

INTERVISTA A ERMANNO OLMI

Fatica e intelligenza danno valore al vino

Il grande regista firma un documentario alla scoperta della viticoltura eroica valtellinese che aiuta a ragionare sul concetto di qualità, frutto di dettagli quasi intangibili e scrigno di simbologie millenarie

di LUCA SIGNORINI

“Cinque sono i motivi per bere: l'arrivo di un amico, la bontà del vino, la sete presente e quella che verrà, e qualunque altro”: con questa citazione di Oddone Colonna (Papa Martino V) il regista Ermanno Olmi conclude la sua più recente opera “Rupi del vino”, un documentario dedicato alla viticoltura eroica valtellinese.

Dopo l'ultimo lungometraggio intitolato Centochiodi, Olmi aveva annunciato di volersi dedicare solo ai documentari e, accompagnato dalla lettura di “L'avventura in Valtellina” di Mario Soldati, ha filmato un viaggio attraverso valli e montagne, dove l'uomo ha costruito con pazienza e caparbietà i terrazzamenti vitati diventati celebri nel mondo per l'eleganza di vini quali il Valtellina Superiore e lo Sfursat. I “vini di roccia” hanno offerto ad Olmi la possibilità

di tornare a filmare i gesti e la ritualità del lavoro con il suo consueto lirismo, così come aveva fatto nel capolavoro “L'albero degli zoccoli”, rievocazione storica del mondo contadino bergamasco.

In “Rupi del vino” prosegue un discorso iniziato col precedente documentario “Terra madre”, che riguarda il rapporto tra l'uomo e l'ambiente. Perché è ancora attuale questo tema?

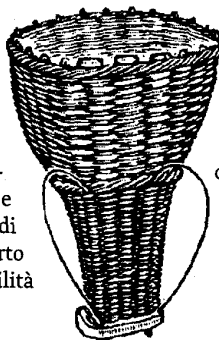
Ormai ci siamo talmente allontanati dal rapporto con la natura che quando l'uomo presta attenzione all'ambiente ci sembra un fatto eccezionale, fuori dalla norma. Ma la norma è l'uomo in rapporto con la natura, e di conseguenza mi

stupisco e allo stesso tempo mi sento estremamente soddisfatto quando chi vede un film o legge un libro che parla della natura avverta gli echi di un sentimento ormai lontano. Oggi l'uomo avverte urgentemente il bisogno di

ritrovarsi in compagnia della natura come luogo nel quale la vita si compie e si rinnova.

In Valtellina si fa viticoltura al limite delle possibilità consentite dalla natura, testimoniando la millenaria cultura contadina e alpina. Perché ha deciso di filmare “Rupi del vino”?

Quando per la prima volta mi hanno invitato in Valtellina mi sono trovato di fronte a una situazione straordinaria, quasi miracolosa: un versante della valle dove fino a una certa altezza, addirittura oltre i mille metri, c'è un microclima mediterraneo da cui nascono colture estreme in terrazzamenti ricavati su pareti di roccia. Estreme anche perché danno un prodotto di qualità, in questo caso vino, che costituisce un primato di bontà. La natura ha messo a disposizione dell'uomo una parete rocciosa inadatta a un qualsiasi progetto agricolo, che di primo acchito spingerebbe all'abbandono del luogo. Ciò nonostante l'uomo ha sfruttato questa situazione a suo vantaggio, trasformando la necessità



IDEALE PERCORSO

Alle radici del sacro

Anche se chiuso in una botte o sigilato, il vino si rinnova continuamente. Tutto ciò ha qualcosa di miracoloso. È come se il vino fosse il sangue della terra. Sangue inteso come portatore di vita

MARIO SOLDATI

"L'avventura in Valtellina"

È il libro che ha accompagnato la scoperta di questo territorio: un viaggio attraverso valli e montagne dove l'uomo ha costruito con caparbietà i terrazzamenti



di sopravvivenza nella ricerca di una qualità eccellente.

In questo viaggio alla scoperta della Valtellina è stato accompagnato dal libro "L'avventura in Valtellina" di Mario Soldati.

Cosa le hanno suggerito queste pagine?

In questo libro Mario Soldati dimostra la sua grande qualità di scrittore, capace di vedere e cogliere il sentimento delle cose, scrivendo a ruota libera ma senza mai perdere il filo del discorso, e facendo sentire ai lettori che ogni pagina ha una sua precisa ragione d'essere. Il tutto con una rara capacità di sintesi poetica e intellettuale. Durante la mia visita in Valtellina leggevo di tanto in tanto le pagine di Soldati perché mi aiutavano a osservare meglio le cose. Per esempio c'è un quartiere a Sondrio chiamato Scarpatetti, che grazie alle pagine di questo libro ho potuto percepire con una profondità che, altrimenti, mi sarebbe stata preclusa. La compagnia di Soldati mi ha



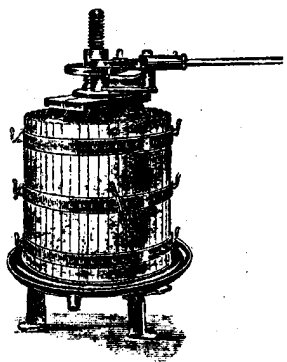
► messo nelle condizioni di vedere e capire ciò che da solo forse non avrei visto e capito.

Durante un'intervista lei ha affermato: "io indago preferibilmente quei momenti in cui non succede niente". Quali sono stati i momenti più emozionanti durante le riprese?

Probabilmente non avrei mai pensato che vedere costruire un muretto posando sasso sopra sasso potesse diventare una cosa così stupefacente, quasi come osservare la costruzione di una cattedrale. Si tratta di un muro ricavato grattando la roccia, e utilizzando quelle stesse pietre incastonate l'una sull'altra senza usare il cemento come collante, per permettere al terreno di respirare. Vedere crescere un muro di questo tipo suscita emozioni imprevedibili.

A questo proposito vorrei riproporle un'affermazione di Luigi Veronelli, che paragonava il vino al canto della terra verso il cielo, quasi una preghiera rivolta a un Dio lontano. Nel suo documentario c'è un ideale percorso che ci conduce alle radici del sacro?

Il pane e il vino rimandano all'essenza dell'umano e del di-



vino, e di conseguenza quando parliamo di vino ci vengono in mente riferimenti che hanno duemila anni di storia alle spalle. Il vino è frutto di una trasformazione naturale di un prodotto naturale com'è l'uva, che nel tempo non perde i suoi elementi costitutivi, che rimangono sempre vivi. Seppure chiuso e sigillato in una bottiglia, il vino si rinnova continuamente, e tutto ciò ha qualcosa di miracoloso. Direi che il vino è il sangue della terra, sangue inteso come portatore di vita. Accolgo l'affermazione di Veronelli, anche se invertirei il soggetto con il complemento di moto a luogo: non è tanto il terreno che alza lo sguardo al divino, ma è il divino che si pone nel terreno dove dobbiamo soffermare il nostro sguardo. Se guardiamo il cielo rendiamo la

“È il divino che si pone nel terreno dove dobbiamo soffermare il nostro sguardo. Se guardiamo il cielo rendiamo la materia divina astratta, mentre se il divino lo mettiamo nel terreno lo vediamo in modo concreto, nella materia”

materia divina astratta, mentre se il divino lo mettiamo nel terreno lo vediamo in modo concreto, nella materia.

Il rapporto con il vino spesso implica una certa distanza dal mondo contadino. Descrivendo la viticoltura valtellinese voleva forse farci percepire più chiaramente il legame tra la bontà di un prodotto e la fatica di chi lo produce?

Vede, io ora sono seduto su una sedia che, pur avendo l'aspetto di un oggetto costruito da artigiani, è frutto di processi industriali. Oggi esistono menti ferve che si chiamano designer, che ripropongono ogni oggetto secondo la loro fantasia, ma quando quest'ultima produce un multiplo di milioni di sedie, allora quella sedia non ha

più un'anima. Ho a casa delle sedie che erano nella casa di mia nonna contadina, e ognuna di esse ha un suo carattere e conserva l'anima dell'artigiano. Qualsiasi cosa venga prodotta col sudore della fronte e l'intelligenza della mente alla fine ha un valore non paragonabile ai prodotti industriali, perché possiede un valore sostanziale. Il valore dell'oggetto industriale ha un valore genericamente pratico, mentre l'oggetto fatto dall'artigiano possiede un valore anche sentimentale. Se tra noi e le realtà nelle quali viviamo intratteniamo un rapporto di puro consumo allora non ci soffermiamo molto su questi problemi, ma se invece ci concentriamo sui sentimenti, allora noi ci innamoriamo davvero solo quando l'oggetto del nostro amore è unico.



ERMANNOLMI

Ermanno Olmi nasce a Treviglio (Bergamo) nel 1931. Tra i suoi capolavori cinematografici ricordiamo "Il posto" (1961), "L'albero degli zoccoli" (Palma d'oro al Festival di Cannes, 1978), "La leggenda del santo bevitore" (Leone d'oro alla Mostra di Venezia, 1988), "Il mestiere delle armi" (2001), "Centochiodi" (2007) e "Terra madre" (2009).