

2003

BAR CAFFÈ PASTICCERIE DELLA VECCHIA PAVIA



ROMEO BORGOGNONI, *Piazza Petrarca*



*A cura di:
Agostino Calvi*

AVIS Pavia

PREFAZIONE

Ancora una volta, in questo mese di dicembre, mentre le Feste si avvicinano e la mente volge già al nuovo anno, ecco, puntuale come ogni tradizione, il Calendario dell'AVIS Pavia.

Atteso ormai da migliaia di persone e di famiglie, la nostra opera porta nelle case di tutti un po' di storia pavese, una cronaca della città che fu, ricordi preziosi salvati dall'oblio.

In questa edizione parleremo dei "Bar, caffè e pasticcerie della vecchia Pavia".

Un tema legato ai ricordi di molti, ricco di aneddoti e di storie personali e collettive.

Leggiamo, nel calendario, che l'abitudine di trascorrere qualche ora al caffè fu comune a molti noti personaggi: Arrigo Boito, Butti, Carducci, per citare solo qualche esempio. Un cultore di questi locali scrisse che *"il caffè, come l'osteria, è la casa di chi non ha una sua casa; il rifugio di chi vuol pensare in solitudine e sognare anche tra la gente..."*.

Tra le varie notizie leggerete che Pavia fu probabilmente la prima città "di provincia" nella quale venne aperta una "Bottega da Caffè". Accadde, secondo alcune notizie, intorno al 1650, in un locale di pochissimi metri quadri posto all'angolo di Strada Nuova con Via della Zecca.

Ma leggerete anche notizie ed aneddoti relativi a tanti locali che sono patrimonio della storia della nostra città: la pasticceria Borzini, il Bortolo, il Vittorio, l'Internazionale e moltissimi altri.

Una storia semplice, si intende, quotidiana, con la "s" minuscola. La storia della gente comune, semplice ma non per questo meno importante. Quella gente comune che ha accomunato, nel corso di 76 anni, i donatori pavesi di sangue, a conferma che è la semplicità, quasi sempre, a nascondere la grandezza ed a fare la storia, anche quella con la "s" maiuscola.

È con gioia, quindi, che anche quest'anno l'AVIS Pavia dona alla città il proprio calendario.

Un'opera giunta ormai, con un crescente successo, alla sua decima edizione.

Dieci anni: un arco di tempo importante nella vita di noi tutti.

Un decennio ricco di avvenimenti nel mondo ed anche nella nostra città, spesso apparentemente supina nello scorrere delle cose.

Un decennio nel quale l'AVIS Pavia ha accompagnato i pavesi, raccontando la Pavia che fu: la sua magnifica arte, la sua preziosa architettura, le storie grandi ed insieme quelle di ogni giorno, le cronache semplici della nostra gente.

Sempre indicando quel fine grandissimo che è la solidarietà, tesoro prezioso per ogni epoca.

STEFANO MARCHESOTTI

'L dunatúr

Di volt 's légia in si giurnal
d'un'auto cl'è 'ndata föra strà,
e 'l guidatúr, ferí, a l'uspedàl.
G'han fàt di trasfusión e al s'è salvà!

O magari ciamà d'ürgensa dai dutúr
al lét d'un fiò cun un'emuragia:
s'è presentà 'd vulada 'l dunatúr
cal g'ha lasà 'l sò sángh e l'è 'ndat via;

L'è nò però che 'gh dàgan trop spasi:
cèrti nutisi, incö, i fàn pù scalpur;
jà pùbican parchè èn di dišgrasi
senza fà nánca 'l num dal dunatúr.

Un àltar cünt l'è scriv che un giügadúr:
"Segna due gol e fà vincere la partita".
Ma s'interèsa 'l num dal dunatúr?
'L masim l'ha iütà a salvà una vita!

Angelo Secchi



Caffè del Ponte, 1920 ca.

(G. Chiolini - Pavia, Musei Civici)

IL TEMPO DEI CAFFÈ

Il tempo dei caffè, dei bar e delle pasticcerie non ha mai conosciuto e mai conoscerà fine, per fortuna. C'è pur qualcosa che non cambia, in questa società continuamente mutevole. Alcuni punti fermi ci sono; modesti che siano, caffè, bar e pasticcerie sono tra essi, ed è in fondo bello prevedere che vi rimarranno, anche se hanno conosciuto tempi migliori, se la loro brillantezza s'è forse un poco appannata, e se la loro importanza è diminuita, come il loro numero. Al proposito, questo calendario documenterà quanti locali siano scomparsi, non lasciando quale testimonianza di sé che una vecchia fotografia o il ricordo sempre più sbiadito dei loro frequentatori; e dirà invece di altri, testardamente e felicemente rimasti, anche se mutati rispetto a un tempo.

E, ancora, a proposito del tempo, ecco i mentori, convinti (convinti?) della bontà del nostro, ammonirci di continuo a bandire la nostalgia, a non prendere per belli e buoni gli anni della povertà, a non confondere le passate e presunte gioiose età con la nostra giovinezza: a farli star zitti, diamo loro ragione, assicuriamoli che non faremo confronti, e torniamo col pensiero ai vecchi caffè, ai vecchi bar e alle vecchie pasticcerie. Di prima della guerra, del dopoguerra, di prima della tv, venuta ad aprire gli occhi e la mente su terre, genti e problemi lontani, e a chiuderli su quelli vicini.

Il loro carattere, naturalmente, non è più quello d'una volta; è cambiato con il nostro: spesso s'arriva a sera stanchi, la strada di notte ha perso molto del suo richiamo, un *clac* e le immagini che seguono bastano a spegnere la voglia di fare quattro chiacchiere e l'abitudine d'uscire di casa a sera. Non per tutti è così. Il popolo dei caffè esiste ancora e uno dei suoi campioni, penso che sia quel amico che non rinunciò ad andarvi nemmeno la sera del matrimonio.

Verano, come tuttora vi sono, caffè e bar di diverso livello, con frequentatori più o meno abituali che ne facevano il carattere: quelli che proprio, invece, pare non vi siano più, sono i cosiddetti *om da caffè*, quei frequentatori stanziali, che arrivavano al bar al mattino e se ne andavano la sera, salvo gli intervalli per pranzo e cena. Erano ottimi conversatori; alcuni avevano un argomento preferito o, meglio, una loro specialità, che poteva essere lo sport,

la meccanica, la storia cittadina, i dolori reumatici e via dicendo. Io ne conobbi uno che, avendo vissuto a lungo in Algeria, imparativa volentieri lezioni, rarissimamente richieste, sui viaggi di mare e sulla permanenza non ad Algeri, ma a Parigi, città nella quale, sospirava, sarebbe voluto vivere non fosse stato per i *maròc*, come spregiativamente chiamava i francesi. Gli autentici *om da caffè* mancavano, tuttavia, nei locali più eleganti e meglio frequentati, gli stessi che avevano più facilmente una clientela di passaggio, e che servivano anche pasticcini o fette di torta.

Ed eccoci alle pasticcerie, anch'esse una volta assai più numerose e più varie che non oggi, e impegnate in una amabile gara in squisitezze. Ognuna vantava una specialità prodotta con cura e sapienza: c'era meno improvvisazione, allora, e più rispetto per le funzioni ed il mestiere: mica per nulla, a invitare qualcuno a non occuparsi di quanto non sa, si diceva e si dice *ufelè fa' l'ò mesté*.

Tempi in cui le paste erano per la domenica; non che non si mangiassero, naturalmente, anche negli altri giorni; ma era soprattutto la domenica che le pasticcerie erano più affollate, e si vedevano i padri di famiglia tornare soddisfatti a casa con quei pacchetti di carta azzurra o rossa legate con il nastrino d'oro. È bello vedere che così molti fanno ancora, secondo la tradizione. Quello d'allora, invece, che mi pare perduto, è lo stile delle pasticcerie, intendendo con ciò quelle signore o signorine che, secondo il tuo ordine, ti forniscono appunto di dolci. La mia impressione è che oggi (salvo qualche bella e consolante eccezione) ti servano cannoli o babà o africani, come potrebbero darti qualsiasi altra cosa, senza nemmeno immaginare che il loro è un lavoro specialissimo, senza nemmeno lontanamente fingere di farsi gentili complici del tuo innocuo peccato di gola o solo di darti squisitezze. Sento dire: non lo si può pretendere, e io infatti non lo pretendo. Solo rimpiango, e solo voglio ricordare quella sorridente, anziana e bianca signora che, sempre perfettamente abbigliata e con un nastrino al collo, stava dietro il banco d'una nostra pasticceria e che, con i suoi modi d'antica civiltà, rendeva più buoni i pasticcini, e dava insieme uno splendido esempio di professionalità e di cortesia.

Mino Milani

1	M	Capodanno s. Madre di Dio	1-364
2	G	ss. Basilio e Gregorio	2-363
3	V	SS. Nome di Gesù	3-362
4	S	s. Fausta	4-361
5	D	s. Simeone	5-360
6	L	Epifania di N.S.G.C.	6-359
7	M	s. Luciano	7-358
8	M	s. Severino	8-357
9	G	s. Giuliano	9-356
10	V	s. Aldo	10-355
11	S	s. Iginò	11-354
12	D	Battesimo di Gesù	12-353
13	L	s. Ilario	13-352
14	M	s. Benedetta	14-351
15	M	s. Mauro	15-350
16	G	s. Marcello	16-349
17	V	s. Antonio ab.	17-348
18	S	s. Faustina	18-347
19	D	s. Mario	19-346
20	L	s. Sebastiano	20-345
21	M	s. Agnese	21-344
22	M	s. Vincenzo	22-343
23	G	s. Emerenziana	23-342
24	V	s. Feliciano	24-341
25	S	Conver. s. Paolo	25-340
26	D	ss. Tito e Timoteo	26-339
27	L	s. Angela Merici	27-338
28	M	s. Tommaso d'Aquino	28-337
29	M	s. Costanzo	29-336
30	G	s. Serena	30-335
31	V	s. Giovanni Bosco	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 ◀



Bar Chiosco della Stazione, 1920 ca.

(Collezione Pietro Ferrari)

1882

☼ Offellieri

COSTA L. - C.so Cavour 12
 CRESPI P. - C.so Vittorio Emanuele 21
 GRUPPELLI VIGONI - C.so Vittorio Emanuele 110
 MARCHESI C. - P.zza Grande
 MORETTI S. - C.so Garibaldi 10
 PIETRASANTA L. - C.so Vittorio Emanuele 55
 RAVIZZOLI-MILANI - Via Amadeo 2

☼ Caffettieri

Caffè S. Carlo - P.zza Grande 1
Caffè del Commercio - C.so Vittorio Emanuele 21
Caffè d'Italia - C.so Vittorio Emanuele 128
Caffè del Mercato Coperto - P.zza Grande
Caffè Campagnoli - C.so Cavour 1
Caffè Bixio - C.so Vittorio Emanuele 79
Caffè Monti - C.so Vittorio Emanuele 40
Caffè Garibaldi - C.so Garibaldi 10
Caffè Corona - C.so Vittorio Emanuele 55
Caffè Demetrio - C.so Vittorio Emanuele 55
Caffè Cavour - C.so Vittorio Emanuele 60
Caffè del Pozzo - C.so Vittorio Emanuele 5

1897

☼ Offellerie

VIGONI E. - C.so Vittorio Emanuele 110
 CRESPI L. - C.so Vittorio Emanuele 21
 FONTANA G. - C.so Vittorio Emanuele 128
 MILANI - Via G.A. Omodeo 2
 MORETTI S. - C.so Garibaldi 8
 BERGONZI G. - Via XX Settembre 14
 ROSSI D. - C.so Vittorio Emanuele
 MAESTRI A. - P.zza Grande 28

☼ Caffè

Milano - C.so Cavour 14
S. Carlo - P.zza Grande
Commercio - C.so Vittorio Emanuele 21

Venezia - Via D. Catalogna 1
D'Italia - C.so Vittorio Emanuele 128
Corona - C.so Vittorio Emanuele 75
Isola - Stazione Ferroviaria
Del Ticino - C.so Vittorio Emanuele 3
Mangiagalli - Mercato Coperto
Campagnoli - C.so Cavour
Bixio - C.so Vittorio Emanuele 79
Dei Cacciatori - Via dei Mille 44
Garibaldi - C.so Garibaldi 8
Petrarca - P.zza Petrarca
Corona - Borgo Ticino, Via dei Mille 36
Demetrio - C.so Vittorio Emanuele 55
Del Pozzo - C.so Vittorio Emanuele 6
Del Vapore - C.so Garibaldi
 BATELLANTI A. - Via J. Bussolaro
 CAZZANIGA A. - Via XX Settembre 3
 CAMPANINI G. - Stazione Ferroviaria
 MARIANI M. - C.so Garibaldi 31
 FANTI C. - Borgo Borgorato
 GERARDO E. - C.so Cavour 46
 GERARDO G. - C.so Vittorio Emanuele 7
 MAGRINI V. - Borgo Ticino, Via dei Mille 18
 MORANDOTTI A. - P.zza Grande 12
 MAGANI P. - P.zza Grande 3
 PIETRA P. - Borgo Borgorato 2
 MONTI G. - Via G.A. Scopoli, 7
 STRINGA C. - C.so Vittorio Emanuele 82

1913

☼ Offellerie

ANDOLFI C. - C.so Cavour 44
 CABRINI A. - C.so Garibaldi 8
 CURBIS FRATELLI - C.so Vittorio Emanuele 128
 GE F. - C.so Cavour 32
 MAESTRI F. - P.zza Grande 5
 MILANI P. - Via Omodeo 2
 PIZZOCARO FRATELLI - Via XX Settembre 14
 ROSSI FRATELLI - C.so Vittorio Emanuele
 VIGONI E. - C.so Vittorio Emanuele 112
 ROVELLI A. - C.so Cavour 7

☼ Caffè

Bar del Centro - C.so Vittorio Emanuele 82
Bar Frascchini - C.so Vittorio Emanuele 71
Bar Internazionale - C.so Vittorio Emanuele 61
Bar Moderno - Via Nizza
Bar Nizza - Via Nizza
Bar Riviera - C.so Vittorio Emanuele 3
Bar Stringa - C.so Vittorio Emanuele 94
Bar Vittorio Emanuele - C.so Vittorio Emanuele, angolo C.so Cavour
Caffè Battanoli - P.zza Grande
Caffè Bergamo - C.so Garibaldi 32
Caffè Bixio - C.so Vittorio Emanuele 79
Caffè Bortolo - Mercato Coperto
Caffè Breventani - C.so Garibaldi 9
Caffè Campagnoli - P.zza Grande 14
Caffè Chiesa - C.so Garibaldi 29
Caffè Cima - Via Beccaria 10
Caffè Corona - C.so Vittorio Emanuele 73
Caffè Crespi - C.so Vittorio Emanuele 21
Caffè Demetrio - C.so Vittorio Emanuele 55
Caffè Etoil - Via Bordoni 2
Caffè Fenice - C.so Vittorio Emanuele 104
Caffè Gerardo - C.so Cavour 46
Caffè d'Italia - C.so Vittorio Emanuele 128
Caffè del Mercato - P.zza Grande 2
Caffè Moggi - C.so Garibaldi 5
Caffè Morandotti - P.zza Grande 12
Caffè Pavia - C.so Garibaldi 21
Caffè Roma - Via XX Settembre 3
Caffè Salzi - Via Omodeo 5
Caffè S. Carlo - P.zza Grande, C.so Cavour 3
Caffè Squisitissimo - C.so Cavour 14
Caffè Stazione Ferroviaria - Stazione Ferroviaria
Caffè Teatro Guidi - P.zza Castello 11
Caffè Torino - C.so Cavour 28
Caffè del Vapore - C.so Garibaldi
Caffè Vittorio - P.zza Grande 8
 MONTI G. - P.zza Castello 9



Bar Riviera, Caffè del Pozzo, Bar Tabaccheria.
Al centro della strada c'è la venditrice di brasadé, 1930 ca.

(Foto G. Chiolini - Pavia, Musei Civici)

DA SECOLI IL SEGRETO DEI BRASADÉ DI MORT PRIVILEGIO DI UNA FAMIGLIA DEL BORGO...

Ciò che molti pavesi non conoscono, è il fatto che in una famiglia del Borgo Ticino, da qualche secolo, si usa tramandare da padre in figlio la formula di una ricetta per l'impasto e la cottura dei "brasadé", ricercati ormai da una limitata cerchia di buongustai tradizionalisti.

Abbiamo intervistato per i nostri lettori, l'artefice depositario del segreto per la fabbricazione delle squisite e storiche ciambelle, così buone ma poco appariscenti, come del resto è peraltro l'artigiano che li crea.

Questo ciambellaio ha 82 anni, è nato in Borgo Ticino ove ha sempre abitato in un quartierino di via dei Mille: il suo nome è Giuseppe Zanotti ma ben pochi così lo conoscono poiché tutti l'hanno sempre chiamato il "Brasadlin" e, successivamente, "Brasadlè", quando successe a sua madre nella fabbricazione e nel commercio familiare.

Sua madre è morta molti anni fa - egli non rammenta quanti - alla veneranda età di 99 anni, e i vecchi del Borgo bene la ricordano tutti.

Prima del 1859, questa ciambellaia aveva il suo banco di vendita al Gravello, presso il confine del nostro Stato con

quello Piemontese, poi, quando anche noi passammo sotto il dominio del Piemonte e fu soppressa la dogana, anche lei spostò il suo banco e si mise a vendere sotto al portico del vecchio Ponte Coperto, vicino al dazio della città.

Non si trattava - per la verità - di un vero e proprio banco di vendita - ci ricorda oggi il suo vecchio figlio - ma di due semplici sedie impagliate, in una delle quali sedeva lei, mentre allo schienale dell'altra v'erano attaccate in bella mostra le ciambelle infilate in lunghi spaghi come grandi collane.

Quando gli morì la madre, Giuseppe Zanotti si ritrovò solo al mondo, unico erede delle due sedie, nonché della misteriosa ricetta gelosamente custodita dalla famiglia. Non si scoraggiò: continuò ad esercitare l'antico mestiere dei suoi avi. Più innanzi si sposò con una borghigiana che lo rese felice e gli lasciò morendo alcuni figli.

Giuseppe Zanotti continua a fabbricare le sue ciambelle e a girare in bicicletta per venderle in città e nei paesi dell'agro. Sono molti i clienti che gli sono affezionati e il lavoro non gli manca.

Riccardo Cavenaghi
in "LA PROVINCIA PAVESE", 1962

I brasadé

In fond al Pont, vla ricordì amîs,
la dona ca vendiva i brasadé?
L'era bionda e sempar vestì 'd grîs
cun la cadréga par pugiagh i pé.

In sla spnda gh'era tacà sù,
tant me culân, tûta st'abundänsä
e la cavagna, in tèra quatà giù,
ch'l'era dal so negosi la sustansa.

Andand in Burgh o ritornand indré
l'er sempar lì ma la disiva gnént,
al massim l'indicava i brasadé

cun un fare invitant e surident,
intant che da Canâl, di lavandé,
gniva un bèl coro purtà sù dal vent.

Dario Morani

1 S	s. Cecilio	32-333
2 D	Present. del Signore	33-332
3 L	s. Biagio	34-331
4 M	s. Giuseppe da L.	35-330
5 M	s. Agata	36-329
6 G	ss. P. Battista e P. Miki	37-328
7 V	s. Coletta	38-327
8 S	s. Macaria	39-326
9 D	s. Sandro	40-325
10 L	s. Scolastica	41-324
11 M	B.V. di Lourdes	42-323
12 M	s. Eulalia	43-322
13 G	s. Fosca	44-321
14 V	s. Valentino	45-320
15 S	ss. Faustino e Giovita	46-319
16 D	s. Giuliana	47-318
17 L	s. Silvino	48-317
18 M	s. Simeone	49-316
19 M	s. Mansueto	50-315
20 G	s. Zenobio	51-314
21 V	s. Pierdamiani	52-313
22 S	s. Margherita da Cortona	53-312
23 D	s. Policarpo	54-311
24 L	s. Damiano	55-310
25 M	s. Bonello	56-309
26 M	s. Claudiano	57-308
27 G	s. Gabriele dell'Addolorata	58-307
28 V	s. Romano	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 ◀
- ▶ SANITARI ◀



Bar Piave, 1935.

(Foto G. Chiolini - Pavia, Musei Civici)

MITI E LEGGENDE ATTORNO AL CAFFÈ

Le leggende intessute attorno a questa meravigliosa bevanda sono innumerevoli e, come tutte le leggende, comportano una parte di fantasia e di sogno e una parte di realtà. Una di queste ci proviene dallo Yemen, dal monastero di Chehodet: "... Un gregge di capre stava pascolando tranquillamente; alcune di esse, tuttavia, si erano smarrite ed i pastori andarono a cercarle fin sulla montagna. Furono molto sorpresi di ritrovarle in uno stato di non comune sovraeccitazione: stavano brucando foglie e bacche di un arbusto a loro sconosciuto. I pastori raccontarono questo fatto ai monaci, i quali si interessarono maggiormente a quegli arbusti che prima d'allora non avevano mai notato. Il superiore del convento decise per curiosità di far preparare una infusione di bacche e foglie di tali piante e la fece subito degustare ai suoi monaci. Anch'essi provarono una sovraeccitazione simile a quella delle capre e rimasero svegli per buona parte della notte. Da quel giorno ne bevvero regolarmente per poter prolungare le loro preghiere fino a notte inoltrata, senza provare sonnolenza ...".

"... Un giorno, un monaco avvicinò al fuoco un ramo carico di bacche con l'intenzione di farle seccare per i giorni di pioggia; ma, distrattamente, le dimenticò e le bacche cominciarono a carbonizzarsi, emanando un odore penetrante. Quell'odore, con grande sorpresa dei monaci, si sparse per tutta la stanza. Uno di essi tirò fuori dal fuoco le bacche, le pestò su una pietra, quindi preparò l'infusione cui erano abituati con la polvere che aveva ottenuto. Scoprirono quindi che la bevanda preparata in quella maniera era decisamente migliore di prima, pur conservandone le proprietà ...".

Felipe Ferrè

da "IL CAFFÈ" - Silvana Editoriale, 1988



Pasticceria Borzini, 1950 ca.

(Collezione sorelle Borzini)

UN SECOLO DI "DOLCEZZE" PER I PAVESI DELLA PASTICCERIA BORZINI DI STRÀ NOEVA

La storia comincia con il 1865. Un secolo fa, in Strà Noeva c'era una pasticceria. Era la pasticceria di Pietro Borzini, che doveva continuare lungo gli anni, come impresa familiare sino ai nostri giorni, sempre fedele ad un sistema, a certi principi dei quali il mondo d'oggi fa tanto volentieri a meno.

Dunque nella seconda metà del secolo scorso il signor Pietro Borzini era in Pavia un pasticcere di grande reputazione, benché a quel tempo la concorrenza fosse molto impegnativa: ingredienti, di primo ordine, tecnica raffinata e buona inventiva nella ornamentazione, erano in gara, perché il pubblico non si lasciava ingannare da slogan pubblicitari e affidava il giudizio di merito tra i competitori al proprio palato che certamente non sbagliava, abituato com'era alle cose buone.

Quando nel 1905, dopo parecchi anni di esercizio, il signor Pietro venne a mancare, l'eredità del negozio di Strà Noeva andò al nipote Luigi.

Questo Luigi, nato nel 1877, era infatti il più idoneo tra i vari nipoti a rac-

ogliere quell'eredità. Ragazzino ancora, era stato mandato in Francia presso esercenti amici a "imparare il mestiere" e poi, di lì, in Inghilterra. Erano i tempi della Regina Vittoria e a Londra la ricca, ma sempre "misurata" capitale dell'Impero, si potevano apprendere tante e tante cose sull'ospitalità, sull'andamento di un albergo, sull'esercizio di un ristorante, da *lift* a cameriere, da "aiuto" a cuoco a pasticcere...

Ecco: la pasticceria era proprio la passione del giovane Luigi.

Viene a Pavia, rinnova l'ambiente: un grande e pesantissimo banco di legno pregiato, le cristalliere, le scansie e poi, oltre a ciò che è la "vetrina", un po' di novità anche nelle confezioni, e qui soccorrono le tipografie e le litografie del tempo, con calendari omaggio che sono tra i primi "lussi" della pubblicità pavese, con cofanetti di nuova linea, dove le confetture son più ben conservate, con tovagliolini e sottocoppe... Ma ciò cui Luigi Borzini vuol far onore è soprattutto la genuinità del prodotto, dove latte, uova, burro, zuccheri, canditi, mandorle, miele, sciroppi

e liquori debbono essere quanto di meglio e di più fine si può trovare.

Poi all'estro del giovane esperto, di offrire qualche spunto esotico nelle sue elaborazioni, dalla torta Charlotte, alla zuppa inglese, dalla Sacker ai marzapani, ai piccoli pasticcini, perché non c'è nessun segreto ormai per lui, nel gramolare, nell'impastare, nell'intridere, nel "brillantare", nel candire, nel giubbare, nelle regole del forno, nelle misure della cottura a seconda degli impasti, delle composizioni, degli accostamenti dei gusti. E sono anni di grandi soddisfazioni.

Nel 1958 il signor Luigi Borzini, alla morte della moglie, abdicò al suo regno in favore del figlio Pietro che con la consorte, la signora Sandra, regge oggi l'esercizio. E l'atto di abdicazione può essere sintetizzato nelle poche parole del vecchio commerciante: "In tanti anni di lavoro non sono arricchito ma ho servito bene il mio pubblico".

Ancora oggi l'antica "Confetteria e Pasticceria Borzini" è degna della sua fama.

"LA PROVINCIA PAVESE", 20-10-1965

1 S	s. Albino	60-305
2 D	s. Gennara	61-304
3 L	s. Tiziano	62-303
4 M	s. Acacio	63-302
5 M	Le Ceneri	64-301
6 G	ss. Vittorino e Bassa	65-300
7 V	s. Gaudioso	66-299
8 S	s. Giovanni di Dio	67-298
9 D	I. di Quaresima s. Francesca R.	68-297
10 L	s. Vittore	69-296
11 M	s. Costantino	70-295
12 M	s. Zono di A.	71-294
13 G	s. Patrizia	72-293
14 V	s. Matilde	73-292
15 S	s. Speciosa	74-291
16 D	II. di Quaresima s. Eriberto	75-290
17 L	s. Patrizio	76-289
18 M	s. Salvatore	77-288
19 M	s. Giuseppe	78-287
20 G	s. Calvo	79-286
21 V	s. Berillo	80-285
22 S	s. Benvenuto	81-284
23 D	III. di Quaresima s. Turibio	82-283
24 L	s. Aldemaro	83-282
25 M	Annunc. di N.S.G.C.	84-281
26 M	s. Emanuele	85-280
27 G	s. Ruperto	86-279
28 V	s. Maleo	87-278
29 S	s. Longino	88-277
30 D	IV. di Quaresima s. Decio	89-276
31 L	s. Guido	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 ◀



Caffè-Birreria Gerardo, 1918.

(Collezione Mario Pedrazzini)

INDUSTRIA DELLA BIRRA

La birra, bevanda alcoolica assai gazzosa e leggermente amara, si ottiene dalla fermentazione delle materie amidacee contenute nei cereali ed aromatizzate con luppolo. Per questa produzione s'impiega a preferenza l'orzo a causa del suo mite prezzo, ma qualche volta vi si aggiunge una parte di frumento o anche di avena.

La birra era conosciuta in tempi assai remoti ed Erodoto ci dice che gli Egiziani prendevano per loro bevanda abituale un vino di orzo che Diodoro Siculo affermò essere per sapore e per forza poco dissimile dal vino fatto coll'uva.

Altri antichi come Plinio, Teofraste, Strabone, Tacito, Columella ci narrano che i barbari del nord preparavano con grani fermentati una bevanda che i Latini designavano col nome di *cervisia*, vale a dire vino di Cerere, ossia fatto con cereali, donde è derivata anche la denominazione di *cervogia*. Il Redi chiama la birra "la squallida cervogia".

Presso i popoli Franchi, i Sassoni, gli Scandinavi e presso tutti gli abitanti della Gran Bretagna il vino fatto con cereali ed aggiuntovi dell'idromele era la bevanda favorita dei guerrieri; e i loro poeti e i loro storici si ubbriacavano sovente colla birra che bevevano a grandi sorsi in tazze di corno.

In quasi tutta l'Europa settentrionale ed anche in buona parte degli Stati Uniti d'America la birra fu sempre ed è tuttora in grande uso, e la sua fabbricazione costituisce una delle industrie più importanti.

In questa Provincia le fabbriche di birra si limitano a pochissime.

In Pavia va lodata quella del signor Gerardo Enrico, fondata sin dall'anno 1868 e che andò costantemente guadagnando credito ed allargando la cerchia del suo commercio. E il favore che essa si è acquistata in città ed in provincia fu ben meritato perché il signor Gerardo non soltanto ha spiegato una grande attività nell'esercizio della sua industria, ma vi ha consacrato coraggiosamente considerevoli capitali; ed ha saputo giovare di tutte quelle cure e di tutti quei mezzi che valgono a guarentirgli l'assoluta bontà del prodotto. Infatti la così detta birra di Marzo, a giudizio dei buongustai, è un'eccellente bevanda che sostiene bene la concorrenza con le birre estere. Fabbricata con la massima cura, con tutti i moderni perfezionamenti, con orzo tallito della rinomata Casa Hauser et Sobotka di Stadlau di Germania e di Vienna, e luppolo di Saaz (Boemia) Casa Treuman, questa birra è veramente ottima per tipo e consistenza, limpidissima ed eccellente al gusto, gareggia non solo coi prodotti esteri, ma ha sovr'essi il gran vantaggio d'un più modico prezzo.

Il Gerardo fabbrica birra a sistema germanico anche nella stagione invernale a bassa fermentazione e conservata in apposite ghiacciaje sino al tempo del consumo, conserva tutto il gaz carbonico sviluppatosi nella prima fermentazione, requisito necessario per la facile digestione e pel grato sapore.

Altra rinomata fabbrica di birra è quella del signor Perone Francesco in Vigevano, i cui prodotti sono meritatamente apprezzati e favoriti da un'estesa clientela anche nei paesi circonvicini.

Ed una terza fabbrica l'abbiamo in Voghera colla Ditta Alessandro Stringa che fa buona concorrenza alle due sunominate e tiene alto il prestigio di una eccellente produzione.

da: "INTORNO ALLE CONDIZIONI ECONOMICHE E CIVILI DELLA PROVINCIA DI PAVIA", 1892



Caffè Bortolo, 1920 ca.

(Collezione Franco Bianchi)

GLI ANTICHI CAFFÈ SE NE VANNO

L'addio al "Bortolo" - Clienti abituali da più di mezzo secolo

Pavia vede sparire uno alla volta i caffè più antichi e tradizionali. Dopo la chiusura del "Demetrio" - il locale più noto della città, per le sue tradizioni storiche e per i personaggi illustri che lo avevano frequentato dal Risorgimento in avanti - ecco ora la notizia che anche il "Bortolo" chiuderà i battenti nel prossimo giugno. Al suo posto verrà un grande emporio di calzature. Pure la "Bottega del Caffè" ha i giorni contati a causa delle demolizioni previste dal piano regolatore.

Si tratta di locali molto noti e frequentati, proprio nel centro della città, ai quali i pavesi hanno dato o daranno addio, così come è avvenuto già per il "Rinascenza", già scomparso, e come avverrà, dicono, per l'"Internazionale", in seguito alla necessità di locali avanzata dal Consorzio Agrario.

Dove verranno spostati questi caffè? Dove andranno nel frattempo i loro clienti più affezionati,

Certamente qualcuno si sposterà lontano dal centro, o sparirà addirittura. E in quanto ai vecchi clienti essi troveranno un

altro locale per passarvi le serate e le domeniche.

Forse la vera tragedia - se osserviamo la cosa da un punto di vista sentimentale - la vivono questi clienti anziani, uomini che da decenni frequentavano il "loro" caffè, gli amici, facevano la partita come se si trattasse di un rito al quale non si potesse mai rinunciare.

"Trovare un altro locale non è facile", ci diceva pochi giorni fa un frequentatore del "Bortolo".

"Mi creda, non riesco proprio a vedermi in un altro caffè. Ho cercato da per tutto, ho ficcato il naso nei locali qui vicino e in altri e ho visto troppe facce nuove, troppe cose diverse da ciò che sono abituato a vedere e sentire. Come si fa alla mia età a cambiare, e ad adattarsi?"

Settant'anni infatti non sono pochi, specialmente se per cinquanta anni di fila abbiamo frequentato lo stesso caffè. È una generazione che si disperde. L'"addio al Bortolo" di questi vecchi signori ha qualche cosa di straziante e potrebbero esprimerlo questi distici di antica maniera, scritti con malinconica vena e lasciati su un tavolino di un caffè che sta per chiudere:

*Quando avevo vent'anni ero studente
e nelle tasche avevo poco o niente.*

*Io me ne andavo al "Bortolo" perché
avevo solo i soldi del caffè.*

*C'era una signorina che incassava
i miei due soldi e poi mi ringraziava.*

*Dicevo "Prego" e, dopo un breve sguardo,
andavo nella sala del biliardo.*

*E poi presi la laurea. Il lavoro
mi diede l'agiatezza ed il decoro.*

*Ma sempre al "Caffè Bortolo" ci andai
regolarmente, non lo disertai.*

*La signorina vecchiaia diventò,
fu sostituita, un'altra ne arrivò.*

*Cambiarono i padroni, i camerieri,
ma io rimasi oggi come ieri.*

*Il tempo passa e la città diventa
una nuova Pavia che mi spaventa.*

*E tra breve, o mio "Bortolo", anche tu
in Strada Nuova non ci sarai più.*

*Oh tempi andati, vecchi amici, dove
"siete fuggiti"? Solo cose nuove
vedo per i pavesi di oggi che
lasciano il "Corriere"*

per il "Giorno".

*Dei vecchi tempi, pur se nuova, c'è
"La Provincia Pavese" nel caffè.*

*Vecchio "Bortolo", addio. Io non so più
trovare un altro bar: la gioventù
ha musica e rumori che a noi vecchi
ritronan fastidiosi negli orecchi.*

*Non importa. Qualcosa mi sussurra
che l'acqua del Ticino è sempre
azzurra.*

*La mia città rimane nel mio cuore
malgrado il piano, abimè, regolatore.*

*E i pavesi saranno arcicontenti,
e i bar avranno certo più clienti.*

*Ma tu, o mio "Bar Bortolo", anche tu,
in Strada Nuova non ci sarai più.*

A qualcuno sembrerà eccessiva questa tristezza, ma noi sappiamo che non si possono abbandonare le vecchie abitudini più gradite senza rattristarsi. È peggio che rimanere vedovo, direbbe un pessimista. Onorato Balzac ha scritto: "Parecchi suicidi si sono fermati sulla soglia della morte, per il ricordo del caffè ove tutte le sere andavano a far la partita".

Forse il "Demetrio" riprenderà il suo posto in un angolo del quadrivio Strada Nuova - Corso Cavour, nel nuovo palazzo, sempreché l'affitto non sia tale da spaventare. E forse anche il "Bortolo" riaprirà da qualche parte. Ma tutto sarà nuovo e rinnovato, pieno di attività, di luci e di nuovi clienti. E per i frequentatori di mezzo secolo fa sarà finita.

Papius

"LA PROVINCIA PAVESE", 5-5-1962

1 M	s. Ugo	91-274
2 M	s. Francesco di P.	92-273
3 G	s. Grazia	93-272
4 V	s. Isidoro	94-271
5 S	s. Crescenza	95-270
6 D	V. di Quaresima s. Celestina	96-269
7 L	s. Ermanno	97-268
8 M	s. Gualtiero	98-267
9 M	s. Eliodoro	99-266
10 G	s. Pompeo	100-265
11 V	s. Stanislao	101-264
12 S	s. Benedetto	102-263
13 D	Le Palme S. Martino	103-262
14 L	SANTO s. Valeriano	104-261
15 M	SANTO s. Marone	105-260
16 M	SANTO s. Leonida	106-259
17 G	SANTO Ult. Cena di Gesù	107-258
18 V	SANTO Pass. e Morte del Signore	108-257
19 S	SANTO Gesù nel Sepolcro	109-256
20 D	Pasqua di Risurrezione	110-255
21 L	dell'Angelo	111-254
22 M	s. Elimena	112-253
23 M	s. Giorgio	113-252
24 G	s. Fedele	114-251
25 V	s. Marco ev. Ann. Liberazione	115-250
26 S	s. Marcellino	116-249
27 D	s. Zita	117-248
28 L	s. Pietro Chanel	118-247
29 M	s. Caterina da Siena	119-246
30 M	s. Genesto	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 ◀



Caffè Roma, 1925 ca.

(Pavia, Musei Civici)

IL PRIMO PAVIA

Il "primo" Pavia F.B.C. venne alla luce esattamente il 3 novembre 1911, quando, venuta a cessare la temporanea attività calcistica dei goliardi "pionieri", si volle, trascinati dallo slancio del loro incomparabile entusiasmo, dar vita ad un regolare club calcistico cittadino, che raccogliesse sotto le sue insegne la gioventù amante del nuovo gioco e assumesse l'impegno di difendere la tradizione e il buon nome del calcio pavese nelle future contese.

Con la costituzione del Pavia F.B.C., dovuta all'iniziativa di Emilio Piatti, Achille Pecci e Giovanni Ferrari, ha dunque inizio una nuova, decisiva fase della storia calcistica pavese, fase di lenta ma progressiva ascesa, illustrata, agli inizi, dalle prime coraggiose affermazioni in campo provinciale e conclusasi, infine, con la clamorosa vittoria conseguita dai calciatori azzurri nel Campionato di Promozione alla 1ª Categoria (attuale serie A), disputatosi nel 1914-15, alla vigilia cioè della prima guerra mondiale.

Nella storica riunione del 3 novembre 1911, tenutasi in una saletta del Caffè Roma, in via XX Settembre, venne nominata una Commissione tecnica, con l'incarico di radunare le giovani forze calcistiche di cui disponeva allora la città, di vagliare capacità e attitudini dei vari elementi e di confermare gli idonei a formare comunque una squadra. Si procedette quindi alla nomina del capitano. La scelta del capitano era operazione, allora, di estrema importanza. Il capitano – di solito il centromediano della squadra – era infatti tutto: il tecnico, il conduttore di gara, il trascinateur, la bandiera insomma della squadra. La scelta cadde su Achille Pecci, elemento che, per doti tecniche e morali, dava più che sufficienti garanzie.

Ma la vita della nuova società si annunciava subito piuttosto difficile. Mancano i mezzi e i trenta soci che per primi hanno dato la loro adesione, non bastano a mantenere in vita il giovane sodalizio.

Alla presidenza della società venne insediato il Piatti Emilio, un vogherese studente del Bordonni.

Si iniziò con una chiara vittoria e, prima vittima illustre, fu il Casteggio, che venne regolato con un secco tre a zero. Partita emozionante e combattuta, dispu-

tata sotto una pioggia torrenziale, alla presenza di uno sparuto manipolo di eroici spettatori. Il magro incasso (cent. 20 per persona), venne con bel gesto devoluto a favore delle famiglie dei caduti e feriti della guerra italo-turca.

Si decide perciò, in una successiva riunione, di aggregare il Pavia F.B.C. alla più fiorente "Società Ginnastica Pavese". Sacrificio indubbiamente doloroso ma, almeno per il momento, necessario.

Non più dunque Pavia F.B.C., ma "Soc. Ginnastica Pavese - Sezione Calcio", che, pur essendo parte e vita della società, funzionerà con proprio "ispettore" e con una Commissione tecnica speciale.

Gli allenamenti, o "esercitazioni", come si chiamavano allora, hanno regolarmente luogo sul terreno del Campo di Marte (ora Stab. Necchi) e la formazione base della squadra è la seguente: *Leitner; Vicarini; Sfondrini; Martinotti; Melzi; Cattaneo; Ferrari; Bedogni; Zorzoli; Pecci (cap.); De Paoli*. Quasi tutti studenti dell'Istituto tecnico "Bordonni", di quella scuola cioè che, vera fucina di atleti, vanta tradizioni calcistiche di prim'ordine; la scuola da cui sono usciti, tanto per citare qualche nome, il terzino *Agosteo* (ceduto dalla S.S. Vittoria alla Pro Patria per 18.000 lire), il mediano *Bertolotti* (Milan), il portiere *Albani* (Atalanta), il centrattacco *Parvis* (Liguria), l'attaccante *De Prati* (Genoa), il mediano *Colla I* (Genoa), l'indimenticabile *Ragaglia* (Novara), il terzino *Bertero* (Vogherese), e molti altri. Esaurito il ciclo delle numerose partite amichevoli, che allora, per la limitata attività di campionato, assumevano quasi sempre un alto livello agonistico (Fulgor, Libertas, Aquilas, Goliardo, tutte di Milano; Forza e Coraggio, di Alessandria; Derthona, Veloce ecc.), il "team" azzurro prende parte alla disputa della "Targa d'Oro" messa in palio dal F.C. Agamennone di Milano, riuscendo ad ottenere un ottimo piazzamento e due significativi successi, un pareggio a Milano e una vittoria per 4 a 0 a Pavia, proprio nei confronti diretti con la squadra organizzatrice del torneo.

AA.VV. "NOVANTA ANNI DI ASSOCIAZIONE CALCIO PAVIA", 1911-2001



Una formazione del Pavia F.C. vincitore del Campionato di Promozione (1915). Da sin.: Razzini, Preti, De Paoli, Fratti, Vigorelli (cap.), Pellacani, Melzi, Giussani, Sfondrini, Cattaneo I, Cattaneo II, Gariboldi, Ferrari Nino.



Caffè Vittorio Emanuele, 1910 ca.

(L. Nazzari, Fondo ISREC Pavia)

AL BAR "Vittorio"

Il Centrale (i vecchi lo chiamano ancora bar Vittorio), a Pavia gode di una fama abbastanza larga; primo perché è un locale antico e discreto, secondo perché è il punto di ritrovo di clienti "importanti" e terzo perché ha una caratteristica "umana" molto originale: è un caffè di "parrucconi" (in senso buono, naturalmente), di anziani affezionatissimi che lo frequentano da oltre cinquant'anni.

I bancari della "zona" lo hanno eletto a loro ricetto abituale negli intervalli del pomeriggio e nelle ore della sera; gli appassionati delle carte ne hanno trasformato la seconda saletta in un piccolo tempio della "scala quaranta" e della "scopa". Solo gli "accademici" possono entrarvi; e lo spettacolo cui si assiste merita senz'altro una visita di prammatica. Quando giocano ad esempio il signor Gavina e il ragioniere Ravetta, vale a dire, due tra i "professori" più blasonati

della scopa insieme al signor Bonizzoni, al dott. Ferrara ed al signor Tagliaferri, si raccoglie un gruppo di clienti al loro tavolo. Sono i "curiosi" che seguono le fasi della partita con lo stesso tifo con cui assistono ad un incontro di calcio. Lo fanno per pura passione, sia gli spettatori che i giocatori, giacché il premio in palio, non raggiunge talvolta neppure le cinquanta lire del caffè.

Le scope più interessanti sono forse però quelle che vedono impegnati, durante i pomeriggi festivi l'impresario Pierino Caffi, con il signor Mario Trespi, il ragioniere Sisti ed il signor Franchini. Non giocano a soldi: non è neppure il caso di pensarlo, ma per dar mordente alla partita, mettono in palio cioccolatini.

Alla fine chi vince si trova le tasche piene di leccornie in carta stagnola. Gli scopisti del Vittorio da parecchi lustri sono un'istituzione riconosciuta e rispettata. Ed è sempre questo vecchio gioco delle carte ad alimentare i discorsi più stimolanti, le discussioni più vivaci; sono molti che si sentono campioni nel gioco della primiera e del sette bello; nessuno riesce mai a mettersi d'accordo con gli altri; le "punture", le "sottili" insinuazioni, le piccole "denigrazioni", sono quindi più che mai d'attualità.

Anche la scala quaranta ha il suo stuolo abituale di "teorici" quotidiani. È un gioco abbastanza leggero, non molto di concetto, almeno secondo molti e trova sempre più proseliti. Al Vittorio i clienti che si dedicano alla partita delle carte col jolly, sono conosciutissimi, quasi segnati a dito quando entrano nel bar. Il gruppo degli immancabili è costituito dal rag. Minchiotti, vice direttore della Cassa di Risparmio, dal cav. Beretta, dal signor Cipolla, dal professor Serini, docente di matematica presso la nostra Università e dal dottor Fontana. Si riuniscono sempre in un tavolo della seconda saletta e si trattengono in silenzio per ore intere.

La saletta dei giochi, le cui pareti sono abbellite da alcuni quadri, è quella che ha conservato ancora le tracce del suo passato "storico".

Una scala a chiocciola conduce di sopra nella altre due stanze un tempo occupate dai biliardi. Queste camere ora sono rimaste inutilizzate ed anche la scala non serve più. La diffusione dei moderni arredamenti metallici ha decretato la fine del vecchio banco di mescita, ora sostituito da un altro ricoperto di lucente formica. Anche il rivestimento delle pareti è stato rinnovato e cambiato.

La seconda lo ha mantenuto ancora, ma forse tra qualche anno subirà anch'essa, al pari della sala col banco, un "processo" di trasformazione. I clienti che al Vittorio sono di casa da oltre cinquant'anni, ricordano con una certa nostalgia i bei tempi delle poltroncine di velluto, dei grandi tendoni che davano ai locali un tono di austera riservatezza.

Ora, spariti i tendoni, cosa è rimasto di antico? Forse più niente. Gli unici a dare un carattere al caffè all'angolo di Strada Nuova sono i suoi clienti fedelissimi. Marazza, Savarè, Bianchi: al Vittorio questi nomi sono quasi dei simboli, si identificano nel caffè stesso.

Marazza lo frequenta da 62 anni, vi arriva alla sera verso le nove e sempre alle dieci in punto, dopo aver sorbito il suo punch camomilla, si avvia a casa, salutandoli tutti. Savarè e Bianchi, quanto a fedeltà, gli stanno "a ruota". Se chiedete di qualcuno del Vittorio, tutti vi parlano di loro. Lasciano in secondo piano persino la signora Memi Bonizzoni, la proprietaria che, da circa trent'anni, siede dietro il banco.

I "padroni" del bar sono loro; provate a portar via la sedia del signor Marazza e ne avrete un'idea. Al Vittorio l'anzianità è più che mai un distintivo d'onore.

"LA PROVINCIA PAVESE", 3-6-1962

1	G	s. Giuseppe art.	121-244
2	V	s. Atanasio	122-243
3	S	ss. Filippo e Giacomo	123-242
4	D	s. Antonina	124-241
5	L	s. Leo	125-240
6	M	s. Demetrio	126-239
7	M	ss. Flavio e Augusto	127-238
8	G	s. Elladio	128-237
9	V	s. Beato Ap. d. Svizzera	129-236
10	S	s. Aureliano	130-235
11	D	s. Ignazio	131-234
12	L	s. Leopoldo	132-233
13	M	s. Natale	133-232
14	M	s. Mattia ap.	134-231
15	G	s. Sofia	135-230
16	V	s. Ubaldo	136-229
17	S	s. Pasquale	137-228
18	D	s. Felice	138-227
19	L	s. Crispino	139-226
20	M	s. Bernardino	140-225
21	M	s. Teobaldo	141-224
22	G	s. Rita da Cascia	142-223
23	V	s. Severino	143-222
24	S	B.V. Ausiliatrice	144-221
25	D	s. Beda	145-220
26	L	s. Filippo Neri	146-219
27	M	s. Federico	147-218
28	M	s. Emilio	148-217
29	G	s. Eleuterio	149-216
30	V	s. Giovanna d'Arco	150-215
31	S	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 ◀



Pasticceria Pizzocaro (poi Dabormida), 1905.

(Collezione Luisa Erba)

RE ALBOINO E LA COLOMBA DI PASQUA

Durante l'assedio posto da Alboino a Pavia, la città resistette valorosamente per oltre tre anni prima di cedere. Il longobardo davanti a tanto valore da lui considerato ostinazione inutile emetteva il famoso giuramento sulla testa del proprio cavallo preferito.

“Mettere a ferro e a fuoco l'intiera città non appena questa avesse dovuto cedere davanti alla forza soverchiante degli assediati”.

Quando Pavia, stremata di forze dovette arrendersi, il fiero Alboino, alla testa delle sue truppe entrava in città più che mai deciso a mettere in esecuzione il giuramento fatto.

Che è che non è? Il destriero del Re non ha fatto che pochi passi all'interno della porta che stramazza al suolo inchiodando col proprio peso il cavaliere rimasto impigliato fra le bardature ed i finimenti.

Urla, bestemmie, impropri e minacce a nulla valgono, così come a nulla valgono gli incitamenti diretti al cavallo perché si rialzi; una forza sovrumana tiene inchiodato l'animale al suolo e tutti i tentativi fatti dai soldati per smuoverlo da tale posizione onde liberare il longobardo risultano inutili.

Fra tanta confusione avanza umilmente un vecchio pavese, di farina bianco come di capelli, portante sopra un modesto vassoio un dolce dal fragrante profumo, che dal tepore emanante dimostra di essere appena sfornato, e piano piano facendo a gomitate con gli ufficiali che attorniano il Re, allunga verso di lui che a terra è steso, la mano col vassoio.

Dio degli Dei! Che si vede? È il profumo del dolce? È il destino? È perché il cavallo è stanco di rimanere coricato? Il fatto vero gli è che con un balzo fulmineo accompagnato da un giocondo nitrito l'animale è in piedi ed Alboino è libero di alzarsi fra la gioia del proprio seguito.

Chiamato a sé il papiotto gli chiede la ragione di tale offerta, al che, quasi tremante il vecchio così risponde: “È Pasqua

domani o gran Re e ti offro il miglior dolce che mi sia riuscito di confezionare”.

Posando lo sguardo sul dolce che molto grossolanamente raffigurava un uccello, domanda il guerriero se il pasticcere abbia voluto rappresentare una potente aquila.

– No! risponde il pavese; non ho voluto rappresentare né la grifagna aquila né l'ingordo corvo, il mio dolce rappresenta, o almeno dovrebbe rappresentare la colomba, simbolo dell'umiltà, della pace e del perdono; ciò ti induca Alboino a ritirare il tuo giuramento a danno dei pavesi, i quali nessun torto hanno se non quello di aver difeso la propria città.

Davanti a queste semplici parole Alboino si ricrede, ritira il giuramento fatto, ordina alle proprie truppe il rispetto assoluto alle colombe, ma impone a Pavia una forte taglia.

L'indomani i notabili cittadini si recano dal Re portando la taglia richiesta fra cui sono comprese le dodici fanciulle più belle della città.

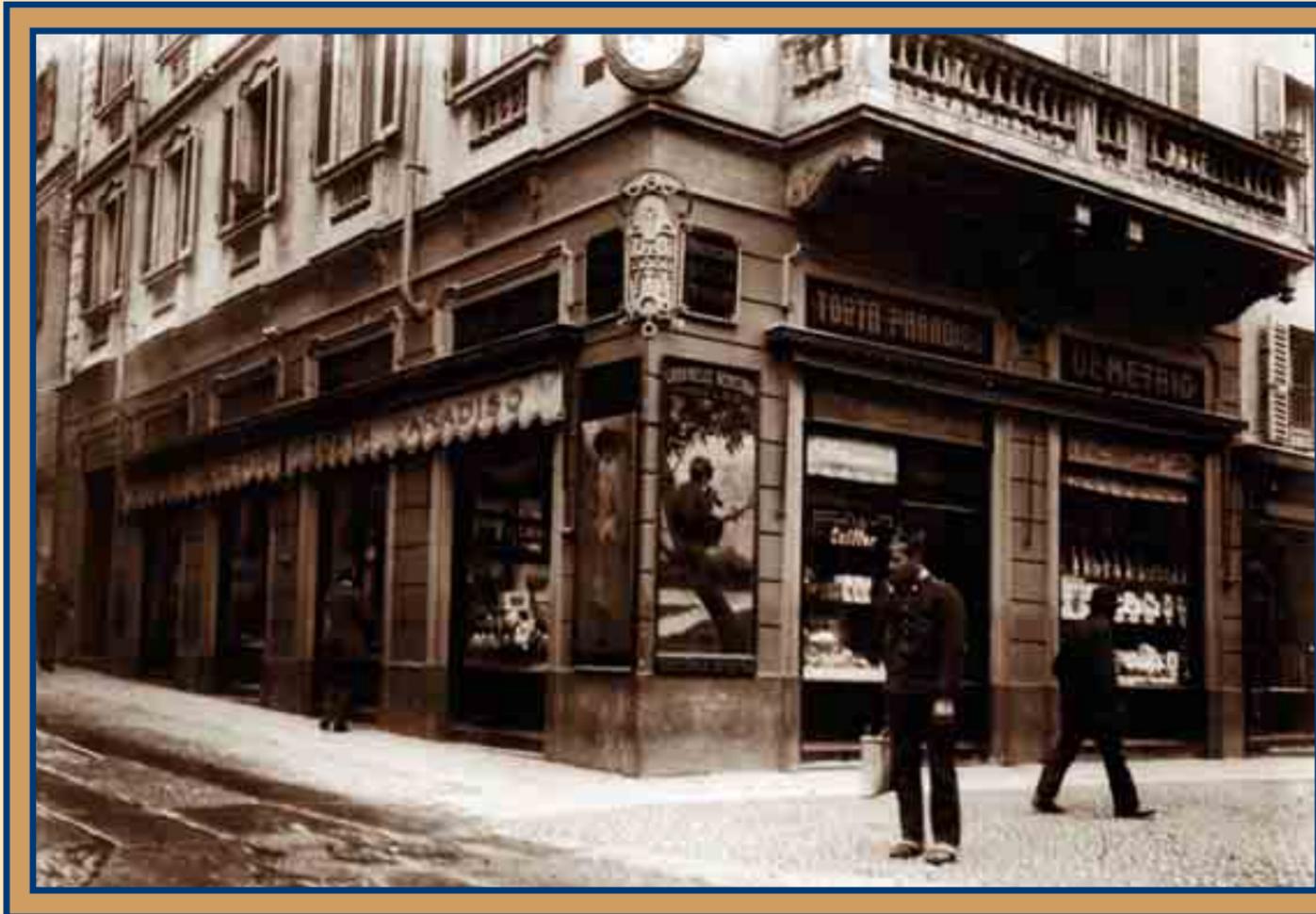
Oro, denaro, gioielli, armi e cavalli, tutto viene accolto da Alboino che col tocco della propria spada indica l'accettazione ed il possesso, e quando con la punta dell'arma sta per toccare il petto della prima ragazza avanzantesi: “Il nome! le chiede: il nome tuo e quello delle amiche!”.

Con leggero inchino e con voce sicura: “Colomba mi chiamo e figlia sono del vecchio pasticcere; le altre al par mio sono tutte Colombe ai voleri del Re”.

Comprese Alboino il tranello tesogli e, facendo buon viso al cattivo giuoco tramatogli dai pavesi pose in libertà le dodici Colombe vive chiamando a sé il vecchio dolciere perché gliene confezionasse altrettante saporite e fragranti per il pranzo di Pasqua.

Da quel giorno la *Colomba pasquale* è il dolce preferito caratteristico ed augurale dei pavesi.

R. Annovazzi, F. Biancoli
“PAVIA E LA SUA PROVINCIA” - Pavia, 1952



Caffè-Pasticceria Demetrio, 1930 ca.

(L. Nazzari, Fondo ISREC Pavia)

CAFÉ DI MARSINÓN

La Offelleria Demetrio, aperta dai Pietrasanta, sorse nel 1874 all'angolo fra Strada Nuova e Corso Cavour (rinomatissimo il panettone). Ma quando si chiuse il vecchio "Demetrio" (angolo Strada Nuova - Corso Mazzini) il 31 Ottobre 1922 incominciò per la pasticceria un'era nuova.

Si trasformò, per forza di eventi, in un vero Caffè. Fu magnifica iniziativa di Lúisin Rossi che - in sette mesi - con la collaborazione artistica del fratello Erminio ("Cipio", il delicato pittore pavese) ampliò il negozio, demolì il retrobottega ricavandone un gioiello di salotto impero, collegandolo alle due sale del primo piano. Ritroveremo in questo "fratello minore" del vecchio Demetrio, molti dei personaggi che erano rimasti... sul lastrico.

"La Risurrezione del Caffè Demetrio" è un'altra gustosa parodia del Dell'Acqua, questa volta Menandro Alessoni, dedicata ai dispersi del 31 ottobre 1922 che, dopo un periodo di permanenza al Caffè Morandotti in Piazza Grande, ritornarono all'Angolo centrale. Questa la didascalia: "Et resurrexit septimo mense secundum scripturas". E questi alcuni versi: "È risorto; or come a morte - il 'Demetrio' fu ritolto? - Come mai le di lui porte - Son riaperte sullo svolto - Di "Strà Noeva" per quel Corso - Cui bisogna far ricorso - per andare alle Stazioni?... "E benché per la premura - D'allargare il Botteghino - Dell'Alfieri sotto la cura - Nato sia un settimano - Pure appar così robusto - Da far fronte a quel trambusto - Che v'è in giorni di mercà". "Quel risorto lo trovate - Più moderno ancor del vero - Le colonne egli ha 'fasciate' - Nello stile c'è l'impero - Manca solo il manganello - Ma non monta perché quello - Ve lo porta l'avventor".

Così ebbe la sua nuova vita e riprese la sua necessaria funzione di rappresentanza cittadina, il nuovo Demetrio. Nella saletta d'oro molte signore si davano convegno all'ora del the ed incominciarono a frequentarla le studentesse, e divenute sempre più numerose in tutte le Facoltà. E naturalmente moltissimi studenti... Il "ventennio" si impose nella sala grande del Demetrio e vi impresso il suo stile di uniformi, di gerarchie e di piccolo parlamento locale del "regime" e questo contribuì a diradare molta

clientela e disperdere il carattere "accademico". Tuttavia, nella saletta d'oro, meno tumultuosa, continuò la vita di caffè, non priva di conversazioni ed incontri letterari (...).

La bella sala della Pasticceria, dai candelabri pensili ed i legni pregiati, fu quasi travolta da questo nuovo pubblico e due inconvenienti apparvero, sconcertanti e dannosi all'economica dell'azienda.

Diminui la clientela "esterna" dei compratori di dolci perché il negozio affollato intimidiva o, come si diceva "dava soggezione" e fatalmente la convogliava verso altre pasticcerie; poi il fumo delle sigarette guastava le paste, esposte sui vassoi e nelle vetrine (...).

Ed ecco, allora, una terza affiliazione. I Rossi non potevano ampliarsi dalla parte dei Nazzari, attaccati alla loro fetta di casa e girarono l'ostacolo, mettendosi in comunicazione a tergo, col negozio successivo, sbucando con un occhio di vetrina dieci metri più avanti; Si aprì così una nuova e antica Pasticceria Demetrio, autonoma, senza tanti testimoni alla scelta, agli acquisti, all'acquolina in bocca dei grandi e dei piccini. La storia si ripete: divenne il Botteghino nei confronti di quello che era quasi ritornato il Bottegone. Nella nuova pasticceria, fra gli specchi e le tentazioni di zucchero e di cioccolata, si prodigò la cortesia di Mariuccia Lambri, figlia di Facondo, pasticcere principe dei Rossi e continuatore di una tradizione insuperata di pasticcini e di bigné.

Poi venne l'ultima guerra con gli oscuramenti e gli allarmi e passarono dal Demetrio le divise di tutti gli eserciti.

Gli ultimi quindici anni non offrono spunti aneddotici: clientela affrettata per l'incalzare del ritmo della vita, sempre gli studenti, le discussioni sportive e i Totocalci. I locali, minacciati dal piano di ricostruzione del centro cittadino, decaddero per mancanza di manutenzione e di iniziative, le luci si affievolirono, il destino era ormai segnato. Così il Demetrio "N. 2" svanì in una dissolvenza tra la polvere e le macerie del piccone demolitore.

Il nuovo "Bar Demetrio" ha ripreso la tradizione, figlio legittimo del nostro tempo.

Augusto Vivanti

"PAVIA COL LANTERNINO" - Pavia, 1970

1 D	Ascensione di N.S.G.C.	152-213
2 L	Festa della Repubblica	153-212
3 M	s. Carlo Lwanga	154-211
4 M	s. Saturnino	155-210
5 G	s. Bonifacio	156-209
6 V	ss. Paolina e Artemio	157-208
7 S	s. Candido	158-207
8 D	Pentecoste s. Ilde	159-206
9 L	s. Miano	160-205
10 M	s. Aureliano	161-204
11 M	s. Barnaba	162-203
12 G	ss. Vimio e Zimio	163-202
13 V	s. Antonio da Padova	164-201
14 S	s. Degna	165-200
15 D	SS. Trinità	166-199
16 L	s. Ilpidio	167-198
17 M	ss. Ciria e Valeria	168-197
18 M	s. Calogero	169-196
19 G	ss. Gervaso e Protasio	170-195
20 V	s. Silverio	171-194
21 S	s. Luigi Gonzaga	172-193
22 D	Corpus Domini	173-192
23 L	s. Lanfranco	174-191
24 M	Natività s. Giov. Battista	175-190
25 M	s. Guglielmo	176-189
26 G	s. Virgilio	177-188
27 V	S. Cuore di Gesù	178-187
28 S	S. Cuore Imm. di Maria	179-186
29 D	ss. Pietro e Paolo	180-185
30 L	s. Lucina	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 ◀
- ▶ SANITARI ◀



Bar Cerere, 1930 ca.

(Collezione Giovanni Preda)

COMPIE CINQUANT'ANNI IL "NOSTRO" BAR CERERE

“**M**” è venuto in mente leggendo della coniazione delle nuove 100 lire con l’effigie di Cerere, che il mio bar compie quest’anno il suo cinquantenario”, dice Giovanni Preda che, con la moglie Clementina Perotti, è proprietario e diretto gestore del Bar Tabaccheria Cerere, di piazza della Posta. Nulla è mutato dentro, da quando suo padre, Rinaldo, aprì, dopo una tenace attesa come vedremo, questo esercizio che fa parte della storia contemporanea della piazza.

Dove ci sono ora i portici c’era, prima del 1929, una fila di baracchette dove si vendeva un po’ di tutto. Una di esse era del padre di Giovanni Preda, che aiutato dalla moglie Pierina Lardera, vi aveva esercizio, anche allora di bar tabacchi, ma vendeva pure ortofrutticoli.

Quando si cominciò a costruire il palazzo, che ora ospita la Camera di Commercio, ma che venne destinato ad accogliere l’Unione Agricoltori e l’Ente Risi da tali strutture prettamente agricole derivò il nome “Cerere” imposto al bar. Tutti i venditori della fila sloggiarono (dopo non sarebbe stato più consentito l’esistenza di quegli stands) meno l’ostinatissimo Rinaldo Preda che fin dal primo momento aveva preso la sua decisione “aprirò un locale in questo nuovo palazzo”. Ridotto agli estremi, per non lasciare la piazza, sistemò la sua rivendita nella torre che anche adesso fa angolo con via Galliano.

Tanta perseveranza ebbe il suo premio. Rinaldo Preda ebbe il suo bar tabacchi; in muratura, al

pianterreno del nuovo, prestigioso fabbricato: lo stesso che, senza mutare una virgola, gestisce 50 anni dopo suo figlio Giovanni. Rinaldo Preda in un certo senso morì lavorando. Sino all’ultimo gestì personalmente il suo bar tabaccheria, che solo alla sua morte avvenuta nel 1976 passò al figlio Giovanni. Casualmente una Cerere impressa sulle nuove monete da cento viene ad affiancare questo cinquantenario di bar pavese.

Certe “consumazioni” al caffè o alla bottiglieria – bellissima e tintinnante insegna che suggerisce sfilate di venerande bottiglie e di panciuti “paponi” allineati su gli scaffali – erano, un tempo, specialità caratteristica di determinati esercizi. Il “maghino” da Manelli, il “Buttafuoco” da Orlandi, l’“americano” da Vittorio, il “pernod” da Bortolo, il “bagnanas” da Boggeri, il “punch” di Comini allo Scalone, la “supermenta” al Corona e all’antico Demetrio, lo “Stefanini”.

G.Mo
“LA PROVINCIA PAVESE”, 18-7-1979



Bar Rinascenza, 1920 ca.

(L. Nazzari, Fondo ISREC Pavia)

UNO SGABUZZINO IN VIA DELLA ZECCA LA PRIMA "BOTTEGA DA CAFFÈ" NEL 1650

A Pavia, la prima "bottega da caffè" venne aperta, secondo incerte notizie, intorno al 1650: uno sgabuzzino di pochi metri quadrati posto sull'angolo di Strada Nuova con via della Zecca.

Sul banco troneggiava, sul trabiccolo di un fornello a carbone dolce, una "cuccuma", cioè la caffettiera, di rame lucidissimo con borchiette di ottone e nello spazio libero tre o quattro tavolini di legno puro con sgabelli bassi e solidi, aspettavano invano i clienti; più che una "mescita" era un negozio fra la drogheria e la farmacia; infatti, oltre al caffè, erano posti in vendita decotti di erbe, acqua di melissa (così battezzata con il nome di una delle ninfe di Amultea, mutata in ape per aver per prima trovato il miele nei tronchi degli alberi) acqua... portentosa contro gli svenimenti, il mal di capo, l'insonnia, l'ipocondria ed altri malanni, e poi, ancora vi si vendevano liquori ritenuti digestivi ecc.

Il primo caffè era stato aperto a Torino nel 1592, seguito poi da altri a Venezia, Padova, Milano.

Presumibilmente chi apriva ed eserciva queste botteghe, era gente che aveva viaggiato in Oriente, nei paesi cosiddetti "levantini"; o congiunti di viaggiatori e commercianti che visitavano periodicamente quei paesi, perché gli spacci della aromatica bevanda sono di istituzione orientale.

A Londra non esistevano caffè prima del 1652 e Parigi vide il primo spaccio, alorché l'italiano Procopio Castelli, nel primo decennio del 1600, lo aprì al pubblico

e subito salì in tanta fama, che il caffè chiamato appunto "Procopio" sfidò, impavido i secoli, non chiudendo i battenti che dopo il 1800.

Pavia, dunque, fu tra le prime città e forse la prima, tra quelle di provincia, ad avere in Italia un caffè; ed il suo cafferino di Strada Nuova, anche se non aveva ancora molti clienti, nei primi tempi, andava acquistando... quarti di nobiltà per la sua precedenza sulle altre. Lo frequentavano più i malati, o i finti malati, che i sani; i "fissati", cioè coloro che si credevano afflitti da varie, più o meno gravi infermità; e la bevanda, zuccherata piuttosto meno che più, per non toglierle quel sapore e gusto amarognolo che costituisce la parte... medicamentosa, veniva servita in tazzine di ceramica. Ma nel caratteristico grato odore del chicco tostato, che dall'Arabia si era diffuso in coltivazione nei tropicali e a quei tempi giungeva in Europa e particolarmente in Spagna, Gran Bretagna e Italia, dall'America, dal Brasile, dalle Antille, godevano anche i vicini ed i passanti, quando il caffettiere sulla porta del negozio, sul fornello del carbone, girava il tosta-caffè o tostino, costituito da due mezze sfere, in varia grandezza e capienza, di ferro o di rame, saldate a due aste di ferro, della lunghezza di oltre un metro, e tenute unite quando le sfere erano chiuse da un anello, aprendosi a guisa di forbice per cuocere o torrefare il caffè a fuoco lento, stando ben attento che i chicchi non bruciassero e quindi accertandosi molto di frequente che il grado di cottura non fosse superato. Ogni

volta che le due sfere venivano aperte, con una leggera nuvoletta di fumo azzurrognolo si spandeva tutto intorno il caratteristico odore. I grani torrefatti a regola d'arte, venivano poi lasciati raffreddare e quindi macinati in certi "macinini" monumentali, con ingranaggi lavorati, naturalmente, a mano, di cui alcuni campioni si trovano, come quelli del "tostino", ancora in uso in case che hanno, anche per la cucina, conservato l'arredamento tramandato di generazione in generazione.

Sulla porta della bottega si soffermavano i passanti, i perditempo, e anche in questo modo la botteguccia si formò, un giorno dopo l'altro, la sua clientela, mentre il caffè, macinato o in chicchi, conservato in vasetti di terracotta o di vetro, penetrava nelle famiglie, naturalmente in quelle facoltose, che potevano spendere danaro per cose voluttuarie. E il vasetto era tenuto a portata di mano del capofamiglia, o della "regiura" per i casi di emergenza, di male di uno dei familiari.

L'abitudine di bere il caffè come digestivo ed anche come... aperitivo, è venuta dopo, molto tempo dopo, e quando a Pavia si apre un caffè vero e proprio con arredamento decorosamente appropriato, siamo già nel 1700 avanzato. Era il tempo che, a Milano si pubblicava un periodico intitolato, appunto, "Il Caffè", diretto da Cesare Beccaria e da Pietro Verri e che tanta influenza esercitò sulle aspirazioni del Risorgimento nazionale.

Franco A. Tasca

"LA PROVINCIA PAVESE", 29-3-1961

1	M	s. Aronne	182-183
2	M	s. Egisto	183-182
3	G	s. Tommaso ap.	184-181
4	V	s. Aggeo	185-180
5	S	s. Filomena	186-179
6	D	s. Maria Goretti	187-178
7	L	s. Claudio	188-177
8	M	ss. Aquila e Priscilla	189-176
9	M	s. Veronica	190-175
10	G	ss. Seconda e Rufina	191-174
11	V	s. Benedetto	192-173
12	S	s. Giovanni Gualberto	193-172
13	D	s. Enrico	194-171
14	L	s. Francesco Solano	195-170
15	M	s. Bonaventura	196-169
16	M	B.V. del Carmelo	197-168
17	G	s. Alessio	198-167
18	V	s. Giacinto	199-166
19	S	s. Simmaco	200-165
20	D	s. Aurelio	201-164
21	L	s. Lorenzo da Br.	202-163
22	M	s. M. Maddalena	203-162
23	M	s. Apollinare	204-161
24	G	s. Cristina	205-160
25	V	s. Giacomo ap.	206-159
26	S	ss. Anna e Gioacchino	207-158
27	D	s. Natalia	208-157
28	L	s. Nazario	209-156
29	M	s. Marta	210-155
30	M	ss. Donatella e Seconda	211-154
31	G	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 ◀
- ▶ SANITARI ◀



Pasticceria Silvani, 1960 ca.

(Collezione fratelli Silvani)

OFFELLERIE

Siamo in vena di dolcezze. Una parola, una indicazione che si leggeva sulle insegne di molti negozi ma ormai soppiantata dal termine corrente di pasticceria, ci ha portato a considerare le nostre antiche "offellerie", interessanti punti di riferimento di cronaca cittadina.

Un tuffo piacevole nel paese dei pasticcini, dei marzapani, dei cannoncini alla panna montata, delle creme alla vaniglia, dei bigné e dei loro antenati.

Quelle insegne indicavano l'allettante invito: "Offelleria". Nella nostra parlata, come in quella lombarda, con lievi variazioni fonetiche e grafiche, l'"*ufle*" o con grazia di inflessione, l'"*ufelè*" era il pasticcere, chi preparava o vendeva le "offelle".

La grande varietà dei dolci e delle confetture, oggi quasi completamente industrializzata, ha dunque avuto per progenitrice, umile ma apprezzatissima, la "offella".

Deriva da "offa" e ne è il diminutivo, come dire boccone, fetta; riferita poi a pasta dolce, come focaccia o schiacciata. Una forma semplice, allungata ed ovale di pasta frolla o sfogliata, con sapore di particolare aroma. La pasticceria non si sbrigliava molto nell'Ottocento. In un almanacco meneghino, prima del 1850, passando in rivista i negozi più forniti di Milano, l'anonimo poeta concludeva: "*fenissi con la 'Posta' e col 'Capell' - i non plus ultra in quant a pasta frolla - ai oss de mort, al smercio, in grand, d'offell*".

L'offella è ancora considerata una "specialità" locale in Lomellina e il piccolo centro di Parona, a pochi chilometri da Mortara, ne trae motivo festoso e redditizio per le sue edizioni della "Sagra della offella", rivendicandone la antica tradizione. Attribuita ad una leggendaria Pasqualina, impersonata, nelle manifestazioni folcloristiche della Sagra, dalla più bella fanciulla del luogo, dispensatrice gentile di "offelle", durante il caratteristico corteo popolare.

Insomma, è un gustosissimo dolce di tenera fragranza casalinga, da conservare e da rilanciare.

Era quindi naturale che i negozi pavesi con i vassoi di offelle, i vasi di confetti, gli "ossi da mordere" ed i cioccolatini, recassero la insegna "offelleria". Anche l'ultimo "Demetrio" in Strada Nuova conservava la scritta dei tempi di Dositeo Rossi, "offelleria - confetteria".

Se ci riportiamo agli anni di quell'anonimo "poeta" milanese, intorno alla metà del secolo scorso, troviamo a Pavia tre offellerie: quella di Fedele Borzini, in Strada Nuova, il "Bottegone" cioè l'antico "Demetrio" dei Pietrasanta, angolo di Strada Nuova con Corso Mazzini e quella di Carlo Marchesi in Piazza Grande.

Poi gli esercizi aumentarono, passarono agli eredi, mutarono ditte e proprietari. Ma se volessimo considerare le "Pasticcerie" (ormai è questa l'indicazione corrente) attuali e sono molte, vedremmo che alcune hanno conservato ancora la ubicazione che avevano all'inizio del Novecento. In Strada Nuova, in Corso Garibaldi, in Piazza Petrarca, in Corso Cavour.

La tradizione, divenuta si può dire internazionale, della "offelleria" pavese, spetta ad Enrico Vigoni che fu il creatore felicissimo di apprezzate e trionfanti specialità.

Nella elencazione "commerciale" delle pasticcerie locali troviamo, all'inizio di questo secolo, allettanti "vetrine": Borzini, Cabrini, già Moretti, Curbis, Crespi, Pizzocaro, Piantato, Carlo e Francesco Maestri, Andolfi, i Fratelli Rossi, figli di Dositeo ed in fine i Vigoni, dove un secolo di storia, cosperso di zucchero fine e di vaniglia, ha trovato un suo "paradiso" al quale anche noi non vogliamo di certo rinunciare.

Augusto Vivanti

"PAVIA COL LANTERNINO" - Pavia, 1972



Bar Internazionale, 1905

(L. Nazzari - Pavia, Musei Civici)

“INTERNAZIONALE”

Una data – il 30 giugno 1967 – avrà un suo riferimento nell’elencazione cronologica dei Caffè pavesi ma, soprattutto, negli annali della più rigogliosa e goliardica vita universitaria della Lombardia. Chiuso per sempre, il Bar “Internazionale”. Quando venne aperto, nel primo decennio del secolo, da Giovanni Cremonesi, che aveva lasciato il “S. Celso” di Milano per la clientela studentesca di Pavia, l’“Internazionale” apparve come una novità eccezionale. Sfavillante di luci, di specchi, con le decorazioni liberty, le signorine al banco e la lucente macchina per il caffè espresso.

Qualcuno lo considerò una novità ardita, un indice di modernità irriverente in quel palazzo Brambilla di austero stile, dove abitavano l’illustre protochirurgo della Corte di Vienna ed il poeta Vincenzo Monti.

Divenne, invece, uno dei centri più vivaci e caratteristici di Pavia per quasi mezzo secolo; “succursale” dell’Università, punto d’incontro di una studiosa ed estrosa gioventù che vi segnò date memorabili, episodi caratteristici, riferimenti curiosi di cronaca e le tappe indimenticabili degli anni di laurea.

Il quell’epoca d’oro, il caffè “espresso” costava quindici centesimi, l’amaro Eva – dal nome della gentile proprietaria – soltanto dieci... Erano sì, anni ruggenti, ma anni di illuminata bolletta. Quella che oggi i giovani considerano una privilegiata “élite”, si destreggiava, con abili trovate d’ingegno, col vaglia di papà, i pasti in latteria o disinvoltamente saltati, traffici di dispense e Monte di Pietà.

Eppure davanti a quel banco, tra il fumo delle serate invernali o sul marciapiede, in tutte le altre stagioni, passarono giovani che illustrarono le scienze, la cattedra, le professioni, la politica. E tanti scomparvero nella polvere della gloria, sacrificando nel supremo dovere, la vita.

Anche noi non abbiamo mai dimenticato le signorine al banco che, pur lavorando in quell’ambiente tumultuoso ed esplosivo, furono per i goliardi, amiche, quasi sorelle, animatrici prima d’ogni esame, segretarie preziose di incombenze e di ambasciate; e durante gli anni della prima guerra mondiale, prezioso collegamento tra i combattenti, pietose annunciatrici di tristi notizie quando un amico era rimasto lagggiù. Le ricordiamo: Piera, Ida, Nice, Ginin...

Il Bar si era poi, col secondo dopoguerra, trasformato ed ampliato con clientela più locale che studentesca, in un nuovo quadro della vita cittadina, ben diverso da quello di in tempo, quando Strada Nuova era il centro delle animate serate al caffè, del passeggio, degli accampamenti goliardici.

Augusto Vivanti

“PAVIA COL LANTERNINO” - Pavia, 1970

AI TEMPI LONTANI
DELLA GINETTA,
DELLA NICE, DELL’ANTONIA
AL BAR INTERNAZIONALE
VENIVA IL GOLIARDO
AD ISPIRARSI.
CAFFÈ GRAPPA BARBERA
SCOPA E TAROCCO
ERANO PRETESTO
AI GENIALI RADUNI
OVE SI CONGIURAVANO
LE PAZZE IMPRESE
E QUELLE SANE
DEI GOLIARDI PAVESI

1	V	s. Alfonso De' Liguori	213-152
2	S	Perdono d'Assisi	214-151
3	D	s. Lidia	215-150
4	L	s. G.M. Vianney	216-149
5	M	s. Emidio	217-148
6	M	Trasf. di N.S.G.C.	218-147
7	G	s. Donato	219-146
8	V	s. Domenico	220-145
9	S	s. Romano	221-144
10	D	s. Lorenzo	222-143
11	L	s. Chiara	223-142
12	M	s. Gilberta	224-141
13	M	s. Gonda	225-140
14	G	s. Massimiliano	226-139
15	V	Assunz. della B.V.M.	227-138
16	S	s. Rocco	228-137
17	D	s. Chiara di Montefalco	229-136
18	L	s. Elena	230-135
19	M	s. Ludovico	231-134
20	M	s. Bernardo	232-133
21	G	s. Pio X papa	233-132
22	V	B.M.V. Regina	234-131
23	S	s. Rosa da L.	235-130
24	D	s. Bartolomeo ap.	236-129
25	L	s. Ludovico	237-128
26	M	s. Alessandro	238-127
27	M	s. Monica	239-126
28	G	s. Agostino	240-125
29	V	Martirio di s. Giovanni B.	241-124
30	S	s. Pelagio	242-123
31	D	s. Raimondo	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 ◀



Fabbrica di cioccolato e pasticceria B. Viola, 1900 ca.

(Pavia, Musei Civici)

DAL CACAO AL CIOCCOLATO

Abbiamo sentito dire che il cioccolato è nato nel 1528 d.C., il che non è vero. Direi che sono già 3.500 anni che il cioccolato, sotto altre forme, ci aiuta o ci perseguita nella vita: infatti le prime tracce di cioccolato, risalgono agli Olmechi (1.500 anni circa a.C.).

Abbiamo trovato tracce di cacao o cioccolato nei bicchieri ancora esistenti dei Maya, che lo usavano come denaro. Poi attraverso i Toltechi e più tardi, all'epoca degli Aztechi, il cioccolato ha cominciato ad essere modificato: quindi andiamo dal 1500 a.C. al 1500 d.C., fino all'arrivo degli Spagnoli. È indubbio che il cioccolato all'epoca non fosse il cioccolato che conosciamo oggi, e non lo è stato almeno fino al 1600-1700. Era una bevanda consumata con peperoncino rosso, con altre droghe e, qualche volta, dolcificato solo con il miele selvatico; tanto per curiosità, il cacao era considerato denaro, moneta contante e le iscrizioni azteche gli attribuivano determinati valori: per esempio a un tacchino corrispondevano 100 fave di cacao.

Colombo, nel suo quarto viaggio di ritorno (intorno al 1502), importò le prime fave di cacao, che non furono considerate come alimenti. Cortés invece, nel 1521, cominciò a importare nel vecchio continente la pasta di cacao, che poteva essere sciolta nell'acqua e consumata quindi come bevanda. La cioccolata ha continuato a essere una bevanda fino al 1600 quando, verso la fine del secolo, divenne prodotto solido: il cioccolato che conosciamo noi. Per tutto il primo secolo d'importazione, dal 1500 al 1600, il cacao è rimasto una prerogativa ispano-portoghese: essendo, infatti, originario di quella vasta zona che va dalla penisola dello Yucatàn al Chiapas giù fino al Venezuela, ed avendo gli Spagnoli conquistati questi Paesi, ne hanno detenuto il monopolio per tutto il secolo XVI.

Ovviamente poi, grazie ai buoni rapporti che esistevano tra la Curia Spagnola e la Curia Romana, ha incominciato a diffondersene l'uso anche fuori della penisola iberica. Il suo consumo ebbe tale successo presso il Clero che, nei momenti in cui – tra '500 e '600 – si parlava di sesso degli angeli, oppure di quanti angeli fosse possibile sedere sulla punta di uno spillo, si prese in considerazione anche la possibilità che il coccolato potesse rompere il digiuno. Pio V, nel 1569, affermò di no. Però Francesco Maria Brancaccio nel 1664, quindi cento anni dopo, ancora parlava di questo problema, dicendo che non era possibile rompere il digiuno, purché il cioccolato non fosse troppo denso.

Per tutto il 1600 questa bevanda viene consumata liquida (avrete visto tutti le raffigurazioni delle cioccolatiere). È un'abitudine questa che ancora oggi si riscontra in Sudamerica: con speciali attrezzature si scioglie il cioccolato e se ne ricava una bevanda molto spumeggiante. Nel 1600 ci sono ricette che associano la cioccolata con sugo di carne, vino, birra, peperoncino, cannella, ottenendo quindi un sapore decisamente differente da quello che conosciamo noi. Bisognerà aspettare la fine del 1600 perché al cioccolato si aggiunga dello zucchero, l'inizio del XVIII secolo perché si aggiunga il latte e, solo alla fine del 1700, latte condensato o in polvere.

A titolo ancora di curiosità, per quel che riguarda i giorni nostri (e per quanto ne so io), esiste un solo esempio, in tutta Europa, d'impiego di tavolette di cioccolato (fondente) ancora realizzate con peperoncino rosso e cannella: infatti, in Sicilia, in provincia di Ragusa e precisamente a Modica, troviamo ancora attualmente la consuetudine di tavolette di cioccolato con peperoncino rosso (è una tradizione ormai centenaria).

Marco G. Carle
da "PROCESSO AL CIOCCOLATO" - Pavia, 2000



Pasticceria Vigoni.

(Collezione Vigoni)

UN PO' DI STORIA "PAVESE"

La Pasticceria Vigoni nacque nel 1878 quando la vedova di Luigi Vigoni acquistò una bottega in Strada Nuova, di fronte all'antica e famosa Università pavese, fidando delle doti e nella capacità del figlio Enrico che, fino a quel tempo, era stato ad imparare il mestiere di pasticcere a Milano, presso l'Offelleria Marina.

Intraprendente e volitivo, ricco di idee e di entusiasmo, il giovane Vigoni non impiegò molto tempo a trasformare la piccola bottega in una decorosa pasticceria: proprio perché appassionato del suo lavoro, non poteva accontentarsi di ciò che aveva imparato, senza andare alla ricerca del nuovo, del migliore, dell'originale. Da questa ansia di novità nacque una torta speciale, friabile, squisita, pensata e sperimentata per conservarsi fresca e gustosa per più giorni, anche per un mese. Da un cliente entusiasta fu battezzata "Torta Paradiso" e significò per Enrico Vigoni il successo.

Reclamizzata con ingenue e simpatiche poesie da amici e clienti e da bozzetti curiosi, divenne la torta tipica e caratteristica della città.

Molti si provarono ad imitarla, ma nessuno conosceva la ricetta "segreta", grazie alla quale la torta poteva giungere sempre fresca in tutte le città d'Italia ed anche all'estero.

Enrico Vigoni creò anche altri dolci nuovi: dalle sue prove, spesso notturne, nacquero il "Pane di S. Ambrogio" (poi diventato di S. Siro in omaggio al Patrono di Pavia) e il "Pane Inger" e infine i "Baci del Signore". Tutte queste specialità avevano bisogno di una cornice degna e appropriata ed Enrico

Fargüi ad bumbon

Quàtar fiulin, dävanti a la vedrina,
Cu l nàs impacà in sàl védar ciar,
Guardavn avidament, cun l'accolina,
I bumbon che pàr lur eran trop car.

Parlavan tant me in sogn, sti por patàn:
"Sa s'rumpis, sàt piarisat?", "Mi la sfòia..."
"I culàndar", no "Töv", "Mi l'african"
E dopu avè ben scelt, ma cun la vòia,

I quàtar mäscarpin, rosa däl frèd,
Univn i so finàns. Al curagiùs
L'entrava adasi - i àltar stavn a vèd -
L'entrava in sugession e vergugnùs

E, méted in sàl banc la so sustànsä,
Àl capital d'un ghèl e dü sasin,
Che pri fiò di nos temp l'era abundànsa,
Cun timidèssa e cun un bèl ridin,

Pàr prupissias al diu da stu paès,
Guardand l'uflè cun i so bèi ución
Tànt me par digh ch'ler li pàr fa di spès,
L'urdinava sut vùs; "Fargüi ad bumbòn".

Dario Morani

Vigoni diede incarico al migliore falegname della città di rifargli interamente la bottega: si era agli albori del ventesimo secolo, nel pieno sfogorìo del "Liberty" ed anche la Pasticceria Vigoni venne rivestita completamente di un mobilio signorile in stile floreale, che suscitò l'ammirata approvazione dei clienti, mentre studenti e professori accorrevano dalla vicina Università per celebrare feste di laurea, e di matricola in tono familiare, ospitate nella tranquilla "saletta".

Maria Vigoni, la maggiore dei figli, era ormai il braccio destro del padre e proprio su di lei ricaddero tutte le responsabilità dell'azienda quando, nel 1915, Enrico Vigoni cessò la sua operosa esistenza; la "signorina Maria" non si perdettero d'animo, prese in mano le redini della ditta e la condusse con sicurezza, con competenza e con grazia sino a pochi anni dalla morte. Scomparve nel 1975, a oltre novant'anni.

Aiutata da pasticceri cresciuti alla scuola del padre, Maria Vigoni ne aveva continuato l'opera, serbando con cura gelosa il "tono" dell'antica e gloriosa "offelleria" e continuando la produzione delle specialità divenute classiche. I locali e il laboratorio dell'antica bottega si sono ampliati e ammodernati, i dipendenti sono più di quaranta, ma la lavorazione è ancora completamente artigianale e i prodotti preparati da pasticceri abili e qualificati, cresciuti "in casa", hanno gli stessi ingredienti di cento anni fa.

Ecco dunque perché oggi, come cento anni fa, il nome Vigoni è simbolo di dolci squisiti e genuini.

1 L	s. Egidio	244-121
2 M	s. Elpidio	245-120
3 M	s. Gregorio Magno	246-119
4 G	s. Rosa	247-118
5 V	s. Lorenzo	248-117
6 S	s. Saffiro	249-116
7 D	s. Regina	250-115
8 L	Natività B.V.M.	251-114
9 M	s. Domaro	252-113
10 M	s. Nicola	253-112
11 G	ss. Proto e Giacinto	254-111
12 V	s. Nome di Maria	255-110
13 S	s. Giovanni Crisostomo	256-109
14 D	Esalt. S. Croce	257-108
15 L	B.V. Addolorata	258-107
16 M	ss. Cornelio e Cipriano	259-106
17 M	s. Roberto B.	260-105
18 G	s. Giuseppe da Copertino	261-104
19 V	s. Gennaro	262-103
20 S	s. Giancarlo	263-102
21 D	s. Matteo ap.	264-101
22 L	s. Maurizio	265-100
23 M	s. Pio da Pietralcina	266-99
24 M	s. Pacifico	267-98
25 G	s. Nicolao	268-97
26 V	ss. Cosma e Damiano	269-96
27 S	s. Vincenzo De Paoli	270-95
28 D	s. Salonio	271-94
29 L	ss. Michele, Gabriele, Raffaele	272-93
30 M	s. Girolamo	273-92



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 ◀



Caffè Pasticceria Ravizza, 1930 ca.

(Pavia, Musei Civici)

BEVANDINA

Si cerca da molte parti con ottime intenzioni di ottenere nuovi risultati nel campo dell'autarchia. I problemi sono quasi sempre di altissimo interesse, i risultati grandiosi, tutta l'attività per lo più rivolta al campo industriale agricolo commerciale.

Eppure anche gli angolini della casa devono avere in questo momento il loro valore e non sarà perciò meno gradita talvolta una ricetta di cucina o l'indicazione di un risparmio in una confezione; il caso appunto della nostra bevandina.

La semplicità, la modestia, diremmo quasi la povertà, sta dietro questa paroletta che da se stessa presenta in veste modestissima un fattore di conforto nelle ore serali.

Il vecchio saporoso caffè viene giustamente riservato alle nostre forze armate; i surrogati devono pure essere adoperati con molta parsimonia per non sottrarre eccessive quantità di grani all'alimentazione. Ed ecco dunque spuntare la bevandina, modesta e quasi povera, così deliziosamente economica.

Dopo i pasti, oppure quando lo stomaco reclama qualche cosa che non è il cibo necessario ma il soprappiù, residuo della golosità che ci contrassegnava negli anni della grande abbondanza, prima che la guerra ed il dovere patriottico esigessero la parsimonia, ecco fumare nel bicchiere, dove per precauzione, per non spaccare il cristallo, avrete messo un cucchiaino di metallo, la fumante bevandina. Ma infine che cos'è?

Prendete gli aranci, non è vero, come frutta? Ebbene, invece di sbucciarli come di solito, con un coltello molto affilato togliete loro la buccia sottilissima colorata che si appoggia sulla seconda buccia bianca, la parte che sempre resta inutilizzata. Le fettoline sottili fatele asciugare a calore moderato sopra una latta finché siano prive di umidità senza che raggiungano però il secco del bruciaticcio. Fate la stessa cosa ma in minore quantità con un limone. Poi, acqua calda bollente, immergervi una manciata di bucce d'arancio e due pezzetti di bucce di limone, lasciar bollire un minuto e colare in un bicchiere aggiungendo zucchero secondo le possibilità della vostra riserva di tessera.

Vi assicuriamo che malgrado la sua pochezza la bevandina ha un ottimo profumo, che dal punto di vista medico è un buon coadiuvante la digestione e che se non altro fa un gran piacere berla pensando che gli aranci italiani gli inglesi li vedono soltanto in sogno.

Myra
"TICINUM", 1942 XX n. 2



Caffè Morandotti, 1952.

(Collezione Silvana Noé)

CAFFÈ DI PIAZZA GRANDE

Prima che nuovi mutamenti alterino la planimetria commerciale di Piazza Grande ed allontanino certi aspetti particolari, ci soffermiamo a ricostruire un panorama all'inizio del nostro secolo, per rivedere i suoi caffè, caratteristici di quell'epoca. (...)

Piazza Grande, tranne i giorni di mercato, quando rigurgitava di gente della campagna, attorno a banchi, baracche ed ombrelloni, in pittoresca confusione di voci e gomitate, era un più vasto e tranquillo richiamo per incontri, chiacchiere e soste al caffè, dopo la giornata lavorativa, all'ora dell'aperitivo o per trascorrere la serata in amichevole compagnia.

Era un aspetto della "Pavia Pavia", il più genuino ed espressivo, quando le conversazioni si adeguavano alla spontanea formazione dei singoli gruppi, affiatati nell'amicizia: politica ed amministrazione locale, tasse, caccia, pesca, spettacoli, per arrivare all'ora propizia della partita alle carte. Il dialetto guizzava, apostrofando, sonoro, autentico, incisivo. (...)

A nord - dove ora è la Banca di Novara - la piazza era chiusa da un apprezzabile edificio ottocentesco dove erano la trattoria del Falcone, il noleggio cavalli dei Valerio e, al centro, il "Caffè Vittorio", dal nome del proprietario, Vittorio Barbieri. Tre "occhi" di bottega, il banco longitudinale e la cassa con la figlia, la gentile signorina Urania, che andò poi sposa a Giovanni Castoldi. L'"americano", rinomato tra gli aperitivi; animate discussioni la sera, tipicamente pavese.

Dalla parte opposta, lo "Scalone". Anticamente più che caffè, liquoreria; una istituzione civica, perché sul passaggio che portava agli uffici dell'antica sede del Comune. Spaccio e vendita diretta della fabbrica di liquori di Emilio Comini.

Passò poi alla ditta Guastoni e con "Giana" Vittadini, usufruì dei locali restaurati del Broletto, nel 1928, a fianco dell'abside del Duomo. Una insegna storica mutata in ristorante.

A destra, sotto i portici, oltrepassato Corso Cavour, dove agli angoli erano la macelleria Galliani e il mercante Tortora, si trovava e si trova tuttora, l'antico Caffè Morandotti. Il nome, quello del fondatore

Alberto Morandotti, esile, distinto, consapevole del ruolo della sua clientela, commerciale di giorno e benestante la sera. Il signor Alberto proveniva dall'antico Demetrio e quando il "Bottegone" chiuse nel 1922, volle rilevare i divanetti di velluto rosso per la sala interna e, coi divani, richiamò anche molti frequentatori dello storico caffè pavese. Dopo di lui continuò Cesare Noè ed ancor oggi la sua famiglia.

Quasi di fronte, all'angolo opposto con Corso Cavour, un altro caffè di antica data, il "S. Carlo", locale inserito, il mercoledì e sabato, nel via vai del mercato, base di mediatori, di lattai, di agricoltori. Una scala a chiocciola portava al primo piano dove era il biliardo frequentatissimo da buone stecche e da compagnie di studenti buontemponi e centro di tornei animatissimi. Scomparso col nuovo edificio a portici su Strada Nuova.

Nello stesso lato, verso il Broletto, dopo la drogheria Aliprandi, lo scomparso caffè pasticceria Maestri, già Piantato del quale abbiamo detto in altra occasione, per il gruppo dei professori universitari che lo frequentava. Subito dopo, dagli inizi del secolo, con insegna a carattere cubitali sulla Piazza, il Caffè cioccolateria "Battanolli", angolo Via della Zecca. L'Agostino Battanolli, piccoletto e paffuto accoglieva sorridente la clientela nelle due sale a tavolini, con divani e sedie di pelle scura; ambiente tranquillo, dignitoso, divenuto poi giovanile e sportivo, attualmente trasformato. (...)

Erano i tempi lontani quando, non ancora in uso le macchine "espresso", il caffè si serviva con le cùccume, le caffettiere panciute di rame, col becco e col cappuccio che, assomigliando ad un elmo caricaturale da guerriero, ispirarono il disegno del "Guerin Meschino" in arcioni, di Tranquillo Cremona, testata per il famoso giornale umoristico milanese, che illustra il seguente capitolo "Cremoniana". L'aveva prestato a malincuore, perché ogni "minimo segno di Cremona è prezioso e duolmi separarmi..." Carlo Dossi.

Genialissima scapiagliatura pavese...

Augusto Vivanti

"PAVIA COL LANTERNINO" - Pavia, 1980

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

▶ SANITARI ◀



Caffè Pasticceria Cima

(Collezione famiglia Cima)

DA CENTO ANNI IL NEGOZIO CIMA OFFRE AI PAVESI BUONE CIOCCOLATE INSIEME AD UN ANGOLO DI PACE

Quest'anno si festeggiano i cent'anni della fondazione, dato che le testimonianze più sicure dell'attività della famiglia Cima sono i premi ottenuti alla Esposizione di Napoli del 1884, benché già negli anni precedenti la fabbrica fosse attiva.

Quella di Cima a Pavia è una presenza discreta, ma apprezzata da quanti amano la tranquillità e la serietà di un angolo della città che è entrato ormai nella tradizione. Tralasciata la produzione del cioccolato e delle varie specialità, infatti, il caffè Cima è divenuto la meta di chi desidera stare un po' tranquillo a godersi in santa pace un caffè o un tè, o sorbire, nelle fredde sere d'inverno, una cioccolata ristoratrice. La signora Vittoria ha saputo con abilità pilotare il caffè fino a renderlo un'oasi ed un luogo unico per l'atmosfera di calma che vi si respira. Il Franco poi, col suo carattere vivace, rallegra i clienti con la premurosa ed inimitabile attenzione che sa prestare loro.

In conclusione, Cima è a Pavia, da cento e più anni, più che un posto, una tradizione, fatta di cortesia, di affabilità, di ottimi prodotti.

"IL TICINO", 4-11-1984

IL CIOCCOLATE

Sonetto

*Di quante cose sono, e sono state,
E nel mondo saran, la più pregiata
Credo che sia, sarà e che sia stata
La invenzion gentil del Cioccolate.*

*Fra le bevande dolci, e delicate,
Questa è la più soave, e la più grata:
E s'usa in general dalla brigata
Autunno, Inverno, Primavera e State.*

*Questo licore piace a' Maritati,
Fin dalle madri Reverende è usato
È caro a' Preti e non dispiace a' Frati.*

*Si bee caldo, e si prende anche gelato,
Conforta i sani e giova agli ammalati
E benedetto sia chi lo ha inventato.*

G.C. Passeroni



Bar Vittorio, 1930 ca.

(Collezione Pietro Ferrari)

“...L'OASI DI PACE”

Non mancarono i diffamatori dei caffè: si dice politica da caffè, la politica spicciola e avventata; chiacchiere da caffè, oziosi da caffè. Ma Sabatino Lopez poté dimostrare che si impara più in un'ora al caffè che in cinque ore alla biblioteca!

Camillo Antona Traversi, visse più al caffè che in casa, vi compose commedie, vi distribuì sorrisi e biglietti; Rovani vi pensò opere insuperate e vi tessè la trama dei *Cento anni*; Arrigo Boito, Butti, Carducci, andavano ogni giorno a passare qualche ora al caffè. Vi furono signori milanesi, torinesi, veneziani, che passarono più di metà della loro vita al caffè. E qui certo si crearono fame di artisti, di letterati, si demolirono glorie, si distrussero o divulgarono piccole e grandi idee!

Il caffè, come l'osteria, è la casa di chi non ha una sua casa; il rifugio di chi vuol pensare in solitudine e sognare anche fra la gente; l'oasi di pace e... di salvezza, lontano dalla moglie iracunda o dalla suocera bisbetica. Il posto di osservazione delle svariate psicologie umane, il centralino delle informazioni cittadine, ed infine un angolo di casa propria in casa d'altri. Gloria dunque al caffè, cantato dai poeti, gustato da grandi uomini e piccoli, che nel suo aroma ritrovarono per un attimo sollievo, serenità, forza! Il nostro Parini aveva cantato:

*Ma se noiosa ipocondria t'opprime
E troppo intorno alle vezzose membra
Adipe cresce, de' tuoi labbri onora
La nettarea bevanda, ove abbronzato
Fuma ed arde il legume a te d'Aleppo
Giunto e da Moka...*

N. Bazzetta De Vemenia
da "I CAFFÈ STORICI D'ITALIA" - Milano, 1939

1	S	I Santi	305-60
2	D	I Morti	306-59
3	L	s. Raniero	307-58
4	M	s. Carlo Borr.	308-57
5	M	s. Marciana	309-56
6	G	s. Romolo	310-55
7	V	s. Achilla	311-54
8	S	s. Prosdocimo	312-53
9	D	s. Teodoro s. Giov. in Lat.	313-52
10	L	s. Leone Magno	314-51
11	M	s. Martino	315-50
12	M	s. Cristiano	316-49
13	G	s. Diego	317-48
14	V	s. Nicola	318-47
15	S	s. Alberto Magno	319-46
16	D	s. Geltrude	320-45
17	L	s. Elisabetta	321-44
18	M	s. Carterio	322-43
19	M	s. Basso	323-42
20	G	s. Benigno	324-41
21	V	Present. B.V. Maria	325-40
22	S	s. Cecilia	326-39
23	D	Cristo Re	327-38
24	L	s. Firmina	328-37
25	M	s. Caterina	329-36
26	M	s. Leonardo	330-35
27	G	s. Ada	331-34
28	V	s. Giacomo	332-33
29	S	ss. Francescani	333-32
30	D	I. di Avvento s. Andrea ap.	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 ◀



Pasticceria Ge, 1930 ca.

(Collezione Pietro Ferrari)

LE SPECIALITÀ DI PAVIA

Colomba Pasquale

Ingredienti (per 12 persone): 550 g di farina bianca per dolci lievitati; 160 g di burro; 130 g di zucchero; 30 g di granella di zucchero; 50 g di lievito di birra; una manciata di mandorle dolci; 5 g di sale (un cucchiaino); 3 uova; 150 g di uvetta e canditi (cedro e arancia).



Fate la "fontana" con metà della farina su un piano di legno o marmo per impastare, e mettetevi al centro il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Lavorate bene l'impasto con le mani e mettetelo a lievitare in una ciotola infarinata coperta con uno strofinaccio e sistemata in luogo tiepido. La palla di pasta dovrebbe aver raddoppiato il volume dopo un'ora circa; mettetela quindi in un recipiente più grande aggiungendo il resto della farina, le uova sbattute, il burro sciolto, lo zucchero e il sale. Impastate bene il tutto lavorando con le mani e sbattendo la pasta contro le pareti fino a quando questo si stacca in un sol pezzo. Fate attenzione che l'impasto non sia mai troppo molle versando alternativamente uova e farina secondo la necessità. Coprite il tutto con lo strofinaccio e lasciate lievitare ancora per un'altra ora in luogo tiepido. Versate la pasta sul ripiano infarinato e impastate di nuovo con i canditi e l'uvetta precedentemente ammolata e asciugata. Potete facoltativamente ammolare la frutta nel rum e passarla nella farina prima di aggiungerla al dolce. Dopo aver impastato bene il tutto sistemate il composto in uno stampo a forma di colomba (di carta o di metallo) imburrato e infarinato, badando di sistemare un candito al posto dell'occhio. Coprite con un foglio di carta oleata o da forno e lasciate lievitare ancora per almeno mezz'ora, finché il dolce apparirà ben gonfio. Dorate in superficie con uovo sbattuto, decorate con granella e mandorle facendo aderire bene alla pasta e cuocete in forno medio per 20-30 minuti.

Torta Paradiso

Ingredienti (per 12 persone): 250 g di farina bianca; 250 g di fecola di patate; 500 g di zucchero; 400 g di burro; 8 tuorli d'uovo; 4 uova intere; 4 g di bicarbonato (o una bustina di lievito); un pizzico di vanillina.



Mettete il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo bene aggiungendo lo zucchero poco per volta. Versate ora le uova e i tuorli, sbattuti prima come per una frittata, aggiungendoli poco per volta in modo da amalgamare bene. Setacciate la farina e la fecola insieme alla vanillina e al bicarbonato (o lievito), quindi incorporate il tutto all'impasto mescolando delicatamente. Versate in una tortiera imburrata e infarinata di circa 32 cm di diametro e cuocete la torta in forno già caldo sui 180° per 30 minuti circa. Provate a verificare con uno stecchino la cottura al centro della torta e, una volta cotta, sfornatela e fate raffreddare. Quando il dolce è freddo cospargete di zucchero a velo vanigliato e servite. Potete conservare la torta avvolgendola con carta stagnola e tenendola in ambiente fresco e asciutto.

"INTORNO ALLA CUCINA PAVESE"
- UNITRE Pavia, 1998



Bar San Carlo, 1908.

(Pavia, Musei Civici)

IL S. CARLO... QUANTI RICORDI!

C'era una volta... Ecco, potrebbe incominciare così il mio ricordo, da diciassettenne, quando entrai per la prima volta in un bar: il San Carlo.

Era il 1950. Il locale era frequentato prevalentemente da persone adulte, per cui inserirmi tra loro non fu per me facile.

C'erano ragazzi che avevano da poco smesso di indossare i calzoni alla zuava – la cui libera uscita durava sino alle 23 – e giovani reduci da lunghi anni di guerra con alle spalle una gioventù mai goduta. Noi "muchia" eravamo tollerati: giocavamo al calciobalilla, facevamo un po' di cagnara, qualche cauto ingresso nella sala biliardo, timidi appostamenti alle spalle dei giocatori di tarocchi per carpirne i segreti, ricevendone in cambio un "ndè fora di bàl", senza possibilità di replica e quindi di la fuga.

Col tempo diventammo amici dei "grandi", rispettando i loro caratteri, le loro debolezze e le loro opinioni.

Il San Carlo fu per me una scuola di vita in quanto scoprii un mondo nuovo fatto di persone che avevano voglia di vivere e divertirsi per dimenticare paure e lutti della guerra.

In primavera Piazza Grande si riempiva di tavoli, non solo del San Carlo, ma anche del Morandotti, del Battanoli, del Baldi e Portinari e di Frua. I clienti animavano la piazza con le loro accese e vivaci discussioni, disturbati di tanto in tanto dallo sferragliare del vecchio tram. Non mancava mai chi, tra lazzi e risate, bloccava il tram staccando il troller o mettendo petardi sui binari, provocando le bestemmie del manovratore (famoso quelle del Cinesino).

Memorabile la volta in cui furono legati fra di loro tutti i tavolini e, al sopraggiungere del tram, agganciati al respingente posteriore e... lascio immaginare.

Sul finire della serata arrivava sempre qualche artista di strada con chitarra o mandolino. Il più popolare che ricordo era Cherubini detto "Carruba": si sedeva al centro della compagnia e, per un caffè e qualche sigaretta, ci intratteneva con le sue allegre e sghangherate canzoni.

Il San Carlo era frequentato da musicisti molto apprezzati quali Fugazza, Cambieri, Volpi, Spiaggi, Fontana; cantanti come Tava, Testa, Moretti; i sarti Vecchio, Bisio, Civardi, Conca e da altri personaggi della vita cittadina quali Gabetta, Pasotti, Ravetta, Belli, Sicurani, Pizzocaro.

Al San Carlo venne anche girata una scena del famoso film "Il Cappotto" con Renato Rascel e nacque pure la parola VUL che, successivamente, identificherà quella particolare area del Ticino.

Racconta Gabriele Sicurani che nella notte di San Silvestro del 1947, in attesa dei brindisi e dell'immane veglione, diversi clienti accettarono la sfida al biliardo dal barbiere Legnano, abilissimo giocatore, che lasciò tutti in bolletta esclamando: "Stasira mè pàrs da pelà un vùl d'urlich".

Il Sicurani che, con una sessantina di altre persone, stava cercando il nome da attribuire alla costituenda società di ballo lungo il fiume, fu colpito dall'espressione e la intitolò "Soc. VUL", divenendone il presidente.

L'amicizia e la sincerità che ho conosciuto al San Carlo non l'ho più ritrovata.

Peppino Casali

1 L	s. Eligio	335-30
2 M	s. Bibiana	336-29
3 M	s. Francesco Saverio	337-28
4 G	s. Barbara	338-27
5 V	s. Afrodio	339-26
6 S	s. Nicola	340-25
7 D	II. di Avvento s. Ambrogio	341-24
8 L	Immacolata Concezione	342-23
9 M	s. Siro V. di Pavia	343-22
10 M	B.V. di Loreto	344-21
11 G	s. Damaso	345-20
12 V	s. Giov. Franc. di Chantal	346-19
13 S	s. Lucia	347-18
14 D	III. di Avvento s. Giov. d. Croce	348-17
15 L	s. Santulo	349-16
16 M	s. Adelaide	350-15
17 M	s. Olimpia	351-14
18 G	s. Graziano	352-13
19 V	s. Nemesio	353-12
20 S	ss. Liberato e Baiulo	354-11
21 D	IV. di Avvento s. Piercanisio	355-10
22 L	s. Ungero	356-9
23 M	s. Vittoria	357-8
24 M	s. Irma	358-7
25 G	Natale di Gesù	359-6
26 V	s. Stefano 1° martire	360-5
27 S	s. Giovanni ev.	361-4
28 D	s. Fam. di Naz. ss. Innoc. martiri	362-3
29 L	s. Davide	363-2
30 M	s. Baldovino	364-1
31 M	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 ◀



Caffè d'Italia, 1900 ca.

(Collezione Pietro Ferrari)

NOTTAMBULI

Nottambuli per vocazione, gli studenti: per scarsa moneta, per alloggi disagiati, l'argento vivo delle prorompenti energie, geniali e qualche volta fin troppo intraprendenti.

Un processo fece epoca, nel marzo del 1922; ricorrenza cinquantenaria da rievocare.

Un gruppo di goliardi fracassoni, incappò nella ronda a tutela dell'ordine pubblico che credette di individuare alcuni. Vennero denunciati lo studente Nicola e il neo laureato in medicina Cognacchini (lieve variante alla vera parentela) per schiamazzi notturni e danneggiamento di apparecchi di pubblica illuminazione, molte lampadine centrate tra via Longobardi e Strada Nuova.

La simpatizzante goliardia in berretto, venne mobilitata per assistere al dibattimento. Il collegio di difesa era composto dal prof. De Franceschi, da Augusto Coucourde, Buzzi e Clerici. Nutritissima la schiera dei testi a difesa, compreso un professore universitario, che offrirono la prova inoppugnabile dell'innocenza degli imputati. Vi si associò il Pubblico Ministero e la sentenza la confermò.

Fu quella, una serata memorabile, scatenata ed incandescente.

La vita notturna non era soltanto una caratteristica studentesca: le osterie erano frequentatissime, i caffè numerosi. Si può dire che, all'ora della loro chiusura, le strade risuonavano di richiami, di conversazioni prolungate, di discussioni e di improvvisati commenti ... musicali. Si intende nel lecito, nel costume del tempo; ma c'erano anche gli intemperanti, gli avvinazzati e i recidivi.

La zona del "Demetrio" non era certo la più indicata, per i sonni tranquilli, specie d'estate con le finestre aperte e la discesa di Carona, spettacolo di popolare richiamo refrigerante di tutti i "tira tardi".

Di una clamorosa rissa e del suo epilogo ci sovviene, perché finito, anch'esso, in Tri-

bunale, suscitando ilarità e commenti salaci. Bisogna però risalire ad un S. Siro di tanti anni prima.

Un gruppo di giovani milanesi, ospiti di un noto ortolano, per festeggiare il Santo patrono della città, dopo abbondanti libagioni alla Gambarana e al Pozzo, risaliva in allegria, verso mezzanotte, Strada Nuova, quando al Mercato Coperto, due individui, qualificatisi funzionari di Pubblica Sicurezza, imposero di "sciogliere la riunione". Intervenne il signor Cesare (l'ortolano) per chiedere almeno l'esibizione della tessera di riconoscimento ma i due, probabilmente stu-

udenti in istato di etilismo, incominciarono a menar le mani. Ne derivò una rissa forsennata.

Era dicembre ed i dormienti, certamente svegliati ed imprecanti, non osarono affacciarsi alle finestre; non così un notissimo e distinto sarto che abitava nell'ammezzato di palazzo Arnaboldi, il sig. Orazio. Spalancati i vetri, si sporse, munito di un vaso per versarlo, con irato gesto, sui contendenti. Nell'impeto, la spregevole creta (per dirla col Parini) gli sfuggì di mano e malauguratamente colpì l'anfitrione della comitiva, procurandogli ferite, guaribili in dieci giorni. Trambusto a non dirsi, fuga dei falsi funzionari, arrivo di guardie di città autentiche e poi il processo per lesioni e per danni.

Le cronache pavesi e gli stessi quotidiani di Milano seguirono i fatti e gli strascichi relativi, con esilarante interesse, anche per il sottofondo goliardico della chiassata e per l'eccezionale infortunio seguito alla "classica" reprimenda.

Quasi un ritorno alla tradizione, quando la parola "sansrei!" (festa di S. Siro) significava altresì tumulto, disordine, eccesso di libagioni e di strepito incompsto. E rimase indicativa nel nostro dialetto.

UN TIPO DEL CAFFÈ

Gusmaroli

*Pür in di ser setembrin
t'al vedat long Tesin
a brasèt dla murusa
un pò vegia e smurfiusa.
T'al cunusat in luntanansa
pär la strana so sumbiansa
präl so nas che a vès "sincer",
s'deva di cl'è un bèl per.
I so modi rafinà
in America ià imparà
a riguard d'impurtansa
a s'na dà in abudansa.
Sensa andà tant präl sutil
l'sa ritegna tipo gentiil.
A lè cume San Tumas
in tüt còs a l'fica l'nas.
Al mè car
ad duvrisat avè capì
che chi rida sum no sul mè.*

Fasulin, 6-10-1946

Augusto Vivanti

"PAVIA COL LANTERNINO", Vol. II - Pavia, 1972

TORTA PARADISO

CREAZIONE DI
PAVIA - ENRICO VIGONI - PAVIA
Corso Vittorio Emanuele N. 110
UNICA TORTA PREMIATA CON MEDAGLIA D'ORO
all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 perchè si conserva squisita e fresca per lungo tempo

MANGIATENE E GODRETE

*I torti che gelano in Ciel l'eterno stu
Margherita ogni giorno TORTA del PARADISO.
Cil'annali che far vogliono un regalo han stu
Alle belle regalar TORTA del PARADISO.
I baci gustati, che al centro hanno il profumo fin,
Alle nonne indolente TORTA del PARADISO.
I cuochi nei quali l'appetto è scudo
Nonghista non gran diletto TORTA del PARADISO.
Nonghista non nullo a leggermi le stori:
"Una le deliziosa TORTA del PARADISO..."*

L'INTOPPO

*La TORTA di VIGONI è la spetola,
La TORTA di VIGONI è sola nel mon,
La TORTA di VIGONI non s'imita,
Come non si affa ai mè di l'era,
Cui di lei non si affa la TORTA
Chi la vuol better non la furtiva
Purtù sempre la strada è lunga tosta
E senza lora, e senza lora tempo,
E per dulle splendor non è ancor tosta
La stillo del sugo: non l'INTOPPO.*

TORTA PARADISO VIGONI
la migliore per regali e per anniversari

BACI DEL SIGNORE
dolce alimento per bambini

PANE INGER
dolce nutritivo

PANE DI S. SIRO
dolce invernale

GUARDARSI DALLE IMITAZIONI
Esclusiva specialità di E. VIGONI - Pavia

TORTA VIGONI

Piano e M. VIGONI Musica di E. VIGONI

1930 ca.

PASTICCERIA MORETTI

PAVIA
Corso Garibaldi

SPECIALITÀ IN PANETTONI

Torte Margherita
Negoline - Paradiso - Maddalena
TORTIONATE, ecc.

SERVIZI INAPPUNTABILI
PER
Soirées, Sposi e Battesimi

1889

Dabormida Fortunato

PASTICCERIA « BOTTIGLIERIA
PAVIA - Via XX Settembre 14 - PAVIA

Torta del Paradiso, bomboni e Baci d'oro,
Locale centralissimo e messo con gran decoro,
Prezzi da farti dire: « ma chi l'è propri l'arca »
Dal pasticcièr DABORMIDA sito in PIAZZA PETRARCA.

1925

Con riguard

*La rèla? Ehi ciao. Ma guarda in Strà Noeuva
l'Ufeleria Demetrio che chic!
A la vüna dop culassion as troeuva
lì riünì s'ciumanta come 'l Svic
la giuvinessa alegra, baldansusa
cla g'ha in ment al fox-trot e la murusa,
du rob ch'écitan la passion estrema
àltar che la vedrina ad De Bernard,
i cartulin' al rumanz e 'l puema!
Certo bsogna discùran con riguard.*

Angelo Ferrari

Il Panettone Cabrini

Leggero al par di spugna,
C'è da leccarsi l'ugna,
Tanto quel panettone
Imbalsama il gardione.
Ormai tutti lo sanno
Che li non avvi inganno;
Sanno che quel buon dolce
Ogni tristezza molce;
Sanno che il buon Cabrini
Fa panettoni fini
Che concorrenza fan
A quelli di Milan.

1912

*La Certosa il San Michele
Sant Teodoro il Duomo antico
Vecchie case, ricche tele,
a Pavia fan l'Orbe amico,
ma di tutti è maggior vanto
il Silvani, che è un incanto,
che per strenne, nozze e doni
fa i suoi dolci tanto buoni*

PASTICCERIA SILVANI

1933

SPEIEGAZIONE DEL REBUS

Nella lotta cortese
per dolce supremazia
alta gridando la fama
di **GEROSA** vittoria riporta
il panettone di Pavia.

1940 ca.

Panettone GEROSA - Corso Cavour, 44 - PAVIA

INTERNATIONAL BAR

Provate tutti l'igie-
nico e confortante
**ELISIR
AMARO EVA**

Per assaggio
al bicchierino cent. 10

*È questo un buon liquore
Di puro vino e china
Vi fa di buon umore
A berlo ogni mattina.
È un tonico potente
Di rara meraviglia
Ed ogni nom sapiente
Lo tien nella famiglia.
Gradevole al palato,
Squisito di sapore,
Fa bene all'ammalato,
Gliel'ordina il dottore.*

1910

Garibaldi al ga sed

Ma che porca vitassa ca fo mi!
Tut al di, tut al di, sempar chi 'nsì!
Col cald ca fa, sta chi senza capel
Pr' al güst da fa sta ben Piassa Castel!
Ma un di, sl' am salta, senza tanti bal
Pianti chi daparlu 'l mè pedestal
E ciapi 'l du da còp, vo' ins i bastion
Fina a Porta Cavour, lirin liron,
E pœ finissi a fa passà la sira
A un tavul ad Garard bevend la bira.
E digià clé insì bôna, sacarlot,
Scumetti ch'ag na bevi un barilot.
(E per copia conforme)

Fasulin



A. Inganni, *Piazza della Vittoria* 1850.

(Pavia, Musei Civici)

T'vöri ben

Picula Pavia dal mè cör
fata da stradèt tüt un po' stort
indè che 'l sù l'è lùs e l'è cunfort
mi t'vöri ben.

O bèl Tesìn lüsent ca tam suridat
me 'na fiacula püra ad libertà
caressand cun la curent la mè cità
mi t'vöri ben.

Ca di mè végg, ricord di ann indré
ch'am fa riviv i dì dla gioventü
änca sa so che 'l temp al turna pü
mi t'vöri ben.

Cara Pavia 'ndè ca sum nassü
pr'al to ciel, la to nebia e la to gent,
cun l'amur püssè pür ad la mè ment
mi t'vöri ben.

Dario Morani

S'l'ha da savè lalü!

*Al pavés l'è bon me l' pan
Ma l' difida me unpaysan
E l' so moto l'è: "Lalü?
...S'l'ha da savè lalü!"*

*Se par caso vün ad lur
Al diventa prufesur;
Al la disa anca par lü:
"...S'l'ha da savè lalü!"*

*Par dagh forza al so pensér
Al ripeta: "Am par iér
Che ai balèt l'ha giügà pü.
"...S'l'ha da savè lalü!"*

*Si, pö dass, mal'è un pavés,
Mi l'è nò par fagh ufès,
Ma però, oh bon Gesü!
"...S'l'ha da savè lalü!"*

Dario Morani

Bibliografia e fonti

- R. ANNOVAZZI - I. BIANCOLI, *Pavia e la sua Provincia*, Pavia 1952.
- R. BORGOGNONI, *Pittore pavese*, Pavia 1994.
- N. BOZZETTA DE VEMENIA, *I caffè storici d'Italia*, Milano 1939.
- R. CAVENAGHI, *Cronache pavese*, Pavia 1971.
- G. CHIOLINI - I. REOLON, *Vecchio volto di Pavia*, Pavia 1978.
- G. FRANCHI, *Pavia che fu*, Pavia 1938.
- G. FRANCHI, *Ancora alla ricerca di Pavia che fu*, Pavia 1959.
- D. MORANI, *Poesia dla mè Pavia*, Milano 1976.
- A. SECCHI, *I mè sögn*, Pavia 2000.
- A. VIVANTI, *Pavia col lanterno*, Vol. I, Pavia 1970.
- A. VIVANTI, *Pavia col lanterno*, Vol. II, Pavia 1972.
- AA.VV., *1911-2001. Novanta anni di Associazione Calcio Pavia*, Pavia 2001.
- *Il caffè*, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo, 1988.
- *Fasulin*, 1946.
- *Guida di Pavia e provincia*.
- *Intorno alle condizioni economico e civili della provincia di Pavia*, Pavia 1892.
- *Intorno alla cucina pavese*, UNITRE, Pavia 1998
- *I numeri unici dell'A.S.U.P.*
- *Processo al cioccolato*, Pavia 2000.
- *La Provincia Pavese*, 1961 - 1962 - 1965 - 1979.
- *Il Ticino*, Pavia 1984.
- *Ticinum*, Pavia 1942.

Ci è grato ringraziare tutti coloro che in modo diverso, hanno contribuito alla realizzazione del presente calendario: **LUISA AREZZI, GIANFRANCO BALDI, SILVANA BARANI, FRANCO BIANCHI, SERGIO BISCOSSA, PIETRO BORGHI, LORENZA BORZINI, PEPPINO CASALI, MARIELLA CIMA, LUISA ERBA, PIETRO FERRARI, SERGIO GARAVONI, PIETRO GRECHI, GIAN CARLO MAINARDI, ROSA MAZZOLENI, MINO MILANI, SILVANA NOÈ, GIOVANNI PREDÀ, BRUNO SILVANI, GIOVANNI ZAFFIGNANI**; il personale della Biblioteca Civica "Carlo Bonetta" e dei Musei Civici - ISREC Pavia (Istituto Pavese per la Storia della Resistenza e dell'Età Contemporanea). Una sentita riconoscenza dobbiamo alla dottoressa **GIGLIOLA DE MARTINI** per la sua costante, preziosa collaborazione. Un grazie particolare a **GIACINTO CAVALLINI** per le ricerche di fotografie e testi effettuate con la ben nota passione e il prezioso aiuto prestato alla realizzazione del calendario.



AVIS Pavia