

2001

LE OSTERIE DELLA VECCHIA PAVIA



Romeo Borgognoni, *L'Osteria del Massacra, Pavia 2000.*

Curatore:
Agostino Calvi



AVIS Pavia

PREFAZIONE

Siamo giunti all'ottava edizione del Calendario dell'AVIS Pavia. Dal 1994 vi abbiamo raccontato della nostra terra. Fiumi e chiese, torri e voltoni, anniversari ed opifici: un caleidoscopio di storie, di immagini, di curiosità e di personaggi che ci ha accompagnato sino al 2000.

Ma le cose da raccontare sono ancora molte e noi, anche quest'anno, ci proviamo.

Parlando di osterie. Luoghi di ritrovo, a volte talmente celebri da essere, ancora oggi, nella memoria di molti. Spesso scenari inusuali di vicende storiche, come l'Osteria "d'la curtlà", rifugio dei Patrioti nel corso del Risorgimento, o l'Osteria "dei trù basé", dove convenivano indomiti cospiratori che nel nome dell'Italia idearono le più audaci dimostrazioni contro l'invasore austro-ungarico.

Scriveva Cesare Angelini che *"una città è tanto più ospitale quanto maggiore è il numero delle sue osterie dove, come nelle chiese, uno entra senza nemmeno domandare permesso, tanto sono di tutti"*.

Pavia, ancora negli anni '30, ne contava moltissime. Segno evidente di una feconda operosità e di una vivace umanità. Fatta di persone semplici, lavoratrici, unite nel nome di innocenti svaghi e salaci chiacchiere, con interminabili partite a bocce e rinfrescanti "mes litar".

La gente che ha fatto la storia della nostra terra, con le sue luci e le sue ombre, ma sempre con la volontà di proseguire in un cammino di progresso.

La gente vera, pronta a sfidare le avversità della vita e della natura: la gente pavese.

L'AVIS Pavia, anche quest'anno, vuole fare dono alla città di un calendario che, fatto dall'Associazione, è ormai patrimonio di tutti, una sorta di almanacco pavese.

Il 2001 ci introduce nel terzo millennio, che ci auguriamo ricco di ogni bene e di prosperità.

Ma il 2001 è anche il 75° anniversario dell'AVIS Pavia: decine di migliaia di donatori, in questi anni, hanno contribuito a costruire una realtà che è oggi vanto e motivo di orgoglio. Siano testimoni di un passato eroico che ci proietti in un futuro di solidarietà e di crescita comune, in quel connubio inscindibile tra la nostra associazione e la nostra terra, la nostra gente.

Auguri a tutti!

STEFANO MARCHESOTTI



PRESENTAZIONE

La ricerca di immagini e testimonianze di un mondo che, poco lontano nel tempo, ci appare, però, molto distante dalla nostra quotidianità è qualche volta ispirata a un malinteso senso di nostalgia.

Nostalgia per ciò che è perduto, per ritmi e modi di vita che oggi possono sembrare più "a misura d'uomo", invidiabili, dunque, se paragonati alla sempre problematica realtà del vissuto.

Tralasciato questo ingannevole atteggiamento che rischia di distorcere la comprensione del passato, privilegiandone solo alcuni aspetti, resta l'effettivo piacere della scoperta delle piccole, grandi storie di vita quotidiana, che danno corpo e "tridimensionalità" alla Storia generale.

Ed è in tale prospettiva che questo virtuale itinerario tra le osterie pavesi si propone alla lettura.

Non facilmente classificabile nelle consuete categorie, questa particolare attività ha vissuto momenti di vivace floridezza, come testimonia il numero degli esercizi rintracciati nei documenti ufficiali, e ha, dunque, costituito una non trascurabile voce nell'economia cittadina.

Ben più importante, però, è stata la sua multiforme funzione sociale. Nella vita di molti le osterie hanno costituito un punto fermo. Con la mescita del vino e i giochi popolari erano spesso l'unica possibilità di evasione da una dura esistenza, offrendo, però, non di rado anche un aiuto e un sostegno concreti nei momenti più difficili, grazie alla benevolenza dei proprietari.

Luoghi di incontro e socializzazione, hanno poi svolto un importante ruolo nella diffusione delle idee, trasformandosi a volte in spazi di discussione e di aggregazione politica.

Ciascuna con il proprio micromondo di personaggi e vicende, hanno lasciato traccia nella memoria popolare e i loro nomi tornano nei ricordi e nei racconti dei meno giovani, quando non nei toponimi d'uso corrente, a riprova che anche alle piccole cose della vita quotidiana dev'essere riservata la giusta attenzione.

GILIOLA DE MARTINI



Anziano bevitore.

(Foto Giuliano Carraro)

LE OSTERIE DEL BORGO TICINO

Il Borgo Ticino, oggi quartiere urbano, ma fino a non molto tempo fa quasi un'appendice esterna alla città, ha mantenuto fino a tempi recenti una connotazione sociale ed economica molto precisa e i suoi abitanti si sono sempre orgogliosamente considerati "borghigiani" prima ancora che pavese. Qui più che altrove le numerose osterie hanno svolto una funzione aggregativa e ricreativa. Oltre alla mescolta di bevande, le osterie servivano pasti, producevano e vendevano vino, ma soprattutto erano luogo di ritrovo e di attività del tempo libero.



Nelle Osterie del Borgo: Cortina fumogena e tabacco da masticare

Com'erano le osterie e gli avventori di quei tempi, ce lo descrive Mario Francesconi, l'oste dell'ex *Sfrosola*. "Giocavano a tresette e fumavano la pipa, senza interruzione. Quando il tabacco era quasi consumato, raschiavano la pipa e tiravano fuori il *bagul* il residuo bruciacchiato di tabacco. Lo appallottolavano sul palmo della mano, poi se lo cacciavano in bocca e lo masticavano (e poi dicono che il tabacco fa male! Come faceva questa gente a vivere, e vivere sana, nonostante la masticazione abituale di un simile concentrato di nicotina?) sputacchiando in tutte le direzioni. Il papà Carlo, quando tutti facevano questa cosa, diceva al *garzon*: 'metti la *bula* (la segatura) *se no vegna l'inundasion e vera la porta*'. Aprire la porta era necessario per il fumo che stagnava ad altezza d'uomo, una nebbia, una cortina fumogena attraverso la quale era difficile vedere, sicché era assai pericoloso passare vicino ad un tavolo, c'era da beccarsi qualche sputo vagante. Ma quelli si lagnavano se si apriva la porta, dicevano che le correnti d'aria portano i reumatismi". E se le osterie di via dei Mille erano tante e ammassate in poco tratto di strada, questo non impediva che ognuno avesse una sua clientela, numerose ed affezionate, composta soprattutto di carrettieri. "Ogni oste sapeva riconoscere il cliente in arrivo, prima ancora di vederlo dalla frustata".

Mario Francesconi

da "LA PROVINCIA PAVESE" - Pavia, 2 agosto 1977

1 L	Maria Madre di Dio	1-364
2 M	ss. Basilio e Gregorio	2-363
3 M	s. Genoveffa	3-362
4 G	s. Ermete	4-361
5 V	s. Amelia	5-360
6 S	Epifania N.S.	6-359
7 D	s. Raimondo	7-358
8 L	s. Severino	8-357
9 M	s. Giuliano	9-356
10 M	s. Aldo	10-355
11 G	s. Iginio	11-354
12 V	s. Modesto	12-353
13 S	s. Ilario	13-352
14 D	s. Felice	14-351
15 L	s. Mauro	15-350
16 M	s. Marcello	16-349
17 M	s. Antonio ab.	17-348
18 G	s. Prisca	18-347
19 V	s. Mario	19-346
20 S	s. Sebastiano	20-345
21 D	s. Agnese	21-344
22 L	s. Vincenzo	22-343
23 M	s. Ildefonso	23-342
24 M	s. Francesco di S. ●	24-341
25 G	Convers. s. Paolo	25-340
26 V	ss. Tito e Timoteo	26-339
27 S	s. Angela Merici	27-338
28 D	s. Tommaso d'A.	28-337
29 L	s. Costanzo	29-336
30 M	s. Savina	30-335
31 M	s. Giovanni B.	31-334



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀



Breve Guida delle Osterie pavese

Devi sapere, per prima cosa, o lotuente matricola, che le buone osterie in questa vecchia città, si trovano all'ombra di qualche cosa di antico o di monumentale. Invano le cercheresti dove le strade son diritte e i muri son lucidi di modernità.

Perché questi templi di Bacco si appoggiano a qualcosa di solenne, non te lo saprei dire esattamente, ma è forse perché le cose venerande amano accompagnarsi e discorrere insieme, come i saggi del limbo dantesco.

In secondo luogo, buone e commendevoli sopra le altre, son quelle osterie per le quali si accede, scendendo di uno o di più gradini, così come alcune famose chiese di Pavia, che son sotto il piano della strada. In terzo luogo, intendi o fetentissima matricola, che la gran parte di queste osterie, che ti verrà mostrando, è degna della tua considerazione e del tuo rispetto, per la nobiltà secolare del loro nome, della loro origine, dei bevitori illustri che anno ospitato, tra i quali metterai ancor prima degli uomini d'arme, di lettere e d'arte, i tuoi antenati, scholari e magistri dell'antico Studio pavese.

Ora seguimi pedissequo, in un breve giro per queste osterie, che cominceremo dal nord della città, per scender giù fino al Ticino e al Borgo. Se metteremo il naso nel boccale di ogni osteria, ci sarà più comodo il discendere.

Questa, che si affaccia su di una piazzetta triangolare, in una casa che non sai se sia ancora il convento dei frati, o loco profano, è l'osteria di San Pietro in ciel d'oro, conosciuta dagli intenditori col nome di "osteria d'Girrom". È antico luogo d'armigeri, perché qui era la cittadinella viscontea, e anche adesso vi convergon soldati che parlan dialetti d'ogni parte d'Italia. C'era una volta una stanzetta reservée adorna di penduli salami e luganeghini che si potevano prendere allungando la mano. Alle pareti le oleografie dell'Otello. Si esce da questo luogo pieni di sacro fuoco, e c'è il vantaggio d'aver una piazza davanti, e non ti capiterà di batter la testa contro il muro.

Superata l'obliqua furia dei carri di piazza Castello, in via XX Settembre, accanto all'altra gran chiesa, troverai l'osteria del campanile. È un'osteria... mediterranea, perché mesce Samos, Aleatici, Lipari, che hanno ancora il profumo dello zibibbo.

Andiamo in Strada nuova (come lo dobbiamo chiamare ormai questo benedetto Corso?) e risaliamo due passi, per fare omaggio dell'osteria dell'Invetriata celebre fra le celebri, nella quale è passata la goliardia di fin ottocento. Risuona ancora dei canti a Trento e Trieste più appassionati dei canti alle belle innamorate.

Adesso volta giù attraverso l'Università, oltre le torri del vecchio Ospedale oggi "cà di dispar" e fermati davanti ad un palazzetto del cinquecento, tutto ricamato e cesellato di terracotte che fan stare col naso in aria anche uno che abbia rotto l'osso del collo.

Degna sede dell'osteria del Voltone famosissima per liete imbandigioni e per due mirabili ostessine, che han fatto girar la testa anche ai più burberi professori.

Riprendi sospirando il devoto pellegrinaggio e scendi giù giù, per strade e vicioletti, fin dove il cielo sembra messo in quadro dalle due potenti torri della Mostiola. Otto gradini sotto terra e sei nel cantinone luogo di alte ispirazioni, fresco d'estate e tiepido d'inverno. Alle pareti le oleografie di santa Genoeffa, e nelle botti a portata di mano l'oblio degli esami mal riusciti.

Traversa come puoi la città e portati nella sua parte occidentale, intorno al Duomo. Ma prima non dimenticherai di fare una visita all'osteria d'ORLANDO, è come dire la quintessenza delle osterie goliardiche, che aveva il famosissimo CUVO (Club Universitario Vinicolo Orlando) gloria dell'Ateneo. Ma intorno al Duomo e giù nella vivace e chiacchierina strada dell'uomo armato, troverai stazioncelle enologiche di meritato rilievo, e tra queste l'osteria del Merlo che per non far torto al suo nome è tempio della musica e del bel canto. Qui s'adunano quanti amano esprimere la gioia e la passione della gioventù sul tocco della chitarra o in larga armonia di canzoni.

Più giù, nel dedalo di viuzze troveresti numerosissime osterie, anche pittoresche, che non sono però di rango universitario. Non potrai però fare a meno di recarti oltre il voltone dei Longobardi, scuro e piscioso, nell'osteria di moda di questi tempi, — cioè quella del "Bus dal Rätt" mèta di fagioli e "geroeu". Ha locali amplissimi e, tra l'altro è centro di Studi filologici: ivi puoi studiare quel che rimane ancora dell'antico e vivace dialetto pavese, quello pariato dai fumaroli ch'ha ancora le cadenze e il vocabolario degli antichi contrabbandieri di Ticino e Gravello, al tempo d'Austria.

Eccoci, attraverso alla passerella, sullo spiazzo del Borgo. Adesso ci sono le squallide rovine. Ma prima, quando questo luogo era la capitale della gaiezza, c'erano non so quante osterie di chiara fama e per il beveraggio e per le ostesse. Portavano dei numeri, invece dei nomi e c'era il 5, il 7, il 9, una specie di Crivello di Eratostene. "Parce sepolto", e prendiamo a sinistra nel borgo basso, tra barcaiole, lavandaie, ragazzotti tuttofare, gente dalla lingua sciolta e dalla mano svelta. Ad ogni passo un'osteria rinomata, una serie di osterie che si intitolano alla gerarchia ecclesiastica, quella "del Previ", del "Papa I", del "Papa II" della "Papessa Giovanna", tutte con il giuoco alle boccie quasi in aperta campagna, lungo filari di pioppi bisbiglianti. Da qui oltre il rubino di bottiglie del nostro Oltrepò puoi fissare incantato l'azzurro dell'onda fluviale e sentirti il risciacquo sulla sponda. Fluisce ininterrotta quest'acqua magica, come la vita e prima di te, sconcia matricola, l'han mirata un pò in sogno gli studenti di tanti secoli fa e ne han portato l'incanto nella loro esistenza insieme all'incanto della loro giovinezza.



Anonimo cronista

Tratto da numero unico dell'A.S.U.P. 1946 "Tlà che squars"



Proverbio

**SE TU VUOI DELLA VITE TRIONFARE,
NON GLI TORRE E NON GLI DARE
PIÙ DI DUE VOLTE NON LA LEGARE.**



Hotel Cirila Palace, Pavia.

(Collezione Mario Pedrazzini)

OSTERIA "Dal Cirila"

Pietro Montemezzani, che per l'inveterata abitudine di quei tempi ad attribuire a ciascuno un soprannome, era detto *Cirila*, aveva sposato attorno al 1890 Rosa Giorgi. Complice la sua professione di mediatore, gli si era presentata poco dopo l'occasione di acquistare un'osteria e non se l'era lasciata scappare: con la nuova intitolazione "dal Cirila" ne aveva affidata la gestione alla moglie. Si trovava fuori porta Garibaldi, sull'attuale viale Partigiani, in un quartiere abitato da un sottoproletariato al limite dell'indigenza che, nel migliore dei casi, viveva di varie attività marginali: una clientela dalla quale non ci si potevano certo aspettare introiti sostanziosi. Vi erano facchini barcaioli, cavatori di ghiaia, boscaioli, pescatori, ma anche molti senza lavoro. La caritatevole Rosa è un aiuto concreto nella povera economia di molti di loro, ai quali offre sostentamento in cambio di pesci, legna o piccoli lavori, tanto più dopo che inizia anche a servire pasti, preparando i piatti tipici della cucina povera - pesci fritti, merluzzo, rane - per i quali si fa un nome anche tra i cittadini più "borghesi". L'osteria ha ormai allargato la clientela, ma non smette di essere punto di riferimento per la gente del quartiere, anche dopo la morte del *Cirila*.

Durante la seconda guerra, le porte dell'osteria sono aperte anche ai partigiani, che vi trovano vitto e alloggio.

A questa osteria è legato il ricordo di quello che per la Pavia popolare fu un vero e proprio avvenimento: il matrimonio, nel 1932, tra *Madoi* e *la Sabrona*, due figure al limite della "macchietta" allora molto note, ed entrate a buon diritto nella "piccola storia".

Lui, poliomiolitico alla gamba destra, chiedeva l'elemosina trascinando a fatica per le vie della città un organo installato su un carretto a due ruote. Lei era vedova di un altro personaggio stravagante, *Sabron*, con il quale aveva campato di stenti e di elemosina, sempre con l'aiuto di un organetto. A ridurli all'indigenza era stata la rivoluzionaria quanto inattendibile teoria economica di *Sabron*, venditore ambulante di frutta e verdura, che per smerciare quanto più possibile teneva i prezzi addirittura inferiori ai costi, contando sul cumulo di guadagno dovuto alla quantità delle vendite: non aveva funzionato!

Dunque la nuova unione, combinata da *Babioli*, di professione vigile del fuoco e a tempo perso mediatore matrimoniale, non poteva dirsi un matrimonio di interesse. Lo spozalizio, però, santificato nella chiesa di S. Pietro in Verzolo, fece epoca: i due arrivarono con una carrozza di lusso e furono salutati all'uscita da una salva di *tulòn*, legno e latta fragorosamente picchiati l'uno sull'altra. Il pranzo e la festa seguenti, all'osteria *dal Cirila* durarono 48 ore.

La vita dei due rientrò subito dopo nella dura quotidianità di una stamberga ai cantieri Spada e nel peregrinare in città con l'organetto, alla ricerca della pietà dei passanti.

Piero Vecchio

1	G	s. Severo	32-333
2	V	Present. Signore	33-332
3	S	s. Biagio	34-331
4	D	s. Gilberto	35-330
5	L	s. Agata	36-329
6	M	s. Armando	37-328
7	M	s. Teodoro	38-327
8	G	s. Gerolamo E.	39-326
9	V	s. Apollonia	40-325
10	S	s. Scolastica	41-324
11	D	N.S. di Lourdes	42-323
12	L	s. Eulalia	43-322
13	M	s. Fosca	44-321
14	M	s. Valentino	45-320
15	G	ss. Faustino e Giovita	46-319
16	V	s. Giuliana	47-318
17	S	ss. 7 Fondatori	48-317
18	D	s. Simeone	49-316
19	L	s. Mansueto	50-315
20	M	s. Eleuterio	51-314
21	M	s. Pier Damiani	52-313
22	G	Cattedra s. Pietro	53-312
23	V	s. Policarpo	54-311
24	S	s. Edilberto	55-310
25	D	s. Cesario	56-309
26	L	s. Porfirio	57-308
27	M	s. Gabriele dell'A.	58-307
28	M	Le Ceneri	59-306



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
 Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
 Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
 Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀



(Collezione Sergio Garavoni)

Cesare Angelini VIAGGIO IN PAVIA: ANDAR PER OSTERIE

Una volta dicevo (ma forse è vero ancora) che una città è tanto più ospitale quanto maggiore è il numero delle sue osterie dove, come nelle chiese, uno entra senza nemmeno domandare permesso, tanto sono di tutti. Valga il suo etimo: osteria da ospiteria, luogo ospitale. Poi storia alla mano: le prime osterie sono nate in clima d'opere di misericordia; lungo le strade, ai margini dei paesi, per accogliervi viandanti smarriti, pellegrini stanchi di passi e di sole e si chiamavano molto affabilmente locande.

Può darsi che l'osteria oggi abbia tralignato: che l'oste sia un birbone che bada solo a fare affari ("più ne conosco e peggio li trovo", diceva Renzo): che l'ostessa, solitamente bionda, sia una drittona che bada anche lei a fare affari, ostentando la sua solida beltà. Non toglie che l'osteria abbia avuto origini innocenti, sante.

Ora la mia città che è una città di provincia, ne conta più di

trenta, esattamente trentadue: dunque, più devota al Vangelo che celebra il vino che non al Corano che proibisce di berlo. Interessante rintracciare il fatto poetico che ha creato certi nomi: osteria del merlo, osteria del falcone, osteria del cavallino, osteria della capanna... Sono, per lo più, osteria proletarie, di media tacca, dove si beve (o si beveva) del Trani e del Barletta, o il Broni, gnuccho e testardo. Del resto osteria è espressione di vera democrazia e, in certi momenti, pare la sintesi dei vecchi fanslantéri.

Ma la vera osteria, con la frasca e la cordialità di una volta e i bei boccali sul tavolo e il giùlito dei bicchieri e le manate sulle spalle dei bevitori, è ormai un privilegio del contado, dove prende nomi anche più aperti e ariosi: osteria dei cacciatori, osteria della boccia, osteria della pergola..., ed è forse più facile bervi vino genuino, d'uva di Piemonte pigiata su l'uscio di casa. In città, ripeto, ormai è un'altra cosa. Chi ha rovinato l'osteria, è la Cantina sociale, dove l'oste trova comodo comprare il vino bell'e pronto in bottiglia. Rischia meno, e guadagna di più. E sia. Ma è tanta parte del costume che se ne va.

Volendo presentarne qualcuna, è giusto cominciare dal Cantinone, incavernato in via Luigi Porta n. 6. Lo vuole il suo cordiale accrescitivo che pare abbracci tutte le cantine e le osterie di Pavia. Poi la fama dei suoi ottimi vini. L'oste è ancora uno dei pochi che, fino a qualche anno fa "andavano in Piemonte". E un bel giorno ecco arrivare un carro, due carri, tre carri, trascinati da buoi, con bigonce colme d'uve violette: uve di Canneto o di Casteggio o di Rovescala, il meglio dei colli pavese. Quel giorno era festa al Cantinone, e i pigiatori che facevano la loro danza faunesca nelle ampie bigonce, contro lo sfondo delle torri rossissime, creavano un quadro che restava a lungo negli occhi. È ancora un pezzo di Pavia come la ricordo io da ragazzo, capitato a studiare in città. Intanto il cliente vedeva coi suoi occhi che vino beveva: vino sincero, vero sangue di uva, *vinum de genimine vitis* (un po' di latino ci dona).

L'osteria è sottoterra. Si entra, scendendo tre o quattro scalini, e si ha il senso di andare in una taverna anzi in una caverna buia, a volte. Ma che luogo sicuro, cordiale. Botti allineate lungo la parete, persuadono subito che lì c'è da bere per tutta la città; all'ingrosso e al minuto, a litri e a brentine. Che se un cliente, dopo la terza "staffetta" che, in gergo, è un quintino, entrato in stato euforico, intona un'aria dell'Aida o del Trovatore, l'impressione è d'essere in una osteria d'una volta: fuori dal tempo.

In piazza piccola, da uscio a uscio col Duomo e con la casa del Vescovo (d'estate accecata dalle garrisse delle rondini) c'è l'Osteria del Merlo, una delle più pavesi, delle più cittadine e il vicino monumento al Regioale, sigillo della magnifica comunità di Pavia, rifatto con ingegno dallo scultore Messina, le conferisce un particolare diploma di pavesità. In passato, aveva i suoi fedeli soprattutto nella classe dei ragionieri e dei professionisti, gente posata, gente positiva. Sarà dunque per la sua giusta fama di luogo costumato o per quel suo nome che pare già un diploma di bella voce che, in passato, quando al teatro Re, o al Guidi o al Frascini si dava l'opera, gli artisti piovevano lì. Di venerdì venivano serviti temoli e persici del nostro Ticino, saporitissimi, perché (al dire di Paolo Morig-gia, storico pavese) si nutrivano delle pagliuzze d'oro della sua sabbia. Tutto serviva a fare ugone d'oro.

Ma in via Pietro Azzario – un luogo fuori mano – ci sta ancora l'Osteria del Falcone, quella che, sul finire del 1500, alloggiò Michele Montaigne in giro per l'Italia. È vero che, andandosene dopo pochi giorni, ne disse corna. Ma quel malumore credo si debba più che altro riportare al suo sentimento di francese offeso dal ricordo che proprio a Pavia, nella famosa battaglia del 1525, la sua gente ebbe la peggio combattendo contro le truppe di Carlo V, aiutato dai cittadini. Nel 1566 vi si fermò alcun temo anche il giovane Torquato, il Tassino; e ce n'è abbastanza, mi pare, per dichiararla monumento nazionale. Di tutta questa gloria, non esiste più nulla. L'osteriuola d'oggi ha ospiti meno illustri e più rumorosi che spesso giocano alla morra e prendono la sbornia; o sono coscritti che vengono dalla campagna a partorirvi la sbornia dei loro vent'anni. La sera, la piccola gente del rione ci va a dimenticare i dispiaceri del giorno; e, in un quartino di vecchio Stradella, trova le sue ore dolci, le sue ore poetiche. Insomma, l'osteria è ancora un luogo cordiale dove l'uomo, disperatamente solo e annullato dalla società meccanizzata, s'illude di trovar compagnia, e fiducia nella vita.

Ma se la canzone "La c'è da bere e da mangiare – e un bel letto da riposar" va bene per tutte le osterie, si direbbe inventata apposta per l'Osteria del Volto-ne, con pergola e cucina casalinga. Nata in un bel palazzo quattrocentesco, ha conservato a lungo travature e decorazioni in cotto, dell'epoca. Posta tra l'ospedale e il liceo classico, il meglio dei suoi clienti erano naturalmente medici e professori, lusingati d'essere serviti a tavola dalle figlie dell'oste, due biondine da seminar oro.

Tipo d'osteria padronale, cioè di signori che vendevano il vino dei propri vigneti di Castana o di Montescano, mi assicurava un vecchio cliente che vi si beveva bene, in boccali di teglio, tra il gioco della briscola su tavoli solidi, di ciliegio rossiccio, e il volo dei colombe che grugavano sulla pergola del cortile. Dalla parete pendeva un'oleografia dell'edera del nostro Tranquillo Cremona, ultimo romanticismo in provincia. Vecchie guide di Pavia segnalano l'Osteria della Invertriata, perché fu una delle prime a mettere al posto dell'impannata. Non c'è più. Aperta di fronte all'Università, la frequentavano gli studenti, specialmente bresciani e bergamaschi che avevano fama di gente rumorosa per il loro carattere cordiale che si esprimeva negli accenti acuti del dialetto di Gioppino. Seduta al banco, la padrona col suo accorto sorriso, dava il ritmo alle tavolate goliarde, ispirando salaci papiri. Nel ricordo degli anziani vive ancora l'Osteria di Tri Basè (dei tre gradini) nascosta tra le pieghe appassite di via San Teodoro. A nominarla, oggi, vedi il 48 pavese. Era spesso un ritrovo di cospiratori, pronti a saltare dalla finestra che dava sull'orto verso il fiume, al giungere della ronda austriaca. Il ricordo patriottico fa pensare all'Osteria della Crosazza che era a porta San Giovanni, dove, nel '49, un soldato austriaco pugnò il nostro Pasquale Massara, il giovanissimo pittore, amico delle buone bevute e dell'Italia. Non piccolo fu il contributo delle osterie pavesi al movimento dell'Indipendenza e notevole quello portato alla solidarietà cittadina.

Ma l'osteria come s'intendeva una volta e che spesso dava il nome alla via dove sorgeva, oggi non c'è più, né in città né in campagna. Nuove forme del vivere hanno interrotto tradizioni e consuetudini simpatiche. S'è andato livellando il tipo del vino e il tipo del bevitore. Non c'è più il buongustaio che, col peccato in mano, sapeva discorrere del vino, dei vini, come un professore, ed era pure una forma di sapienza, regolata, magari, da certe norme. Ancora alla fine del Settecento, subito dopo il coprifuoco, a Pavia suonava la campana detta dei bibitorum, la campana dei bevitori, che segnava la chiusura delle taverne.

Oggi si beve meno, certo si beve con meno convinzione; anche in Pavia, dove pure nel novembre del 1908 il medico prof. Giuseppe Nessi tenne la prolusione all'Università con una orazione su l'uso del vino come medicina per conservare la salute. pare che i colleghi medici, trovandola controproducente, la seppellissero nel ridicolo e la sua saggezza baccica fu presto dimenticata.

L'osteria non rappresenta più il modo di vivere d'una contrada, l'aspetto affabile e cordiale d'una civiltà.

E la città – perché non dirlo? – ci appare più povera; certo meno allegra.

Cesare Angelini

"Viaggio in Pavia" - Pavia, Maggio 1965



Pavia, Via del Campanile: Osteria dal Pulentè.

(Collezione Sergio Garavoni)

Camminando per Pavia: LA VIA DEL CAMPANILE

Abbiamo definito la via del campanile come poverissima, proprio per i negozi di un tempo. Uno per tutti, citiamo quello del "pulentè". È il Vivanti che ce lo descrive come "bottega modestissima per chi disponeva di pochi soldi. Vi si entrava per una porticina di legno pesante e subito l'incontro con muri stinti, mobili cadenti, travi sconnesse, espressione della povertà di altri tempi. Incontro anche con facce corruciate, che si volgevano all'avventore casuale, perché quello era il luogo degli *aficionados*. Si poteva comperare la polenta vedova, cioè senza condimenti o contorni; la bottega infatti aveva sostituito la baracca di Piazza Grande, quella di *Giuan al matt* che suonava la cornetta ad ogni cottura e animava la piazza di volti lieti".

Don Paolo Marabelli, Pavia 1986

CIN CIN!

*Sü, in pé, pr' alsà 'l bicer e fa – cin cin! –
Luduma cum'as dev al nostar vin
qual di vidur lumbard ad l'Ultrapò
specialità ch'agh voer, par malass no.
L'è generus, sincer e prelibà,
tüta fragransa, ambrosia imbutiglià,
sangh ad culina vigurus e bon
anca pri astemi vera tentazion.
Sügh d'üga che, in cantina, al frèsch, al scür
al ciapa corp, al diventa madür!
Al fa i culoon, al marca la so tèra,
ch'al l'ha nütri luntan da bsii, da gèra,
intant ch'l sü 'l ridiva da smurbion
e 'l s'inciuchiva in vigna 'n si graplon.
Bevü 'n ti copp, 'n ti pècar, 'n ti baslott,
adrè 'l furmag o 'na culmà 'd risott
al slarga al coer, al mèta l'alegria,
al moeva i ridaroel 'dla cumpagnia.
Par güstà la sustansa par da bon,
cacèl no in gargané tütt a gulon,
pruvèl a surs, fermèl, senti 'l bucà,
i squisitèss prezius di qualità.
L'è no vin gnüch ca fa rügà 'l ptassòe,
poedan sculal i dòn e fina i fioè.
Attent, però, da dagh no trop dal – ti –
par non truvass ... mè légur in salmì.
Alura, alé, cià 'l culp, foera i büsson
e dumagh dentr' a bev s - ciüma e vin bon.*

Gina Trentani

Pavia dal mé coer "CIN CIN"

1	G	s. Albino	60-305
2	V	s. Semplicio	61-304
3	S	s. Cunegonda)	62-303
4	D	I. di Quaresima	63-302
5	L	s. Virgilio	64-301
6	M	s. Marziano	65-300
7	M	s. Felicità	66-299
8	G	s. Gerardo	67-298
9	V	s. Francesca Romana	68-297
10	S	s. Emiliano	69-296
11	D	II. di Quaresima	70-295
12	L	s. Massimiliano	71-294
13	M	s. Ruggero	72-293
14	M	s. Matilde	73-292
15	G	s. Cesare	74-291
16	V	s. Eriberto	75-290
17	S	s. Patrizio	76-289
18	D	III. di Quaresima	77-288
19	L	s. Giuseppe	78-287
20	M	s. Claudia	79-286
21	M	s. Serapione	80-285
22	G	s. Benvenuto	81-284
23	V	s. Turibio	82-283
24	S	ss. Romolo e Agapito	83-282
25	D	IV. di Quaresima	84-281
26	L	s. Emanuele	85-280
27	M	s. Augusta	86-279
28	M	s. Castore	87-278
29	G	s. Secondo	88-277
30	V	s. Amedeo	89-276
31	S	s. Beniamino	90-275



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

ADESS SA STRENGIA 1953
(Han stupà al büs)

Una sira temp indrè
hôm decis in sü i dü pé
da sta alegr in cômpania
d'andà a bev a l'ôsteria.
– Ind'anduma? al büs dal rat?
– Si anduma. – Ma al ghè pü!
– Al ghè pü? – L'han sarà sü!
Büs dal rat, o büs di büs,
quatar mür e una stramesa
cla fasiva d'separé,
tri cadregh e una tôvaia,
fiasch ad vin e una ghitara,
coer còntent voeia ad cantà:
"Sum andat ins'la rôtonda."
Forza fioei poe 'ndum d' la zia
la Morena, la Gisella
trôvaruma o pür l'Ornella.
Dal bon vin, pan e salam
e poe Dante ch'al cantava:
– Che bel güst vedè la Norma ... –
Che bei sir, quanti bevüd!
La padrona: – Si fè pur, –

la disiva a ogni matada:
– mi ch'insì an n'ho vist tanti. –
Sti rob chi ghern' una volta
e ades pü: l'han sarà sü
'l büs dal rat. E va t'impica!
Mai pagura, porca cica!
gh' sarà ben un qual ripiegh.
S'jan trat giù al por pont veg,
tost un âltar drit e largh,
jan' fat sü côi so bei arch.
Saral lofi, ma 's va in Bôrgb:
là gh' nê tanti d'ôsterî
e dal vin abg nê par tuti.
I vint an jen quai ca cünta
e par nüm jen sempar vint:
suta fioei con la ghitarra
bianc o negar sti pür cert
ca voei bev dumà 'l vin bon
e anca mi lassem cantà,
si, cantà anca sa stoni!

Silvio Morani

Han stupà al büs



AL BÜS DEL RATT

Nell'ultimo tratto di Strada Nuova verso il Ponte Coperto si affacciano, uno di fronte all'altro, due passaggi a volta (voltoni). La nebbia che d'autunno si diffonde di sera salendo dal Ticino conferisce loro un'aria di desolazione e di mistero; ma con la bella stagione il quartiere appare straordinariamente animato dal concorso di giovani e di studenti, che frequentano i locali prospicienti il piazzale del ponte: l'albergo *Canon d'oro*, la gelateria Pampanin, l'albergo e il bar del *Pozzo*, il caffè *Norge* e i viali del Lungoticino che vanno dalla *Casa dello Studente* al *Corsino Park*, nel giardino del palazzo Vistarino.

A questo punto è bene che si avverta il lettore che tutto quanto è detto sin qui, e che si dirà più avanti, si riferisce ad un particolare periodo della vita della nostra città, che va dagli anni Quaranta ai primi anni Cinquanta di questo secolo, periodo di cui conservo personale memoria. Chi oggi cercasse di ritrovare i punti di riferimento qui citati, ne sarebbe disorientato.

Dei due voltoni di cui ho detto all'inizio, quello di destra è contiguo alla Farmacia Tonello ed immette nel cortile di una casa civile destinata ad andar distrutta dai bombardamenti del '44. L'intradosso del voltone è decorato da immagini incorniciate provenienti dallo "Studio di fotografia artistica Alessio", che raffigurano persone in pose e ambientazioni romantiche: in particolare, il figlio del fotografo, Franco, divenuto dopo la guerra professore di filosofia medievale nella nostra università. Il voltone di sinistra immette nel vicolo Berengario, una straducola maleodorante popolata da frotte di gatti e nelle ore piccole da qualche poveraccio in preda ai fumi del vino, che, appoggiandosi al muro per non finire a terra, scarica il soverchio contenuto della vescica e intavola discorsi sconnessi con inesistenti interlocutori. Il voltone è contiguo alla libreria di Pietro Rognoni, frequentata da studenti sempre impegnati in ostinati mercanteggiamenti sul prezzo dei libri usati da vendere o da comperare. Il vicolo è fiancheggiato da case fatiscenti abitate da povera gente; vi si affacciano anche due grossi magazzini dove, in un disordine incredibile, il Rognoni conserva un polveroso ammasso di libri, cartoline, manifesti, spartiti musicali, palloncini da fiera ed altri svariati articoli.

La prima parte del vicolo si conclude con un archivolto, oltre il quale va ad attraversare la via della Rocchetta, che qui forma uno slargo decorato da un altare della Madonna, la cui immagine si vuole attribuire al pennello di Pasquale Massara, il pittore pavese massacrato al principio dell'Ottocento dalla soldataglia austriaca. Una volta attraversata la via della Rocchetta, il vicolo si restringe di nuovo e procede a zig-zag tra alti e bassi in mezzo a case ancor più fatiscenti tra cui si nascondono i tre bordelli pavesi, destinati dopo la guerra, ad essere rimodernati e trasformati in abitazioni civili. I loro nomi fantasiosi sono *Villa 900*, *Tri basè* e *Grotta azzurra*. Quello di mezzo, dal nome in dialetto derivato dai tre gradini che immettono al suo ingresso, è il più plebeo, frequentato da gente rustica di ogni età, da militari e co-scritti che, una volta passata la visita di leva e dichiarati "buoni per il re", vanno a provare, secondo un consolidato rituale, di essere buoni "anche per la regina".

Ritorniamo sui nostri passi, riattraversiamo via della Rocchetta e sul lato destro del vicolo (per chi va verso Strada Nuova), appena dopo l'archivolto, troviamo un cortiletto minuscolo su cui si affaccia un'altretanto minuscola osteria. Sono due piccoli locali: uno, appena varcato

l'ingresso, contiene il banco e una dispensa fornita di salami, stracchini, pesciolini fritti in carpione, il cui scopo principale è quello di stuzzicare la sete degli avventori; l'altro separato dal primo da una tramezza, contiene un unico tavolo con due panche di legno poste lungo i due lati maggiori e qualche logora sedia. Una finestrella consente di dare un'occhiata nel cortiletto. Il soffitto è basso e contribuisce a dare al locale quell'aria di minuscola tana che gli è valsa la denominazione di *Büs dal ratt*. Dal primo locale, attraverso una sgangherata porta di legno, si accede alla cantina, con un pavimento in terra battuta che porta verso un buio misterioso e una frescura che nei giorni della canicola è un vero ristoro. Ai due lati di questa specie di caverna vi sono le botti, da cui il vino viene di volta in volta spillato. Il tutto, cortile compreso, non occupa più di una cinquantina di metri quadri.

I frequentatori abituali del *Büs dal ratt* sono anziani fannulloni. Quasi tutto hanno avuto a che fare con la giustizia per qualche reato di poco conto e passano le loro giornate ripetendosi le avventure che loro stessi o alcuni loro compari hanno vissuto misurandosi con i rappresentanti della forza pubblica. Sono onnipresenti al *Sigùla* e al *Culunèl*. Il primo, sguardo ebete, naso venato di rosso, appare ormai arrivato al limite estremo dell'abiezione umana; il *Culunèl*, un vecchietto ancora vispo con una scomposta zazzera bianca e un'aria di antico saggio, si distingue nel cantare canzoni accompagnandosi alla chitarra, canzoni mai ascoltate altrove, del cui *copy right* sembra essere l'inconsapevole detentore.

Tra gli studenti del mio tempo il *Büs dal ratt* era la meta di prammatica. Nelle sere d'autunno e d'inverno per chi non sapeva più cosa fare per tirare tardi e, in ogni caso, sulla via dell'andata o del ritorno dalla visita ai bordelli, ci si stringeva attorno al tavolo, in quel buco che ci proteggeva dal freddo, dalla nebbia e da occhi indiscreti. Lì si godeva di un senso di protezione e di libertà e ci si poteva immaginare di essere dei veri *scholares* del Medio Evo. Si ascoltavano le canzoni del *Culunèl*; le storie del *Sigùla* o di qualche altro peregrino avventore. La padrona ci rifocillava con il modesto ma saporito menu della sua dispensa e con boccali di quel suo scuro vino oltrepadano, denso da tagliare con il coltello. E quando avevamo raggiunto il punto giusto di effervescenza, ci guardava con occhio benevolo sorridendo a qualcuna delle nostre sparate.

Ho sentito dire che la storia del *Büs dal ratt* affonda le sue radici negli anni della scapigliatura ottocentesca, quando il locale veniva frequentato da artisti e letterati. È una diceria di cui non ho mai avuto conferma diretta dai frequentatori da me conosciuti, ma che, a ben pensarci, ha tutta l'aria di essere vera.

La stagione del *Büs dal ratt* per me e i miei compagni del dopoguerra è durata fino al 1952, quando il locale venne chiuso e trasformato temporaneamente in un deposito di rottami. Nel 1953, sul Numero Unico goliardico *Adess sa strengia*, Silvio Morani ne fece una commemorazione con una poesia dal titolo *Han stupà al büs*. Per qualche anno, tra le compagnie dei giovani che seguirono, il suo ruolo venne in parte assolto dal *Notturmo* di via Damiano Chiesa. Poi, coll'avvento delle discoteche, tutto è radicalmente cambiato.

Sic transit gloria mundi.

Bacioch



San Pietro in Verzolo.

(Collezione Pietro Ferrari)

OSTERIE DEL RIONE SAN PIETRO IN VERZOLO

Anche in questo rione, le osterie venivano chiamate con soprannomi, Cape, Burdon, Trianon, ma sfogliando le vecchie guide di Pavia, abbiamo trovato i veri nomi dei proprietari.

Nel 1921: le osterie erano intestate a Paolo Bergonzi, Emilia De Paoli, Claudio Farinelli, Carlo Guarnaschelli, Angela Maggi.

Nel 1926-1927: Angelo Civardi, Attilio Torchio, Eliseo Colombi (Monteleone) Petronilla Scanavini (Frigirola).

Nel 1937 sempre a San Pietro in Verzolo: Maria Teresa Peroncini, Orsolina Navone, Pierina Zucca (Frigirola).

Agostino Calvi

La navassa

*Giurnà 'd setembar, calma e silensiusa
Suta 'l purton trunégia la navassa
Gb'è dla gent ca curiusa e gent ca passa
Ma inturn'ì fiö gh'fan festa mé na spusa.*

*La dansa la cumincia, strana, estrusa
Un magu schissa-üga, al s'alsa e s'bassa
Al salta avanti e indré e 'l must al passa
Barbutand ma fà l'acqua in t'una rusa.*

*E 'l faltar preparà là, in tla navassa,
A la lüs di candil, quand gniva sira,
Al dava gioia e vita tant l'er bon;*

*Al ga disiva a i om: "Curag, tüt passa
Bevè un bicér, lassè che 'l mond al gira!"
E invece, adès, gum la television!...*

Dario Morani
"Poesie dla mè Pavia"

✘ ✘ ✘

Proverbio

ALLA VIGNA E ALLA SPOSA
MANCA SEMPRE QUALCOSA.

1	D	V. di Quaresima	91-274
2	L	s. Francesco di P.	92-273
3	M	s. Riccardo	93-272
4	M	s. Isidoro	94-271
5	G	s. Vincenzo	95-270
6	V	s. Diogene	96-269
7	S	s. Giov. Batt. de la Salle	97-268
8	D	Le Palme	98-267
9	L	s. Maria Cleofe	99-266
10	M	s. Terenzio	100-265
11	M	s. Stanislao	101-264
12	G	s. Zenone	102-263
13	V	s. Ida	103-262
14	S	s. Valeriano	104-261
15	D	Pasqua di Risurr.	105-260
16	L	dell'Angelo	106-259
17	M	s. Aniceto	107-258
18	M	s. Galdino	108-257
19	G	s. Ermogene	109-256
20	V	s. Adalgisa	110-255
21	S	s. Anselmo	111-254
22	D	s. Leonida	112-253
23	L	s. Giorgio	113-252
24	M	s. Fedele da S.	114-251
25	M	s. Marco ev. Ann. Liberazione	115-250
26	G	s. Cleto	116-249
27	V	s. Zita	117-248
28	S	s. Pietro Chanel	118-247
29	D	s. Caterina da S.	119-246
30	L	s. Pio V papa	120-245



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀



La Vigentina.

(Collezione Pietro Ferrari)

ALCUNE OSTERIE

Vicino a Porta *stopa* poi Cairoli e oggi Piazza Emanuele Filiberto, scendendo verso la Chiesa di S. Francesco, all'angolo di via Carpanelli, avremmo incontrato l'Osteria del Cavallino, un cavallo bianco per insegna; così come in Corso Carlo Alberto, di fronte all'Aula Scarpa, era l'osteria del Sasso dell'affresco ivi esistente di una Madonna che, colpita dalla sassata di mano sacrilega, compì il miracolo di spargere prezioso sangue dalla ferita.



OSTERIE DI FIDUCIA

Una nota di cronaca recente avvertiva da Roma che scorreva per le strade dei Castelli Romani, il famoso cannellino il caratteristico vino bianco dorato che allietta le mense dell'Urbe e di tutte le osterie laziali. Lo eliminarono spietatamente, nei rigagnoli, tanti produttori impauriti dai sequestri ordinari dalle autorità sanitarie e dall'intervento della Magistratura, perché contenente un additivo ritenuto nocivo alla salute. La nostra salute è sempre in pericolo per le continue sofisticazioni!

Questa del vino non è una novità. Troviamo nelle cronache pavesi di cento anni fa, analogo allarme nella nostra città.

Una indagine compiuta dalla Commissione Sanitaria, aveva constatato, in alcuni esercizi pubblici, spaccio di vino adulterato o artificialmente manipolato.

Gli esercizi pubblici allora adibiti a "Osterie" erano numerosissimi e con varie categorie: dalla infima dei cosiddetti "bacalin" - un nome che deriva appunto da Bacco - alle osterie più accreditate con cantina fornita, costituivano il frequentato ritrovo e il passatempo popolare, all'insegna della frasca e del lanternino con la scritta "VINO" le panche, il camino, litri e quartini, mazzi di carte e gioco della "morra".

Vi si riunivano seralmente le compagnie di frequentatori e di amici; ogni categoria di esercizio aveva la sua clientela.

L'indagine ed i prelievi di campioni suscitavano, allora, un vespaio, il buon nome degli osti minacciò di essere travolto ed anche quello di certi fornitori della zona collinare dell'Oltrepò.

Intervenne una sollecita autodifesa a mezzo della stampa locale. Si pubblicarono i nomi degli esercizi che furono trovati esenti da presenza di vino fatturato.

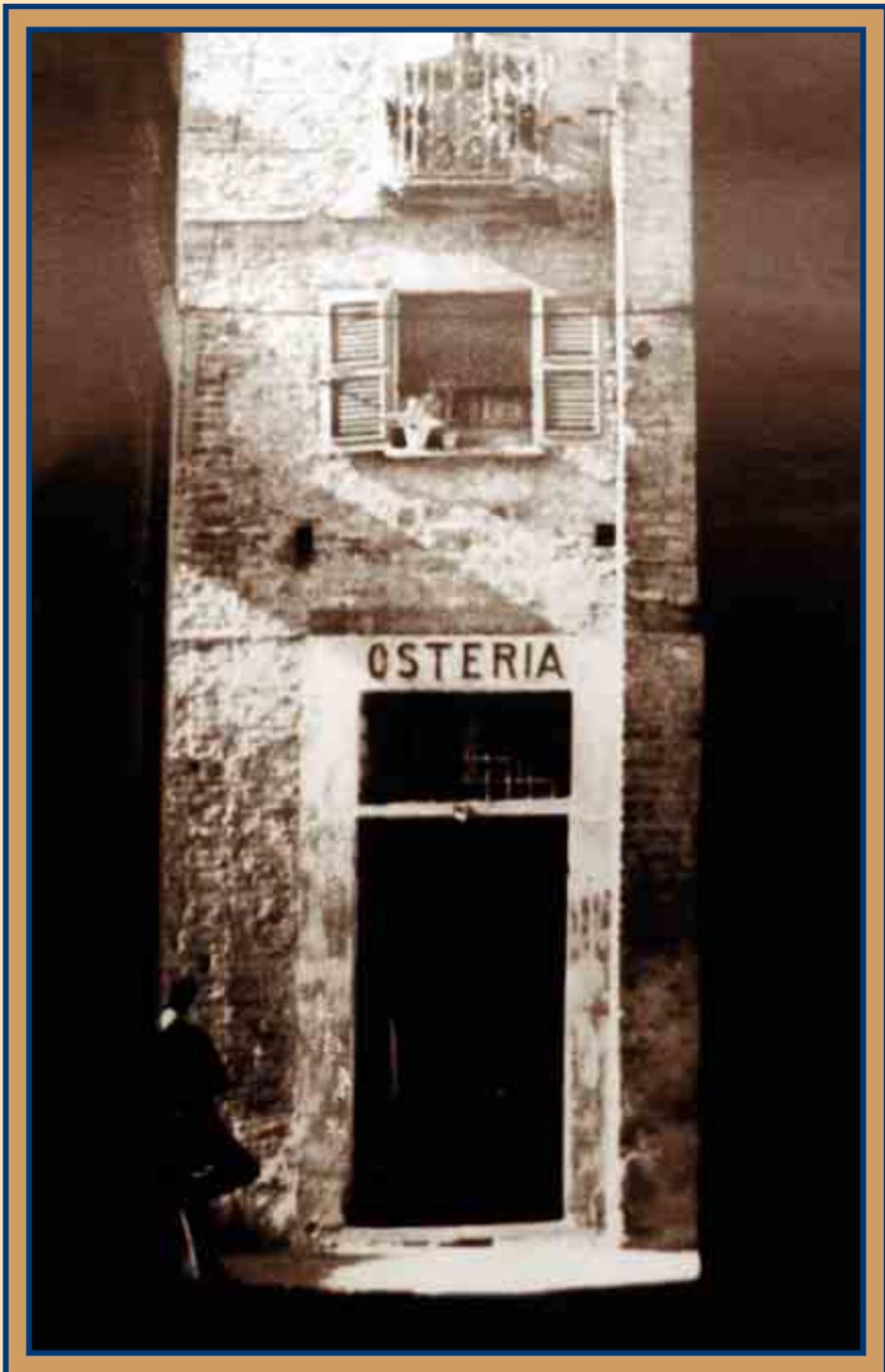
È questa la curiosità che, dopo oltre un secolo, presentiamo ai lettori allo scopo di ricostruire una specie di elenco di trattori e di osti, in regola con la legge ed onesti mescitori.

La Commissione Sanitaria non trovò, non solo "una goccia di vino adulterato, ma vino superiore ad ogni elogio, salubre, cioè puro e commerciale".

Proverbio

**CHI NEL MARZO NON POTA LA SUA VIGNA
PERDE LA VENDEMMIA.
APRILE FREDDO, MOLTO PANE E POCO VINO**

**Augusto Vivanti
"Pavia col lanternino", vol. I - Pavia, 1974**



Osteria del Senatore.

(Foto Giuliano Carraro)

denti simpatie garibaldine. Intanto, nell'aprile e nel luglio del 1872, si erano svolte le elezioni amministrative generali e parziali. Lo schieramento politico che nella Consociazione faceva capo a Mantovani, che aveva il sostegno dei due giornali, "La Libertà" e la "Canaglia" e poteva contare sull'appoggio dell'ampia cerchia cairoliana (anche oltre i confini della Associazione dei reduci) e che, da ultimo, si era rafforzato per l'intervento del cosiddetto "partito dello SGUASS", dal nome dell'Osteria fuori Porta Ticino, dove da qualche tempo si dava appuntamento la "parte più dura della democrazia radicale e internazionalista pavese", aveva vinto a man bassa la sfida con gli uomini della amministrazione moderna.

Marina Tesoro

"La vita politica a Pavia 1870/1900" - Pavia, 2000

LE OSTERIE

... si apprende (...) che tra i primi luoghi pubblici di incontro in cui si trovarono i cittadini pavese, senza distinzione di ceto (borghese e operaio), ebbero grande importanza le osterie. Questi ritrovi, parliamo di oltre un secolo fa ad unità d'Italia appena avvenuta, erano molto numerosi (...) e costituivano oltre alla loro principale funzione di punto di ristoro per gli abituali avventori, un luogo di ritrovo e aggregazione sociale in cui, sia pure a livelli ancora primitivi si cominciava a fare vera e propria politica.

In particolare citiamo: l'osteria "I tri basè" in contrada San Teodoro, "La Colombina" presso le carceri e "La Svizzera" in piazza Grande. Qui, tra un bicchiere e l'altro, si comunicava discutendo di affari personali e di questioni sociali e politiche. Inoltre si tenevano anche corsi di apprendistato alla politica (elaborazione di statuti, definizione di regole di comportamento in pubblico, assemblee e redazione di ordini del giorno). Si concretizzavano così i percorsi della democrazia pavese che aveva come fondamento le associazioni mazziniane e come frutto la nascita di due circoli politici distinti: il "Circolo Pensiero e Azione" di Giuseppe Aschei, di ispirazione mazziniana, e il "Circolo Popolare" con più evi-

1	M	s. Giuseppe art.	121-244
2	M	s. Atanasio	122-243
3	G	ss. Filippo e Giacomo	123-242
4	V	s. Floriano	124-241
5	S	s. Pellegrino	125-240
6	D	s. Giuditta	126-239
7	L	s. Augusto	127-238
8	M	s. Vittore	128-237
9	M	s. Geronzio	129-236
10	G	s. Alfio	130-235
11	V	s. Fabio	131-234
12	S	s. Pancrazio	132-233
13	D	s. Emma	133-232
14	L	s. Mattia ap.	134-231
15	M	s. Torquato	135-230
16	M	s. Ubaldo	136-229
17	G	s. Pasquale B.	137-228
18	V	s. Giovanni	138-227
19	S	s. Pietro di M.	139-226
20	D	s. Bernardino da S.	140-225
21	L	s. Vittorio	141-224
22	M	s. Rita da Cascia	142-223
23	M	s. Desiderio	143-222
24	G	Maria Ausiliatrice	144-221
25	V	s. Gregorio VII	145-220
26	S	s. Filippo Neri	146-219
27	D	Ascensione N.S.	147-218
28	L	s. Emilio	148-217
29	M	s. Massimino	149-216
30	M	s. Ferdinando	150-215
31	G	Visitazione B.V.	151-214



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀



UN SORRISO DELLA MADONNA AI PATRIOTI CHE SI DAVANO CONVEGNO NELL'“OSTERIA D'LA CURTLÀ”

L'immagine era a fianco dell'Osteria d'la *curtlà*, celebre perché nel Risorgimento era il rifugio dei patrioti che, in caso di irruzione dei gendarmi austriaci, potevano svignarsela da due uscite: l'una verso il Vicolo del Senatore, l'altra verso la via Menocchio.

Le osterie erano spesso un ritrovo di cospiratori, pronti a saltare dalla finestra che dava sull'orto verso il fiume, al giungere della ronda austriaca.

L'Osteria dei trù basé allora condotta da Carlo Tribisvain, buon patriota, negli ultimi anni della dominazione austriaca, convenivano Candido Guarciroli, Giuseppe Pedotti, Nazario Salterio, Enrico Novaria, Gaetano Manelli, Sigismondo Roveda e da altri indomiti cospiratori e da altri loro pari partiva la parola d'ordine delle più audaci dimostrazioni che davano tanto pensiero alla Polizia.

Osteria Frua: assai rinomata fin dal principio del 1800, immortalata poi dai versi di Siro Carati:

*Ma 'l vei par tut i mal l'è una gran scua
Viva noeu, porci i Siuri, andum da Frua.*

Osteria Svizzera: in Piazza Grande e a quella della Colombina, nella contrada omonima ora via Romagnosi, si davano convegno i repubblicani che preparavano il moto rivoluzionario del 24 marzo 1870, conclusasi con la fucilazione di Pietro Barsani.

Giacomo Franchi

“Ancora alla ricerca della Pavia che fu” - Pavia, 1984

❧ ❧ ❧

OSTERIE

Hanno anch'esse la loro storia.

L'Osteria *dal squass* derivò il suo nome dall'eterna pozzanghera che esisteva nell'antica contrada di Porta Salara, a sinistra dell'arco d'ingresso al Ponte.

Il superamento, non sempre facile, del colaticcio, in certe occasioni un guado, ha dato il nome alla località e all'insegna.

Si ricorda infatti (dal Montini) l'episodio del cospiratore Salvatore Papini, parmigiano, che lavorava da lattoniere presso la ditta Campana, in Strada Nuova, angolo Tre Re (negozio poi Cassiani) che fu incaricato di portare in città dal Borgo Ticino, copie di libri su le “Dieci giornate di Brescia”. Fermato al Ponte, fece un salto acrobatico sulla sponda che risaliva allo *squass*, gettando i libri tra i rottami dell'ultima arcata e nascondendosi. Raggiunto dalle guardie, che dovettero fare il giro di Porta Salara, fu arrestato: ma se la cavò con due anni di carcere, non avendo con sé il corpo del reato.

Augusto Vivanti

“Pavia col lanternino”, vol. 3 - Pavia, 1974

❧ ❧ ❧

Proverbio

**GENNAIO ZAPPATORE, FEBBRAIO POTATORE, MARZO AMOROSO,
APRILE CARCIOFAIO, MAGGIO CILIEGIAIO, GIUGNO FRUTTAIO,
LUGLIO AGRESTAIO, AGOSTO PESCAIO, SETTEMBRE FICAIO,
OTTOBRE MOSTAIO, NOVEMBRE VINAIO, DICEMBRE FAVAIO.**



L'osteria della "crosassa" veniva chiamata anche dal "ciara" il gestore anni '30.
(La foto è di proprietà della signora Chiara Lacchini)

tamento per il 16 marzo all'osteria della Crosazza. L'austriaco, però, che non aveva alcuna intenzione di defezionare, si presentò all'incontro in compagnia di altri militari, decisi ad arrestare il giovane pittore. Questi reagì selvaggiamente al tentativo di immobilizzarlo: estratto uno stiletto, uccise prima il sergente, poi un soldato che lo accompagnava. Nel fuggire dall'osteria, pugnalò anche un austriaco appostato all'esterno, dal quale ricevette però un colpo di baionetta la ventre. Ormai agonizzante, Massacra si trascinò fino alla vicina casa Vittadini, raggiunse il primo piano e qui, dopo circa un'ora, spirò tra le braccia della madre, avvertita nel frattempo e giunta subito sul luogo della tragedia.

Sopraggiunsero anche le sorelle del pittore ed una pattuglia di fanti austriaci. Nel 1860, una commemorazione ufficiale ricordò l'esempio, così come due lapidi, collocate nel 1871 e nel 1882. Carlo Sara, probabilmente nel 1889, dedicò a sua volta un quadro alla morte del Massacra, valendosi della relazione di don Angelo Boffalossi, rettore dell'Orfanotrofio maschile di Pavia, che conosceva un testimone oculare dell'avvenimento.

Marco Galandra
"Pavia dipinta" - Pavia, 2000

"Masacra masacrà l'è mort masacrànd" si diceva un tempo con tetro gioco di parole.

L'osteria della crosassa, che negli anni '30 era gestita dal ciara, era dotata di gioco di bocce, era all'angolo di Corso Garibaldi con via Ugo Foscolo oggi incorporato dall'edificio delle Suore Canossiane. Cosa si mangiava dal ciara? A quei tempi non si poteva mangiare un pasto regolare se non si era prenotati. Se uno avvisava in tempo poteva mangiare la gallina, arrosto o in umido. Se era stagione, lumache e funghi. Ma il più degli avventori mangiava pane e salame. Il grosso degli affari veniva dal vino, come in tutte le osterie del tempo. Per far bere gli avventori, il ciara dava i "graton" (ciccioli) che erano salati. I giorni di pienone, le grandi giornate erano, la festa di San Gaetano e Carnevale.

MORTE DI PASQUALE MASSACRA

Il 16 marzo 1849 a Pavia, nell'osteria della "crosassa", in una rissa con alcuni Cacciatori Tirolesi restò ferito mortalmente il giovane pittore pavese Pasquale Massacra, non ancora trentenne.

Si trattò di un fatto di cronaca al quale le autorità militari austriache diedero un'importanza relativa, prese com'erano a controllare le attività patriottiche degli studenti pavesi.

La pubblica opinione, invece, fu profondamente impressionata dall'avvenimento. Il Massacra, di origini popolarie, illetterato perché insofferente alla disciplina scolastica, godeva di molte amicizie in città per le sue qualità pittoriche, che gli avevano valso nel 1846 un encomio all'esposizione di Brera per il quadro dedicato alla morte di Ricciardino Langosco.

La notizia della tragica fine del giovane artista fece subito il giro di Pavia, raccontata e interpretata in cento modi diversi, tanto che Maria Marozzi, due giorni dopo, si preoccupava di narrare in una lettera ad una amica milanese l'esatto svolgimento dei fatti. Il Massacra aveva avvicinato un sergente dei Cacciatori Tirolesi per convincerlo a disertare, fissando con lui un appuntamento per il 16 marzo.

1	V	s. Giustino	152-213
2	S	ss. Marcellino e Pietro	153-212
3	D	Pentecoste	154-211
4	L	s. Quirino	155-210
5	M	s. Bonifacio	156-209
6	M	s. Norberto	157-208
7	G	s. Geremia	158-207
8	V	s. Medardo	159-206
9	S	ss. Efrema e Primo	160-205
10	D	SS. Trinità	161-204
11	L	s. Barnaba	162-203
12	M	s. Onofrio	163-202
13	M	s. Antonio da P.	164-201
14	G	s. Eliseo profeta	165-200
15	V	s. Germana	166-199
16	S	s. Aureliano	167-198
17	D	Corpus Domini	168-197
18	L	s. Marina	169-196
19	M	s. Romualdo	170-195
20	M	s. Ettore	171-194
21	G	s. Luigi Gonzaga	172-193
22	V	s. Paolino da N.	173-192
23	S	s. Lanfranco	174-191
24	D	s. Giovanni B.	175-190
25	L	s. Guglielmo	176-189
26	M	s. Rodolfo	177-188
27	M	s. Cirillo d'Aless.	178-187
28	G	s. Ireneo	179-186
29	V	ss. Pietro e Paolo	180-185
30	S	ss. Primi Martiri	181-184



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

PARLEREMO DELLE VECCHIE OSTERIE CHE SONO ANDATE SCOMPARENDO

Il fascino delle osterie:

In taberna quando sumus-non curamus quid sit humus
(quando siamo nella taverna ci dimentichiamo delle cose della terra)

cantano, nel Carmina Burana, i chierici vaganti da una università all'altra.

Goliardi e soldati, mercanti e biscazzieri, plebe, cioè autentico popolo, frequentarono le osterie. Accendendo la fantasia di scrittori e pittori. "Gente da osteria" furono i Cellini e il Caravaggio, mentre il poeta maledetto Francois Villon, compose davanti a un boccale di vino, in un momento di *humorisme* prettamente francese, la sua "ballata degli impiccati".

Quanti pittori si sono ispirati a scene d'osteria, dipingendo bevitori e soldati dal costume variopinto? Innumerevoli essendo gli scrittori che mettono un'osteria nelle loro opere, ricordiamo il solo Manzoni che, nel suo capolavoro introduce l'osteria più volte, ricordandone anche i sottotipi: l'osteria del paese dove Renzo complotta con i "testimoni", l'osteria di città dove Renzo si mette nei guai, l'osteria della strada dove sosta il mercante portatore di notizie da Milano. Più la "casa con la frasca", dove Renzo si rifocilla e la osteria della Malanotte.

Del resto, anche la nuova arte, il cinema, e quello migliore ci ha mostrato la vecchia osteria, come quel film di Bergmann, dove il cavaliere crociato, tra fumo di arrostiti e gente pavida per la scoppiata pestilenza, gioca a scacchi con la morte.



LE OSTERIE DELLA STRADA

Alle esigenze dei viaggi con cavallo rispondevano le osterie della strada: queste osterie sopravvissero fino a ieri, si può dire, fino alla totale abolizione del cavallo quale mezzo di trasporto. Carrettieri stanchi dal lungo viaggio (un esempio: ci volevano 3 giorni per andare da Stradella a Milano e tornare) vi si fermavano a rimpinzarsi di rustiche e robuste minestre e, se non era ora dei pasti, di pane e salame, pane e formaggio, mentre i cavalli masticavano la biada. Scoloriti successori delle osterie della strada sono i motel e gli autogrill.

Mentre cercavamo di ricostruire le vecchie osterie, entrammo in una osteria cittadina, una di quelle che conservano ancora una clientela di *abitues*.

Arrivò una vecchia, completamente sdentata; e mentre chiedeva all'oste una caraffa di vino, gli raccontò di certi arretrati di pensione mai percepiti. Entrarono tre uomini di poco meno vecchi; e il fatto "dove sono andate a finire le mie 277.845 lire? Chi si è mangiato le mie carte da mille?" fece il giro dei presenti. Ognuno disse la sua e quando andarono a sedersi allo stesso tavolo, davanti ad una caraffa per ciascuno, il caso venne analizzato a fondo. Poi, chiusa in qualche modo la discussione, i versi del "Soldato innamorato" e di un'altra canzone che non riuscimmo ad identificare, si levarono da quel tavolo. Quattro voci rugginose, fra le quali spiccava il falsetto della donna. Uno spettacolo patetico, ma che fece rivivere per un momento la vera, vecchia osteria, regno dell'amicizia, del contatto umano. Vecchia osteria che non fu soltanto un posto dove ci si poteva rifocillare a poco prezzo, ma ritrovo, centro sociale, sede di un'autentica cultura popolaesca. Mentre si beveva, si faceva e si riceveva scuola di vita: buona e cattiva.

Un abisso separa i tempi della vecchia osteria dagli attuali. Tante cose non esistono più. Il gusto per il teatro lirico, per esempio. Un gusto che allora era diffuso fin nelle classi meno abbienti e meno colte. Nell'osteria si faceva musica e non era raro che i bevitori, magari analfabeti, si mettessero a cantare pezzi di Verdi o Rossini. Il gioco di bocce (ora divenuto raro perché la sua manutenzione fa sprecare troppo tempo e costa) il tifo per Binda e Guerra, le "Società della caraffa" con i loro boccali numerati (ogni socio il suo) faceva dell'osteria un luogo dove c'era del calore umano, dove non ci si sentiva mai soli. L'osteria era un antidoto, un rimedio all'estrema povertà dei tempi. Davanti al bicchiere di vino, chiacchierando, si dimenticavano per un'ora i guai, non si pensava alla casa, fredda per mancanza di combustibile, dove si sarebbe tornati fra poco.

"Il povero, per quanto povero, tutte le sere andava all'osteria" - dice la signora Cecchina de Paoli, che abitava in via Porta Pertusi - "trovava i soldi per bere un quintino e passava la sera con quello, giocando a scopa". Il sollievo, la parentesi, nella sua vita da povero.



ALTRE OSTERIE PAVESI

Non è stato facile andare a cercare memorie delle vecchie osterie pavesi: numerosissime, tanto da ingenerare gran confusione: di nome e ubicazione "ogni quattro porte c'era un'osteria" - dice un autentico competente, Orfeo Martinelli, e l'iperbole non è troppo lontana dalla realtà. Per esempio: dall'insieme della nostra fatica (condotta a memoria d'uomo, cioè senza far ricorso a documenti e fonti scritte, ammesso che ne esistano) è emerso un quadro variopinto. Di osterie frequentate da determinati ranghi sociali, di osterie malfamate e di altre più adatte alle famiglie, di osterie "specializzate" in mendicanti. Figure e, particolari curiosi. Come la *chellerina*, che alcuni osti tenevano per richiamare la clientela, di un certo particolare. Bastava che il gestore fosse piemontese perché quell'osteria venisse catalogata da alcuni come *Monferrat*, oppure Barletta se quello era pugliese o siciliano.

Chissà da dove deriva il nome *maroc*. Di Cantinoni ne abbiamo trovati tre. Di qualche osteria abbiamo reperito ricordi vividi, con fatti e personaggi, di altre appena il nome (e neanche certo) corredato da nebulosi particolari.

G. Fiorenzuola, G. Modica
da "La Provincia Pavese" - Pavia, 1977



Pavia, Ponte sul Naviglio alla Frazione S. Giuseppe.

(Collezione Pietro Ferrari)

OSTERIE "FUORI PORTA MILANO"

Incerta risulta l'ubicazione dell'Osteria di San Giuseppe, altro caso di radicale mutazione topografica. Di sicuro c'è che l'Osteria doveva essere nel vecchio isolato di basse case rimasto come prigioniero nel gruppo di alti palazzoni che gli è cresciuto intorno e che lo soffoca.

Ma poiché noi stiamo ... vivendo negli anni Dieci o Venti, l'Osteria "San Giuseppe" la troviamo all'estremità nord ovest di via Ghisoni, un'Osteria punto di sosta e di refrigerio per pescatori e barcaioi del Naviglio, per la gente di campagna che arriva dalla Certosa. Ma oggi è festa, è proprio San Giuseppe e mezza Pavia si è riversata qui, in onore del santo raffigurato sul muro dell'Osteria, ma anche per fare onore alle frittelle, che sono speciali, il popolo balla festeggiando la fine dell'inverno, la ripresa della vita. Le stesse cose accadono contemporaneamente, all'altro capo dell'isolato, dove c'è l'altra osteria "Necchi" "che anni fa era di Ghisoni, poi passò ad un Maccabruni, poi a Pinelli, successivamente a Mariani" il qualche anche lui, faceva venire a San Giuseppe un cuoco per le frittelle. Dell'osteria "Necchi" il solo rudere sopravvissuto è un basso muretto parte del gioco di bocce che, secondo gli abitanti delle casette dirimpetto sarebbe vincolato.



Riattraversato il Naviglio ci imbattiamo, in via Rismondo, nel ricordo di "un buco" già esistente davanti al ponte a scaletta che attraversa il canale e che, nonostante le sue scarse dimensioni era preferito da una vasta clientela. Poi lungo il Viale Trieste, all'angolo di via Filzi, il "cele" adesso trattoria, ma nella quale, come al solito, nulla sanno del passato.

G. Fiorenzuola, G. Modica

da "LA PROVINCIA PAVESE" - Pavia, luglio 1977

1	D	s. Aronne	182-183
2	L	s. Vitale	183-182
3	M	s. Tommaso ap.	184-181
4	M	s. Elisabetta	185-180
5	G	s. Antonio M.Z. ○	186-179
6	V	s. Maria Goretti	187-178
7	S	s. Claudio	188-177
8	D	s. Adriano	189-176
9	L	s. Veronica	190-175
10	M	s. Silvano	191-174
11	M	s. Benedetto	192-173
12	G	s. Fortunato	193-172
13	V	s. Enrico ☾	194-171
14	S	s. Camillo de L.	195-170
15	D	s. Bonaventura	196-169
16	L	B.V. Carmelo	197-168
17	M	s. Alessio	198-167
18	M	s. Federico	199-166
19	G	s. Giusta	200-165
20	V	s. Elia profeta ●	201-164
21	S	s. Lorenzo da B.	202-163
22	D	s. M. Maddalena	203-162
23	L	s. Brigida	204-161
24	M	s. Cristina	205-160
25	M	s. Giacomo ap.	206-159
26	G	ss. Anna e Gioacchino	207-158
27	V	s. Celestino ☾	208-157
28	S	s. Nazario	209-156
29	D	s. Marta	210-155
30	L	s. Pietro Crisologo	211-154
31	M	s. Ignazio di L.	212-153



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

DINASTIA DI OSTI "GAETANO PACCHIARINI"

In viale Matteotti, all'angolo con Piazza Petrarca, esiste (esisteva) l'ultima vecchia osteria. È soltanto alla "Lombardia Vini", ex trattoria Lombardia (e che meglio potrebbe chiamarsi Osteria Pavese) che la quasi totalità degli avventori entra ancora con lo *scartos*, e chiede solo il vino, spesso bevuto nella tazza, alla maniera antica. Alla "Lombardia Vini" convergono, nei giorni di mercato, gente della provincia in attesa delle autocorriere (la cui stazione era dirimpetto) e gli ambulanti che hanno messo giù nel vicino mercato. Depongono sul tavolo scartocci di salumi e formaggi; arrivano pane, vino, piatto e posate. Solo qualcuno che evidentemente ha ordinato prima, ottiene il pezzo di frittata, le polpette, i funghi e il pesce. Tutto come nelle vecchie osterie, dove vivevano queste usanze "autarchiche". Da una dinastia di osti discende il gestore Gaetano Pacchiarini. I suoi zii, che pare fossero dieci fratelli e sorelle, avevano altrettante osterie, come questa stessa che (dice Enrico dell'Acqua macchinista a riposo delle F.S.) nel 1938 era di Vittorio Pacchiarini.

Ci venivano tranvieri (non si dimentichi che il *gamba de legn* partiva da Piazza Petrarca) operai della Necchi. E ferrovieri come me. Io venivo a mangiare prima di partire, quando tornavo. Una volta mangiai una frittata di sei uova.

OSTERIE FUORI PORTA

Iniziamo da "fuori porta" un "fuori porta" che non esiste più, essendo entrato a far parte del tessuto cittadino in tutto e per tutto; una volta questo "fuori porta" era ben distinto dalla città, perché era "fuori dazio".

Al tempo in cui pagava dazio persino il chilo di carne, il pollo, la dozzina di uova (solo in un secondo momento si arrivò all'esenzione per il vino fino a due litri) il trovarsi "fuori dazio" aveva una certa importanza.

Significava, per gli osti, la possibilità di far pagare meno vivande e vino agli avventori; che peraltro non si poteva pretendere fossero così fitti come in città, perché uscire fuori dalle mura cittadine, anche per breve tratto di strada, era l'eccezione, un po' l'avventura.

FRA VIALE ARGONNE E VIALE BLIGNY

Non proprio "fuori porta" dovevano essere considerate le osterie piazzate fra Viale Argonne Viale Bligny, dato che si trovavano su due vie di circosollazione, sede di traffici cittadini. Immaginiamo di vivere nei primi decenni del secolo. In via Morosi, che la separa da via Girardelli, dove finisce la serie di caseggiati di "Borgo Calvenzano", sotto i portici di fianco al bastione di Porta Stoppa, c'è l'osteria Necchi con stallazzo, dove sostavano i mercanti di cavalli, i fittavoli giunti in calesse dai paesi a nord di Pavia. Si mangia e si beve nell'osteria. Invece al numero 20 di Viale Argonne, c'è l'osteria Preti, rinomata per il vino. Per esempio, fra gli avventori seduti ai tavoli possiamo trovare don Domenico Maestri, parroco della Barona. Dall'altra parte del lungo caseggiato in viale Bligny, la c'è l'osteria del Vapore, anch'essa piena di carrettieri e trafficanti.

CORSO CAIROLI (L'OSTERIA DAL RISUL)

L'Osteria dal *risul* (riccio) era in Corso Cairoli, all'angolo di Via Carpanelli. Come tutte le osterie del centro storico, era, al sabato, piena di ubriachi. Sabato sera in giorno di paga. E se anche si trattava di paghe minime, qualcosa per il vino ci usciva sempre. Per tutta la giornata si vedevano in giro gli ubriachi: abituali e conosciutissimi, dice il geometra Corbella. Uno di questi clienti del *risul*, era chiamato "mola la pola". Perché racconta Corbella "un giorno era tornato dalla campagna con un tacchino sotto il tabarro (mantello). Al daziere che gli aveva chiesto se portasse qualcosa soggetta a dazio, aveva risposto di no. Però mentre si allontanava il tacchino nascosto sotto il tabarro aveva fatto sentire il suo verso; e il daziere accortosi dell'imbroglio, lo aveva inseguito gridando "mola la pola" (molla il tacchino).

Non aspettava il sabato per sbronzarsi il dirimpettaio del *risul*: un fruttivendolo chiamato *al belu*, il quale tutte le volte che andava in campagna tornava a casa ubriaco. E, come tutti gli ubriachi sentiva il bisogno di altro vino, piantava la bottega e se ne andava dal *risul*. Arrivavano i clienti e chiamavano finché arrivava la moglie, questa andava a chiamare il *belu* all'osteria, nascevano furibonde zuffe coniugali delle quali non si è spento il ricordo fra i pavesi di mezza età.

MILÒ IN UMIDO RISERVATO AGLI INTENDITORI

Arriviamo all'osteria in cui si cucinava il milò in umido. A scanso di equivoci, benché l'osteria della "tufina" o "tufa" sia chiusa da un pezzo, è bene precisare che il *milò* non veniva servito fraudolentemente, al posto dell'anguilla, per esempio, come in qualche posto si fa il gatto spacciato per coniglio, il *milò* era pietanza non inclusa nel menù per gli avventori comuni, ma riservato ad una cerchia di clienti buongustai.

Che il *milò* fosse cibo riservato agli intenditori, lo desumiamo da quanto dice il geometra Pierino Corbella in via Scaldasole c'era una porticina, dove mio zio andava a mangiare una volta alla settimana il *milò* in umido.

Lui ed altri, certo prenotavano, o li avvisava l'oste. Lo zio diceva che era molto buono. La ricetta per cucinare il *milò* resta, purtroppo, ignota.

Suppongo - dice Corbella - che lo cucinassero come l'anguilla, che a Pavia si mangia con i piselli. In umido vuol dire poco, perché tutto ciò che viene condito con salse, tutto ciò che non è ai ferri o fritto, a Pavia viene classificato in "umido".

MACCHÉ "AQUILONE" ... LA "CULON"?

"Cimeli di una vecchia 'Società della caraffa'. Andate all'Aquilone, in via Ticinello" - ci avevano consigliato - "L'aquilone", lo troviamo, ma di caraffe nessuna traccia. L'uomo che sta al banco, non sa di caraffe, dice che gestisce il locale da soli cinque anni. Chiedete al proprietario dello stabile che abita nel medesimo, e che gestì personalmente la trattoria, consiglia.

Mario Peroni, proprietario dei muri, ci accoglie gentilmente, ma si mostra assai sorpreso quando si sente chiedere dell'Aquilone. "E io che c'entro" "Ma come? Lei che è il padrone di casa non può dirci niente dell'Aquilone che è qui sotto?" "Ah la trattoria? Ma non si chiama "Aquilone". "Giusto volevamo chiederle l'origine di questo strano nome". Così viene fuori l'equivoco "Quando la gestivo io" dice Peroni - "l'osteria non aveva nome". Poi la cedetti ad una signora di Milano, che aveva un sedere enorme. E un mio amico, Fumagalli vedendo quello sproposito di sedere, disse "qui bisogna battezzare l'osteria, la chiameremo: "la *culon*". "Dal che, per corruzione fonica, l'Aquilone: nome che ha resistito per più di trent'anni, perché il passaggio di gestione avvenne nel 1941, comunque in un anno di guerra". "Appena ci fu il primo bombardamento, me ne andai al mio paese, a Stradella" - racconta Peroni "Avevo conosciuto sul Ticino, quando pescavo, il marito di quella signora. Ci eravamo fatti amici e mi aveva detto tante volte che se volevo vendere la licenza lui era pronto a comprarla. Quando bombardarono, lo avvisai, e si fece il passaggio, così in amicizia senza sensali".

Che ricordi ha dell'osteria? Quando c'ero io non si faceva da mangiare. Era un'osteria che era una famiglia. Niente fracasso, niente grida. Si cantava qualche volta. Ed avevamo formato la "società *dal pecar*".

LA SOCIETÀ DELLA CARAFFA

"Ogni socio aveva la sua caraffa numerata a smeriglio. Le tenevo appese ad una mensola fatta apposta. Venticinque soci, che al sabato e alla domenica mettevano giù una lira o due. Io ero il cassiere, e versavo quei soldi su un libretto di banca. All'antivigliata di Natale, con le poche lire che la banca aveva dato di interesse, compravo una bottiglia di moscato a ogni socio per portarsela a casa. A tutti davvo la bottiglia: a chi aveva versato poco o tanto. Poi distribuivo il capitale. C'era che andava via con 150 lire, chi con 100, o con sole 50 lire, quello che aveva versato. Così le famiglie dei soci potevano avere qualcosa di più sulla tavola a Natale". "Ci fu un cliente di Arcore, un certo Colombi che lavorava all'Arsenale, e che mi lasciò un debito di 60 lire", continua Mario Peroni. Dopo tre o quattro anni, andato in pensione, venne a cercarmi, e non mi trovava mai perché io me n'ero andato a Stradella. Finché un giorno gli dissero che ero in città e mi scovò al Broletto. Mi dette i soldi ed io offrii gli aperitivi: che ormai, per la guerra, costavano più di 60 lire. Per due americani spesi 160 lire. E il Colombi: "ma come? Te ne ho portato 60 e tu ne spendi 160?". E io "non ci pensare, che tipi come te non se ne trovano tanti".

G. Fiorenzuola, G. Modica
da "La Provincia Pavese" - Pavia, 1977



(Collezione Pietro Ferrari)

L'OSTERIA DEL "PASSEGGERO"

Era in via Bernardino da Feltrè, al n. 27, dove adesso c'è un bar. Il cortile interno, con ballatoio in giro, era chiamato anche cortile delle lavandaie, perché là passava la Carona, corso d'acqua che alimentava i mulini e perciò l'osteria era chiamata anche dei mulini. Di sicuro c'è che era una *piola* e che qui dentro hanno girato il film di Lattuada "Cappotto".

AL VIN

*Mi son drè scriv e senti che a la porta
tupican fina un po' ...
cume se in la so topa una ciav torta
l'avissa da entragh no
ma m' movi no parchè cunussi urmai
s'al voera di, purtrop, a stu travai.*

*Poe senti a travajà in dal curidur
indè gh'è 'l tacapagn
e senti un po confus un quai rumur
cume a strusà di pagn,
poe un pass pesant al cerca la so strà
mirand a la cusina da rivà.*

*E s'vèra infin la porta a dla cusina
e, trabaland ammo',
al cumpara bèl russ, e un po' in surdina
al disa: "mi so no,
cuj amis ho bevù tam me un ucbin!"
E l'alsa i spall e 'l fa 'l so surisin.*

*Lu 'l voera vess cumpres, e a l'ucasion
sla sempar repetù,
che in cal mond chi una sudisfassion
a gh'era ammo' par lu:
quèla da pudè god a sazieta'
d'un bon bicer ad vin... e poe gni ca.*

*Che bruta bestia al vin! al renda un om
divers da quel a clè,
e 'l porta tanti volt i galantom
a parlà mal assè
al ga leva memoria e inteligensa
e a supurtai agh voe una gran passiansa.*

*Salè cl'è mai cal desideri li
sempr'insudisf par lur
ch'ja porta a bev magari tut al di,
Magari a tuti iur?
L'è una dumanda cam sum fat a spess
ma ho mai savù rispondag, nanca adèss.*

*Gh'è di om che in la vita ban dimustrà
da vess intelligent,
da vess bon da fass largh, da fass a strà
parchè gh'an dal talent,
a quand i ved'n al vin pàr ca scumpara
tuta la sciensa... e resta 'mmà la tara.*

*Mè pa l'er vun da quei. La gent in gir
ca ricuriva a lu,
gh'aviva sempr'una risposa in tir
esàta e sustegnu
ma gh'gniva quasi la pell rissa
vedend'l a a turnà ca, fasend la bissa.*

*Anca mi s'eri spess impressiunà
(quand l'era un po' rutond)
vedend'l in tuti sens a trabalà
'me s'agh mancass al fond,
ma devi ricumuss che verament
a gh'è un Signur di ciuch sempar present.*

*A parte quest al vin l'er l'element
forsi l'unic dabon,
cagh fava di tut quel cal gh'iva inment
propi me un ciaciaron,
parchè àpena 'l sa truava in ca
agh dava dentar seguitand parlà.*

*Mi credi che i caratar sarà su
i cercan al curag,
e la lingua las scioglia s'jèn bevù,
senza curà 'l dusag
e insi alegrement disan parol
che tanti volt i g'han ne pé, ne col.*

*Al vin a mé papà 'l gh'ha fava schers
da svegliagh l'apetit:
insi 'l mangiava e, declamand di vers,
anda poe in let drit,
e i vot e mesa eran cunsiderà
cuma la ritirada di suldà.*

*L'è un vissi gram la so, ma quand as pensa
a cl'è d'un pensiunà,
d'un pensiunà cal droeva pu la lensa,
e cal g'ha gent da fa,
che in la so vita l'è stat sempr'un vissi
anca s'al dava spess un quai stramissi*

*Agh do l'assolussion e in dal so amur
crèdi ca stopa un occ anca 'l Signur.*

Cecu Inzag
"Insi va al mond"

1	M	s. Alfonso de' L.	213-152
2	G	s. Eusebio da V.	214-151
3	V	s. Lidia	215-150
4	S	s. G.M. Vianney ○	216-149
5	D	s. Sisto	217-148
6	L	Trasf. Signore	218-147
7	M	s. Gaetano da T.	219-146
8	M	s. Domenico	220-145
9	G	s. Fermo	221-144
10	V	s. Lorenzo	222-143
11	S	s. Chiara	223-142
12	D	s. Macario ☾	224-141
13	L	s. Ippolito	225-140
14	M	s. Alfredo	226-139
15	M	Assunzione S.V.	227-138
16	G	s. Rocco	228-137
17	V	s. Giacinto	229-136
18	S	s. Elena	230-135
19	D	s. Giovanni Eud. ●	231-134
20	L	s. Bernardo	232-133
21	M	s. Pio X	233-132
22	M	Maria SS. Regina	234-131
23	G	s. Rosa da L.	235-130
24	V	s. Bartolomeo ap.	236-129
25	S	s. Ludovico ☽	237-128
26	D	s. Alessandro	238-127
27	L	s. Monica	239-126
28	M	s. Agostino	240-125
29	M	Mart. s. Giov. B.	241-124
30	G	s. Gaudenzia	242-123
31	V	s. Aristide	243-122



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione **BAGNO IDEA**: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

OSTERIA "DANIONI": UN ESEMPIO DI RICICLAGGIO

Fra Porta Calcinara e via Vidari, all'interno del cortile di un vecchissimo fabbricato "la più antica casa di Pavia. Siamo i soli a non avere l'acqua corrente" "dice un'inquilina" dotato di un secolare portone di legno c'era l'osteria Danioni. di essa ci parla Augusto Danioni, nipote di uno degli ultimi gestori. "Mio zio Augusto Danioni, viveva in Svizzera e faceva lo scultore. Tornò a Pavia alla morte di suo padre, nel 1952, per continuare l'attività paterna. Ma la licenza, per un fatto di eredità, era andata a finire in mano ad una sua zia, la quale la vendette a terzi e perciò lo zio Augusto dovette ripiegare su un'osteria di via S. Ennodio, dove aveva per clienti la peggior feccia di Pavia e le case di tolleranza" che mandavano a prendere il vino da lui: molto interessante la gestione del nonno. "Il nonno aveva l'appalto dei residui di caserma e dello sgombero della neve".

Nel cortile c'erano 400 scope e badili, e i cavalli della *calà* (spazzaneve). Quando veniva la neve, gli spalatori aspettavano vicino al fuoco, in attesa di entrare in azione. La stufa la faceva funzionare con la graspa dell'uva che pigiava. Dopo qualche anno, lo zio ottenne la licenza di trattoria. Ma nel 1916 dovette partire per la guerra. Venivano nella trattoria gli allievi ufficiali perché c'era il pianoforte, e perché c'era tavola buona e vino genuino. Anche i Vigili Urbani fondarono nella trattoria un loro club. Lasciavano giù qualche soldo per il cenone di fine anno. Ricordo un quadro nella sala da pranzo, dove si vedeva una tavolata con 80/90 coperti, e là nel quadro c'era scritto "a tavola non si invecchia".

OSTERIA IL BUTTAFUOCO

A Porta Calcinara, quasi dirimpetto alla trattoria Danioni, c'era il Buttafuoco: uno dei sei punti di vendita che la Cantina Sociale di Stradella aveva in Pavia. Il Buttafuoco non chiudeva mai, né di giorno né di notte. Era frequentato dalla "zampa di velluto" una peripatetica molto istruita che parlava bene anche l'inglese, e si adattava a lavare i piatti pur di poter bere un bicchiere di vino. Il Buttafuoco curava la festa rionale, la prima domenica di ottobre, per la Madonna del Rosario (veniva gente da tutte le parti): provvedendo all'albero della cuccagna.

L'OSTERIA DAL PRASTINÈ

L'osteria dal *prastinè* era ricca di storia. Il nome era scaturito dalla presenza dei lavoratori panettieri, che ogni mattino all'una o alle due iniziavano a lavorare nei vari forni della città. Una schiera assai numerosa che dava vita alla associazione e "congreghe" più disparate. L'hobby principe era la pesca e il gioco delle bocce. Enormi i pesci pescati, interminabili le partite a bocce che fruttavano all'oste decine e decine di *mes litar*.

Dal *prastinè* i campi delle bocce erano due, uno in alto, e uno in basso. Non erano per il gioco moderno, all'italiana per intenderci, ma disponevano ancora dell'arginello centrale e dell'asse contro il quale la boccia batteva prima di concludere la corsa nei pressi del pallino. Si chiamavano a *travers*. Le urla, sia di incitamento, che di rammarico quando la "boccia" faceva il suo dovere, erano altissime, e si udivano persino all'interno del S. Michele. Poi alla fine degli anni quaranta venne di moda il gioco all'italiana, così la Società si adeguò ai tempi, il campo rialzato venne adattato all'italiana, e quello in basso rimase come gioco a *trevers*, con grande soddisfazione per i vecchi clienti. Le gare alle bocce organizzate dalla Società furono tante e uno dei grandi dirigenti organizzatori fu il Pesci, papà di Silvio con negozio sotto la Varesina.

LUNGOTICINO DA PORTA NUOVA A PORTA CALCINARA

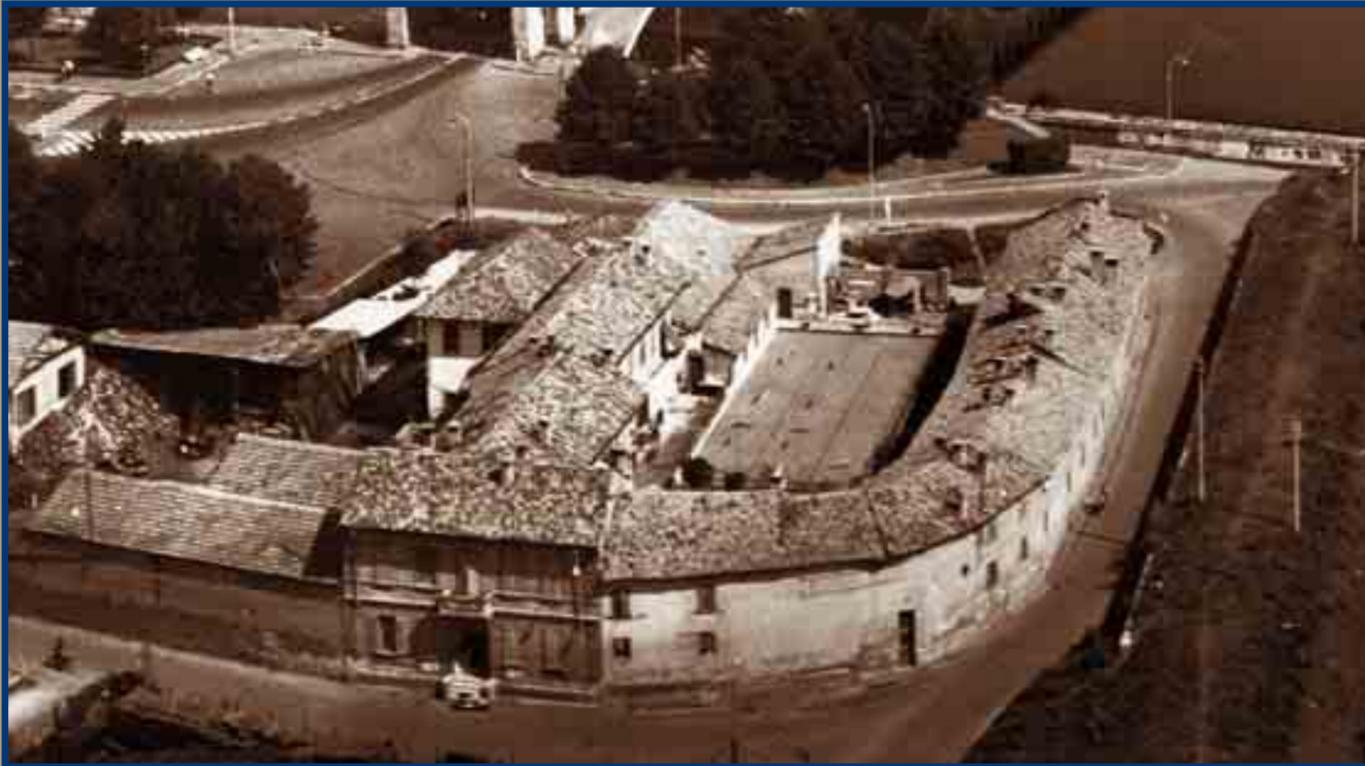
Una fila di nomi, scarna e con pochi particolari, ci viene incontro fra Porta Nuova e il Ponte Coperto. Al *maroc*, che era al n° 6 di via Porta Damiani, davanti al benzinaio Luigi Rozza che la ricorda bene. Poi al n° 24 di via Porta Salara, la "Bigina", in fondo alla discesa acciottolata, nella cui osteria, frequentata da scaricatori di legna e di farina, si mangiava busecca e minestrone. Indi "Sguazzini", l'oste che aveva la sua osteria più avanti e che forse si chiamava Berto Gazzaniga. C'era il primo gioco di bocce coperto di tutta Pavia, in un seminterrato. Poi il "Chin" che è ancora oggi "Trattoria Emiliana con alloggio", dice Giovanni Scapolla.

La nostra città ricca di storia, non ha un trattoria, un'osteria, un qualcosa dove si possa entrare e stare a mangiare e bere in presenza di ricordi.

Nel Vicolo Longobardi ritroviamo "*al büs dal ratt*", punto di sosta di rianimazione, per i clienti delle case di tolleranza di cui Porta Salara era ricca, e come ritrovo di mendicanti, mutilati, che vi giungevano a bordo dei soliti calessi trainati da cani.

"Stavolta, una sorpresa" dice Andrea Cegna, gestore di una trattoria: se c'era una osteria da conservare era al "*büs dal ratt*". Quasi ogni laurea conseguita a Pavia veniva festeggiata lì dentro. Sta parlando dal "*büs dal ratt*" di via Longobardi? Proprio quello vicino ai casotti? Proprio quello. Si capisce che le feste finivano ... lì accanto.

G. Fiorenzuola, G. Modica
da "La Provincia Pavese" - Pavia, luglio 1977



Osteria Cooperativa Artigiani.

(Foto Pietro Bancolini)

Primo Presidente fondatore: *Giuseppe Aschei*

OSTERIA-COOPERATIVA FRA ARTIGIANI DI MUTUO SOCCORSO

L'Osteria Cooperativa Artigiani, è una tra le più antiche cooperative d'Italia e certo una delle pochissime che hanno raggiunto i centoventi anni d'esistenza, senza interruzioni, essendo nata il 6 marzo 1881.

Il primo congresso nazionale dei cooperatori italiani, che si tenne a Milano nell'ottobre 1886 con la partecipazione di 201 cooperative di ogni regione e con la presenza di rappresentanti della cooperazione inglese e francese, la Cooperativa Artigiani figurava tra le più piccole (aveva allora 57 soci).

Mutuo soccorso. Si sa infatti che le Società di Mutuo Soccorso nel nostro paese, sono nate prima delle cooperative e hanno costruito la prima forma di associazione operaia e popolare che sia stata consentita.

La prima e la più celebre di queste cooperative a più funzioni è stata quella dei leggendari "pionieri di Rochdale", i pochi operai tessili disoccupati di quella città inglese che già nel 1843 avevano unito le loro miserie e i loro sforzi, per fondare la prima cooperativa di consumo che sia mai esistita e per promuovere anche l'istruzione del popolo con parte degli utili della gestione.

In Italia la prima cooperativa, o più esattamente la prima Società di Mutuo Soccorso, è stata quella di Torino nata nel 1854 come Associazione Operaia di Torino, che al momento del congresso cooperativo di Milano contava addirittura 7 mila soci. Quanto alla nostra città, gli atti del congresso documentano che esistevano altre due cooperative: una "Società Anonima cooperativa per la fabbricazione del pane", e una cooperativa di consumo che pare avesse sede a Porta Calcinara. Ma un anziano figlio di un fondatore della Cooperativa, ora non più in vita, Sivio Pedrazzini affermava nella stesura di questo documento, che ne esisteva una terza, in Borgo Basso, in via Milano n. 9, dove appunto nacque la Società Canottieri Ticino nel 1873 e ne fu la prima sede.

La Cooperativa a quei tempi esercitava allora largamente certe funzioni verso i soci che la ponevano ben al centro dei loro interessi economici e finanziari. Fu riconosciuta come cooperativa "promiscua" e non solo di consumo: prestava infatti danaro ai soci in difficoltà, assisteva le vedove e gli orfani, sussidiava i soci a casa dal lavoro perché ammalati, organizzava (dal 1928) un servizio medico per i soci e i loro famigliari e nel 1926 aveva persino fatto costruire degli alloggi entro la sua sede per assegnarli a fitto moderato, giungendo poi ad avere nel 1943 trentasei inquilini.

Questo stabile in parte antico che racchiude con la sua forma a ferro di cavallo, è stato sconvolto dai bombardamenti del 1944.

Nel 1926 la cooperativa, ormai cresciuta in forze, comprò per 60 mila lire da un certo Gerolamo Ravetta, residente a Magenta, un caseggiato, che il verbale 20 febbraio 1920 ecc...

Nel corso di questi ultimi 50 anni il tenore generale di vita si è straordinariamente innalzato, specie nei Paesi progrediti fra i quali c'è il nostro: le comunicazioni di massa ci portano il mondo in casa: il tempo libero non è più un privilegio esclusivo dei signori, abbiamo rapporti umani molto più larghi, vediamo luoghi molto più lontani cavalcando cavalli di acciaio la cui velocità avrebbe terrorizzato i nostri fondatori.

E la Cooperativa in questi anni si è adeguata ai tempi, costruendosi all'interno delle proprie case, un bellissimo Bocciodromo fiore all'occhiello di tutti i Soci, per continuare nello sport preferito dai fondatori: il gioco delle bocce. Ora la Cooperativa, con i suoi 140 soci può guardare al futuro, ben diretta da un Consiglio e dal suo Presidente Roberto Villani.

Andiamo dunque avanti insieme, lieti di essere insieme. E ai nostri nipoti, raccomandiamo che raccomandino ai loro nipoti, di celebrare degnamente nell'anno 2081 il secondo centenario di questa Cooperativa.

*Riassunto di uno scritto di
Giovanni Vaccari
"L'Unione", 1981*

1	S	s. Egidio	244-121
2	D	s. Elpidio	245-120
3	L	s. Gregorio Magno	246-119
4	M	s. Rosalia	247-118
5	M	s. Vittorino	248-117
6	G	s. Petronio	249-116
7	V	s. Regina	250-115
8	S	Natività B.V.	251-114
9	D	s. Sergio	252-113
10	L	s. Nicola	253-112
11	M	s. Diomede	254-111
12	M	s. Guido	255-110
13	G	s. Giovanni Cris.	256-109
14	V	Esalt. S. Croce	257-108
15	S	B.V. Addolorata	258-107
16	D	s. Cornelio	259-106
17	L	s. Roberto B.	260-105
18	M	s. Sofia	261-104
19	M	s. Gennaro	262-103
20	G	s. Eustachio	263-102
21	V	s. Matteo ev.	264-101
22	S	s. Maurizio	265-100
23	D	s. Lino	266-99
24	L	s. Tecla	267-98
25	M	s. Aurelia	268-97
26	M	ss. Cosma e Damiano	269-96
27	G	s. Vincenzo de' P.	270-95
28	V	s. Venceslao	271-94
29	S	ss. Michele, Gabriele, Raffaele	272-93
30	D	s. Girolamo	273-92



F.II Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione **BAGNO IDEA**: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

OSTERIA “DEI GIUAN” O DI “PESCADÙ”

L'osteria di Porta Nuova, che fu gestita da due “Giuan”, aveva nell'insegna “*Osteria di pescadù*”.

Un'osteria passata per tante mani. Prima c'era Ernesto Pelizza che la vendette a Lidia Beretta (che pare si fece i soldi). Poi venne il primo “giuan” che era di Miradolo, e faceva credito a tutti, e perciò andò in malora. Poi venne il secondo “giuan”, di Lirio. Lo chiamavano il “*muntagnè*”, e andò a finire sotto una macchina nei pressi di Belgioioso. Poi venne Angelo Alberti che spostò la licenza al Crosione. E così la vecchia osteria venne chiusa per sempre.

Ma abbiamo rintracciato il primo “giuan”. Giovanni Tacconi di Miradolo, asserisce che anche prima di lui, l'osteria si chiamava “*da giuan*”. Egli la gestì per soli quattro anni.

“Ci han fregati tutti - dice sua moglie, Giovanna Scrocchi - a quei tempi là abbiamo perso 400 mila lire. I clienti davano un acconto, dicevano che avrebbero pagato alla quindicina. Poi non pagavano. Che clienti! I più erano “*batusi*”, *man rubà tre vol in cantina*: salami, amarene sotto spirito. Ah non ritornerei indietro a fare l'oste”.

OSTERIA ORO (L'OSTERIA DEI LADRI)

Al n° 14 di via Scarpa, angolo via Pedotti, c'è una casa detta “di Alboino” perché sembra che fosse la dimora del sovrano, come attesterebbe la presenza di un grande salone, da reggia appunto. Il cortile interno, che unisce via Pedotti con via Alboino, è sbarrato a metà da un cancello “fatto collocare - secondo un'abitante della casa - dalla Polizia in anni recenti per evitare che i ladri” (quali erano in maggioranza i clienti dell'osteria, che vi aveva sede al piano terreno) “scappassero in via Alboino durante le visite di *Madama*”.

Ora sull'ingresso principale, c'è scritto “Oro”, ma non è più un'osteria, la porta è sempre chiusa.

“Il proprietario era stato cocchiere del conte di Torre d'Isola”. quanto alle irruzioni, non sa ma “a quei tempi, “la Madama” quando cercava uno, andava proprio nell'osteria che quello frequentava. E se non si trovava là, dava sospetto. Perché a quei tempi la malavita era ristretta, come persone e come ambienti. Si sapeva chi erano e dove bazzicavano”.

A cercare i malviventi andava il brigadiere Pappalardo. “Un uomo molto rispettato. Mai che abbia sparato. All'occorrenza faceva a pugni”.

OSTERIA DEL GHELFO

All'imbocco di Porta Garibaldi, lato porta, c'era sulla destra l'osteria del Ghelfo. Secondo alcuni, l'osteria occupava l'attuale ufficio postale al numero 64, mentre secondo altri, la sede era quella ora occupata dal bar tabaccheria che ai tempi del Ghelfo si trovava dal lato opposto della strada, all'angolo dell'Istituto Bordonni. Il Ghelfo era un personaggio insolito (da ricco continuava a fare l'oste) aveva fra l'altro una seconda osteria a Porta Nuova. Francesco Bolzoni, questo era il vero nome del “Ghelfo”.

All'angolo fra Porta Damiani e via Porta Nuova dove adesso c'è un bar, si trovava l'altra osteria del “Ghelfo”. Il nome di questo singolare personaggio, ci viene descritto come un uomo magro, allampato, abbastanza alto di statura: di lui dicono che avesse ereditato un paio di milioni in denaro (e due milioni degli anni Venti fanno un bel miliardo in moneta attuale) più un intero isolato di case. Fra rendita e affitti, avrebbe potuto starsene con le mani in mano a far la vita da signore. “Erano molti quelli che non pagavano, perché a quei tempi la lira italiana era forte, ma erano in pochi ad averla in tasca” - racconta Guido Laboranti - perciò facevano segnare nel libro. Il “Ghelfo” segnava, ed il listone si allungava a vista d'occhio. Diventava tanto lunga che il “Ghelfo” si stufava, e a ogni fine d'anno bruciava il libro.

G. Fiorenzuola, G. Modica
da “La Provincia Pavese” - Pavia, marzo 1977

AL TRANI E BARLÈTA

*Gh'er in via Scarpa un'ustarièta
cun scrit ad föra: Trani e Barlèta;
una purtina strèta e un'antiport,
cun 'na tendina d'un brüt russ a smort.*

*Ricordi che da fiö pasagh vesin,
's sentiva un'uduriis ad ciuch e 'd vin.
No poch er'n i client pront a intranàs
da v'ès pü bon da la banchèta alsàs.*

*Ciapavan di ciucòn ch'eran pü òm,
tant da cunfond San Lüca cun al Dom.
Andavan dentar drit e in sentur;
che stràs a gniva föra, eran pü lur!*

*'S vediv'n a testa basa pö spuntà
tant me 'na crava pronta a caricà ...
L'er no difìcil che pasà da lî,
la carica la füs propi par tî!*

*Zucchi ^{ef.} Mario
Un glüch ad fuesia*



L'osteria del Ficcanaso n. 7.

(Foto: Musei Civici di Pavia)

LE OSTERIE DEL BORGO BASSO

Uscendo dal Ponte Vecchio (quando esisteva ancora), svoltando a sinistra, inizia la via Milazzo, quella che costeggia il fiume.

E iniziano anche le Osterie, le più caratteristiche, secondo gli avventori.

La prima era quella gestita dal signor Angelo Malandra al n. 3, con gioco bocce, chiamata comunemente "Osteria dal Bordoni", per la vicinanza con il Cinema Teatro Bordoni.

La seconda la troviamo al n. 7 e, in un tempo non precisato, veniva chiamata Osteria del "Ficcanaso". In seguito venne gestita dalla signora Amalia Nobile e poi chiamata "Osteria da Luisa". era molto frequentata dagli studenti: le targhe e le coppe sulle mensole erano la testimonianza di una vivace attività sportiva, se così si può dire; gli abituali avventori partecipavano a tutte le gare di ballo che si svolgevano nei dintorni di Pavia.

Al n. 9 una ex Cooperativa, gestita dal signor Napoleone Sacchi, il quale curava particolarmente i campi di bocce a quattro corsie (*a traves*) con tre arginelli, unici a Pavia. In questa Osteria nell'anno 1873 nacque la Società "Canottieri del Ticino", che ebbe qui la prima Sede, prima di trasferirsi nel Lungoticino Visconti, con il nome di "Società Canottieri Ticino".

Al n. 11 troviamo l'Osteria di Gaetano Firpo, gestita dalla figlia "Giuseppina".

Al n. 13 "Osteria del Brigante", della quale si sa solo che vendeva vino sfuso.

Al n. 19 altra Osteria, gestita dalla signora Anna Biggi.

Poi veniva l'Osteria del "Previ", la storia descritta in altra parte.

All'interno l'Osteria "Da Franco" con gioco bocce, ora Osteria della "Malora".

Più lontano, sempre in riva al Ticino, troviamo la rinomata Osteria da "Balei". In questo locale si mangiavano ottime tinche in carpione, nel lontano 1945 nasceva la Società Bocciofila "Ferruccio Ghinaglia" e il primo Presidente fu Maurino Arzani.

Al n. 51 troviamo l'Osteria gestita da un certo Luigi Beolchi; Vittoria Montini era l'Ostessa dell'Osteria al n. 57.

Al n. 127 troviamo l'Osteria di Tecla Bernardelli, meglio conosciuta come "Osteria ad Durei".

Al n. 139 l'Osteria della "Papessa Giovanna", in altre parte la storia.

Infine l'Osteria di Filiberto Ferraris. Quando nacque questa osteria portava il n. 81 di via Milazzo (a quei tempi le case erano poche in Borgo Ticino) e venne chiamata Osteria Antica del Papa IV. Negli anni trenta la gestiva un certo Mario Messina detto "leon", ma la licenza era intestata alla moglie Vittoria Montini, nel 1949 venne rilevata da Angelo Barbieri che la tenne fino al 1956, per poi chiamarla trattoria Belvedere, spostandola nel nuovo caseggiato più a valle.

Agostino Calvi

Proverbio sulla vite

**RAMO CORTO, VENDEMMIA LUNGA
FAMMI POVERA, TI FARÒ RICCO** (dice la vite).

1	L	s. Teresa di Gesù	274-91
2	M	ss. Angeli Custodi	275-90
3	M	s. Candido	276-89
4	G	s. Francesco d'A.	277-88
5	V	s. Placido	278-87
6	S	s. Bruno abate	279-86
7	D	B.V. del Rosario	280-85
8	L	s. Nestore	281-84
9	M	s. Dionigi	282-83
10	M	s. Daniele	283-82
11	G	s. Germano	284-81
12	V	s. Serafino	285-80
13	S	s. Edoardo	286-79
14	D	s. Callisto	287-78
15	L	s. Teresa d'A.	288-77
16	M	s. Margherita	289-76
17	M	s. Ignazio d'A.	290-75
18	G	s. Luca ev.	291-74
19	V	s. Laura	292-73
20	S	s. Irene	293-72
21	D	s. Orsola	294-71
22	L	s. Donato	295-70
23	M	s. Giovanni da C.	296-69
24	M	s. Ant. M. Claret	297-68
25	G	s. Crispino	298-67
26	V	s. Evaristo	299-66
27	S	s. Fiorenzo	300-65
28	D	ss. Simone e Giuda	301-64
29	L	s. Ermelinda	302-63
30	M	s. Zenobio	303-62
31	M	s. Lucilla	304-61



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione **BAGNO IDEA**: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

OSTERIA DAL CUOCO "CÔC"

Nello stesso posto occupato dal Cuoco, c'è ora una pizzeria. Il "Côc" era un'osteria molto diversa da quella del "Cirila". Più in alto quanto a ceti dei frequentatori. Un'osteria con qualche pretesa, come dimostra appunto il titolo di trattoria. Clientela cittadina e, nei giorni di mercato agricoltori, fittavoli: che a fine mercato, se ne andavano lì a godersi cibi un po' più raffinati di quelli di ogni giorno e, perché no? a prendere contatto con qualche pulzella cittadina, meno robusta ma più "scicchettosa" della solita moglie contadina, anche quella roba di ogni giorno.

Doveva avere una particolare fama in fatto culinario se, come dice Umberto Pizzini, che abita in corso Garibaldi, fin dal 1924, era nota anche assai lontano da Pavia. "Ero a Trento nel 1926 e mi chiesero di dov'ero. Saputo che ero di Pavia, la prima cosa che mi dissero fu - allora conosci il Còc. Descrivi l'ambiente - C'era una porticina stretta e nei giorni di mercato era il ricettacolo di quelli che venivano dai paesi: negozianti, fittavoli. Il mangiare non è che fosse una specialità. C'era risotto e pesci arrosto come in tutte le zone prossime al Ticino".

CITTÀ GIARDINO

Attraversiamo il Naviglio, in viale Canton Ticino, di fianco all'attuale Bar Antonini troviamo la *zieta*, con una ben fornita cantina sotterranea, un lungo banco di mescita, una clientela di pensionati. Appena svoltato l'angolo ci imbattiamo nell'osteria (ora Trattoria Adriano) davanti alla quale passava il *Gamba de Legn*, che andava a Lodi, piena di mediatori di cavalli. "Una *piola*" dice il suo ex titolare ... "io la presi che ghera dentar al Lumbard". L'ho cambiata io in trattoria. Quando la rilevai era famosa per la *busecca*. Ora l'ha ceduta a un salernitano. Taioli non sa quali nomi e vicende abbia avuto l'osteria che certo è antichissima come si vede dai muri e che sicuramente esisteva prima del 1918. In via Tasso c'è un'osteria non tanto antica, mentre invece antichi sono i gestori: spostatisi da una parte all'altra della città. Clelia Vercesi, vedova del defunto Pietro Vapiani, ostessa da 50 anni, dice: "prima eravamo in via Lanfranco, nel 1927 passammo in viale Isola di Malta, alla Torrettina, dal primo agosto del 1937 siamo qui in via Tasso. Una via dall'aspetto cambiato: tutte queste case? non ce n'era nemmeno una. Un piccolo sperone di abitato qui davanti e basta".

G. Fiorenzuola, G. Modica
da "La Provincia Pavese" - Pavia, 17 luglio 1977



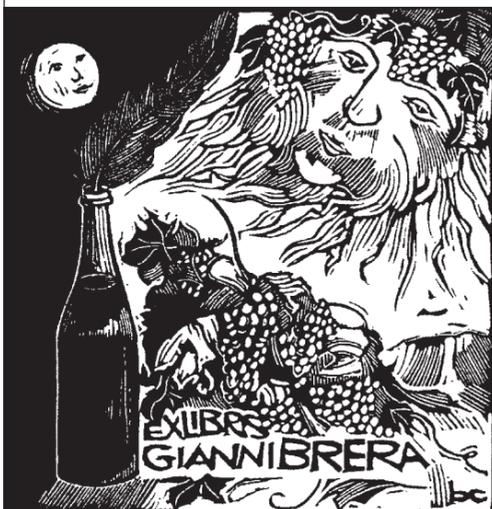
LE VECCHIE OSTERIE

Non si dimentichino quindi tutti questi vecchi ritrovi. Ognuno troverà ancora in essi un briciolo di vita goliardica ed insieme a qualche coda di drago la poesia serena di una giovinezza spigliata.

L'ANIMA DAL VIN

Ind'l'ustaria veuda e senza gènt
mandava na butiglia un lament
cal disiva tutt vus a j'aventur stremì
guardèv no tant in gir, gurdèm a mi.

O pora gent, strach mort dal lavurà
mi senti e go par vialtr'ad la pietà
e butii dentr'ad mi e ciapi forza
ma m'senti impicà dentr'una morsa



La me preson o povr'umanità
la produsa la voeuia ad lavourà
Al fiach mi gdò la forza e l'energia
Ga scaldi un po' al mond la fantasia

Al povar mi la mand a cà cuntent
cun voeud la pansa ed in sacoccia gnènt
Al siur poeu cal ma beva par caprissi
al perda par me cunt fin al giudissi

pr'al disperà mi sum tant me la mana
ma l'ma beva d'ingurdi, al ma tracanna
da la preson mi passi in d'una tomba
ma g'fo un effèt cl'è pegg che una bomba

sa gh'nebbia 'l ciarvel e 'l perda la rason
cressa l'odio in dal coeur la rebellion
contra la vita, al' lavour e la speranza
'l maledissa la gioia e l'abundanza

Brutt vissi d'vurè bev tant ma fa l'asi
in d'un fià sul! s'andassan pussè adasi
mi g'mettarissi in coeur ad l'alegria
la gioia dal viv, l'amour, la poesia

Disumal pur, quand l'omm l'è un po' bevü
al senta 'l bisogn da vurè fa 'l depü
sa g' disliga la lengua e 'l coeur in libertà
al ga pü mia da scus, l'è disquatà

me na pugnata ca buia senza querc
al mustra i nudità indrit e invers
senza rimaors e senza pu la bria
sa sfoeuga 'l goss contra l'ipocrisia

Al dis tutt coss un om quand l'è bzià
interes, ségrèt afari dla so cà
i dispiasé cla tiran me un paiass
e 'la ridusan me un munton da strass

Sl'incontra na baldraca la g'par una regina
al ga pü mia d'forza 'l pensa a la cantina
Sugnand al paradìs, al va finì in prèson
al dorma tant me'n'can in tèra in d'un canton

Al vin al dà la gioia 'l meta al cor in festa
ma tanti vol l'è pegg che la tempesta
bevil cun gust ma stè un po' muderà
cha la miseria e 'l dulur o pora umanità

Par quant cal sia vin bon, sincer
Sul fond enn no negà dun bel bicer

Bianchi Evaristo
"Bon e fiam"



Alluvione del Ticino: la foto ritrae alcuni personaggi del Borgo Ticino, tra cui Santino Ramella (con remo), i coniugi Borgarelli, Natalina Ramella, Mariuccia Tredici, i coniugi Ramella gestori dell'osteria del Previ anni '40/50. Ed. Egidio Bonizzoni. (Foto Franco Bagarotti)

OSTERIA DEL "PREVI"

L'Osteria del "Previ" in Borgo Ticino è forse tra le più antiche di Pavia. Per fortunato caso siamo riusciti ad individuare la più antica Osteria pavese esistente tutt'oggi nella sua primitiva sede e che forse non ha subito grandi rivolgimenti durante il corso di qualche secolo. Sarebbe quella la "Antica Osteria dal Previ" di Borgo Ticino.

Questa constatazione avvenne mentre eravamo intenti a spulciare l'annata di un giornale pavese che si pubblicava a Pavia nel 1869, essendo alla paziente ricerca di altre notizie dell'epoca. Fu infatti in questo modo che mi venne fatto di notare un breve pezzo di cronaca che a tutta prima non aveva attratto il nostro interesse. Quest'articolo lo riportiamo alla lettera come fu pubblicato in quell'anno 1869.

Stamane alle ore 8, una squadra di guardie capitanate da un superiore, dietro precisi ordini ed informazioni avute, si recava in Borgo Ticino per sequestrare della merce rubata e ricettata da un oste abitante in quella via: "Infatti l'osteria presa di assalto, senza sapere se proprio fosse quella indicata e senza neppure chiedere al proprietario chi esso fosse, fu quella del signor Giorgi Luigi".

Impressionato, il proprietario, dello strano modo di procedere degli agenti; che dappertutto si misero a rovistare, obbligando anche a levarsi dal letto due persone che ancora vi si trovavano, andava chiedendo il motivo di simile trattamento lamentandosi anche del modo scorretto con cui procedevano alla perquisizione.

"Finalmente tutto fu rovistato (e si voleva anche visitare la cantina sotterranea che non esiste in quel luogo ove non se ne può costruire causa il Ticino) senza nulla trovare e gli agenti rimasti con un palmo di naso andavano guardandosi in faccia tra loro quando a uno di essi (chissà che talento) venne in mente di domandare al proprietario s'egli si chiamasse Pipin". "Ma che Pipin d'Egitto, rispose l'oste, io sono Giorgi Luigi, detto Previ". Figuretevi le smorfie delle guardie e rispettivo superiore. Via di corsa da Pipin e là infatti si trovò parte della refurtiva, candele, coriandoli, ecc. che tosto venne sequestrata. Come si vede gli agenti sapevano dove la merce esisteva e tanto balordamente, cretinamente andarono a mettere sossopra la casa di un ben conosciuto galantuomo e sulla cui provata onestà ed onorabilità, tutti possono far fede senza neanche sapere e chiedere prima se realmente il domicilio che avevano intenzione di violare fosse

quello del menzionato Pipin. Queste cose sono vergognose che non dovrebbero accadere.

Alcuni giorni dopo un'altro articolo di scusa del Giornalista che aveva redatto l'articolo, al Direttore del suo giornale. Dal riassunto di questa cronaca, abbiamo appreso che nel 1869, l'oste Luigi Giorgi, da sempre soprannominato Previ, conduceva da oltre sessant'anni quella sua osteria, cioè, fin dal 1800. Poiché però questa persona alla quale noi c'interessammo, si chiama Luigi Giorgi, il quale nome non ha proprio nulla a che vedere col nomignolo di Previ, bisogna desumere che egli subentrò ad altro proprietario già denominato con questo nome e così retrocediamo al secolo XVIII. Ora se dobbiamo congetturare seriamente sulle origini di questo nome, Previ, che in pavese aveva il significato di ecclesiastico, uomo di chiesa, dobbiamo concludere che in quei tempi non avremmo semmai trovato un prete, oppure un frate a gestire una bettola. Ed allora? Viene fatto di chiederci. Infatti a questo punto, sembrerebbe di essere giunti in un vicolo cieco. Ma non è proprio così. Bisogna infatti sapere che fin dal 1231, per opera del Beato Isnardo e del Vescovo S. Rodoaldo, si stabilirono in Pavia i frati Domenicani.

Insigni storici pavesi affermano che "La chiesa ed il Monastero dei Domenicani... sono stati nella via lungo il Ticino, subito fuori dal ponte, in quel tratto già detto Strada di Santa Maria di Nazaret".

Alcune pergamene lo dicono situata "Extra et prope civitatem papie, in Burgo de ultra Ticinum, et prope flumen et aquam Ticini... in prato Ticini prope Papiam". E i nostri cronisti "Nel prato del Ticino appresso e per iscontro al Ponte Vecchio". Cioè, al di là del fiume e sua direzione di Porta Salara, poco a valle di dove sboccava il Ponte Vecchio. Vale a dire, nell'area in cui sorgeva il bombardato "Teatro Bordonni", esisteva la chiesa ed il Monastero di Santa Maria di Nazaret.

Ora, poiché è risaputo che ai monasteri appartenevano pingui beni, tanto mobiliari che immobiliari, non è da escludersi che l'antica casa ove fu aperta l'Osteria del "Previ", sia appartenuta al vicino convento dei Domenicani, i quali già in antico, l'avessero affittata ad uso osteria. E da questo la denominazione di "Previ" a chi l'ebbe in affitto, poiché in quei tempi - e neanche più tardi - i pavesi chiamavano indistintamente con questo nome tanto gli ecclesiastici secolari quanto i regolari.

Riccardo Cavenaghi
da "LA PROVINCIA PAVESE" - Pavia, 1977

1	G	Tutti i Santi	305-60
2	V	Comm. Defunti	306-59
3	S	s. Silvia	307-58
4	D	s. Carlo Borr.	308-57
5	L	s. Magno	309-56
6	M	s. Leonardo	310-55
7	M	s. Ernesto	311-54
8	G	s. Goffredo	312-53
9	V	s. Oreste	313-52
10	S	s. Leone Magno	314-51
11	D	s. Martino di T.	315-50
12	L	s. Renato	316-49
13	M	s. Diego	317-48
14	M	s. Veneranda	318-47
15	G	s. Alberto	319-46
16	V	s. Gertrude	320-45
17	S	s. Elisabetta	321-44
18	D	Avv. Ambrosiano	322-43
19	L	s. Fausto	323-42
20	M	s. Ottavio	324-41
21	M	Presentazione B.V.	325-40
22	G	s. Cecilia	326-39
23	V	s. Clemente	327-38
24	S	s. Flora	328-37
25	D	Cristo Re	329-36
26	L	s. Corrado	330-35
27	M	s. Massimo	331-34
28	M	s. Sostene	332-33
29	G	s. Saturnino	333-32
30	V	s. Andrea	334-31



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

BURG IN SÛ

RICORDI DEL VECCHIO BORGO TICINO

L'OSTERIA SANT'ANTONIO

Questa osteria è veramente antichissima, ma fu posta sotto l'insegna di Sant'Antonio solo da pochi anni. Essa per molto tempo fu denominata col semplice nome di "osteria del Bobba", in omaggio al suo proprietario. L'insegna dell'osteria è diventata famosa da quando nel 1840, il pittore pavese Pasquale Massara l'aveva decorata sulle due tabelle esposte fuori dal negozio verticalmente, con due effigi di Sant'Antonio, da una parte e dall'altra.

Peraltro, l'osteria di Sant'Antonio non si differenzia granché da qualsiasi bettola suburbana. Si entra in uno stanzone annerito dal fumo delle lucerne e da quello dei fornelli.

A destra, vicino al muro, si nota una lunga tavola ricoperta da una tovaglia bianca un tempo, ma ora fattasi colorata. In un angolo c'è il banco e dietro a questo, seduta su di una vecchia poltrona di pelle, ecco la padrona ... nota a mezzo mondo.

La chiamano la "Bombardona"; è alta, grossissima, tanto ché quando se ne sta appoggiata allo stipite della porta d'ingresso, tra due effigi di Sant'Antonio - osservando curiosa i passanti - con la sua mole ostruisce totalmente il vano, oscurandone l'ambiente interno.

Questa donna con la sua voce grossa che sa però benissimo modulare secondo i casi, impartisce severamente gli ordini, saluta gli avventori accompagnando il moto della testa con un sorriso divenuto proverbiale.

Davanti a lei - dietro ad uno steccato di legno - c'è la cucina, dove il cuoco, un vecchietto simpatico e borbottone, s'affanna nei momenti di maggior affluenza. A questo primo stanzone segue una stanza rettangolare che è rivolta verso un ampio cortile ove i giocatori di bocce arrischiano il solito litro, con una serietà e valentia non comune.

Intanto scende la sera, i becchi a gas vengono accesi e riversano nella sala una luce gialla che riscalda contemporaneamente l'ambiente e fornisce un valido aiuto agli effetti del vino ingurgitato dai numerosi clienti.

Infatti presto si intavola una partita alla "morra" tra una comitiva di studenti ... democratici e le loro voci, al principio squillanti, forti, ben presto si fanno sempre più sorde e rauche. Tra due vecchietti s'impegna una discussione politica, ed il "municipio" ne è il tema preferito.

Col volto serie, la fronte corrugata, composti nella persona, prendono posto ad un tavolo ricoperto dal solito tappeto verde e variopinto dalle chiazze di vino, quattro giocatori di "scopone". Essi non si scambiano nemmeno una parola e quel loro silenzio rigoroso lascia perplessi chi li osserva.

Deve però sapere, chi non conosce i veri giocatori dello scopone, che questo modo di comportarsi è di prammatica:

- Buona sera signor Giulio
- Buonasera
- La solita?
- Fate il mazzo.
- I compagni?
- Io e il signor Giulio ...

Bisogna che mi lasci il posto, caro signore ...

- Piccolo, un litro di barbera e quattro bicchieri
- Dio, che brutte carte ...
- Silenzio!

E la conversazione finisce qui per questi quattro arrabbiati giocatori di scopa. Il silenzio assoluto ritorna, se non per rompersi violentemente a partita terminata, quando i "quattro amici" si rimbrottano a vicenda le negligenze e le mosse false commesse durante il gioco.

Ormai s'è fatta notte, lasciamo l'osteria "Sant'Antonio" ed andiamo a ballare sul piazzale di fronte al Ponte ove suona il suo organetto il vecchio "Barbison".

Riccardo Cavenaghi
da "La Provincia Pavese" - 26 luglio 1979

N.B. L'osteria Sant'Antonio si trovava in via dei Mille, di fronte all'attuale Comitato di Quartiere Borgo Ticino, ora occupata da un negozio per la vendita di motocicli.

Altre osterie ubicate in via dei Mille:	Giovanni	Toscani	via dei Mille	n° 13
	Ettore	Lucchini	"	n° 39
	Luigi	Scotti	"	n° 47
	Ines	Coda	"	n° 51
	Maria	Grandi	"	n° 53
	Alfredo	Dagradi	"	n° 74
	Augusto	Ricotti	"	n° 78
	Maria	Testera	"	n° 84
	Giovanni	Ardizzone	via Pasino	n° 2



OSTERIE UBICATE IN VIA PONTE VECCHIO

Nella via Ponte Vecchio, ricca di storia, come di osterie, al n. 1 troviamo la prima, gestita da Giovanni Abbà, detto "al gulf" (il goccio, unità di misura indefinita, che nell'uso dialettale indica una quantità modica). Sul retro di questo locale usavano darsi convegno le lavandaie, per consumare il pranzo di mezzogiorno.

Poco più in là, al n° 3, l'osteria Cooperativa fra Artigiani di Mutuo Soccorso, nata nel 1881 e a tutt'oggi esistente.

Più conosciuta l'osteria al n° 10, gestita dal famoso corridore ciclista, Giovanni Rossignoli, soprannominato "baslof", vale a dire tazza, scodella. Il vino, infatti, era servito in scodelle bianche, all'interno delle quali veniva fatto girare un movimento lento: gli intenditori giudicavano la qualità del vino dai segni che lasciava sui bordi. Le imprese sportive del proprietario, che aveva partecipato più volte a manifestazioni ciclistiche importanti, quali il giro d'Italia e di Francia e alla "Milano-Sanremo".

Ancora osterie al n° 7, al n° 13 e al n° 34, tutte gestite da donne, rispettivamente dalla sig. Maria Bergonzi, dalla sig. Serafina Tardari e dalla sig. Francesca Borri.

Agostino Calvi



Tra le piante, l'Osteria del "Papa", dipinto di Giovanni Berri (1841-1906).

LA STORIA DELL'OSTERIA DEL "PAPA"

Ricostruita, con le testimonianze di persone ultra ottantenni, abitanti in Borgo Ticino e da una pronipote di Antonio Guarnaschelli, Pieranna Barichello.

In via Milazzo "Borgo Ticino" di fronte all'Idroscalo, dove un tempo c'erano le correntine (pennelli), oppure "pnel" in dialetto borghigiano, che davano un forte impatto all'acqua del Ticino, perché questa deviasse a sinistra, facilitando le barche da carico ad entrare in laghetto (darsena del Naviglio), c'era un'Osteria denominata del "Papa", gestita dal signor Antonio Guarnaschelli detto "Tognu". Un bel dipinto del pittore Giovanni Berri (1841-1906), all'interno del Ristorante "Bixio" anche questo scomparso, ne dava conferma.

All'interno dell'Osteria del Guarnaschelli c'era una grossa scimmia e dei merli, attrazione per i numerosi clienti.

In via Milazzo all'attuale n. 139, vi era un'altra Osteria denominata del Papa o della "Papessa Giovanna". La signora Guarnaschelli Giovanna era la sorella di Antonio detto "Papa" e veniva chiamata dai borghigiani "Giuana la Papa".

Sul muro, fino a pochi anni fa, si vedeva ancora la scritta e sull'angolo di detta casa, vi era dipinto l'effigie di un prelato, che sarà stato sicuramente di un papa, scomparsa poi con le successive imbiancature.

La signora Pieranna Barichello, che gestisce il Bar della curva all'Idroscalo di Pavia, mi ha portato in visione, una bella "caraffa" tutta lavorata, che apparteneva al bisnonno Antonio Guarnaschelli, quando gestiva l'Osteria del "Papa".

Agostino Calvi

CIÔCH

Viva nui, e viva 'l vei!
Viva nui 'c sôm tuti piei!
Viva 'l vei!

Porcô can! Cribia bôfit!
Sôm bon nanca da stâ drit!
'L 'ivi dit!

Bei, fa gnint! Ammò 'n gôtei
Al gâ stâ! Nè, siôr Carlei,
Chî 'n quintei!

Sacramôndo! 'G vedi scur!
Dò la testa côntr'i mur!
E jèn dur!

Ho pers tuta l'energia!
Ficèi, si bon da pôrtam via
Dl'ostaria?

Sacranon! Ho tant bevù
Ch'ban nin pœdi propi pù!
Ficèi, tro sù!

"Cich, ciach, ciôch!!!" Nè, siôr Carlei,
M'è passâ! Chî 'mmo 'n quintei!
Viva 'l vei!

Proch Cantan
"In Sares"

1	S	s. Eligio	335-30
2	D	Avv. Romano	336-29
3	L	s. Franc. Saverio	337-28
4	M	s. Barbara	338-27
5	M	s. Giulio	339-26
6	G	s. Nicola	340-25
7	V	s. Ambrogio ☾	341-24
8	S	Immacolata C.	342-23
9	D	s. Siro	343-22
10	L	N.S. di Loreto	344-21
11	M	s. Damaso	345-20
12	M	s. Amalia	346-19
13	G	s. Lucia	347-18
14	V	s. Giov. d. Croce ●	348-17
15	S	s. Achille	349-16
16	D	s. Adelaide	350-15
17	L	s. Lazzaro	351-14
18	M	s. Graziano	352-13
19	M	s. Dario	353-12
20	G	s. Liberato	354-11
21	V	s. Pietro Canisio	355-10
22	S	s. Demetrio ☽	356-9
23	D	s. Vittoria	357-8
24	L	s. Adele	358-7
25	M	Natività del Signore	359-6
26	M	s. Stefano	360-5
27	G	s. Giovanni ev.	361-4
28	V	ss. Innocenti martiri	362-3
29	S	s. Davide	363-2
30	D	Sacra Famiglia ○	364-1
31	L	s. Silvestro	365-0



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀



Novembre 1968, alluvione.

(Foto di Piero Bancolini)

AL VIN

*Al vin lè una bevândâ
che dâl temp âd Nuè 's stramanda
bona, san' e alculusa,
frissanta e delissiusa.*

*Fat cun l'ùga ben madùra,
che àl su là fât gni scûra,
schissâ tùta a forssa 'd pe,
e madùrà in di vassè.*

*Lè ispirassion p'r i pueta,
ch'i fân rim da "a" a "zeta",
lè vigur p'r i lavuradur
e lè alegria p'r i cantur.*

*In dâl paves, i nôss culin,
i èn la zona dâl bon vin:
"Pinot", "Risling" e "Barbera",
fân vèd sempâr "russ ad sera".*

*A ghè ànch'âl "Sâng ad Giûda",
c'le tànt fort che dop' às sùda,
âl "Barbacarlo" e 'l "Caned",
che bevân â vegna sed.
Pô, quânti i altâr qualità
èn di veri specialità;
e genûin, â sà sbaglia no,
i èn i vin à dl' "Utrepo"!
Russ o biânc, i èn spumegiânt
e gân prufûm inebriânt:
dulss o mar, opûr amabil,
èn gûstus, semp'r apressabil.*

*Quând sî trist, o un pò depreß,
o vùrì vèss me i pèss,
bevè 'l bon vin, o brava gent,
dòp' un bicer sarì cuntent!*

Pietro Gatti

ALLUVIONE DEL TICINO 1968

L'acqua del Ticino in piena ha raggiunto anche la cantina della Società Cooperativa Artigiani di via Milazzo: i soci Franco Papetti, Mario Brusa, Angelo Baldiraghi e Piero Bancolini guardano penserosi l'acqua che sta raggiungendo i grossi tini di vino.



La ricerca delle osterie per il calendario 2001 è stata fatta su una documentazione degli anni '30, salvo alcune eccezioni, come l'osteria del Previ, del Papa, della Cooperativa Artigiani, per le quali si è risaliti fino alla fine del 1800.

A Pavia negli anni '30/'40, con una popolazione di circa 60.000 abitanti, avevano trovato l'ubicazione 363 esercizi che avevano a che fare con la vendita e la consumazione di vini e liquori così suddivisi:

Alberghi 2 Ristoranti 7 Trattorie/Pensioni/Locande 79 Bar e caffè 119 Osterie e Bottiglierie 156.



Curiosità delle Osterie del Borgo Ticino I SUONATORI DI CHITARRA

In quasi tutte le "Osterie" vi erano appese ad una parete, le famose chitarre, strumento molto in voga nei tempi della povertà. Si diceva a quei tempi, che quando uno era in "bolletta" (senza soldi) entrava nell'osteria prendeva la chitarra e cominciava a suonare e cantare.

In Borgo Ticino vi erano suonatori bravissimi, Pasquale Pagliughi, Gino Ricotti detto "Girumei", Vai, Sturla, Ezio Fracchia detto "Veliero", e molti altri tra cui Giacinto Braga, che oltre che suonare aveva anche una bellissima voce, suonatori e musicisti ormai scomparsi nella notte dei tempi...

Personaggi e macchiette che bazzicavano le Osterie:

ERLINDO: Personaggio conosciutissimo in Borgo, vendeva nelle Osterie le spagnolette (giapponesi) con un misurino di latta, che sembrava un caraffino, quella era la misura della razione, poi a chi voleva tentare la sorte, raddoppiare, oppure perdere tutto, gli faceva pescare un numero da un apposito sacchettino, come nella tombola.

Un altro notissimo personaggio era "vado via" vendeva i duri, le spagnolette e i croccantini e dopo il giro di tutti gli avventori gridava (vado via) così gli è rimasto il nomignolo.

Agostino Calvi

ANTICA OSTERIA
di
CAPSONI ANTONIO
con **PESO PUBBLICO**
a **MIRABELLO**

Sig.  DARE

Vino Chi 3	2.60
Pane	90
Salame	1.00
Wasa	1.10
Totale 5.20	

Antonio

ANTICA OSTERIA
DI
CAPSONI ANTONIO
MIRABELLO

Sig. DARE

Vino Chi 7	2.50
Pane	90
Salame	60
Buttola	1.00
Gorgonzola grana	60
Totale 4.20	

Antonio
14.7 - 915.

Decreto 192 e numero 144
ANTICA OSTERIA DI S. LUCA
DAPRATI ANGELO
Vendita di Vini all'ingrosso ed al minuto
PAVIA - CORSO GARIBOLDI, NUM. 54 - PAVIA

Sig. *Carlo Battista R.lli*

1971		
Giugno 20	Vino Chi 8	1.10
21	2 25	15.10
	2 11 - pane	6.10
Totale 22.00		

Pavia 11/11/91
18/12/91

DIREZIONE
dell'Ufficio SODALTA-MUTI
PAVIA

TASSA DI POLIZIA

L'Esattore Comunale di Pavia riscuoterà
da *Obbini Giuseppe*
per l'esercizio di *Robola*
in Classe *vecchia Aust. L. 5.75.*

Dal Commissariato di Polizia Comunale
Pavia li *15 gennaio 1880*

Poliz

NB. Il Contribuente porterà tosto al suddetto Ufficio il confesso del fatto pagamento, dietro al quale sarà rilasciata la relativa licenza di Polizia.

OSTERIA
di **S. LANFRANCO**
LARDERA NATALE

Sig. *1890* DARE

Vino a ragazzi più	1.00
del solito	
<i>Pagato</i>	

Queste sono alcune ricevute che rilasciavano gli osti di quei tempi.

OSTERIA LIVRAGA
CONDOTTIA
LIVRAGA ENRICO
PAVIA
Borgo Ticino
Via del Mille N°30

Sig. *1880* DARE

Provincia di Pavia
Per il punto a Pontalbano
15. Marzo 1880
Comunicato al 6. ufficio provinciale
Contabile 4.20

Il punto
Livrage Enrico

16 Maggio 1880
Pagato
Livrage Enrico

OSTERIA DELLA VIGNA
DI
DE PAOLI LUIGI
CASSININO

Sig. *11-13-6 192* DARE

Bollo	0 05
Vino Chi 3	7.20
Salame	2.80
Manzo	9.00
Spumagio	2.60
Pane	2.00
Vino	3.20
Totale 26.85	

MACCONI LUIGI
NEGOZIANTE
di VINI
PAVIA
Corso Garibaldi-54

Sig. *Istituto Sordo Muto* DARE

1 litro vino	1.50
<i>Pagato</i>	



Al cungréss dal nos dialétt

*Finalment as suma intezz
da truas in neuw o dezz,
cun la "Pruvincia", l'Editur
e 'l cunsens dal Cumendatur.*

*Par cunussas e truas
giù dal "Prèvi" in Bourg a Bas,
tuti pueta dal dialétt pavez
povar e siuri vestì in bourgbez.*

*Cun la nossa parlada dialetal
um passà un'ura celestial!
Ringrasiuma 'l Garlaschin
e la so puezia da "Spassa camin".*

*Al Solazi e "Mez litar 'd vin"
cal vuriva teu senza quattrin.
Al siur Solazi l'è propi un bùlon,
ma l'han plüca fina i plisson.*

*Pedar Gatti, innamorà dal Pont,
'l declamava cal pariva un cont;
Pasqual Pagliüg, rimis a neuw,
'd puezii l'èra pien 'm n'euw.*

*Al prufesur e Zuchi, 'l cavalier,
Agrà e Ciod 'l barba, cui bicier,
Franchi, Pizocar, Rè e 'l Russei,
han brindà cum dü bianchei.*

*Viva la nossa bèla Pavia,
i sò bèi donn e 'l Tezin in puesia
viva i puet ticinez,
'l vin bon e tüti i pavez.*

Pasqual Pagliughi

Via Pasquale Massacra: negozio di vino.
(Foto proprietà Giovanni Caffi)

Bibliografia

Guida Commerciale Amministrativa di Pavia; 1939
L'Unione di Pavia; 1981
La Provincia Pavese
Numero unico dell'A.S.U.P.; Pavia, 1946
CESARE ANGELINI, Viaggio in Pavia; Pavia, 1965
GIACOMO FRANCHI, Ancora alla ricerca della Pavia che fu; Pavia, 1984
MARCO GALANDRA, Pavia dipinta; Pavia, 2000
PAOLO MARABELLI, Camminando per Pavia; Pavia, 1986
AUGUSTO VIVANTI, Pavia col lanternino, Pavia, 1974
RICCARDO CAVENAGHI, L'osteria dal Previ; Pavia, 1977
G. FIORENZUOLA, G. MODICA, Le osterie della città; Pavia, 1977
Romeo Borgognoni, Pittore pavese, a cura di CAZZOLA, LENINI, MIGLIORINI; Pavia, 1994

Si ringraziano:

PIETRO BANCOLINI, SILVANA BARANI, FRANCO BAGAROTTI, ANGELO BARBIERI
PIERANNA BARICHELLO, SERGIO BISCOSSA, GIOVANNI CAFFI, CARLO CAZZOLA
ELENA LACCHINI CHIARA, PIETRO FERRARI, SERGIO GARAVONI, GIAN CARLO MAINARDI
MARIO PEDRAZZINI, GIOVANNI VACCARI, ROBERTO VILLANI, DANTE ZANETTI
Il personale della Biblioteca Bonetta e dei Musei Civici

Una sentita riconoscenza dobbiamo alla dottoressa GIGLIOLA DE MARTINI per la sua costante, preziosa collaborazione. Un grazie particolare a GIACINTO CAVALLINI per essere stato prodigo di aiuti concreti e per aver realizzato, con vera amicizia, una appassionata e proficua ricerca.



AVIS Pavia