

Volete vedere Bergamo con gli occhi dei ragazzi? Appuntamento sabato in piazza Pontida

Alle 14.30 la visita guidata in sei tappe degli studenti del progetto "La città invisibile" tra luoghi poco noti e in trasformazione. Si replica il 16 settembre

Val di Scalve, la Fucina di Teveno tra i Luoghi del Cuore Fai. Visite ed eventi nel week end

Sabato 22 e domenica 23 luglio un ricco programma di iniziative accende i riflettori sulla storica struttura e altre mete della Valle. Nel censimento 2016 ha ottenuto il primo posto in Lombardia nella categoria Archeologia Industriale. «Ma per riportarla in attività servono collaborazioni»

Mura patrimonio Unesco, «grande potenzialità per il turismo, da sfruttare al meglio»

Il direttore dell'Ascom Oscar Fusini: «Tocca anche alle associazioni e agli operatori comunicare al meglio la storia e la bellezza delle nostre fortificazioni»

Librai e cartolai nella Bergamo del '500, passeggiata sulle tracce delle vecchie botteghe

Domenica l'iniziativa dell'Ateneo di Scienze Lettere e Arti in occasione della mostra "È la stampa, bellezza!"

Il più antico manicaretto della storia? Polenta e osei

Tra le antichissime ricette mesopotamiche giunte a noi c'è anche un piatto dalle sorprendenti analogie con quello della

Treviglio, «che emozione la storia del commercio!»

Fa il pieno la mostra di oggetti, fotografie e documenti allestita dall'ex salumiere Carlo Ronchi, fino al primo maggio. Anghinoni: «Un patrimonio che dobbiamo valorizzare». Fusini (Ascom): «Dal passato lo stimolo per continuare a innovare»

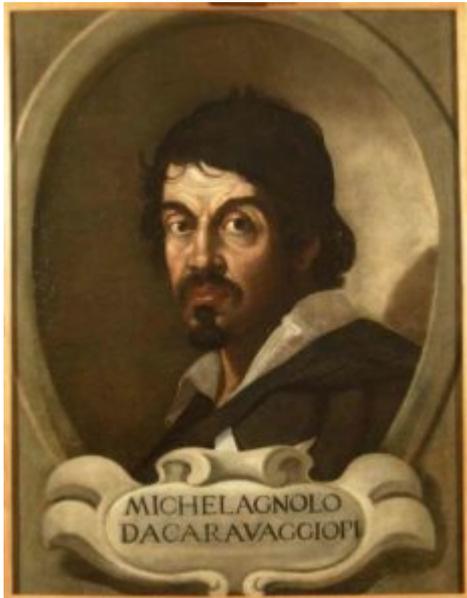
Cinquecento anni in quattro: i negozi storici inaugurano la mostra sul commercio trevigliese

Dall'8 aprile al primo maggio in esposizione l'ampia raccolta di documenti e oggetti dell'ex salumiere Lino Ronchi. «Ho iniziato negli anni Novanta, solo le copie delle licenze commerciali sono 2.400, alcune risalgono al 1927». Il taglio del nastro affidato ad attività centenarie

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull'origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un'alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché

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 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.