

Testo tratto dal volume: A. Molinari Pradelli, Bologna tra storia e osterie. Viaggio nelle tradizioni enogastronomiche petroniane, Bologna, Pendragon Editore, 2001.

Dove andavano a bere i nostri nonni?

Taluni, ancora viventi, possono descriverci queste rivendite di vino.

Famosa era la CORTE GALLUZZI che d'estate metteva fuori i tavolini all'ombra della torre. In via Tagliapietre era rinomata l'OSTERIA DEI BASTARDINI, come pure in via del Borgo l'OSTERIA DELLA PATATA (l'insegna ammoniva al quotidiano abuso del popolare tubero); in Borgonuovo il PIDOCCHIO VERDE, in San Petronio vecchio il Rospo VOLANTE, in via Guerrazzi la GATA SPURÉ (Gatta impaurita). Nelle Calzolerie all'angolo con via Orefici donna Giulia mesceva Chianti di prima qualità. "Se tu sei completamente al verde" – consigliava Hans Barth nel suo Osteria, guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri – "rifugiati con fiducia sull'ampio seno di donna Giulia (purché il suo marito sia in viaggio). Davanti alla porta penzola uno scudo: una sirena dorata, la testa coronata di uva bleu. La sirena, lì dentro, forse non è precisamente così provocante, come la sirena sulla porta, ma quegli'occhi! E lo spiritaccio caustico col quale essa domina gli studenti lombardi".

Carducci, seppur metodico avventore di Cillario, doveva conoscerla bene, tanto che ebbe a scriverle: "Vino ed amore, o Giulia!".

Particolarissima – e unica – l'OSTERIA NEL PRATELLO, DA GHITTÒN. Si mangiava a tempo (dieci minuti di zuppa, un quarto d'ora di polenta ecc.), quasi esclusivamente pasta e fagioli. Luogo malfamato, frequentato dalla feccia vagante (quotidianamente sorvegliata dalla polizia) aveva arredi poveri, di uno squallore essenziale. Dai tavolacci pendevano le posate legate con catenelle (per scoraggiare i cleptomani) e la minestra veniva versata negli incavi tondi scavati sul piano del tavolo, tanto per risparmiare pure le scodelle. Quando il cliente si alzava, lasciando il posto, l'oste passava a ripulire con una spugna e un catino il contenitore e la posata.

Dal portico del Pavaglione, scendendo per via de' Foscherari, c'era l'OSTERIA ALL'OFFESA DI DIO. L'origine del nome appartiene alla leggenda popolare, come ancora una volta ci spiega il Barth: "Un paio di gradini conducono in uno stanzino da bambola, che arieggia lo stile veneziano. Il soffitto è basso e tutto è piccino, carino, pulito. Il luogo si chiama anche BUCA DI SAN SILVESTRO, perché la piccola osteria fa parte dei ruderi dell'antica chiesa di San Silvestro. Nella cantina si osserva ancora un bacino marmoreo, che una volta poteva essere un'acquasantiera. Fuori, sulla porticina d'entrata, arde una candela dinnanzi a una piccola Madonna. Il nome di OFFESA DI DIO che è stato dato dal popolino al locale, deriva da un'avventura tragicomica, toccata a uno dei precedenti proprietari dell'osteria. Il buon uomo aveva avuto la fortuna (o la sfortuna, che dir si voglia) di sorprendere la sua legittima consorte in un colloquio un po' troppo intimo con un cliente. Sopra la colpevole coppia pendeva un crocefisso. Qui il lettore pensa che il marito oltraggiato abbia subito afferrato il coltello. Errore. Il pio uomo e coniuge modello rivolse alla sua donna col tono del più aspro rimprovero le seguenti parole: 'Che tu faccia torto a me, cara moglie, passi: ma non hai rimorso dell'offesa di Dio?'. Da quel tempo il localino prese il nome di OFFESA DI DIO [Ufàisa di Dio] e invece del sangue che così facilmente scorre in Italia nei drammi d'amore, seguì a scorrere nello stanzino il rosso umore delle viti bolognesi".

Altri racconti popolari ricordano vari aneddoti occorsi in osteria; chi li attribuisce a Ghittòn chi ad altri. Un fatto è certo: alla gente piace narrarli e ammodernarli, come quello, incredibile, del facchino che si trovò una mezza carta da gioco nella minestra; chiamò il proprietario per lamentare l'accaduto che, bel bello, rispose: "Quajozzi! Pèr quatter gobbi vlevel forse truver la polla ed copp?" ("Caspita, per quattro soldi voleva forse trovare la napoletana di coppe?").

In un'altra avventura in osteria si ricorda: "Adalcisa! Come, una ciocca di capelli nella frittata?". "Tò, tò, è vero, e poi dicono che non c'è il pelo nell'uovo!".

Speriamo che quella risposta buttata lì abbia attenuato la rabbia del commensale; d'altronde la scritta cucina casalinga sull'entrata poteva far presagire anche questo incidente.

« Ieri buone frittate, oggi buoni vini »

E qui ci alziamo in piedi e facciamo l'inchino! Non certo per il Lucianone, anche se ha il grande merito di aver rilevato l'osteria dai genitori gestendo rapporti semplici e sereni nella salvaguardia della tradizione, ma soprattutto per il rispetto che si è meritata anno dopo anno l'OSTERIA DEL SOLE, che da oltre cinque secoli ha una presenza attiva nel cuore del centro storico laborioso e chiacchierone.

Siamo nel 1712 e Giuseppe Maria Mitelli nel suo citato Giuoco nuovo di tutte l'osterie che sono in Bologna, cita cinquantanove osterie della città. In ordine di importanza, preceduta soltanto da quella del LEON D'ORO (in via dei Vetturini), pone alla cinquantanovesima casella IL SOLE nello stradello dei Ranocchi (buone frittate). Anticamente l'osteria portava il soprannome Borgadello, nelle Pescherie, dove si vendevano ranocchi. Nel 1940 muore l'ex proprietario, certo Orlandini, e il padre di Luciano (la famiglia Spolaore è originaria di Padova), trovandosi casualmente in città a seguito del cognato Aldo Canazza, impegnato al velodromo per gare ciclistiche, acquistò la licenza insieme a una socia. "Allora avevo appena otto anni" – mi confidò Luciano – "e siccome non mi piaceva andare a scuola mio padre mi mise al banco. Mettevamo il vino e lo vendevamo sfuso, a misura, in bottiglia. La clientela era abituata ai vini locali, che procuravamo scegliendoli con molta cura: Albana e Barbera, un ottimo Sauvignon proveniente dalla zona di Bazzano e un Lambrusco Salamino".

Nell'ambiente spazioso i tavoloni e i muri parlano ancora una lingua antica. I vecchi, cappello appena calzato, masticano con difficoltà e lentezza qualche fetta di salame, uno spicchio di formaggio fresco, la crocetta di pane che asciuga e accompagna il bicchiere di Albana dorato. La parte centrale è profonda e alta, rotta da due ampie volute nel soffitto; in fondo a destra un'altra saletta, per le occasioni. Il bancone a semiluna distanza

la mescita dagli scaffali vecchi di legno scuro per il fumo e gli anni; qualche cliente, in piedi, gioca a tresette; mazzi di carte appaiono qua e là sui tavoli e vivacizzano presunte rivalità.

Alle pareti qualche bella incisione, una grande foto dello zio in bicicletta e un cartello ammonitore: "In questo locale è vietato cantare e suonare ed è obbligatoria la consumazione".

La clientela è sempre stata di tipo misto, persone oneste con qualche soldino in tasca da poter spendere. In prevalenza coloro che venivano dal mercato a portare ai bottegai frutta e verdura. "Eh! Ricordo ancora quei biroccini a due ruote carichi, a volte, fino all'inverosimile, trainati a mano o con cinghie passanti sulle spalle; entravano dopo aver consegnata la merce e finivano per fare colazione. C'erano pure tre avvocati alle prime armi: mi dissero che in molte occasioni si prestarono gratis per difendere i meno abbienti".

"Mio padre aiutò parecchi" – prosegue Luciano – "quando si rompeva il carro, anticipando i soldi per le riparazioni: tenevano un foglio di carta paglia, giallo, per promemoria e ogni volta scontavano parte del debito. Entravano muratori, mercanti di cavalli, pastori, tutta brava gente. Come vedi, siamo passati a vendere il vino in bottiglia per via delle leggi che ci obbligano: la moda, i gusti hanno rovinato tutto. Lo stesso vecchio cliente per levarsi una soddisfazione chiede la bottiglia di champagne. Peccato!".

L'ora delle osterie

Tra la Bologna "grassa" e quella "dotta" sono sempre intercorsi ottimi rapporti. Senza scomodare i protagonisti inconsapevoli di questa nostra umana avventura, ci solleviamo gli animi con la poesia in prosa del professor Francesco Arcangeli. Lo conobbi, su presentazione di mio padre, e potei ammirarlo in silenzio (forse il modo da lui preferito). Scelgo questo suo brano, certo di sublimare nella narrazione misere parole che emergono dai ricordi: "Era l'ora viva del portico; l'ora delle osterie. Il caldo era cresciuto e spremeva il sudore dai corpi. Buttavo la giacca attraversata sulla spalla, facevo il passo pesante, e qualche volta mi provavo a fischiare

le vecchie canzoni della malavita bolognese; ma nessuno rispondeva. Le fioriture malate e grandiose d'un canto di amore non trovavano eco. Del resto, il portico mi era ostile. Non ho mai pensato a entrare in alcuna di quelle osterie, dove gli uomini giocavano la partita ed erano spalleggiati da donne, vecchie o anziane, dalle voci roche. Se qualcuno era seduto su di una seggiola, accanto ai pilastri bassi, mi guardava con sospetto; e, nei tratti bui, la vita del portico si gonfiava come di punte molli e cieche. Ogni andito era in agguato, e mi spiava... Ma la loro bellezza! Chi ne saprà dire qualche cosa, veramente? Tante erano e sono, di traccia così antica, che le facili qualifiche di piacevolezza, di procacità, di eleganza vistosa non le sfiorano nemmeno: quelle che toccano, di solito, alle donne della mia città. Vadano per le piccole bolognesi che verso sera affollano le passeggiate di centro: forse appartengono a un altro sangue, mescolato, facile a confondersi con la bellezza mutevole delle borghesi. Ma quelle delle strade che amo! Se avrete l'animo di soffermarvi alla soglia di certe osterie, potrete veder conversare lentamente, con i suoi compari, qualche dea familiare e accogliente in veste di ostessa. Brune e altere, ma dolcemente, di pelle pallida e talvolta perlata, di corpi grandi e gravi, ma senza peso, le potrete aureolare, attribuirle di sfondi di nubi dorate e argentine, e torneranno senza fatica ai loro empirei da cui i secoli le hanno distaccate giorno per giorno: Immacolate di Guido, Annunciate dell'Albani. Guardano fermamente e poi si volgono, appena arrossite. Non presumono troppo, né troppo poco, di sé e dei loro corpi. (Una volta, ma fu eccezione sublime, vidi la Muta di Raffaello rinata sotto i panni di una fantesca malinconica)".