

# LE OSTERIE

## UNA TRADIZIONE CHE SCOMPARE

di Franca Maroni Capretti

Foto Giuliano Ghigi

Capita talvolta bighellonando per le antiche rue e ruelle della nostra città di scoprire piccole vetrine luminose e appannate; le più ardite segnalate appena da arzigianali insegne, quasi soffocate dai grossi negozi e dagli appariscenti bar.

Sono le ultime osterie, residui di una antica tradizione che va scomparendo fagocitata dal consumismo e dalla concorrenza.

Una volta bastava la frasca di alloro appesa alla porta, rinnovata all'arrivo del vino nuovo a segualarle ai nuovi clienti; questa usanza per lo più rurale ora è scomparsa quasi completamente e questi punti di ritrovo si aprono sulla strada con timidezza diventando sempre più anonimi e rari.

La parola «osteria» si è sempre rivestita in passato di toni proibiti: gente da osteria, facce da osteria, linguaggio da osteria, un ambiente poco rassicurante ai limiti del quale si respirava un certo perbenismo di vita.

È alla scoperta di questi luoghi di «perdizione» che imbocco la rua dei Vetrai, una caratteristica viuzza che si affaccia sulla via Pretoriana; dopo pochi metri ecco penzolare sopra una vecchia porta a vetri un rettangolo di latta ove si legge «Vendita di vino». Entro nel piccolo locale buio, rialzato sul livello della strada e mi trovo da-

vanti una stanza modesta e scarsamente arredata: un piccolo bancone, una stufa di terracotta con un tubo che sale verso il muro fino a raggiungere una alta finestra, pochi tavoli con panche di legno e nell'aria un acre odore di vino.

Mi guardo intorno in cerca della proprietaria, una donna energica e volitiva nota come «Titina la peccelluta»; la figura che mi si para davanti, impettita e vigorosa con un taglio severo dei capelli, non tradisce le aspettative.

Dopo avermi scrutato con diffidenza, la donna si presta bonariamente a soddisfare le mie curiosità guidandomi nei meandri segreti di una attività tanto vecchia e faticosa.

— È una vita dura, senza riposo — sentenza.

— E le ferie? — azzardo.  
— Le ferie?! — sbotta a ridere con sarcasmo — Le ferie?! E chi ti paga? Io sono in questa attività dal '36 e non conosco vacanze; una volta era diverso, beh... avere una osteria era un lusso, un capitale. Oggi si riesce appena a sopravvivere. — E scrolla la testa con fermezza: la figura trasuda grinta e forza. Nella stanza entrano due clienti che si sorreggono a vicenda e si sistemano lentamente sulla panca accanto alla stufa: due vecchietti incapotati con i ciuffi bianchi che sbucano dai vecchi baschi sc-

loriti.

— Ci vuole coraggio a stare qui, eh quanto ce ne vuole! continua guardandomi scettica — Capita gente di tutti i colori. Si dice in ascolano «ce vò lu piette e lu pile». L'età media dei clienti va dai trenta ai sessanta, ma ci sono anche i giovani, quelli di moda oggi, una vera disgrazia...

— Titi che nèn sé bève? — tuona una voce alle nostre spalle; è uno dei due vecchietti ormai acclimatato che reclama la sua razione di «ambrosia», facendo tintinnare alcune monete metalliche sul tavolo. Titina solerte si stringe il grembiule pulito e striscia sul corpo poi stacca un tubo di gomma da una delle tre damigiane affineate su un muretto e serve con grazia e



sorriso i clienti. C'è gentilezza e una sorta di ingegnua malizia nei suoi modi bruschi che ricordano molto la figura della «vecchia ostessa».

L'osteria un tempo il ritrovo di avventurieri e buontemponi, oggi è il ritrovo di molti pensionati che si riuniscono, giocano, ridono e per un po' di tempo lasciano fuori della porta a vetri, i loro fardelli gravosi di problemi e affogano nel succo di Bacco, delusioni, amarezze o soltanto un momento di solitudine.

Ora la porta si apre di nuo-

vo ed entra caracollando una figura infagottata cogli occhi stralunati che lancia quasi con sfida su un tavolo una busta di plastica rigonfia con le nocche annodate rivolgendosi agli amici presenti — Tòh, sò perate lu pesce, mò ve lu devete magnà tutte... — e poi — Titi porta lu vi —.

E Titina corre verso di lui con un nuovo boccale ricolmo di nettare paglierino. È consuetudine dei clienti fissi di questi locali, portarsi da casa la merenda o la colazione da dividere con gli amici

