ultimo vigneto, dice che *“l'importante è lavorare la terra, livellandola”*. Con il terreno pronto iniziamo a progettare il

vigneto. Nel tuo caso il formato è a traliccio ²⁶, quindi sembra un grande pergolato a terra, utilizzando pali di pietra (un tempo erano di legno) con un'altezza media di 1,80 m, per il sostegno. I fili vengono tesi sopra i pali, lasciando uno spazio di circa due metri e mezzo tra una pianta e l'altra, in modo che la vite, che è una pianta rampicante, possa crescere appoggiandosi ai fili disposti orizzontalmente, formando eventualmente una sorta di tetto verde, con l'uva che cresce sotto.

A Flores da Cunha, la maggior parte delle proprietà possiede vigneti con sistema di produzione a spalliera, come possiamo vedere nella Figura 30.

Figura 24- Vigneti nella forma di produzione a spalliera, con uva da tavola al momento della vendemmia



Fonte: collezione personale dell'autore.

C'è chi è favorevole a questo sistema perché favorisce i chili di uva raccolta. Bisogna però fare attenzione, perché se l'agricoltore non effettua la potatura verde, eliminando le foglie in eccesso, un'ombreggiatura eccessiva può nuocere alla maturazione dell'uva, che avrà un contenuto zuccherino inferiore, pregiudicando la qualità del vino (DANI, 2022).

Quando coltivato a spalliera, dove le uve hanno una maggiore incidenza della luce solare, la qualità dei frutti e, di conseguenza, dei vini, è considerata superiore. Questo sistema, che può essere a forma di I o di Y, ha un basso costo di realizzazione, ma consente una produzione minore, il che non vale nella produzione di uve comuni.

²⁶Gobbato spiega che “la vite si presta mirabilmente alle forme a traliccio. Gli Egizi ed i Romani si prendevano cura della vite utilizzando questo sistema. Oggi li troviamo spesso vicino alle case. [...] Coloro che diffusero il graticcio furono soprattutto i coloni provenienti dal Trentino e dal Tirolo dove questo sistema, molto più perfezionato, era ed è tuttora largamente utilizzato” (GOBBATO, p. 169-170, 1940).

Le uve per vini pregiati vengono generalmente prodotte a spalliera, con l'obiettivo di ottenere una gradazione alcolica più elevata, con conseguente migliore qualità della bevanda. È importante aggiungere che il costo per chilogrammo dell'uva americana è molto inferiore a quello delle uve delle varietà *vitis viniferas*, il che contribuisce al rapporto costi-benefici di ciascun metodo di produzione. In questa distinzione tra produttori americani e produttori di vino, il prezzo delle piantine corrisponde proporzionalmente al prezzo dell'uva (Figura 31).

Figura 25- Vite a spalliera, forma ad "I".



Fonte: collezione personale dell'autore.

Spesso, in questo o in un altro sistema, i vigneti vengono coperti con schermi o plastica, per favorire una produzione con una minore applicazione di input, evitando che troppa pioggia o sole danneggino il raccolto. Il contadino Arcizio Mazzarotto sottolinea che affinché la vite dia buoni frutti il clima deve essere equilibrato, *né troppa pioggia, né troppo poca*.

A proposito, c'è anche preoccupazione per l'irrigazione, qualcosa a cui non si pensava nei primi anni di semina, quando arrivarono gli immigrati. Oggi la maggior parte delle proprietà dispone di un sistema di irrigazione per le proprie piantagioni; Non è diverso per i vigneti, che anno dopo anno dipendono sempre più da questo tipo di apporto idrico, a causa dei cambiamenti climatici.

All'interno delle classificazioni offerte da Embrapa Grape and Wine, Pereira (2022) definisce che la regione meridionale del Brasile, in cui si trova il comune di Flores da Cunha, ha una viticoltura tradizionale, che produce una volta all'anno. Questo tipo di gestione si distingue per il periodo di dormienza. Durante l'autunno la vite perde le foglie e non produce nulla dopo la vendemmia, che avviene nei mesi estivi (febbraio e marzo). Nei mesi invernali,

quando le foglie sono già scomparse, si inizia la potatura dei rami. Dopo la potatura, dovranno essere legati a dei fili per sostenere la crescita del ramo che germoglierà, si svilupperà e darà i suoi frutti.

Mazzarotto (2022) evidenzia l'importanza e l'influenza della tecnologia nel lavoro che svolge. Della legatrice dice: “ *Ha un piccolo filo, ci metti sopra il dito, premi il grilletto come una rivoltella, premi il grilletto e lega, ecco fatto!* ”, citando la facilità e la velocità di legatura. Per la potatura, il contadino aggiunge che dispone anche di una macchina elettrica, alternativa alle forbici manuali. Ha però delle riserve, dimostrando una certa voglia di restare con le vecchie forbici, che ha sempre usato, quando si riferisce alla potatrice elettrica : “ *È più veloce, ma stanca. Si stanca. Ne abbiamo provato uno da potare, non potevo sopportarlo. Ho detto a mio figlio di prenderlo, se voleva usarlo... io non volevo. Si è stancato e lo abbiamo venduto* ”.

Dopo aver ripulito la zona della vite, potata e legata, arrivano i mesi primaverili, quando iniziano ad emergere i tralci e, con essi, i piccoli fiori che poi formeranno il frutto della vite. In questo periodo la cura è ancora maggiore perché è necessario fornire supporto affinché il raccolto sia di qualità. Successivamente le viti ricevono trattamenti a base chimica per prevenire le malattie che possono comparire sulle foglie, sui frutti, sulle radici o sui fusti.

Secondo Garrido (2015), sono una sessantina le malattie, considerate di origine virale, presenti per le caratteristiche del tipo di impianto nella regione vitivinicola tradizionale, che presenta ancora molti alberi secolari, la cui piantumazione non è stata effettuata accuratamente. Pertanto, l'incidenza delle malattie è ancora più elevata.

Prevenire la comparsa di malattie è molto importante per la buona riuscita del raccolto, ma non solo. Il clima, con l'incidenza di gelate, piccole o grandi quantità di pioggia, caldo e/o freddo fuori stagione, neve, tempeste di vento, tra gli altri, è un forte avversario e influenza la qualità e i risultati del prodotto.

Gli agricoltori possono provare a mitigare alcuni di questi fattori e la loro interferenza. Ad esempio, in caso di gelate, alcune proprietà utilizzano l'irrigazione a pioggia, che bagna la superficie della pianta, mantenendo l'umidità e una temperatura costante a zero gradi, evitando così che i germogli brucino.

Anche se meno comune a Flores da Cunha, un altro metodo consiste nell'accendere piccoli fuochi, in fusti o lattine, con segatura e olio. Si tratta di torce che riscaldano l'aria che circola e riscalda le viti. In questa fase le viti generalmente hanno pochi tralci. È un modo per controllare la perdita della vite, perché se la temperatura scende sotto lo zero gradi, il vaso della linfa si rompe e non avviene il germogliamento. Dani (2022) evidenzia che si tratta di una pratica che viene effettuata in tutto il mondo, dove si verificano le gelate. Secondo lui, “ *nel*

caso della vinifera, il secondo germogliamento non avviene più. Nel caso delle aziende americane può produrre fino al 50%”.

L'irrigazione, gradualmente introdotta nelle proprietà, sta diventando la soluzione per le colture negli ultimi anni a causa della siccità causata dai cambiamenti climatici. Generalmente, nel periodo in cui c'è maggior bisogno di pioggia – dalla primavera fino all'inizio dell'estate – si verifica la siccità, che fa soffrire i germogli e non raggiungono la produzione desiderata.

Dopo tutte queste sfide, a fine dicembre cominciano ad apparire i primi chicchi colorati, che annunciano l'imminente vendemmia. La raccolta resta manuale, ma gli agricoltori sanno già di poter contare sulle macchine per farlo. A Flores da Cunha non sono ancora in uso.

Durante la vendemmia, le famiglie si riuniscono sotto le vigne per festeggiare il coronamento di un anno di lavoro, insieme a persone che assumono per la stagione o che prestano servizi che verranno poi restituiti. Mazzarotto (2022) ricorda che, da ragazzo, ogni mattina, lui e il padre andavano a lavorare molto presto, senza nemmeno fare colazione. Suo padre si accontentava di una tazza di caffè nero passato attraverso un tessuto ricavato da una bustina di zucchero, con un po' di graba, che secondo lui serviva a prevenire le malattie respiratorie.

Alle 8 i bambini portavano la *colación*²⁷ in un cestino di vimini, con polenta *brustolada*²⁸, formaggio, salame fritto, vino. Era un modo per prendersi una breve pausa e socializzare con la famiglia, dato che a quel tempo lavoravano solo i membri della famiglia. Sotto le vigne c'erano tante ceste di vimini, alcune piene, altre in attesa dei grappoli d'uva che venivano vendemmiati dalla vigna.

Non c'erano aggregati. In ogni nucleo familiare c'era il proprietario del terreno con la famiglia composta dal figlio più giovane, che generalmente rimaneva ad occuparsi dei genitori e della proprietà. Questa pratica fu ripetuta nella maggior parte delle famiglie vicine, segnando un'usanza tra i discendenti italiani.

Oggi questo rapporto di lavoro è cambiato. Le famiglie diminuirono di dimensioni e fu necessario assumere lavoratori per aiutare nelle attività quotidiane. Nei periodi in cui il lavoro si accumula, come durante la potatura o la raccolta, vengono assunti lavoratori temporanei, che vivono e mangiano nelle stesse stanze utilizzate dalla famiglia che li assume. Cambiarono i rapporti di lavoro, i costumi e anche l'uso di alcuni materiali, come il vimini. In generale, la

²⁷Parola *Talián* che significa colazione (NdA).

²⁸La polenta *brustolata* si prepara con polenta già fredda e un po' più dura. All'epoca veniva arrostito su un forno a legna. Oggi viene cotto in apposite padelle affinché rimanga ben insaporito (NdA).

raccolta non viene più eseguita . Sotto la vigna si socializza poco e il rapporto di lavoro comincia ad essere basato sulla produttività.

Scarmin (2022) spiega che, sebbene ci sia molto lavoro in agricoltura, la presenza della tecnologia ha fatto diminuire la necessità di manodopera. Tuttavia, i proprietari terrieri iniziarono a piantare di più per aumentare i raccolti. In questo modo, se prima quattro ettari richiedevano quattro dipendenti, oggi questi stessi quattro possono gestire il lavoro di una superficie coltivata doppia.

Le uve vengono raccolte e portate alla cantina di proprietà, alle cantine partner o alle cooperative. Per fare il vino si utilizzano macchine pigiatrici e diraspatrici, un tempo azionate dalla forza umana e, oggi, elettriche. Sostituirono la pigiatura dell'uva, procedimento che avveniva prima dell'avvento delle macchine e veniva mantenuto durante le attività festive. Secondo Mazzarotto (2022), il processo di calpestio è molto antico; lui stesso non lo ha mai utilizzato nella produzione dei vini di sua proprietà.

Dani (2022) riferisce che questo processo era raro in Italia al momento dell'immigrazione, alla fine del XIX secolo, perché l'industrializzazione era già in corso. Tuttavia, le macchine non accompagnavano le famiglie emigrate in Brasile, il che nei primi anni significava che i vini venivano prodotti mediante la pigiatura dell'uva. Con la nascita delle prime cantine iniziarono ad essere implementate le macchine per la pigiatura dell'uva. Il primo utilizzava due rulli di legno; al loro interno è stata fatta passare l'uva, senza però diraspare il grappolo. Poi arrivarono le macchine che separavano i chicchi. Secondo l'enologo, in Portogallo la prima tecnica non è stata del tutto abbandonata perché si ritiene che il vino abbia una qualità migliore se prodotto con il grappolo.

Oggi la pigiatura dell'uva non avviene più, è nella nostra memoria ed è ricordata nelle strutture che offrono turismo esperienziale, come Colônia Muraro, a Flores da Cunha, un luogo che accoglie i turisti, fa il giro in carrozza (sostituto della *slita*), e prevede la raccolta e la pigiatura dell'uva per i turisti. È un modo per ricordare vecchi processi, attivare memorie affettive e unire esperienza e divertimento (Figura 32).

Figura 26- Turisti durante la raccolta dell'uva nella proprietà Fernandes Muraro – Colônia Muraro



Fonte: Archivio personale dell'autore

Il tempo passava e cresceva l'attenzione per la qualità dei prodotti e l'eccellenza offerta al consumatore. Agricoltori e imprenditori vitivinicoli iniziarono allora a cercare professionalizzazione e conoscenze in altri Paesi, per poi applicarle nelle loro proprietà, non dipendendo più, e solo, da quanto appreso in patria.

4.3.1 La vinificazione nei dati

Il Rio Grande do Sul rappresenta oltre il 90% della produzione totale di vini e succhi d'uva e circa l'85% degli spumanti del paese. Pertanto, si è ipotizzato che i dati di produzione e commercializzazione del settore vitivinicolo nella RS siano rappresentativi della viticoltura nazionale, essendo considerato il principale stato produttore, che accumula il 62,51% della superficie viticola nazionale, che corrisponde a 46.774 ettari, secondo i dati generati fino al anno 2021.

Secondo IBGE, in Brasile i dati relativi alla produzione di uva sono i seguenti:

Tabella 1- Produzione di uva in Brasile

Valore della produzione	4.266.432 migliaia di reais (2021)
Quantità prodotta	1.748.197 Tonnellate (2021)
Zona raccolta	75.622 Ettari (2021)
Reddito medio	23.118 kg per ettaro (2021)
Stabilimenti	9.021 unità (2017)
Numero di piedi	37.310 Mila unità (2017)
Il più grande produttore	Pernambuco (2021)

Fonte: IGBE. Produzione di uva. Disponibile su: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>
 _Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

Va notato che lo stato di Pernambuco si distingue come il più grande produttore di uva del Brasile grazie alle possibilità offerte dall'agricoltura tropicale, ovvero l'uva può essere raccolta lì tutto l'anno. Diversamente da questo scenario, gli stati della regione meridionale del Brasile, a causa del clima, praticano la viticoltura tradizionale, con un raccolto all'anno. La tabella seguente mostra la situazione nel Rio Grande do Sul, in numeri:

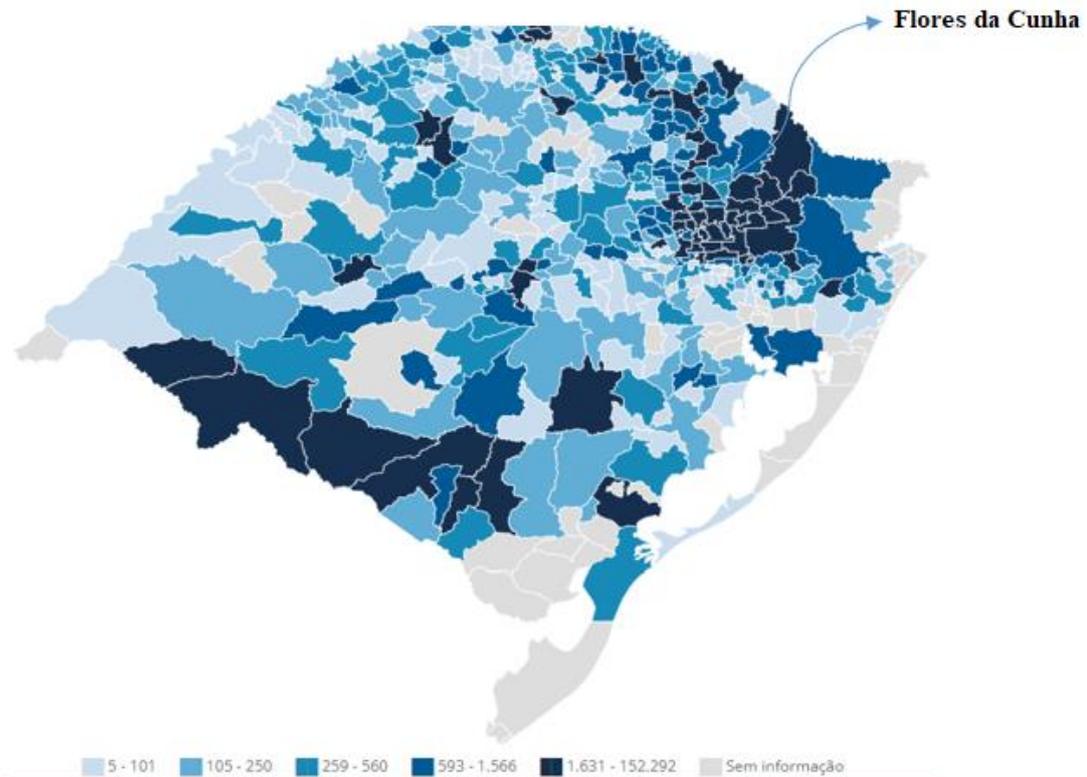
Tabella 2- Produzione di uva nel Rio Grande do Sul

Valore della produzione	1.304.673 mila reais (2021)
Quantità prodotta	951.254 Tonnellate (2021)
Zona raccolta	46.295 ettari (2021)
Reddito medio	20.548 kg per ettaro (2021)
Stabilimenti	2.023 unità (2017)
Numero di piedi	4.695 mila unità (2017)
Il più grande produttore	Bento Gonçalves - RS (2021)

Fonte: IGBE. Produzione di uva. Disponibile su: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>
 _Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

Si può notare che l'economia del vino qualifica il reddito nel sud del Brasile, portando prosperità finanziaria, come mostrato nella mappa di Figura 33, in cui la regione in cui si trova il comune di Flores da Cunha appare come una di quelle che producono di più e trova la maggiore redditività nel business del vino.

Figura 27- Mappa del Rio Grande do Sul-Uva - Valore della produzione (Migliaia di Reais)



Fonte: IGBE. Produção de uva. Disponível su: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br> . Acesso efetuato il: 28 lug. 2023.

Secondo i dati del Dipartimento di Tesoreria Municipale di Flores da Cunha, al momento di questo studio, il comune conta circa duecento aziende vinicole catalogate, che vanno da quelle che producono vino di cantina, generalmente per il consumo familiare e la vendita locale, alle cantine rinomate in regione, paese o mondo come riferimento nella produzione di vini di qualità.

Il comune ha il titolo di “maggior produttore di vino del Brasile” e, per giustificare questo titolo, sono stati richiesti i dati al SISDEVIN (Sistema di Dichiarazione del Vino), un'agenzia del Segretariato per l'Agricoltura, l'Allevamento, la Produzione Sostenibile e l'Irrigazione dello Stato di Rio Grande do Sul. Analizzandoli, è chiaro che Flores da Cunha è infatti al primo posto nella produzione di vini comuni (da tavola), secondo la Tabella 3. Nel caso dei vini pregiati, il comune è al quinto posto, secondo ai dati della tabella 4.

Nelle tabelle che seguono sono state selezionate le quantità dei primi dieci comuni che si distinguono nella produzione di vini da tavola e vini pregiati, in modo da facilitare la comprensione di tali quantità.

Tabella 3- Frammento sulla produzione di vini da tavola per comune - Stato del Rio Grande do Sul - Vendemmia 2022

	contea	Produzione di vini da tavola (litri)
1	FIORI DI CUNHA	86.382.676
due	FARRUPILHA	18.895.534
3	BENTO GONÇALVES	15.211.926
4	CAMPESTRE DA SERRA	15.038.162
5	CAXIAS DO SUL	14.938.917
6	ANTONIO PRADO	10.486.313
7	GARIBALDI	8.874.968
8	SAO MARCOS	7.972.981
9	NUOVA PADOVA	6.892.102
10	MONTE BELLO DO SUL	3.915.128

Fonte: Dati uva e vino – SISDEVIN. Disponibile su: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-ucas-vinhos>
Accesso 01 aprile, 2023.

Tabella 4- Frammento sulla produzione di vini pregiati per comune - Stato del Rio Grande do Sul - Vendemmia 2022

	contea	Produzione tavola (litri)
1	BENTO GONÇALVES	20.015.176
due	FARRUPILHA	7.341.421
3	SANTANA DO LIVRAMENTO	5.594.793
4	GARIBALDI	4.727.931
5	FIORI DI CUNHA	3.414.348
6	CANDIOTA	1.678.417
7	CAXIAS DO SUL	1.125.387
8	CANNELLA	1.104.151
9	NUOVA PADOVA	467.971
10	CAMPESTRE DA SERRA	421.700

Fonte: Dati uva e vino – SISDEVIN. Disponibile su: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-ucas-vinhos>
Accesso 01 aprile, 2023.

Sommando entrambe le quantità di produzione di vino da tavola , più la produzione di vini pregiati di Flores da Cunha, arriviamo a circa 90 milioni di litri di vino, prendendo come riferimento la vendemmia 2022 (Tabelle 3 e 4).

Il secondo produttore arriva a circa 35 milioni di litri, utilizzando lo stesso criterio, il che lo distanzia molto dal primo posto. Questo numero può dimostrare il titolo di maggior produttore di Flores da Cunha, poiché ciò non dipende dal tipo di vino a cui si riferisce.

Nonostante sia un titolo volatile, poiché ogni anno le quantità statistiche differiscono, la differenza tra il primo e il secondo è così grande che rende molto difficile, anche se non impossibile, per il comune di Flores da Cunha smettere di essere il maggiore produttore di. Vini brasiliani.

4.3.2 Il connubio e l'eredità della vinificazione

La produzione del vino nel comune di Flores da Cunha è il risultato del lavoro di piccole e grandi cantine. Alcune aziende vinicole sono legate alla Cooperativa Vinícola Nova Aliança²⁹, alla quale gli agricoltori cooperativi vendono uva o vino sfuso. I produttori di uva che non sono associati a questa o ad altre cooperative vendono alle cantine della regione. Pochi vendono l'uva da consumare come frutto, anche se il commercio di uva da tavola aumenta ad ogni raccolto. La maggior parte degli agricoltori vende la propria produzione per produrre vini fermi³⁰, spumanti e succhi.

Secondo Sales (2010), le cooperative sono associazioni comuni fin dai tempi antichi, che riuniscono persone con obiettivi simili, nella ricerca del miglioramento delle condizioni di vita. Il cooperativismo moderno affonda le sue origini nella Rivoluzione Industriale, come necessità di unire le forze affinché i rapporti di lavoro potessero essere meno invasivi, nonché per avere un modo di socializzare il capitale. A partire dall'Inghilterra, a metà del XIX secolo, il concetto di cooperativismo si diffuse in altri paesi man mano che si rafforzava il progresso nell'uso delle macchine.

Le idee cooperative arrivarono in Brasile nel XIX secolo e , in particolare nel Rio Grande do Sul, all'inizio del XX secolo. Secondo Molon (2009, p. 19), “è stata fondata una cooperativa

²⁹La Cooperativa Nova Aliança è il risultato dell'unione di cinque cooperative della regione (Cooperativa Aliança e Cooperativa São Victor, di Caxias do Sul, Cooperativa São Pedro e Cooperativa Santo Antônio, di Flores da Cunha, e Cooperativa Linha Jacinto, di Farroupilha) con la obiettivo di migliorare i prodotti e costruire strategie comuni per competere nel mercato di consumo del settore. Disponibile su: <http://novaalianca.coop.br/institucional/> . Accesso effettuato il: 16 aprile. 2023.

³⁰I vini si possono distinguere tra vini fermi e spumanti, anche se il primo termine non è comune oralmente (NdA).

di credito a Nova Petrópolis”, poi un’altra è arrivata a Lajeado e ha continuato a creare forme di cooperazione reciproca, nel senso di aiuto reciproco, soprattutto sotto l’aspetto finanziario, in vista della destinazione della produzione. Le cooperative focalizzate sulla produzione di uva e vino sono legate al processo di immigrazione in difesa della produzione di piccole e medie proprietà.

Molon (2009) evidenzia che, nel Rio Grande do Sul, si possono osservare due fasi distinte di cooperativismo, una a partire dal 1910 e l’altra nel 1930. La prima fase fu un tentativo di difendere i prodotti dalle continue frodi e adulterazioni che subivano. . Con gli incentivi statali, le cooperative erano esenti da tasse e avevano anche premi in modo che la produzione potesse crescere ancora di più.

L’autore sottolinea che, a Flores da Cunha, all’epoca ancora chiamata Nova Trento, all’inizio del XX secolo, Stefano Paternó, un italiano che conosceva il cooperativismo, fu invitato dal Presidente dello Stato del Rio Grande do Sul, Carlos Barbosa, per realizzare questo movimento. Paternó fondò la Cooperativa Trentina, che cessò l’attività nel 1927 e fece acquisire i suoi beni da diverse società, finché la famiglia Passarin non subentrò, creando l’União de Vinhos do Rio Grande Ltda.

Per Chinatto (2004), la seconda fase del cooperativismo gaúcho coincide con la crisi del 1929, che promosse una riorganizzazione dell’economia nei paesi. Senza il sostegno delle autorità pubbliche, come notato nella prima fase, diverse cooperative sono state create dallo Stato.

Molon (2009) ricorda che a Flores da Cunha nacque la Cooperativa São Pedro, fondata nel 1930 da Heitor Curra, che assunse il ruolo di contabile (l’equivalente di amministrativo-finanziario oggi). Anni dopo, il fondatore entrerà a far parte della tribuna dei sindaci del comune. Inoltre nel comune comparve la Cooperativa Vitivinícola Otávio Rocha, fondata nel 1929, e la Cooperativa Santo Antônio, nata a Nova Pádua (all’epoca appartenente a Flores da Cunha), subì una crisi e fu trasferita a Caxias do Sul, ritornando poi operando a Flores da Cunha, nel centro della città.

Il cooperativismo era essenziale affinché gli agricoltori rafforzassero i propri ideali e si sentissero sostenuti nei momenti di difficoltà economica. Questa unione ha portato ad una maggiore attenzione alla qualità della consegna dei prodotti, sia delle uve che arrivavano per essere lavorate, sia dei vini che andavano al mercato dei consumatori.

Mentre c’era questa unione tra alcuni contadini, altri, che iniziarono timidamente a fare vino, nei sotterranei delle loro case, al momento dell’immigrazione, videro crescere le loro attività, che costrinsero ad ampliare gli spazi e la portata delle loro attività.

Ai vini provenienti dai comuni vitigni americani, come l'uva Isabel, ora si affiancano vini pregiati provenienti da varietà europee, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Le industrie del vino sono migliorate in termini di qualità e servizio. Attualmente la maggior parte di essi dispone di spazi che propongono percorsi enogastronomici che attraggono visitatori che partecipano ad esperienze in cui il vino è l'attore principale.

Alcune cantine di Flores da Cunha si sono riunite e hanno formato Apromontes, l'Associazione del Vino Altos Montes, creata nel 2002, con l'obiettivo di dare maggiore visibilità al buon vino nazionale e rafforzare la sua area di copertura e turistica, offrendo servizi di vino, degustazione e richiedere la registrazione dell'Indicazione di Origine, che è molto importante per segnalare l'origine, aggiungendo valore economico ai prodotti (Figura 34).

Bebber (2021) afferma che “ *nel 2012 è stata ottenuta l'Indicazione Geografica [...] di Altos Montes, che comprende Nova Pádua e una parte di Flores da Cunha* ” . Il momento era molto importante per l'ambito del business del vino, consentendo un salto di qualità per la bevanda.

Bebber (2021) lo spiega

I vini, i vigneti e le aziende vinicole che si trovano all'interno di questa zona delimitata possono ricevere un sigillo IP (Indicazione di Origine). Questo sigillo è ciò che garantisce che questo vino è stato prodotto nei vigneti qui e che la cantina è qui e il vino ha la qualità per ricevere un sigillo. Per raggiungere questo obiettivo è necessario fornire all'Associazione una serie di documenti atti a comprovare l'origine dell'uva. Alla fine, il vino viene degustato da 8 a 10 valutatori EMBRAPA, una delegazione che degusta tutti insieme questi vini, che costituiscono lo standard per la nostra regione. Ad esempio, un vino più acido, meno acido. Da questo abbiamo dei grafici che indicano uno standard per la nostra regione e, per rientrare nell'IP, è necessario avere questi standard. Attualmente sono sedici le cantine associate ad Apromontes.

Figura 28- Mappa con l'ubicazione delle cantine Flores da Cunha



Fonte: COMUNE DI FLORES DA CUNHA. Posizione. Disponibile su: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/localizacao.php>. Accesso effettuato il: 23 marzo. 2022.

Queste cantine ampliano sempre più la propria produzione e raggiungono il mercato di consumo locale, nazionale ed internazionale, portando il nome del comune all'attenzione di un pubblico che poi torna a vedere i luoghi dove nascono i vini, i vigneti e, quando la visita si svolge luogo, durante la stagione della vendemmia, raccogliere l'uva.

I turisti cercano sempre più di conoscere l'identità del luogo che visitano. E non limitarsi a conoscerlo, ma immergersi in esso, avendo l'opportunità di sporcarsi le mani, provare cioè a riprodurre quella che un tempo era solo l'attività degli operai. Visitando queste proprietà sarà possibile raccogliere l'uva, andare in cantina per prendere il vino dalla propria botte, visitare i vigneti con il trattore e pigiare l'uva con un riferimento ai tempi antichi in cui non si utilizzavano i macchinari per fare il vino. Un'esperienza per molti rara o unica, resa possibile dalla preservazione e dalla cura di chi lavora quotidianamente per questa eredità, che fa parte del patrimonio culturale materiale e immateriale locale.

Lo dice Panizzon (2022), responsabile marketing della Vinicola Panizzon, in un'intervista

[...] lavora molto con il turismo, perché il buon vino porta molta gente specializzata e, soprattutto qui in Brasile, gente curiosa. I brasiliani non sono tipi da bere vino brasiliano. [...] Beve tutti i vini. È curioso, gli piace prendere una bottiglia oggi, un'altra bottiglia domani, prenderla e assaggiarla. Ritorna per ritirare i vini che gli

sono piaciuti di più. Quindi lavoriamo molto duramente con il turismo e comprendiamo che è un modo per consentire alle persone di conoscere di più le nostre cantine.

Ricorda anche che la pandemia ha cambiato il rapporto dei brasiliani con le bevande, creando un punto di riferimento per il consumo europeo. Mentre in Europa si tende a bere nei caffè, nei ristoranti o nei bar, l'obbligo di restare a casa ha ridotto i consumi; in Brasile l'effetto è stato opposto. Qui il consumo di vino aumentò notevolmente, poiché le famiglie cominciarono a riunirsi e a socializzare di più in casa. L'imprenditore scommette che il recente ritorno alle attività di routine non causerà un calo dei consumi, ma che il gusto del bere entrerà a far parte della vita di tutti i giorni.

[...] perché chi già beveva vino continuerà a bere vino e chi non beveva vino adesso sa che è buono, che il vino è bello, che puoi tornare a casa, aprire una bottiglia di vino, bere un bicchiere molto tranquillo. Resta inteso quindi che la crescita continuerà (PANIZZON, 2022)

Presentare l'uva e il vino a un pubblico sempre più vasto fu ciò che risvegliò nei dirigenti che gestivano Flores da Cunha, a metà del Novecento, il desiderio di materializzare una forma che lasciasse il segno e che potesse essere allo stesso tempo un momento di esposizione dei prodotti in termini di preservazione dell'identità.

Nacque così Fenavindima, la Festa Nazionale del Raccolto. La prima edizione ebbe luogo nel 1967, sotto la gestione del sindaco Raymundo Paviani, il suo ideatore, che mirava a valorizzare i frutti del lavoro agricolo e ad incentivare il turismo nel comune. Gli organizzatori dell'evento hanno utilizzato come specchio la Festa dell'Uva di Caxias do Sul, che si svolgeva già da qualche anno e che aveva come ideatrice una personalità del mondo del vino e dell'uva, l'enologo Celeste Gobbato.

Gobbato, italiano immigrato laureato in Enologia e Viticoltura alla *Scuola di Conegliano* e in Scienze Agrarie all'Università di Pisa, fin dal suo arrivo in Brasile nel 1912, si dedicò al lavoro legato all'agronomia. Monteiro (2011) riferisce che il suo percorso di vita si basa sul lavoro nel vino e sulla vita politica, lasciando un'importante eredità ovunque sia andato, sia come enologo, introducendo varietà di vino, sia quando era amministratore di Caxias, anche nel momento in cui Flores da Cunha apparteneva a quel comune.

Durante il suo mandato di sindaco creò la Festa dell'Uva, una delle più grandi feste della regione dedicata ai festeggiamenti della vendemmia, che come pratica simbolica può essere considerata una tradizione inventata. Si tratta di un termine utilizzato da Hobsbawm (2018) per designare un insieme di pratiche, riti, simboli, valori o norme di comportamento attraverso la

ripetizione che, in un certo modo, implica una continuità del passato enfatizzata nell'istituzione dell'autorità e tradizioni socializzate.

Fenavindima, a Flores da Cunha, ha intrapreso questo percorso aperto dalla Festa dell'Uva. Ogni quattro anni la festa si svolge nei fine settimana e vi si può assistere alla sfilata dei carri allegorici e all'esposizione dei prodotti che fanno parte dell'economia del comune. Il suo obiettivo è celebrare e lodare la vendemmia e la vinificazione. Una festa che porta i prodotti locali nel parco espositivo, dimostrando come il comune ha costruito la propria base economica e culturale. Lì avviene la condivisione culturale con i visitatori, la maggior parte dei quali turisti provenienti dalla regione della Serra Gaúcha e dalla regione metropolitana di Porto Alegre, ma molti anche da altri stati del Brasile e persino da altri paesi.

Come in tutte le feste della regione, un trio di sovrani viene scelto per far parte dell'entourage per pubblicizzare e preparare il momento culminante, ovvero le giornate dedicate alla celebrazione dell'identità e dei prodotti che fanno parte dell'economia del comune. La prima regina di Fenavindima fu Marisa Bigarela. Oggi, a 72 anni, è cittadina paraguaiana, ed è stata intervistata da Karine Bergozza (2023) per il Jornal O Florense. Lei dice che la scelta è stata fatta con un corteo davanti ai giudici, senza bisogno di dire nulla. Dopo la scelta, lei e altre quattro principesse si sono recate per pubblicizzare la festa, ma sottolinea che non avevano molta preparazione per parlare del comune.

La seconda festa ebbe luogo sei anni dopo, nel 1973, e da allora, in un intervallo di circa tre o quattro anni, la comunità si riunì attorno a questa festa che ripercorre le origini degli immigrati italiani e la loro influenza sulla costituzione del comune. . . A Fenavindimas è possibile trovare non solo il glamour dei sovrani e la nostalgia scandita dai carri allegorici, ma anche laboratori, brevi corsi e le ultime novità in fatto di macchine, mezzi e strumenti che si possono aggiungere al lavoro agricolo. Oltre ai produttori di uva e vino, sono invitati a partecipare anche artigiani, magliai, produttori di mobili e altri professionisti che si distinguono economicamente nel comune.

Nelle ultime edizioni è stato rispettato l'intervallo quadriennale per il prossimo festival. L'origine di questa periodicità risale agli anni '60, quando ci fu un accordo tra i comuni di Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Garibaldi, in cui ciascuno teneva la sua festa più grande in estate, durante il periodo della raccolta.

A Fenavindima, la selezione della regina e delle due principesse viene effettuata l'anno precedente, in modo che la corte sia disposta a portare il nome di Flores da Cunha e del suo gruppo ovunque siano invitati. Insieme a loro c'è un comitato responsabile dell'organizzazione di tutto, dal concorso per scegliere la regina e le principesse alla sfilata e all'esposizione nei

padiglioni, che si trovano nel Parco Eloy Kunz. Questo comitato è composto da volontari della comunità, che quasi sempre partecipano ad altre entità e hanno uno spirito comunitario per aiutare e realizzare azioni a favore della crescita economica e soprattutto per salvaguardare la cultura locale.

Dalla prima festa in poi avviene la sfilata dei carri allegorici. Ci sono trattori che trainano piccole piattaforme che fungono da palcoscenici per raccontare la storia dell'immigrazione e lo sviluppo di ogni luogo che fa parte della città. Dall'arrivo degli immigrati italiani nella regione alla loro organizzazione in comunità, il lavoro, la religiosità e la vita quotidiana delle famiglie sono i tratti distintivi dei cortei, organizzati in strada per gli abitanti del comune e molti turisti.

Nel 2024 si terrà il XV Fenavindima e i preparativi sono già in corso. Trattandosi di un'edizione storica – la quindicesima edizione e l'anno centenario dell'emancipazione politica del comune – c'è grande attenzione ai dettagli.

Feste comunitarie come la Festa Nazionale della Vendemmia (Fenavindima), la Festa dell'Uva di Caxias do Sul, la Festa Nazionale del Vino (Fenavinho), di Bento Gonçalves, la Festa dello Spumante Brasiliano (Fenachamp), di Garibaldi, i Prodotti Coloniali (Feprocol) , di Nova Pádua o la Festa dell'Uva Coloniale (Fecouva), che si svolge anche a Flores da Cunha, secondo Falcade (2011, p. 84), ha contribuito all'“espansione dell'identità nazionale della Serra Gaúcha come regione vinicola, in oltre a celebrare la vittoria” di un momento di stenti e di necessità legato ai ricordi dei discendenti degli emigranti italiani della fine dell'Ottocento.

Sono queste feste che riportano alla mente la nostalgia di un tempo in cui le macchine elettriche, i materiali sintetici e gli altri prodotti chimici oggi utilizzati non esistevano nemmeno in sogno. In essi, le nonas fanno rivivere i mestieri della paglia di grano – la *dressa* –, dell'uncinetto, del macramè, della frivolidè, di saperi e pratiche culinarie e degli intrecci di vimini con uva e vini. L'identità del patrimonio immateriale è presente in ogni movimento reso possibile dalle memorie che questo tipo di eventi porta con sé.

Uva, vimini e vino sono elementi presenti in queste feste, sulla tavola abbondante, nel paesaggio e nell'iconologia. Falcade (2011) mette in relazione iconologica la rappresentatività e l'importanza della viticoltura nell'identità del territorio, osservata nelle diverse forme di rappresentazione simbolica, come nella denominazione di luoghi e strade, nelle pitture su vetro colorato e nella costruzione di monumenti, siano essi legati alle origini, come il Leone di San Marco, o alla religiosità, come Nossa Senhora do Uva³¹, ispirato al dipinto del pittore francese

³¹ A Flores da Cunha c'è una statua della Madonna dell'Uva, situata nella piazza di Otávio Rocha, quartiere di Flores da Cunha, e anche una del Leone di San Marco, donato dal governo del Veneto/Italia, situato nel centro della città, in Praça da Bandeira (NdA).

Pierre Mignard, situato in Praça Regional da Uva a Otávio Rocha, quartiere Flores da Cunha, (Figura 35).

Figura 29- Immagine della Madonna dell'Uva



Fonte: collezione personale dell'autore

Lavoro e fede sono presenti in ogni manifestazione culturale e costituiscono l'identità del comune. Anche se oggi la tecnologia ha portato trasformazioni significative nei rapporti di lavoro e nel modo in cui le persone cercano il divertimento, si possono ancora vedere persone parlare il taliano per strada, ricordando *con* nostalgia storie del passato e, così, preservando – forse senza rendersene conto – la realtà locale. identità.

È necessario prendere sul serio il senso di appartenenza e la salvaguardia di questo patrimonio che tra qualche anno potrebbe non essere più conosciuto né riconosciuto. L'immaterialità si perde ad ogni campana che suona, registrando una nota funebre, ad ogni mancanza di tempo per fare il cestino di vimini e preferire una scatola di plastica, ad ogni pensiero che “è più facile vivere in città, quindi vado a studiare e lasciare la colonia. La consapevolezza storica deve essere portata nelle proprietà, affinché le famiglie si sentano a proprio agio e al sicuro nel continuare a preservare le proprie origini, affinché il patrimonio possa essere salvato.

5 CONSIDERAZIONI FINALI

*“Il contadino le più bel mistero que ghene in
this world”
Diego Stefani*

È nelle mani del contadino che avviene l'intreccio del vimini, dell'uva e del vino; È lui che promuove la materializzazione di questi elementi. Il vimini dà origine ad opere come le ceste che, per molti anni, ospitarono l'uva che veniva prelevata dai grandi vigneti nei caldi mesi estivi.

La funzione sociale di un lavoro di ricerca si percepisce quando la conoscenza risvegliata dal ricercatore viene socializzata con i suoi pari e non solo con loro, ma con l'intera comunità. Restituire quest'opera con un linguaggio semplice che permetta a tutti di comprenderne il contenuto è più che una funzione, è quasi un dovere nei confronti di coloro che sono i protagonisti della storia in essa narrata e che, attraverso i loro ricordi, hanno permesso di ripercorrere legame tra vino, uva e vimini.

Scrivere di questo legame è diventato possibile soprattutto attraverso l'utilizzo della storia orale come metodologia, rispettando le implicazioni etiche e politiche del risultato. Quindi, restituire alla comunità attraverso il prodotto, basato principalmente su resoconti di interviste, è un modo per valorizzare e far sentire parte della storia, persone che non avrebbero voce se lavorassimo con fonti ufficiali. attori secondari nel processo storico.

Il contributo dell'insegnamento della storia va oltre l'aula: è sociale e aperto a qualsiasi cittadino. Il prodotto di questa ricerca mira a fornire la costruzione di una consapevolezza storica complessiva, che coinvolga la comunità locale e le altre comunità, e risuoni nella scuola. Permettere l'accesso a questi contenuti nelle classi può generare buone conversazioni e anche nuove ricerche, soprattutto sapendo che la materia è aperta al lavoro delle competenze contenute nelle matrici di riferimento dell'Educazione di Base, che dialogano con la realtà degli studenti, sviluppando in essi una storia di consapevolezza che sono i potenziali moltiplicatori dei saperi e delle pratiche presenti nel territorio stesso.

Conoscere la storia locale è il primo passo per preservarne il passato. Il sentimento di appartenenza e la valorizzazione dello spazio occupato dalle persone che sono soggetti della

sua trasformazione è ciò che spinge l'interesse a conservare le memorie che costituiscono l'identità costitutiva del patrimonio.

Sulla base delle caratteristiche insite nell'immigrazione italiana che ancora si perpetuano nei costumi, nei modi di parlare e nelle relazioni patriarcali, c'è un senso di appartenenza che li fa identificare prima come italiani e poi come brasiliani, nonostante siano nati in Brasile.

Gli intrecci con le origini europee nella coltivazione della vite, nella vinificazione e nell'uso del vimini sono stati osservati nelle storie di vita riportate attraverso la ricerca storico-orale, costituendo fonti importanti che hanno contribuito notevolmente alla ricerca, portando il proprio linguaggio a comporre una narrazione del luogo e che ha portato ad indagare un problema più elementare e cioè sapere se la comunità locale riconoscesse i saperi e le pratiche legate alla produzione del vino, alla coltivazione dell'uva e alla produzione dei cesti di vimini come patrimonio culturale immateriale e, quindi, come beni di conservazione.

Parlando con agricoltori dell'interno del comune di Flores da Cunha/RS, si è concluso che, attualmente, l'utilizzo del vimini per la legatura avviene solo nelle proprietà che mantengono ancora alcuni vimini di propria produzione e, anche in questo caso, solo sui vigneti più vecchi, nuovi o per quelli il cui fusto è molto grosso e la macchina con la plastica non riesce a legarlo.

Il rapporto tra vimini, uva e vino va avanti da molto tempo e, a prima vista, sembra laborioso. Tuttavia, un contatto più attento con il contesto attuale e storico della produzione vinicola a Flores da Cunha è sufficiente per identificare i legami familiari che permeano questa pratica, generazioni che svolgono gli stessi compiti e, attraverso memorie ereditate, continuano a lasciare eredità ad essa legate. L'immaterialità presente in questa interazione si traduce nel patrimonio culturale che si trova nelle tenute vinicole della regione della Serra Gaúcha.

Per molto tempo l'uva, il vimini e il vino hanno avuto un rapporto sincronico. Fino al giorno in cui l'agricoltore ha iniziato ad avere accesso alle nuove tecnologie, che hanno portato facilità, velocità e un processo con costi inferiori, dal formato di semina all'uso di attrezzature che ottimizzano i tempi di produzione.

Sin dalla Rivoluzione Agricola, avvenuta migliaia di anni fa, le popolazioni rurali sono state legate ai cicli della natura, rispettando e onorando ogni germoglio, ogni frutto, ogni raccolto. Lo si vede nelle leggende, nella religiosità, nelle feste. Gli studi scientifici sono arrivati a trasformare la vita di coloro che, in ogni progresso, vedono la possibilità di offrire una maggiore quantità di prodotti, in meno tempo e con meno dipendenza dalla manodopera.

Questa ricerca conclude che l'uva, il vimini e il vino, nonostante i recenti cambiamenti nell'agricoltura nella regione di colonizzazione italiana in Brasile, sono elementi che non

possono essere visti separatamente, poiché l'uno è direttamente collegato all'altro, storicamente e culturalmente. Li accomuna un sincretismo presente nei ricordi della maggior parte degli intervistati, che hanno verbalizzato l'importanza di continuare a utilizzare il vimini nei vigneti come modo per preservare una dinamica ricordata con affetto dai partecipanti .

Pertanto, la storia orale ha costituito un'importante metodologia, socializzando la conoscenza e scambiando esperienze tra i ricercatori. Le tradizioni orali, se condivise con il gruppo, creano un senso di appartenenza e aiutano a costruire un'identità collettiva basata sulle memorie individuali . Dare senso all'esistenza a partire dai segni, dalle esperienze e dalle possibilità che permeano le relazioni sociali è un modo di costruire la storia locale.

Evidente era anche il senso di preservare l'immaterialità contenuta nei saperi e nelle pratiche perpetuate dai propri antenati, autori di questo patrimonio culturale, che cerca di valorizzare se stessi e le proprie produzioni. La sensazione di perdere un po' di sé è evidente, con l'introduzione di altre materie prime, come plastica e filo metallico, in sostituzione del vimini. Ciò si ripete nel caso degli aquiloni, che prima erano di legno e ora sono di acciaio inossidabile, il che suscita preoccupazione tra gli intervistati riguardo all'eredità di questo patrimonio.

Gli intervistati rivelano il loro rapporto con la perpetuazione dell'artigianato del vimini, dalla piantumazione e cura degli alberi di vimini alla produzione artigianale di oggetti destinati a vari scopi, come cesti, lampade, pergolati, vasi, sedie, divani, presepi, poltrone , tra gli altri.

Gli agricoltori intervistati hanno affermato che ancora oggi mescolano vimini e altri materiali come plastica e filo metallico per legare insieme i tralci della vite. Per la raccolta dell'uva il vimini è stato completamente sostituito dalla plastica, così come per il confezionamento dell'uva prima dell'invio in cantina. Dalle cassette di plastica utilizzate nella vendemmia e che hanno sostituito il *cesteleto* , l'uva viene posta in cassette più grandi (un tempo erano ceste di vimini più grandi), e poi portata al trattore, che ha sostituito la *slita* .

In cantina l'uva viene pigiata da macchine moderne e più agili che separano il liquido dalla buccia e dal raspo, senza spremere troppo, evitando di rendere il vino acido e con altri sapori, aumentando la qualità e mantenendo la standardizzazione del prodotto. Il processo è lo stesso di prima. Tuttavia, i materiali utilizzati oggi sono il risultato dell'evoluzione tecnologica e della comparsa di nuovi prodotti e macchine, che hanno facilitato la produzione, combinando costi e benefici con il tempo.

Gli artigiani di Flores da Cunha hanno dichiarato che vorrebbero trasmettere le loro conoscenze, ma che c'è poco interesse nell'imparare, trattandosi di un lavoro manuale che richiede forza manuale, con un lungo processo produttivo e nessuna prospettiva di guadagni

elevati. Diversa fortuna hanno avuto gli artigiani diventati imprenditori a Rio Rufino, Santa Catarina, comune conosciuto come la capitale del vimini in Brasile. Questo luogo presenta un'esperienza di successo nella produzione di artigianato in vimini, con una varietà di articoli che hanno finito per dare un nuovo significato all'uso del vimini e all'economia locale.

Tra appezzamenti e vini mette in risalto l'importanza della storia locale attraverso le memorie di persone che raccontano con orgoglio i loro saperi e le loro pratiche, le loro sfide, inserendosi nella storia locale come soggetti appartenenti all'identità che costituisce patrimonio culturale. Spesso i partecipanti hanno espresso la necessità di preservare le proprie storie per lasciare un patrimonio culturale per le generazioni a venire.

La salvaguardia del patrimonio passa, tra l'altro, attraverso le storie raccontate da padre in figlio, che, attraverso i loro ricordi, trasmettono gli insegnamenti sul lavoro manuale, sul rispetto e sull'inclusione di questi modi di fare in una società che cerca sempre più velocità nei processi. Questa trasmissione della conoscenza di generazione in generazione, cercando collegamenti tra il luogo e il suo patrimonio storico, distingue una città da un'altra e ne costituisce l'identità, che deve essere preservata affinché vi sia un senso di appartenenza.

Si riscontra una lacuna nelle ricerche precedenti, in relazione alla cultura legata al vimini e all'attività vitivinicola del comune di Flores da Cunha, individuata soprattutto dopo la lettura delle opere citate nella tesi, che mostravano il focus della ricerca nella Vale dos Vigneti. Viene menzionato il comune di Flores da Cunha, ma non viene sviluppata una narrazione capace di dargli la dovuta importanza, in quanto ha il titolo di maggior produttore di vino del Brasile, secondo i dati già citati. Oltre a registrare le conoscenze e le pratiche della cultura immateriale, stabilendo un dialogo tra l'uso del vimini, la coltivazione della vite e la vinificazione, questa indagine come ricerca accademica apre possibilità per nuovi studi incentrati sul comune.

È inoltre interessante notare che, nel corso di ricerche e interviste sul campo e bibliografiche, è stata notata la partecipazione delle donne in questo campo, che per molti anni è stata esclusivamente maschile. Dal lavoro nell'impianto e nella cura della vite, nella vinificazione, nell'enologia, come *sommelier*, nella cura e lavorazione del vimini, nella produzione artigianale, le donne si distinguono e il pubblico femminile, un tempo relegato in secondo piano, arriva crescendo e realizzando stesso percepito in modo sensato.

L'intreccio tra uva, vimini e vino può essere percepito in pratica durante le interviste di storia orale e nelle proprietà agricole fiancheggiate da vigneti, trasformando il paesaggio ad ogni stagione. In queste stesse proprietà, i sotterranei delle case contengono manufatti, spesso ancora in uso, che trasudano storie di generazioni che vi hanno vissuto. In un posto di rilievo

c'è l'aquilone e il vino, sempre pronti a suggerire incontri, gioia e festa, favorendo la socializzazione tra familiari, amici e turisti.

Mancando coloro che hanno un'eredità familiare legata alla sincronia tra i tre elementi qui esplorati, c'è il contributo di questa ricerca e le lacune per le nuove sfide accademiche. Si spera di risvegliare la curiosità di coloro che si identificano con i saperi e le pratiche del proprio luogo di origine, con il patrimonio materiale e immateriale costituito dalle memorie individuali e collettive dei gruppi che convivono in questo spazio e cercano di salvaguardarlo sulla base di il sentimento di appartenenza.

Nelle memorie ereditate, le famiglie conservano ancora gran parte delle storie rivelate. Si conclude con l'aspettativa che l'eredità di questo lavoro sviluppi ulteriormente la ricerca locale su base scientifica, e che altri elementi del patrimonio materiale e immateriale vengano aggiunti al patrimonio ufficiale della comunità. Tra questi, c'è ad esempio l'uso dei fili nella lavorazione all'uncinetto e nel macramè e in cucina, che, come gli elementi oggetto di questa ricerca, sono motivo di ispirazione per future azioni di preservazione culturale.

RIFERIMENTI

- ALBERTI, Verena. Storie nella Storia. *In* : PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fonti storiche**. 2. Ed. San Paolo: Contexto, 2006, p. 155-202.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. **Il tessitore dei tempi: nuovi saggi sulla teoria della storia**. San Paolo: Intermeio, 2019.
- ALMEIDA, Adriana Mortara. Audience Studies: valutazione dell'esposizione come strumento per comprendere un processo di comunicazione. **Rivista del Museo Archeologico ed Etnologico** , [S. l.], n. 5, pag. 325-334, 1995.
- BAGGIO, Camila; OTOBELLI, Danubio. **50 anni di Fenavindima**. Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, 2017
- BARROS, José D'Assunção. **Il progetto di ricerca storica** : Dalla scelta del tema all'inquadramento teorico. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.
- BARROS, José D'Assunção. **L'espansione della storia** . Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- BATTISTEL, Arlindo Itacir. **Ritratti della colonia** . 2a ed. rev. e ampl. Volume 2. Caxias do Sul: Arlindo Itacir Battistel, 2013.
- BAUMAN, Renato. **Globalizzazione, deglobalizzazione e Brasile** . Brasilia: Ipea, 2021.
- BERGOZZA, Karine. Dal 1° al 15° Fenavindima. **O giornale fiorentino** . Flores da Cunha, anno XXXVII, edizione 1753, 14 aprile. 2023.
- BERTONHA, João Fábio. **Gli italiani** . Editora Contexto, San Paolo, 2005.
- BOSCATO, Claudio Antonio. **Ricordi di un nipote di emigranti italiani – Pionieri di Nova Trento** . Flores da Cunha: O Florense, 1994.
- BRAMBILLA, Adriana; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elidio (Org). **Processi sociali: sistemi culinari nel contesto dello spostamento, costruzione di identità, memorie e patrimonio**. Serie Cibo e cultura. João Pessoa: Editore del CCTA, 2019.
- BRANDES, Dieter; ARRUDA, Antonio Edu. **La coltivazione del vimini** . 2006. Articolo in ipertesto. Disponibile su: http://www.infobibos.com/Artigos/2006_2/Vime/index.htm . Accesso effettuato il: 15 nov. 2021.
- BRASILE. **Costituzione della Repubblica Federativa del Brasile del 1988** . Brasilia, DF: Senado Federal, 1988. Disponibile su: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm . Accesso effettuato il: 20 maggio 2018.
- BRASILE. Ministero della Pubblica Istruzione. **Base curricolare nazionale comune** . Brasilia, 2019. Disponibile su: [Base Nacional Comum Curricular - Educação é a Base \(mec.gov.br\)](http://www.mec.gov.br) . Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra. Evoluzione storica della legislazione vitivinicola nei paesi del nuovo mondo: Stati Uniti d'America, Brasile, Cile e Australia. **Giornale Brasiliano di Viticoltura Enologica** , Anno 4, N. 4, p. 102-110, sett. 2012.

BURKE, Pietro. **La scuola delle Annales dal 1929 al 1989: la rivoluzione francese della storiografia** . 2. Ed. San Paolo: Editora UNESP, 1992.

CANCLINI, Néstor García. **Immaginari urbani** . Buenos Aires: Editoriale Universitaria de Buenos Aires, 1997.

CANDAU, Gioele. **Memoria e identità** . San Paolo: Editora Contexto, 2011.

CARPANEZZI, Antonio Aparecido; TAVARES, Fernando Rodrigues; SOUZA, Valderês A. de. Produzione di piantine di vimini in sacchetti di plastica. **Embrapa Florestas: Comunicazione tecnica**, 72. 1. Ed. Colombo, dic. 2002. Disponibile all'indirizzo: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/307460/4/comtec72.pdf> . Accesso effettuato il: 15 gennaio 2023.

CAVALCANTI, Erinaldo . Storia e storia locale: sfide, limiti e possibilità. **Rivista Storia Oggi** . San Paolo, vol. 7, n. 13, pag. 272-292, gen./giu. 2018.

CINATO, Luiza Dani; CURRA, Maria Elisabetta Dalmina; MENEGAT, Joana Carraro. **Case commerciali: il commercio a Nova Trento** . Flores da Cunha: Evangraf, 2004.

COSTANTINO, Nuncia Santoro; RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio (Org.). **Da pionieri a cittadini: immagini dell'immigrazione italiana nel Rio Grande do Sul (1875-1960)**. Porto Alegre: Consolato Generale d'Italia a Rio Grande do Sul, 2005.

DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUZA, Sergio Inglez de. **Ricordi del vino Gaucho** . Vol. 1, 2, 3. Porto Alegre: Editora AGE, 2014.

DE BONI, Luis Alberto. **Italia e Rio Grande do Sul IV** . Collezione Immigrazione Italiana. Caxias do Sul: EST/EDUCS, 1983.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves; FERREIRA, Marieta de Moraes. Storia del presente e didattica della Storia. **Rivista History Today** , v. 2, numero 4, pag. 19-34, 2013. Disponibile su: <https://rhj.anpuh.org/RHHJ/article/viewFile/90/70> . Accesso effettuato il: 4 gennaio 2023.

DENARDI, Luciano; MARCHIORI, José Newton Cardoso; DURLO, Miguel Antão. Anatomia del legno di *Salix x rubens* Schrank (Salicaceae). **Balduinia** , [S. l.], n. 13, pp 27–31, 2014. Disponibile su: <https://periodicos.ufsm.br/balduinia/article/view/14053> . Accesso effettuato il: 05 marzo. 2023.

UVA E VINO EMBRAPA. Il Brasile e le sue diverse cantine: intervista con Juliano Elias Pereira, programma 14: Sul. In: **PROGRAMA Prosa Rural** : Luglio. Brasília, DF: Embrapa; Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vino, 2022. Podcast. Disponibile su: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1145299/1/PGM-14-S-2022-O-BRASIL-E-SUAS-DIFERENTES-VITIVINICULTURAS.mp3> Accesso effettuato il: 07 Settembre 2022.

FALCADE, Ivanira. **Il paesaggio come rappresentazione spaziale**: il paesaggio vitivinicolo come simbolo delle indicazioni di origine dei vini delle regioni Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasile) . 2011. 310 ss. Tesi (Dottorato in Geografia) – Università Federale del Rio Grande do Sul / Università della Borgogna. Porto Alegre: 2011.

FIORI DI CUNHA. **Profilo socioeconomico 2021** . Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, nov. 2021.

FORBES, Alessandra. Le tecniche di vinificazione ancestrali sono in aumento; *In*: GQ GLOBO . Pubblicato il 27 maggio 2019. Disponibile su: <https://gq.globo.com/Prazeres/Bebidas/noticia/2019/05/Quando-o-assunto-e-vinho-de-alto-padroo-produtores-buscam-tecnicas-ancestrais.html> Accesso effettuato il: 02 apr. 2023.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **L'immigrazione italiana nel Nordest del Rio Grande do Sul**: processi di formazione ed evoluzione di una comunità italo-brasiliana . 2. Ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

GARRIDO, Luca della Resurrezione; HOFFMANN, Alessandro; SILVEIRA, Samar Velho da, (redattore tecnico). **Produzione integrata di uva da trasformazione**: gestione dei parassiti e delle malattie. v. 4, cap. 3, pag. 49-70. Brasilia: Embrapa, 2015. Disponibile su: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1060089> . Accesso effettuato il: 03 lug. 2023.

GIOTTI, Bianca Mascarello. **“Andiamo al campo santi”**: la mobilitazione popolare per la quotazione del cimitero degli immigrati di Campo Santo. 2019.74 segg. Lavoro di completamento del corso (Laurea in Storia). Università di Caxias do Sul, Caxias do Sul: 2019.

GOBBATO, Celeste. **Manuale del viticoltore brasiliano** . Vol. 1 – Vinificazione. 4. Ed. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1940.

VA; MANOEL; ECONOMICO. Piano generale di Colonia Caxias. In.: Biblioteca digitale luso-brasiliana. Disponibile su: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/44820> Accesso 01 maggio. 2022

GRINGS, Martin. Presenza di *Prockia crucis* P. Browne ex L. (Salicaceae) nel Rio Grande do Sul, Brasile. **Giornale brasiliano di bioscienze** , Porto Alegre, v. 15, n.1, pag. 49-52, gennaio/marzo 2017. Disponibile su: <https://www.seer.ufrgs.br/index.php/rbrasbioci/article/view/114653> Accesso effettuato il: 10 gennaio 2023.

GUARNIER, Irineu. Il primo vino in anfora del Brasile. *In.*: *Progetto impiantistico*. Pubblicato il 05 ott. 2018. Disponibile su: <https://plantproject.com.br/2018/10/colunas-terroir-irineu-12-o-Primeiro-vinho-de-anfora-do-brasil/> Accesso effettuato il: 02 aprile. 2023.

HALBWACHS, Maurizio. **La memoria collettiva**. San Paolo: Revista dos Tribunais, 1990.

EREDIA, Vania Beatriz Merlotti. Il mito dell'immigrato nell'immaginario culturale. **MÉTIS**: storia e cultura, Caxias do Sul, v. 4, n. 8, pag. 233-244, luglio/dicembre 2005.

HOBBSAWM, Eric. **L'invenzione delle tradizioni** . Org. Terence Ranger. Trans. Celina Cardm Cavalcante. 12. Ed. Rio de Janeiro/San Paolo: Paz e Terra, 2018.

IBGE. Dati sull'uva. Disponibile su: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/flores-da-cunha/pesquisa/24/76693> Accesso effettuato il: 7 aprile 2023.

IBGE. Produzione di uva. Disponibile su: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/rs> . Accesso effettuato il: 08 ott. 2022.

ISTITUTO DELLA VIGNETO E DEL VINO IN PORTOGALLO. Vite e vino in Portogallo. Disponibile all'indirizzo: <https://www.ivv.gov.pt/np4/47/> . Accesso effettuato il: 02 aprile 2023.

IOTTI, Luiza Horn. **Lo sguardo del potere** . Caxias do Sul: EDUCS, 1996.

IPHAN. **Rivista del Patrimonio Storico e Artistico Nazionale: Storia e Patrimonio**. Org.: Márcia Chuva. Brasília, no. 34, 2012.

LEITÒ, João Carlos Farinha. **La cultura della vite in Portogallo e le conseguenze dell'adesione all'Unione Europea Caso di studio: la regione delimitata del Douro** . 2015. 164 ss. Tesi di Master (Master in Gestione del Territorio) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa: 2015.

LIMA, Roberto. L'artigianato: un valore culturale da preservare . **Atti del 10° Fashion Colloquium** - 7a edizione internazionale, 1° Congresso brasiliano di iniziazione scientifica nel design e nella moda, Caxias do Sul, 2014.

LUZ, Edegar Bittencourt; GUARESI, Sayonara; SCHNEIDER, Cristina Seibert. Il palazzo veronese: restauro e riappropriazione. *In* : WEIZNMANN, Tiago; SANTOS, Rodrigo Luis dos; MÜHLEN, Caroline Von (org.). **Migrazioni storiche e recenti** . 1. Ed., Lajeado: UNIVATES, 2017, p. 318-329.

MACHADO, Carlos Alberto Ely; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Vinificazione brasiliana: panorama 2020**. Bento Gonçalves: EMBRAPA, ott. 2021.

MANFREDINI, Mercedes; RELA, Eliana; VENZON, Bernadette. **Design e identità sostenibili: valori locali come base per l'innovazione**. Caxias do Sul: São Miguel, 2012.

MAZZAROTTO, Graziela; VAILATI, Gissely Lovato (Org.). **La nostra storia: da Nova Trento a Flores da Cunha**. Porto Alegre: Evangraf, 2006.

MOLON, Floriano. **Otávio Rocha: cento anni di vita coloniale**. Porto Alegre: Escola Superior de Theologia São Lourenço de Brindes, 1982.

MOLON, Floriano. **Slaviero, João: spirito pionieristico nella viticoltura del Rio Grande do Sul** . Porto Alegre: Evangraf, 2004.

MOLON, Floriano. **Cooperative vinicole Flores da Cunha** . Porto Alegre: Evangraf, 2009.

MONTEIRO, Katani Maria Nascimento. **Tra vino e politica: una biografia di Celeste Gobbato (1890-1958)**. 2011. 209 ss. Tesi (Dottorato in Storia) – Università Federale del Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

MOURA, Vicente Pongitory Gifoni. Introduzione di nuove specie di Salix (Salicaceae) nell'altopiano meridionale di Santa Catarina, Brasile. **Comunicato tecnico, 71**, Embrapa Genetic Resources and Biotechnology, 1a Ed. Brasilia, 2002. Disponibile su: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CENARGEN/23205/1/cot071.pdf>. Accesso effettuato il: gennaio 2023.

NALEPA, Priscila Seixas Muller. **Mobili in vimini: apprezzamento delle culture e dell'artigianato**. 2012. 73 segg. Lavori di completamento del corso (Corso superiore in tecnologia del mobile) – Università Tecnologica Federale del Paraná, Curitiba, 2012.

Nicolini, Cristiano. Narrazioni degli studenti sulla regionalità dal punto di vista della teoria della storia di Jörn Rüsen. **MÉTIS – storia e cultura**, v. 19, n. 38, pag. 123-145, lug./dicembre. 2020.

PACHECO, Edza Ribeiro; TONET, Tania Maria Zardo. **Vimini e vinificazione**. Eventi 5. Documenti del Museo e Archivio Storico di Caxias do Sul, ristampa 1990. Disponibile su: https://arquivomunicipal.caxias.rs.gov.br/uploads/r/unidade-arquivo-publico-4/c/5/c/5c58853b1076fde04575a87cb464df4e13ec22b476a2d63b9780e291b5217eb/br_rs_apmcs_pm_17_10_03_05_Ocorrencias.pdf. Accesso effettuato il: 10 gennaio. 2023.

PEREIRA, Giuliano Elias et al (Org.) Vini del Brasile: contrasti nella geografia e nella gestione della vite nelle tre viticole del paese. **Documenti 121 - Embrapa**, 2020. Disponibile su: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219851/1/Doc121-21.pdf> Accesso effettuato il: 19 ott. 2022.

PEREIRA, Giuliano Elias; RIZZON, Luiz Antenore; MANFROI, Vittore. La storia del vino in Brasile. In: SCARTON, Marciele. **Confraternita del Vino Bento Gonçalves : 25 anni di storia**. Bento Gonçalves: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, 2022. p. 135-144. Disponibile su: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1143955/1/Pereira-et-al-p135-144-ConfrariadoVinhoBentoGoncalves25Anos-2022.pdf> Accesso effettuato il: 07 set. 2022.

PINSKI, Carla Basanezi (Org.) **Fonti storiche**. San Paolo: Contexto, 2005.

PORTELLI, Alessandro. **La storia orale come arte dell'ascolto**. San Paolo: Letra e Voz, 2016.

POZENATO, José Clemente; RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio (Org.). **Cultura, immigrazione e memoria: percorsi e orizzonti, 25 anni di ECIRS**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

MUNICIPIO DI FLORES DA CUNHA. Città: Storia. Disponibile in: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/secao.php?id=2> Accesso effettuato il: 02 aprile 2023.

PRUDÊNCIO, Ana Valquiria. **La Tessitura delle Mani**: produzione artigianale, design e sostenibilità nella Serra Gaúcha. Master in ambiente e sviluppo. Tesi di laurea (Master in Ambiente e Sviluppo). Università di Vale do Taquari . Lajeado, 2012.

REIS, José Carlos. **Storia e teoria** : storicismo, modernità, temporalità e verità. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

REIS, José Carlos. **La sfida storiografica** . Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio; COSTANTINO, Núncia Santoro (Org.). **Dai pionieri ai cittadini**: immagini dell'immigrazione italiana nella RS (1875-1960). Vol. 1. Porto Alegre: Consolato Generale d'Italia a Porto Alegre, 2005.

SANTIAGO, Ricardo; BARBOSA DE MAGALHÃES, Valéria. Rompere l'isolamento: riflessioni sulla storia orale e interviste a distanza. **Anni '90** , [S. l.], v. 27, pag. 1–18, 2020. Disponibile all'indirizzo: <https://seer.ufrgs.br/index.php/anos90/article/view/102266> . Accesso effettuato il: 29 lug. 2023.

SANTOS, Francisco Ailton dos. **Kãgran**: Insegnare temi indigeni nelle scuole e nei Kaingang del Rio Grande Do Sul. 2022. 117 f. Tesi (Master professionale in Storia) – Università di Caxias do Sul, 2022.

SANTOS, Renata D'Alessandro dos. **Analisi strategica del panorama delle aziende vinicole brasiliane in uno scenario competitivo internazionale**. 2019.76 segg. Monografia (Laurea in Amministrazione) – Università Federale Fluminense, Niterói, 2019.

SEGRETERIA DELL'AGRICOLTURA... DI RIO GRANDE DO SUL. Date uva e vini –

SISDEVIN. Disponibile su: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-uvvas-vinhos> . Accesso effettuato il: 01 aprile 2023.

STANDAGE, Tom. **La storia del mondo in sei bicchieri** . Trans. Antonio Braga. San Paolo: Zahar, 2005. Disponibile su <https://doceru.com/doc/n8n810> . Accesso effettuato il: 09 nov. 2022.

[UNESCO. Protocollo alla convenzione per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato . L'Aia, 14 maggio. 1954. Disponibile su: 1954_Protocol_EN_2020.pdf \(unesco.org\)](#) . Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

UNESCO. **Raccomandazione sulla salvaguardia della cultura tradizionale e popolare** . Trans. Flávio Lopes e Miguel Brito Correia. UNESCO, Parigi, 15 novembre. 1989. Disponibile su: [INTRODUZIONE \(icomos.pt\)](#) . Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

UNESCO. **Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale** . UNESCO, 2002. Disponibile su: [Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale; 2003 \(iphan.gov.br\)](#) . Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

UNESCO. **Dichiarazione universale sulla diversità culturale** . UNESCO: Parigi, 17 ott. 2003. Disponibile su: [Dichiarazione universale dell'UNESCO sulla diversità culturale, adottata dalla 31a sessione della Conferenza generale dell'UNESCO, Parigi, 2 novembre 2001; 2002 \(ghc.com.br\)](#) . Accesso effettuato il: 28 lug. 2023.

VAILATI, Gissely Lovato. 117 anni che fanno la differenza, memoria e patrimonio. **O giornale fiorentino** . Flores da Cunha, anno XXIX, 10 aprile. 2015.

VANZ. Samantha. Branding e progettazione territoriale: strumenti per il salvataggio dell'artigianato in vimini intrecciato nella regione di Ana Rech, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul. **Bloucher Design Atti** , V. 2, N. 9. 12° Congresso Brasiliano di Ricerca e Sviluppo nel Design. Università di Caxias do Sul, ottobre. 2016.

ZANINI, Talise Valduga. **Enoturismo in Brasile**: uno studio comparativo tra le regioni vinicole di Vale dos Vinhedos (RS) e Vale do São Francisco (BA/PE). 2007. 130 segg. Tesi (Master in Turismo) – Università di Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.