

**Gianluca Toro - Fabio Rinaldi (\*)**

## **VINO E ROSPI: UNA TRADIZIONE DELLA ZONA DI FRASCATI**

(\*) Gianluca Toro, ricercatore indipendente, Pinerolo (TO); Fabio Rinaldi, ricercatore indipendente, Frascati (RM)

Nella zona di Frascati, almeno fino agli inizi del '900, esisteva l'usanza, confermata dalla maggioranza dei produttori di vino della stessa zona, di porre nelle botti dei rospi essiccati, in modo da attribuire un sapore amarognolo al prodotto finale, o "aumentarne il grado alcolico". D'altra parte, secondo alcune testimonianze, sembrerebbe che varie famiglie storiche di produttori del frascati non conoscano tale pratica. Due testimonianze isolate, una per la zona di Viterbo (Gallese e Corchiano) e l'altra per Frosinone, ne confermerebbero l'esistenza, mentre secondo un'altra, ancora isolata, l'usanza non sarebbe nota per il comune di Marino, di tradizione vitivinicola, sempre in provincia di Roma (Rinaldi 2010). Si tratta di attestazioni orali cosiddette "per sentito dire", su cui svilupperemo la nostra discussione.

L'uso di additivi al vino ha origini antiche. Nel periodo classico, Greci e Romani erano soliti diluire il vino con diverse parti d'acqua, prima di berlo. Poiché il contenuto di alcool derivava solo dalla fermentazione naturale e non superava i 13-14 gradi, la diluizione in 3-4 parti di acqua rendeva il vino scarsamente o per nulla inebriante. Ciò significa che, in realtà, si addizionavano al vino determinati ingredienti che lo rendevano così potente da rendere necessarie differenti diluizioni, stabilite, durante i simposi, da una persona adibita allo scopo. Il vino non diluito poteva causare seri danni alla salute e si riporta che quattro piccole coppe di vino diluito erano sufficienti a provocare una grave intossicazione (Camilla 2001). Riportiamo alcune testimonianze antiche circa gli effetti di questi vini.

Nell'*Odissea* di Omero, Elena serve agli ospiti un vino a cui è stato aggiunto il *nepenthe* (identificato con *Mandragora officinarum* o con l'oppio estratto da *Papaver somniferum*), Circe trasforma i compagni di Ulisse in maiali facendo loro bere un vino tra i cui ingredienti vi è un succo particolare che causava l'oblio (è stato ipotizzato l'uso di una solanacea psicoattiva, come *Mandragora officinarum*) e Ulisse stesso fa bere a Polifemo un vino così forte che tre coppe lo fanno stramazzone al suolo. Euripide, nei *Ciclopi*, riporta che Polifemo si ubriaca con una sola coppa di vino, mentre in *Elettra* si fa riferimento a un vino particolare che, aggiunto in piccola quantità al vino normale, ne aumenta la potenza. Nei *Deipnosophisti*, Ateneo narra di un gruppo di giovani che, dopo aver bevuto vino, sono convinti di essere su un'imbarcazione in piena tempesta e che, per alleggerirla e salvarsi, buttano fuori di casa tutti i mobili. Plutarco racconta che, durante le celebrazioni delle Antesterie, al vino fosse aggiunto un ingrediente che avrebbe aperto le tombe, permettendo il ritorno dei defunti ad Atene. Un mito, citato nella *Bibliotheca* di Apollodoro, narra che Dioniso, dopo essere stato ospite a casa di Icaro, gli lascia un vitigno da cui, seguendo certe indicazioni, avrebbe ricavato un vino potente. Icaro invita i vicini a gustarlo, e accade che, dopo averlo bevuto, alcuni di essi cadono a terra e poi assalgono il padrone di casa, uccidendolo. Secondo Erodoto, nelle *Storie*, un altro vino avrebbe reso pazzo Cleomene, re di Sparta, mentre Chares di Mitilene racconta di una gara tra bevitori, in cui i partecipanti muoiono in breve tempo, compreso il vincitore che morì dopo aver bevuto quattro calici di vino puro.

Le fonti antiche più importanti circa gli additivi al vino sono l'*Historia naturalis* di Plinio Il Vecchio e il *De materia medica* di Dioscoride, fonte principale del primo autore. Questi additivi avevano la funzione di conferire al vino specifiche proprietà, soprattutto medicinali, o di ravvivarne e rinvigorirne il sapore. Considerando solo gli additivi citati da Plinio Il Vecchio, ricordiamo quelli più significativi: appio (*Apium graveolens*), assenzio (*Artemisia absinthium*), calamo aromatico (*Acorus calamus*), ciclamino (*Cyclamen* sp.), cinnamomo (*Cinnamomum* sp.), elelisfaco (*Salvia* sp.), elleboro nero (*Helleborus niger*), giunco (*Juncus* sp.), mandragola (*Mandragora autumnalis*, *Mandragora officinarum*), mentastro (*Mentha* sp.), mirra (*Commiphora* sp.), mirto (*Myrtus*

*communis*), nardo selvatico (forse *Asarum europaeum*), nepitella (forse *Nepeta nepetella*), oleandro (*Nerium oleander*), origano (*Origanum vulgare*), ruta (*Ruta graveolens*), scammonia (*Convolvulus scammonia*), serpillio (*Thymus serpyllum*) e zafferano (*Crocus sativus*), legno di alloro, cipresso, ginepro, olivo, pino e quercia, e i prodotti naturali bitume, pece e resina. Alcuni vini avevano proprietà particolari, quali rendere fertili le donne e rabbiosi gli uomini, rendere sterili, provocare l'aborto e conciliare e scacciare il sonno.

In riferimento ai rospi, sembra che il loro uso come additivo a bevande di tipo diverso sia stato, e sia attualmente, limitato. Per l'Europa, secondo Eliano, nel *De natura animalium*, esiste una specie di rospo che, se aggiunto a una bevanda, causa la morte. Vi sono anche alcuni indizi circa una presenza del rospo nelle pozioni delle streghe, anche se era per lo più impiegato nella preparazione di unguenti. Potrebbe trattarsi di *Bufo bufo*, *Bufo calamita* o *Bufo viridis*, tutte specie europee (Toro 2005). Nel Nuovo Mondo, il rospo è uno degli ingredienti del *balché*, una bevanda sacra tipica dei Maya, Yucatechi e Lacandoni, bevuta collettivamente in occasioni cerimoniali per indurre uno stato di inebriamento. Si ottiene dalla fermentazione alcolica di una miscela di acqua e miele, con l'aggiunta di piante e funghi psicoattivi (tra cui ricordiamo *Datura innoxia*, *Datura stramonium*, *Lophophora williamsii*, *Nicotiana rustica*, *Nicotiana tabacum*, *Nymphaea ampla*, *Passiflora* spp., *Solandra* spp. e *Turbina corymbosa* per le piante, *Panaeolus subbalteatus* e *Psilocybe cubensis* per i funghi), ma anche di rospi, quali *Bufo alvarius* e *Bufo marinus*, e altri anfibi, quali *Physalaemus natereri* e *Dendrobates* sp. Secondo alcune testimonianze, sembra che, nel XVII secolo, i Maya Pokoman del Guatemala aggiungessero una specie di rospo non identificato alla *chicha*, una birra di mais tipica del Centro e Sud America. Il rospo era posto vivo nella bevanda, insieme ad altri ingredienti psicoattivi (tra cui ricordiamo le piante *Anadenanthera colubrina*, *Ariocarpus fissuratus*, *Brugmania arborea*, *Brugmansia aurea*, *Brugmansia sanguinea*, *Coryphantha* spp., *Datura innoxia*, *Lophophora williamsii*, *Mammillaria* spp. e *Nicotiana glauca*). Il tutto era lasciato a riposo per un certo tempo. Questa usanza sopravvive ancora oggi in America Centrale, dove *Bufo marinus* è tra gli ingredienti di una birra a base di miele, con effetto psicoattivo e afrodisiaco (Rätsch 1998; Toro 2004).

In Italia, sono presenti le specie *Bufo bufo spinosus*, *Bufo viridis viridis* e *Bufo vulgaris*, e proprio *Bufo viridis viridis*, data la diffusione territoriale, sembra essere la specie coinvolta nel caso di Frascati (AA. VV. 1995).

Tra i diversi costituenti delle secrezioni dei rospi, troviamo, in particolare nelle specie sopra riportate (oltre che in *Bufo alvarius*, *Bufo americanus*, *Bufo arenarum*, *Bufo bufo*, *Bufo calamita*, *Bufo chilensis*, *Bufo crucifer*, *Bufo formosus*, *Bufo fowleri*, *Bufo paracnemis*, *Bufo vulgaris* e sembrerebbe anche *Bufo marinus*), la bufotenina, isolata per la prima volta come componente minore del veleno di *Bufo vulgaris* (Rätsch & Müller-Ebeling 2003). Per i vegetali, la bufotenina è stata individuata in *Anadenanthera colubrina*, *Anadenanthera colubrina* var. *cebil*, *Anadenanthera peregrina*, *Anadenanthera peregrina* var. *falcata*, *Anadenanthera peregrina* var. *peregrina*, *Arundo donax*, *Banisteriopsis rusbyana*., *Desmodium pulchellum*, *Lespedeza bicolor*, *Mucuna pruriens*, *Osteophleum platyspermum*, *Phalaris aquatica*, *Phalaris arundinacea*, *Phalaris tuberosa*, *Phragmites australis*, *Piptadenia excelsa* e *Urtica pilulifera*, mentre per i funghi in *Amanita citrina*, *Amanita porphyria* e *Amanita tomentella* (Ott 1996; Rätsch 1998).

Fino a tempi relativamente recenti, la psicoattività della bufotenina non era ancora ben definita (Shulgin 1981; McLeod & Sitaram 1985; Ott 1996; Shulgin & Shulgin 1997). Riportiamo alcuni tra i dati più significativi.

F. Pagés Larraya (1959) inalò una polvere da semi tostati e macinati di *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* e descrisse un senso di spersonalizzazione, mistero e coscienza del numinoso. Sempre inalando una polvere preparata dai semi della stessa specie, C. Rätsch (1996) ebbe un'esperienza visionaria con percezione di sinuosi motivi artistici precolombiani messicani e peruviani, mentre J. Ott (Ott 2001) vide sinuosi modelli arabescati multicolori, prima a occhi chiusi, poi su una parete in ambiente oscuro, e infine sopra della superficie. J. Castillo (1997) inalò una polvere offertagli in un contesto tradizionale, preparata presumibilmente da semi di *Anadenanthera peregrina* var.

*peregrina*, dopo aver masticato un pezzo di *Banisteriopsis caapi*. L'autore sperimentò iperestesia, allucinazioni e la sensazione dell'emergere di un "sesto senso". Infine, Ott (2001) ha eseguito una serie di autosperimentazioni con bufotenina, riproducendo l'impiego di polveri da fiuto, contenenti appunto bufotenina, in contesti sciamanici. Il composto è stato assunto per via orale, sublinguale, intranasale, come vapore inalato e per via intrarettale, e i risultati avrebbero evidenziato che sarebbe psicoattiva per tutte le vie di somministrazione sperimentate, secondo certi dosaggi. E' stato anche proposto che la bufotenina si possa trasformare, nel nostro organismo, in un composto psicoattivo, la 5-MeO-DMT. La bufotenina potrebbe essere attiva per via orale in presenza di composti quali le  $\beta$ -carboline. Infatti, queste ultime agiscono come inibitori degli enzimi monoamminoossidasi (MAO), presenti nel sistema gastro-intestinale del nostro organismo, facendo sì che la bufotenina non sia metabolizzata, e quindi inattivata, dagli stessi enzimi MAO (Ott, 1996, 2001; Castillo 1997).

La bufotenina, essendo solubile in alcool, si ritroverebbe nel vino a cui i rospi sono stati aggiunti. Inoltre, nel vino sono presenti composti  $\beta$ -carbolinici. In generale, la loro formazione è favorita più nelle bevande che negli alimenti solidi, oltre che da un ambiente acido e, in certe condizioni, da un lungo periodo di conservazione prima del consumo. Nel caso del vino, la loro concentrazione aumenterebbe durante la fermentazione, la conservazione e l'invecchiamento (Herraiz 1996). Questi composti potrebbero attivare la bufotenina secondo il meccanismo sopra riportato.

Da quanto detto, il vino di Frascati, a cui sono stati addizionati rospi, avrebbe un potenziale effetto psicoattivo, forse testimoniato dal fatto che l' "aumento del grado alcolico" della bevanda non significa altro che un aumento del potere inebriante dovuto alla bufotenina. In pratica, il rospo (e in generale gli additivi vegetali e fungini psicoattivi sopra riportati) "fortificherebbero" la bevanda fermentata. Nello specifico, la bufotenina potrebbe avere un effetto additivo o sinergico a quello dell'alcool.

E' possibile che la pratica fosse nata dall'osservazione di un fatto casuale. Si può inizialmente ipotizzare che i rospi avessero raggiunto l'altezza dei tini, in cui avviene la fermentazione del mosto, o delle botti, in cui quest'ultimo era travasato, finendovi dentro. Ma questo sembra inverosimile, per il fatto che i movimenti del rospo sono piuttosto limitati e che, in ogni caso, non avrebbero potuto essiccarsi in simili condizioni. Sembra più probabile che i rospi si fossero trovati accidentalmente nei recipienti per il trasporto dell'uva, forse attirati da un ambiente umido. Essi sarebbero poi stati inavvertitamente travasati nei tini, insieme all'uva, ritrovandosi nelle botti. Ciò concorda con diverse testimonianze, secondo le quali era possibile trovare rospi nei locati dedicati alla lavorazione del vino nelle zone di campagna.

Forse ci troviamo di fronte alla esemplificazione di un percorso mentale, tipico delle culture popolari in generale, che avvicina istintivamente elementi più o meno lontani tra loro per significato e associazioni. Alcuni elementi rimandano a una supposta affinità tra rospo e vino. Ricordando che nell'antichità rospo e rana erano spesso scambiati tra loro, si riporta che, all'inizio di marzo, ad Atene si tenevano feste in onore di Dioniso, proprio nel periodo in cui le rane ritornavano ad abitare gli stagni. Il tempio sorgeva in una zona paludosa e le rane gradivano in onore del dio. Le stesse rane erano considerate loquaci, il che ricorda l'effetto del vino. Inoltre, il rospo è un buon cacciatore di insetti dannosi per le coltivazioni, tra cui probabilmente la vite. Dalla semplice osservazione casuale di una supposta "affinità" dei rospi con il vino, essi sarebbero stati aggiunti alla bevanda senza consapevolezza dei possibili effetti psicoattivi. Dopo avere sperimentato un maggiore effetto inebriante del vino, si sarebbe passati a un loro uso consapevole.

La pratica di addizionare rospi al vino, pur essendo al momento non ancora meglio precisabile, è tuttavia significativa nell'ambito del folklore italiano. Per completare l'indagine, chiunque fosse a conoscenza di testimonianze più precise, sia per il passato che, eventualmente per tempi più recenti, può contattare direttamente gli autori ai seguenti indirizzi e-mail: [gianlucatoro@libero.it](mailto:gianlucatoro@libero.it) e [info@bemushroomed.com](mailto:info@bemushroomed.com).

## Riferimenti

- AA.VV., 1995, *Rospi psichedelici*, Nautilus, Torino
- Camilla G., 2001, "Chi era Dioniso", *Altrove*, 8: 38-50
- Castillo J., 1997, "Piaroa", in: Proveda J.M. (Ed.), *Chamanismo: El Arte Natural de Curar*, Ediciones Tema de hoy, Madrid
- Herraiz T., 1996, "Occurrence of Tetrahydro- $\beta$ -carboline-3-carboxylic Acids in Commercial Foodstuffs", *J. Agric. Food. Chem.*, 44: 3057-3065
- Keller O., 1987, "Rana e rospo", *Quaderni di Semantica*, 8: 207-218
- McLeod W.R. & B.R. Sitaram, 1985, "Bufotenine reconsidered", *Acta Psych. Scand.*, 72: 447-450
- Ott J., 1996, *Pharmacotheon: Entheogenic Drugs, Their Plant Sources and History*, Natural Products Co., Kennewick, WA
- Ott J., 2001, "Pharmañopo-Psychonautics: Human Intranasal, Sublingual, Intrarectal, Pulmonary and Oral Pharmacology of Bufotenine", *J. of Psych. Drugs*, 33: 273-281
- Pagés Larraya F., 1959, "La cultura del paricà", *Acta Neur. Arg.*, 5: 375-383
- Rätsch C., 1996, "Eine Erfahrung mit dem Mataco-Schnupfpulver Haraj", *Jahr. für Ethnomed. und Bewußt.*, 5: 59-65
- Rätsch C., 1998, *Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen*, AT-Verlag, Aarau
- Rätsch C. & C. Müller-Ebeling, 2003, *Lexicon der Liebesmittel*, AT-Verlag, Aarau
- Rinaldi F., 2010, Comunicazione personale a G. Toro
- Shulgin A.T., 1981, "Profiles of psychedelic drugs 11. Bufotenine", *J. of Psych. Drugs*, 13: 389
- Shulgin A.T. & A. Shulgin, 1997, *THIKAL*, Transform Press, Berkeley, CA
- Toro G., 2004, *Animali psicoattivi. Stati di coscienza e sostanze di origine animale*, Nautilus, Torino
- Toro G., 2005, *Sopra tutte le brume sopra tutti i rovi. Stregoneria e farmacologia degli unguenti*, Nautilus Torino