

Testi tratti da Quaderni Maristi, n. 44, maggio 2026

Traduzione e revisione a cura di gb

L'ARQUEBUSE DELL'HERMITAGE

Prodotti medicinali maristi in Francia, Italia, Germania e altri paesi: il loro contributo economico all'apostolato marista a favore della gioventù

Heinrich Schramberger, fms

Basato su uno studio del 2017 realizzato dal Fratello Heinrich Schamberger, di Mindelheim (Germania), tradotto in francese dalla signora Nancy Camilléri e rivisto dal Fratello André Lanfrey.

Ai tempi del Fratello Francesco, a El Hermitage fu creato un potente rimedio, in un ambiente ancora prescientifico – una vera e propria panacea – destinato a curare i Fratelli dell'infermeria e delle scuole: l'Arquebuse de El Hermitage. Vale la pena non dimenticare questo aspetto, per certi versi tardivo e relativamente secondario, della Casa Madre.

1. Invenzione e diffusione di un «rimedio casalingo» diventato panacea

1.1. Spiegazione del nome «Arquebuse»

Il nome deriva dalla parola latina «arcus», «archibuso» o «archibugio» in italiano, che significa «arco cavo». Un'altra spiegazione fa risalire il termine all'olandese «Haakbus», al tedesco «Hakenbüchse» e al francese «Arquebuse». Entrambe le spiegazioni sono legate alle armi da fuoco dei secoli XV e XVI, che si caricavano dalla canna, pesavano dai 6 agli 8 kg e sparavano proiettili di grosso calibro fino a 150 metri, causando ferite gravissime. Dalla metà del XVI secolo, i soldati di fanteria leggera furono chiamati «archibugieri», sebbene anche la cavalleria disponesse di pistole.

Si riteneva che l'acqua medicinale «Arquebuse» (nome ufficiale: «aqua vulneraria vinosa») curasse le ferite provocate dagli archibugi. Le prime tracce della fabbricazione dell'acqua vulneraria di Arquebuse si trovano in un antico dizionario del 1768 (*Le grand vocabulaire français*, Parigi, Volume 3, p. 90). L'enciclopedia «Der Große Herder» del 1931 descrive l'Arquebuse in questo modo: «Estratto alcolico di menta, rosmarino, salvia, assenzio, lavanda, citronella e altre erbe aromatiche».

1.2. Storia dell'«Arquebuse» dei Fratelli Maristi

Fin dal 1825, una delle funzioni della Casa Madre dell'Hermitage (vicino a Saint-Chamond e Saint-Étienne) era quella di curare i Fratelli malati o feriti. Possiamo supporre che gli infermieri conoscessero già l'acqua vulneraria di Arquebuse. Utilizzavano anche altre piante medicinali della regione.

Il Fratello Francesco (Gabriel Rivat, 1808-1881), già da giovanissimo, si interessava alle erbe medicinali. Anche padre Champagnat lo incoraggiò a formarsi in medicina, perché potesse curare i malati. Non solo lo nominò suo segretario, ma lo pose anche a capo dell'infermeria della giovane comunità religiosa. I suoi libri



**Heinrich
Schramberger, fms**

di medicina e il suo interesse per le erbe aromatiche e le piante medicinali lo spinsero alla ricerca di nuovi rimedi. Conserviamo 848 pagine di appunti su questo argomento nei suoi quaderni¹.

Nel corso dei suoi numerosi esperimenti, utilizzò naturalmente l'acqua vulneraria di Arquebuse, che cercò di migliorare. La ribattezzò «Ratafia»: una sorta di liquore composto da nove piante medicinali macerate in alcol. In seguito, sperimentò anche con altre piante. Furono queste le prime tracce della fabbricazione del cosiddetto rimedio tradizionale, per uso esterno e interno, destinato a persone malate o semplicemente deboli. Dopo essersi dimesso da Superiore Generale nel 1860, rimase nella casa dell'Hermitage dove, per altri 20 anni, si dedicò alla cura dei Fratelli malati. Era responsabile della piccola farmacia della casa e creò un piccolo giardino di piante medicinali. Fu, per così dire, il primo terapeuta marista a utilizzare le piante.

Un'enciclopedia dedicata specificamente alla chimica incluse in seguito nelle sue pagine espressioni come: «L'eau de l'Hermitage» o «Liqueur de Saint-Genis»: indicazioni che dimostrano come gli infermieri dell'epoca usassero l'«Arquebuse» dell'Hermitage per la cura dei malati e cercassero di migliorare il prodotto.

Nel libro «Frère François, Gabriel Rivat» scritto dal Fratello Gabriel Michel, il capitolo 50, intitolato «Un infermiere santo» (pp. 319-327), riassume mirabilmente tutto il suo lavoro al servizio dei malati e offre alcune indicazioni sui medicinali utilizzati. È possibile trovare ulteriori informazioni sull'origine dell'Arquebuse in numerosi documenti francesi e negli archivi maristi. Richiamo inoltre l'attenzione sulla biografia del Fratello Francesco intitolata: «Un eroe umile e modesto»².

Il Fratello Emmanuel (Joseph Chirat) svolse un ruolo importante nello sviluppo del medicinale dell'Hermitage. Di origine contadina, nacque il 14 aprile 1824 a Saint-Marcel-lès-Annonay (Ardèche). Il 28 maggio 1839 entrò nel noviziato della congregazione dei Fratelli Maristi, di recente fondazione, e succedette al Fratello Francesco Rivat come infermiere all'Hermitage. Conosceva molto bene le piante medicinali della regione e in zona era conosciuto come «il guaritore». Avviò nuovi esperimenti con piante medicinali e altre erbe aromatiche, che macerava in alcol prima di sottoporle a distillazione. Così, nel 1850, con l'aiuto del Fratello Darius, suo successore, sviluppò un tipo di Arquebuse ancora relativamente «primitivo». Il Fratello Euthyme³, buon conoscitore anche delle piante della regione del monte Pilat, li aveva assistiti nei loro esperimenti.

Questo nuovo rimedio, tuttavia, si allontanava molto dall'antica «acqua vulneraria di Arquebuse». Veniva utilizzato per curare le ferite di persone e animali, ma anche, occasionalmente, per disturbi interni. Era un «rimedio casalingo». Il 1857 è indicato come anno di fabbricazione di questo prodotto non ancora industrializzato, in particolare nella «Petite Histoire de l'Hermitage» della Maison Guyot, e nella mostra «150 anni del consorzio Cherry-Rocher» del 2007. Negli anni successivi (dal 1857 al 1862), il Fratello Emmanuel Chirat si impegnò molto per migliorare la composizione del nuovo prodotto e gli diede il nome di «Acqua di Arquebuse».

Nel 1853 i Fratelli Maristi acquisirono una grande proprietà situata a Saint-Genis-Laval, vicino a Lione, nota come «Château du Montet», destinata a diventare la sede della nuova Casa Madre. Il trasferimento alla nuova sede avvenne nel 1858, ma la fabbricazione dell'Arquebuse e la vendita dei diversi prodotti distillati dalle piante rimasero per alcuni anni ancora all'Hermitage, dove il Fratello Emmanuel Chirat proseguì la sperimentazione di base per la fabbricazione dell'Arquebuse. Secondo il Fratello Avit (Henri Bilon), la sua composizione definitiva risale agli anni 1861-1865. Un manifesto della ditta Guyot propone invece la data del 1867. In ogni caso, il Fratello Emmanuel morì accidentalmente l'8 luglio 1865 a Bourbon-Lancy. Gli succedette il confratello, il Fratello Darío, il primo distillatore ufficiale a Saint-Genis-Laval sotto la direzione del Fratello Crisogono, economo generale e grande promotore di questo prodotto.

Nel periodo 1865-1869 iniziò la fabbricazione e la vendita dell'Arquebuse nella nuova Casa Madre. Inizialmente ci si accontentò di un alambicco da 60 litri di capacità, ma l'aumento della domanda richiese

¹Probabilmente di Guy Chastel, Alsatia, 1948.

²Claude Collard (1821-1899). Nato a St Genest-Malifaux (Loira). Entrò in noviziato nel 1836. Uomo molto erudito, specialmente in geologia e botanica. Segretario Generale dell'Istituto nel 1860 e poi Assistente nel 1869.

³Bouchu Benoît (1823-1902), nato a Champetières (Puy-de-Dôme).

l'installazione di diversi altri. Nel 1869, il Fratello Crisogono registrò presso il Tribunale Commerciale di Lione il marchio «Acqua di Arquebuse dell'Hermitage».

Durante la guerra franco-prussiana del 1870, per intercessione del Ministro delle Finanze, l'esercito francese ricevette una grande partita di Arquebuse per curare i propri malati e feriti. La distilleria di Saint-Genis-Laval aveva potuto inviargli 300 litri di acqua vulneraria migliorata, conosciuta come «acqua di Arquebuse dell'Hermitage», per uso interno ed esterno. Le «Circolari dell'Istituto» e le «Lettere Amministrative» del 1870 offrono dettagli su questo argomento ed elogiano l'efficacia di questo rimedio⁴.

Dato che la vendita del nuovo prodotto registrava una forte crescita in Francia e nelle colonie, come Algeria e Tunisia, l'Amministrazione Generale dovette affidarne la distribuzione a un'impresa riconosciuta. Così, a partire dal 1883, la Maison Guyot, di Lione, fu responsabile della distribuzione del prodotto nel sud della Francia. Le vendite aumentarono rapidamente fino a raggiungere i 160.000 litri annui. Per questo motivo fu costruita una distilleria industriale nella proprietà dei Fratelli. Inaugurata nel 1893, ricevette il nome di «Distilleria San Giuseppe». Secondo le indicazioni del Fratello Marie-Amédée (il Fratello distillatore), si producevano annualmente fino a 300.000 litri⁵. Quando divenne molto anziano, fu sostituito dal Fratello Théodéric⁶ nel 1903.

Grazie a esperimenti condotti in precedenza, fu possibile lanciare sul mercato anche un nuovo prodotto, relativamente simile all'Arquebuse, chiamato «Licor». Se ne fa menzione nella Circolare n. 1 dell'anno 1878 e nella Circolare n. 1 del 13.01.1883/84. Si suppone che si tratti del «Licor dell'Hermitage», di colore giallo e la cui composizione finale fu stabilita nel 1893. Dal 1897 è un marchio registrato in Francia. Dopo il 1900 rimase di colore verde fino al 1940. Attualmente è di colore giallo pallido.

1.3. Espulsione dalla Francia delle comunità religiose e trasferimento dei prodotti maristi in Italia

I decreti Combes (1903) obbligarono le comunità religiose a lasciare la Francia. Ciò causò il trasferimento della Casa Generale dei Fratelli Maristi da Saint-Genis-Laval a Grugliasco (TO), nel nord Italia, mentre la distilleria, la produzione e le vendite si trasferirono a Carmagnola. Entrambe le località si trovano vicino a Torino.

Nel 1903 erano immagazzinati circa 700.000 litri di Arquebuse nelle cantine di Saint-Genis-Laval e presso l'azienda Guyot di Lione. Il trasferimento obbligò i Fratelli a imbottigliare o mettere in botte tutte le riserve in poche settimane. Il trasporto fino a Carmagnola di tutta l'attrezzatura e del mobilio necessari alla distillazione fu affidato a un'impresa tedesca. L'azienda Guyot continuò la vendita dell'Arquebuse. Un accordo firmato nel 1905 concesse a questa impresa il monopolio del marchio e della vendita di tutte le riserve.

Sfortunatamente, durante il trasloco andarono perduti documenti preziosi, tra cui «Gli annali della distilleria»⁷. Di fatto, dal 1904 al 1926 l'Arquebuse fu prodotto a Carmagnola, prima con il nome tradizionale e poi con quello di «Arquebuse des Alpes». Grazie ai profitti delle vendite, fu possibile creare in Italia (1909) l'opera apostolica internazionale «San Francesco Saverio» per la formazione di giovani Fratelli missionari, e altre istituzioni di Fratelli destinate all'educazione della gioventù.

Alcuni imprenditori approfittarono di questo periodo di transizione per lanciare sul mercato francese una quindicina di falsificazioni dell'Arquebuse. Il Fratello Barthélémy, ex distillatore, racconta in particolare quanto segue: le piante aromatiche venivano macerate nel vino della regione, cercando così di creare un prodotto simile. Furono presentati reclami ai tribunali, che condannarono tutte le falsificazioni, tutelando così i diritti dei Fratelli Maristi. Gli anni dal 1905 al 1910 furono dunque difficili. Si arrivò persino a proporre la vendita dei diritti del marchio. Il Fratello Heinrich racconta che un amico dei Fratelli ne chiese persino l'acquisto, tramite accordo tacito con il Fratello Louis-Marie (non come Superiore Generale, ma come

⁴Questa donazione si inserisce in una disputa tra lo Stato e le congregazioni, che non desideravano che i loro Fratelli venissero mobilitati, ma preferivano mostrare il proprio patriottismo in altro modo.

⁵Si tratta senza dubbio del Fratello Marie-Amédée (Malfand Vital, 1832-1911), nativo di Félines (Haute-Loire), che entrò in noviziato nel 1854 e lavorò come operaio a St Genis-Laval dal 1865.

⁶Rey Gaspard (1857-1934), nato a Courtenay (Isère). Il suo fascicolo lo colloca a Carmagnola tra il 1903 e il 1904.

⁷Il Fratello Heinrich Schamberger racconta che, una volta esaurite le vecchie scorte, i Fratelli concessero alla casa Guyot il diritto di produrre l'Arquebuse. Sembra molto poco probabile.

Economo Generale dal 1922 al 1957), per aiutare l'Istituto. Ma credo si riferisca alla società civile di Montet che, dopo aver recuperato la casa di St Genis nel 1926, era ufficialmente proprietaria della distilleria e riavviò una produzione relativamente modesta per mantenere l'attività economica⁸. Il Fratello Pierre-Joseph, il suo predecessore, approfittò di questa fase di riorganizzazione per cambiare il nome ufficiale.

Sorsero certamente alcune difficoltà dovute al fatto che le etichette menzionavano spesso nomi diversi a seconda della regione. Non era raro trovare sul mercato «Arquebuse dell'Hermitage», «Arquebuse de Saint-Genis-Laval» o, per quanto riguarda l'Italia, «Arquebuse des Alpes». Il Fratello Pierre-Joseph, economo generale, fece cambiare leggermente il nome da «L'Eau d'Arquebuse de l'Hermitage» a «Arquebuse de l'Hermitage».

Dopo il riacquisto delle proprietà francesi nel 1926, i Fratelli poterono tornare nella loro casa di Saint-Genis-Laval. Quello stesso anno, parte degli impianti della distilleria di Carmagnola – due alambicchi e dieci grandi botti – furono rimpatriati. La produzione poté riprendere a Saint-Genis-Laval nel 1927 e aumentò, senza però raggiungere i livelli precedenti al 1903.

A Carmagnola, i Fratelli continuarono la produzione di Arquebuse e il signor Fresia si occupava della vendita. Il liquore italiano, con le sue 34 erbe aromatiche, era legalmente protetto sotto il nome di «Arquebuse des Alpes». La società si chiamava: «Distilleria di San Giuseppe dei Fratelli di Carmagnola». In seguito, l'azienda J. Blake and Co. fu responsabile della vendita dei prodotti. Vi furono falsificazioni anche del prodotto «Arquebuse» in Italia. Poiché le nuove normative (fasciste) esigevano nomi italiani per i prodotti fabbricati in Italia, nel 1929 l'Arquebuse assunse in Italia il nome di «**Alpestre**».

Fino al 1966, i Fratelli si occuparono della produzione e della vendita dell'Alpestre. Poi, nel 1993, cedettero i loro diritti di produzione e vendita all'impresa italiana Società Giovinetti e Figli, che nel 2013 li vendette a Onesti Group S.p.A. In Francia, i diritti della famiglia Guyot furono ceduti nel 1990 al gruppo Cherry Rocher, che da allora avrebbe prodotto l'Arquebuse dell'Hermitage solo «in piccole quantità».

Nel 1913, i Fratelli francesi avevano portato la ricetta dell'Arquebuse in Brasile e vendevano, tramite l'azienda Marsul S.A., il «Licor de ervas Pacomienne» (il «Pacomiano»⁹), una forma derivata dall'Arquebuse. Nel 1979 i diritti furono trasferiti alla ditta Cereser.

2. Origine dei prodotti maristi in Germania

2.1. Fondazione della Casa di Recklinghausen con diritto di produzione e vendita di Arquebuse ed Hermite

Dal 1874, i giovani novizi tedeschi si formavano a Beaucamps e successivamente ad Arlon, in Belgio. Dopo aver superato gli esami statali per l'insegnamento in Belgio, non poterono tornare in Germania e si trasferirono quindi in paesi stranieri come Sudafrica, Turchia, Siria e Sudamerica. Molti di loro non videro né conobbero mai una casa marista in Germania. C'erano circa duecento Fratelli tedeschi.

Al Fratello Raymund Koop, nato vicino a Recklinghausen e formatosi ad Arlon, fu affidata nel 1906 la fondazione di una casa in Germania. Fu aiutato dalla sua famiglia e dai suoi parenti, e il 3 febbraio 1914 i Fratelli acquisirono la prima casa a Recklinghausen, nel Regno di Prussia. Il governo voleva inviare insegnanti nelle missioni e nelle colonie tedesche, come ad esempio le isole Samoa. Dal 1899, il ritorno dei Fratelli tedeschi da Arlon in Germania fu accompagnato e sostenuto dai Padri Maristi residenti a Meppen.

Dal 1910, i Fratelli tedeschi pubblicavano ad Arlon, in Belgio, una rivista destinata ai giovani e agli amici del loro paese. La chiamarono «Voz de María» e vi pubblicizzarono anche i prodotti dei Fratelli, tra cui

⁸Vi fu anche un disaccordo tra i superiori nel 1903 sulla politica da seguire: l'economo generale voleva raggiungere un accordo con un inglese.

⁹Questo nome deriva dal Fratello Marie-Pacôme (1873-1930), (Sion Charles-Antoine, originario del nord della Francia, con vocazione tardiva), che entrò nell'istituto nel 1903 e partì quasi subito dopo per il Brasile. Suo fratello (Fratello Marie Druon, 1897-1938) era lì dal 1901. Dal 1913 lavorò come operaio a Garibaldi dove, secondo il suo necrologio (1931), piantò un vigneto di grande reputazione in un luogo dove la popolazione di origine italiana era numerosa. Non si dice nulla sulla creazione della Pacômienne, ma il Fratello Marie Pacôme frequentò il secondo noviziato a Grugliasco nel 1923-24. Probabilmente fu in quella circostanza che poté iniziarsi alla distillazione. È possibile che il Fratello Marie Druon, direttore a Garibaldi dal 1913, abbia avuto un ruolo in questo adattamento dell'Arquebuse al Brasile.

l'Arquebuse, l'Hermite, la bevanda marista ricostituente (bifosfato di calcio) di Carmagnola in Italia, e altri prodotti e varie infusioni e unguenti.

Ben presto i Fratelli aprirono nella loro casa un probandato (scuola per futuri Fratelli) e si presero cura di alcuni orfani. Pochi mesi dopo scoppiò la Prima Guerra Mondiale. Circa 100 Fratelli furono chiamati a servire nell'esercito e, durante la guerra, ne morirono una cinquantina. Molto presto i Fratelli si occuparono di un ospedale militare per i soldati tedeschi feriti (382) e poi per gli alleati (2880). I Fratelli maristi tedeschi furono elogiati per la buona cura prestata durante quegli anni.

Nel 1918, dopo la fine della guerra, sorse a Recklinghausen la questione del finanziamento dei probandati e delle altre forme di apostolato. Dal 1921, i Fratelli si impegnarono a produrre e vendere propri prodotti farmaceutici e medicinali per uso esterno e interno. Le aziende di Werner Beyer e di Hoppen e Recklinghausen si occuparono in gran parte della vendita di questi prodotti maristi. Ciò assicurò il mantenimento del probandato e dei bambini poveri ospitati nella casa durante i difficili anni dell'inflazione.

Dopo diversi anni di corrispondenza e negoziati, i Fratelli ottennero progressivamente e definitivamente nel 1931 il diritto di produrre e vendere i propri prodotti maristi, a beneficio della loro missione apostolica. Ma nel 1937, tutti i religiosi tedeschi dovettero chiudere le proprie scuole, convitti e altre opere sociali dedicate all'educazione della gioventù per ordine del Partito Nazionalsocialista, perché «non erano degni di educare la gioventù tedesca».

Durante la Seconda Guerra Mondiale, nel 1942, la produzione delle bevande Arquebuse, Hermite e bevanda marista dovette essere sospesa a Recklinghausen. I nazisti dichiararono che «non erano cose necessarie per la guerra».

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, nel 1946, i Fratelli maristi tedeschi ottennero lo status di provincia indipendente. E a partire dal 1949 poterono tornare a produrre e vendere i loro prodotti a Recklinghausen. I profitti delle vendite sostennero le opere missionarie mariste.

L'ultima distillazione prodotta a Recklinghausen fu diretta dal Fratello Franz Karbe il 22 luglio 1986, perché nel 1985, a causa dei lavori di ristrutturazione dell'edificio antico, la direzione provinciale trasferì la distilleria a Furth, vicino a Landshut, in Baviera, in strutture nuove e molto adeguate. La capacità di stoccaggio fu inoltre incrementata fino a 17.500 litri. Nel 1987 fu aggiunto un nuovo impianto di imbottigliamento.

Il Fratello Berthold Dinauer divenne il nuovo distillatore, responsabile della produzione dal 1985 al 2016. Il capo dello stabilimento, Josef Herrmann, membro onorario dell'Istituto, si adoperò per far conoscere meglio i prodotti del convento, l'Arquebuse e l'Hermite, sui mercati bavaresi. Le vendite di questi liquori aumentarono.

Nel 2000 fu creata la nuova Provincia dell'Europa Centro-Ovest. E presto i prodotti maristi poterono essere acquistati non solo nei negozi, ma anche su Internet.

3. Altri liquori sviluppati a partire dal prodotto base Arquebuse

3.1. Prodotti maristi premiati e apprezzati. Giubilei

La qualità dei prodotti maristi fu riconosciuta molto presto a livello internazionale.

L'Arquebuse e l'Hermite furono apprezzati e premiati in esposizioni internazionali: nel 1887 a Boulogne (Francia), nel 1900 a Parigi e nel 1925 a Torino.

In Francia, paese d'origine di questi prodotti, gli amanti di questi distillati puri celebrarono i giubilei dei 50, 100, 150 e 160 anni dell'Arquebuse. Il centenario dell'Arquebuse (1857-1957) fu organizzato dalla ditta Guyot a Saint-Genis-Laval in occasione del 50° anniversario della professione religiosa del Fratello Léonidas, Superiore Generale. Nel Bulletin de l'Institut si possono trovare relazioni e fotografie sulla storia delle origini e della diffusione dell'Arquebuse fin dalla sua creazione. La festa per il 150° anniversario dell'Arquebuse (1857-2007) fu celebrata con una grande mostra che l'organizzazione ASPAL presentò a Saint-Genis-Laval, in collaborazione con la ditta Cherry Rocher, nel marzo 2007. La festa per i 160 anni dell'Arquebuse (1857-2017) si tenne a El Hermitage durante le Giornate del Patrimonio, il 16 e 17 settembre, con una mostra e la presentazione dell'album fotografico «Arquebuse, Hermite e altri prodotti maristi dell'epoca del fondatore».

3.2. Circolo degli Amici dell'Arquebuse a Recklinghausen

Nel 1983 fu fondato il primo «Circolo degli Amici dell'Arquebuse», nato da un gruppo di amici. Il consiglio direttivo comprendeva l'ex sindaco di Recklinghausen e altri rappresentanti della società locale. L'Arquebuse era da tempo conosciuto e apprezzato, in particolare da chi lavorava nelle miniere. Durante gli incontri festivi si cantavano e si recitavano poesie, discorsi e inni dedicati all'Arquebuse. I membri di questo circolo pubblicarono un piccolo opuscolo intitolato «Il cucchiaino della felicità». Per assaggiare l'Arquebuse, infatti, fecero realizzare un cucchiaino di porcellana. Il circolo pubblicò altri libretti, oltre a canzoni in onore dell'Arquebuse.

Presentiamo qui la traduzione di alcuni versi di una di queste canzoni.

Acqua medicinale che delizia il corpo e lo stomaco

Una goccia nobile che genera gioia e fraternità

Dono dell'Altissimo per il bene delle creature

Bella goccia del giardino di Madre Natura

Acqua vivificante per il corpo e per l'anima

Elisir di vita la cui sola vista mi delizia

Così, quando lavori o ti diverti,

sei sempre in forma grazie all'Arquebuse.

In effetti, l'Arquebuse può essere usato in molti casi: raffreddore, mal di stomaco o mal di testa, mancanza di appetito, in caso di lesioni o irritazioni della pelle e, naturalmente, per la preparazione di punch o cocktail. Grazie a tutti questi benefici, e su iniziativa del circolo degli amici dell'Arquebuse, nel 1995 fu costruita a Recklinghausen la cappella «Maria-Anna-Hoffnung», nel terreno della scuola, vicino al giardino di erbe aromatiche dei Fratelli.

3.3. Alcuni dati sulla produzione di Arquebuse ed Hermite

È difficile disporre di dati esatti sul XIX secolo e sull'inizio del XX, ma è chiaro che la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento furono anni prosperi. I profitti delle vendite contribuirono in Francia a costruire e mantenere le case di formazione, i noviziati e, infine, la grande Casa Generalizia.

Tra il 1880 e il 1914 si vendevano annualmente tra i 200.000 e i 300.000 litri. A Recklinghausen, tra il 1931 e il 1985, se ne vendevano 10.000 litri all'anno. Dopo il trasferimento della distilleria a Furth, le vendite salirono a circa 15.000-20.000 litri annui. Per varie ragioni, si mantenne sempre la rinuncia a fare pubblicità.

4. Bifosfato di calcio, un ricostituente senz'alcol

4.1. Un rimedio per i giovani a St Paul-Trois-Châteaux

Nel 1852, il Fratello Amable¹⁰ entrò a far parte della comunità dei Fratelli maristi di Saint-Paul-Trois-Châteaux. Divenuto infermiere, dopo numerosi tentativi mise a punto una preparazione liquida: il Bifosfato di calcio, prodotto a partire da ossa animali calcinate. I residui vengono macinati, mescolati con altri ingredienti e poi filtrati. Il liquido, limpido come l'acqua, contiene tutte le sostanze presenti nelle ossa. Si può considerare questa produzione come una sorta di riciclo.

Questo rimedio è efficace in caso di affezioni cutanee, asma, malattie nervose e tubercolosi. Rinforza l'ossificazione. Documenti antichi attestano che la tubercolosi era solita causare la morte di molti giovani. Sappiamo che il tasso di mortalità in un probandato marista si ridusse dell'80% nei tre anni successivi all'assunzione regolare di bifosfato.

4.2. Breve riepilogo cronologico della produzione e diffusione del bifosfato

¹⁰MICHEL Casimir (1828-1894). Nato a Lus-la-Croix-Haute (Drôme). Noviziato dal 1844 al 1846. Infermiere a St Paul-Trois-Châteaux dal 1863.

- **1866/67:** Inizio della produzione di bifosfato di calcio a Saint-Paul-Trois-Châteaux. Fu rapidamente venduto come rimedio in farmacia.
- **1871:** Questo prodotto diventa un marchio registrato.
- **1873:** Il farmacista Louis Arsac di Montélimar si assunse la responsabilità delle vendite e in seguito della produzione.
- **1885:** Arrivano Fratelli francesi in Canada e aprono scuole. Producono e vendono bifosfato di calcio, prima in Canada dal 1893 e poi negli Stati Uniti.
- **1910:** Il bifosfato di calcio ottiene il massimo riconoscimento: una medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi. Questo rimedio, riconosciuto scientificamente, fu presto venduto in Gran Bretagna, Algeria, Turchia, Canada, Stati Uniti e in molti altri paesi dove i Maristi avevano fondato scuole e convitti. Furono aperte filiali in Spagna, Brasile (a Viamão) e Canada.
- **1910:** Un annuncio sulla rivista marista «Marienstimmen», pubblicata ad Arlon (Belgio), mostra che la bevanda marista veniva venduta anche nei paesi di lingua tedesca. In questa rivista, numerose lettere di ringraziamento ne testimoniano l'efficacia terapeutica.
- **1921:** I Fratelli di Recklinghausen ottengono dalla Casa Generalizia il permesso di produrre questo rimedio in Germania.
- **1922:** Registrazione della licenza di fabbricazione del bifosfato di calcio a Recklinghausen.
- **1924:** Aumentano le vendite nella regione della Ruhr, così come a Essen, Bochum ed Herne.
- **1927:** Dopo il ritorno dei Fratelli in Francia, si riprendono la produzione e la vendita dei prodotti maristi di Saint-Genis-Laval.
- **1943:** Il 15 maggio, dopo la guerra e per ordine del governo nazionalsocialista, l'Azienda di Bifosfato di Calcio di Recklinghausen dovette cessare ogni attività.
- **1946:** Dopo la guerra, i maristi poterono produrre questo rimedio in piccole quantità, a beneficio dei probandati di Recklinghausen e Furth.
- **1950:** Il prodotto viene testato scientificamente con metodi moderni, in numerose occasioni, e supera le prove.
- **1954:** Un documento del 20 aprile della città di Recklinghausen conferma ai Fratelli Maristi il diritto di produrre e vendere bifosfato di calcio in Germania.
- **1961:** Trasferimento della Casa Generalizia dei Fratelli Maristi dalla Francia a Roma, il che comporta la chiusura della distilleria di Saint-Genis-Laval.
- **1972:** Si interrompe la produzione di bifosfato di calcio a Recklinghausen, in particolare a causa della nuova normativa nazionale sull'inquinamento acustico e olfattivo e per l'impossibilità di finanziare le necessarie misure di ristrutturazione.
- **2012:** A quella data era ancora possibile visitare, a Saint-Paul-Trois-Châteaux, l'antico edificio della bifosfateria.
- **2017:** In Canada e in Francia, il bifosfato di calcio è ancora disponibile in alcune farmacie.

5. Riferimenti bibliografici del Fratello Schamberger sui prodotti maristi

5.1. In francese

«Arquebuse et Biphosphate» F. Avit, Henri Bilon, Anales del Instituto, Volume 3, Roma 1993, S. 88/89

«Aperçu historique de l'Arquebuse depuis ses origines jusqu'en 1903». Secondo il manoscritto di Joseph Cartellier, completato da Albert Laurens, 1981.

«Arquebuse de l'Hermitage bis 1953», 2ª edizione.

«Arquebuse de l'Hermitage – Son Histoire», le sue diverse tappe, del Fr. Fidelis (1884-1966), 3ª edizione. Originale a Saint Genis, Lione (69 pagine). Dattiloscritto.

«Petite Histoire de l'Arquebuse de l'Hermitage» offerta dalla Casa Guyot al reverendo Fratello Leonida per i 50 anni di vita religiosa a Saint-Genis-Laval, il 25 marzo 1951.

«Le centenaire de l'Arquebuse et Hermite», Fr. Fidelis Cinquin, direttore della distilleria, 24.06.1957.

«La maison Montet: 1853–2012» (Comitato del Patrimonio di Montet, Saint-Genis-Laval, 2013)

«Frère François, Gabriel Rivat – 60 ans d'histoire mariste», Fr. Gabriel Michel, 1996

«Bulletins de l'Institut des Frères Maristes»

«Connaissez-vous l'Alpestre?» Storia dettagliata della creazione dell'Arquebuse de l'Hermitage, con la sua produzione e distribuzione in Italia.

«Manuel domestique de l'Institut 1902», opuscolo sui disturbi esterni e interni che possono essere alleviati dall'Arquebuse e dal bifosfato di calcio.

«Chronologie mariste», Fr. Jean Ronzon, Roma 2010

«Un héros modeste», Fr. François Rivat»

«La solution médicinale de Biphosphate de chaux des Frères Maristes», Bollettini degli archivi FMS Vol. 1#4, 1° dicembre 2010, Fratelli Maristi del Canada

«La Biphosphaterie des Frères Maristes» di Jipaipai, 23 settembre 2012, Canada

«Audience pontificale, Juin 1893, F. Théophane SG», Circolari dei Superiori Generali, 2, giugno 1893

5.2. In inglese

«Early Reference to Arquebuse» in Circulaires de 1878-1931, Maison Guyot

«A short history of the Arquebuse», Fr. Quentin Duffy, 1987

5.3. In tedesco

«90 Jahre Maristen-Fürsorge- und Missionsverein e. V. Entstehung und Entwicklung», del 2009, del Fr. Heinrich Schamberger FMS

«Arquebuse - Dokumentation», editoriale degli Amici dell'Arquebuse di Paul Stöpel, Kampstraße 1, 57482 Wenden, anno 2000.

«Zur Kulturgeschichte des Arquebuse» del Fr. Augustin Hendlmeier FMS

«Die Natur als Arzt und Freund für Kranke und Gesunde», Monastero di San José a Recklinghausen, rivista pubblicitaria degli anni '30

«Marien-Stimmen: Geschichte der Zeitschrift und inhaltliche Schwerpunkte 1910-1939», a cura del Fr. Aloys Kessler, del Fr. Augustin Hendlmeier e del Fr. Heinrich Schamberger, 2012, con riferimenti ai distillati e ad altri prodotti dei Maristi

«Einweihung des Betriebsgebäudes im Maristenkloster Furth am 07.12.1987» del Fr. Heinrich Schamberger

«Beitrag der Klosterbetriebe für das Apostolat der Maristen-Schulbrüder im Wandel der vergangenen 70 Jahre», Archivio dei Fratelli Maristi di Fürth

«140 Jahre Deutsche Maristenbrüder 1874–2014» del Fr. Heinrich Schamberger

«Von Hermitage nach Deutschland», Studi sulla storia dei Fratelli Maristi di Augustin Hendlmeier FMS, 2017

5.4. Altri documenti e informazioni

Foto e testi sulla storia dello stabilimento di Carmagnola e sull'epoca del fondatore, raccolti dal Fratello Giorgio Diamanti su supporto digitale (disponibili sul sito www.maristi.it/carmagnola).

Per maggiori dettagli, si consultino gli archivi dei Fratelli Maristi di Furth, quelli della Casa Generalizia a Roma e quelli della Casa di Saint-Genis-Laval in Francia.

5.5. In Internet

www.klosterdestillation.de

www.cherryrocher.com

www.arquebuse.de

www.onestigroup.com

www.arkebuse (sic)

www.maristi.it/carmagnola

Google: Cereser Licor brasileiro de erva Irmão Pacômio

L'ALPESTRE E LE SUE PROPRIETÀ

Jesús Bayo Mayor, fms

Indagando sulle missioni mariste e sul loro finanziamento, ho potuto verificare in diversi Atti dei Capitoli Generali l'importanza che ebbe la vendita dell'Alpestre nel finanziare le missioni e alcune case di formazione. Questa curiosa attività mi ha spinto a indagare sulle origini dell'Alpestre, sulle sue proprietà, sulla sua elaborazione, sulla produzione industriale e sulla sua vendita all'interno dell'Istituto dei Fratelli Maristi.

1. La farmacopea monastica all'origine dell'Alpestre

Il celebre erborista francese Maurice Mességué (1921-2017) affermava che per conoscere un fiume bisogna risalire alla sua sorgente e bere alle sue fonti. L'origine dell'Alpestre sta nelle erbe medicinali e aromatiche. I liquori Hermite e Alpestre sono distillati etilici di erbe salutari, prodotti nelle case dell'Hermitage, di Saint-Genis-Laval e infine nella «Distilleria San Giuseppe» di Carmagnola, amministrata dai Fratelli Maristi fino a quando, agli albori del XXI secolo, fu progressivamente ceduta.

La farmacopea basata sulle erbe medicinali è ancora oggi viva nella secolare tradizione di chi cerca Dio nei monasteri e nei conventi. Nella vita ordinaria dei monaci si alternano prudentemente la preghiera e il lavoro. Questa realtà trova espressione in diversi motti latini: Quaerere Deum (cercare Dio); quaerere pax et bonum (cercare la pace e il bene); ora et labora (prega e lavora); sator arepo tenet opera rotas (il seminatore Arepo guida con destrezza le ruote del tempo; il creatore fa ruotare lavoro e preghiera); sat orare poten et opera rotas (potere sufficiente per alternare preghiera e azione).

Questo spirito monastico è osservato anche da diversi ordini e movimenti religiosi in ogni tempo e luogo. Tra le occupazioni monastiche occupa un posto importante la pratica di attività misericordiose: dare cibo, bevanda, vestito, alloggio, cure, accoglienza e assistenza agli ospiti che giungono al monastero. Gli ospiti, i pellegrini in cerca di Dio, i mendicanti e i malati rappresentano Cristo nella tradizione monastica e devono ricevere una buona accoglienza nel monastero, al pari dell'abate.

Per offrire buone cure fisiche agli ospiti, i monasteri avevano bisogno di una sana gastronomia, di ospizi per accogliere poveri e pellegrini, di elaborare rimedi per curare i malati, e così via.

I monasteri e i conventi disponevano di un ospizio o rifugio che svolgeva le funzioni di albergo e ospedale, il che richiedeva un servizio di gastronomia e di farmacia svolto dai monaci addetti all'ospitalità e all'infermeria. Ciò spiega perché, fin da tempo immemorabile, nei monasteri si praticasse la farmacopea, coltivata dai monaci esperti nella cura dei malati, nella preparazione di rimedi e nella preparazione degli alimenti.

Fino alla fine del XIX secolo, la legislazione degli stati moderni permetteva di esercitare la medicina, l'infermeria e l'ostetricia a guaritrici, uomini saggi e benevoli, monaci, levatrici, sacerdoti, barbieri, speziali, padri e madri di famiglia. In casa venivano prestate le cure di base a bambini, anziani e malati; nella propria famiglia si curavano ferite e malattie con rimedi casalinghi, perché non esistevano centri sanitari, né ospedali, né medici assegnati alle famiglie nel mondo rurale. La salute era un bene che apparteneva alla collettività e veniva gestito in modo collaborativo e solidale.

Nelle zone rurali non esisteva una medicina ufficiale, e si permetteva di esercitare l'arte del curare e dell'assistere a chi ne avesse le competenze e fosse riconosciuto come tale. Ad esempio, in Francia lo garantivano le leggi del 10 marzo 1803, il codice del 7 aprile 1812 e la sentenza di cassazione del 14 agosto 1863: ogni francese ha il diritto di essere curato da chiunque, specialmente se il malato è privo di mezzi.

Questa ampiezza legale riconosceva ogni tipo di guaritore e di rimedio fino al 1892, anno in cui in Francia fu regolamentato l'esercizio della medicina; da allora si iniziò a richiedere un titolo professionale a chi



Jesús Bayo Mayor, fms

esercitava la professione di medico o di farmacista. Alla fine del XIX secolo, in Francia e nella maggior parte degli stati moderni, le leggi laiche presero il controllo non solo dei servizi sanitari ma anche di quelli educativi; allo stesso tempo promossero la nazionalizzazione dello stato civile, dei cimiteri, delle scuole e degli ospedali. Pertanto, fino alla fine del XIX secolo non era richiesto alcun permesso per preparare l'Alpestre o qualsiasi altro tipo di rimedio, farmaco o medicinale che fosse accettato come tale. Questo permette di comprendere i servizi educativi, sanitari, di ospitalità e di stato civile che per molti secoli erano offerti dalla Chiesa e che oggi sono garantiti dagli Stati.

Il sacerdote e guaritore tedesco Sebastian Kneipp (1821-1897) coltivò la medicina naturale (le erbe e l'idroterapia) e diceva: «L'Altissimo ha creato le piante medicinali e ogni anno le iscrive tutte nel grande libro della Natura». Coltivò la farmacopea e cercava ricette in antiche farmacie e biblioteche monastiche a base di erbe medicinali.

I benedettini, i trappisti, i maristi e altre congregazioni religiose cercarono nel mondo rurale erbe medicinali tradizionali, che coltivarono nei loro orti e giardini per curare le persone malate. Elaborarono elisir e altri prodotti benefici e salutari per la comunità religiosa e per la gente delle parrocchie (bambini, famiglie).

Ad esempio, all'inizio del XIX secolo era diffuso in Francia un'acquavite con estratti di erbe chiamato L'Eau d'Arquebuse (acqua di archibugio). Aveva una gradazione alcolica elevata e divenne famoso per curare le ferite dei soldati, provocate dalle armi (archibugi), e per alleviare vari disturbi cutanei e gastrici. Questo alcol tonificante era conosciuto nella Franca Contea, in Borgogna e in altre regioni della Francia, ma aveva una gradazione alcolica molto elevata (50-65°) e risultava molto forte da consumare.

2. L'orto e la farmacia del Fratello Francesco

Il Fratello Francesco, successore di san Marcellino Champagnat come Superiore Generale, non si occupò soltanto del governo dell'Istituto per oltre vent'anni, ma fu anche il principale infermiere nella casa dell'Hermitage. Per procurarsi i rimedi, coltivava un piccolo orto con piante medicinali, e fu all'origine della farmacopea marista.

Nella biografia intitolata *Le Frère François (Alsatia, 1948)*, Guy Chastel mette in luce le virtù e le qualità del biografato. Una di queste fu la sua dedizione ai malati. Sull'esempio di padre Champagnat, il fratello Francesco aveva una predilezione per i malati, nei quali contemplava Gesù... Padre Champagnat lo designò come primo infermiere e non esitò a riconoscere la sua abilità nel praticare le cure... Il suo cuore ingegnoso sembrava riuscire a sconfiggere le malattie... Era piacevole accompagnarlo nel suo orto, dove, pervaso dalla presenza di Dio, scopriva nelle piante medicinali le loro virtù nascoste per guarire i malati.

Nel libro *Frère François. Gabriel Rivat et 60 ans d'histoire mariste*, il Fratello Gabriel Michel mette in evidenza alcune virtù del Fratello Francesco: sapienza, moderazione, spirito di preghiera e di sacrificio, umiltà, fraternità, regolarità, devozione mariana e attenzione ai malati. Padre Champagnat gli chiese di seguire un corso di medicina e lo nominò infermiere dei Fratelli. Mantenne la direzione della sua farmacia, nonostante i suoi molti incarichi, e dedicava molto tempo a visitare i malati.

Il Fratello Francesco lasciò diversi quaderni con annotazioni personali di vario genere. Tra questi quaderni ve ne sono alcuni (numeri 41-49) in cui riporta osservazioni mediche e farmaceutiche, specificando le proprietà delle erbe medicinali e il modo di preparare rimedi per trattare diverse malattie.

Il Fratello Francesco, in qualità di infermiere di El Hermitage, prescriveva le sue medicine e i suoi rimedi ai Fratelli e ai novizi della casa che dirigeva, dove difficilmente i medici e i farmacisti della città avevano accesso. Vediamo due esempi di rimedi che compaiono in uno dei suoi quaderni di farmacopea.

– Come preparare **un purgante per i bambini**. Si prepara una quantità di un'oncia e mezza con olio di ricino, zucchero bianco, gomma arabica e tintura di cardamomo o di anice. Si somministrano due o tre cucchiaini ogni tre o quattro ore, finché le evacuazioni non diventano abbondanti.

– Come ottenere **un preparato tonificante contro la febbre**. Si mescolano e si macerano radice di genziana, sambuco, fiori di camomilla e altre erbe aromatiche, e si lasciano riposare per 15 giorni in tre unità di alcol a 20°. Dopo la filtrazione, si lascia riposare l'infuso per 24 ore. Si può assumere a digiuno ed è efficace contro la febbre.

3. Arquebuse di El Hermitage e di Saint-Genis-Laval

Il Fratello marista Emmanuel Chirat, che vestì l'abito nel 1840, era un esperto nelle arti di Esculapio e Dioscoride. Seguì le orme del Fratello Francesco come infermiere e compose diverse formule per alleviare le malattie. Tra gli altri medicinali e farmaci, elaborò un liquore che sarebbe diventato la panacea per curare varie malattie.

Nel 1857, il Fr. Emmanuel, insieme ai Fratelli Eutimio e Continio, misero a punto la formula di un distillato prodotto mediante la macerazione alcolica di diverse erbe medicinali. Chiamarono il liquore ottenuto: L'Eau de l'Arquebuse de l'Hermitage (Acqua di Arquebuse dell'Hermitage). (Si noti che L'eau de vie significa acquavite).

Questi Fratelli presero come base l'acquavite chiamata Arquebuse, già conosciuta, ma ne abbassarono la gradazione alcolica e vi aggiunsero diverse piante aromatiche, in proporzioni e dosi particolari, a seconda della finalità terapeutica dei prodotti. Questo preparato medicinale fu richiesto da un generale dell'Armata francese in Algeria, che lo impiegò come rimedio per curare le ferite dei suoi soldati, come tradizionalmente si faceva. Vista l'efficacia del rimedio, il governo francese diede facilitazioni ai produttori e fornì loro l'alcol per confezionare il liquore farmaceutico a un prezzo conveniente.

Quel liquore era un rimedio efficace per curare i soldati feriti dagli archibugi algerini. Il prodotto divenne famoso per la sua efficacia e per il suo basso prezzo, rispetto ad altri prodotti simili. Con la crescita della domanda, il Fratello Crisogono, Economo Generale, depositò legalmente il nome Arquebuse de l'Hermitage e ottenne il brevetto del liquore terapeutico. Il commercio del famoso elisir fornì un grande sostegno finanziario per mantenere le case di formazione mariste in Francia e le missioni all'estero.

Dal Hermitage di Notre Dame (Saint-Chamond), la Casa Generalizia si trasferì nel 1858 a Saint-Genis-Laval (Lione), dove esistevano migliori vie di comunicazione per la diffusione dell'Istituto. Lì sarebbe stato anche più facile produrre e distribuire l'Arquebuse e altri prodotti farmaceutici. Con l'esperienza acquisita, i responsabili della produzione del liquore perfezionarono progressivamente gli impianti e i sistemi di invecchiamento.

La pubblicità del liquore, all'epoca, cercava di incoraggiare i consumatori attraverso gli elogi di medici, sacerdoti e personalità di rilievo. Il 9 giugno 1893, papa Leone XIII, informato dell'esistenza di questo liquore, elaborato dai Fratelli Maristi a Saint-Genis-Laval, delle sue proprietà curative e della destinazione dei profitti, incoraggiava con parole di elogio i superiori a proseguirne la produzione: «Questo prodotto è un segno della benedizione di Dio sul vostro Istituto. Continuate a promuovere questo distillato e impiegate i profitti ottenuti per estendere le vostre opere missionarie nel mondo». Il distillato dei Fratelli Maristi di Saint-Genis-Laval divenne famoso dentro e fuori l'Istituto e oltrepassò i confini della Francia.

4. La distilleria marista di Carmagnola

I decreti Combes obbligarono i Fratelli Maristi a lasciare la Francia nel 1903 e a disperdersi per il mondo. La distilleria San Giuseppe di Saint-Genis-Laval fu trasferita a Carmagnola, Torino (Italia), con la sua attrezzatura di alambicchi, botti e cisterne. In questo modo, l'«Arquebuse» si diffuse in Italia e continuò a essere un aiuto economico per le case di formazione e le missioni mariste.

Gli Amministratori Generali incoraggiavano i Fratelli di Carmagnola, impegnati nel faticoso lavoro di elaborazione del liquore, dicendo loro con parole di elogio: «Voi realizzate un apostolato missionario, perché la distilleria produce le risorse necessarie per le missioni. Questo è il fine che vi motiva nel vostro monotono lavoro di coltivare piante e distillare liquori».

Verso il 1930 erano sorte in Italia più di 250 imitazioni e falsificazioni del prodotto che portava il marchio Arquebuse. D'altra parte, comparvero in Italia leggi governative che proibivano l'uso di marchi stranieri nella vendita di prodotti di qualsiasi tipo. I Maristi di Carmagnola optarono quindi per cambiare nome e ottenere un nuovo brevetto per il liquore. Nacque così l'**Alpestre**, e l'Arquebuse cessò di esistere. Il processo di produzione fu industrializzato e si diversificarono i liquori prodotti e la loro gradazione alcolica.

Alla fine degli anni Sessanta, il Consiglio Generale dei Fratelli Maristi delegò l'elaborazione dell'Alpestre e degli altri prodotti distillati alla Provincia marista d'Italia. I Fratelli di Carmagnola continuarono a coltivare

piante medicinali e a produrre liquori, i cui profitti venivano destinati a finanziare opere missionarie, secondo la tradizione dell'Istituto. Tuttavia, i profitti dell'Alpestre (pubblicizzato come «liquore dell'Istituto») divennero via via sempre meno significativi per il finanziamento delle missioni.

Infine, la distilleria marista San Giuseppe di Carmagnola e i marchi Alpestre, Hermite e altri furono ceduti nel 2013 all'impresa italiana di liquori Onesti Group, che è attualmente proprietaria di questi marchi, delle ricette e dei brevetti di questi liquori. Tuttavia, nella pubblicità di questi prodotti si menziona ancora la loro origine marista e monastica, che risale al 1857.

5. Proprietà delle piante aromatiche

Il distillato di Alpestre e i suoi derivati si ottengono a partire da estratti di 34 piante medicinali e aromatiche, in diverse dosi, che i Fratelli Maristi coltivavano a Carmagnola. Il Fratello Adalberto D'Ulizia, promotore dell'Alpestre e delle sue proprietà, mi mostrò nel 1990, a Carmagnola, alcune delle piante medicinali utilizzate nella distilleria per elaborare l'Alpestre in quell'epoca. Ne elenco alcune, con le loro proprietà.

- **Artemisia Abrotano:** tonico digestivo e calmante nervoso.
- **Santoreggia:** stimolante, anticatarrale, antiasmatica, antibiotico naturale.
- **Basilico:** calmante e digestivo.
- **Angelica:** disinfettante ed eccitante dello stomaco.
- **Arnica:** tonico nervoso e circolatorio.
- **Basilico reale:** digestivo, calmante e antispasmodico.
- **Calamintha o nepitella:** eccitante digestivo.
- **Draguncello di montagna (dragocefalo):** digestivo aromatico e antispasmodico.
- **Spigo, lavanda:** stimolante e antiemicranico (contro emicranie e cefalee).
- **Iperico o erba di San Giovanni:** digestivo, depurativo, anticellulite.
- **Issopo:** decongestiona le vie respiratorie, depurativo e anticellulite.
- **Camomilla:** calmante nervoso e digestivo.
- **Maggiorana:** sedativo del sistema nervoso e digestivo.
- **Melissa o cedronella:** stimolante del sistema nervoso.
- **Menta piperita:** tonica e digestiva stimolante.
- **Origano:** stimolante nervoso e digestivo, calmante, disinfettante respiratorio.
- **Rosmarino:** stimolante, antiasmatico, afrodisiaco, antiossidante, cicatrizzante.
- **Salvia:** tonica e digestiva, stimolante della memoria e del cervello.
- **Serpillo o timo:** disinfettante delle vie respiratorie, stimola la circolazione.

6. Processo di elaborazione a Carmagnola

Queste e altre piante mellifere e aromatiche contengono oli essenziali benefici per la circolazione, grazie ai loro effetti stimolanti, calmanti, antiossidanti e profilattici. La coltivazione di queste erbe e la distillazione dell'Alpestre avevano una finalità curativa, e i distillati venivano preparati subito dopo la raccolta e la debita essiccazione delle erbe. Il distillato così ottenuto veniva conservato in botti di rovere per ottenere un sapore migliore.

L'Alpestre e gli altri liquori prodotti a Carmagnola erano sotto la supervisione dell'ente governativo italiano che controlla, disciplina, registra e applica tasse e imposte ai liquori alcolici.

Quando le piante giungevano a maturazione, e i campi mostravano il loro incanto di colori e profumi, iniziava la raccolta delle piante, che venivano fatte bollire e macerate per 48 ore in una soluzione di alcol e acqua nelle proporzioni adeguate; dopo questo processo, la soluzione veniva distillata lentamente a vapore. Questo processo veniva realizzato un tempo in modo artigianale, con alambicchi di rame, ma nella sua

elaborazione industriale vengono garantiti i rigorosi requisiti di qualità richiesti dal Ministero della Sanità italiano.

Il distillato ottenuto veniva conservato in botti di rovere sloveno, con una capacità di 12.000 litri ciascuna. Lì il liquore matura per quattro anni nelle cantine, a una temperatura costante di circa 12 gradi centigradi. Dopo l'invecchiamento, il liquore viene imbottigliato e selezionato secondo le sue caratteristiche e la sua gradazione alcolica.

L'Alpestre non contiene alcun tipo di zucchero e possiede una propria carta d'identità: colore dorato («solare»), aroma di piante medicinali, sapore intenso e secco, gradazione alcolica tra i 35 e i 40°. Si consuma a temperatura ambiente o con ghiaccio. È un liquore tonico, calmante, antipiretico, ricostituente del sistema nervoso e circolatorio, che stimola gli organi digestivi e accelera il metabolismo. Allevia inoltre i sintomi di mal di gola, influenza e raffreddori.

In alcuni luoghi l'Alpestre fu utilizzato anche come colonia per l'igiene dei capelli. In ambito rurale, prestò servizi preziosi in veterinaria come efficace rimedio contro l'afta epizootica (glossopeda), i raffreddori e i disturbi digestivi del bestiame bovino, ovino e suino, e nella cura di piaghe e ferite infette degli animali.

Oltre alla produzione dell'Alpestre (40°), a Carmagnola furono ampliati i distillati e i liquori a partire da macerazioni in soluzioni idroalcoliche addolcite con miele. Si commercializzavano così Alpestrina (18°), Alpestre al miele (36°), Hermite (36°), Chinalpestre (30°), Menta (25°), Rabarbaro (18°), Elisir (25°), Fiamma verde (50°).

In un grande magazzino avveniva l'imbottigliamento in modo meccanico, e in un altro capannone si trovava il deposito delle bottiglie con i diversi prodotti pronti per la vendita. Il prodotto veniva distribuito ovunque venisse richiesto, dopo un lungo processo: coltivazione dei campi di erbe aromatiche, macerazione e distillazione, invecchiamento in botti.

A questo link è possibile trovare una versione più dettagliata dell'articolo (in spagnolo):

<https://tinyurl.com/Alpestre-es>