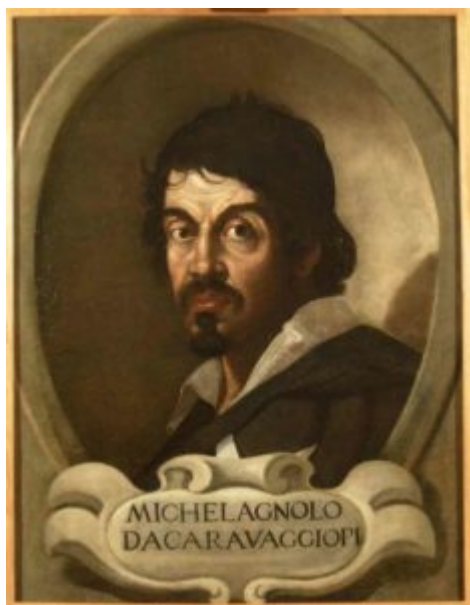


Milano, alla prima del “Salon” persino gli abiti sono di cioccolato

Al lavoro per la sfilata anche il pasticciere bergamasco Giancarlo Cortinovis

Quella volta che Caravaggio quasi accoppò un garzone d'osteria



“Faccio un salto al bar”. È nozione comune che tale pronunciamento di intenti, oggidì del tutto innocente, non manchi di essere accolto dalle più arcigne tra madri e consorti con almeno un'occhiataccia di riprovazione. Ciò di cui coniugi e genitrici non sono forse al corrente è che le ragioni dell'anacronistico biasimo sono ormai vecchie di un paio di millenni. Ancor ai nostri giorni i locali dove prendere un cicchetto o un caffè pagano infatti

lo scotto della pessima fama che, invero non senza fondamento, all'epoca della Roma imperiale bollava le tabernae.

A quei tempi, a dar retta a Giovenale, le frequentazioni delle bettole di cui traboccavano i bassifondi della Città Eterna erano tutto fuorché raccomandabili: malfattori, marinai,

schiavi fuggitivi, boia e – sic – fabbricanti di catafalchi. Una siffatta ghenga di avventori finiva inevitabilmente per attirare anche qualche entraîneuse, spesso appartenente alla più stretta cerchia familiare del titolare della mescita. Alle lucciole della casa il diritto latino accordava peraltro singolari liberatorie professionali: ancora nel VII secolo, secondo i disposti della Lex Romana Curiensis, appartarsi con la moglie del tabernario non costituiva infatti adulterio. Non sorprende dunque che ai membri della casta senatoriale fosse elevato divieto di convolare a nozze con le figlie degli osti.

Se nelle bottiglierie più malfamate libagioni smodate e meretricio la facevano da padrone, non mancavano altresì locali di profilo meno ambiguo nei quali il vino era accompagnato da una più ortodossa offerta di cibo ed alloggio. Questa bipartizione tra taverne di equivoca nomea e più rispettabili hostarie venne di fatto mantenuta anche nel corso del medioevo, nel quadro di un generale impulso a regolamentare e moralizzare l'attività dei pubblici esercizi. Risale ad esempio al 1270 il bando con il quale la Repubblica di Venezia vietava ai locandieri di fornire ospitalità a donne di malaffare, inibendo inoltre la vendita di bevande che non fossero distribuite dai grossisti incaricati dall'amministrazione.

Le frodi alla mescita erano in effetti tutt'altro che inusuali, perpetrate soprattutto somministrando intrugli ottenuti dalla rifermentazione di vinacce esauste, o brode in via di acetificazione. A copertura dei raggiri, i gestori sollevano confondere la bocca della clientela addolcendola con spicchi di finocchio offerti a guisa di amuse-guele. Da tale malvezzo è derivata la singolare voce "infinocchiare", ancor oggi in uso per designare l'adozione di condotte levantine. Un ulteriore filone di imbroglio atteneva inevitabilmente ai quantitativi serviti. Ecco dunque che lo scarno corpo degli statuti cinquecenteschi della valle di Scalve, nel disciplinare il complesso dominio delle vettovaglie, aveva

come unica previsione l'assoggettamento delle vinerie all'obbligo di avvalersi esclusivamente dei boccali bollati dalle autorità, per evitare che, nello spillare dalle botti, gli osti finissero per essere di mano troppo parca.

Che le libagioni propinate nelle bettole non potessero certo essere ascritte alla categoria dei grandi cru risulta evidente da innumerevoli testimonianze. Spicca in particolare il celebre sonetto di Cecco Angiolieri – amico di Dante Alighieri ed impenitente cantore degli ozi da taverna – nel quale il poeta giungeva ad affermare che persino la sua consorte in preda all'ira gli facesse meno uggia del vino servito nelle fiaschetterie. Emblematica è poi la sentenza di Alvise da Cà da Mosto, esploratore veneziano che verso la metà del quattrocento guidò un paio di spedizioni lungo le coste atlantiche dell'Africa: al succo delle patrie uve il pioniere della Serenissima dichiarava di preferire addirittura la linfa fermentata stillata dalle palme dai selvaggi del Senegal.

Se truffe e sofisticazioni erano all'ordine del giorno, non mancano comunque le attestazioni d'esistenza di locali condotti con perizia e probità. Colpisce in special modo quella di Jacques La Saige, mercante di seta della Fiandra francese che il 12 aprile del 1518, sulla via verso la Terrasanta, si trovava alle porte di Torino. Fermatosi per rifocillarsi all'Osteria della Croce Bianca di Rivoli, nei suoi appunti di viaggio il pellegrino riporta con stupore che, in abbinamento all'ottimo pasto, gli venne proposta una selezione di ben dieci diversi vini alla mescita, tutti di eccellente livello.

Un altro paio di aneddoti, stavolta di più chiaro marchio bergamasco, contribuisce infine a far luce sulle condizioni di lavoro nelle locande del XVI secolo. Del primo, invero a tinte piuttosto fosche, siamo debitori alla penna dell'infaticabile zibaldonista Donato Calvi. Nell'Effemeride si narra infatti di un cruento incidente consumatosi il 14 ottobre 1583 presso l'Osteria delle Due Ganasse, ubicata lungo l'attuale via XX

Settembre. Nell'esercizio prestava opera un giovane garzone meneghino – all'epoca il nostro capoluogo era in assai più floride condizioni di Milano – di nome Gasparo Gariboldi. L'inserviente, giunto prima dell'alba a riassetto i locali dal servizio della sera precedente, dopo aver compiuto le proprie incombenze si era appisolato su una sedia accanto al focolare. Per colmo della sventura, proprio sopra il suo capo erano appesi degli spiedi utilizzati per arrostitire carni ed uccelletti. D'improvviso la fibbia che reggeva una delle acuminate aste si allentò, e quest'ultima nel cadere trafisse il collo del malcapitato trapassandolo da lato a lato. Richiamati dalle urla del poveretto – appunta laconicamente il cronista – i maldestri soccorritori, “volendoli strappare il ferro dalla gola, li strapparono in vero l'anima dal corpo”.

Il secondo episodio, ancorché di ambientazione romana, ha come protagonista nientemeno che Michelangelo Merisi da Caravaggio. Lo stizzoso artista, già nelle peste con la giustizia papalina per innumerevoli precedenti, si ficcò vieppiù nei guai malmenando e tentando addirittura di uccidere un povero cameriere dell'Osteria del Moro, reo di non aver saputo rispondere se i carciofi che stava servendo al pittore fossero stati cucinati nell'olio anziché nel burro. Tra arnesi di cucina che si trasformavano in armi letali ed avventori pronti a sguainare la sciabola per delle quisquiglie, è dunque arduo definire quanto dura potesse essere la vita di uno sguattero di cinque secoli fa.

Musica, massaggi, docce: la

dolce vita delle mucche della cascina Guardiola

Antonio Ciocca e la moglie Antonella Viola gestiscono l'azienda di Treviglio con una cura particolare dei bovini da latte. Che dormono su materassini di gomma e vengono alimentati con cibi naturali. I formaggi, va da sé, ne risentono al meglio

La giornata del mais, lunedì il punto su coltivazione e mercato



Lunedì 8 febbraio, dalle 9.30, alla Sala Mosaico della Camera di commercio di Bergamo si terrà la Giornata del Mais organizzata dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria CREA – Unità di ricerca per la

maiscoltura di Bergamo, diretta da Carlotta Balconi, con la collaborazione della Regione Lombardia. Quest'anno il tema affrontato è "Il mais: opportunità di mercato, coltivazione e reddito". Durante il convegno si tratteranno anche i seguenti argomenti: il mercato del mais: prospettive per il 2016 (Dario Friso), linee guida per il controllo delle micotossine (Amedeo Reyneri), le nuove vie del miglioramento genetico (Gianni Barcaccia), monitoraggio dell'areale maidicolo mediante

telerilevamento (Alberto Crema). A seguire una tavola rotonda moderata da Lorenzo Andreotti dal titolo "Mais italiano: che mercato ci aspetta?". Interverranno Coldiretti Bergamo, Confagricoltura Bergamo, MiPAAF, Associazione Granaria di Milano, Assosementi, Ami, Aires, Assalzo, Confai, Roquette Group.

Nella sessione pomeridiana saranno presentati i risultati delle attività di sperimentazione agronomica realizzate nel corso della campagna maidicola 2015 da CREA, Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo, in collaborazione con altre istituzioni di ricerca. Gli interventi saranno dedicati alle reti nazionali di sperimentazione agronomica (Gianfranco Mazzinelli), alla performance agronomico-qualitativa degli ibridi da trinciato (Michela Alfieri), all'attività di sperimentazione del Registro nazionale delle varietà (Anna Giulini, Giovanni Corsi) e all'attività di miglioramento genetico (Fabio Introzzi, Luigi Degano). Un contributo sarà dedicato alle micotossine e al livello di contaminazione nelle produzioni maidicole italiane, rilevato tramite la rete di monitoraggio nell'ambito del Progetto Rete Qualità Mais finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Sabrina Locatelli). Infine una prospettiva di valorizzazione nutrizionale del mais per l'alimentazione umana (Elisabetta Lupotto).

Bocuse d'Or Italia, la vittoria al bergamasco Marco

Acquaroli

È originario di Sarnico e lavora al Four Seasons di Ginevra. Alle selezioni di Alba si è imposto su altri 11 concorrenti. A maggio la sfida europea. Il premio per il miglior piatto di carne all'altro bergamasco in gara, Francesco Gotti

La birra artigianale prende il volo. A Orio il primo pub monomarca, firmato Elav

Nell'area imbarchi uno spazio interamente dedicato ai prodotti del birrificio di Comun Nuovo. La birra alla spina è anche take away grazie ad uno speciale sistema di chiusura a pressione

Bambini al ristorante, «il divieto è legittimo»

Il punto della Fipe dopo il caso del locale romano. «Possibile per i titolari selezionare la clientela, anche a tutela dei diritti degli altri ospiti»

Il locale che va controcorrente: dalla pizzeria di montagna alla cucina gourmet

La scelta coraggiosa di Paolo Cortinovis al Sorriso di Selvino, rinunciare alle tavolate in favore di piatti e ambienti raffinati

Cuochi, i primi Campionati della cucina italiana di scena a Montichiari

Ben 10 i concorsi organizzati dalla Fic dal 18 al 21 marzo: dalla cucina alla pasticceria, dalle composizioni artistiche al miglior allievo delle scuole alberghiere. Ecco il regolamento

Gelati, al Sigep c'è anche quello al caprino bergamasco

Creazione di Candida Pelizzoli (Fara Gera d'Adda) tra le iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana. Con il cacao del Brasile, invece, Ronald Tellini (Almé) ha realizzato il gusto Campos. Entrambi sono attenti alla salute e all'apporto calorico