Alessandro Zaltron
con Francesca Marchetto

# Sapere di tappo

## La vera storia dell'oggetto più usato al mondo

Da un'idea di
Gianni e Amerigo Tagliapietra

Illustrazioni di
Antonio Carrara

Ronzani Editore

# Indice


**1. La storia**

Il mitico tappo **9**
Giro del mondo **15**
Il sughero **41**
Tempi moderni **51**

**2. Le storie**

Si fa presto a dire «tappo» **81**
La nostra vita in 3.798 tappi **83**
I collezionisti mondiali di tappi a corona **85**
La magia del riuso **91**
Tappi riciclati per depurare l'acqua **93**
Il gioco dei tappi **95**
Tappi e saggezza popolare **97**
Il galateo del tappo **99**
Un museo per il sughero **101**
Il misterioso tappo di cristallo **105**
Il tappo più prezioso del mondo **107**
L'Andy Warhol dei tappi **109**
I sugheri usati diventano... arredamento di design **111**
Il turacciolo di madame Bovary **115**
Ritratto di tappo **119**
Stappare la solidarietà **123**
La leggenda del polpo e del tappo di sughero **125**
Tappidee originali dal web **127**
Il tappo anti-plagio **129**
L'arte di stappare **131**
Premi(il)tappo **135**

Bibliografia **137**
Ringraziamenti **139**

«A che vili usi siamo destinati,
Orazio! Pensa, con la fantasia
noi potremmo seguire tutto il corso
della polvere illustre di Alessandro
fino a trovarla a fungere da tappo
a un barile di birra. Non ti pare?»

William Shakespeare, *Amleto*

# Giro del mondo

Sono un viaggiatore sulla coda del tempo, deciso a raccontare la storia di questo oggetto tanto utile e prezioso eppure quasi dimenticato nei libri di storia.

Sarà un lunghissimo viaggio il mio perché, per raccontare la storia del tappo, devo tornare alle origini: non più nel mito, ma ai tempi in cui, prima che la scrittura rendesse eterne le nostre memorie, l'uomo iniziò la sua avventura sociale formando i primi villaggi e iniziando a sviluppare utensili via via più evoluti destinati prevalentemente al lavoro nei campi e alla gestione della casa.

Il biglietto per il mio viaggio non porta scritta un'unica data e destinazione, è un biglietto "aperto" perché saranno tante le mete da raggiungere, le persone da incontrare. Porto con me il mio taccuino e una valigia (se basterà) abbastanza grande per raccogliere qualche souvenir, tappi naturalmente, i più significativi, i più belli, i più strani e — perché no — anche i più comuni, piccoli tappi a cui nessuno fa caso ma senza i quali non potremmo conservare il nostro vino preferito, la birra artigianale, il profumo francese che inebria al primo incontro o il veleno della suocera.

Sto viaggiando verso le regioni del levante (Anatolia sudorientale, Siria, Israele e Palestina), dove ebbe inizio la grande rivoluzione economica e alimentare, nel periodo Neoliti-

co, 6.000 anni prima di Cristo. In quel periodo la diffusione dell'agricoltura comportò un forte e costante aumento demografico e la crescita di villaggi permanenti.

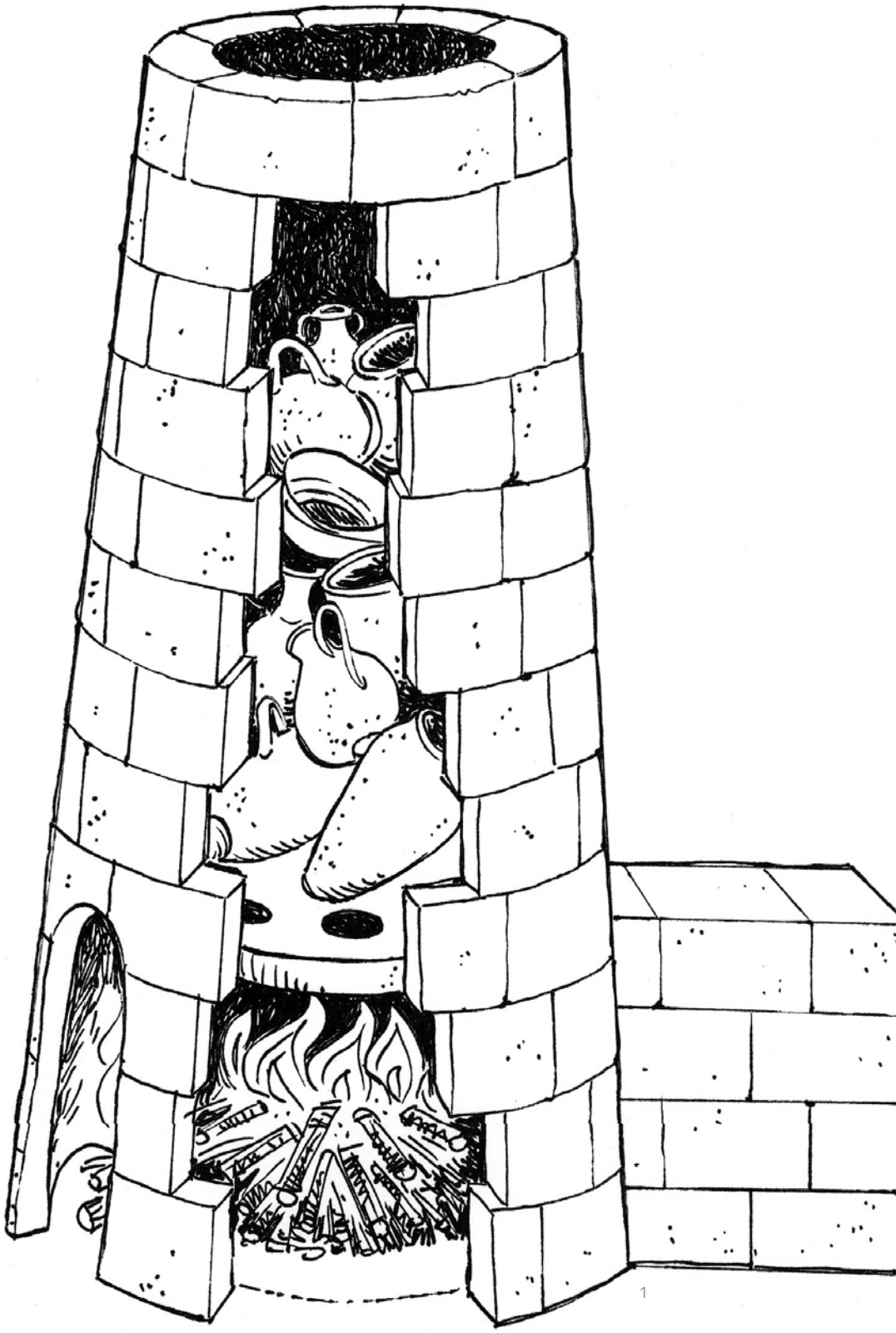
La mia prima tappa è Haji Firuz, in Iran. Il villaggio è formato da case di forma rettangolare con il tetto piatto, costruite con mattoni di fango, all'interno qualche panca per sedersi, semplici giacigli e armadi in cui conservare le vivande. Ci sono anche dei piccoli focolari domestici in alcune abitazioni, ma in tutto il villaggio sono sparse rudimentali fornaci, parzialmente interrate, segno che è usanza del luogo cucinare all'aperto e in compagnia.

In una di queste cucine li trovo. I tappi più antichi della storia; se altri sono stati creati prima di loro, non ne esiste traccia se non nel mito di Pandora. In questa cucina, vecchia di ottomila anni, trovo sei giare, della capacità di circa nove litri ciascuna, che conservano un liquido giallastro, probabilmente vino. A ogni giara corrisponde per misura un enorme tappo in argilla.

La mia valigia è di colpo diventata troppo piccola, nella mia natura di uomo del ventunesimo secolo, abituato alla singolarità delle cose, alla monodose da single, alle bottigliette piccole e leggere "da portare sempre con te", non avevo pensato a un tempo in cui la vita era davvero comunitaria e il gesto di conservare rappresentava un atto concreto per la sopravvivenza di un gruppo di persone.

L'argilla è uno dei primi materiali utilizzati per realizzare manufatti (recipienti, tappi e coperchi), si trovava con facilità nell'ambiente naturale ed era semplice da lavorare e modellare.

Le fasi di produzione di un tappo in argilla di 8.000 anni fa non sono molto diverse da quelle di oggi: l'argilla andava ovviamente reperita, pulita a mano dagli inclusi (ovvero tutti quei materiali che non erano necessari alla lavorazione e che avrebbero potuto alterare il risultato finale), frantumata, levigata e decantata. Da quel momento aveva inizio la preparazione dell'impasto, con la semplice aggiunta di acqua. La modellatura poteva essere svolta con la tecnica a colombino (creando delle strisce cilindriche successiva-



mente disposte a spirale l'una sull'altra), con la tecnica a pallina (secondo cui si creava un incavo con la pressione delle dita) o a stampo. Una volta modellato, il tappo o il recipiente veniva lasciato essiccare al sole.

Solo successivamente si scoprì che, portato ad alte temperature, il materiale argilloso rilasciava completamente l'acqua presente nell'impasto e perdeva la capacità di assorbirne altra, indurendo definitivamente. L'invenzione della fornace consentì più alte temperature di cottura e un [1] maggior controllo dell'atmosfera. Il vasaio poteva ossidare i suoi prodotti facendo loro assumere una colorazione gialla o rossa oppure ridurli al grigio e nero. La fornace fu fondamentale anche per lo svilupparsi della metallurgia: manufatti di rame e bronzo iniziarono a diffondersi in tutto il Mediterraneo sud-orientale. Con lo sviluppo della tecnologia, vasi, ciotole, tappi e coperchi cominciarono ad assumere forme più artistiche.

Lascio l'Iran e riprendo il mio viaggio verso le Americhe, qui la popolazione è ancora dedita prevalentemente alla caccia e alla raccolta intensiva. Alcune colture sperimentali si trovano in Perù ma la tecnologia è molto più arretrata rispetto a quella del villaggio neolitico in Iran, vedo soltanto utensili e macine di pietra.

Non molto diversa è la situazione nell'Europa occidentale e nel continente africano.

Per ammirare le giare Yang shao decorate con motivi a spirale e curvilinei, solitamente inumate insieme al defunto, dovrò fare un salto di quasi duemila anni. I reperti dei villaggi di Pan-p'o-ts'un, nella Cina settentrionale, risalgono infatti al 3000 a.C.

E allora torno lì dove realmente tutta la civiltà ha avuto inizio, nella magnifica terra tra i due fiumi: la Mesopotamia. I due fiumi sono il Tigri e l'Eufrate, nascono sulle catene montuose del Tauro, nell'attuale Turchia meridionale, tra foreste di querce, pini, cedri e ginepri. Se non fosse per la presenza di questi due fiumi, la regione sarebbe un prolungamento verso oriente del desolato deserto che dalla Siria

si spinge fino al limite occidentale dell'altopiano iraniano, per questo più tardi i Greci chiameranno questi fiumi "vita del paese".

Mi dirigo a Uruk, l'enorme città sumera, le cui mura si dice siano state fondate dal mitico eroe Gilgamesh. Mi trovo davanti la prima vera metropoli della storia del mondo. Cresciuta con più dinamismo che razionalità, Uruk è un insieme di case di mattoni, di fango e argilla, tortuose stradicciole e vie più spaziose, enormi magazzini che raccolgono i prodotti del fertile lavoro dei campi. A nord la città è dominata da un complesso di magnifici templi dedicati al culto di Inanna, dea sumerica dell'amore, le facciate sono decorate con mosaici conici che rappresentano figure geometriche rosse, nere, bianche.

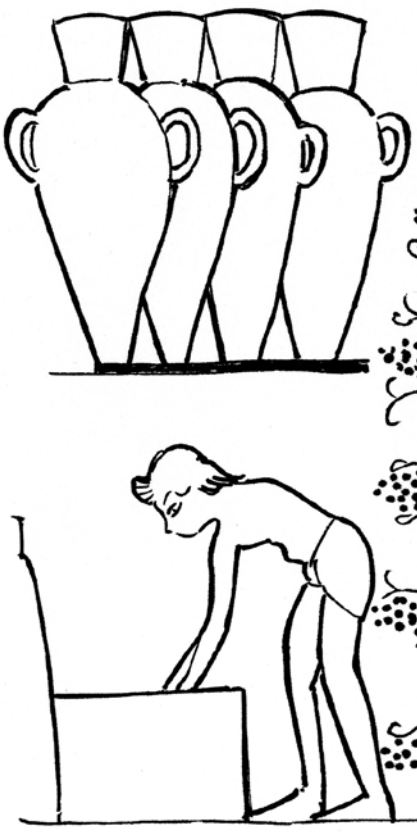
I Sumeri sono un popolo pacifico: precisi coltivatori, brillanti inventori, discreti commercianti, furono i primi a organizzare, 3.500 anni prima di Cristo, una forma di scrittura: inventata per tenere memoria delle derrate alimentari presenti nei voluminosi magazzini e dei relativi scambi commerciali, ma poi utilizzata anche per raccontare il culto degli dei, storie di re, redigere registri religiosi, atti di matrimonio e divorzio, tavole astronomiche, previsioni astrologiche, compilare formule matematiche ed elenchi geografici.

A loro dobbiamo le invenzioni più importanti della nostra storia: la ruota, l'aratro, l'arco e la volta nelle strutture architettoniche, i chiodi, il tornio a pedale, la moneta e… la birra! Li vedo lì, questi simpatici ometti, bassi e colorati, che in gruppo sorseggiano questa birra ricavata dalla fermentazione del frumento, filtrata con una lunga cannuccia che viene passata di mano in mano: è quasi un rito.

La birra viene raccolta in grosse giare di argilla, chiuse con diversi tipi di tappo: tappi in argilla, lavorati al tornio, pigne verdi, pezzi di legno avvolti in fasce di cuoio.

Fuori dalla città, nei pressi dei laghi, si vedono oleose chiazze scure: è il bitume che in questa regione affiora con abbondanza dal terreno. La presenza di materiale petrolifero ha permesso ai Sumeri di affinare le tecniche della siderurgia perché, se è vero che la Mesopotamia non è molto ricca di minerali, possiede in abbondanza il combustibile

necessario all'estrazione dei metalli. In tutta Uruk trovo pregiati oggetti di rame e nei templi, utilizzate per le funzioni religiose e le offerte agli dei, raffinatissime brocche e bicchieri e piccole ampolle con tappi d'oro, d'argento e di bronzo.

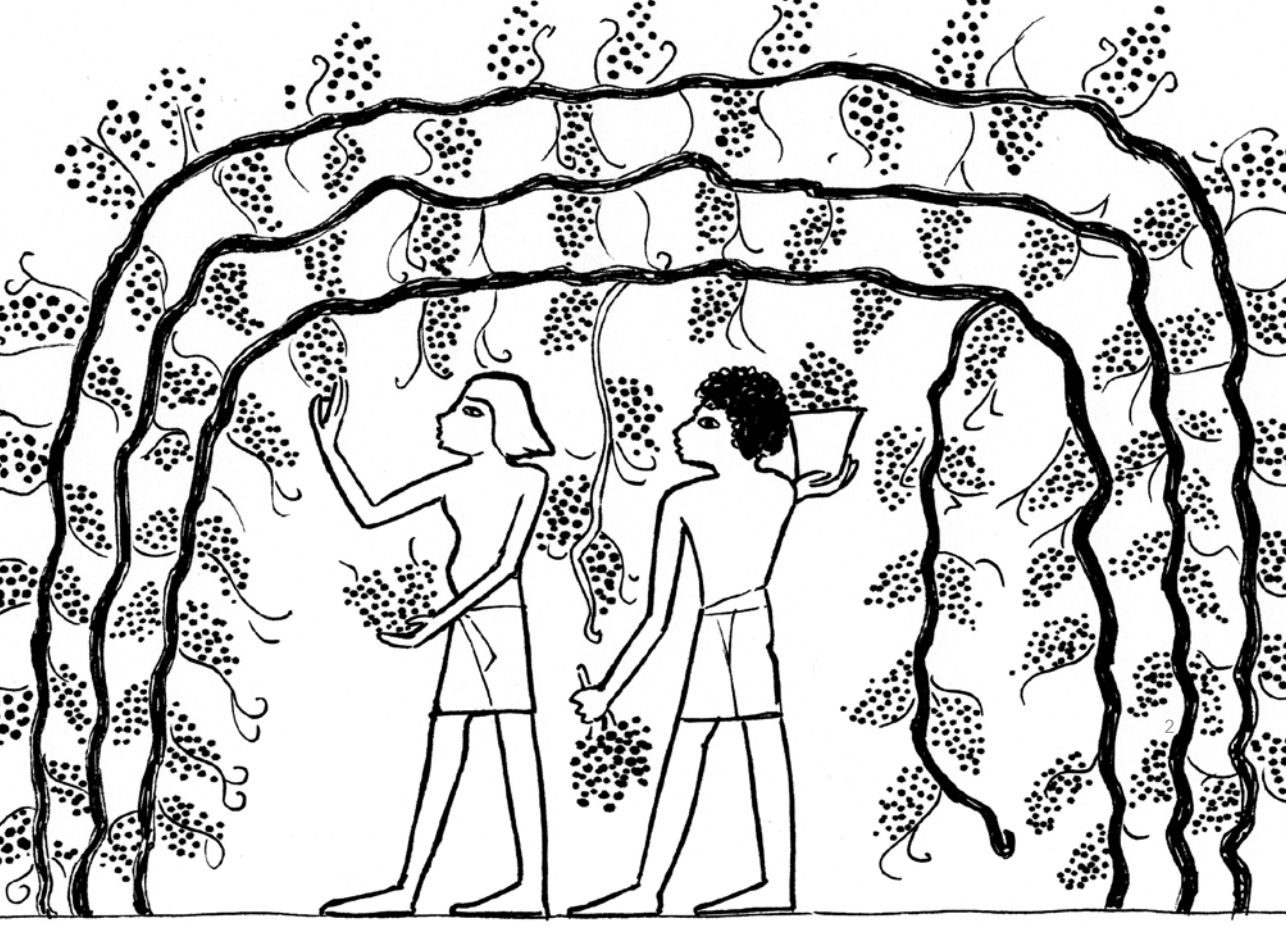


Se guardo ora verso l'Egitto, non trovo lo stesso splendore qui presente. Soltanto tra qualche secolo gli egiziani riusciranno a raggiungere e forse superare la magnificenza della civiltà sumera. Se non avessi altri 5.000 anni di storia davanti a me, mi soffermerei più a lungo in questi luoghi, che anche le Sacre Scritture, nel libro della Genesi, indicano come il luogo dell'Eden, il paradiso terrestre. Ma il viaggio è ancora molto lungo e i tappi da incontrare sono tanti.

Mi sposto a est, nell'immensa valle del Nilo. Gli Egizi chiamano il loro paese "regno delle due terre". La regione del delta è il regno del Basso Egitto: affacciato sul Mediterraneo, ne assorbe il favorevole influsso, climatico e culturale. Qui le precipitazioni sono abbondanti tutto l'anno e infatti si scorgono vaste praterie, pascoli, giardini e vigneti. L'Alto Egitto è per mille chilometri una valle chiusa e quasi mai irrorata dalla pioggia; soltanto le rive del Nilo sono fiancheggiate da due fasce non molto ampie di terreno fertile: ai contadini è sufficiente gettare le sementi nel limo lasciato dalle piene del fiume, per ritrovare, nel periodo delle primavere, abbondanti raccolti. L'orologio al mio polso non può essere preciso come nell'epoca da cui provengo, indica un periodo intorno al 2500 a.C., l'epoca denominata "Antico regno".

I due regni sono stati unificati e la stabilità politica garantita dalla figura del Faraone, che non è più solo un uomo con incarichi divini ma è riconosciuto come vera divinità sulla terra, garantisce al popolo le condizioni e l'appoggio necessari per il progresso delle arti e dei mestieri e per il diffondersi di espressioni artistiche.

I geroglifici, dapprima impiegati soltanto come mezzo di comunicazione e di registrazione, ora svolgono funzione artistica e magica. Raccontano la vita dei faraoni e del popolo al loro servizio e descrivono la cosmogonia dei loro numerosi dei.



2.

In quest'epoca gli Egizi conoscono il processo di vinificazione, la parola che usano per indicare il vino è *irep* (traslitterato *irp*). Il vino viene usato in ambito religioso durante i rituali, in quanto si pensa abbia qualità divine; è una bevanda elitaria ed esclusiva e la sua produzione avviene sotto l'egida del re o di membri della famiglia reale. Il vino e la vite sono per gli Egizi simboli di rinascita perché associati al dio Osiride, che per primo rinasce dopo la morte. Quest'immagine è rafforzata dal ruolo di Osiride quale dio della vegetazione: egli rappresenta, col suo volto verdastro, la forza della terra che rinasce e ritorna verde ogni anno, proprio grazie all'acqua e al limo del Nilo.

[2] La vigna è curata come un meraviglioso giardino con strutture di supporto, graticci o pergolati, per dare maggiore spazio alla crescita della vite. La vendemmia si svolge

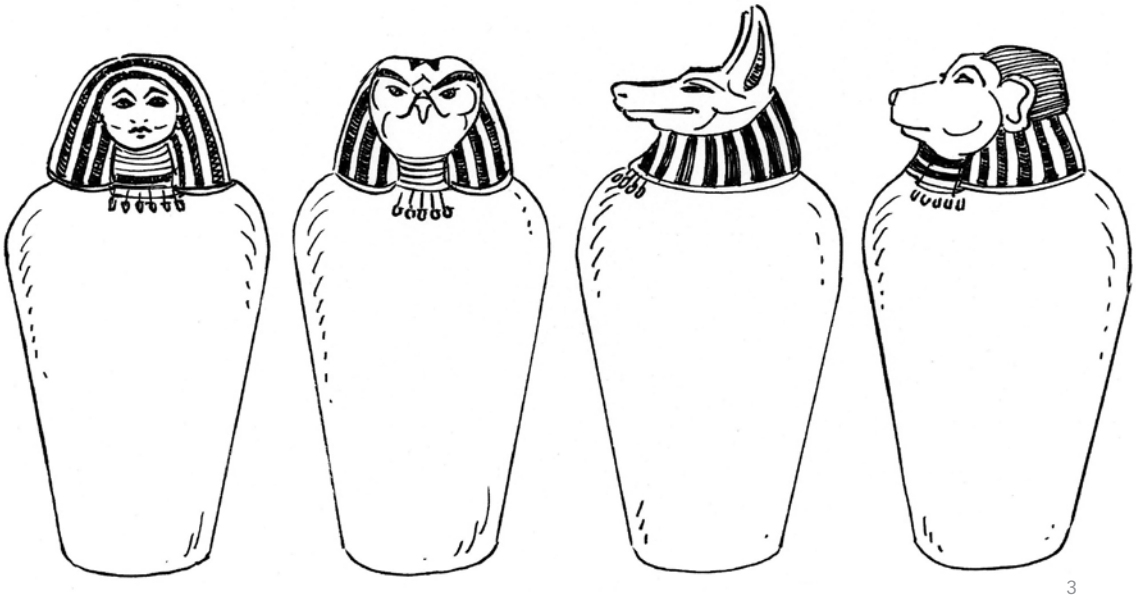
a luglio. Una volta raccolti, i grappoli d'uva vengono pigiati con i piedi nel corso di una cerimonia di musiche e canti. Alla pigiatura segue la spremitura, ottenuta dalla torsione di un telo di lino in cui è stato deposto l'amalgama formato da bucce, raspi e semi rimasti sul fondo dei tini. Il liquido così ottenuto viene messo a fermentare in grandi vasi di argilla e poi travasato in anfore che vengono sigillate con un primo tappo formato da foglie, pula mescolata a fango, canne o fibra di papiro e un secondo tappo d'argilla fresca sul quale viene impresso il sigillo del Faraone. Questi antichi tappi di argilla fungono quindi da vere e proprie etichette per il vino indicandone l'anno di vendemmia, la tipologia, la quantità e la dolcezza, l'origine geografica, la tenuta e il nome del vignaiolo produttore. La complessità della tappatura delle anfore rende difficile la loro apertura perciò, nel momento della libagione, all'altezza del collo dell'anfora viene praticato un foro dal quale si estrae la preziosa bevanda. Che sia il primo caso di contenitore monouso nella storia?

Non solo il vino ma anche la birra è conosciuta in questa regione, e le tecniche di chiusura dei contenitori e i contenitori stessi non differiscono molto da quelli fin qui descritti.

Migliaia di altre piccole ampolle incontro nel mio viaggio tra le meraviglie dei faraoni. Molte boccette contengono profumi, unguenti, prodotti per l'igiene personale tanto cara a questo popolo così antico. Per questi usi si ricorre a metalli preziosi (con cui vengono prodotti contenitori e tappi), a una forma rudimentale di vetro e all'alabastro, una pietra calcarea dal tenue colore ambrato.

A questo punto del mio viaggio scopro che le diverse civiltà che ho incontrato hanno utilizzato i medesimi materiali per la realizzazione dei tappi e che i tappi non sono più solo delle semplici chiusure di contenitori atte a impedire la fuoriuscita del loro contenuto, ma hanno assunto la fondamentale funzione di conservare ciò che all'interno è racchiuso.

Conservare è qualcosa di più che contenere: implica la consapevolezza che il contenuto può deteriorarsi, indica la volontà di preservare dalla rovina del tempo. E per questo motivo ritrovo dei tappi particolari nella tomba del Faraone.



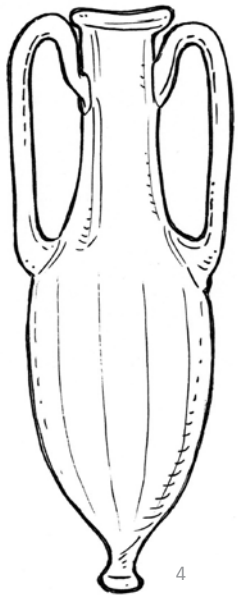
3

Non sono semplici dischi di argilla, bensì esprimono un'arte che vuole raccontare la fede in una vita oltre la morte: le chiusure dei vasi canopi. Sono vasi che assolvono il compito di preservare le viscere del defunto, estratte durante il processo di mummificazione, da eventuali pericoli, dalla fame e dalla sete nell'aldilà.

I vasi canopi sono quattro, come i punti cardinali e come i
[3] figli di Horo a cui ciascun vaso corrisponde, chiusi con tappi che ne rappresentano le sembianze. Un tappo a forma di testa di scimmia sigilla il vaso che contiene i polmoni, protetti da Nefti e posti a nord; una testa umana, raffigurante Isis, è a protezione del fegato, conservato a sud; lo stomaco, chiuso con una testa di sciacallo, è affidato a Neit e collocato ad est; mentre gli intestini, racchiusi nel vaso con un tappo a testa di falco, vengono deposti a ovest e lasciati sotto la protezione di Seket.

Riprendo il cammino, lasciandomi alle spalle il silenzio e il mistero delle piramidi, per tuffarmi nel fervore della vita cittadina egizia. Tra le bancarelle degli antichi mercati scorgo un piccolo vaso di terracotta, alto all'incirca dieci centimetri, sigillato con un tappo dello stesso materiale. Che strano, mi ricorda la forma della capsula del papavero

da oppio… Il vaso proviene da Creta, lo intuisco dal sigillo che riporta un'iscrizione in Lineare A, la scrittura minoica — che è infatti di origine cretese. Questa prima forma di scrittura, che sarà poi sostituita dalla Lineare B da cui deriva la lingua greca, è sconosciuta agli egizi e non sarà mai decifrata nel corso della storia. [4]



4

L'oppio cretese è un prodotto molto costoso, viene scambiato con rame e argento, e in Egitto se ne fa un uso cospicuo mescolandolo con il miele. Per evitare che il contenuto possa essere confuso con altri profumi o unguenti, a causa dell'incomprensione linguistica, i sagaci commercianti cretesi hanno creato questi vasetti che riproducono il frutto del papavero. Siamo agli albori del brand di prodotto: i due anelli orizzontali, posti sul collo del vaso all'altezza della congiunzione con il manico, ricordano la protuberanza anulare presente sullo stelo alla base della capsula del papavero; le incisioni lineari sulla pancia del contenitore rimandano invece alle incisioni provocate al frutto per farne fuoriuscire l'oppio.

Sono colpito dal modo in cui questi popoli si scambiano i prodotti delle loro terre, e soprattutto dalla loro creatività nel superare le difficoltà imposte dalla lingua. Altro che problemi di traduzione nel comunicare, i nostri antenati avevano inventato il marketing per comprendersi perfettamente e fare affari con profitto di tutti.

A questo punto non posso continuare il mio viaggio senza concedermi una tappa a Creta. L'isola è molto diversa dalle immagini che sono abituato a vedere sulle riviste del mio tempo: vaste foreste di macchia mediterranea la ricoprono per buona parte e le città di Cnosso, Festo, Mallia e Zakro sono esempi di una civiltà molto più raffinata rispetto a quelle che ho fin qui incontrato in Egitto e nel Medioriente.

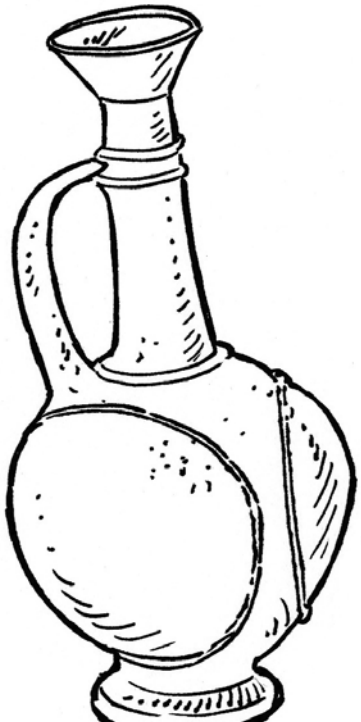
Rimango soprattutto affascinato dalla magnificenza del palazzo di Cnosso, un edificio polifunzionale, articolato su più livelli. All'interno, tra cortili e porticati, s'incontrano laboratori artigiani, magazzini, uffici amministrativi, quartieri residenziali, aree per cerimonie e spazi destinati ai giochi e alle rappresentazioni teatrali.

5

Sono di fronte a un'architettura particolarmente favorevole alla comodità e alla funzionalità: i vialetti sono pavimentati e seguono percorsi ombreggiati, ci sono sistemi sotterranei di canalizzazione delle acque e si nota un curato adattamento dell'edificio all'andamento naturale del terreno, segno dell'attenzione degli architetti cretesi al rispetto del paesaggio.

Entro nel palazzo. Le sale sono decorate con stucchi e affreschi ispirati alla vita di corte. Il vasellame, modellato su spessori molto sottili, è impreziosito da figure di animali marini e terresti e da motivi vegetali stilizzati. Diffusa è la rappresentazione del toro, legata al mito del Minotauro, il [5] mostruoso figlio di Pasifae (moglie di Minosse) e del toro bianco donato a Creta dal dio del mare Poseidone. Il toro, simbolo dell'apprezzamento degli dei verso Minosse e il suo regno, doveva essere sacrificato — racconta la leggenda — in onore del dio. Minosse si rifiutò di ucciderlo e volle preservarlo tra le sue mandrie, scatenando in tal modo l'ira di Poseidone che indusse Pasifae a innamorarsene e a unirsi carnalmente alla bestia. Sarà poi il greco Teseo che, per liberare Atene dal dominio cretese, ucciderà il Minotauro e a uscire dal labirinto in cui il mostro era stato rinchiuso — seguendo il filo srotolato da Arianna, figlia di Minosse.

I cretesi sono un popolo pacifico, privo di esercito, dedito principalmente all'artigianato e al commercio. Hanno creato nuove imbarcazioni più adatte alla navigazione marina, sviluppando il modello della barca sumera a cui hanno aggiunto la chiglia. Le rotte commerciali riguardano principalmente le coste della Siria e dell'Egitto, paesi con cui scambiano l'olio e il vino prodotti sull'isola e i prodotti dell'artigianato locale, tra cui anche i vasetti con l'oppio già incontrati. Sulla costa greca le popolazioni sono ancora molto arretrate, ma a Creta e al suo splendore saranno debitrici per il loro successivo sviluppo.



Lascio la raffinata ceramica cretese e i suoi tappi, prima che il terremoto del 21 luglio 365 devasti e distrugga i tesori di quest'isola, e mi imbarco finalmente su una nave fenicia. Il tour del Mediterraneo, di questi tempi, è molto diverso dal viaggio di piacere alle isole greche su una lussuosa nave da crociera. Non sono dotato di particolare spirito d'avventura e ammetto di essere un po' spaventato, ma di certo non avrei potuto scegliere imbarcazione più sicura ed equipaggio più esperto di questi.

In tutto il mondo conosciuto si narra della grandezza dei Fenici come popolo del mare, le loro barche sono le più

solide e veloci del Mediterraneo e nessun'altra civiltà della terraferma ha una conoscenza così approfondita delle correnti, dei venti marini e della mappa del cielo. La loro fama precede ogni loro sbarco e si sussurra che il faraone Neco abbia finanziato una spedizione fenicia col compito di circumnavigare il continente africano. A bordo mi raccontano che ci vollero più di tre anni di navigazione per passare ogni costa dell'Africa e che molti, sia a Cartagine che in Egitto, avevano pensato che una burrasca o qualche mostruosa creatura marina avesse divorato la barca e tutto il suo equipaggio, prima di vederli rientrare trionfanti a casa.

La barca è piuttosto larga, di forma tondeggiante, è pensata per il trasporto delle merci. Lo scafo è interamente di legno, tenuto insieme da stoppa e pece, nessun chiodo è apposto tra le assi del fondo. La stabilità dell'imbarcazione è garantita dal peso della sabbia posta nello scafo, spazio che serve anche per lo stivaggio delle anfore. Sul pennone centrale, costruito con legno di cedro proveniente dalla Siria, si spiega un'enorme vela quadrata di lino che permette la navigazione in mare aperto ma non consente spostamenti laterali essendo unica e centrale. L'idea della vela latina arriverà molto più tardi, soltanto nel Medioevo. Nello scafo vi è posto per circa venti rematori, il cui potente apporto si rende necessario nei momenti di calo dei venti e soprattutto in prossimità della costa per approdare a riva. Il timoniere maneggia un enorme remo posto a poppa della nave, mentre a prua sono disegnati due enormi occhi perché la barca possa "vedere" meglio la via.

6

[6]

Mentre navighiamo in mare aperto, in un momento di calma, avvicino il capitano che, oltre a dirigere l'equipaggio, è anche il proprietario commerciale di tutto il carico: una volta a terra sarà lui a contrattare la merce.

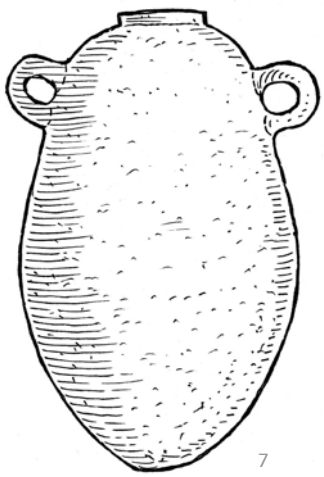
Gli chiedo notizie sulle ampolle di vetro che trasporta. Il capitano, con aria soddisfatta, mi dice che aveva notato in Mesopotamia e in Egitto dei manufatti abbelliti con un materiale particolare, traslucido, tra il blu e il verde, ma che in effetti fu per caso che una sera, mentre stavano rientrando verso Candebia stanchi per il viaggio, decisero di fermarsi

sul litorale per trascorrervi la notte. A terra si accorsero che intorno non c'era nulla per sostenere la brace, così il capitano ordinò a uno dei suoi uomini di scaricare dalla nave un blocco di soda (usata al tempo per la produzione di saponi) e di usarlo da base per il focolare. Stavano ancora cenando quando si accorsero che un rigagnolo verdastro, di consistenza simile alla lava, stava defluendo verso la costa. Capirono allora che la soda scaldata, mescolandosi con la sabbia silicea del litorale, aveva dato vita a qualcosa di nuovo. La mattina seguente trovarono il materiale solidificato e, tornati in patria, diedero istruzioni agli artigiani perché iniziassero con quel materiale scoperto per caso la produzione delle ampolle.

Sorrido al racconto. Il capitano non può sapere che il materiale così magicamente presentatosi sotto le stelle sarà il protagonista di tutta la storia moderna delle bevande. Lo ringrazio, lo saluto e torno a esplorare.

La nave su cui viaggiamo, come quasi tutte quelle che solcheranno il Mediterraneo da qui al Medioevo, trasporta soprattutto anfore. Le anfore vengono utilizzate per il commercio di vino, olio, garum (salsa di pesce: un condimento molto apprezzato), frutti in conserva, olive, miele e legumi. I recipienti sono caricati e scaricati a spalla dal personale della nave o dagli schiavi a servizio dei commercianti. Per impedire che si rompano oscillando e cozzando tra loro, durante la navigazione stanno disposte verticalmente, le une a fianco alle altre, per un terzo immerse nella sabbia e ricoperte di paglia.

Una volta a destinazione, il contenuto dell'anfora viene travasato in recipienti più grandi, e l'anfora stessa distrutta. Fanno eccezione le anfore per i vini pregiati che sono anche utilizzate per il consumo diretto e conservate in apposite celle, sia appoggiate alle pareti sia conficcate nella sabbia. Il peso medio di un'anfora vuota è circa 21 chili e la sua capacità media 26,22 litri. La maggior parte delle anfore viene costruita vicino ai luoghi di produzione del relativo contenuto e deve rispondere soprattutto a caratteristiche di solidità, appropriatezza rispetto al prodotto e… basso costo.




[7]

È evidente che nei vari approdi i fenici non incontrano anfore tutte uguali. Alcune differenze si rilevano nella forma e nel peso, per questo nei luoghi di mercato esiste un'anfora-campione per il controllo delle capacità. Nella parte alta dell'anfora si trovano la bocca, il collo, spesso sagomato con sporgenze, rientranze o scanalature, e la spalla sulla quale si innestano le anse, sorta di manici che rendono più forte la presa nel momento della movimentazione. Al di sotto della spalla si trovano la pancia, che nei vari Paesi assume una forma più o meno allungata, e il piede che serve per piantare il contenitore nello strato di sabbia che copre il fondo della stiva. Le parti dell'anfora sono spesso fabbricate separatamente, levigate internamente ed esternamente con strumenti di legno o metallo, infine cementate con il luto, un impasto di terra argillosa e olio di lino cotto. Una volta assemblate, vengono cotte in fornace.

I tappi utilizzati per la chiusura delle anfore sono diversi in [8] base al loro contenuto: molto diffusi sono i dischi di terracotta (opercula): dotati di una presa centrale, vengono fissati alla parete dell'anfora con una zeppa di calce. Molto spesso questi dischi recano iscrizioni attinenti ai negozianti o ai produttori. Altre forme di chiusura molto frequenti sono frammenti di vasellame ricavati da altre anfore e privi di qualsiasi incisione, più rari gli anforischi: piccole anfore di terracotta tutte piene usate per chiudere le anfore più grandi.

8

Sovente sulle anse, sul collo o sull'orlo vengono riprodotti dei segni: i "signacula" sono i marchi impressi nell'argilla o nel tappo prima della cottura e indicano il nome del fabbricante (che può essere anche l'armatore della nave o lo spedizioniere); i "tituli picti" sono iscrizioni dipinte con setole di maiale o con un dito intinto nel colore e indicano il contenuto, la provenienza, il trasportatore, il peso e il numero d'ordine nella stiva; i "graffiti" invece sono segni incisi con informazioni sul vasaio.

La loro presenza sui recipienti permette di conoscere la provenienza e la data di produzione, oltre a garantire la qualità del prodotto e la floridezza dei luoghi da cui provengono. Famosa è "la rosa", simbolo che distingue la produ-

zione di uno dei vini più importanti di quest'epoca: il passito dell'Isola di Rodi.

Viaggiando nel tempo, senza abbandonare mai questi contenitori, trovo finalmente gli antenati dei tappi in sughero del mio amico Gianni. Sto ancora veleggiando per il Mediterraneo e ormai quasi ogni costa è popolata da vivaci civiltà che comunicano e si scambiano merci di ogni tipo. È il V secolo a.C. e i Greci e i Romani iniziano a usare il sughero come materiale per creare i coperchi d'anfora: si tratta di dischi posti all'interno del collo, sigillati con calce o pozzolana (pomice di origine vulcanica estratta principalmente a Pozzuoli, da qui il nome) e infine tappati con una pigna verde per conferire aroma al contenuto. Più raro è l'utilizzo del solo sughero quale chiusura delle anfore, credo che ciò dipenda dalla fattura grossolana del recipiente che difficilmente sarebbe sigillabile soltanto con un mezzo meccanico.

A questo punto vale la pena dire qualcosa del sughero e della sua lavorazione, anche in epoca moderna.

Il sughero è il tessuto esterno della quercia da sughero (Quercus suber L.) che protegge la pianta dal disseccamento e dalle sfavorevoli condizioni ambientali; è un involucro inerte che partecipa alla crescita dell'albero senza in realtà concorrere a nessuna funzione attiva. È pertanto possibile spogliare la quercia della sua corteccia esterna senza arrecarle ferita alcuna, a patto che la decortica venga eseguita senza lesionare i tessuti situati sotto il felloderma (tessuto costituito da cellule vive generato dal fellogeno al di sotto della corteccia primaria). [9]

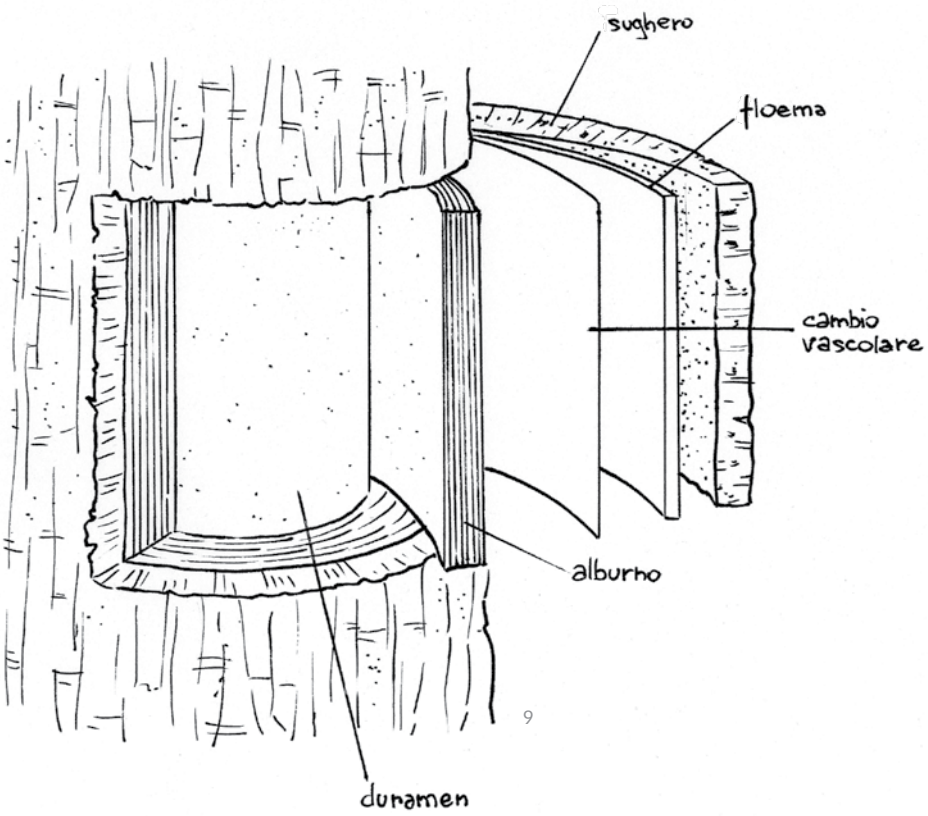
La quercia da sughero è presente principalmente nell'area del bacino del Mediterraneo occidentale, dove trova le condizioni ideali per la sua crescita, specialmente in Portogallo, Spagna, Algeria, Italia, Marocco e Tunisia. In Italia l'area di produzione è localizzata principalmente in Sardegna, ma piccole zone a sughereta si trovano in Liguria, Toscana e Sicilia. Il querceto o sughereto è un ecosistema molto speciale, uno tra i più ricchi del mondo. Ospita oltre 160 specie di uccelli, 24 specie di rettili e anfibi e 37 specie di mammiferi, alcuni a rischio di estinzione.

Essendo un albero molto longevo, la quercia favorisce come nessun altro l'immagazzinamento del carbonio nel corso della sua vita. Considerando la superficie totale dei querceti, le foreste di quercia del bacino del Mediterraneo hanno una capacità di ritenzione della $CO_2$ di circa trenta milioni di tonnellate.

Il sughero è un tessuto di origine vegetale caratterizzato dalla presenza di cellule morte disposte in strati senza spazi intracellulari. Il numero delle cellule varia da un minimo di 15 milioni a un massimo di 30 milioni per centimetro cubico. Questa particolare struttura è dovuta al processo di suberificazione che avviene durante il ciclo vegetativo della pianta: alcune cellule vegetali si modificano per effetto della secrezione di suberina, una particolare sostanza idrofoba costituita da acidi grassi, che si deposita sulla parete cellulare. All'inizio della loro formazione, quindi, le cellule del sughero sono anch'esse vive, poi per effetto della secrezione di suberina gli scambi con le cellule vicine, responsabili anche della crescita del legno secondario — l'anima della pianta —, si riducono sempre più comportando la morte cellulare e il successivo riempimento di gas, cosa che rende il materiale un ottimo isolante.

L'accrescimento del sughero è molto marcato; ogni anno la pianta produce un anello di tessuto distinto in sughero primaverile e sughero estivo, facilmente identificabili per colore e struttura: l'estivo è più scuro e spesso. Il sughero formato nei primi anni di vita della quercia, chiamato "sughero vergine" o "sughero maschio", è molto denso, poco elastico e profondamente fessurato a causa della disomogeneità tipica della prima fase di crescita dell'albero.

L'operazione di prima estrazione si chiama "demaschiatura" e si effettua quando il fusto raggiunge un diametro di circa 80 centimetri, tra i 20 e i 25 anni d'età della quercia. Il sughero maschio, per le sue scarsa qualità, non viene impiegato nella produzione di tappi ma è destinato perlopiù all'edilizia.




Dopo la demaschiatura, sulla superficie scoperta della pianta si forma una nuova porzione di sughero chiamato "sughero femmina" o "sughero di riproduzione" i cui cerchi appaiono regolarmente disposti. La raccolta di questo sughero si effettua successivamente, a cicli di 9-12 anni a seconda della crescita del tessuto. Un sughero di qualità è formato da anelli di accrescimento regolari, né troppo spessi né troppo sottili, che lo rendono particolarmente compatto ed elastico. Questo prodotto si ottiene soprattutto nelle zone di montagna, dove l'accrescimento della pianta è più lento, e dopo la quarta o quinta decortica.

La produzione ottenibile da una singola pianta varia dai 15 chilogrammi per un albero giovane ai 45-50 per una sughera in piena produzione. L'operazione di decortica è eseguita a mano da operatori specializzati chiamati "estrattori" o "scorzini" i quali, operando con lunghe e affilatissime accette, praticano dapprima un'incisione orizzontale attorno

alla pianta, a un'altezza da terra di circa due o tre volte il diametro, e poi due o più incisioni verticali (a seconda della robustezza dell'albero), che permettono il distaccamento delle "plance" dal fellogeno.

Appena raccolto, il sughero possiede un'umidità naturale piuttosto elevata che varia da un minimo del 10-12% a un massimo del 40-45%, perciò le plance raccolte vengono ammucchiate in grandi cataste e lasciate stagionare all'aperto in spaziosi cortili per 8-12 mesi. Con l'esposizione all'aria, il sughero si essicca: la sua umidità si equilibra a quella ambientale intorno a valori tra l'8 e il 10%.

Il sughero stagionato subisce una serie di lavorazioni: innanzitutto la bollitura, in vasche dotate di dispositivi che impediscono il galleggiamento del materiale durante il processo. La bollitura migliora le caratteristiche fisiche del sughero che risulta, dopo il trattamento, più elastico e meno poroso e di conseguenza più facile da lavorare. Dopo la bollitura le plance di sughero vengono raschiate — se ne toglie la corteccia più esterna con una perdita in peso di circa il 10-14% — e poi rettificate per eleminare le parti difettose. A questo punto il sughero viene riposto su pallet e stoccato in ambienti ben areati ed è pronto per essere classificato nelle diverse categorie di qualità. Non esistono norme precise per la classificazione delle plance, effettuata in maniera diversa e puramente soggettiva nei vari Paesi di produzione. La qualità più ricercata è quella più densa, liscia, omogenea, senza nodi, senza ineguaglianze, senza fori né crepe. All'interno di ogni categoria le plance vengono suddivise in gruppi di spessore. L'unità di misura dello spessore, detta "calibro", è la linea catalana, che corrisponde a 2,256 millimetri. In base agli spessori, si destinano le plance tra 6 e 12 linee per la produzione di rondelle e quelle da 12 a 18 linee per i tappi monopezzo.

Riprendo il mio viaggio nell'antica Grecia e incontro Diogene il Cinico a Corinto, dove si dice sia arrivato come schiavo per via di una faccenda di monete false. Credo che potrei viaggiare nel tempo avanti e indietro senza saltare un'epoca e non incontrare mai un uomo più particolare e bizzarro.

Diogene si fa chiamare “il cane”, forse perché vive per strada o forse per proclamare la sua indifferenza alle comodità esteriori e la sua totale mancanza di pudore: mangia e beve senza usare ciotole di alcun tipo, pare che l’unica ciotola in suo possesso l’abbia gettata via dopo aver visto un fanciullo bere l’acqua del fiume facendo incavo con le mani. Su di lui girano tante storie, una di esse mi colpisce per l’audacia e lo sprezzo nei confronti del potere e dell’autorità costituita. [10]

Si dice che Alessandro Magno, giunto a Corinto, dopo aver incontrato molti degli statisti e filosofi della città, si aspettasse di ricevere visita anche da Diogene, il quale però non degnò l’imperatore della minima attenzione. Incuriosito dal suo comportamento, Alessandro in persona si recò dal filosofo e lo trovò disteso al sole: Diogene sollevò un po’ lo sguardo vedendo tanta gente venire verso di lui e fissò negli occhi Alessandro. Quando il monarca lo salutò e gli chiese se volesse qualcosa, il cinico gli rispose: «Sì, stai un po’ fuori dal mio sole!». Ovvero: non farmi ombra. Alessandro Magno la prese bene, ed è uno dei motivi per cui viene chiamato ‘il Grande’.

La vita di Diogene è l’esempio concreto della sua filosofia. Al di sopra di tutto, egli pone la libertà dell’uomo come bene supremo: libertà di parola, libertà dalla politica (di cui si disinteressa volontariamente definendosi, in maniera del tutto sorprendente per quest’epoca, “cittadino del mondo”), libertà dagli usi e costumi sociali (ritenendo la civiltà regressiva per la natura umana). Lo incontro perché sono curioso di vedere se davvero vive… all’interno di una botte. Tra tutti gli aneddoti che si raccontano su di lui, questo, ahimè, è il più inesatto: quella in cui vive Diogene non è una vera botte, si tratta di un tronco d’albero scavato internamente fino a ricavarne un vuoto, simile ad alcuni recipienti già incontrati in Mesopotamia e in Egitto. Niente tappo, dunque!

Saluto Corinto e il suo eccentrico personaggio e vado alla scoperta di chi realmente ha inventato il contenitore leggero e maneggevole che soppianterà l’anfora nelle rotte

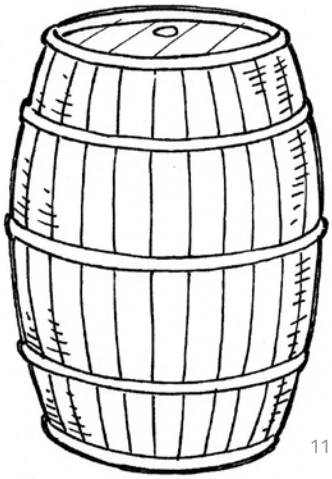
10

commerciali. Mi sposto dal clima caldo della Grecia e viaggio verso nord. Nell'area compresa tra la Germania meridionale, la Francia orientale e la Svizzera incontro una civiltà che in seguito verrà denominata celtica e che si estenderà anche in altre zone dell'Europa occidentale.

I Celti non sono un unico popolo, direi piuttosto un insieme di tante famiglie legate dalla stessa cultura di origine e dalla medesima lingua, pur con qualche variante dialettale tra regione e regione. Non hanno neppure un'unità politica. Le più importanti tribù sono i Britanni, che vivono nelle isole britanniche, i Celtiberi, che popolano la penisola iberica, e i Galli, che incontro nelle regioni dell'odierna Francia. Questi popoli sono esperti nell'arte della tessitura e della tintura, nella lavorazione dei minerali, in particolare del ferro e del legno.

A loro dobbiamo l'invenzione della botte, e a guardarla da vicino è esattamente come una botte del nostro tempo: una serie di assi di legno tenute insieme da cerchi di ferro.

La botte viene spalmata di pece per renderla impermeabile e, rispetto a quelle che siamo abituati a vedere, è un pochino meno panciuta. La chiusura è realizzata con tappi di legno. Questo contenitore presenta innumerevoli vantaggi rispetto alle anfore: si trasporta più facilmente, essendo possibile farlo rotolare su sé stesso, ed è più capiente dell'anfora: qualcuno a Roma giura di averne viste di grandi come una casa! La botte permette inoltre di conservare il vino anche a basse temperature evitandone il deterioramento: caratteristica molto importante per questi popoli che, a differenza dei Latini e dei Greci, vivono in un clima freddo.



11

[11]

L'invenzione della botte è legata all'esigenza di procurarsi un contenitore per il trasporto dei liquidi che risponda alle caratteristiche di leggerezza, praticità e basso costo. Per i popoli nordici è quindi spontaneo l'utilizzo del legno, principalmente di quercia, che, oltre a essere più resistente della terracotta, è abbondantemente disponibile sul loro territorio. In quest'epoca ancora non si conosce tuttavia l'importanza dell'utilizzo del legno per la qualità del vino: la cessione delle essenze e i meccanismi chimici legati alla trasformazione del vino in botte sono concetti che, probabilmente per via empirica, si andranno formando nel tempo.

In questo periodo, oltre all'introduzione della botte, a Roma si diffonde l'uso del vetro come materiale preferito per vasellame, gioielli ed elementi decorativi, ad esempio i mosaici presenti soprattutto nelle camere delle abitazioni signorili.

Il vetro è preponderante nella toeletta femminile: vi trovo numerosi balsamari dal ventre piriforme, globulare o tubolare, la cui forma deriva da quella dei prodotti in ceramica usati per contenere profumi, sostanze cosmetiche e medicinali. Alcuni contenitori riproducono fiori o frutti: il balsamo di dattero, ad esempio, è contenuto in boccette ricalcate sul frutto della palma. Il moderno packaging, ben prima del bagnoschiuma al pino con flacone a forma di abete e tappo a

mo' di pigna... I Romani hanno davvero una grande passione per i profumi, che nasce dall'incontro con la cultura egiziana e greca. Fino al momento della conquista di questi territori, a Roma l'uso del profumo era legato alla sola funzione sacrale, come si evince dal nome stesso: "pro fumus" indica infatti "attraverso il fumo" (inteso come vapore), mezzo privilegiato per mettersi in contatto con gli dei. Nel mito si racconta che fu la dea Afrodite a consegnare a Faone la prima boccetta di profumo per ringraziare di averla traghettata sulla sua imbarcazione senza voler nulla in cambio.

Generalmente i profumi arrivano ad Alessandria, il più grande emporio del Mediterraneo, conservati in anfore, e di qui vengono smistati e trasferiti in recipienti di minori dimensioni e di fattura più elegante. I contenitori più usati sono gli alabastra egiziani, l'ariballo (piccola brocca costruita in svariati materiali, anche preziosi) e la pisside (una scatoletta cilindrica con coperchio in osso, bronzo o vetro). Molto diffusi sono i balsamari a colombina, che riproducono le forme di un uccellino e ricordano le nostre fiale, prive di tappo o coperchio. Una volta riempite, le colombine vengono chiuse a fiamma; per poter prelevare il profumo è necessario rompere il becco o la coda dell'animale.

I profumi romani sono molto diversi dai nostri. La tecnica della distillazione verrà introdotta dagli arabi soltanto dopo l'anno Mille, pertanto in quest'epoca possiamo incontrare solo olii e creme profumate. Per ottenere il profumo è necessario utilizzare una base grassa, che può essere strutto o cera d'api per i profumi fatti in casa, oppure olio di mandorle, olio d'oliva o di sesamo per quelli più pregiati. Su questa base grassa viene fatta macerare, a caldo o a freddo, l'essenza. Numerosissime le tipologie disponibili: mirabolano, costo, maro, mirra, cannella, storace, nardo, maro, opobalsamo, calamo aromatico, giunco, enante, malobastro, sericato, henna, aspalato, zafferano, cipero, maggiorana, loto, miele. La cannella, fra i tanti, è un ingrediente molto costoso e prezioso: si dice che per procurarsela, in Etiopia, ci si debba arrampicare su rupi inaccessibili e rubarla dai nidi che le Fenici, mitologici uccelli di fuoco, si costruiscono con questi odoranti bastoncini.

# Le storie

## Si fa presto a dire «tappo»

Tappo, sostantivo maschile singolare, identifica un oggetto di sughero o di altri materiali (legno, gomma, plastica, metallo, vetro smerigliato), per lo più di forma tonda o cilindrica, usato per chiudere la bocca di contenitori e recipienti: bottiglie e bottigliette, fiaschi, flaconi e flaconcini, e anche botti, otri, vasi, ecc.

Il suo nome deriva probabilmente dalla radice germanica Tap-, che deve aver avuto il significato di spingere dentro, calcare; ma l'etimologia non è pacifica per tutti gli studiosi.

Il tappo può essere di vari tipi: a fungo, a vite (anche con frattura, il pezzo di plastica o metallo del sigillo), a strappo, a corona, a chiusura ermetica, di tenuta (nelle confezioni di medicinali e profumi), meccanico, con beccuccio, paragocce, salvagocce, bucherellato. Di solito sigilla e protegge contenitori alimentari (vino, acqua, olio, liquori), ma spesso impedisce la fuoriuscita di liquidi o polveri di altra natura: carburante nella tanica, detersivo nel flacone…

Per estensione di significato, il tappo definisce qualsiasi sostanza o oggetto che chiude un'apertura o occlude un condotto, un canale, ma anche un vulcano: in vulcanologia, è un ammasso di materiali lavici che, con l'eventuale ripresa delle fasi eruttive, viene espulso violentemente in blocchi e frammenti.

Tappo è quello di gomma o di acciaio che impedisce alla vasca di vuotarsi, ma anche quello di muco nel naso che affatica la respirazione o di cerume che impedisce ai suoni di penetrare nell'orecchio o ne limita la capacità di ascolto. I tappi per le orecchie sono diversi dai tappi delle orecchie: artificiali, sono inseriti volontariamente per attutire i rumori; vengono usati nei luoghi di lavoro troppo caotici — lo prevede la legge sulla sicurezza —, dai nuotatori per proteggere le orecchie dall'acqua, ma anche dalla moglie che non sopporta il russare notturno del marito — o viceversa. Altro tappo (di silicone), ma con funzione ludica, talora fornito di policromo pennacchio, tampona un diverso orifizio del corpo umano, e si può acquistare di solito nei sexy shop.

Nell'industria automobilistica esistono il tappo del carburante e il tappo del radiatore. Nella siderurgia il tappo per foro di colata si trova in secchie o crogioli per acciaio.

In radiotecnica, il tappo-luce è il collegamento di un radioricevitore con la rete d'illuminazione, per servirsi di essa come antenna.

In marina si usa il tappo di cubia, l'occhiello del foro praticato a prua nella murata della nave attraverso cui passa la catena dell'ancora. Nell'uso marinaresco, "riempire a tappo" significa colmare un recipiente in modo che il liquido non sciabordi per le oscillazioni della nave.

Nel gergo dell'artiglieria si contano invece il tappo di volata (la chiusura della bocca di un'arma da fuoco a protezione dagli agenti atmosferici), il tappo falsa spoletta (con la stessa forma esterna della spoletta, impiegato in sostituzione di essa quando, per esperimenti o esercitazioni, non si vuole che il proiettile scoppi all'arrivo sul bersaglio), il tappo porta innesco (viene avvitato al momento del tiro e porta al suo interno l'innesco su cui deve battere lo spillo della spoletta). Tappo è anche la chiusura per cartucce da caccia.

In senso figurato, la parola "tappo" indica una persona di bassa statura: l'espressione "è un tappo!" può avere coloritura scherzosa o solitamente di scherno. Il diminutivo tappétto è ugualmente riferito, con connotazione non complimentosa, a una persona di piccola statura.

*Sapere di tappo. La vera storia dell'oggetto più usato al mondo* di Alessandro Zaltron e Francesca Marchetto, è stato progettato e impaginato da Elsa Zaupa dell'Ufficio Grafico di Ronzani Editore, con il carattere Vectora di Adrian Frutiger.
Stampato su carta Favini Crush, Sappi Arctic Volume HighWhite e Fedrigoni Materica. Finito di stampare, per conto di Ronzani Editore, nel mese di aprile 2019 da Grafiche Antiga Spa (Crocetta del Montello, Treviso).

Crediti fotografici:

© LaBrenta Srl — pp. 83, 107, 111, 129, 112
© Claudio Pozza e Romina Manzardo — pp. 112, 113
© Luigi Di Maggio — p. 108
© Museo dei cavatappi, Barolo (CN) — pp. 130, 132, 133
© Museo del Sughero, Calangianus (SS) — p. 103
© CMSR (Centro Mondialità Sviluppo Reciproco) — pp. 122, 124
© Scott Gundersen — p. 90
© Adobe Stock — pp. 80, 98, 100, 114, 126, 127, 128
© Roberto D'Agostino — pp. 84, 86, 87, 89

L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare.

La Ronzani Editore

*Società editrice*: Giuseppe Cantele, Giovanna Cantele, Alberto Casarotto, Andrea Cortese, Fabio Cortese, Dario Dal Ferro, Lara Facci, Giuseppe La Scala, Romina Manzardo, Giovanni Stefano Messuri, Francesco Motterle, Claudio Rizzato, Pierantonio Rizzato.

*Redazione*: Giuseppe Cantele, Paolo Carta, Marco Cavalli Alessandro Corubolo, Maria Gregorio, Luisa Maistrello, Giovanni Stefano Messuri, Claudio Rizzato, Giovanni Turria, Matteo Vercesi, Franco Zabagli, Elsa Zaupa.