

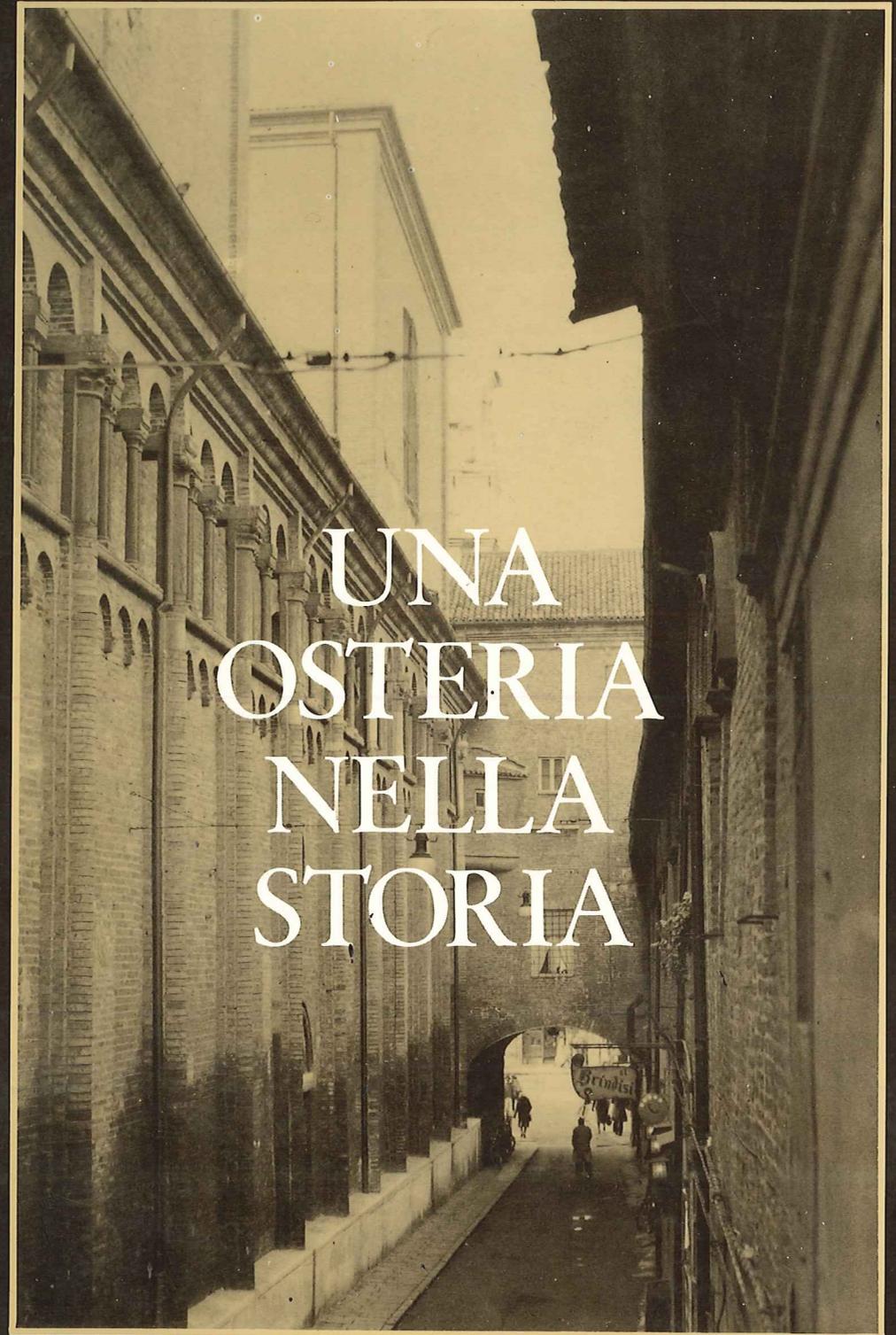
Moreno Pellegrini



UNA OSTERIA NELLA STORIA

MORENO  
PELLEGRINI

G. EMME  
EDITORE - FE

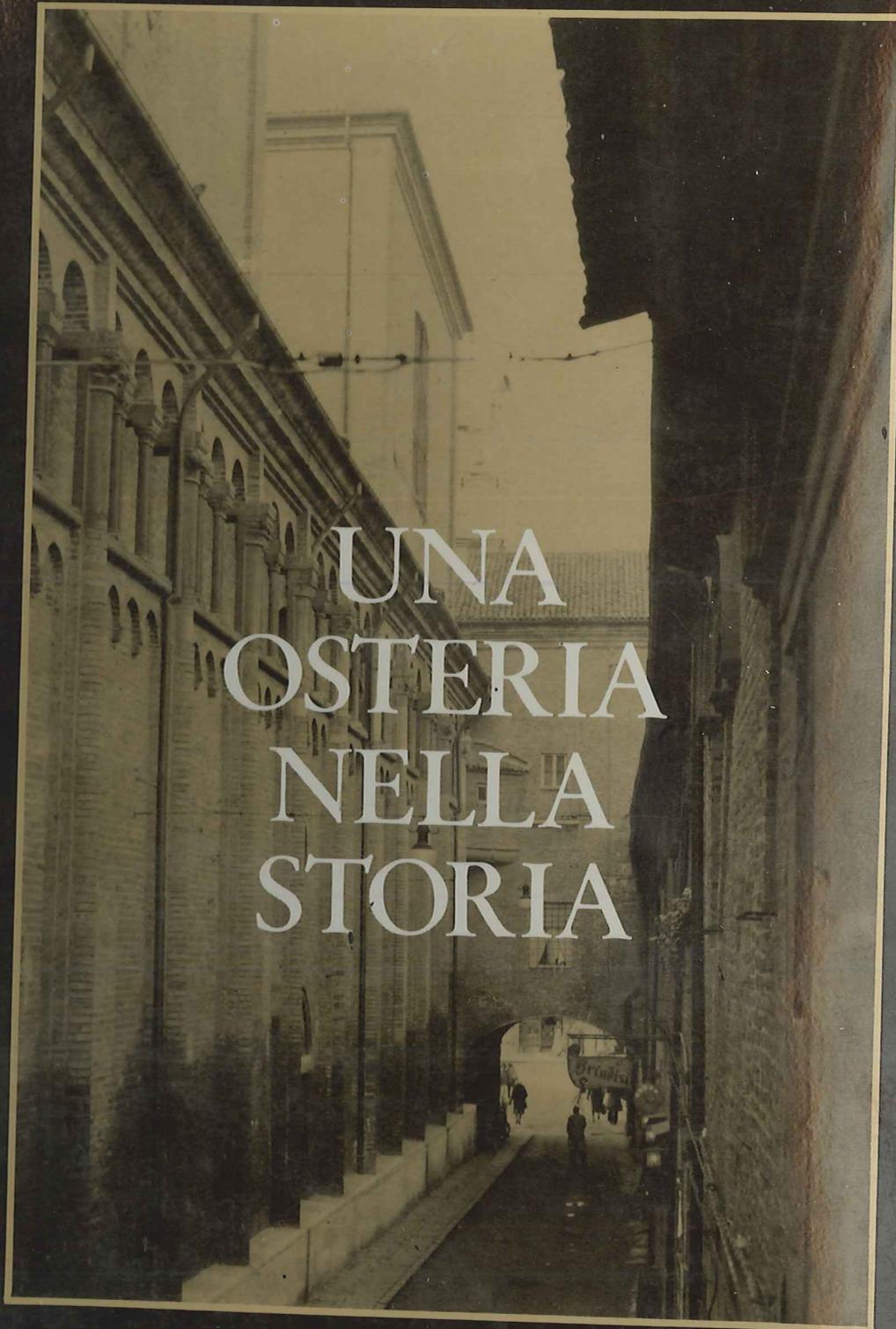


Con 3 racconti inediti di

Giuseppe Pederali - Daniele Rubboli - Giuseppe Marchetti



Moreno Pellegrini



# UNA OSTERIA NELLA STORIA

Con 3 racconti inediti di  
Giuseppe Pederiali - Daniele Rubboli - Giusepne Marchetti



Moreno Pellegrini

UNA  
OSTERIA  
NELLA  
STORIA

Con 3 racconti inediti di:

Giuseppe Pederali - Daniele Rubboli - Giuseppe Marchetti

G. EMME  
Editore - FE



Una cantina del XVI secolo in una incisione del pittore fiammingo Giovanni Stradano.

## INDICE

Come si stappa un libro .....	pag. 9
<b>Capitolo I</b>	
La Taverna del Chiucchiolino in via del Gorgadello .....	pag. 13
<b>Capitolo II</b>	
Ricordando gli Adelardi .....	pag. 29
<b>Capitolo III</b>	
Briciole di Memorie .....	pag. 41
<b>Capitolo IV</b>	
Alla Tavola degli Estensi .....	pag. 51
<b>Capitolo V</b>	
Detti, versi, rime sul vino .....	pag. 61
L'invenzione dei tortellini. Quasi una favola di Giuseppe Pederiali .....	pag. 71
La Romanza di Beppe di Daniele Rubboli .....	pag. 89
Come i grandi musicisti hanno annaffiato il melodramma .....	pag. 103
Una grande innocenza di Giuseppe Marchetti .....	pag. 115
Commiato .....	pag. 138



*Uno scorcio della villa «Il Greppo».  
L'antica azienda agricola che ha dato uno dei vini più prestigiosi:  
il «Brunello di Montalcino».  
Nella foto la signora Maurizia Govoni.*

Moreno Pellegrini

# UNA OSTERIA NELLA STORIA



Moreno Pellegrini  
Nato a Altopascio (Lucca)  
il 4 Maggio 1941 per oltre  
dieci anni ha lavorato nei  
ristoranti di Ferrara, Lago  
di Garda, Cortina d'Am-  
pezzo e Montegrotto Ter-  
me. Dal 1970 è propieta-  
rio dell'enoteca «al Brindi-  
si» e si occupa contempo-  
raneamente di spettacoli e  
attrazioni internazionali.  
Il suo primo libro  
«In viaggio nelle valli del  
Whisky» è uscito nel 1982.  
Di prossima pubblicazione  
un volume sul Porto e uno  
su Vino e Grappa con  
misteri, storia e leggende.

COME SI STAPPA UN LIBRO



*Picolit*

Dedico questa mia seconda avventura in libreria a tutti coloro che vanno dicendo che con «Viaggio nelle Valli del Whisky» ho scritto un libro da bere.

Questa volta sarà da leggere.

Prima però - come ogni «bottiglia» - anche il libro va stappato e credo di averci più la mano di voi.

Vivo, ormai da tanti anni, in questa enoteca-whiskiteca alla quale resto fedele nonostante mi abbiano più volte squartato per restaurarmi un cuore ormai imbestialito... mi ci hanno messo la valvola di un maiale!

Mia moglie vi si è santificata.

Mio figlio ha conosciuto un'arte.

Rallegrandomene ho sentito il dovere di rendere omaggio a questo autentico monumento alla tradizione della «mescita» italiana, a questo angolo di storia della «bevuta», a questo brandello di altri tempi che ha ottenuto il riconoscimento d'anzianità assoluta tra le osterie italiane, confermato dall'accettazione da parte del prestigioso «Guinness dei primati».

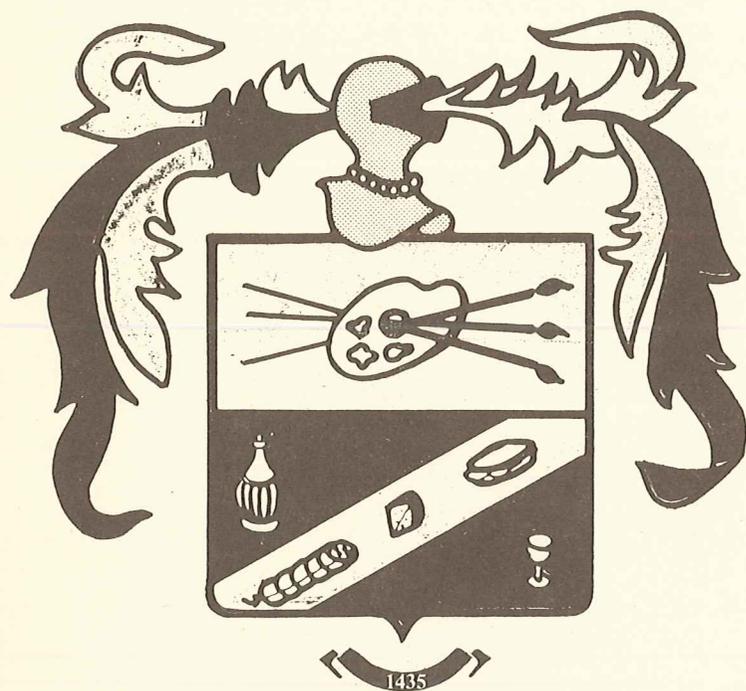
E se «Al Brindisi» è la più vecchia osteria italiana, potrebbe anche essere che Ferrara detenesse il record europeo, a meno che non salti fuori qualche taverniere gallico con prove inconfutabili circa solenni bevute tra Giulio Cesare ed Asterix, guardati a vista da Obelix impegnato a spolpare i soliti cinghiali ben arrostiti.

Rendo dunque omaggio alla mia tana, nella quale mi riconosco con amore, con questa raccolta di antiche cronache affinché chi entra si renda conto da chi è stato preceduto, e chi passa senza fermarsi sappia almeno in che strada cammina.

Per restare poi in tema con gli uomini d'arte e letteratura che per secoli si sono sciacquati le idee bevendo in questo locale (- i bicchieri sono stati praticamente tutti sostituiti... essendosi rotti -), ho poi chiesto a tre scrittori padani... qualcosa da leggere: per me e per voi.

La bottiglia... pardon, il libro, è stappato.

*Moreno*



*Stemma dell'Enoteca «al Brindisi»*

CAPITOLO I

LA TAVERNA DEL CHIUCCHIOLINO  
IN VIA DEL GORGADELLO



*Il duca Ercole I  
(1431 - 1505)*



*Il duca Alfonso I  
(1476 - 1534)*



*Lodovico Ariosto  
(1474 - 1533) che fu alla  
corte sia di Ercole I, sia di  
Alfonso I*



*Stemma di famiglia degli  
Ariosti.*

Da quando i padri latini pronunciarono la storica frase: in vino veritas (nel vino la verità), le osterie si fecero più affollate. Gli spioni, i pettegoli, gli sbirri, i delatori, gli uomini di tutte le polizie segrete incominciarono a frequentarle per raccogliere facili confessioni da chi s'era abbandonato ai piaceri del dio Bacco.

Fu così che si provvide a prescrivere agli agenti in servizio la proibizione al bere: se dovevano fedelmente raccogliere notizie non potevano rischiare incidenti.

In breve, anche se in borghese e malamente vestiti, gli «sbirri» si fecero subito notare perchè uno che va all'osteria per farsi la limonata desta sospetti.

La polizia segreta ebbe gioco facile: non potendo farsi assolutamente scoprire e neppur sospettare ebbe, come 007, la licenza di bere.

Questo portò i meno addestrati a situazioni imbarazzanti perchè il vino, che non guarda in faccia a nessuno, agiva poco alla volta anche su di loro sciogliendo la lingua e facendola battere in punto di verità.

Così, mezzo rovesciati sul tavolo di legno, poco dopo aver raccolto una importante informazione, qualcuno finiva candidamente per confessare che per vivere era ridotto ad andare per osterie in cerca di notizie utili alle indagini di chi, in quell'epoca, gestiva il potere.

Storia antica, anche se replicata attraverso i secoli con straordinaria puntualità.

Storia che ha coinvolto, in più di una occasione anche la Taverna del Chiucchiolino la quale, a quanto pare, esisteva già nel 1435 a ridosso della cattedrale di Ferrara che, con il Castello, stava a epicentro della vita cittadina.

Chiucchiolino.

Un nome senza dubbio uscito dalla fantasia popolare.

Un sostantivo che, prima di essere nome proprio o soprannome per un oste, voleva rifare il verso degli ubriachi.

Secondo il vocabolario italiano «chiucchiolino» non esiste.

Si trova invece «chiù» e non è poco, visto che poi era subentrato l'uso di chiamare questa miscita di vini come

l'osteria del «chiù» contrazione del primo nome, ma anche ripresa della radice originale del termine.

Chiù è voce imitativa dell'assiòlo, uccello notturno simile alla civetta, mentre «chiucchierlaia» aveva in altri tempi il significato di chiacchiera nella lingua italiana comunemente parlata.

Fino a non molti anni fa si diceva anche «chiacchierina» il preludio dell'ebbrezza, quello appunto che scioglie la lingua, mentre a Siena lo stesso «momento» era detto «chichia».

Togliendo l'«h» si ammorbidisce il suono e abbiamo «ciù» che subito fa pensare a «ciucco» che sta per ubriaco.

Riassumendo: chi va all'osteria può anche ubriacarsi o diventare allegro, specie se si trattiene a lungo, fin dopo il tramonto o a notte inoltrata.

Uscendo per rincasare può cantare, fischiare, chiacchierare.

È a sua volta una sorta di animale notturno e se gli salta poi il ghiribizzo di dialogare con qualche civetta (un tempo assai più comune lungo le vie dei centri storici) niente di strano che cerchi, per farle piacere, di chiucchierlare a sua imitazione.

Da qui il «chiù», ossia l'ubriaco.

Il fatto che anche altre osterie avessero questo nome, compresa quella alle porte di Bologna, della quale dirò poi, mi conferma nella tesi.

Scarterei invece serenamente quella secondo la quale Chiucchiolino deriva dalla mescita del buon vino dell'isola di Chio.

Ora nulla mancava nelle mense degli Estensi, specie durante il dorato Rinascimento ferrarese, e neppure gli osti avevano le cantine sfornite.

Ma che l'antico vino spremuto dai vigneti dell'isola greca che si trova nel Mar Egeo, a ridosso della Turchia, fosse così abbondante a Ferrara da poter identificarsi con un'intera taverna, questo mi lascia perplesso.

Anche perchè Chio è più piccola di Rodi, montuosa e non tutta a vigneto.

Il suo vino nell'antichità era noto e citato assieme a quelli di Mitilene, Samo, Clazomene, Cipro, Lesbo, Smirne, Coò, Efeso, tanto da rivaleggiare con i vini latini più famosi come il Falerno, il Cecubo, il Taurominio, l'Ammineo.

Ma che ci fosse una produzione così enorme da poter soddisfare, oltre ai bevitori dell'isola, quelli delle isole vicine, della Grecia e degli immediati dintorni, anche quelli che avevano sete a Ferrara, mi sembra improbabile.

Facile invece da dimostrare come qualche cronista antico abbia scritto che esisteva l'osteria di «certo Chiucchiolino detto il Chiù».

Costui poteva infatti chiamarsi con ogni altro più cristiano nome ma essere noto altrimenti, per essere stato ribattezzato secondo il mestiere che era appunto quello di rendere certi clienti... chiucchiolanti.

A nobilitare questa storia intervengono testimonianze illustri. Ludovico Ariosto, nella commedia «La Lena», atto primo scena prima, fa dire a Corbolo che discute con Flavio:

*«Gli occhi di Cuchiulin più confarebboni,  
di Sabbatino, Mariano e simili,  
quando di Gorgadello ubriachi escono».*

Evidentemente l'Ariosto, che aveva fatto di Ferrara la sua seconda patria grazie agli Estensi, conosceva bene la taverna ed i suoi frequentatori, tutti capitani di lungo sorso dallo sguardo non proprio raccomandabile quando, scolata l'ultima brocca, decidevano di tornare a casa.

Sabbatino e Mariani erano i nomi reali o comunque appena modificati affinché restassero riconoscibili, di forti e conosciuti scola-botti, eroi del gomito-alzato.

**Morione:** - *Parliamo del vino, che m'ha per certo tocco il core.*

**Corbachio:** - *Non credo che ne sia un migliore in questa terra.*

**Mor.** - *Vedesti mai el più chiaro, el più bello?*

**Corb.** - *Gustasti mai tu el più odorifero, el più suave?*

**Gianda:** - *E di che possanza! Vale ogni denaio.*

**Corb.** - *N'avess'io questa notte uno orciolo al piumaccio!*

**Gian.** - *N'avess'io inanzi in mio potere la botte!*

(L. Ariosto, *Cassaria*, atto 3°, scena 4°)

Alessandro Tassoni nel poema eroicomico «La Secchia Rapita» dove narra della battaglia tra modenesi e bolognesi per il possesso della storica «secchia» che ancor oggi è conservata nella torre Ghirlandina di Modena, scrive alla trentunesima ottava del canto primo:

*«L'oste del Chiù, Zambon dal Moscadello,  
facea tra gli altri una crudel ruina;  
una zazzera avea da farinello,  
senz'elmo in testa e senza cappellina:  
si riscontrò con Sabatin Brunello,  
primo inventor de la salciccia fina,  
che gli tagliò quella testaccia riccia  
con una pestarola da salciccia.»*

L'eroe modenese non uccide però un campione ferrarese, ma il bolognese Zambon dal Moscadello, che era appunto titolare di una taverna del Chiù fuori Porta San Felice a Bologna.

Gianni Pazzi, scrivendo di «curiosità ferraresi» dopo aver citato statuti contro le frodi del vino e la prescrizione di bolli sui contenitori (1435) annota con intelligenza che era molto rinomata fin dal '500 (- quindi preesistente -) «... in Ferrara una taverna in Gorgadello di certo Chiucchiolino, chiamato allegramente Chiù» della quale scrive Ercole Bentivoglio nelle «Satire» pubblicate nel 1546 a Venezia:

*«Li quai per trangugiar Don Berrardino  
Spesso all'hebreo porta il gaban sul braccio  
Compagno in Gorgadel di Chiucchiolino, ...»*

Il fatto che a Ferrara si andasse ad impegnare anche un capo di vestiario dagli usurai, di religione ebraica o cattolica non importa, i quali abitavano non lontano, in via delle Volte, per poter bere dal Chiucchiolino, è l'inoppugnabile prova che in quella taverna si beve bene oggi, ma si beveva bene anche ieri.

E proprio qui sta il nocciolo della questione: dal Chiucchiolino si beveva bene; la cantina era fornita di varie qualità di vini per lo più provenienti dalla Romagna (per secoli però Lugo restò abbinata alla terra ferrarese) e dall'oltre-Po veneto, nonché dai vigneti che vennero

trapiantati non lontano dal mare, là dove si stendeva il Bosco Eliceo per centinaia di ettari, pelati già nel 1538 da Clemente VIII.

Francesco Bonaveri nella «Storia della Città di Comacchio» annota che, scomparso il bosco, in quella lingua di terra che corre da Comacchio a Bosco Mesola interponendosi tra la laguna ed il mare, si fecero crescere vigneti che producevano «gran copia di vini ottimi al gusto e universalmente salubri».

Secondo Bonaveri i vitigni, succhiando dalla terra umori di acque dolci e salmastre, acquistavano una forza particolare e davano uve che, pigiate, fornivano un vino denso quasi dal sapore salmastro.

Che si tratti proprio di una buona ricetta enologica ho qualche dubbio.

Vero è che in tempi molto più recenti, e non senza sacrifici, nella tenuta Gulinelli si è prodotto un vino di tutto rispetto che tuttavia non ha mai conquistato altro, se non le tavole di casa nostra.

La storia della enologia non reca traccia di tradizioni ferraresi, come non ne esistono in quella gastronomica, anche se Ferrara resta titolare di alcuni piatti unici e irripetibili che ancor oggi si possono gustare solo dentro la cerchia delle sue mura: pasticcio di maccheroni e salama da sugo.

Se poi andiamo a sfogliare i «sacri testi» del Messisbugo, re dei cuochi estensi, un autentico Dante della cucina, un Michelangelo del mestolo, un Leonardo della casseruola, avremo la prova di quanto sottilmente raffinata fosse l'arte culinaria che qui è stata espressa.

Ma cibi e vini ferraresi non furono mai d'esportazione.

Sinceramente non ho tuttavia raccolto, in tanti anni di milizia nell'eno-gastronomia, alcuna lamentela da parte degli «indigeni».

A noi sta bene che le cose siano andate così.

Chi ha bisogno di assaggiarci venga pure qui: sarà accontentato.

Per corrispondenza non trattiamo con nessuno.

Così oggi, così nel passato.

Scegliendo a caso tra i «turisti» dell'antichità, ecco ad esempio Pietro Nelli che nel suo capitolo a M.r Benedetto Barbarigo in lode della lingua, scrisse:

*«Fanno lingue perfette i Bolognesi  
Di teneri manzotti, e sono in prezzo,  
E l'hanno grande le vacche ferraresi.»*

Sulla lingua delle ferraresi c'è poi tutta una letteratura, ma non ha nulla a che vedere con le vacche dalle corna, nè posso ospitarla in questo volume.

Antonio Abbondanti, da Imola, tra gli appunti di viaggio annotava:

*«... E massime i signori ferraresi  
Del viver malinconico nemici.»*

Dal canto suo Mario Nigrisoli, altro cronista d'epoca, nella curiosa raccolta di «Rime di diversi ingegni» ricordò le rane che si cucinavano a Ferrara e nelle sue campagne, sottolineando un'altra gustosa tradizione che sottintendeva strepitose bevute.

Non c'è nulla di più buono - a suo parere - che un gran piatto di rane campagnole fritte accompagnate da bicchieri di denso vino nero del Bosco.

Da citare anche l'opera raffinatissima del cuoco ferrarese Francesco Colle, logicamente sempre al servizio dei Duchi d'Este, che nel «Refugio de povero gentilomo» (Ferrara, Lorenzo Rossi da Valenza, 1520, in 4.) trattò l'arte di trinciare le carni e i pesci, soprattutto le anguille.

Nelle storie di questa splendida città, un po' sonnacchiosa forse, ma a pieno diritto viste le antiche vivacità, si trovano testimonianze di allegre distribuzioni di vini da parte degli Estensi quando c'erano occasioni di festa: finì nel vino il giubilo anche per l'arrivo di Gigliola da Carrara sposa a Nicolò III.

Pare che al suo passaggio, da Francolino al Palazzo di Belfiore, non si fece che distribuire vini e cibarie a tutti ed in quantità pressochè illimitata.

Un'abile strategia per rendere simpatica la nuova «padrona» ai suoi nuovi sudditi.

Il fagiano - e torno alla taverna mia - era il principe delle

tavole calde dell'antichità, per cui dal Chiucciolino si poteva ordinare fagiano e vino ed illudersi di essere alle soglie del Paradiso.

Questa anticamera della beatitudine si trovava, come già ho detto, in via del Gorgadello, oggi via degli Adelardi, la quale da sempre inizia dal voltone del palazzo vescovile e; fiancheggiando il lato sinistro del Duomo, corre all'incrocio con via Bersaglieri del Po e via Canonica.

Un percorso «obbligato», negli itinerari turistici, sia perchè invita naturalmente tutti coloro che escono dalla piazza del Comune passando sotto il volto del Cavallo guardando la cattedrale, sia perchè consente di girare tutt'attorno a quello splendido monumento, sia e... soprattutto, perchè porta Al Brindisi, già osteria del Chiù, dove, senza tentare goffamente di fermare la storia e tanto meno il tempo, ritengo senza falsa modestia di aver perpetuato la tradizione.

Con una differenza: da me ubriachi non ne escono più. Soprattutto di notte!... chiudo poco dopo il tramonto!

Torniamo all'antico e facciamo la radiografia anche al primo nome di questa strada: Gorgadello.

Stando ai sacri testi di storiografia ferrarese, pare derivi dai «depositi d'acqua» o gorghi che si formavano tanto in città quanto fuori, prima che si costruissero gli scoli che risalgono al 1425.

I prototipi di grondaia per raccogliere le acque pluviali dai tetti arrivarono solo nel 1473.

Prima tutto scorreva lungo le strade fino ai fossi ed ai canali, detti anche «scorsuri», i quali scaricavano nel Po o nelle «fosse» della città, o in alcuni «gorghi» che si trovavano fuori o dentro le mura.

Per chiarirci ulteriormente le idee proverò a sintetizzare la situazione ferrarese subito dopo l'anno Mille.

Questo senza nessuna pretesa di montare in cattedra, perchè già una cattedra ce l'ho: il banco della mia eno-whiskiteca.

Inoltre Ferrara gode di una produzione vastissima di pubblicazioni, per lo più ben fatte e documentate, e non

sente certo il bisogno che io vada ad aggiungere qualcosa.

La mia è una sintesi chiaccherata, giusto come farei dialogando con un cliente curioso, magari un turista, che vuol orientarsi tra le cose della città, ed al quale non posso che servire quello che anch'io ho letto sui volumi firmati dagli studiosi della storia nostra.

Il Po, fiume padre ed a volte anche padrone, rasentava anticamente a Sud la vecchia Ferrara sdoppiandosi alla punta di San Giorgio (Volano e Primaro) ed entrando in città.

La famosa isola del Belvedere, che Scipione Balbi latinista di Finale Emilia descrive tanto bene in un suo poemetto, si trovava dove sorge ora la stazione ferroviaria, segno che là era il fiume e che tra quello ed il castello esisteva un collegamento idrico dal quale si alimentava anche la stessa fossa della rocca.

Ma di acque ne «circolavano» un po' ovunque in città come dimostrano quei «nomi umidi» (come li chiama Gianni Pazzi), rimasti ancor oggi alle sue vie o ai suoi quartieri: Santa Maria in Vado sta per «in guado», Gusmaria proviene da Lacus Mariae, Santa Maria del Buco o delle Bocche riecheggia scarichi d'acqua ed altri riferimenti simili si colgono in Via Boccacanal, Via del Fossato ed appunto in questa Via Gorgadello che costeggiava il Duomo a sinistra.

Questo gorgo doveva essere pressochè tumultuoso se nel 1544 decisero di intervenire «per l'acqua della strada di Gorgadello perchè la piazza non s'aondi».

E non è detto che non si sia pensato anche di coprirlo a causa degli ubriachi i quali, uscendo dalla taverna, vi finivano dentro.

In ogni caso è evidente che qui in alcuni periodi dell'anno lo scolo dell'acqua finiva per ristagnare fino a traboccare con tanta abbondanza da raggiungere la piazza.

La taverna del Chiucciolino si trovava dunque tra l'Arcivescovado e la fiancata settentrionale del Duomo che, come è noto, risale al 1135.

Alta, solenne, offre oggi ancora intatto il suo impianto di architettura romanica, con la fuga svelta delle diciotto arcate che racchiudono in alto ciascuna tre archetti componenti il

loggiate superiore, come fa osservare Gianni Capatti nel suo studio sulla Cattedrale.

La parte inferiore è nel tradizionale rosso mattone ferrarese e si possono distinguere tracce di porte e finestre che sono state nel tempo murate (dal 1504 al 1507) per varie necessità o progetti.

Su questo lato, praticamente «in faccia» alla mia enoteca, si apriva la «Porta del Giudizio» (chiusa nel 1504) che serviva per traslare le salme dei morti, dopo il rito funebre, dalla chiesa al cimitero detto del «Cortilazzo» che si trovava dove ora, sempre lungo via degli Adelardi (già Gorgadello) è una piazzetta.

#### IL CIMITERO DISFATTO

*Ecco, era qua; ricordo i suoi cipressi;  
chiudo gli occhi e rivedo il grande muro.  
Non c'è più nulla ormai, soltanto mèssi,  
sopra un terreno di colore oscuro.*

*L'hanno portato altrove il camposanto  
ché la popolazione era aumentata:  
qua nessuno fa lacrime di pianto*

.....  
.....  
.....

*O morti miei, dimenticati e ignoti,  
senza fiori, né lagrime, né preci,  
né conforto di passi di nipoti!*

*«Rime Ferraresi» Enrico Dal Buono*

La fascia marmorea poi che copre tutta la base di questa fiancata settentrionale, è stata qui collocata nel XVIII secolo e fu subito utilizzata dagli avventori dell'osteria come un'appendice del locale.

Nella buona stagione si sedevano all'aperto, per bere o giocare a carte, magari gettando un'occhio al «passeggio».

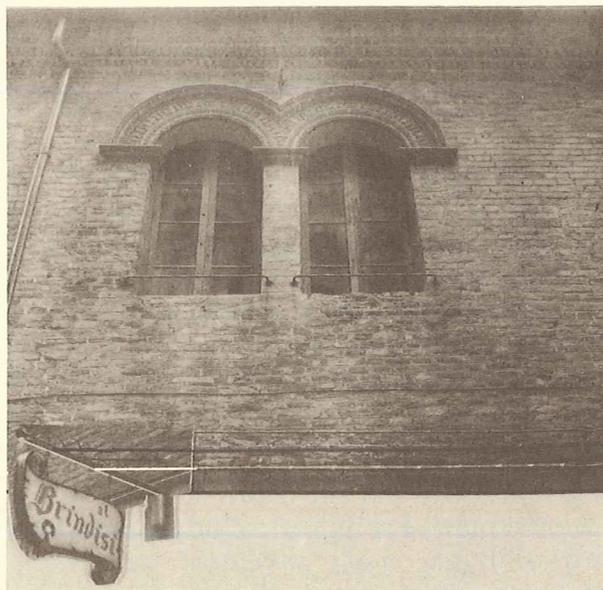
L'abitudine non è del tutto cessata anche se vede

approfittarne il cosiddetto «turismo giovane» che viaggia a panini e lattine, e non clienti di «Al Brindisi».

Chi sui tavoli della taverna o dell'osteria sia passato, è difficile dirlo.

Certo che un locale tanto famoso da finire citato nelle satire dell'Ariosto e nelle cronache dei letterati, doveva essere ritrovo di tutte le belle menti che, in ogni epoca, hanno colto occasioni lunghe o brevi per vivere a Ferrara.

Uomini d'armi e musicisti, poeti e narratori, pittori e architetti, campioni dell'antico palio tra le contrade, bottegai e uomini della strada, studenti e analfabeti, ladri e galantuomini, atei e uomini di fede, tutti accomunati dalla garanzia di un appuntamento con vini sinceri.



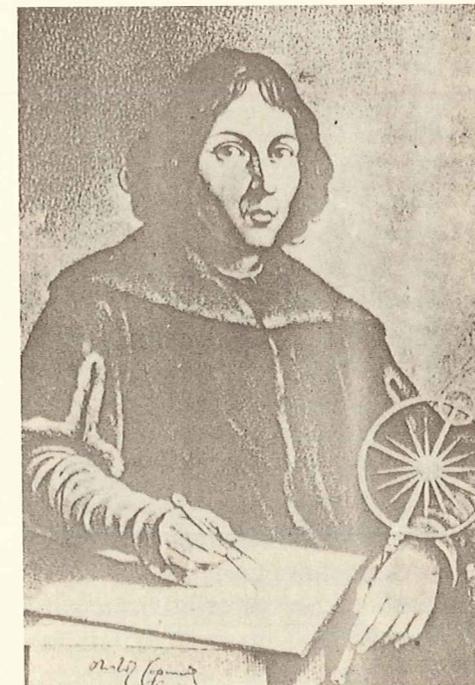
Edificio sulla via Adelardi (già Gorgadello), prospiciente il fianco settentrionale del Duomo. Il binato rossettiano vi è sistematicamente adottato.

Particolare degli archivolti dell'edificio in via Adelardi, già Gorgadello, illustrato nella foto.  
Dal volume «saper vedere l'urbanistica» di Bruno Zevi.

Sopra l'attuale enoteca, e quindi praticamente sopra l'antica osteria, al primo piano, sopraelevato su disegno dello stesso Biagio Rossetti, architetto e urbanista tra i più geniali del Rinascimento europeo (1447 ca. - 1516) alloggiò Nicolò Copernico quando, nei primissimi anni del '500, studiava all'Università ferrarese avendo come maestro Domenico Maria Novara che fu tra i promotori delle nuove teorie circa tutta la problematica astrologica.

Vogliamo supporre che Copernico non abbia mai bevuto dal Chiucciolino?!

Sarebbe più facile immaginarlo alticcio, assieme a compagni di studio, tra i più affezionati frequentatori del locale dove, come tanti altri goliardi, preferiva rifugiarsi soprattutto nei mesi invernali, quando nessuna abitazione era tanto riscaldata come un'osteria.



Nicolò Copernico (1473 - 1543) - Ritratto, dall'opera «De revolutionibus orbium coelestium».

Resta comunque il fatto che nel 1973, in occasione del 5° centenario della nascita di Copernico, il Primate di Polonia Card. Wyszynski, accompagnato dal collega Karol Wojtyła non ancora salito al soglio pontificio, sono passati attraverso la mia enoteca per salire a visitare i locali dove l'illustre connazionale aveva trascorso il suo «momento ferrarese».

Se i miei predecessori avessero tenuto le memorie dei loro anni di mescolta, oggi potrei fornire ai ricercatori di storie ferraresi forse la documentazione più straordinaria che si possa immaginare.

Perché l'osteria è vita e da lei si possono cogliere ritratti profondamente umani così preziosi per dar sale alla storia che non può essere scritta solo attorno a pochi «grandi», ma deve sensibilizzarsi anche agli umori della «gente».

Una storia che - e qui mi faccio scomunicare dagli addetti ai lavori - se fosse scritta più nelle osterie che nelle università, avrebbe una dimensione più autenticamente popolare e servirebbe ad una maggior diffusione culturale.

Per fortuna molti docenti universitari vanno ancora all'osteria, ed anche qualche preside di facoltà.

Per non parlare poi degli insegnanti di scuola elementare o media che a volte mi fanno sentire come la succursale del Provveditorato agli Studi... enologici.

So di aver dato un dispiacere al mio amico Daniele Rubboli, non avendogli potuto confermare, con documenti inoppugnabili, che anche qui, come in tutte le taverne dell'Emilia-Romagna e del Veneto, quando il teatro operistico era lo spettacolo popolare più diffuso, si sono dati convegno tenori e baritoni, soprani e bassi, o anche solo brillanti dilettanti che, bagnandosi l'ugola, sfoggiavano a memoria tutto il repertorio di Verdi o Puccini.

Neppure lui però che ha raccolto le biografie delle voci liriche ferraresi nel volume «Le voci raccontate» (Ed. Bongiovanni, Bologna) ha saputo raccogliere notizie in merito a questi estemporanei concerti.

Stando tuttavia alla generosa tradizione canora ferrarese, non è pensabile che, se non proprio artisti famosi, almeno alcuni dilettanti, o magari quegli energumani della voce che

con un paio di bicchieri scaraventano al cielo note che, oltre a far tremare i lampadari, possono rovinare il vino novello che si matura, non abbiano lasciato in questi locali il segno del loro acuto.

Piuttosto però che ammettere una simile lacuna nella «passerella» delle arti e mestieri di cui Al Brindisi (già Chiucciolino) ci si vanta, sono disponibile ad organizzare un intero concerto di romanze d'opera qui, tra grappe, vini, whisky e Porto.

Semel in anno licet insanire!

(Una volta all'anno uno ha pure il diritto di essere...).



*«E s'io non fossi d'ogni cinque o sei mesi stato uno a passeggiar fra il Duomo e le due statue de' Marchesi miei; da si' noiosa lontananza domo già sarei morto...»*

L. Ariosto, SAT., VI, vv. 151 - 155

*Chi vuole andare a torno, a torno vada:  
a me piace abitar la mia contrada*



*L'ultima casa abitata da Lodovico Ariosto a Ferrara  
ove morì nel luglio 1533.*

*Si legge ancora sulla facciata:  
Parva sed apta mihi (piccola ma adatta a me).  
La costruzione si trova oggi in via Ariosto n° 67.*

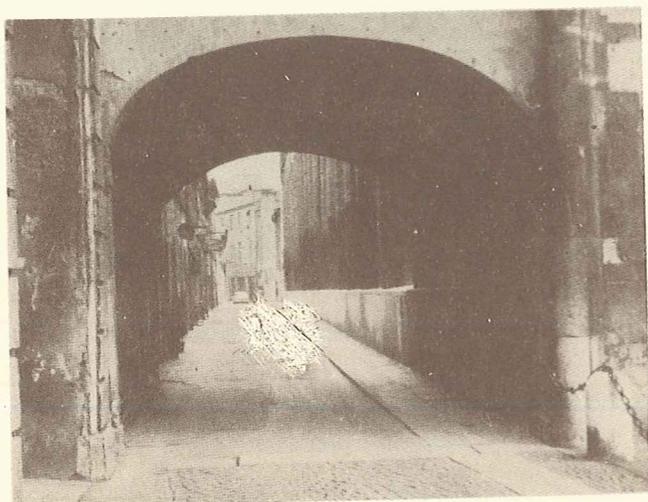
## CAPITOLO II

### RICORDANDO GLI ADELARDI



*Cattedrale di Ferrara (1135) voluta da Guglielmo Adelardi.*

*"Li mile cento trenta cenqe nato  
"fo questo templo a San Gogio donato  
"da Glelmo ciptadin per so amore  
"e tua fo l'opra Nicolao scoltore*



*Il volto di fianco al Duomo. La porta di ingresso di Via Gorgadello sul lato settentrionale della facciata della Cattedrale. In questa via nel 1616 viene abolito l'uso della distribuzione ai poveri dei fagioli che si effettuava al suono di una campana del Duomo.*

Non solo la facciata settentrionale della Cattedrale sfoggia un'ammirevole esempio di antica architettura ferrarese.

Chiari segni della scuola del Rossetti si possono notare anche nelle basse costruzioni che stanno sul lato opposto della via con archivolti e binato rossettiano già più volte riprodotti nei manuali e nei volumi di storia ferrarese, come di architettura europea rinascimentale.

È su questa strada, quasi agli inizi e quindi più vicina alla facciata del Duomo, che si trova «Al Brindisi» l'enoteca che gestisco da vari anni mantenendo aperto un esercizio che, come abbiamo visto, rischia di avere oltre mezzo secolo di vita.

Se si potesse, anche con approssimazione, calcolare quanto vino è stato bevuto in tutti questi anni dai clienti della taverna del Chiucciolino, oggi Al Brindisi, credo che ce ne sarebbe abbastanza per colmare un lago alpino o per «inumidire» nuovamente una delle prosciugate valli di Comacchio.

Di qui sono passati vini antichi, poi scomparsi, come perdute sono andate le monete che potevano acquistarlo.

Ferrara ha infatti potuto battere moneta propria, con una sua zecca, fin dal 1164, grazie ad un privilegio concesso da Federico Barbarossa.

La prima moneta estense fu chiamata «ferrarino», l'ultima è stata il «baiocco» di Papa Benedetto XIV (1874).

Tra le due si sono «battute» monete d'oro, d'argento e lega comune, che hanno preso i nomi di denari, bagattini, aquilini, lire marchesane, ducati, soldi.

La prima moneta con l'aquila estense comparve sotto il Marchese Obizzo III. Altre storiche monete con l'effigie di San Maurelio risalgono invece a Nicolò II.

Prima che io nascessi (- e non è poi tantissimo tempo fa -) si pensò bene di cancellare il nome «Via del Gorgadello» e ribattezzare la strada intitolandola alla famiglia degli Adelardi.

Per tutti, o quasi, Ferrara è sinonimo di Estensi e nel ricordo di quella stirpe si sublimano le memorie di tutte le

Famiglie protagoniste della storia della nostra città.

Senza nulla togliere all'Aquila d'Este, credo sia oltre che doveroso anche interessante, andare a sfogliare altre realtà, come appunto quella degli Adelardi e dei loro diretti avversari, i Salinguerra.

Luciano Chiappini, nel pregevolissimo volume «Gli Estensi» (Ed. Dall'Oglio, 1967) ha trattato esaurientemente l'argomento, nè a lui intendo sostituirmi.

Mi limito piuttosto a suggerire, riepilogando fasti e nefasti di queste due famiglie, letture ed indagini che ci facciano più partecipi e consapevoli su quello che le antiche mura e le antiche case, dove ancora con tanto piacere ci raccogliamo, hanno vissuto.

Chiappini fa risalire al 1160 la totale pacificazione tra i discendenti degli Estensi, ramo germanico e ramo italiano.

I figli e nipoti di Guelfo e Folco vengono ad un accordo definitivo sulla spartizione dei beni e dei possedimenti, concludendo un'annosa questione che aveva visto dilagare ovunque, dalla Toscana per tutta la penisola ed oltre, e dalla Germania fino alla Francia, le fortune di questa intraprendente progenie.

Obizzo, figlio di Folco, è un po' il capostipite di quella che resterà come la famiglia d'Este ed avrà poi il proprio fulcro a Ferrara, città nella quale lo stesso marchese aveva posto la propria residenza.

Morto Obizzo I, gli succede il nipote Azzo VI, detto Azzolino, che all'epoca ha solo 16 anni.

Il giovane rampollo di Casa d'Este si trova subito a fare i conti con una situazione locale molto esagitata.

A Ferrara risiedevano infatti due potenti famiglie che mai avevano trovato la strada dell'amicizia: gli Adelardi ed i Salinguerra.

Gli Adelardi, la cui origine si perde nella notte dei tempi, avevano avuto un momento di splendore con Guglielmo II, famoso per le sue imponenti ricchezze, il quale aveva voluto la costruzione del Duomo di Ferrara partecipandovi attivamente con le proprie sostanze ed aveva lasciato in eredità al figlio Guglielmo III «un gran cumulo d'oro per dar

fine al Duomo e Vescovado da lui incominciato».

Costui era nato dal matrimonio tra Guglielmo II degli Adelardi e Adelasia, figlia di Alberto Azzo II degli Estensi, dal cui matrimonio erano nati pure Adelardo e Lentigueta, o Linguetta.

Guglielmo III fu condottiero di grande valore e partecipò alla seconda crociata al tempo di papa Eugenio III e dell'imperatore Corrado III.

Alla sua morte la famiglia parve destinata all'estinzione. In realtà Lentigueta si era sposata, Guglielmo non lasciava eredi e Adelardo era padre da pochi anni di una bambinetta chiamata Marchesella.

Guglielmo III muore nel 1183 ed Adelardo lo segue due anni dopo.



*Guglielmo Adelardi e la nipote Marchesella (incisione del 1641)*

Pare si possa credere che entrambi, considerando il futuro della loro dinastia sul punto di concludersi, avessero pensato opportuno affidare l'ultimo nato di casa Adelardi alla famiglia avversaria dei Salinguerra, soprattutto allo scopo di far cessare le sanguinose discordie che provocavano da anni, in città, lotte fratricide.

Naturalmente a scatenarle era la corsa al primato su Ferrara che i due gruppi ambivano con ugual forza.

Ma chi erano questi Salinguerra, o per meglio dire, i Torelli-Salinguerra?

Venivano da Bologna e si erano creati spazi nella nuova città sia approfondendo le proprie ricchezze, sia sfoggiando la fiera dei loro uomini, non disgiunta da una adeguata dose di arroganza.

Si stava pensando dunque di coniugare Salinguerra II figlio di Piero Torello, con Marchesella che allora aveva appena 7 anni.

Ma morti padre e zio della bambina, il suo tutore, Pietro Traversari da Ravenna, un guelfo accanito e tenace, irrevocabilmente ostile ai Salinguerra che erano di parte ghibellina (- i guelfi erano fedeli al papa, i ghibellini all'imperatore -), decise che quel matrimonio non si doveva fare.

Benchè la bambina fosse già stata accolta in casa Torelli, Pietro Traversari, spalleggiato dalla famiglia dei Giocoli, altri signorotti piuttosto potenti a Ferrara, strappò o forse anche rapì Marchesella per consegnarla agli Estensi che, in pochi giorni accolsero bambina e conseguente eredità organizzando subito le nozze con Azzolino.

In questo modo gli Estensi potevano insediarsi a Ferrara con una insperata solidità, ricevendo in pratica nelle proprie mani quello che era stato degli Adelardi.

La povera bambina non regge alla tragedia che l'avvolge e muore nel 1186, proprio mentre si stanno preparando i festeggiamenti per quelle sue folli nozze.

Questo però non toglie agli Estensi l'occasione per metter mano su Ferrara dove Azzolino, che adesso si fa chiamare Azzo VI, passerà attraverso ben tre matrimoni: prima con

una Aldobrandini, poi con una savoiarda che poteva chiamarsi Sofia o Eleonora, ed infine, nel 1204, a 34-35 anni, sposa Alisia, figlia di Rinaldo e di Costanza d'Antiochia.

A questo punto è chiaro il doveroso omaggio che si doveva agli Adelardi dedicando loro proprio la via che fiancheggia quella cattedrale per la quale Guglielmo II (morto nel 1146) aveva profuso tutta la sua sapienza di aritmetico, matematico, architetto.

Era stata sua infatti l'idea di costruire una «... grandissima palificata in mezzo alla valle ch'è incontro a San Romano, con grosse e lunghe rovere ben fitte già in terra, et poi fece fare certi grandissimi cassoni di asse grosse di rovere, et li fece mettere su le dette palificate, et si cominciò a fondare il Duomo, et poi a tirar su la gran facciata, terminata prima ch'ei morisse...»

Da questa testimonianza si apprende come la data del 1135 è quella degli inizi della fabbrica del Duomo e non della sua consacrazione.

Con la penosa fine della piccola Marchesella, si conclude la parabola degli Adelardi oggi ridotti a indirizzo della mia enoteca.

Un indirizzo, tra l'altro, utile per i «forestieri» giacchè gli «indigeni» sanno di andare «Al Brindisi» e neppure tentano di ricordarsi il nome della strada in cui li sto aspettando.

Tornando alle «storie ferraresi» vediamo come nel 1200 e per tutto quel secolo, a Ferrara tentarono di vivere senza troppe scortesie i Salinguerra e gli Estensi avendo entrambe le famiglie interessi, oltre che nelle terre ferraresi, a Padova, Mantova, Verona e altrove.

Il fatto però che gli Estensi fossero di parte guelfa e i Salinguerra di parte ghibellina, non favorì il quieto vivere e le occasioni per insanguinare i loro rapporti furono all'ordine del giorno.

Bastava che Azzo fosse lontano per combattere al fianco dei suoi alleati, che i Salinguerra ne approfittassero per cacciare tutte le famiglie guelfe da Ferrara e nominarsi «signori» unici fino al ritorno dell'Estense che, di prepotenza, reintegrava se stesso e i cacciati nelle posizioni

perdute ridimensionando la fierezza dei Salinguerra.

Un'altalena tragica che costò soprattutto al popolo un tributo di sangue molto pesante ed anche tribolazioni economiche di non poco conto, come sempre avviene quando un paese non è in pace.

Che poi qualcuno mi faccia osservare che anche in tempi di «non intervento bellico» l'economia di una nazione (leggi d'Italia degli Anni Ottanta, cioè di oggi) può andare a catafascio, questo è altro discorso.

La mia osservazione era relativa alla certezza del dilagare di una situazione di miseria, in periodo di conflitto.

La pace rappresenta il tempo-ideale per la ricostruzione, per la resurrezione morale, civile e quindi anche finanziaria, di un popolo che ha avuto la terribile esperienza della guerra.

Se poi la miopia degli amministratori, ...guelfi o ghibellini che siano, fa sì che l'organizzazione economica di una nazione si riduca a cumulo di macerie, bombardandola a colpi di incapacità, corruzione, clientelismo e partitocrazia, questa è altra tragedia e, a quanto pare, non c'è pace che tenga.

Ma torniamo ad occuparci di come fossero «cattivi» gli uomini di ieri, fingendo magari di sorprenderci che fossero capaci di tanta barbarie, visto che nei tempi in cui viviamo le cose sono così diverse.

I Salinguerra vedono crescere le proprie fortune a Ferrara negli anni Venti e Trenta di quel XIII secolo, grazie ad una successione rapida di lutti che porta alla tomba i maschi degli Estensi, lasciando l'eredità a bambinetti che hanno bisogno di tutori in attesa di raggiungere l'età matura per occuparsi direttamente di politica e di guerra.

Azzo Novello, cacciato da Ferrara divenuta presidio dei Salinguerra, con determinazione, alternando la ferocia (vedi il massacro della popolazione inerme alla Fratta) all'inganno (la cattura a tradimento dell'ultraottantenne Salinguerra, invitato dopo mesi di assedio a Ferrara, a firmare la pace) torna alla città dei padri.

Sua spina nel fianco è il terribile Ezzelino Da Romano che non gli dà tregua con il suo odio implacabile e la sua

forza di sottile organizzatore di intrighi.

Ma il papa sostiene la causa estense e la potenza di Azzo si consolida in modo tale che alla sua morte (1264) lascia al nipote Obizzo, figlio di Rinaldo, morto prigioniero nelle Puglie dove lo ha raggiunto la «longa mano» di Ezzelino, tutte le premesse affinché gli venga legalizzata la signoria su Ferrara.

Sono ormai vent'anni che dalla scena ferrarese sono usciti i Salinguerra: fatto prigioniero da Azzo, il vecchio ghibellino venne imbarcato in tutta fretta per Venezia dove morì quattro anni più tardi (1244) in una dorata segregazione, conclusasi con uno splendido funerale che lo accompagnò alla sepoltura nella chiesetta di San Nicolò del Lido.

Adelardi e Salinguerra sono dunque stati gli antichi e principali «contestatori» di una lotta per la supremazia su Ferrara e le sue terre, importanti anche perché si trovavano a ridosso di una grande via di comunicazione: il Po.

Una supremazia alla quale puntarono anche gli Estensi riuscendo, come abbiamo visto, ad ottenerla.

E gli Estensi spazzano via dalla scena politica, ma anche da quella umana, gli Adelardi ed i Salinguerra.

A Ferrara, contro il loro definitivo insediamento, provano ad opporsi altri gruppi, ma l'impresa era disperata.

La congiura del 1261 capitanata da Giacomaccio dei Trotti finì con la decapitazione sua e di tutti gli sciagurati che l'avevano seguito.

I testimoni di queste «gesta» non andavano ancora a bere all'osteria del Chiucchiolino la quale non esisteva ancora.

O forse si?!

Documenti in merito non esistono.

Già però scendono di Provenza i «trovatori» che portano per i castelli italiani il piacere della poesia, mentre negli stessi si andava anche diffondendo un profondo misticismo.

La figlia di Azzo VII e di Giovanna, Beatrice, nata all'incirca nel 1226, si fece monaca il 26 giugno 1254 e prima della sua morte (1262) fondò il celebre monastero dell'isola

di Sant'Antonio in Polesine, sul Po di Ferrara.

Quando Obizzo figlio di Rinaldo sposato, secondo il desiderio del nonno e del papa Innocenzo IV, a Giacomina Fieschi, resta solo a raccogliere la successione di casa d'Este, ha solo 17 anni.

Sua moglie viene dalla nobile famiglia genovese che aveva rocche in quel di Savignone, oggi centro di ossigenazione, immerso nel verde, a 35 chilometri da Genova, tra montagne dalle dolci balze.

I Fieschi - come tutti gli appassionati di teatro musicale ricordano - sono coloro che hanno dato a Giuseppe Verdi l'occasione per musicare il melodramma «Simon Boccanegra» dove appunto si narra della tribolata storia di questo doge genovese e del suo amore sfortunato per una figlia dei Fieschi.

I Guelfi fanno quadrato attorno al giovane estense e lo impongono con la violenza e nel pieno dispregio di ogni forma legale, prima a Ferrara (1264) poi a Modena (1289) e Reggio (1290).

Energico ed abile nel campo politico, spregiudicato e dissoluto come uomo, Obizzo lascia un ricordo fatto di prepotenze, soprusi e violenze, assieme ad una sete sessuale che restò proverbiale.

Si dice che morì strangolato nel suo letto dai figli Azzo ed Aldobrandino, gelosi del fratello minore Francesco, verso il quale il padre aveva una predilezione ed al quale, gli altri due, temevano che lasciasse in eredità la successione al trono.

Morì così nel 1293.

Gli successe il primogenito Azzo VIII secondo la tradizione.

Da questo momento in poi Ferrara, città che allora poteva contare circa ventimila abitanti, conosce decenni di tribolazioni.

La storia degli Estensi, che è già stata scritta, riscritta, approfondita e commentata, non si aspetta nulla da me.

Nè io da lei.

Come possono constatare quanti queste «historiae» le

hanno scritte o lette, l'osteria del Chiucchiolino spunta nelle cronache in un momento particolarmente felice.

Gli Estensi sono definitivamente e indiscutibilmente signori di Ferrara che sta preparandosi per vivere, grazie a loro, quel suo splendido secolo rinascimentale che ha dato sale a tutta la nostra cultura ed alla tradizione di questa terra, proiettando luce ovunque in Europa.

Se non è pensabile che venissero a farsi... il boccale dal Chiù i nobili delle famiglie aristocratiche, è invece possibile che l'antica taverna fosse frequentata da chi, in ogni caso, al castello abitava o lavorava.

Intanto addetti e responsabili delle cucine, poi uomini d'arme come il valoroso capitano delle milizie ducali Mesino dal Forno, detto il «Modenese» che nel 1507 era stato inviato a Ferrara, da Modena, per incarico del cardinale Ippolito I°.

Amico di Ludovico Ariosto, Mesino pare sia stato presente al «fattaccio» di Belriguardo dove, per ordine del «poco devoto» e ancor meno caritatevole fratello cardinale Ippolito, si tentò di accecare Giulio d'Este. Il poveretto rimase ferito e perse solo l'occhio destro.

Il Modenese, che doveva essere una sorta di capo della polizia segreta dell'epoca, fu anche accusato (- ma sembra ingiustamente -) dell'assassinio di Ercole Strozzi (figlio di Tito Vespasiano Strozzi, poeta e giudice dei Savi) trovato la mattina del 6 giugno 1508 ridotto a un colabrodo da ventidue pugnalate e abbandonato all'angolo tra via Praisolo e via Savonarola.

Più tardi questo intraprendente capitano, non venne ricevuto dal papa perchè divenuto amico del cardinale Amboise e si ritrovò, dopo la vittoria di Ravenna nel 1512, compagno di prigionia del duca Fabrizio Colonna, assieme a Rinaldo Ariosto.

Pare che l'esperienza si traducesse in un'autentica cuccagna!

Sempre invisibile ai papi che gli negarono anche la benedizione apostolica quando, più tardi, si allineò al cardinale Sanseverino, fu pure compagno del duca Alfonso nell'avventurosa fuga da Roma a Ferrara.

Rientrato nella sua città adottiva nel 1514 è nominato organizzatore dei festini del Boschetto e di lui si incominciano ad occupare le cronache mondane.

Era insomma diventato l'idolo dei salotti dove le belle donne pare lo trovassero molto gradevole... e non solo alla vista.

La sua disinvoltura, forse anche l'intraprendenza sfacciata e la sicurezza che gli veniva da un passato intensamente vissuto, non lo resero sempre simpatico al Duca, cosa della quale non si preoccupava più di tanto, annaffiando abbondantemente e con certa regolarità ogni eventuale cruccio, proprio con i vini della osteria di via Gorgadello.

Musici e cantori, attori girovaghi, saltimbanchi, viaggiatori e commercianti, fecero scalo al Chiucchiolino contribuendo a diffonderne la fama per la grande e raffinata scelta dei vini che si potevano bere.

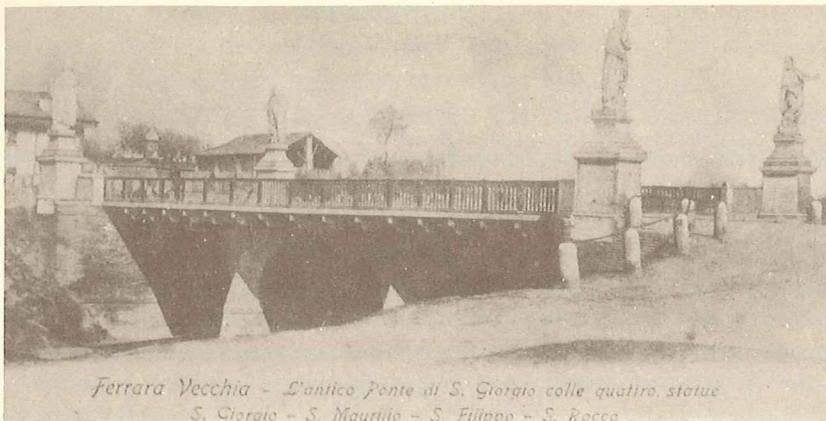
Alla fine del '500, gli Estensi lasciarono Ferrara e si trasferirono a Modena, ultima dimora per un'antica e gloriosa dinastia.

Da noi tornò il dominio pontificio, ma la sete rimase identica e gli affari dell'oste del Chiù continuarono, anche in epoca barocca, e per le successive, ad essere floridi.

Per quel che mi riguarda sto facendo di tutto per non smentire la storia.

### CAPITOLO III

### BRICIOLE DI MEMORIE



coll. P. Venter

*Ferrara Vecchia - L'antico Ponte di S. Giorgio colle quattro statue  
S. Giorgio - S. Maurizio - S. Filippo - S. Rocco*

Ponte sul Volano esistente fin dal XIV secolo ma più volte ricostruito. Il primo ponte in legno venne sostituito da un altro in mattoni a tre archi; nel XIX secolo venne ricostruito in ferro; dopo la seconda guerra mondiale, in cemento tuttora esistente. Le quattro statue visibili in cartolina sono di Gaetano Cignaroli, scultore veronese.

«E a te, Ferrara, come già d'alpestre  
sostanza i fiumi ti recar tributo  
onde tu stesti nel gran piano e saldo  
crebbe San Giorgio...»

«Alla Città di Ferrara» Ode di Giosuè Carducci



coll. R. Casaldini

Chiesa di S. Giorgio del 657.  
Venne eletta a sede episcopale dal Papa Vitaliano. Fu questa infatti la prima Cattedrale di Ferrara fuori le mura, fino al momento in cui si edificò il Duomo nel 1135 dentro alle mura. Tutte e due dedicate a S. Giorgio patrono della città.

Un ignoto stornellatore ferrarese, gustato il nostro vino - quello cioè che veniva servito all'osteria del Chiucchiolino, rimase così convinto da improvvisare queste rime:

«Scintillando dal tino zampilla  
«Questo figlio di raggio solare  
«Nelle stille sue limpide e chiare  
«Splende l'oro e la porpora brilla  
«Come nettare e gioia ne invita  
«Ed i sensi più stanchi conforta  
«Le speranze richiama se morte  
«Il desire e l'amor della vita.

Non si tratta di poesia sublime, ma sempre di un omaggio spontaneo e sincero alla spremuta d'uva che, a quei tempi, non era ancora finita in lattina.

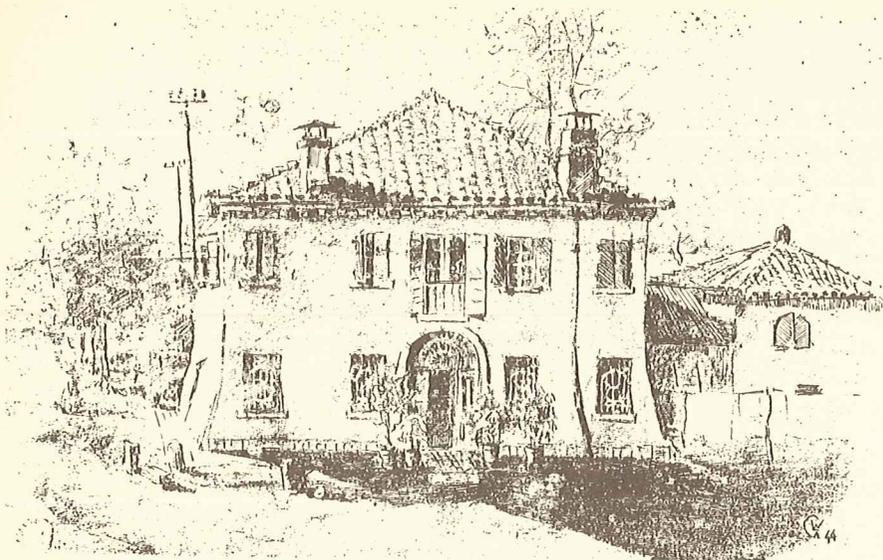
Questa, come le altre «briciole di memorie», l'ho trovata nei volumi che, con entusiasmo e puntigliosità, sono andato a cercare un po' ovunque, trasformandoli in cordiali compagni dei giorni troppo lunghi della mia malattia.

Mentre però è stato abbastanza facile raccogliere, dai cronisti antichi, una documentazione sui secoli lontani della taverna di via del Gorgadello, stranamente mi è riuscito difficile, per non dire impossibile, ricostruire la vita di questa osteria nei tempi più vicini a noi come in quelli che hanno preceduto il mio intervento come nuovo proprietario di questi locali.

Riassumendo quanto ho cercato di raccontare fino a questo momento, dobbiamo dire che, all'origine, la mia enoteca doveva essere conosciuta semplicemente come Taverna in Gorgadello.

Questo dal 1435.

Come Osteria del Chiucchiolino era invece nota nel Rinascimento, quando la frequentavano Ludovico Ariosto e suo fratello che aveva a Cona l'osteria detta dei Berti, con uso di locanda, che pare sia stata venduta dagli Ariosto nel 1522.

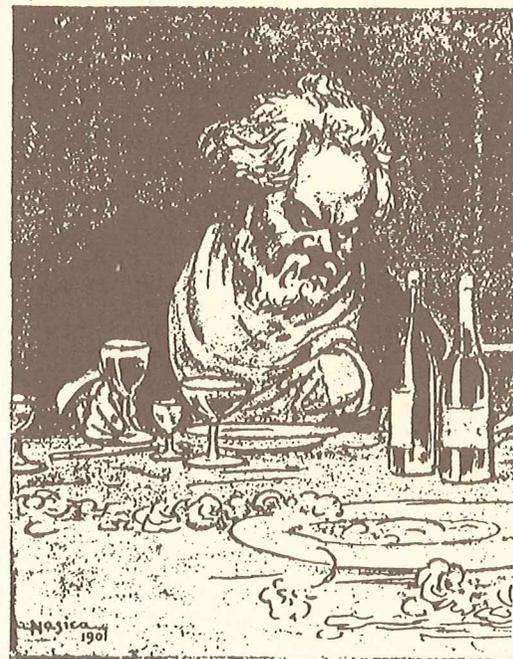


*L'Osteria di Cona detta Dei Berti, che fino al 1522 era stata di Ludovico Ariosto.*

Nessuno mi può confortare, ma neppure smentire, nel sospetto che la mia enoteca sia stata, in tempi più recenti, ribattezzata come «Esterina della Locanda» nome di una miscita di vini prelibati che coinvolsero più volte anche Giosuè Carducci, durante il suo lungo soggiorno ferrarese, nel corso del quale non si trattenne dall'andare a far conoscenza degli osti più famosi, quegli stessi che oggi si chiamerebbero «sommeliers».

Carducci scrisse infatti una «canzone», che poi fu musicata ed entrata nel repertorio della celebre corale «Vittore Veneziani» che ancor oggi l'ha in programma.

Ai primi del '900 il locale, si chiamasse o no «Esterina della Locanda», venne prelevato da un baffuto toscano, per cui tutti a Ferrara presero a chiamare l'osteria come quella del «Toscano». Così ancora era certamente quando scoppiò la prima guerra mondiale: 1915-1918.



*Giosuè Carducci al Tavolo di un'osteria*

*«Due o tre cose ho fatto troppo o troppo intensamente in vita mia: ho troppo pensato, ò troppo amato ed i miei nemici mi dicono che anche ò troppo bevuto. Non è vero perchè ò ancora sete».*

*... Come ne la spumeggiante vendemmia il tino*

*ferve, e de' colli italici la bianca uva e la nera calpestata e franta sé disfacendo il forte e redolente vino matura:*

*qui, nel conspetto a Dio vendicatore e perdonante, vincitori e vinti,*

*.....  
.....  
fanno il Comune.*

*«Alla Città di Ferrara» Ode di Giosuè Carducci*

Negli Anni Trenta, quelli oggi così spesso rivisitati sia per recuperare le musiche del cabaret, sia per le squisite forme dell'arte Liberty, si beveva sotto un'altra insegna: «Da Cielo».

Così infatti si chiamava il gestore che condusse per 32 anni l'ex taverna in Gorgadello, reggendola anche durante tutto il secondo conflitto mondiale.

Non chiedetemi se mai questa osteria abbia servito più i fedeli del regime o quanti vi cospiravano contro.

Non ci sono testimonianze sugli amori politici di coloro che andavano per vini raffinati.

Una cosa è certa: anche nel corso degli eventi bellici, se uno desiderava bere un bicchiere di vino che meritasse quel nome, doveva darsi appuntamento di fianco al Duomo.

Ritiratosi Cielo, gli subentrò il Moro e subito cambia l'insegna che diventa ovviamente: Dal Moro.

Questo accade nel 1962, almeno secondo le «memorie d'uomo» che ho potuto controllare.

Pane, acciughe e buon vino erano la ricetta tipica, il tema conduttore della taverna in quegli anni.

Moreno Pellegrini - che sarei poi io - arriva nel 1970.

Sono di origini toscano-americane, biondo di capelli e quindi in nessun modo avrei potuto essere scambiato per... Moro.

Intitolo subito il locale con una nuova insegna: Al Brindisi, scritto con la lettera maiuscola solo perchè sia ben visibile anche a coloro che hanno bevuto un goccio di più.

In realtà non ha nessun riferimento con la simpatica città delle Puglie.

Al Brindisi vuole essere semplicemente il richiamo alla bella abitudine di bere in compagnia e scambiarsi, nell'occasione, tanti auguri.

È questo il locale dove, con mia moglie Maurizia e mio figlio Federico già designato erede in linea diretta al trono della mia eno-whiskyteca, ho poco alla volta ampliato l'angusto locale adibito a sola miscita di vini, in una moderna e aggiornatissima enoteca alla quale, nel '73, ho aggiunto la whiskyteca.

Il locale, che nel tempo ho «corretto» ed ampliato, ha trovato immediatamente una corale risposta sia da parte dei ferraresi, sia da parte dei turisti, come pure del bel mondo dello spettacolo e dell'arte che qui si dà convegno.

Ma evidentemente il vino è un buon conservatore.

Sia ieri che oggi ispira la musa poetica di quelli che hanno bevuto in questo locale e varrà la pena chiudere queste mie memorie con esempi pratici di quanto questa realtà si vada perpetuando.

L'abate Gerolamo Baruffaldi, che fu a Ferrara dal 1675 al 1755 (evidentemente vi era pure nato!) ci ha lasciato un'ode al vino che recita così:

*«Io vo ber, grida Bacco, oro potabile  
voglio vino che sia amabile  
Voglio vin di buon sapore  
Anima allegratore  
Quintessenza di Voghenza  
ambra nera di Voghiera  
Vin rubin del Verginese  
che fa credito al paese  
del recente del gagliardo  
che si sprema a Belriguardo  
Vo un bicchier di quel di Cona  
che fra tutti ha la corona  
e di quel ne vo una pentola  
che vendemmiasi a Duecentola  
poi ne voglio per conforto  
un bicchier di quel di Porto  
che com'è Portomaggiore  
ha il maggior d'ogni sapore  
ma di quel di Quartesana  
Quartesana prediletta  
di Cluento stanza eletta  
non mi basta una fiumana  
fra Medèlana e Boattino  
vo ingoiare più di un tino  
Vo che s'empiano i miei maggior vasi  
con il nettare di Masi  
o sia nero oppure bianco  
voglio bere sin che sia stanco  
voglio ber sin che sia saldo  
il mellifluo liquor  
che stilla a Gualdo»*

In tempi più recenti... praticamente ieri l'altro, Danilo Pellizzola mi ha dedicato questa poesia:

*All'Alba sorge il sole,  
al tramonto muore,  
Nella vita che si rinnova  
come i fiori profumati  
d'ogni primavera  
amore e sognare,  
vivere per amore.*



foto Estense

Palio di S. Giorgio.  
Piazzetta Municipale, ingresso del gruppo della contrada «Borgo S. Giorgio».



foto Gregori Andrea

Piazza Ariostea: il Palio.

Se l'enoteca al Brindisi ha il primato di essere la più vecchia osteria tuttora in attività è un record che Ferrara vanta con il palio di San Giorgio che, a quanto pare, risale al 1279.

### Il Palio di San Giorgio

Stando ai sacri testi, il Palio dell'Assunta di Siena è storicamente più giovane del Palio di San Giorgio di Ferrara.

Il nostro infatti risale al 1279 (forse anche prima), anno al quale datano i documenti comunali con i regolamenti che interessano questi giochi che prevedevano la corsa dei cavalli, degli asini, dei «putti» e delle «putte».

La tradizione vuole che il primo Palio sia stato giocato nel 1259 in onore di Azzo Novello d'Este. Oggi l'appuntamento si rinnova a fine maggio con gran afflusso di pubblico in piazza Ariostea, nel cui anello le otto contrade ferraresi si danno battaglia. Oggi, come ieri, le giornate del Palio sono occasioni anche di incredibili bevute che di sacro (San Giorgio) hanno assai poco, mentre tendono decisamente al profano (Bacco).

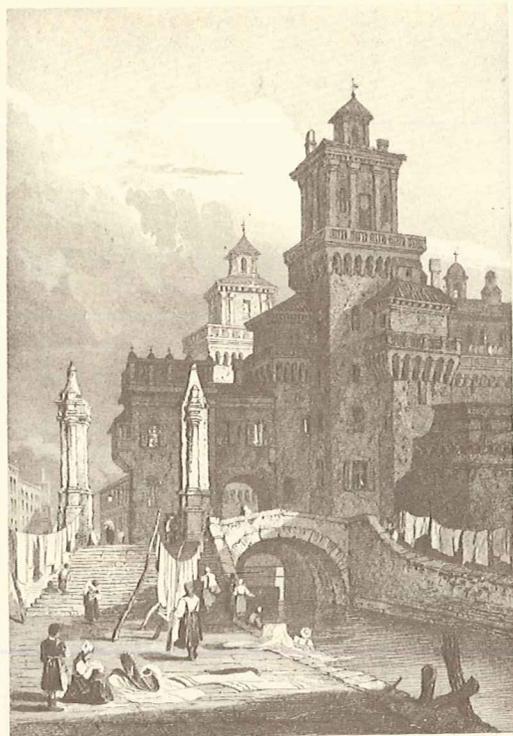


Foto Mauro Bergli

*Palio di San Giorgio - Piazza Savonarola.  
I campioni del Palio si avviano al Duomo per la benedizione, prima delle gare.*

## CAPITOLO IV

### ALLA TAVOLA DEGLI ESTENSI



Castello Estense (1385), arch. Bartolino da Novara

*«O deserta bellezza di Ferrara,  
ti loderò come si loda il volto di colei  
che sul nostro cuor s'inclina per aver  
pace di sue felicità lontane.....»*

*Gabriele D'Annunzio*

Maestri di casa, scalchi, cuochi e credenzieri ebbero come vangelo, nella seconda metà del Rinascimento, il libro di Cristoforo di Messisbugo celeberrimo creatore delle delizie a tavola, per la Corte ferrarese.

Le cronache riportano banchetti lussureggianti nei quali non solo si sfoggiavano carni e pesci preparati anche con un particolare gusto nella presentazione dei piatti, ma a questi si abbinavano preziosi momenti musicali o interventi di attori.

Un esempio, anche se in miniatura, ce lo ha offerto alcuni anni fa la Bottega Musicale Ferrarese quando, con la regia del giornalista Daniele Rubboli, venne ricostruito, al ristorante Astra, uno di questi banchetti.

Ogni piatto fu abbinato ad una esecuzione musicale del tempo e la colonna sonora della storica ricostruzione gastronomica venne tradotta in prezioso disco a 33 giri, dall'editore Bongiovanni di Bologna.

Oggi quel disco è «cosa rara», anche se qualche copia è ancora reperibile.

Un dato venne sottolineato in quella occasione che vedeva cinquanta fortunati e selezionati commensali calarsi nel passato, con oltre quattordici diverse portate, di almeno 400 anni: il gusto dell'agrodolce che predominava nei piatti suggeriti dal Messisbugo o dagli altri «artisti» delle cucine ducali.

Il miele, ad esempio, poteva essere un ottimo condimento per l'anguilla e così via secondo una tradizione che mi pare abbia radici nordiche e comunque non abbia lasciato forti tracce nella gastronomia italiana.

Nel mantovano si macinano ancora gli amaretti nel pesto dei tortelloni (o cappellacci) ed a Ferrara si gustano gli stessi con un ripieno di dolce zucca, ma è l'unica eco giunta fino a noi.

Probabilmente proprio per questo Ferrara non ebbe una civiltà culinaria capace di esportare le proprie idee in cucina.

Anche se è tutto da dimostrare quello che Ferrara abbia mai voluto o non voluto esportare.

Una testimonianza di quanto ho riassunto circa il

Messisbugo la si può trovare sia in quei «sacri testi» che le nostre biblioteche conservano, sia nel volume «4000 anni a tavola» che il Gruppo Editoriale Fabbri stampò nel 1972.

Chi legge quelle pagine rischia di fare indigestione.

C'è infatti da restare con la fantasia congestionata di fronte a pranzi dalle 25 portate in poi, nei quali vengono elencati golosi manicaretti che non so trattenermi dal citare:

- Pasticci d'insalata di capperi, tartufi e uva passa
- Pasticci di panna, fette di prosciutto, lingue di manzo salate e vivande salate fritte con zucchero e cannella
- Pasticci di fettine di cinghiale, mortadelle fresche di fegato
- Volpine grosse, spellate, affumicate in pastelli con salsa dolce
- Zuppa dolce di cipolle
- Pezzi di anguilla avvolti in pasta reale
- Capponi alla tedesca in vino dolce con macis
- Pasticci di uova di trote, crema dolce di cappone, mandorle, uova
- Paste dolci ripiene di midollo, parti scelte di carni e pesci freschi arrosto con zucchero e cannella
- Pesci gò fritti, coperti di salsa dolce, con pinoli e confetti
- Pezzi di lucci sotto sale, coperti con salsa dolce francese
- Tortelli di castagne
- Tortelli di fagioli avvolti da reticelle
- Porchette di latte arrosto, ripiene, con mostarda sopra
- Cinghiale in brodo nero con mandorle candite

Come digestivo: acqua zuccherata e, ancor meglio, danze che si protraevano da dopo il tramonto alle prime luci del giorno successivo.

Certo le cantine ducali non erano sfornite anche se può esistere verosimilmente il dubbio che l'oste del Gorgadello fosse un «fornitore della real casa»!

È vero che il commercio non guarda in faccia a nessuno... purchè questo Signor Nessuno abbia i soldi, ed è altrettanto vero che in Gorgadello si «abbeveravano» delle illustri bocche per cui nulla di strano che anche queste cantine fossero assai ben rifornite e, qualche volta, disponibili per gli acquisti del castello.

Nel libro di mastro Cristoforo Messisbugo sono elencate diciassette qualità di vini ferraresi. (riportate a pag. 47)

Un dato che - tornando alle precedenti mie considerazioni - mi lascia un po' perplesso.

Si legge che nel 1528, Renata di Francia, la francese piuttosto bruttina ma molto intelligente che sposò Ercole II... procurandogli non pochi guai per la diversità di fede religiosa, abbia fatto mettere a dimora nei terreni sabbiosi, a fianco delle Valli di Comacchio e lungo il mare, vitigni che, stando a quanto scrissero quei cronisti, provenivano dalla Côt d'Or.

Nasce così la famosa «uva d'oro» con la quale pare producessero un vino del Bosco Eliceo molto apprezzato.

Da queste viti, piantate «fra le acque dolci ed amare» per desiderio della duchessa d'Este che forse voleva insegnare agli italiani la vinificazione dello champagne francese (?!), si ottennero vini di grande commerciabilità: Russiola, Sauvignon, Merlot... allora detto: Merlotto.



Palazzo di Renata di Francia XV secolo, oggi sede dell'Università di Ferrara

Ho accennato ad Ercole II (1508-1559) e mi piace ricordarlo come è descritto in «Le grandi famiglie d'Europa» (Mondadori, 1972):

«Ercole II aveva un bel volto paffuto, senza essere obeso come gli ultimi Medici di Firenze (- penso proprio che assomigliasse a me! -) e senza ovviamente arrivare alla mostruosa pinguedine di certi Farnesi di Parma.

Ma desinare con splendore di vivande era una sua robusta passione...».

Già al tempo suo a Ferrara si cuoceva «pane intorto», progenitore del pane con i cornetti che solo in questa città è tanto saporito e gustoso.

Ma c'è da credere che fosse già allora antica tradizione se in uno statuto comunale del 1287 si leggeva, in latino: «Statuimus quod pistorum panes facere teneatur habentes oredellos», che vuol dire: ordiniamo che i fornai facciano i pani con gli orletti.

Altro piatto alla moda, presso la corte ducale erano le «tagliatelle in brodo» che uscirono - pare! - dalla fantasia del Messisbugo nel 1502 in occasione delle nozze di Alfonso I con Lucrezia Borgia (genitori di Ercole) come omaggio ispirato ai fluenti e biondissimi capelli della sposa.

Stupende queste simbologie galanti, queste vaghe allusioni erotiche tradotte in arte gastronomica.

A questo proposito val la pena di ripescare la notissima «legenda» dei cappelletti o tortellini nati per la prima volta dalle mani di un cuoco in una osteria di Castelfranco Emilia.

Qui le versioni ufficiali sono due.

Secondo la prima a questa osteria approdarono, un bel giorno, ospiti illustri: Venere, Marte e Bacco.

All'alba i due «campioni olimpionici» si alzano in fretta per godersi lo spettacolo della levata del sole... forse a quei tempi, a Castelfranco Emilia, aveva una particolare suggestione.

Adesso pare sia migliore a Rimini.

Venere invece dorme.

Quando si sveglia, accortasi di essere rimasta sola, è presa dal panico (!) e chiama aiuto.

Arriva premuroso il cuoco e la trova nuda nuda.

Dopo alcuni minuti di muta contemplazione, quello si risveglia, corre in cucina e impastata una grande sfoglia ne fa riquadri che, pieni di carne trita, arrotola attorno a un dito per dar loro la forma dello splendido ombelico di Venere che gli si è stampato in testa.

A dire il vero a lui si erano stampate dentro anche altre immagini, ma non volendo essere irriverente scelse l'ombelico.

Tornati Marte e Bacco raggiungono Venere e, a tavola, gustano con grande soddisfazione, l'omaggio del cuoco.

Questi poi, rivolto a Bacco, chiese: «Come lo desidera il vino?»

E quello: «Io l'amo brusco».

Nasce così, assieme al tortellino, il Lambrusco.

Di questa storia esiste una versione più popolare.

È sempre un cuoco dell'osteria di Castelfranco Emilia che crea il meraviglioso piatto, ma senza l'assistenza degli dei.

Ad ispirarlo è una giovane, bella cameriera che lui spiava dal buco della serratura quando, la sera, si spogliava per andare a letto.

Dal punto d'osservazione non gli riusciva però di vedere se non l'ombelico della fanciulla e da qui...

Questo artista della culinaria era di origine bolognese, ma era stato scalco alla Corte Estense.

Di qui la possibilità di una diatriba tra bolognesi, ferraresi e modenesi (Castelfranco Emilia si trova oggi in provincia di Modena) per stabilire di che... nazionalità siano i tortellini o cappelletti. Giuseppe Pederali (leggerete) dà una terza suggestiva versione!

Una cosa tuttavia è certa: come questo piatto lo si può gustare in questo triangolo ideale che congiunge le terre modenesi a quelle bolognesi e ferraresi, non lo si gusta da nessuna altra parte, con buona pace dei reggiani e dei parmensi.

I romagnoli, va detto, sono ottimi imitatori.

Altra paternità alla quale i ferraresi tengono è quella dei

cappellacci di zucca, tesi sorretta dallo sfoggio di una antica ricetta sui «tortelli di zucca con butiro», che si trova nel libro «Lo Scalco» di Giambattista Rossetti il quale, per molti anni, è stato al servizio degli Estensi, nonché coppiere della Serenissima Madonna Lucrezia d'Este, Duchessa di Urbino.

Altra prova di questa paternità può venirci dalla brutale etichetta che ci appiopparono fin dalla notte dei tempi, i «cugini» bolognesi: ferraresi magna zucca.

D'altra parte erano di moda questi titoli senza simpatia: bolognesi dalla panza rigata, reggiani testa quadra, finalesi magna gatti, e così via.

È ben vero che nelle nostre campagne le zucche erano di gran moda e servivano per minestra, per contorno se fritte, e ancora venivano arrostiti al forno e tradotte anche in dolci: ricordate la «torta uita» (torta di vita)?

Veniva venduta per le strade di Ferrara ancora nei primi decenni del secolo.

C'era poi un piatto fragrante che rappresentava un'occasione di festa per le cucine più povere: le frittelle di fiori di zucca, tornate giustamente di moda negli ultimi anni.

E sapete come nacquero i passatelli?

Io non lo so, ma so in compenso come anticamente li facevano.

Premevano in un cilindro di legno, con in fondo un piccolo foro, la pasta in modo da farne uscire un grosso spaghetti (Bigolo) che poi veniva tagliato in pezzetti.

È stato, nella nostra tradizione, il piatto del giorno di Pasqua, come i cappelletti a Natale e Capodanno.

La più nobile di tutte le «paste» ferraresi resta comunque il settecentesco Pasticcio di Maccheroni.

È il capolavoro della cucina di Ferrara, non ha imitazioni, e non è mai stato esportato.

Si tratta - per chi ancora fosse così sfortunato da non averlo «conosciuto» - di una specie di cuscino fatto con pasta frolla ed imbottito di maccheroni (a volte anche cappelletti) con besciamella, ragù di carne bianco (senza pomodoro, cioè) o rigàglie di pollo, tartufo o funghetti.

Secondo le mie letture il Pasticcio risale al 1700 e fa la sua comparsa sulle tavole imbandite in occasione dell'arrivo a Ferrara della legazione pontificia.

Doveva dunque essere ignoto agli Estensi, anche se alcuni storici della cucina non sono di questa opinione.

Siamo ormai al momento di far punto.

Mi auguro di aver stuzzicato, oltre al vostro appetito, anche la curiosità per le storie di Ferrara e soprattutto per la lunga vita di questa mia osteria che da secoli resta un faro per i bevitori di tutte le età, di tutte le culture e di tutte le... tasche.

Se qualcuno, che beve solo «minerale», sarà colto da un attacco di invidia per le belle firme che passarono di qui e metterà in dubbio che Copernico, Tasso e Ariosto si siano serviti da bere in Gorgadello, dirò loro che anche Tiziano (sì, il pittore!) e Giovanni Bellino (o Bellini?) e Pellegrino da Udine e tanti altri illustri di penna e di pennello sono passati tra queste mura.

E non per mia fantasia.

*Col giro mai de le stagioni eterno  
Riede quella in cui Bacco i frutti coglie,  
E sostien l'olmo de la fertil moglie  
Maturi i parti, onde gioisca il verno.*

*Già per soverchio di liquore interno  
S'apron de l'uva le dorate spoglie:  
Che più si tarda a consolar le doglie?  
Prema il vendemmiator nobil Falerno.*

*Co' generosi spirti i generosi  
Spirti questo conforti e l'alte cure  
Del mio signor volga di triste in liete.*

*Questo l'opre mie no, ma le sciagure  
D'oblio cosparga e induca almi riposi,  
Ed insieme a me sia Permesso e Lete.*

«Le rime di Torquato Tasso» a cura di A. Loberi, III A 159

Il fatto è che nella via del Gorgadello doveva esserci anche una specie di locanda, o comunque la possibilità di

ottenere camere in affitto.

Chi giungeva quindi da fuori vi prendeva alloggio e, uscendo di casa, si rincuorava con un boccale di vino sia per trovare l'ispirazione all'arte verso la quale stava dirigendosi, sia per ripagarsi delle forze spese dopo una giornata creativa.

E Benvenuto Tisi non venne mai?!

Certo!

Solo che dovette smettere, perchè il vino che gli servivano dal Chiucchiolino era talmente «buono» e salutare che stava guarendolo dalla... tisi.

È tutto.



*Anche il famoso bevitore di questo quadro sembra dire: ...*

*Al Brindisi.*

*Bevo alla salute vostra e mi auguro che voi... leggiate questo libro alla salute mia.*

## CAPITOLO V

### DETTI, VERSI, RIME SUL VINO



*La vendemmia*

*-La dolce ber che non m'avria mai sazio*

(Dante Alighieri)

*-Il vino è un composto / di umore e di luce*

(Galileo Galilei)

*-«Se l'appetito viene mangiando la sete va via bevendo».*

(Rabelais)

*-Se Dio avesse proibito il vino,  
perchè mai l'avrebbe fatto così buono?*

(Cardinale di Richelieu)

*-«C'è più spirito in fondo ad una bottiglia che in  
tutti i libri di filosofia del mondo».*

(Luigi Pasteur)

*-«La penicillina guarisce gli umani ma è il vino che  
li rende felici».*

(Fleming)

*-Basta un bicchiere di vino per farsi un amico*

*-Non ti mettere in cammino se la bocca / non sa di vino.*

*-Empi il bicchier ch'è vuoto, / vota il bicchier ch'è pieno; /  
non lo lasciar mai vuoto, / non lo lasciar mai pieno. /*

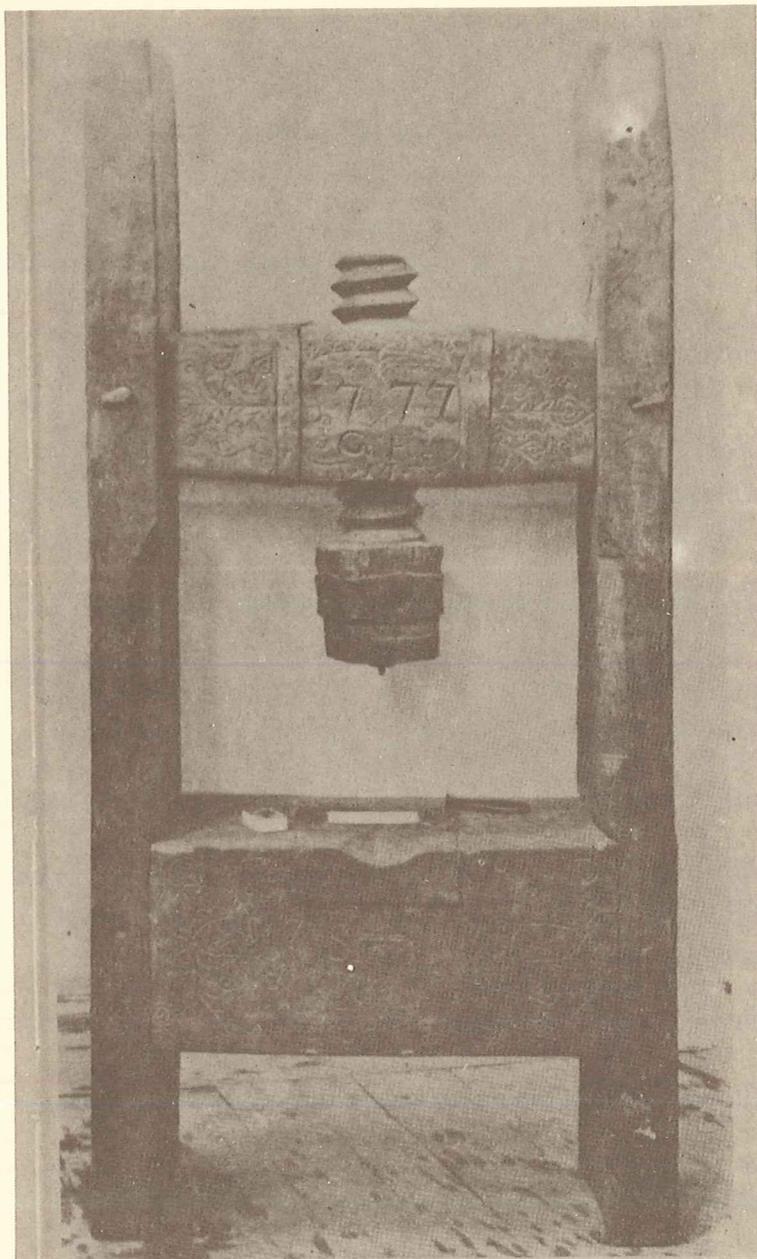
*-Scarpa granda e goto pien, / ciapa el mondo come el vien.*

*-Che può fare / di buono colui / che vino non beve?*

*-Chi sa il latino / loda l'acqua / e beve il vino.*

*-Un uomo che beve solo l'acqua, / ha un segreto da  
nascondere ai suoi simili.*

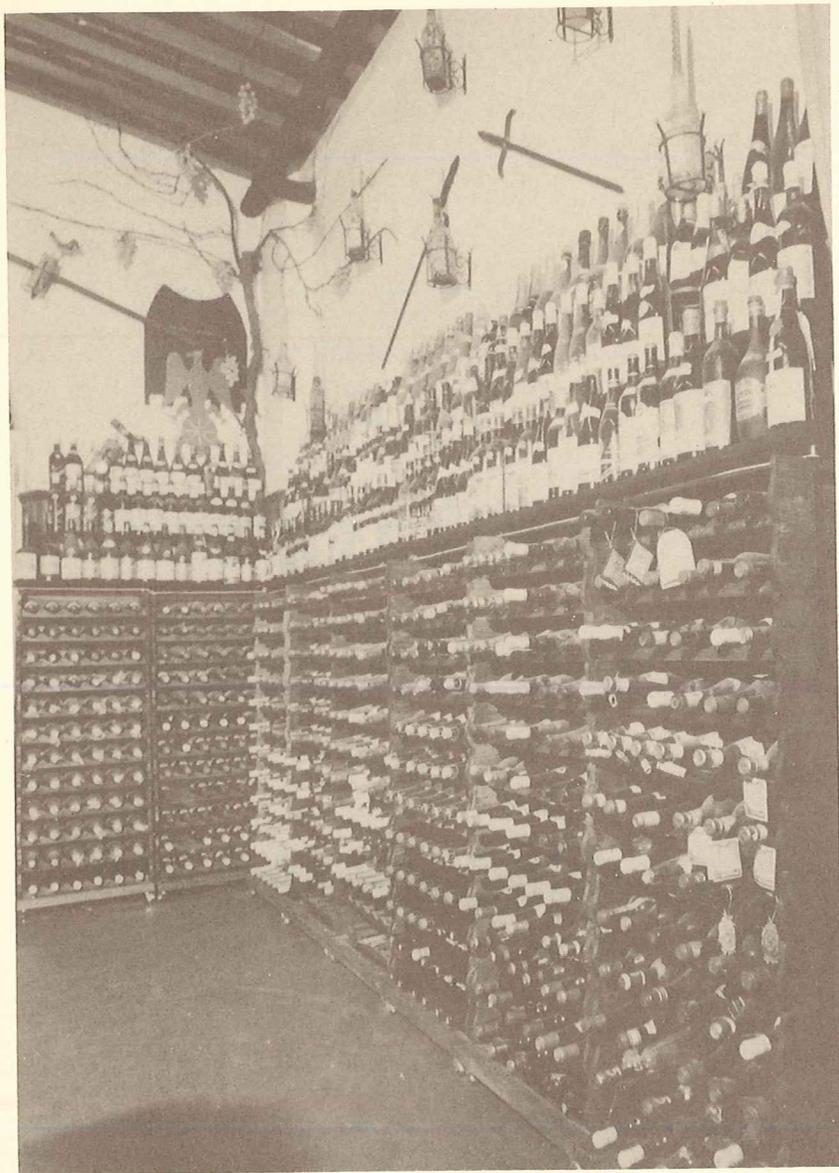
*-Mangiare è / un bisogno dello stomaco, / bere è un bisogno  
dell'anima.*



Torchio del 1777.

- *L'astemio: / un debole che cede alla tentazione di negarsi...  
un piacere.*
- *Il sole risplende, / il buon vino si vende, / allegri qui entrate,  
/ di politica non parlate; / consumate / e non bestemmate, /  
ma prima d'uscire... pagate.*
- *Basta continuar a bere sempre e... / uno non muore mai.*
- *Dio ci guardi da chi non beve.*
- *Il vino ha il pregio di far parlare liberamente e / francamente  
e di far dire la verità.*
- *Chi beve per dimenticare si ricordi... / di pagare prima.*
- *Il vino è nemico dell'uomo. / Chi fugge di fronte al nemico /  
è un vigliacco.*
- *Chi ben beve, ben dorme. / Chi ben dorme mal non pensa. /  
Ora, ben bevete, che in paradiso andrete.*
- *San Martino beve il vino e lascia l'acqua per il mulino.*
- *Pane, un tantino, vino un ...tino.*
- *Quando il vino rende lieti, / non si tengono i segreti.*
- *Quando io bevo penso; / Quando penso, bevo.*
- *L'acqua arrugginisce il ferro. / Se hai una salute di ferro non  
bere acqua.*
- *A chi non piace il vino, / Dio tolga anche l'acqua.*
- *Il principio della vita è vino e amore.*

TRE  
SCRITTORI  
PER  
UNA  
OSTERIA



*Enoteca «al Brindisi» già osteria del Chiucchiolino - XV secolo.*

Giuseppe Pederali

L'INVENZIONE  
DEI  
TORTELLINI

Quasi una favola



Giuseppe Pederiali  
è nato a Finale Emilia nel  
1937. Vive a Milano, dove  
lavora in una casa editrice.  
I suoi romanzi più noti  
sono *Le città del diluvio* e  
*Il tesoro del Bigatto*. È  
uscito in questi giorni,  
pubblicato da Bompiani, il  
nuovo romanzo *La Com-  
pagnia della Selva Bella*.

*Padania, anno 1290*

Le cipolle più buone crescevano nel grande orto dietro il palazzo degli Orsi, e Sandrone aveva già riempito un sacco con le più grosse, quando i servi gli balzarono addosso e lo trascinarono al cospetto di Michele degli Orsi.

La stanza di Michele degli Orsi era grande e piena di ogni comodità: letto, pitale, quattro sedie, braciere, inginocchiatoio. Michele degli Orsi guardò Sandrone, dai capelli stopposi e spettinati fino alle scarpe di pelle di volpe, con le suole di legno.

«Finirai comunque appeso per il collo» disse a Sandrone. «Ma prima raccontami a cosa ti servivano le cipolle.»

«A impinir la panza.»

«Qualcuno conosce la lingua del villano?»

Si fece avanti uno dei servi, che aveva la morosa di San Felice sul Panaro.

«Ha detto che gli serviva per riempire la pancia.»

«E intanto preparare altri furti nel palazzo! Sei forse al soldo di qualche compagnia di sbandati?»

«Ma che soldo, a son in buleta!»

«Macché soldo, sono in miseria.»

La risposta divertì Michele degli Orsi.

«Hai la lingua pronta, villano, e io voglio crederti: invece di impiccarti, lascio scegliere a te la morte che preferisci. Purchè tu non voglia morir di vecchiaia.»

«A vrer murir pral trop magnàr. A la to tavla.»

«Vorrei morire d'indigestione, alla tua tavola.»

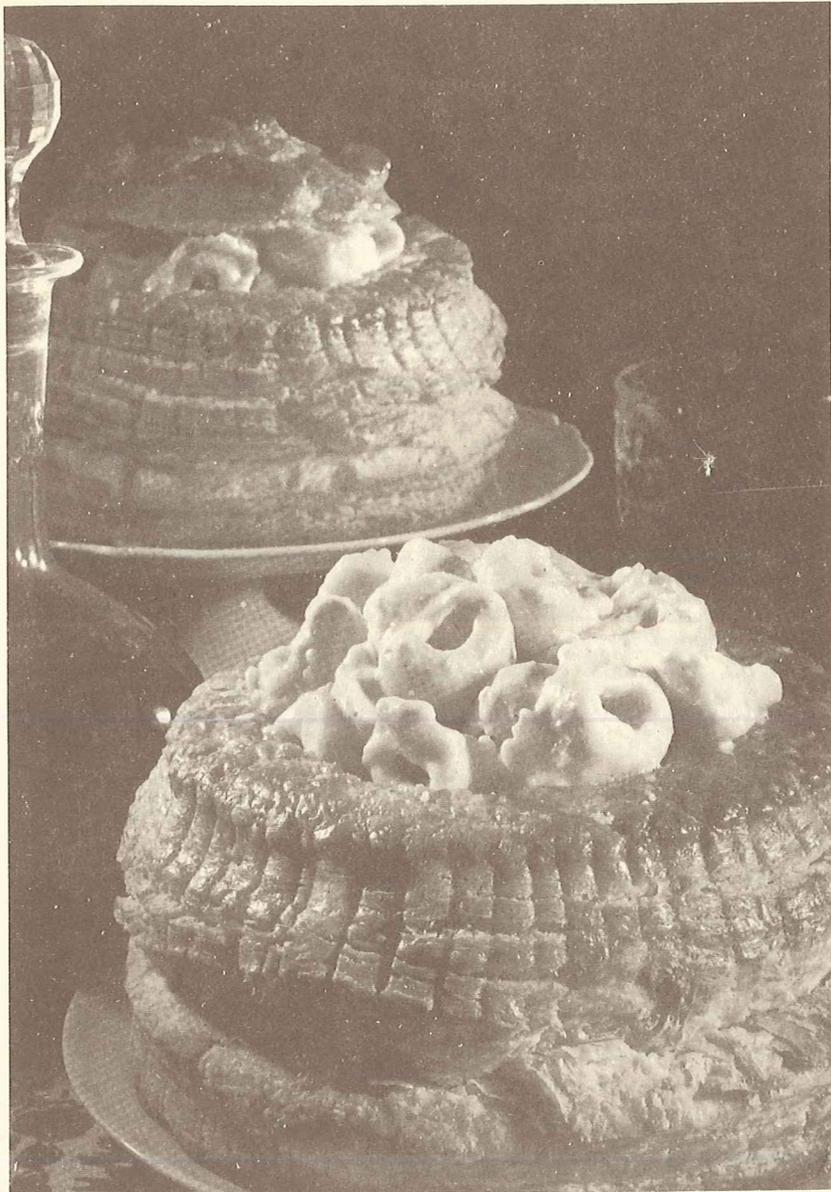
«Sia fatta la tua volontà.»

Lo fecero sedere e imbandirono la tavola del conte con tazze, piatti e brocche che recavano dipinti due orsi rampanti. Furono fatti venire due cuochi per cucinare e un frate per benedire il morituro. Mentre i cuochi lavoravano in cucina, Sandrone cominciò a mangiare e bere. Rifiutò soltanto l'acqua.

«Am son zà lavà.»

«Mi sono già lavato.»

Cominciò dalla frutta. Pesche, albicocche, uva passa,



*Vol-au-vent con tortellini*

datteri, prugne selvatiche e un frutto che Sandrone non conosceva: il limone. Poi il dolce: una torta enorme, fatta con dadi di mela, mele schiacciate imbombate di vino, fichi, cipolle fritte, cannella, zenzero bianco, anice, cotta tra due sfoglie sigillate e dorate di zafferano. La mandò giù con una brocca di lambrusco, giusto in tempo per accogliere le triglie lessate, bene irrorate di cardamomo e della polpa che avvolgeva la noce moscata, il capsico, e impastate con pane grattato imbevuto d'aceto. Il cuoco personale di Michele degli Orsi gli servì poi un maialino di latte, cotto al forno e guarnito di un'insalatina rossa, riccia riccia, che lo faceva somigliare vagamente a un orsetto, in onore della famiglia degli Orsi. Sandrone lasciò lì solo gli ossi, dopo averne succhiato il midollo.

«È quasi l'alba» osservò Michele.

Sandrone allungò il brodo di cappone con un sorso di vino e lo bevve direttamente dalla tazza. Fece una smorfia perchè il vino aromatizzato col rosmarino gli metteva pizzicore al naso. Se lo grattò, prima di annusare la salsa servita insieme a una coppia di pollastrelle. Indovinò gli ingredienti della salsa: agresta, tuorlo d'uovo sodo, fegatelli, prezzemolo e un poco di grasso, forse d'anatra.

«Savi far il fritell?» domandò.

«Sapete fare le frittelle?» ripeté il servo che aveva la morosa di San Felice sul Panaro.

«Sappiamo fare le frittelle?» domandò a sua volta Michele degli Orsi al suo cuoco che in quel momento entrava, sudato e affaticato, con in mano una padella di gamberi di fiume fritti, e intorno al collo una treccia di salsiccia di Bologna.

«Frittelle? Manca il farro.»

«Tra poco ci mancherà di tutto» gridò Michele. «La morte di questo villano provocherà una terribile carestia. Muratelo vivo in una cella della Rocca e tenetelo lì a digiuno per due settimane. Se non muore potrà tornarsene a casa!»

Sandrone rimase a bocca socchiusa, le labbra unte e un gambero tra i denti.

Lo afferrarono e trascinarono via. Lui si portò appresso,

come una coda, la treccia di salsiccia di Bologna.

Quando Cudghin chiese chi volesse accompagnarlo alla Rocca del Finale per vedere come stava di salute Sandrone, condannato per furto di cipolle, tutti gli amici alzarono la mano. Cudghin scelse Copa.

Partirono nel primo pomeriggio, col sole alto sulle piantate.

«Tengono Sandrone chiuso in una cella buia, dove entra soltanto un poco d'aria da un buco, senza cibo e compagnia» raccontò Cudghin che era stato in piazza al Finale a raccogliere chiacchiere. «E tutto intorno alla torre ci sono le guardie della Rocca e un fossato largo sei piedi, colmo d'acqua con dentro spaventose bestie...»

Camminavano lungo la strada che dagli Obici conduceva al Finale.

«Fermiamoci a salutare Pulonia» propose Copa.

«La strada è lunga.»

«Sandrone è giovane, e non scappa di sicuro.»

«Chiuso in quella tana morirà di fame e di crepacuore.»

Intanto erano arrivati davanti alla casa della Pulonia, moglie di Sandrone, che sorgeva tra la strada e uno stagno, in una striscia di terra dove la contadina lavorava a rape e frumento.

La Pulonia mollò la zappa e corse incontro ai due amici. Baciò Copa sul testone e Cudghin su una guancia.

Entrarono nella casa.

Sul grande tavolo c'era una sfoglia appena tirata, gialla di uova e bianca di farina.

«Cosa prepari?»

«Tagliatelle.»

Allora Cudghin ebbe un'idea:

«Perchè non portiamo qualcosa da mangiare al povero Sandrone? Pasta, carne, verdura, roba che tiene su.»

«È murato nella cella. C'è solo un buco per l'aria.»

Cudghin sorrise a Pulonia:

«Tu preparerai un mangiare che possa passare attraverso un buco. Qualcosa che da solo contenga, come una minuscola borsa, la pasta, la carne e la verdura.»

Copa si grattò la grossa testa

«Ci riuscirai?»

«Non esiste razdora migliore di me» rispose la Pulonia.

La Pulonia tagliò la sottile sfoglia in tante strisce in tantissimi quadretti. Tritò e impastò formaggio, pancetta di porco, tettina di vitello lessata, una foglia di salvia, un po' di prezzemolo, un pizzico di macis, due chiodi di garofano, un'idea di zenzero.

«Ci vorrebbe anche il pepe, ma costa un occhio della testa.»

Aggiunse del petto di fagiano, «Mi è avanzato da ieri», anche questo ben tritato.

«Volete assaggiare?» domandò la Pulonia.

Copa aveva sempre fame e subito aprì la bocca che pareva quella di un lupo. Pulonia ci ficcò dentro un mestolo pieno di quell'impasto.

«Buono?»

«Sì... ma durerà?»

«Lo metteremo dentro sacchetti di pasta.»

Sopra ciascun quadretto di sfoglia, Pulonia posò un pezzo di impasto, poi chiuse i quadretti in modo di farne dei triangoli. Unì tra loro due delle punte dei triangoli e i minuscoli involti diventarono anelli belli grossi.

«Sembrano panieri» osservò Cudghin.

«A lasciarla all'aria tutta la notte, la pasta diventerà soda» spiegò Pulonia. «Così riparato, l'impasto durerà anche molti giorni. Potete farli avere al mio Sandrone lasciandoli attraverso il buco, come sassi.»

«La tua idea è buona, razdora» approvò Copa. «Domani porteremo a Sandrone i tuoi panieri.»

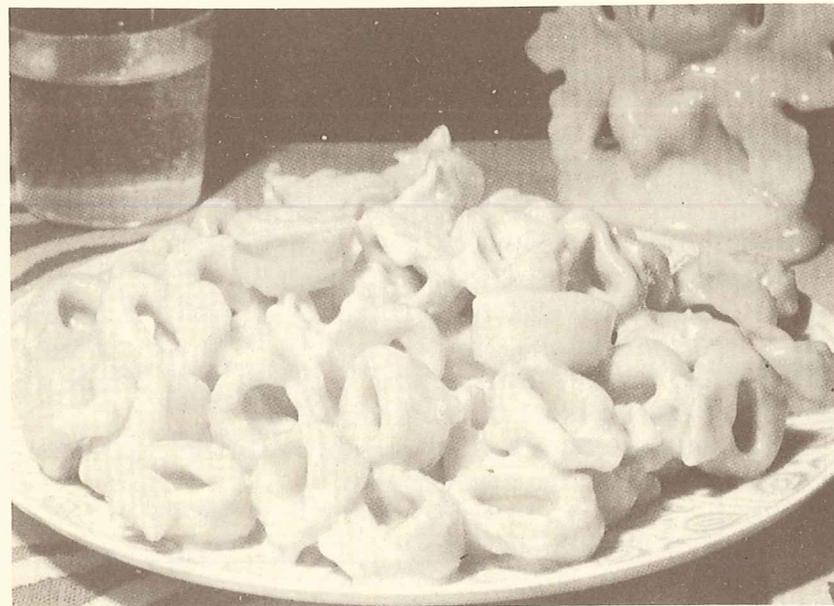
«Io li chiamerei tortini o tortelli o tortellini» disse Cudghin. «Mi ricordano le torte di carne e formaggio.»

Cenarono con Pulonia che volle provare a cuocere nell'acqua di cappone quei borsini di pasta con ripieno. Li servì in brodo, con una spolverata di formaggio grattugiato e noce moscata.

«Io li preferisco così, cotti. Peccato che Sandrone non abbia una pentola e un fuoco» osservò Pulonia. «Volete



*Preparazione tipica dei tortellini.*



*Tortellini alla panna.*

portargli un poco di brodo dentro una bottiglia?»

Dovettero spiegare alla Pulonia che il loro non era un tranquillo pellegrinaggio sul Monte di San Luca.

«Vogliamo soltanto che Sandrone non muoia di fame prima che lo mollino.»

Ma la Pulonia certe cose non le capiva e così, mentre i due uomini dormivano, mise nelle loro borse anche dei sughi incartati in foglie di zucca, un salame e delle noci.

La torre più alta della Rocca era così alta che l'asta della bandiera fissata in cima bucava le nuvole nere e panciute.

«Cambia il tempo» disse Cudghin.

Arrivarono sino al fossato che circondava completamente la Rocca. Il ponte levatoio, ora alzato, separava il castello dal mondo.

«Quello lassù è il finestrino della cella di Sandrone» indicò Cudghin.

«Da quel buco non passerebbe un gatto.»

«Però mancano molte pietre sulla parete e altre sono rotte e ci sono ganci, chiodi e crepe.»

Gettarono un sasso nell'acqua del fossato. Non accadde nulla.

«Prova a buttare un tortellino.»

Copa ubbidi, e non appena il tortellino giunse a toccare l'acqua, una gran bocca apparve a inghiottirlo. Per sparire di nuovo.

«Che velocità. Cos'era?» domandò Cudghin.

«Un boccalon. Una bestia piccola, tutta bocca, coda e corna, ma tanto ingorda e svelta che comincia a digerire subito appena vede da lontano qualcosa da masticare, pianta, bestia o cristiano.»

Compiuto un intero giro della Rocca, si allontanarono all'arrivo di una pattuglia di guardie.

«Andiamo via, prima che diano noi da cena ai boccaloni» consigliò Copa.

«Torneremo questa notte. Con un tronco d'albero per superare il fossato, e una corda. A piedi nudi io riesco a salire sulle querce, perchè non dovrei scalare la Rocca?»

«Perchè di notte le guardie fanno la ronda e accendono

sulle rive i falò.»

«Squaquarela!» esclamò Cudghìn. «Chiederò aiuto all'omarino che vive in riva al fiume. È abbastanza robusto e agile da scalare la torre, e tanto piccolo da non essere visto.»

Dal Panaro nasceva la nebbia e restava lì, poche spanne al di sopra dell'acqua, della sabbia, dell'erba bagnata. Sopra c'era il primo sole, sotto si muovevano le unio, una lontra e un'altra creatura occupatissima ad aprire il guscio di una unio: con le sue mani tendeva la conchiglia, ma senza riuscire a spalancarla del tutto, e imprecava contro la forza di quei molluschi, maledetti, stupidissimi e così buoni da mangiare. In quel momento si sentì chiamare per nome:

«Squaquarela.»

Squaquarela mollò le due valve della conchiglia che subito tornò a chiudersi.

«Squaquarela!» ripeté la voce.

L'omarino restò immobile, mentre l'unio ne approfittava per scivolare nel fango, verso l'acqua.

«Sono Cudghìn, ti ricordi di me?» seguì a gridare Cudghìn mentre camminava sulla riva del fiume. «Mi serve il tuo aiuto.»

Non più preoccupato, l'omarino sorrise. Raggiunse i piedi di Cudghìn, nella nebbia. Li ammirò, ci girò intorno. Giudicava gli uomini dai piedi, anche perchè era la parte che Squaquarela poteva meglio osservare.

Quelli di Cudghìn erano molto grandi per un ragazzo, e non portavano stivali, neppure di prima mattina.

«Sono qui.»

«Non ti vedo.»

«Per forza: la tua testa è sopra la nebbia, la mia è sotto. Cosa vuoi da me?»

«Parlarti. Dice la gente che sei uno starione capace di far sbocciare i fiori solo a toccarli.»

«Pensi che io abbia tanto potere? Se lo avessi...»

«Lo useresti per diventare più alto» lo interruppe Cudghìn.

«Più piccolo, vuoi dire. Con meno problemi per riempire la pancia e per nascondermi dai nemici e dagli amici.»

«Fatti vedere.»

«Il mondo fuori dalla tana e dalla nebbia mi spaventa.»

«Fifone» rise Cudghìn. Poi aggiunse: «Ho bisogno di te.»

Squaquarela pensò che con un saltino avrebbe potuto mettere la testa fuori dalla nebbia e guardare in faccia Cudghìn, senza rischiare nulla in quel brevissimo istante.

Il ragazzo non fece in tempo a vedere l'omarino: la testa sbucò dalla nebbia, ma nel medesimo istante una poiana in picchiata ghermì Squaquarela per le orecchie, lo sollevò di peso e quando Cudghìn capì cosa stava succedendo, uccello e omarino già volavano in cielo, più in alto dei pioppi.

«Ehi, riporta giù Squaquarela!» gridò Cudghìn.

La poiana non poteva udirlo; perchè non capiva il linguaggio degli uomini, e perchè volava troppo in alto.

L'ingordo rapace voleva mangiarsi quell'omarino che somigliava a un coniglio a causa della barbetta e dei capelli grigi.

La poiana era in cielo, e Cudghìn la seguiva da terra, col naso in su, attento e non perderla. Percorse la via Torre Portello e proseguì lungo le mura. Alcuni uomini che erano davanti alla chiesa di San Francesco gli gridarono:

«Soffri di tortocollo verso l'alto?»

«Forse hai una visione?»

Tutti guardarono in cielo. Videro i rondoni, più su ancora un altro uccello, poi due nubi bianche che venivano da levante.

Cudghìn passò tra i banchi del mercato, urtò il cesto di una ranara e si fermò. Vide la poiana scendere sul campanile di San Francesco e gli sembrò anche di distinguere Squaquarela stretto dagli artigli dell'uccello. Dalla porticina socchiusa, Cudghìn penetrò nel campanile, nel buio pieno di ragnatele. Un ragno gli camminò sulla testa, scese dall'orecchio, si dondolò appeso al filo, come un orecchino, infine si lasciò cadere sul pavimento cosparso dalle pietre cadute dagli altissimi muri che partivano da qui e arrivavano al tetto, senza altri soffitti o pavimenti.

Da una scala di legno tanto marcia e forata dai tarli che

sarebbe crollata se Cudghìn avesse pesato anche soltanto un'oncia in più, il ragazzo raggiunse il piano dove un tempo alloggiavano le campane. Cudghìn guardò la città e la pianura. Conosceva bene quel paesaggio, ma sempre si commuoveva: gli sembrava impossibile che il mondo fosse tanto grande.



Poiana (*Buteo buteo*)

Della poiana e dell'omarino nessuna traccia.

«Squaquarela!» chiamò.

«Sono qui, aiutami» rispose una vocetta piena di paura.

La poiana era appollaiata sulla grossa trave che teneva il tetto. Seduto accanto a lei stava Squaquarela, aggrappato mani e piedi alla trave. Abituato a vivere tanto per terra, il volo e la sosta lassù lo terrorizzavano ancor più del rischio di venire divorato dal rapace.

«Riporta giù Squaquarela» ordinò Cudghìn all'uccello.

La poiana sembrava imbalsamata, incerta tra la voglia di mangiarsi a pezzettini l'omarino e la paura di dover affrontare il ragazzo che l'aveva seguita fin qui perchè voleva la preda tutta per lui.

Cudghìn raccolse un frammento di coppo e lo lanciò verso la poiana, per spaventarla. Mirò a non colpirla, e mirò così giusto che prese sulla fronte Squaquarela. L'omarino strillò, perse la presa e cadde nel vuoto, mentre la poiana se ne volava lontano dal campanile in cerca di piccioni e altri animali senza amici.

Squaquarela precipitò nella tromba delle scale. Passò davanti a Cudghìn e gli chiese:

«Farà male morire?»

Cudghìn non fece in tempo ad aprire bocca che già Squaquarela era sparito nel buio.

Il ragazzo scese le scale tanto in fretta che tutto il legno tremava e scricchiolava come se volesse crollare insieme all'intero campanile. Cudghìn pensava a come avrebbe trovato il povero Squaquarela dopo un salto di almeno otto pertiche.

Giunto al pavimento, chiuse gli occhi. Chissà come si era ulteriormente accorciato l'omarino. Aprì gli occhi. Cercò tra le pietre, sulla muffa, sollevò le pietre più leggere, palpò il terriccio.

«Hai finito di cercarmi?» chiese la voce di Squaquarela.

«Oh, lo dicevano che eri anche un mago!»

«Anche?»

«Oltre a essere piccolo».

«Io non sono un mago!»

«Come spieghi che sei vivo dopo il salto dalla cima del campanile, e come spieghi la tua invisibilità?»

«Perchè non alzi gli occhi verso il cielo?»

«Significa che ti ha aiutato il Signore?»

«Significa che devi guardare in su.»

Cudghìn guardò e vide Squaquarela che dondolava ancora impigliato al groviglio di ragnatele che avevano frenato la sua corsa verso il basso, e gli avevano impedito di arrivare fino a terra.

«Vedi? Se io fossi stato un uomo alto, e perciò anche pesante, a quest'ora sarei morto.»

L'omarino si lasciò cadere dalle ragnatele, toccò terra, fece un saltino come una palla che rimbalza e concluse:

«Allora, dimmi cosa vuoi da me.»

Squaquarela attraversò il prato, passò sotto le gambe delle guardie, raggiunse la riva del fossato. A tracolla aveva un grimaldello, il sacchetto con i tortellini, un piccolo arco costruito con le sue mani, la faretra con dentro quattro frecce ricavate da tibie di pollo, una matassa di filo di seta con un nodo a ogni spanna. Legò un capo del filo alla coda della freccia, e tese l'arco. Il sibilo sembrò quello di una zanzara, e la freccia andò a piantarsi tra due mattoni della torre, poco più in alto della finestrella. L'omarino saggiò se il filo poteva reggere le sue dieci libbre di peso. Gli sarebbe dispiaciuto finire in bocca a un boccalone, anche se Cudghìn gli aveva raccontato che sarebbe comunque andato in paradiso.

Squaquarela piantò un chiodo per terra e vi legò l'altro capo del filo di seta. Poi iniziò la rampicata. I falò illuminavano l'omarino che saliva, ma non illuminavano la corda di seta, così l'unica guardia che intravide Squaquarela lo credette una civetta in volo e neppure si avvicinò al fossato.

Raggiunto il buco, Squaquarela vi si aggrappò e guardò dentro. Era tutto buio.

«Sandrone.»

Silenzio.

«Sandrone.»

Buio.

«Signore.»

Odore di muffa.

Tirò fuori un tortellino e lo buttò giù. Ne tirò fuori un altro e se lo mangiò.

Era davvero buono. E chissà da cotto. Pensò che un po' di noce moscata avrebbe reso più robusto il sapore.

Il nero vuoto faceva paura. Forse Sandrone giaceva cadavere, morto di fame o di solitudine.

Gettò un altro tortellino e colpì Sandrone proprio sulla fronte.

«Chi va là? Chi c'è lassù?»

«Squaquarela. Mi manda Cudghìn.»

«Ho fame!»

«Lo so, mangia questi!»

Gli buttò giù i tortellini dal buco.

«Un cibo magico?»

«Speriamo.»



Poiana della Giamaica  
(*Buteo jamaicensis*)

Il sole era proprio al centro del cielo quando Cudghìn e Copa lo videro tornare.

«Sandrone non morirà di fame» disse Squaquarela.  
«Così lo libereranno tra pochi giorni.»

Prima di salutare gli amici e tornarsene in riva al Panaro, Squaquarela chiese notizie dei tortellini.

«Con che cosa sono fatti?»

Cudghìn elencò a memoria gli ingredienti usati da Pulonia, senza sapere che Squaquarela era un chiacchierone. Infatti non passò un mese che nella Bassa tutti sapevano fare i tortellini, e non passò Natale che su tutte le tavole della Longobardia non arrivasse il famoso piatto della Pulonia.

*Giuseppe Pederiali*

Daniele Rubboli

LA ROMANZA  
DI  
BEPPE



Daniele Rubboli è nato a Modena nel 1944. Vive a Milano, dove è redattore a «TV Sorrisi e Canzoni». I suoi ultimi libri sono: *Le voci raccontate*, *Cronache di voci modenesi*, *Giuseppe Verdi: la musica e gli affetti*. Suoi racconti sono in vari testi per la Scuola Media.

Beppe morì preparandosi il caffelatte di tutte le mattine a 83 anni e sei mesi.

Alla radio il notiziario che, da quasi sempre, lo manteneva informato sul mondo del quale, a dire il vero, non gli importava più di tanto.

Forse era proprio quel caffelatte con i biscotti e molto zucchero ciò che maggiormente otteneva le sue premure. Da anni ormai.

Nel monolocale con uso cucina abitava solo. Neppure un libro aveva voluto; pochi i vestiti.

La collezione di dischi, 78 giri, compreso «e lucean le stelle» cantata da Giuseppe Borgatti, assieme ai due fonografi, l'aveva venduta dieci anni prima quando, chi sapeva ascoltare con lui, da trent'anni, se n'era andata, spegnendosi come una nota filata in uno spartito di Massenet.

Se la radio cercava di interferire nelle sue rinunce, la spegneva.

In casa restava poco, per lo meno alzato.

Faceva lunghe passeggiate, lunghe dormite.

Una volta all'anno prendeva il treno, arrivava a Milano, pranzava in una trattoria vicina alla stazione e ritornava stanco ma felice, prima di notte.

Gli piaceva ricordare, seduto accanto al finestrino, quando, da Bologna, impiegava anche cinque ore in quel viaggio.

Poi guardava la corsa del paesaggio e gli pareva che là fuori tutto mutasse in fretta, compresi i colori della campagna.

Beppe morì, ed il caffelatte si freddò nella tazza senza manici.

Morì ed una fanciulla sorridente tra rossi lunghi capelli lo prese per mano, vestita di chiaro.

La seguì felice, dimenticando la colazione e già era per strada, lontano, sotto un sole che non accecava, in un silenzio pieno di cose, quando lo raccolsero per mettergli il vestito migliore, chiuderlo nella cassa e portarlo in chiesa dove, come al cimitero, nessuno aggiunse un «requiem» al



*Enrico Caruso*

segno di croce tracciato dalla portiera mentre uscivano dal portone e le riconsegnavano le chiavi.

Bologna è ancora una città umana, specie nei suoi quartieri vecchi, attorno alle due torri, ma il tempo scava fosse profonde per chi sopravvive.

Figli non ne aveva avuti, parenti forse, ma chissà dove. Clienti.

Tanti clienti, ma anche questi, dopo che rinunciò alla bottega di barbiere, si persero nel tempo.

Per decenni aveva fatto barba e capelli a mezza città, lavorando di macchinetta su teste importanti: anche Respighi si serviva da lui perchè lo sapeva amante della musica; e Luigi Piazza il baritono, Ettore Bergamaschi il tenore, e tutti i coristi del Comunale.

Qualche volta, aspettando il turno, qualcuno si metteva a cantare, così c'era sempre ressa, perchè anche quelli serviti restavano a godersi il concertino.

La guerra aveva sfoltito la sua clientela, le abitudini erano cambiate. Come finì il tempo in cui Francesco Grassilli teneva il pianoforte nel ristorante dove Schipa muoveva la voce, prima di concedersi alle tagliatelle, e si chiusero le osterie dove il vino serviva a sciogliere le corde vocali, così calò per sempre la saracinesca sulla «barbieria» del Beppe.

Se ne andò con tutte le sue macchinette ed i rasoi, lasciando il posto al taglio scolpito ed ai saloni con la ragazza che fa le mani.

Nei primi anni, quando usciva per via Rizzoli e piazza Maggiore, o faceva il giro del laghetto ai giardini Margherita, trovava sempre vecchi clienti con i quali scambiare due parole, un saluto, una memoria.

Restò solo poco alla volta.

Se ne accorgeva ad ogni primavera, quando ritentava gli itinerari lunghi: la gente era più nuova, i visi noti più vecchi e rari.

Poi non ne riconobbe più.

Divenne indifferente a tutto, fuorchè al buono e al cattivo tempo.

Al cinema non era andato che poche volte, da giovane,

con la moglie; a teatro non se la sentiva più.

Si faceva tardi, poi non conosceva nessuno e, se proprio doveva porci mente, preferiva ricordare le opere ascoltate in tanti anni di loggione, quando gli pareva d'essere lui stesso impastato di musica e voci, ed usava il suo «do di petto» per chiedere i «bis».

Ma una volta separatosi anche dai suoi duemila trecento novantasei 78 giri, per trasferirsi in quell'alloggio da scapolo, alla musica non aveva voluto pensare più.

S'era dedicato tutto a quel caffè latte suo del mattino, a lunghi sonni dai quali usciva senza ricordare sogni, alle passeggiate per Bologna con occhi solo agli angoli rimasti uguali, indifferente alla gente, ai negozi, al traffico.

Una cosa gli dispiaceva: in piazza non facevano musica come ai tempi della Banda Comunale.

Così, se qualche ragazzo in piazza Maggiore sedeva pizzicando una chitarra, lui si fermava ad ascoltarlo anche per ore.

Ed era davvero singolare vedere il vecchio Beppe, testa bianca ben curata, confuso tra i balordi della scalinata di San Petronio, bearsi a nenie di chitarra e flauti rustici.

In quei momenti lo coglieva il ricordo di quando, stessa età, anche lui faceva musica, ma subito gettava il pensiero come una tentazione cattiva e annullava la memoria nell'ascolto.

Un vecchio, diceva, non deve ricordare mai, altrimenti intristisce.

Beppe morì scordando tutto nella mano della fanciulla vestita di chiaro che seguiva lungo una strada certamente nota, ma che non gli riusciva di mettere a fuoco.

Neppure di quella fanciulla si ricordava benchè fosse sicuro di averla già incontrata.

Camminava con passo svelto, come da anni più, meravigliandosi di come non gli importasse nulla di quanto restava alle sue spalle.

Bologna, l'appartamento, il corpo suo stesso che adesso qualcuno ritrovava, sollevava, vestiva, sistemava nella bara con i gesti esperti e meccanici del burattinaio ambulante il

quale, dopo la recita, raccoglie le marionette nei bauli, ripiega fili e tiranti, sigilla tutto fino al prossimo spettacolo.

«Strano» si disse Beppe, trovandosi a sfogliare immagini che credeva aver perso nel tempo ed ora ripossedeva splendidamente lucide, precise, brillanti.

Stringeva la mano della sua compagna e si rivedeva ragazzo, bionda la testa spettinata piena di musicali ebbrezze.

Suo padre lo voleva in campagna, ad irrobustirsi come i fratelli, dietro i buoi che aravano il fondo della Galliera, o raccogliere frutta quand'era stagione.

Ma sua madre diceva che lui era troppo sottile per la fatica e inventava scuse diverse per sottrarlo alla «corvè».

Allora correva in chiesa, si sedeva all'organo e suonava.

Suonava mattine e pomeriggi interi, anche in estate, quando gli altri ragazzi andavano sul Reno per pesci e bagni. L'autunno lo ritrovava bianco come primavera l'aveva lasciato e non pareva neppure parente ai suoi fratelli che al tempo della vendemmia erano cotti dal sole come vecchi mattoni.

Il parroco disse a suo padre che bisognava mandarlo a studiare in città, ma quello non voleva saperne.

Vinse ancora la madre e Beppe partì.

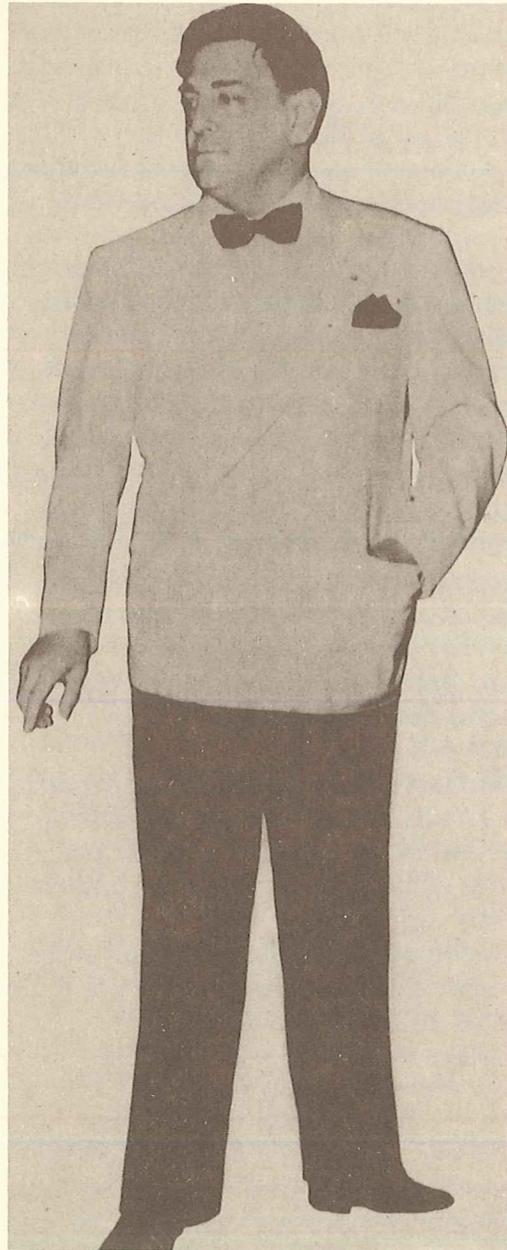
Ma senza una lira: suonasse pure, aveva detto il padre, ma imparasse anche ad arrangiarsi per procurarsi il pane.

Fu così che andò garzone da un barbiere al quale piaceva la musica ed era orgoglioso di avere un aiutante che andava e veniva dal conservatorio.

Studiava pianoforte e non aveva problemi con la tastiera, ma si scoprì ancora più abile a combinare le note e più di un insegnante gli aveva messo gli occhi addosso.

Beppe, la musica, l'aveva dentro.

Anche il rasoio che scorreva sul volto del cliente era per lui un cantar di barba e gli piaceva dare ritmo alla macchinetta per tagliar capelli, ai colpi del rasoio da affilare, alle forbici, al pennello gravido di schiuma che rigirava nello «scodellino» per poi passare e ripassare sul viso in una carezza controllata dai piano e dai fortissimo, rinforzata



*Tito Schipa*

negli «allegro», pizzicata per baffi e basette, filata sotto il pomo d'Adamo.

Cesare, il barbiere, gli prediceva un grande futuro e si prenotava ai suoi concerti.

Sua madre, quando la domenica andava a casa, seguiva anche tre Messe per ascoltare quel ragazzo suo pallido che pareva pregare per tutti suonando a memoria quello che aveva imparato in città.

La guerra gli fece cambiare tastiera: nonostante il pallore finì tra le mitragliatrici; anche quelle cantavano, ma era un coro di morte, e Beppe pensava alla vita.

Negli anni di trincea suonò una volta sola, su un pianoforte d'albergo, in un paese del Carso, adibito a ospedale militare.

Suonò tra l'indifferenza di tutti, anebbiati dal dolore e dalla paura, nella corsa contro la morte.

Suonò con rabbia perchè sentiva le mani dure, le note false, inutili.

Pensò che dentro di lui qualcuno doveva avergli bombardato anche la musica.

Restò sui tasti per ore, finchè le dita non incominciarono ad insanguinarsi.

Tornò alla mitraglia.

La guerra non finì col '18.

A casa avevano fame e per studiare non c'era tempo.

Una compagnia di operette aveva bisogno di un pianista; lui si accodò per un'esperienza nomade che doveva intristirlo più della trincea, finchè la guerra non lo volle ancora.

Conobbe l'Africa.

Fu in una giornata di sete, di profonda, allucinante sete, mentre immaginava d'essere un limone spremuto, che improvvisamente, dentro, gli sgorgò musica.

Irrefrenabilmente sentì il bisogno di carta e matita per tracciare righe musicali, chiavi di violino e riempire tutto di note fresche, gorgoglianti, chiare, scroscianti note.

Gli nacque così, in una fantasia disperata, la sua prima ed unica composizione.

Impastata di sabbia e cotta dal sole si ritrovò tra le mani

una «romanza» che pareva farfalla.

Una di quelle farfalle dalle ali grandi, multicolori, che inseguiva scalzo, ragazzo, lungo le «cavedagne», fino al macero attraversando il quale, nel suo volo tutto tremulo, la farfalla si metteva in salvo.

Una romanza leggera, che avrebbe dovuto eseguire accarezzando la tastiera del pianoforte, scorrendola avanti e indietro in un inseguirsi di note precise, picchiettanti, quasi impertinenti.

Non seppe darle un nome, non un volto.

Prese altri fogli, tracciò nuove righe, pensò alla concertazione.

Violini, sì tanti violini per quella luce accecante, e corni, splendidi corni inglesi che annunciassero galoppi di vittoria tra le dune, mentre trombe laceranti sfidavano il sole.

Poi tutto si impastava veloce, si amalgamava in un attenuarsi delle tonalità, quasi che il corpo, vinto come dopo una corsa a perdifiato, si buttasse sull'erba verde liberando lo spirito in una danza di soddisfazione.

Ed il sole, senza bruciare, diventava rosso e tondeggiava perfetto come nei disegni dei ragazzini.

La sabbia si faceva chiara, appena tiepida, permettendo al vento di carezzarla provocando piccoli buffi.

Non più deserto attorno a lui, ma un'immagine che da tempo inseguiva: l'amore.

L'amore di un uomo che donne non ne aveva conosciute mai.

Ripiegò i fogli, li infilò in una busta e li ripose gelosamente.

Era certo di aver scritto musica importante, di aver fissato sull'improvvisato pentagramma la sua natura musicale.

Gli sarebbe servita come passaporto, al ritorno, per recuperare tempo e suoni perduti.

Si svegliò che stavano sparando.

Fu una lunga veglia di settimane e mesi.

Poi la prigionia, la febbre, l'allucinante speranza di ritornare.

Ed alla fine riattraversò il mare fino a Napoli, poi con il treno risalì al suo Reno.

Due fratelli avevano scelto l'America, il terzo era morto. Suo padre stanco, la madre vecchia.

A Bologna, Cesare parlò chiaro: qui si deve ricostruire tutto, non c'è tempo per suonare ed anche quelli bravi come te fanno la fame. I capelli no, quelli crescono sempre, e prima o poi bisogna tagliarli. Prenditi la bottega che mi fai un piacere e, se tu volessi, c'è anche la Pina che è una brava ragazza e non ti darebbe fastidi.

La Pina era la figlia di Cesare e aveva qualche anno meno dell'ex garzone del padre. Quasi non la ricordava, Beppe, e constatò che la guerra cambia in fretta la gente e le bambine diventano donne che nessuno se ne accorge.

Così si decise per la bottega e per la Pina.

Lavorava tutta la settimana, tranne il lunedì e qualche sera, se al Comunale c'era la stagione, andava a teatro.

La Pina non gli dette figli, ma lo trattò bene e lo fece invecchiare tranquillo, pulito, sereno.

Unico lusso, fuori porta, la Scala, a Milano, roba da poterne parlare per altri dodici mesi, e la sua collezione discografica.

Aveva dedicato una stanza ai suoi 78 giri, quella che avrebbe dovuto essere dei figli, se fossero venuti.

La Pina non vi entrava mai.

Le piaceva però ascoltare i suoni e le voci quando Beppe, la sera, portava in «sala» un album nero ed uno alla volta faceva passare sul grammofono i piatti lucidi che la puntina indagava.

«Questo chi è?» domandava ogni tanto lei.

«Ma è Stracciari, il baritono di Casalecchio!» rispondeva Beppe sempre sorpreso di come la Pina non riuscisse a riconoscere ancora i loro ospiti già dalle prime frasi.

Per certuni poi quasi si stizziva se lei ripeteva la domanda: Caruso, Bonci, Schipa, Gigli, Lauri Volpi erano ormai di casa.

Ma lei faceva finta di niente e commentando «... è proprio bravo, eh?!», chiudeva il dialogo per riprenderlo più



*Giacomo Lauri Volpi*

tardi con l'offerta: «... vuoi un pezzo di castagnaccio con un goccio di vino?» e la serata slittava fino all'ora di andare a dormire.

Trent'anni si fecero compagnia, senza insultarsi mai.

Avevano sintonizzato, nel tempo, abitudini e gusti, inconsciamente grati l'un l'altra di quella dedica di vita semplice, metodica, regolare.

Beppe qualche volta si era sorpreso a pensare se amasse più la Pina o la collezione dei 78 giri, ma aveva cancellato tutto rimproverando ad un uomo della sua età e della sua condizione di porsi simili domande.

Lo stesso faceva quando leggeva o gli raccontavano di qualcuno che per amore aveva ucciso o rubato, combinato guai a non finire, rivoluzionato famiglie, abbandonato figli, sperperato fortune. «La gente è matta» diceva rinunciando a soffermarsi per capire come, quale e dove fosse la molla che provocava simili meccanismi.

S'era convinto, invecchiando, che lui non aveva amato neppure la musica: l'infatuazione di un ragazzo, un gioco per gli anni che non guardano al tempo.

Doveva essere stato un bambino pieno di fantasia, quella che rispolverava nella stanza dei dischi, facendosi toccare da musica e voci.

Beppe morì senza caffelatte e barcollava digiuno tenendo per mano la fanciulla dai capelli rossi e dalla veste bianca.

Si accorse che era scalza e desiderando essere come lei non vide più le sue pantofole.

La testa bianca aveva assunto un piglio giovanile quasi trovasse ossigenazione nella corsa che non lo affaticava.

Sorrìdeva.

Si sentiva felice.

Respirando tratteneva il profumo di lei e poco alla volta gli parve riconoscerla.

Coglieva una fragranza di vita e speranza, un sapore di orizzonti da conquistare tra squilli di trombe, corni riecheggianti, violini impazziti.

Lei spiccò un lungo salto nel vuoto trascinando Beppe in un niente fatto di musica.

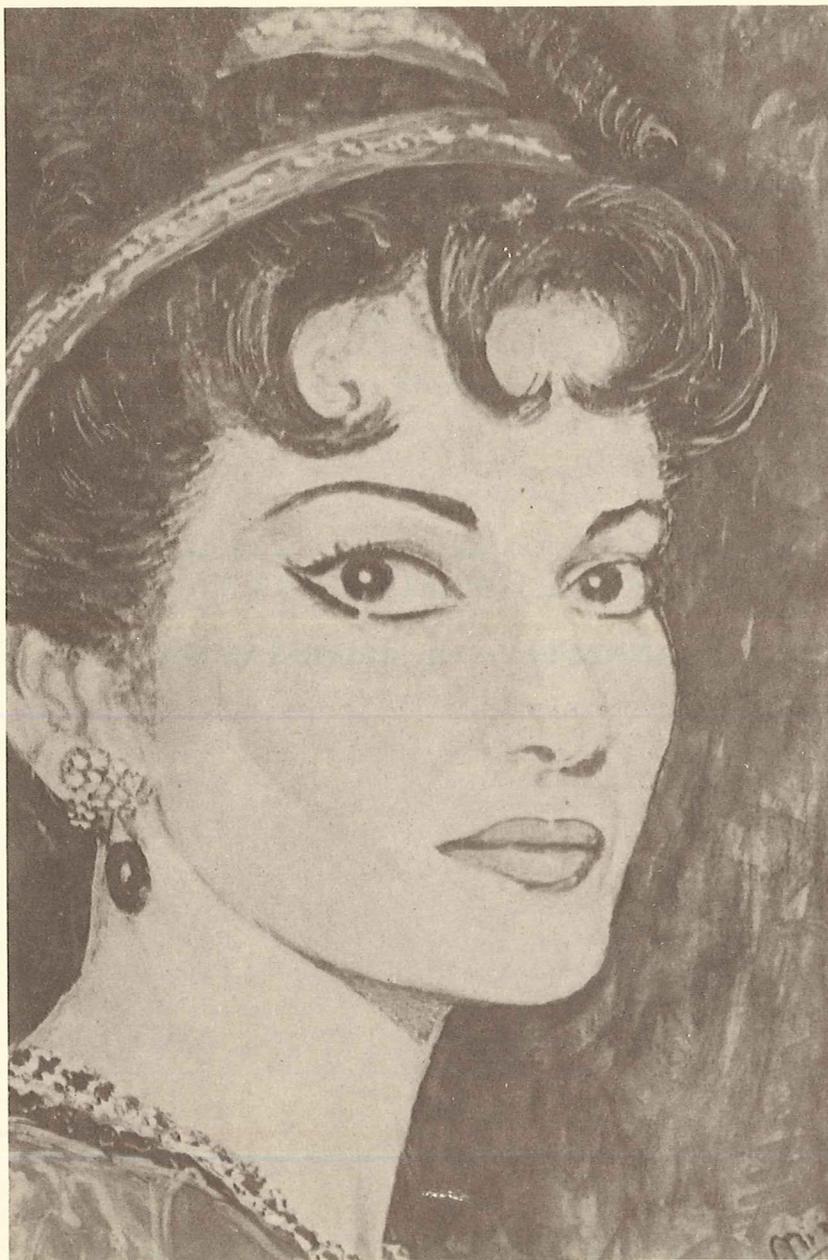
Si voltò guardandolo con i grandi profondi occhi ridenti che le illuminavano il perfetto ovale del viso dolcissimo incorniciato dai lunghi capelli che avvolgevano le spalle scoprendo appena il candore del collo.

Beppe le prese anche l'altra mano... era davvero bella la sua romanza.

*Daniele Rubboli*

Quasi un'appendice

COME I GRANDI MUSICISTI  
HANNO  
ANNAFFIATO IL MELODRAMMA



Maria Callas

Il fatto che un amante della musica lirica andasse a caffelatte (vedi il racconto La romanza di Beppe) non mi andava molto giù.

A parte il fatto che è dimostrato quanto faccia male (sempre nel «racconto»), tanto che si rischia di morire ancor prima di berlo, non mi risulta che nel teatro musicale ci siano degli astemi.

Per risolvere il «giallo del caffelatte», ho effettuato un'indagine sul consumo del vino negli spartiti delle opere liriche.

È stato come sturare un'intera cantina!

Cito a caso:

**MOZART, «Don Giovanni», atto I**

**Don Giovanni:** *Queste contadinotte  
le voglio divertir finchè vien notte.  
Finchè dal vino  
calda han la testa,  
una gran festa  
fa preparar.*

**ROSSINI, «La Cenerentola», atto II**

**Dandini:** *Ma bravo, bravo, bravo,  
caro il mio Don Magnifico! Di vigne  
di vendemmie e di vino  
m'avete fatto una dissertazione.  
Lodo il vostro talento.  
Si vede che ha studiato.  
Si porti sul momento  
dove sta il nostro vino conservato...*

**BIZET, «Carmen», atto I**

**Carmen:** *... Presso il bastion di Siviglia  
io troverò Lillas-Pastià,  
danzar io vo' la Seguidilla,  
e ber di vino un bicchier...*

GOUNOD, «Faust», atto II

**Wagner:** ...sì, la gola, orsù annaffiam,  
l'acqua sola disprezziam.  
Qua un bicchiere di licor,  
voglio bere, bere ancor.

**Studenti:** Solo il vino, l'acqua no  
è divino, su beviam...  
viva il liquor  
sia lode al vin.

DONIZETTI, «L'elisir d'amore», atto I

**Nemorino:** E il sapore?  
**Dulcamare:** Egli è eccellente...  
(È Bordò, non elisir)...

.....

**Belcore:** Il ciel ringrazia o babbuino,  
che matto, o preso tu sei dal vino!

atto II

**Belcore:** Per me l'amore e il vino  
due numi ognor saranno.  
Compensan d'ogni affanno  
la donna ed il bicchier.

RESPIGHI, «Belfagor», atto I

**Belfagor:** ...Cacio di Gongorzola  
e frutta d'ogni sorta  
e una gran torta  
al rum brulé.  
Vini di Spagna  
vini di Sciampagna,  
cognac, caffè.  
Pronto fra un'ora. Vola.

MOZART, «Il flauto magico», atto II

**Papageno:** Oh delizia! ho cuccagna! ora va ben!

Or non avrei difficoltà nessuna  
d'entrar nel sole o d'affrontar la luna.  
Il vino si distende...  
ecco già monta... m'ingrandisce... e sento  
serpeggiarmi nel core  
tutto cinto di fuoco  
il Dio d'amore.

VERDI, «La traviata», atto I

**Alfredo:** Libiamo ne' lieti calici  
che la bellezza infiora  
e la fuggevol ora  
s'inebri a voluttà...  
Libiamo, amor fra i calici  
più caldi baci avrà.

VERDI, «Otello», atto I

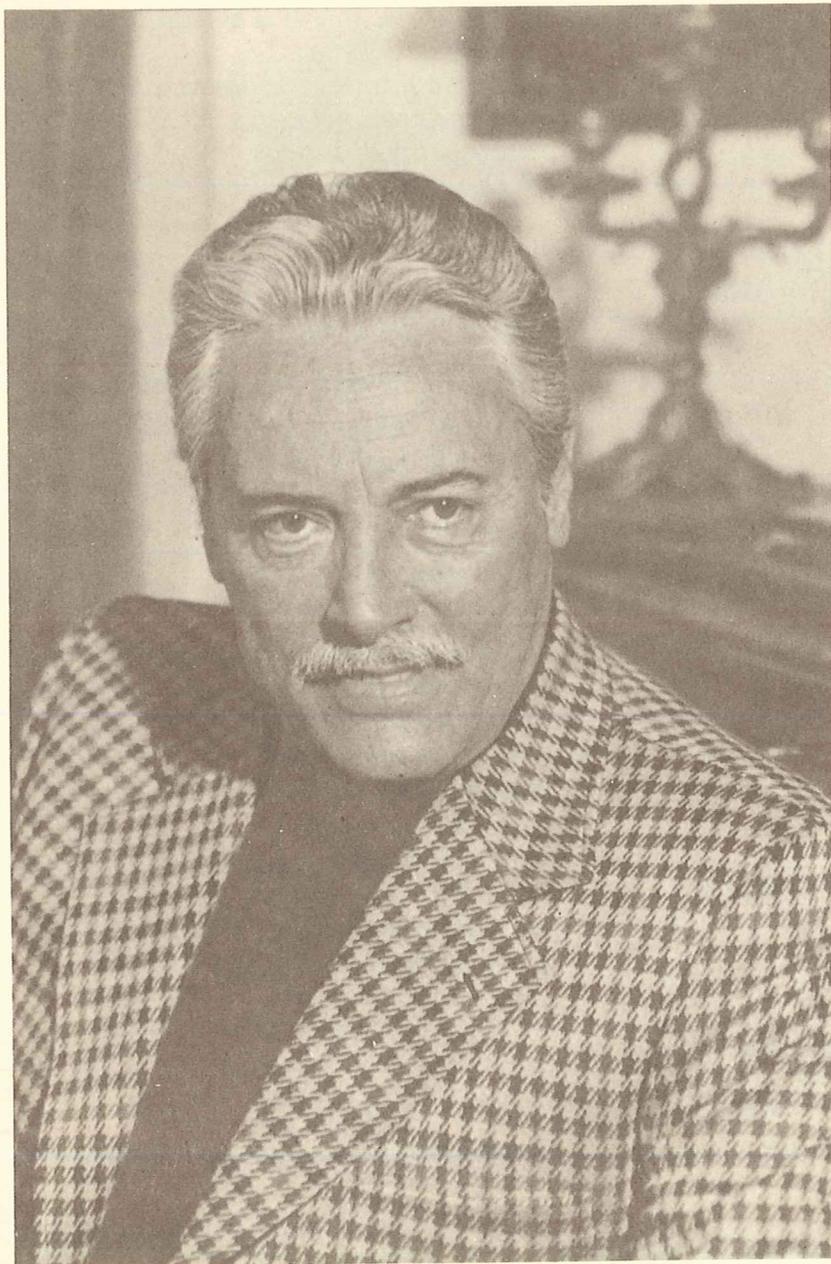
**Jago:** Qua, ragazzi, del vino  
Innaffia l'ugola!  
Trinca, tracanna!  
Prima che svampino  
canto e bicchier.

**Cassio:** Questa del pampino  
verace manna  
di vaghe annugola  
nebbie il pensier...

**Jago:** Chi all'esca ha morso  
del ditirambo  
spavaldo e strambo  
beva con me!

VERDI, «Macbeth», atto II

**Lady Macbeth:** Si colmi il calice  
di vino eletto;  
nasca il diletto,  
muoia il dolor...



Mario del Monaco

VERDI, «Rigoletto», atto I

**Rigoletto:** ... il gioco e il vino,  
le feste, la danza,  
battaglie, conviti,  
ben tutto gli sta.

atto III

**Duca:** Due cose e tosto...  
**Sparafucile:** Quali?  
**Duca:** Una stanza e del vino...

VERDI, «Falstaff», atto I

**Dottor  
Cajus:** Giuro che se mai mi ubriaco ancora all'osteria  
sarà fra gente onesta, sobria, civile e pia...

**Falstaff:** ... Sei la mia distruzione (a Bardolfo)  
Spendo ogni sette giorni dieci ghinee! Beone!  
So che se andiam, la notte, di taverna in taverna  
quel tuo naso ardentissimo mi serve da lanterna,  
ma quel risparmio d'olio me lo consumi in vino.  
Son trent'anni che abbevero quel fungo porporino!  
Costi troppo. (a Pistola) E tu pure.  
Oste! Un'altra bottiglia.

LEONCAVALLO, «Pagliacci», ultima scena

**Canio:** ... un uomo era con te!  
**Nedda:** Che fole! Sei briaco?  
**Canio:** Briaco! sì... da un'ora...

MASCAGNI, «Cavalleria rusticana», scena seconda

**Santuzza:** Mamma Lucia...  
ditemi per pietà dov'è Turiddu...  
**Lucia:** È andato per vino a Francoforte.

**Turiddu:** ... Intanto amici, qua,  
beviamone un bicchiere.  
Viva il vino spumeggiante  
nel bicchiere scintillante

*come il riso dell'amante  
mite infonde il giubilo!  
Viva il vino ch'è sincero  
che ci allieta ogni pensiero,  
e che affoga l'umor nero,  
nell'abbrezza tenera.*

scena undicesima

**Turiddu:** *Mamma quel vino è generoso, e certo  
oggi troppi bicchieri ne ho tracannato...  
vado fuori all'aperto...*

PUCCINI, «La bohème», atto I

**Rodolfo:** *Qui c'è tanto freddo  
segga vicino al fuoco  
aspetti... un po' di vino...*  
**Mimi:** *Grazie*  
**Rodolfo:** *A lei*  
**Mimi:** *Poco, poco*

atto II

**Schaunard:** *Cervo arrosto*  
**Marcello:** *Un tacchino*  
**Schaunard:** *Vin del Reno!*  
**Colline:** *Vin da tavola!*

atto III

**Coro:** *Chi nel ber trovò il piacer  
nel suo bicchier,  
ah, d'una bocca nell'ardor,  
trovò l'amor!*  
**Musetta:** *Ah! Se nel bicchier sta il piacer,  
in giovin bocca sta l'amor!*  
**Coro:** *Trallarallè... Eva e Noè!*

PUCCINI, «Tosca», atto II

**Scarpia:** *La mia povera cena fu interrotta  
... E allor sedete ... e favelliamo...  
E intanto un sorso. È vin di Spagna...  
Un sorso per rincorarvi.*

PUCCINI, «Il tabarro», atto unico

**Frugola:** *Corri già a ubriacarti?  
Ah! se fossi tua moglie!*  
**Tinca:** *Che fareste?*  
**Frugola:** *Ti pesterei finchè non la smettessi  
di passar le notti all'osteria.*  
**Tinca:** *No, no, no! Fa bene il vino!  
Si affogano i pensieri di rivolta:  
chè se bevo non penso,  
e se penso non rido!*

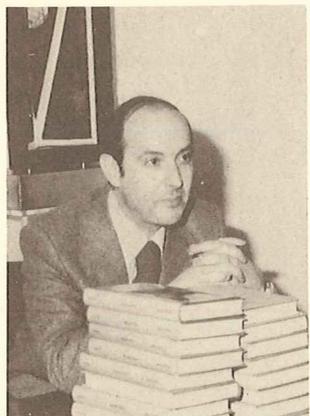
PUCCINI, «La fanciulla del West», atto I  
(qui addirittura il musicista di Torre del Lago ha inserito per  
la prima volta in un'opera lirica, il Whisky!)

**Rance:** *Ragazzo, è il whisky che lavora  
ti compatisco...*

.....  
**Nick:** *Non l'ho mai visto  
sembra di San Francisco  
m'ha chiesto whisky ed acqua.*  
**Mimmie:** *Whisky e acqua? Che son questi pasticci?*  
**Nick:** *È quello che gli ho detto:  
alla «Polka» si beve l'whisky schietto.*

Giuseppe Marchetti

UNA  
GRANDE  
INNOCENZA



Giuseppe Marchetti è nato a San Felice sul Panaro (Modena) nel 1934. Dopo aver compiuto studi di filosofia, è stato allievo di Ungaretti a Roma. Pubblicista, studioso d'italianistica contemporanea e poeta, è critico letterario e responsabile dei servizi culturali della *Gazzetta di Parma*. Ha pubblicato: *La letteratura russa degli anni '60* (1973), *La petite capitale e altri studi padani* (1979), *Carte di navigazione* (1983).

Il suo romanzo *La Passivazione* (1977) è stato finalista al premio Viareggio 1978.

Queste pagine, tratte da un romanzo inedito ambientato nella Padania, terra inesistente ma concretissima, sono dedicate a mia madre che è stata l'ultima testimone di un mondo per sempre tramontato.

*Giuseppe Marchetti*

Per chi viene dalle valli del Gavello, la via Casarina è un lungo canale di terra riarsa e bianca. D'estate, il sole la batte senza posa; d'inverno la costellano le pozze di acqua e di neve. Ai lati della strada, i campi si perdono in ondulazioni d'aria, quasi un mormorio affettuoso e solitario che la solitudine rende ancora più pregno di silenzio e di voci naturali. Erano le voci di quell'altra vita; la vita solenne e semplice delle campagne rovesciate nel turgore dei frutti o spazzate dal vento di levante della stagione morta. Dalle case basse con le cucine sulle aie uscivano cani impazziti per le pulci e le mosche, o gatti sornioni dal passo lento, o galline spaventate. I maiali grufolavano nei loro pantani all'ombra del pioppo che non manca mai a ponente o a levante.

Una sera d'estate come tante altre affondava nell'afa. Il sole s'infilava dietro una coltre di nubi blu distese sull'orizzonte, ferme e fisse nubi del caldo, solide come montagne ritagliate nel cielo.



Modena - Corso Vittorio Emanuele

Giuseppe Campi percorreva adagio via Casarina. Era vestito con quell'abito chiaro che ancora gli ricordava i tempi della prima guerra, gli sfollati che arrivavano a Sanfelice, le ragazzine Pezziol rifugiate in casa Tosatti, l'ombra di certe giornate estive trapuntate di cicale ossessive. Un'abito leggero che sua moglie Anna aveva chiesto ai sarti Rossetti un poco in fretta, temendo che la disfatta di Caporetto alzasse improvvisamente i prezzi della stoffa. Quasi cinquantenne, Giuseppe Campi era ancora asciutto nella figura, dritto, non alto; sebbene la totale calvizia facesse sospettare una vecchiaia precoce, egli si sentiva forte, sano, pieno d'iniziativa. Qualche volta, la schiena lo faceva soffrire: dolori improvvisi l'attanagliavano e a fatica riusciva a sedere, a camminare, e a passeggiare, cosa questa carissima fra le altre per un uomo che si era votato alla campagna e che nella campagna delle sue valli avrebbe voluto vedere il segno d'un certo destino, la misura segreta di un cammino lungo e pieno di speranze.

Quelle valli erano stati per secoli dominio della sua famiglia. All'Archivio di Stato di Modena più e più volte aveva rinvenuto copia di rogiti e di donativi dei conti Campi che fino dal Medioevo avevano posseduto quelle terre ora strappandole ai Vecchi e ai Cavicchioni, ora ricevendole dai conventi soppressi o dalle piccole parrocchie che, per realizzare le somme necessarie a pagare i restauri delle chiese, vendevano gli orti e, di nascosto, i benefici. Un altro Giuseppe Campi, patriota, poeta e uomo politico del Risorgimento, aveva diretto l'Archivio modenese traendo alla luce, attorno al 1866, alcune importanti mappe dei possedimenti dei suoi avi nella Bassa. Una di queste mappe faceva ancora bella mostra di sé nel tinello ottocentesco del piano terra. Vi si potevano scorgere i limiti delle vecchie mura trecentesche che circondavano «Le Fosse», i canali che ne difendevano le entrate, i terrazzi che a guisa di speroni ne segnavano i confini sui quattro lati, i due «prati esteriori» che serravano in una sorta di morsa verde, ricca di ogni genere di piante e di alberi, i «cavi» più vicini al castello, e i cortili che separavano le case dei Campi dalla Rocca, dalla

chiesa e dai possedimenti dei nobili Ferri e Pezzini. Al centro della mappa sorgeva il castello Estense o Rocca che incombeva sugli orti del sig. Arciprete, mentre attorno si infittivano le case dei Cavicchioni, dei Merighi, dei Lupi, dei Cestari, dei Bertacchini, degli Azzolini e dei Franciosi.

Tutto il paese era lì; e quasi intatto ora lo rivedeva con le immagini della memoria e in realtà, un paese abbandonato, in parte, e pur così ricco di buona terra.

Vi erano nate, tra la fine del secolo scorso e i primi decenni del Novecento, alcune grosse fortune. Giuseppe Campi ne conosceva i segreti più riposti, per non dire vergognosi.

E di segreti il paese campava poichè la vita delle poche centinaia d'abitanti era patrimonio comune, chiacchiera da caffè, oggetto di dispute e di scommesse, di sommessi bisbigli fra le dame della S. Vincenzo nei giorni di riunione come nei salotti dove ancora si riceveva una volta la settimana. Anche lui aveva partecipato a questi riti della buona borghesia con una specie di intimo orrore, pur riservandosi in cuor suo la facoltà di riderne di gusto non appena lo schifo delle parole, delle insinuazioni e dei pettegolezzi avesse lasciato il posto ad un più cauto e sereno spirito di riflessione.

E spesso, proprio durante queste passeggiate, la riflessione sorgeva in lui spontanea come una voce appena appena dimenticata che si riscopre dopo più nitida e fresca dell'attimo in cui la si era udita. Tutto raccogliendosi in questa capacità di ragionare, Giuseppe approfittava del silenzio o del rumore cadenzato sui sassi della strada per scandire una dimensione meditativa più interna. Era, è vero, un'età feroce. Ma forse questa ferocia nasceva dagli animi stessi che la condannavano, da quelle piccole zone di terrore che l'età, le mansioni della vita, il desiderio di sempre più possedere e contare e comandare lasciavano annidarsi fra le buone intenzioni di una borghesia distratta e indifferente ai veri problemi e di una classe proletaria incapace e inetta a spingere gli altri strati sociali verso una vera rivoluzione.

Non poteva essere la rivoluzione francese - sorridendo

per il paragone che gli veniva spontaneo, pensava Giuseppe -; ma un rivolgimento moderato e sensibile, dal profondo, avrebbe certo mutato la cosa, e forse capovolto il senso spavaldo d'un genere nuovo di violenza che nasceva sotto i suoi occhi, con contorni certo imprecisi, ma tuttavia ben visibili, con caratteristiche assurde di ordine, di diritto, di gerarchia che ponevano molti interrogativi e molte inquietudini.

Poteva proprio ragionare per paragoni, Giuseppe, in quei giorni. Si era visto recapitare dal Comune l'annuncio della perdita d'ogni diritto sulla tumulazione dello zio paterno Giuseppe Campi. Mai, prima, un simile gesto sarebbe stato, nei suoi confronti, tanto perentorio e provocatorio. Lo zio era stato un personaggio importante, aveva dato lustro durante tutto il periodo del Risorgimento al paese e a Modena, era stato con Ciro Menotti nel '31, con Mazzini esule in Francia, con Tommaseo alla redazione del famoso *Dizionario* monumentale, a lui era intitolata ancora la piccola biblioteca del Comune. Come si poteva dunque disperdere, soltanto per una fredda scadenza burocratica, quanto rimaneva delle sue ossa tumulate nel vecchio cimitero nel 1873?.

I fascisti volevano togliere questo disturbo e volevano fargli sentire che loro comandavano, non altri, non i sentimenti di una lealtà sempre meno accettata come virtù, come blasone. Anche questa sera volgeva verso la notte come il vecchio ricordo che ora gli riportava alla mente il subbuglio nella grande casa di via Circondaria dove il vecchio patriota-poeta era morto. Giuseppe, allora, non aveva che quattro anni, eppure l'atmosfera della casa gli si ripresentava nitida come in una incisione. Il gran vecchio moriva sprofondato in un letto di legno scuro che occupava la camera per più di metà della sua lunghezza, la larga barba bianca copriva le mani che teneva incrociate sul petto, attorno a lui stavano piccoli e grandi, e la servitù ridotta per le ristrettezze economiche ad una cuoca e ad uno stalliere, il Sansoni, grasso e rosso come una bella digestione.

Un rosaio denso di fiori sbocciati e colanti colore

arrivava sino alla finestra della camera, e le rondini sembravano impazzire tra i fulvi e profumati tigli del giardino.

Questa gioia contrastava con il silenzio della casa, con l'aria di morte che vi regnava; eppure il vecchio ingegnere che proprio prima di perder conoscenza era stato informato del trapasso del Manzoni e aveva sospirato «è quasi superbia anche solo morire assieme a lui», si era mostrato tranquillo. Don Martini, parroco di Sanfelice da molti anni, si era recato da lui e l'aveva trovato sereno. Insieme avevano ripercorso il senso della giustizia della morte, ma senza drammatizzare, senza provocare sussulti, «vuolsi così colà dove si puote ciò che si vuole» amava ripetere il vecchio e certamente, in quegli attimi, passavano davanti a lui le luci e le ombre di tempi lontani, delle epoche dure ma luminose dell'esilio in Francia e a Capolago con Cattaneo, alla Tipografia Elvetica, e alla Pomba di Torino.



Bologna - Piazza V.E. II. I colombi.

Don Martini, una grande testa bianca, due occhi azzurri belli e aperti come quelli di un bambino, non si era fermato che qualche ora, quasi fosse una visita di cortesia, come tante ne avvengono nella vita, e poi aveva sostato con i nipoti Antonio, Tommaso, Gaspare ed Ermete che l'avevano accompagnato fino in giardino, assieme avevano sorvegliato un dito di vinsanto stanato dal Sansoni in qualche angolo della non fornita cantina, risalendo dallo zio poi in fretta. Entrati nella stanza, l'avevano trovato già spirato. Giuseppe e gli altri bambini erano stati allontanati in fretta ma con tutte le cautele.

Erano, anche adesso, profumi ed echi che arrivavano a lui da una lontananza remota ma non sbiadita, quasi - andava ripetendosi - una lontananza non finita. Se le cose erano cambiate, cambiate per tutti, non era lecito rimettere in discussione la nobiltà dei morti, quel riposo silenzioso ed eterno che fuga ogni altra preoccupazione terrena. E proprio questa natura prepotente e insultante si radicava alla memoria delle cose sante della famiglia per spiantarle, per consumarle in un estremo tentativo di provocazione.

La casa più antica dei Campi non era rimasta alla famiglia, dopo la scomparsa dell'ingegnere. I nipoti avevano pensato di disfarsene dividendosi il ricavato, le suppellettili, i mobili, la dotazione degli appartamenti e ogni altro oggetto di valore.

I rami collaterali della famiglia andavano estinguendosi per parte loro dal momento che nessuno dei ragazzi - li chiamavano così - aveva avuto figli, tranne Tommaso.

Tommaso era un piccolo signore molto distinto, biondo, dai lineamenti fini, con gli occhi chiari e i baffi appena appena segnati attorno alla bocca. Portava il monocolo, quando frequentava i campi di corse dei cavalli, le ghette e i guanti anche d'estate. Era sbiadito in tutto come un vecchio dagherrotipo. Quando gli era nato il primo e unico figlio, Giuseppe, avrebbe dovuto conservare per sé, per lui e per la sua famiglia che offriva un discendente, la casa paterna, ma aveva invece preferito spostarsi di qualche centinaio di metri e andare ad abitare vicino alle Fosse, in una casa che i vecchi

Buda lasciavano libera perchè troppo grande e sulla strada della decadenza.

Compratala, Tommaso Campi vi aveva sistemato i mobili e tutti gli arredamenti avuti dalla spartizione dell'eredità, l'aveva quasi rifatta, voltato il tetto, rinnovati gli intonaci, i pavimenti, le scale, i bassi comodi, la cucina, e vi aveva aggiunto un corpo di legnaia e bucataia che poteva servire, anche, come abitazione d'emergenza.

Giuseppe aveva preso subito confidenza con la sua nuova casa. Misurato palmo per palmo il giardino, si era installato tra i due piccoli boschi di noccioli trascinando seco altri ragazzi dei dintorni dando finalmente un poco di vita a quelle mura e a quelle piante. Erano così passati gli anni con alterne vicende che l'avevano a poco a poco privato di ogni bene. Dal giorno della morte del padre Tommaso, quella possessione, come lui amava definirla, era diventata sua: la sola che ora possedeva, una specie di isola, un fortilizio, un cuore, una culla. I giorni più brutti erano stati quelli della lontananza, quando, cioè, costretto dalle ristrettezze familiari provocate dalla vita dispendiosa del padre, si era esiliato a Milano in cerca d'un lavoro. Milano gli sembrava come una grande lampada elettrica sospesa sopra ridde di palazzi e di negozi, una specie di baraccone dipinto e rumorosamente esposto a tutti i venti.

La sera in cui approdarono al grande circo cittadino si festeggiava il carnevale. Erano partiti in una terza classe fredda e buia tra operai che si recavano a Bologna ogni mattina per lavoro, studenti incapottati e infagottati e qualche passeggero più distinto che aveva subito accennato ad un segno di salute verso la signora Anna, fresca sposa di Giuseppe, sradicata anch'essa dal paese per seguire il marito verso «l'avventura», così sempre la definiva, della città.

Giuseppe aveva interessato alcuni amici che gli avevano promesso una pressante sollecitazione verso il settore delle Regie Poste allora in espansione e quindi alla ricerca di personale avventizio. Gli amici erano così riusciti a persuadere la signorina Zambelletti che dirigeva una succursale in piazza S. Babila, e la mite zitella attendeva di

ora in ora l'arrivo del signor Campi con la famiglia.

Le avevano parlato molto bene di Giuseppe, del ceppo familiare da cui proveniva, delle necessità che lo spingevano a questo passo doloroso, della forza che dimostrava nell'abbandonare chissà per quanti anni Sanfelice e delle precarie condizioni in cui giungeva a Milano.

Trovarono una camerina piccola, ma calda e ben illuminata in un albergo poco distante da S. Babila; lì si fermarono, e il mattino seguente Giuseppe andò a presentarsi alla signorina Zambelletti suo primo e unico superiore. Indossava ancora il vestito del viaggio, altri non ne possedeva, il collo alto e inamidato, la cravatta scura con la spilla d'oro che il padre Tommaso aveva salvato dai suoi disastrosi «affari». Una nebbia dolce e tiepida l'avvolse appena uscito dall'albergo; era la nebbia che conosceva, gli sembrava di essere ancora lungo il viale e al centro delle Fosse che separavano casa sua dal paese. Se non fosse stato per i rumori delle carrozze e dei tram, per lo sferragliare delle diligenze e per il gran vociare che il portico condensava e ampliava, Giuseppe poteva immaginare di trovarsi ancora a Sanfelice. Ma il suo sogno ebbe termine bruscamente. Il commesso che gli fece strada all'interno degli uffici, attraversava anditi bui e corridoi e porte scavate in muri spessi e umidi. Lungo questa teoria di camere e camerette s'intravedevano tavoli appena appena illuminati, pile enormi di carta giallastra, stretti e alti armadietti coperti d'incerate nere, lampade ancora a gas con vivide fiammelle linguacciate, o elettriche dal chiarore pallido. Uomini con giacche scure che scendevano fino ai ginocchi e con mezze maniche di tela nera fermate da elastici robusti sulle mani, quasi tutte segnate da sbavature d'inchiostro, parlottavano attorno ai tavoli. Gli odori andavano da quello della muffa, che copre d'un velo tenacissimo tutte le vecchie cose prossime a morire, a quello parimenti stagnante della cera bruciata.

La signora Zambelletti accolse il nuovo impiegato in una stanza più ampia e meglio illuminata. Dal rettangolo della finestra s'intravedevano alcuni rami nerastri che l'aria

pesante della mattina d'inverno muoveva appena facendoli stridere contro le mazze ritorte dell'inferriata. Teresa Zambelletti, non più giovane certamente, manteneva però abbastanza viva una sua gioviale signorilità e quel tono allegro che molti milanesi uniscono alla parlata larga del loro dialetto per mettere a suo agio l'interlocutore. Vestiva un abito grigio che le modellava bene i fianchi e la vita, mentre i capelli svettavano oltre il ricamo del collo fermati da un largo pettine di tartaruga.

Potrebbe essere una dama, pensava Giuseppe nel togliersi il cappello, ma d'istinto riflettè sull'improbabilità della sua considerazione: ora gli toccava ubbidire, e già era stato, questo impiego, una fortuna. Dalle stanze allineate lungo il corridoio venivano voci diverse, rumori di umili e consueti compiti, di timbri buttati con forza sui tamponi e poi ritmicamente sulle carte. Qualche scricchiolio e tramestio annunciava che gli impiegati si muovevano dietro le scrivanie.



San Felice sul Panaro.

- Così, lei è Campi - sospirò sorridendo la Zambelletti.  
- Sì - disse deglutendo Giuseppe. Sono giunto ieri a Milano, mi sono sistemato in albergo fortunatamente qui vicino, non è un grande albergo, ma mi sembra comodo specialmente per mia moglie che dovrà trascorrervi, fino a quando non avremo trovato un appartamento, molte ore della giornata.

- Molte ore della giornata - sottolineò la Zambelletti, come ripetendo la frase a se stessa.

- Qui dentro noi siamo costretti a passare gran parte della nostra vita, infatti, lavoriamo come in una famiglia, io sono la responsabile dell'ufficio, ma non vi sono né superiori né inferiori. Le direttive che dò non sono mie; a mia volta le ricevo da Roma. -

- Roma è molto lontana - disse a bassa voce Campi, e in realtà, in quel momento il suo pensiero andava alla piccola entità di Sanfelice, di quel paese abbandonato e disperso che sentito ora, da qui, pareva quasi annullato dalla distanza.

- Debbo dirle - proseguì la Zambelletti come se non avesse udito - che l'orario va dalle otto di mattina alle sei di sera con due ore per il pasto del mezzogiorno. Sarà bene che lei cerchi un appartamento vicino all'ufficio. Le ore libere potrà trascorrerle con sua moglie che credo abbia molto bisogno della sua compagnia; vi ambienterete, Milano non rifiuta nessuno, - è un poco come la bontà di Dio - e allargò le braccia - che raccoglie tutti e, finchè ce n'è, dà da mangiare a tutti. Ma le direttive vengono da Roma - riprese, quasi si fosse pentita di quel piccolo cedimento sentimentale - e noi non possiamo modificarle in alcun modo. La sua paga sarà di trentasei lire e venti centesimi al mese, ma potrà aumentare, se vorrà e potrà fare qualche ora di straordinario che viene retribuito a parte. -

Il colloquio sembrava finito quando la Zambelletti aggiunse: «Capisco la sua malinconia». Mi hanno detto che è emiliano, di una nobile famiglia di laggiù caduta in miseria. Mi scusi la franchezza del discorso, non conosco la sua storia, ma conosco la miseria: se avesse bisogno d'una mano, di qualcosa insomma, ma, badi bene, solo di qualcosa, non

di molto, si rivolga a me. Almeno per questi primi tempi, vedremo.»

Il resto della mattina trascorse a far conoscenza con i nuovi colleghi.

L'umidore della stagione non accennava a scomparire e per molte settimane il sole non si vide. Chiedendo e chiedendo, anche per l'interessamento di Pinza, Cerruti e Rossi, Campi trovò il mese seguente un appartamento in piazza San Babila che guardava proprio la facciata dell'ufficio delle poste, e lì cominciò a sistemare i pochi mobili che gli ultimi risparmi gli avevano permesso d'acquistare. Da Sanfelice non avrebbe potuto far venire nulla data l'esosità delle spese dei corrieri. E così si sistemava, come diceva l'Anna, giorno per giorno un poco, e con la speranza ora d'accamparsi stabilmente, ora di riprendere la via del ritorno. Sembrava tutto ciò molto semplice, o un sogno, o una dura necessità, oppure ancora un rito propiziatorio in attesa d'un'altra felicità.

Coll'autunno del 1901, Anna rimase incinta. Venivano giorni molto freddi che il poco carbone disponibile consolava più con allegre fiammelle che con reale calore. Giuseppe sentiva crescere dentro un rancore sordo e forse non del tutto motivato contro ogni istituzione. Un poco sorridendo, un poco meditandoci su parlava con se stesso di non meritare una sorte così amara. Anna da parte sua, spesso non comprendendo i furori e i brontolamenti del marito, si chiudeva in un silenzio dolcissimo che qualche volta lievitava lacrime nascoste e amare.

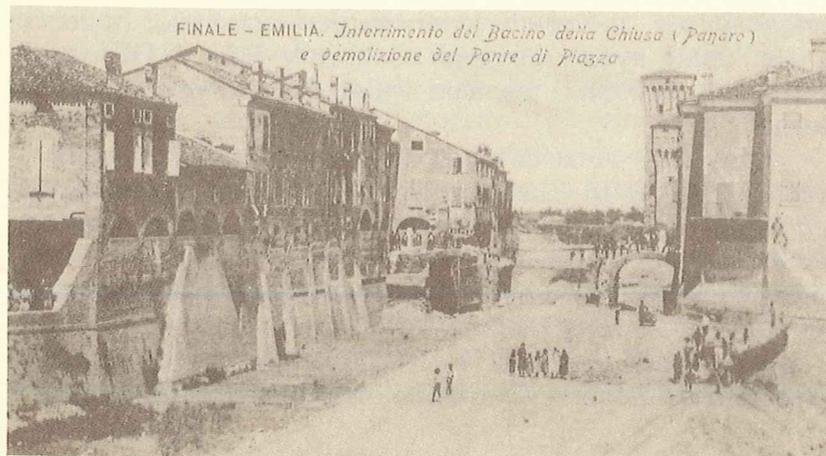
Quando aveva conosciuto Giuseppe Campi, tre anni prima che il secolo finisse, la speranza di una vita diversa si era impradonita di lei con tanta persuasiva sicurezza da farle dimenticare il necessario ritegno verso il fidanzamento. Si vedevano sempre, spesso si spingevano fuori dal paese in lunghe camminate per le strade deserte e arrivavano talvolta fino al Bosco della Saliceta che con la sua immensa macchia verde di piante vergini costituiva la sola ricchezza vegetale di Sanfelice. Quel bosco era allora proprietà di un certo Rossi di Torino che non vi veniva mai e che aveva delegato ogni

pratica e responsabilità all'ingegner Luigi Paltrinieri padre di Anna e austero patriarca di una bella famiglia tenuta saldamente unita non solo da forti vincoli di rispetto, ma anche da una interna tessitura gerarchica piuttosto rigida.

Vicino a Giuseppe, Anna avvertiva l'esito profondo d'un'altra prospettiva umana. Le piacevano la sua allegria, la spensieratezza con cui amava spendere anche ingenti somme di denaro, la persuasione molto semplice che lo portava verso ogni cosa bella, il gusto per la vita signorilmente vissuta anche in quella lontana e appartata plaga di Sanfelice che niente offriva alla naturale curiosità dei giovani. Il loro rapporto si era fatto così assai stretto e vincolante. Agile nella persona, di statura normale, dai capelli biondi tutti raccolti sulla nuca in un corposo chignon, Anna indossava quasi sempre abiti chiari e lunghi e quegli stivaletti dal tacco pronunciato che davano più grazia al passo e al portamento. Giuseppe se ne invaghì la sera che l'ingegnere Paltrinieri diede un piccolo rinfresco per festeggiare la prima caccia alla lepre della stagione nel Bosco della Saliceta. In quella sera d'estate, piena di afa e di zanzare, le figlie dell'ingegnere facevano gli onori di casa e correvano sovente sul cancello che dava accesso al giardino dell'amministrazione per ricevere gli ospiti. Giuseppe Campi era arrivato a mezzanotte con Uberto Bergamini e Arrigo Gobbi, i suoi migliori amici. Molti pensavano che almeno un componente di questo terzetto, che oltre a frequentare le migliori case di Sanfelice, teneva perpetuamente banco al caffè Pellati, avesse messo gli occhi sulle figlie di Paltrinieri; e proprio da Pellati era nata l'idea di farsi invitare quella sera.

Anna era rimasta titubante sulle prime davanti al corteggiamento di Giuseppe; ma quel giovane l'aveva infine convinta. Si erano visti dai Bergamini e dai Tosatti con sempre maggiore interesse l'uno per l'altra, e poi una sera, mentre con altri amici passeggiavano lungo il viale della stazione, una sera piena di grilli e di lucciole, si erano completamente confidati i loro sentimenti e avevano preso la decisione di sposarsi. Con questa risoluzione coincise però il

tracollo economico dei Campi. Per molte sere, la gente passando dopocena davanti al grande giardino osservava i lampadari dei tinelli accesi e il cancello aperto. «I debiti, i debiti» - andava ripetendo l'Adelina che serviva in quella casa da trent'anni - e con la mano alzata indicava non si sa bene se il cielo o la testa per suggerire un'idea della rovina voluta dal destino o piombata sulla famiglia per colpa di Tommaso senza giudizio. L'avvocato Duò andava e veniva incessantemente, e il suo incarico era doppio: da una parte avrebbe dovuto tacitare i creditori e dall'altra portare a termine l'atto di vendita della villa per sanare, almeno in parte, la situazione. Rimediò assai bene alle due cose: comperò per sé la casa e agli altri fece un mucchio di promesse che col tempo, e guadagnandoci abilmente, soddisfece. Ma i Campi erano perduti. Ciononostante, il matrimonio fu fatto, e con tutte le feste che l'occasione suggeriva e quasi imponeva. Giuseppe e Anna si sposarono nella piccola chiesa del Mulino dove il loro calzolaio Amedeo era anche campanaro, e dove i ricordi della famiglia erano più vivi e dolci. Andarono a vivere in un'altra casa più modesta di quella vecchia dei Campi, nell'ultima comperata da Tommaso, ma la situazione, sebbene fosse stata affrontata con grandi sacrifici, non migliorò e la ricerca di un lavoro, di un impiego qualsiasi divenne assolutamente necessaria.



Finale Emilia.

Rimanere incinta a Milano. Sul principio, Anna provò un senso di spavento. La solitudine sembrò allargarsi ancora di più attorno a lei. Giuseppe, occupato con l'ufficio tante ore del giorno, non poteva soccorrerla. Ma quando, la sera, si ritrovavano attorno alla piccola tavola rotonda che avevano portato da Sanfelice e posta nel tinellino, era come se tutta la famiglia d'un tempo fosse presente. Parlavano a bassa voce di cose comuni. Giuseppe prendeva spesso la mano della moglie e l'accarezzava. Superati tutti gli impedimenti, giocata ormai la vita in una dimensione che nemmeno loro due sapevano circoscrivere con esattezza, bisognava affrontare la sorte qualunque cosa prospettasse e come se il tempo dell'esilio non dovesse finire più. Spesso, a queste conclusioni seguiva qualche lacrima; lacrime di rabbia, di nostalgia e di malinconia ad un tempo, lacrime versate per altri che non aveva compreso e che si era mosso troppo tardi quando la decisione necessaria e durissima era già stata presa.

Anna spesso scriveva alla sorella Marietta. Fra le due ragazze si era stabilita una corrente di simpatia che la vita in famiglia non aveva prima favorito. Ora, invece, di tutto esse parlavano con estrema confidenza. Marietta raccontava alla «milanese» le lunghe giornate di paese, l'afa di una situazione ormai irrespirabile, la stagnante atmosfera di quelle tre o quattro case borghesi che frequentava. Anna si fermava minuziosamente su quanto conosceva della vita della grande città, enumerando con ricchezza di particolari l'amore e il dolore di quelle sorprese e la curiosità che ne scaturiva, ingelosendo la sorella che non vedeva l'ora di correre a Milano con il suo Morselli, medico di primo pelo alla ricerca di una qualsiasi clientela.

Venivano giorni allegri senza particolari ragioni, e giorni di tristezza ossessiva. Spesso guardando fuori dai vetri, Anna seguiva l'andirivieni di S. Babila immaginando i pensieri e i sentimenti di quelle figurine che passavano ignote sui marciapiedi. Provava così per quanto la fantasia glielo consentiva, la propria partecipazione alla vita della città grande e sconosciuta che scorreva davanti ai suoi occhi nell'immensa liquidità dell'aria e dei rumori, e sperava che gliene venisse, un giorno, un segno di festa, un barlume

almeno.

Quando usciva, Anna indossava una vecchia pelliccia di lontra che la madre le aveva regalato per viatico e per speranza d'un inverno meno triste. La pancia era appena appena pronunciata, ma sotto l'ampia veste di lana grigia s'indovinava già con tutto il suo ancora leggero peso. Giuseppe, a volte, scherzava prendendo in giro la moglie circa l'inopportunità di quella gravidanza. «Hai voluto un figlio cittadino», mormorava per farla arrabbiare, «ma noi a Milano non staremo molto». Segretamente, Giuseppe pensava ad una sorta di scambio tra la propria sorte e quella della sua famiglia che l'aveva così duramente colpito. Avrebbe accettato un ritorno a Sanfelice solo se laggiù qualcuno avesse saputo e potuto trovargli un degno impiego; bisognava proprio parlare di dignità ad ogni costo. Ed era questa dignità a farlo soffrire ogni volta che incontrava gli occhi della moglie.

Anna pareva triste e sconsolata, ma più spesso umiliata e offesa senza che mai una parola in tal senso fosse uscita tuttavia dalla sua bocca nei lunghi colloqui con il marito. Venivano anche giorni in cui la rapida successione degli impegni e delle fantasie toglieva ai due *emigrati* (così li aveva definiti Peppino Baraldi, un amico di Sanfelice che gestiva una avviatissima industria di formaggi) le residue speranze di riflessione e di meditazione. Giuseppe e Anna si ritrovavano a sera senza fiato, stanchi, quasi sconosciuti l'uno per l'altro. Succedeva che la penna, impugnata per scrivere a casa, mentre Giuseppe sfogliava il «Corriere della Sera», cadeva di mano ad Anna, e con essa i pensieri, le paure, le speranze della vita futura. Rimaneva solo un'oscura e pesante coltre di sonno.

L'inverno di quell'anno, il primo che essi trascorrevano a Milano, fu duro. Nevicò sino a metà novembre con un'insistenza che poi si prolungava per giorni e giorni di pioggia fredda e di nebbia sporca e puzzolente. Giuseppe trascorrevano in ufficio molte ore al di fuori dell'orario e alla sera tornava sfinito e muto. Anna cercava di fargli trovare un ambiente sereno. Aveva comprato un piccolo mobile di

vimini nel quale rinchiudeva, a seconda dei casi, i piccoli regali che intendeva fargli scoprire; ora una bella scatola nuova di sigari, ora un grosso calamaio di vetro bianco, ora una camicia di lino con il collo alto per la cravatta che più gli piaceva. Giuseppe cercava d'indovinare il segreto del mobiletto a cui Anna ammiccava con tutta la luce degli occhi e stava al gioco, ma erano momenti fugacissimi, appena segnati da un miracolo d'equilibrio che come tutte le cose belle spariva in fretta. La loro casa, del resto, non consentiva certo una vasta ampiezza di orizzonti. Giuseppe a volte si scopriva a sognarla molto molto diversa, adagiata in un grande giardino, con le siepi d'alloro tutt'intorno, fresca, silenziosa, dai soffitti affrescati, con i putti grassocci e i festoni di frutta pendenti. Ma quella casa non era un vago sogno, essa apparteneva semmai alla storia di quel lungo e filamentoso desiderio che Campi nutriva dentro di sé come l'estremo patrimonio della propria famiglia, come un testamento. A Milano avrebbero anche potuto abitare in un tugurio e la loro sofferenza avrebbe anche potuto durare ancora per anni; ma tutto poi doveva sfociare in una nuova vita, in un nuovo e più autentico sentimento della vita, quasi che il destino dovesse adempiersi per segrete promesse, in un tanto di gioia e di spavento che non ad altro sarebbe servito se non a dimostrare che la culla d'ogni speranza restava Sanfelice.

Anna capiva a fatica queste elucubrazioni. Il certo e l'incerto di quell'ora le parevano anticipazioni impossibili. Non voleva adeguarsi alla realtà dell'immaginazione che Giuseppe ostentava, ma cercava di considerare il come e il quando d'una sola e possibile felicità quella di apparirsi se stessa e di poter dimostrare agli altri, ai pochi amici che avevano, ai colleghi del marito e alle loro mogli, che il figlio che stava per nascere era milanese ormai radicato nell'esperienza che a loro genitori aveva dato solo preoccupazioni e lacrime. Ora, infatti, il distacco appariva netto e sciolto dalle remore in ogni sua parte; era diventato un distacco consapevole, meditato, maturo. A sognare pensava Giuseppe. A sognare pensava lui nelle tante lettere

che scriveva a Sanfelice ai suoi, a Peppino Baraldi, ai Paltrinieri, ai Tosatti, ai Morselli.

- Accorgersi della vita com'è - aveva suggerito una sera la signorina Zambelletti al suo impiegato. - Signor Giuseppe, proseguiva, perchè non vede i vantaggi di abitare in una città così grande, così ricca di promesse e di progresso? Non comprende che il futuro è qui, fra queste mura dove le fabbriche s'alternano alle case e gli uffici ai negozi? Consideri bene il *pro* e il *contro*; a partire c'è sempre tempo, e sarebbe molto difficile, una volta partiti, ritornare. Ora lei ha un figlio, anche; il suo avvenire è a Milano certamente.

Ma gli sguardi ricadevano immancabilmente sul ventre di Anna con una specie di curiosità e di preoccupazione a un tempo.

Dai pensieri e dalle parole usciva molto spesso questa realtà: che non c'era tempo per contristarsi, e che era decisamente meglio cercare di superare le difficoltà senza malinconia, tenendo stretti i legami con il paese lontano e con la città dopotutto non inospitale. Lungo questa memoria del tempo e degli affetti si ponevano non solo i desideri e la volontà per un futuro migliore, ma i segni dell'attesa che questo futuro avrebbe dovuto integralmente realizzare. Quando nacque la bambina, Maria, la primavera del 1902 era appena accennata. Le giornate si erano allungate sensibilmente e l'angolo del sole che prima sfiorava di poco il tappeto del tinello, adesso invadeva quasi tutta la stanza mostrandosi in una luce più alta e più vera. Attorno alla piccola creatura Anna e Giuseppe composero subito i pareri che altrimenti li dividevano e cercarono d'assumere una stabile assuefazione e remissione. Si trovavano in pratica come coloro che, arrivati a concepire il progetto più ambizioso della loro vita, debbono poi adattarsi ad un bene più fievole e incerto per non sciupare del tutto il sogno di prima. Maria impersonava proprio questa ritrovata saggezza. L'aveva sussurato all'orecchio di Anna anche la signorina Zambelletti, il giorno del battesimo. Quella mattina in S. Babila si era presentata con un cappello

d'intonazione solenne e una veletta chiara; aveva preso tra le braccia Maria e, portatala fino davanti al sacerdote, era rimasta così, senza dar segni di stanchezza, fino al termine della cerimonia, con qualche accenno di lacrime che la veletta aveva per fortuna nascoste tra l'ombra e il riverbero del sole. Anche l'appartamentino restò subissato per qualche giorno dall'enorme quantità di regali che la nascita della bambina aveva provocato. Erano giunti quelli dei parenti, degli amici sanfeliciani, dei colleghi d'ufficio e persino una posata d'oro donata da un cliente della posta a cui Giuseppe aveva providenzialmente spostato la data di una cambiale insidiosa. Fra le mura di quelle stanze s'era insinuato un profumo di Sanfelice che Anna non tardò a riconoscere. Oggetti, lettere, telegrammi e biglietti portavano l'impronta di una stagione lontana che riappariva ancora immensamente promettente. Né dimenticarla, sminuirlo o trascurarla era possibile poichè essa era ormai quel *passato*, quel *tutto* a cui lei e sua figlia non potevano di certo rinunciare. E del resto, la componente provinciale della loro solitudine si era rarefatta una volta per tutte dentro la necessità di un destino diverso. Già, le cose com'erano, le cose com'erano state o come avrebbero potuto essere rivestivano quell'importanza che si dà un poco alle vecchie fotografie ingiallite per le quali il groppo della nostalgia non



Vignola - Provincia di Modena

è meno vibrante del pensiero che, ad ammirarle, ci si libera anche dall'angoscia di appartenervi, quel dire - chi più chi meno - non sono ancora morto, fra quei morti non ci sono e posso ancora sperare di trovarmi in migliori occasioni.

Giuseppe seguiva, tra stupito e incredulo, l'avverarsi di questa nuova vita, e Anna depositava nella figlia la trepida e umile maniera della propria infanzia così condannata, ora, a sembrar diversa per non togliere nulla alla creatura venuta che non aveva da subire pene per le colpe dei genitori. Sicchè, il suo amore di madre diveniva a tratti persino ossessivo e oppressivo, diveniva timore, gelosia, rabbia. Si sentiva umiliata se qualcuno guardava con una certa insistenza la bambina; non avrebbe mai voluto abbandonarla, e, benchè Maria ancora non comprendesse, le parlava a lungo di una lontana età dell'oro che, esistita per farli felici, li aveva poi pugnalati alle spalle, vittime lei, loro e tutti, di un mago cattivo chiamato denaro. Maria guardava sua madre con occhi spalancati; li aveva grigi quasi azzurri, di un colore che ricordava certe distese di mare in tempesta, e Anna faceva ricorso a tutti i meccanismi della sua fantasia per recitare la favola triste e affascinante a un tempo di questa verità amara che un giorno avrebbe anche potuto di nuovo prevalere.

*Giuseppe Marchetti*

## COMMIATO

Da anni stavo raccogliendo notizie ed idee sulla storia della mia enoteca e whiskyteca.

Volevo tradurle in un volume che, senza disturbare troppo il lettore, ma facendogli compagnia come un buon bicchiere di vino, di porto, grappa e whisky, lo accompagnasse attraverso il tempo fino a fargli toccare con mano la preziosità di questo angolo di Ferrara dove, da sempre, l'arte del bere è sovrana.

L'ho realizzato grazie all'entusiasmo di un amico, Daniele Rubboli, e di suoi due colleghi che, con sorprendente entusiasmo, hanno... capito tutto.

Credo di dover loro un «grazie» anche da parte di Ferrara che avrà, in questo libro, una testimonianza di più di quanti, conoscendola, l'abbiano amata.

*Moreno De Gregis*

Proprietà letteraria riservata compreso il diritto  
di riproduzione, anche parziale, in qualsiasi forma.

Via Adelardi in copertina  
foto Mauro Borghi  
La controcopertina  
Interno «enoteca al Brindisi»  
sono state curate da  
Giuseppe Tassinari  
Via Saraceno n. 44 «foto Walter»

G.EMME  
Editore  
V. Adelardi 11 - 44100 Ferrara  
tel. 0532 - 37015

finito di stampare nel mese di novembre 1983  
presso la litografia Tosi  
Via Prinella, 106 - 44100 Ferrara

12.746  
S. 13.000  
IVA COMPRESA

