

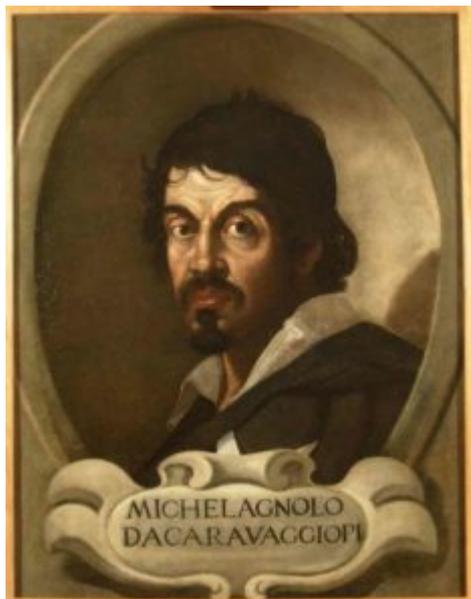
Cavalieri del Lavoro, Mattarella nomina Pierino Persico

Riconoscimento al fondatore dell'azienda di Nembro,
all'avanguardia nel mondo nel settore degli stampi

L'ex hostess che difende il commercio di montagna

Scesa dai voli a lungo raggio, Barbara Pesenti Bolò porta avanti la bottega di famiglia, l'unica rimasta a Gerosa, senza scordare la vocazione turistica. «Mi piace far scoprire le nostre bellezze e i nostri prodotti»

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 solevano 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 riassetare 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.

Mezzo secolo in Ascom, Angelo Manzoni: «Vi racconto come è cambiato il commercio»

Dalla gavetta come fattorino all'area della consulenza generale, il funzionario premiato dell'Associazione. «Resto ottimista, ma oggi l'eccessiva commistione delle merceologie mi sembra rischiosa»

Valeria Solesin, la Regione le intitola una sala a Palazzo Lombardia



Anche la Regione Lombardia vuole tenere vivo il ricordo di Valeria Solesin, la ricercatrice veneziana morta negli attentati di Parigi, e lo farà intitolandole una sala a Palazzo Lombardia. Lo ha comunicato il presidente della Regione Roberto Maroni durante la commemorazione in Consiglio regionale per le vittime degli attacchi nella capitale

francese.

Maroni ha ricordato l'impegno nel sociale della giovane «un esempio che deve sempre restare vivo in tutti noi», annunciando che l'intitolazione della sala avverrà il prossimo 13 dicembre, a un mese dall'attentato.

Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali

Cambiamento climatico, Luca

Mercalli fa il punto alla Settimana per l'Energia

Il meteorologo a Bergamo il 23 ottobre. “Crisi ambientale e cambiamento climatico: rischi e opportunità, in attesa della conferenza Onu di Parigi” il titolo del suo intervento

Chef sugli yacht: «Una carriera, mille emozioni»

Dario Tagliasacchi, 42 anni di Credaro, per anni ha lavorato in giro per il mondo al servizio degli armatori. Ecco cosa racconta di questa professione

Addio a Enzo Rossi, un capitolo di storia delle librerie

Scomparso a 95 anni, per 22 è stato presidente dei librai Ascom

Addio all'imprenditrice Rita Melocchi

Scomparsa all'età di 56 anni la titolare della Minifaber di Seriate