



MORMANNO “Perciavùtti”: Origine ed Ideazione

di Domenico Crea



Un quarto di secolo e sembra ieri!
Ad maiora semper, “**Comunalìa**” .

La tradizione di questo “rito” ha origini antiche, quando Mormanno era un paese con una coltivazione di vigne molto estesa, ed una produzione che consisteva in centinaia di quintali di vino .

Scrivendo Vincenzo Padula intorno alla metà del 1800 ¹:

«Mormanno. Vigne molte, miste a castagneti ed ortaggi. Si fanno o a conto proprio o a quarto o a metà. A metà: tutta la coltura è a carico del vigniere, meno i pali e i salci. A quarto: potatura e legatura al vigniere, zappatura e impalatura al padrone.- Le viti si tengono a busto d'uomo, per non infracidare l'uve. - Uve migliori: nivurana, cannamele (Strabone chiama il vino turino nobilissimo tra tutti i vini), nivurana mustarda, cascarola (che da vino aromatico), castiglione, aulivella.- Mangerecce: guagliana nera, lunguarda (bianca), jiditella, coglione di gallu (coglionara in Acri).»

Per quanto potuto appurare tra ricerche ed interviste ad anziani, agli inizi del '900 un terzo delle famiglie di Mormanno possedeva una vigna, piccola o grande e qualcuno di questi antichi vitigni credo che esista ancora, magari sotto altro nome. Ma la produzione di vino oggi è calata di molto, e serve solo per uso familiare .

Da un personale ricordo della mia infanzia, che riaffiorò alla mia mente, nacque la riproposizione del rito di **Perciavutti** .

Ricordavo, infatti, che il mattino del giorno dell'Immacolata nel 1950, alla centrale idroelettrica Salviera, mio nonno Raffaele Apollaro mi disse :
Domenico vieni con me che andremo ad assaggiare da un amico il vino nuovo, perché oggi è anche **Perciavutti** , una tradizione molto antica, così poi lo compro.
Era una giornata nuvolosa ma non pioveva, così dalla centrale ci avviammo verso la Madonna della Catena e da lì verso Laino Castello .



¹ D. Crea: Mormanno: Le Società Elettriche . Il Coscile, Castrovillari . 1995

Subito dopo ci fermammo di fronte ad una casa colonica e mio nonno, visto che c'era un cane, chiamò a gran voce il proprietario che, dopo i saluti, ci accompagnò nel magazzino sotto casa dove era una botte grande .

Con una mossa che mi sorprese tirò con la mano un piccolo tappo di legno verso l'alto sulla botte e da lì uscì uno zampillo di vino con cui riempì due bicchieri, richiuse subito il buco, e poi lui e mio nonno sorseggiarono con calma il vino nuovo.

Quest'anno è buono, disse il proprietario, mio nonno confermò e ne ordinò due grossi barili, che dopo qualche giorno arrivarono alla centrale con l'asino.

A Mormanno, le zone in cui si produce il vino (Donna Bianca, Colle di Ferruzzo, Pietragrossa, Procitta) sono comunque di alta collina, per cui il mosto matura più tardi rispetto alla norma (*S. Martino, ogni mosto è fatto vino*), perciò l'assaggio del vino nuovo avviene l'8 Dicembre.

La mattina della festa dell'Immacolata ogni produttore di vino si reca nel suo Vuttàru presso una botte che contiene il vino nuovo e pratica un piccolo foro (sempre al di sopra dell'"ariula"), da cui zampilla il vino da «assaggiare» per determinarne la qualità.

Dopo la realizzazione della Rievocazione della Donazione del 1101² quel ricordo riaffiorò nella mia mente ed elaborai questo nuovo progetto, **“PERCIAVUTTI”**, che proposi all' **Associazione “COMUNALIA”** e fu approvato con entusiasmo.

Quell'anno 2000 l'Associazione culturale **«Comunalia»** allestì quattro *Vuttàri* nei quattro Quartieri storici per la degustazione gratuita del vino nuovo.

Si poterono anche gustare pietanze antiche, dai sapori ormai perduti, accompagnate da siparietti medioevali.



² D. Crea Guida storica Rievocazione della Donazione del 1101, ai Giochi, al Torneo Medioevale ed alla manifestazioni più antiche – Il Coscile –Castrovillari- 2002

Associazione Culturale “Comunalia”

Legalmente costituita - C.F. 94006270782

Via Colletta, 5 - 87026 Mormanno (CS) telefono-fax 0981 81196

Ai Quartiermasti - Sede

**Oggetto : Manifestazione di “Perciavutti” .
(Valida per il Palio dei Quartieri)**

Il Consiglio di Amministrazione da me Presieduto, nella seduta di Sabato 10 Novembre, ha formulato gli indirizzi fondamentali della manifestazione in oggetto, dando delle indicazioni circa l’allestimento e lo svolgimento della stessa.

Quest’anno l’Associazione culturale «Comunalia» allestirà quattro *Vuttàri* nei quattro Quartieri storici per la degustazione gratuita del vino novello. Si potranno anche gustare pietanze antiche, dai sapori ormai perduti, accompagnate da siparietti medioevali.

Ogni Quartiere allestirà un “Vuttàru” dalla cornice medioevale, con attrezzi, adatti alla lavorazione e conservazione del vino, i più antichi possibili.

Da una botte sarà spillato il vino nuovo offerto gratuitamente ai visitatori, possibilmente in bicchieri di legno o coccio, al cui interno potrebbero trovar posto i bicchieri di carta sostituibili.

Accanto allestirà una Tavola Medioevale con pietanze quanto più d’epoca ottenute esclusivamente con i seguenti ingredienti, che dovranno essere riportati nelle ricette delle pietanze preparate, a disposizione della giuria e successivamente, se richieste, anche del pubblico:

Farro e derivati grezzi – ceci – lenticchie - carota rossa – carruba – Borragine – cicoria – scarola – rape – cavoli - castagne – cipolline e cipolle - bietola – rucola – carciofo – piselli - funghi - finocchio selvatico – capperi – lupini - olive e derivati – cacciagione – uova – maiale – capra – pecora – coniglio – pollo – trota - latte e derivati (ma non mozzarelle, bocconcini, yogurt, panna, ecc.) – noci – fichi – pere locali – mele locali – uva locale - miele – salvia – rosmarino – aglio – prezzemolo – basilico.

Gli assaggi delle pietanze dovrebbero essere serviti da popolane , possibilmente in ciotole di legno o coccio, al cui interno potrebbero essere inseriti piatti di carta sostituibili, con posate in legno.



L'Associazione fornirà ai Quartieri almeno 4 giorni prima della Festa il seguente quantitativo di carne :

n.1 pecora ; n.1/4 di maiale ; n.2 conigli ;
n. 4 polli –

Sarà dato anche un contributo di £ 50.000 (cinquantamila) per l'acquisto del vino da distribuire gratuitamente, che dovrà essere esclusivamente prodotto dalla vendemmia 2001, pena la squalifica del Quartiere.



I Quartieri saranno animati dai loro figuranti in costume e da quant'altro possa essere ricondotto ad un'epoca non posteriore al 1300.

Il Gruppo dei “Tamburi di Moncerviero” e quello delle “Donzelle dei Contadi” visiteranno i 4 quartieri con un percorso che sarà da me comunicato successivamente

Il giorno prima della manifestazione sarà comunicata l'ora in cui la giuria visiterà il quartiere, il “Vuttàru”, la “Tavola Medioevale” per procedere agli assaggi, e subito dopo potranno accedere i visitatori.

La Giuria sarà accolta ed accompagnata all'interno solo dal Quartiermastro, dal Capitano, da 2 Dame.

Il costo di ogni piatto di assaggi viene stabilito in £ 3.000, di cui 1000 dovranno essere successivamente versate all'Associazione. I tagliandi saranno forniti ai Quartieri il giorno precedente la Festa.

Mi riservo altre disposizioni o comunicazioni in tempo utile.

Buon lavoro e.... in bocca al lupo !

Mormanno 13/11/2000

Il Presidente
Prof. Domenico Crea

PERCIAVUTTI : 8 dicembre 2000 .

Ogni quartiere ha allestito, in seno ad esso, una cantina tipica medioevale in cui sarà spillato il vino nuovo secondo un classico rituale.

Il vino sarà offerto ai convenuti che potranno, altresì, gustare pietanze tipiche e intrattenersi con musica e balli medievali.

Grande partecipazione di turisti .

Perciavutti

Madonne belle da l'adorno viso ,
Signori da lo nobil portamento,
entrate ne lo nostro paradiso
e tutta notte non avrete abbento !

La nobile contrada de Torretta
pe' la vostra pretiosa venuta
de tanto magno onor fa incetta
e l'esprime con dolce musichetta.

Ch'omne pietanza da voi sia goduta,
portate onore ad omne ricetta,
ch'ogni voglia non sia rattenuta
e rinfrancatevi con una bevuta
pe' 'nà piccola offerta, mai paghetta,
a lo vostro bon core, senza fretta
e gratia ancor da noi de la Torretta.

(Domenico Crea)

Forastèri e Murmannòli
No' scangiàti la vanèddhra
Ma curreti, festaiòli,
A la nostra cantinèddrha.
Lu picchè ? Jè prèstu dittu !
Nun è cèrtu pi prufittu!
Ma lu gustu d'assaggiàri
Còsi antichi e tracannàri
D'a Torretta a lu vuttàru
Nù bicchèri 'i vinu bbònu
Di lu Mariu 'i Matassàru.
Tantu gàppu jè quist'annu
Chi jittàmu pura lu vànnu.

(Domenico Crea)

Benvenuti e adesso intrate
Ed il vin nuovo spillate.
A la corte de Torretta
Fate tosto incetta grande
In crescendo entusiasmanete.
Beve madonna, beve messere
Beve lo clero e lo cavaliere
Beve questa, beve quella
Beve la vecchia e pur la bella
Beve il giovane e l'anziano
Beve questo, beve quello
Sempre più d'un boccalello
Di Vin nuovo, anzi novello !

(Rielaborazione di un testo medioevale)
di Domenico Crea