



---

# DA CANELLI ALLE ANDE E RITORNO

## STORIA DI DONNE, GRAPPA E PASSIONI

---

LE INTENSE VICENDE DELLA FAMIGLIA DI DISTILLATORI CHE, PER PRIMA, NEL 1898 LEGÒ IL PROPRIO NOME ALLA GRAPPA DI MOSCATO, SONO AL CENTRO DEL ROMANZO A QUATTRO MANI DI ANTONELLA BOCCHINO E GIULIA CUEVAS.

“MIRANDA PER GRAPPA RICEVUTA” NON È SOLO LA STORIA DI UNA DONNA. È LA STORIA DI UN COGNOME CHE, PER NON PERDERSI IN GENERAZIONI FEMMINILI, SI FECE NOME.

NOME DI DONNA, TESTIMONE DI UNA VICENDA ITALO-CILENA CHE MERITA DI

NON ESSERE DIMENTICATA. UNA STORIA DI CORAGGIO E INTUZIONI, DI AMORE E PASSIONI CHE SI DIPANA TRA LA CORDIGLIERA DELLE ANDE E LE COLLINE DELLA VALLE BELBO.

L'INCONTRO DI DUE MONDI E DI DUE CULTURE DIVERSE CHE DANNO VITA A UNA STORIA IMPRENDITORIALE DI SUCCESSO LEGATA ALLA GRAPPA E AL MARCHIO BOCCHINO. E A QUELLO SLOGAN CHE ANCORRA OGGI TUTTI RICORDANO: “SEMPRE PIÙ IN ALTO” ESCLAMAVA MIKE BONGIORNO SULLE VETTE DELLE ALPI.

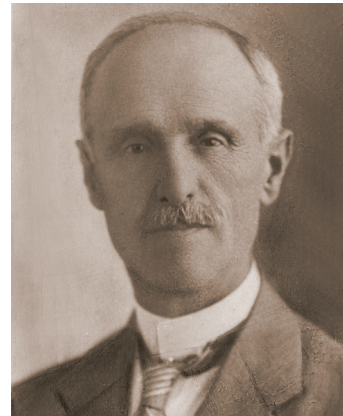
---



---

1898

---



Carlo Bocchino, geometra, va in Sudamerica alla fine dell'Ottocento come tecnico della ferrovia Transandina. Ispirato da ciò che vede in Cile torna a Canelli e fonda nel 1898 la distilleria. A pagina 34 l'ex libris con motto adottato dal figlio Lazarito

## Carlo Bocchino va a lavorare alla ferrovia transandina In Cile scopre l'aguardiente e a Canelli nel 1898 fonda la distilleria

di **Sergio Miravalle**

**M**iranda Per Grappa ricevuta è il racconto romantico di una distilleria e dei suoi spiriti, della crescita imprenditoriale lunga un secolo, delle intuizioni pubblicitarie che hanno reso popolare il marchio, del destino incrociato di donne che sono vissute tra le colline della Valle Belbo e la cordigliera delle Ande. Un'epopea aziendale che si fa romanzo e saga di famiglia, con nomi che si tramandano di generazione in generazione e raccontano uno spicchio di storia d'Italia. Questo antefatto è anche ricordo personale. Nella primavera del 2014, a una cena con Antonella Bocchino e la mamma Miranda, con Giorgio Conte, primo presidente dell'associazione *Astigiani*, concordammo che questa rivista, nata nel 2012 e allora al settimo numero, avrebbe potuto ospitare nella rubrica "Se ci penso" i ricordi della

signora Miranda ai tempi degli incontri canellesi con Mike Bongiorno, chiamato alla fine degli Anni Sessanta a far da testimonial alla grappa Bocchino con il fortunato slogan "Sempre più in alto", esclamato dal popolare personaggio televisivo sulle cime delle Alpi. Ci ripromettemmo, durante quella cena, un incontro intervista, che purtroppo non fu più possibile. Miranda Bocchino morì il 14 novembre di quell'anno. Aveva però fatto in tempo, due mesi prima, a veder nascere "AB Selezione Italian Spirits" la nuova creatura di Antonella, che, non dimenticando gli insegnamenti di nonno Lazarito, voleva e vuole continuare a "vivere" di grappa. Dopo la morte della madre, Antonella ha trovato la forza di aprire il baule dei ricordi e ricostruire le vicende della sua

**Il baule dei ricordi  
ha svelato lettere  
documenti, fotografie**

famiglia. Ne nasce un racconto corale al profumo di grappa che nel titolo del libro è volutamente, e non a caso, scritta con la G maiuscola. Il tutto nasce da Carlo Bocchino che viene al mondo nella seconda metà dell'Ottocento da una famiglia che a Canelli produceva vino, come tante. Carlo studia, diventa geometra e vuole esplorare il mondo oltre le colline della valle Belbo. Negli ultimi decenni del XIX secolo attraversa l'oceano e arriva in Sud America, con un contratto d'assunzione con la società che costruisce la ferrovia Transandina, un arduo collegamento tra Cile e Argentina. In quelle terre Carlo non si occupa solo di binari e traversine. Scopre che i cileni distillano le vinacce di un vitigno chiamato *moscatel* per far nascere l'*aguardiente de uva*, ancora oggi nota come *pisco*. Si interessa delle tecniche di distillazione di quell'uva aromatica e pensa che nella sua Canelli le vinacce del Moscato non sono ritenute adatte

### Carlo faceva la spola tra l'Italia e il Cile sul vapor "Savoia"

per far nascere la grappa. Meglio quelle rosse delle Barbere e dei Nebbioli.

Sono anni intensi. In Cile il giovane Carlo incontra Maria Martina De Miranda Ortiz e con lei e i loro tre figli farà ritorno in Italia, dove nel 1898 fonda con altri soci la Distilleria Canellese.

Ci sono gli atti notarili della nascita della società e le centinaia di lettere commerciali e cartoline di famiglia spedite in quegli anni tra Canelli e il Cile, quando Carlo attraversa più volte gli oceani sul vapor "Savoia" che faceva la spola tra Genova e Valparaiso. Comincia così la saga familiare dei Bocchino che, assieme agli amici storici Bosca, Contratto, Gancia e Riccadonna, hanno fatto la storia degli spumanti e dei vini piemontesi e della distillazione italiana.

Il cuore del romanzo storico è Miranda, nipote di Carlo e figlia di Lazarito, secondogenito di Carlo e Maria Martina, nato nel 1898, lo stesso anno della distilleria. La coppia ha avuto altri due figli: Carlito nel 1897 e Carmen nel 1902.

Il romanzo nasce proprio dall'ampia documentazione che Miranda ha custodito intatta per decenni. Miranda, ancora in vita, lascia a sua figlia Antonella lo stesso dono che aveva ricevuto, tempo prima, da sua madre. Sono i documenti di famiglia, ma soprattutto gli intimi scambi che hanno alimentato l'amore, di generazione in generazione; le lettere che dal Sud America, a fine Ottocento, arrivavano in Italia perché la distanza non lasciasse spazio all'oblio, ma rinforzasse i sentimenti.

Alla scomparsa di Miranda, Antonella ha riaperto i bauli in cui sua madre aveva custodito le centinaia di lettere che avevano attraversato, indenni, gli oceani e il tempo.

Partendo da quel patrimonio di testimonianze e ricordi, Antonella scrive intingendo simbolicamente la penna nella nostalgia e nella grappa, spirito che l'ha accompagnata fin da piccola, da quando con il nonno Lazarito andava a scegliere le vinacce da distillare, così come ha raccontato in due altri libri di ricordi (*Tante Belle Cose*, 1988 e *Petali Preziosi* 1993).

Questa volta, però, il quadro è più grande: ai suoi ricordi si aggiungono quelli di sua madre e delle donne della famiglia prima di lei. Per superare l'ostacolo dei tanti documenti in spagnolo e

### Documenti cileni tradotti e ambientati con l'apporto di Giulia Cuevas



Maria Martina Di Miranda Ortiz incontra Carlo Bocchino in Cile. Il loro è un amore passionale. Si sposano nel 1894 e avranno tre figli: Carlito, Lazarito e Carmen

### 1894: il matrimonio tra Carlo e Maria Martina Ortiz è come l'incrocio tra due treni

interpretare fedelmente le vicende, Antonella ha chiamato Giulia Cuevas, romana di origini cilene, appassionata di storia del Sud America che non si è limitata a tradurre dalla sua madre lingua ma ha, con entusiasmo, ricostruito quel pezzo di realtà lontana che rischiava di perdersi.

Ne è nato un affresco a quattro mani di più di cento anni di amori e relazioni, di passioni e di lavoro, di esperienze e spiriti di vino, tracciato seguendo il filo rosa di quattro generazioni di donne capaci di grande dedizione.

Ecco alcuni stralci del testo che *Astigiani* pubblica in anteprima.

*Miranda si era innamorata di Giorgio con la stessa intensità con cui sua nonna Maria Martina si innamorò di Carlo. Nel clima arido e desertico delle terre del Nord gli odori scarseggiavano e, quando c'erano, erano precisi, ben distinti, lontani dall'odore del sale che si respirava tutti i giorni. Maria Martina aveva incrociato quell'uomo che avrebbe sposato e se ne era innamorata al primo sguardo, o al primo naso perché aveva sentito odore di buono passandogli accanto. Si erano incontrati per la strada, per caso avevano alzato gli occhi al*



I fratelli Carlito e Lazarito Bocchino arruolati nel 1918 nel Genio ferrovieri



Il corteo di landò per le vie di Canelli nel 1927 in occasione del matrimonio tra Lazarito Bocchino e Vincenzina Gilardino, per tutti Censina



Nel Dopoguerra: Lazarito Bocchino a Canelli con Angelo Riccadonna e Carlo Vallarino Gancia, suoi amici e alleati

## Distilleria Canellese: si uniscono i produttori di Moscato Champagne

*medesimo tempo e, come due treni che viaggiano in direzione opposta, si erano incrociati senza toccarsi. Ai treni però non hanno mai aggiunto un collo per potersi girare a guardare e i due giovani si erano voltati indietro, come per rassicurarsi che nulla gli fosse stato sottratto in quel passaggio.*

*Maria Martina de Miranda Ortiz era rientrata a casa sentendosi i piedi pesanti e un odore zuccherino tra i capelli che le aveva fatto venire fame. La fame l'aveva saziata mordendo una sopaipilla e mezza, ben aranciata e appena fritta; per i piedi non avrebbe potuto fare molto. Nel deserto l'amore non alleggerisce la testa ma appesantisce i piedi a chi è cresciuto su terra. Quando quel feroce attaccamento alla terra durava oltre tre mesi, la diagnosi era l'amore. Un po' nello stesso modo in cui, a quei tempi, le donne sospettavano una gravidanza, così Maria Martina aveva capito di essersi innamorata irrimediabilmente di quel ragazzo dagli occhi di vinaccia e dal profumo zuccherino. [...]"*

Carlo Bocchino ha un vivace spirito imprenditoriale. In Cile ha trovato l'amore, fa un bel matrimonio, mette su famiglia, ma non si accontenta. Abbandona il suo lavoro da tecnico alla ferrovia transandina e punta sulla distillazione portando a Canelli l'esperienza acquisita in Cile.

Ecco come lo racconta il romanzo.

*Quando Carlo si era imbarcato per il Sud America aveva lasciato a suo padre Lazzaro, uomo in forze, di buona salute e di intelletto vivace, il compito di sostituirlo in società qualora si fosse presentato qual-*

## 1927: nozze Bocchino-Gilardino e Canelli ammira i landò

*che problema amministrativo. Ad ogni modo era ripartito abbastanza tranquillo perché il moscato si vendemmiava a inizio settembre, fermentava per trenta giorni e sarebbe poi stato pronto per novembre e suo padre avrebbe inizialmente fatto le sue veci per il controllo. Le vinacce erano l'insieme dei vinaccioli, dei raspi e delle bucce; quello che restava dell'uva, una volta spremuta dopo la vinificazione.*

*A quei tempi erano considerate materiale di scarto e venivano buttate nel fiume Belbo come mangime per pesci e anitre dei canneti. Una volta separato il mosto, da un quintale di uva si ottenevano dieci chili di bucce e otto chili tra raspi e vinaccioli... Solo Carlo, che dalle vinacce aveva estratto acquavite nella Valle dell'Elqui, conosceva il potenziale di quello scarto prezioso... Di Moscato ce ne era davvero tanto a Canelli e veniva utilizzato per la produzione del Moscato d'Asti che allora, prima del decreto francese che proibì l'utilizzo di detta nomenclatura, si chiamava Moscato Champagne, un vino naturale, bianco e dolce, prodotto con metodo champenois, ovvero fermentato in bottiglia con le stesse operazioni che si effettuavano in Champagne. Carlo era riuscito a riunire i grandi produttori della zona per dare origine, per la prima volta nella storia italiana, a un distillato da vitigno unico dalle grandissime potenzialità, per qualità e varietà aromatiche [...].*

La storia avanza. La distilleria canellese produce grappa anche per il Regio esercito. Quel "surrogato di coraggio" che veniva distribuito ai soldati prima degli assalti alla baionetta. Anche Lazarito e il fratello Carlito nel 1918 vengono entrambi arruolati



Giorgio Micca Bocchino era stato partigiano nelle formazioni garibaldine. Sposa Miranda nel 1952, fa il dentista, è astemio. Lazarito muore nel 1968 e gli affida l'azienda



Nella foto a sinistra Giorgio e Miranda durante una gita in montagna, a destra Nonno Lazarito con Antonella all'asilo. Dalla passione per la montagna nasce l'idea della pubblicità con Mike Bongiorno sulle vette delle Alpi con lo slogan "Sempre più in alto". Nella pagina accanto, nel riquadro, Antonella con la mamma Miranda scomparsa nel 2014



## 1952: Giorgio Micca e Miranda sposi Un dentista tra gli alambicchi

nel Genio ferrovieri, grazie alle conoscenze del padre Carlo. Nuovo fotogramma. Una foto del 1927 coglie un corteo di landò nelle vie di Canelli per il matrimonio tra Lazarito e Vincenzina Gilardino, altra famiglia di primo piano del panorama enologico imprenditoriale.

Carlito diventerà dirigente di banca e anche console d'Italia a Costantinopoli. Lazarito, invece, segue le orme del padre Carlo e sviluppa la distilleria. Il successo commerciale cresce con la grappa Gran Moscato. Lazarito è anche un mecenate: finanzia a Canelli un asilo che porta il nome della madre.

Nel 1928 nasce Miranda che prende il nome dal cognome della nonna. Nel '34 avrà una sorellina: Piera.

La piccola Miranda viene mandata a studiare al Regio Eductorio della Provvidenza, a Torino, deve indossare la divisa da Piccola Italiana, fare le gare di verbi e leggere *Le mie prigioni*. Il romanzo ne racconta le amicizie, gli scherzi da adolescente, le ansie e le paure della guerra.

Eccola Miranda che conosce e nel 1952 sposa il bel Giorgio Micca, medico dentista con un passato da ufficiale partigiano nelle brigate garibaldine. Apre lo studio nella bella casa al centro di Canelli, lungo il Belbo, ma il suo destino non sarà legato all'odontoiatria.

Nonno Lazarito muore il 2 luglio 1968, nel suo testamento spirituale gli affida la distilleria e Giorgio si trova ad affrontare la sua prima vendemmia da distillatore, lui che è astemio.

Giorgio Micca è pragmatico e visionario e impara in fretta a destreggiarsi nel mondo della grappa. La Bocchino si espande



Negli Anni '70 la Bocchino ingaggiò come testimonial Mike Bongiorno mandandolo sulle vette delle Alpi con lo slogan "Sempre più in alto, concludendo grappa Bocchino"

serve una nuova distilleria che viene costruita a Calamandrana sulla strada tra Nizza e Canelli.

Grazie al giornalista amico Pino Khail, fondatore della rivista *Civiltà del bere*, prende contatti con Mike Bongiorno. Lo ingaggerà come testimonial in cima al Cervino e poi sul Monte Rosa e sul Bianco e perfino in mongolfiera per decantare la grappa Bocchino con lo slogan "Sempre più in alto". Un successo popolare. Ecco il racconto di Antonella Bocchino, allora adolescente.

*[...] Gli anni '70 segnarono il grande boom della grappa; i consumi crescevano e Giorgio cominciò a pensare di intercettare questa richiesta proponendo ai consumatori il marchio Bocchino quale grappa pregiata e di storica affidabilità. Alla sera, quando rientrava a casa, trovava i bambini svegli, la sua bella Miranda, impeccabile come per andare a festa, e la televisione accesa. Era la tv del Rischia-*

## La grappa Bocchino sale sulle Alpi con Mike Bongiorno che declama “Sempre più in alto”

tutto, del Festival di Sanremo, di Carosello. E soprattutto, era la tv di Mike Bongiorno, che entrava nelle case degli italiani. In casa Bocchino si simpatizzava con il personaggio, perché, come Giorgio, era stato partigiano e per questo sembrava molto più vicino di tanti altri. E all'improvviso sembrò la scelta giusta per la nuova campagna pubblicitaria... Così, a metà degli anni '70, con l'aiuto dell'amico giornalista Pino Khail, iniziarono le sceneggiature delle nuove pubblicità per la televisione che vedevano protagonista un Mike Bongiorno in cima alle vette del Cervino, in onore di quelle montagne che avevano visto i giorni felici del fidanzamento di Giorgio e Miranda.

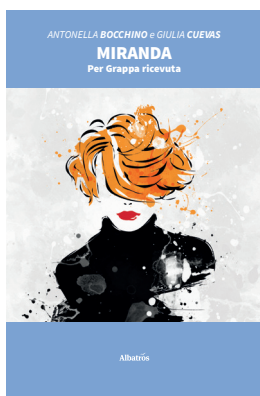


Capitò anche che Mike una volta, a causa di una bufera di neve, non fu subito ripreso dall'elicottero

e rischiò l'assideramento in quota. Lo raccontava con la consueta “allegria”. Miranda Micca Bocchino ha vissuto gli ultimi anni della sua vita con un sogno: affidate le sorti della distilleria al figlio Carlo, si è impegnata con Lorenzo Vallarino Gancia e altri canellesi doc nel progetto di valorizzazione delle “cattedrali sotterranee”. E da quel primo nucleo che si è sviluppata l'idea vincente di ottenere dall'Unesco il titolo di patrimonio dell'umanità per i paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato, suggellato dal riconoscimento del giugno 2014. Il grande sogno è diventato realtà. ■

**IL LIBRO**
**SARÀ PRESENTATO A CANELLI IL 3 LUGLIO**

## Saga di famiglia con ricette Diritti d'autore in beneficenza



Il libro *Miranda Per Grappa ricevuta* sarà presentato in anteprima a Canelli sabato 3 luglio dalle 17 nel cortile delle ex scuole elementari, di via G.B. Giuliani, alla presenza delle autrici Antonella Bocchino e Giulia Cuevas che dialogheranno con Sergio Miravalle e Cristina Gabetti, che ha firmato la prefazione. I diritti d'autore del volume edito da Albatros (228 pagine, 14,90 euro) andranno alla scuola materna Bocchino. Il racconto è arricchito da una ventina di ricette di famiglia tramandate di madre in figlia. Eccone due piuttosto curiose.

### **Pesce finto o pesce di guerra**

*A dirla tutta il pesce finto era molto più buono del pesce vero, o almeno così era per Piera e Miranda che quando la guerra finì preoccupate corsero da mamma Cen-zina a chiedere se il pesce di guerra si poteva fare anche in tempi di pace. «Ma certo che sì, anzi, lo prepariamo tutte insieme stasera stessa!» E si divertirono a dare a quel pesce fuor d'acqua nuove forme e coda lunga cambiando il suo nome in Pesce di guerra in tempo di pace. E allora cambiò anche il sapore.*

3 kg di patate lessate, 1 kg di tonno sott'o-

lio, 50 gr di burro, 2 acciughe, 2 cucchiari di sottaceti, maionese q.b.

*Lessare le patate e poi sbucciarle e schiacciarle con la forchetta. Pestare anche il tonno e le acciughe e amalgamare il tutto, insieme al burro, fino a farlo diventare un composto cremoso. Dargli la forma del pesce. Coprirlo di maionese e guarnirlo con sottaceti e con un capero al posto dell'occhio.*

### **Tonno di coniglio all'antica**

La parola “tonno” si riferisce alla consistenza del piatto finito e alla sua conservazione sott'olio, come il tonno, appunto. Nonna Cen, quando lo cucinava, raccontava sempre con la sua solita ironia che erano stati i frati di un convento del Monferrato ad inventare questo sistema per cucinare il coniglio da consumare poi durante la quaresima chiamando questa ricetta “tonno” per poterla mangiare senza paura di peccare.

1 coniglio, 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 2 bicchieri di vino bianco, 1 foglia di alloro, rosmarino, prezzemolo, pepe in grani, 2 chiodi di garofano, 1 spicchio d'aglio, 2-3 foglie di salvia, 1 rametto di timo, olio e sale q.b.

*Preparare una pentola d'acqua con cipolla, chiodi di garofano, carota, sedano, aglio, erbe aromatiche e bollire per 15 minuti.*

*Tagliare a pezzi il coniglio e metterlo a cuocere nell'acqua col vino bianco e un pizzico di sale. Cuocere a fiamma bassa per un'ora buona fino a quando la carne si stacca da sola. Lasciar raffreddare. Una volta freddo, si spolpa il coniglio e si fanno dei piccoli pezzi della grandezza di una noce. Metterli a strati in un barattolo (arbanela) alternandoli con salvia, sale, pepe; coprire con olio d'oliva e servire dopo qualche tempo di riposo.*

