

2016

Vecchi mestieri

di

PAVIA



IL CALENDARIO AVIS

da un'idea di Agostino Calvi

*A cura di Giulio Assorbi
e Pier Vittorio Chierico*



AVIS Pavia

PRESENTAZIONE

Ricordo ancora quella lontana e nebbiosa sera, nel novembre del 1993, quando un furgone scaricò alla sede di AVIS Comunale Pavia – allora in piazzale Volontari del Sangue – i pacchi sapientemente legati contenenti le copie del primo calendario AVIS.

Li osservammo emozionati, anche un po' preoccupati. Saremmo riusciti a diffonderlo adeguatamente nella città? Sfogliammo le pagine, e l'emozione sfumò in orgoglio. Il primo calendario celebrava il 50° anniversario dei bombardamenti alleati su Pavia, in particolare sul Borgo Ticino. Osservammo le immagini, abilmente reperite nei principali archivi fotografici, le notizie, le testimonianze, gli aneddoti. Agostino Calvi, il nostro Gade, l'iniziatore di questa prestigiosa serie di calendari, aveva fatto un lavoro splendido.

Pochi giorni dopo, un sabato pomeriggio altrettanto nebbioso e molto freddo, andammo in Piazza della Vittoria, la nostra Piazza Grande, a distribuire agli infreddoliti passanti il primo calendario di AVIS Comunale Pavia.

Fu un grande successo, sin da quel lontano 1993, e oggi, giunti alla 23° edizione, possiamo dire che il nostro calendario è ormai una consolidata tradizione nella vita cittadina.

Ogni anno un tema diverso, sempre intimamente legato alla storia pavese.

Ventitré anni di storia pavese, ormai un'enciclopedia.

L'edizione che avete tra le mani vi narra di antichi mestieri, ormai perduti. Lavori pesanti, ormai difficili da concepire, ma che per secoli hanno accompagnato i nostri giorni. Osservate con rispetto, perché il lavoro e la fatica degli uomini meritano sempre tutto il nostro rispetto.

Quest'anno il nostro calendario rammenta anche il 90° anniversario delle prime donazioni di sangue in Italia, effettuate a Pavia presso la Clinica Medica del Policlinico San Matteo. Ve ne parlo più diffusamente nella quarta di copertina.

Questa è la nostra AVIS, antica al punto da essere protagonista delle prime donazioni, saldamente legata alla città e alla sua storia, di cui costituisce parte integrante. Ma con lo sguardo rivolto al domani, pronta ad adeguarsi alle sfide della Medicina e della Sanità. Verso un luminoso futuro di Solidarietà.

Un grandissimo grazie ai curatori, Giulio Assorbi e Pier Vittorio Chierico e alla impeccabile Tipografia PI-ME per la realizzazione grafica.

E un grazie assolutamente particolare alla F.lli Della Fiore S.p.A., che da sempre, con la sua generosa sponsorizzazione, rende possibile che in ogni casa entri il nostro calendario.

Dott. STEFANO MARCHESOTTI
Presidente AVIS Comunale Pavia

INTRODUZIONE

Sembra ieri quando abbiamo affidato alla Tipografia PI-ME testi e immagini per il calendario 2015 dedicato alla cucina pavese: eppure è trascorso quasi un anno. Così abbiamo ripreso volentieri carta e penna per stendere il nuovo calendario AVIS, impegno che anche quest'anno abbiamo voluto onorare con grande piacere. Forse la difficoltà più grande che incontriamo ogni volta è scegliere un argomento che non sia stato già trattato nelle precedenti edizioni, per non parlare delle immagini... Impresa non facile dopo ventidue anni di vita della collana dedicata ai calendari AVIS!

Il tema scelto per il 2016 non è così scontato come si possa pensare a prima vista. I vecchi mestieri di Pavia sono stati sì proposti saltuariamente e in diverse occasioni, ma mai esposti organicamente come in questa edizione. A volte fa piacere ricordare a se stessi e agli altri, specialmente alle nuove generazioni, quanti mestieri siano scomparsi o diventati una rarità. È difficile, comunque, se non impossibile catalogare tutti i mestieri della vecchia Pavia, anche perché si parla di attività ormai quasi completamente scomparse. I testi che appaiono sulle pagine mensili del calendario sono tratti da una serie di articoli apparsi a puntate tra il 1963 e il 1964 sul mensile *Pavia Economica* della Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di Pavia, opera del pavese Franco Armando Tasca. Il testo di ciascun brano è stato liberamente adattato per esigenze di spazio, senza però modificarne lo stile, il contenuto e i vocaboli dialettali che, come sapete, ogni scrittore pavese ha sempre interpretato a suo gusto. In questa panoramica di vecchi mestieri, accanto a quelli tradizionalmente legati al fiume, troverete anche gli ambulanti che offrivano i loro prodotti e le loro prestazioni. Forse erano loro i veri padroni della città, che conoscevano in ogni recondito angolo. Di buon mattino si mettevano in cammino per tracciare una fitta rete di passi che trasformava la città in un grande centro commerciale itinerante, all'interno del quale non era il cliente a spostarsi di venditore in venditore per soddisfare i

suoi bisogni, ma era il venditore stesso che lo andava a trovare mostrandogli le sue mercanzie o proponendogli i suoi servizi. Quella raccontata su queste pagine è un'epoca ormai finita, un mondo scomparso che ha portato con sé le modeste botteghe artigiane della nostra città, i carretti degli ambulanti, le caratteristiche figure di quella povera gente che lasciava casa e famiglia per lunghi periodi all'anno per offrire a domicilio le proprie competenze. Storicamente, quando un mestiere scompare, significa che la città è entrata in un'altra dimensione: o sono mutati gli uomini che si dedicano ad altre attività, oppure la *storia* di ciascuno, uomini e città, ha reso entrambi reciprocamente estranei. Quest'ultimo sembra essere stato il *destino* in tempi a noi più vicini. Pavia e i vecchi mestieri progressivamente sono diventati estranei l'uno all'altro e, di conseguenza, gran parte delle attività umane legate ad essi sono decadute, passando in una sorta di archeologia della memoria umana. È sconcertante notare come, nell'arco di soli cinquant'anni, il venir meno di alcuni vecchi mestieri abbia finito col sottrarre qualcosa di vitale agli uomini stessi, in un contesto urbano che per secoli è stato il cuore pulsante del loro modo di vivere. Uomini e luoghi scomparsi che solo tramite le parole di qualche appassionato, o le istantanee in bianco e nero scattate per caso, riescono a sopravvivere al trascorrere inesorabile del tempo. Rispettando invece la consuetudine che si è sviluppata nel corso degli anni, anche in questa edizione il compito di curare i testi è stato assegnato a Vittorio, mentre a Giulio quello di occuparsi dell'iconografia, incombenza condivisa con l'amico collezionista Pietro Ferrari. Anche la tradizione pretende la sua parte a riguardo della veste grafica curata dalla Tipografia PI-ME che, come potete notare, non è cambiata con il trascorrere del tempo.

GIULIO ASSORBI
PIER VITTORIO CHIERICO



GENNAIO 2016



Barcaioli intenti a manovrare una nave pavese dopo aver superato il Ponte coperto. Un garzone osserva seduto sul palo di traino. A fianco una battella di servizio

BARCHIRÒ - BARCAIOLO

I barcaioli del nostro fiume erano famosi: conoscevano il loro mestiere alla perfezione: i fondali del Ticino, pur così mutevoli, non avevano segreti per loro; e non avevano nulla di misterioso e di sorprendente le non poche rapide, i vortici pericolosi, le piene stagionali. Come i *gerò* erano uomini gagliardi, ardimentosi, allenatissimi al loro mestiere, discendenti di generazione in generazione, da quei famosi *navicellai* delle flotte viscontea e sforzesca; e che, al tempo dei Visconti al comando di Pasino degli Eustachi, avevano sbaragliato, presso Cremona, la flotta dei veneziani, ritenuta imbattibile, facendo ben ottomila prigionieri, molti dei quali poi finirono, terminato il periodo di cattività, per restare stabilmente a Pavia, confondendosi con la nostra popolazione diventando, con matrimoni, parte di essa, e dando un notevole incremento alla navigazione di cabotaggio, ai commerci e all'artigianato, per certe minuterie veneziane. Erano i nostri barcaioli dei vogatori di classe imbattibili vincitori nell'annuale festa del *tiro del collo all'oca*, spettacolo di vera e rara bravura rimesso in onore alla fine degli anni Cinquanta del Novecento dal benemerito Ente del Turismo e dal Comune, in cui gli atleti di classe hanno modo di far rifulgere nel giuoco la loro audacia e destrezza. Impegnati nel lavoro di tutti i giorni, al tempo delle Signorie, nella caccia alle barche contrabbandiere, o contrabbandieri essi stessi, hanno sempre dato prova di grande abilità, partecipando ad azioni di indicibile bravura, sia che indossassero le insegne del principe o la logora casacca dell'operatore fuorilegge.

1	V	Capodanno s. Madre di Dio	1-365
2	S	ss. Basilio e Gregorio	2-364
3	D	s. Genoveffa	3-363
4	L	s. Ermete	4-362
5	M	s. Amelia	5-361
6	M	Epifania di N.S.G.C.	6-360
7	G	s. Raimondo	7-359
8	V	s. Severino	8-358
9	S	s. Giuliano	9-357
10	D	Batt. di Gesù s. Aldo	10-356
11	L	s. Iginò	11-355
12	M	s. Modesto	12-354
13	M	s. Ilario	13-353
14	G	s. Felice	14-352
15	V	s. Mauro	15-351
16	S	s. Marcello	16-350
17	D	s. Antonio ab.	17-349
18	L	s. Liberata	18-348
19	M	s. Mario	19-347
20	M	ss. Sebastiano e Fabiano	20-346
21	G	s. Agnese	21-345
22	V	s. Vincenzo	22-344
23	S	s. Emerenziana	23-343
24	D	s. Francesco di Sales	24-342
25	L	Conversione s. Paolo	25-341
26	M	ss. Tito e Timoteo	26-340
27	M	s. Angela Merici	27-339
28	G	s. Tommaso d'Aquino	28-338
29	V	s. Valerio	29-337
30	S	s. Martina	30-336
31	D	s. Giovanni Bosco	31-335



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

BARCHIRÒ - BARCAIOLO

Dominatori delle acque limpide e azzurre del nostro fiume erano non meno noti nel giro dei navigli e a Milano per il loro lavoro in Darsena molto ricercati, anche se pronti al litigio coi loro colleghi milanesi, che consideravano barcaioi da ... tinozza, e sfidavano, per dilleggio in gare da effettuarsi sulle acque del nostro fiume e del Po. Questi barcaioi erano, generalmente, i padroni dell'imbarcazione che, da Pavia raggiungeva Milano e faceva, molto spesso il giro dei navigli, che da Milano si irradiava, raggiungendo l'Adda, superate le rapide di Trezzo, di Calusco e di Imbersago, navigabile a Brivio e per Garlate e Olginate al Lago di Como, in quel ramo che volge a mezzogiorno, cioè Lecco.

Spesso questi nostri barcaioi stavano assenti da casa per settimane, e quando facevano ritorno in città avevano sempre un sacco di novità da raccontare, oltre un repertorio di storielle nuove da aggiungere a quelle ormai risapute: avventure amorose boccacesche, in cui essi erano attori o complici; ingaggi profittevoli, cene pantagrueliche, sbronze smaltite sulla barca in attesa di carico: ma il loro servizio in navigazione era sempre perfetto e i committenti del servizio di trasporto e consegna erano così sicuri della precisa esecuzione, che, oltre il noleggio pattuito, aggiungevano le mance, spesso in cibarie del luogo e botticelle di vino, oltre una frangia alla somma di denaro. Libera professione anche questa, ma delle altre più attraente specialmente per i giovani, ai quali piaceva correre i rischi dell'avventura pur nel compimento del loro faticoso lavoro. Ma vi erano anche i barcaioi ... sedentari, quasi tutti già innanzi con gli anni, i quali non si allontanavano dalle sponde del nostro fiume: essi compivano, giornalmente, viaggietti esplorativi e ... utilitari, approdando in certe località poco frequentate, ove il bosco era più fitto e meno vigilato, e, in tutta tranquillità e sicurezza, caricavano il *barcè* di legna: era permessa la raccolta della legna di sottobosco o *morta in piedi*, locuzione che serviva a mascherare anche quella di *scalvo*, cioè la spoliatura di intere piante di gran parte delle loro ramificazioni. In località adatte si costituivano, ben mimetizzati, dei depositi: in parecchi viaggi il *barcè* trasportava, preferibilmente nelle ore notturne, la legna a domicilio, sistemata opportunamente in cortile per l'essiccazione o, più prudentemente, in solaio e in cantina. E non di rado il nostro barcaioio lavorava per conto terzi, cioè di coloro che andavano a bosco a far legna e poi si servivano per il trasporto

della barca, mezzo più sicuro della carretta che doveva passare sotto gli occhi dei dazieri molte volte ... miopi, ma che in caso di carichi vistosi, potevano mettere il *fermo*: e allora erano guai con andirivieni in Pretura e, magari, un breve soggiorno alla *cà granda* di via Romagnosi, le carceri giudiziarie. La barca approdava in località non sorvegliata e la legna con carriole o gerle veniva nella notte trasportata nelle case. In generale questo diboscamento arbitrario era largamente tollerato, e gli stessi proprietari, raramente e solo nei casi in cui il taglio assumeva proporzioni eccezionali, intervenivano. In generale questi ... boscaioli erano dei poveri, degli operai disoccupati, tutta gente che *andava per legna* non potendosi comperare; e gli inverni a Pavia erano e sono più che rigidi, umidi, un freddo che penetra ancor più nelle ossa.

Ma questi, per i barcaioi, erano servizi speciali e non considerati come attività di mestiere: alla luce del sole essi andavano su e giù per il fiume per le gite in barca, magari al chiar di luna con una coppia a bordo, silenziosi, comprensivi, ciechi e segreti come un confessore; per trasporti di merce, i maestri del remo, cioè addestratori al governo di una barca, con clientela costruita in gran parte da studenti, da impiegati, ed anche da operai che sentivano inclinazione per questo genere di sport. Alla loro scuola crebbero i Traverso, Silvano, Minnoia, Barbieri, Ravizza, Primo Vittadini, Marangoni, Bertolini, Gandini, Cormagnola, Griziotti, Poderini e tanti e tanti altri rematori di fama. Altri invece, allo stimolo del progresso, organizzarono la loro attività con audacia e sagacia, dando vita a ditte di noleggio barche, fuori bordo e motoscafi, come Paride Negri, Gino Varesi e minori. I nostri barcaioi erano anche costruttori di barche; solide, eleganti, da carico e da diporto, con verniciature vistose e comodi sedili imbottiti: venete pavesi in ... concorrenza con le gondole veneziane.



Barcaioli garantiscono il servizio di trasporto persone e merci in Borgo Basso durante la piena del 1926



Bottaio alle prese con la cerchiatura di un contenitore all'interno del suo laboratorio in porta Salara, 1950 ca.

BUTÈ - COSTRUTTORE DI BOTTI

Quella dei *brentatori* era affine e collegata un'altra categoria di artigiani, pure ormai scomparsa, quella dei *bunsé* o *safré*, cioè dei costruttori di botti, tini, mastelli, secchie (di legno con cerchi di ferro), secchioni a maniglia, mestoli, pale, borracce di ogni capienza. Erano quasi tutti raggruppati a Porta Salara e a Porta Nuova, e lavoravano in squallidi stanzoni che erano laboratorio di falegname e fucina: avevano in dotazione per l'esercizio del loro mestiere, il *ceppo* su cui venivano appoggiate e strette le *doghe* appena sommariamente dirozzate per il compimento delle successive lavorazioni. Il pavimento era sempre coperto di schegge e di trucioli che venivano raccolti e ammassati alla fine della giornata lavorativa e servivano ad alimentare il focolare del padrone e degli operai, in ripartizione uguale. Questi bottai appartenevano, in effetti, alla categoria dei lavoratori del legno, dei falegnami di quadratura, tornitori, corniciatori, mobilisti, carradori ecc. ma erano anche fabbri, in quanto costruivano le cerchiature e le montavano a fuoco per procedere poi alla chiodatura, che doveva essere compiuta a perfetta regola d'arte. I *safré* costituivano una categoria a parte, ben distinta, e la loro capacità e bravura aveva, specie nell'Oltrepò, aperto largo credito ai bottai pavese che non avevano bisogno di andare in giro in cerca di commissioni: il loro lavoro era perciò continuativo e abbondantemente redditizio; molti di questi artigiani, dall'aria umile e arruffata, realizzarono delle fortune, lasciando agli eredi cospicui patrimoni.

1	L	s. Verdiana	32-334
2	M	Presentazione del Signore	33-333
3	M	s. Biagio	34-332
4	G	s. Gilberto	35-331
5	V	s. Agata	36-330
6	S	s. Paolo Miki e compagni	37-329
7	D	s. Eugenia	38-328
8	L	s. Gerolamo Emiliani	39-327
9	M	s. Rinaldo	40-326
10	M	Le Ceneri s. Scolastica	41-325
11	G	N.S. di Lourdes	42-324
12	V	s. Eulalia	43-323
13	S	s. Maura	44-322
14	D	I. di Quaresima s. Valentino	45-321
15	L	ss. Faustino e Giovita	46-320
16	M	s. Giuliana	47-319
17	M	ss. 7 fondatori Servi Maria	48-318
18	G	s. Simeone	49-317
19	V	s. Corrado	50-316
20	S	s. Amata	51-315
21	D	II. di Quaresima s. Pier Damiani	52-314
22	L	s. Isabella	53-313
23	M	s. Renzo	54-312
24	M	s. Costanza	55-311
25	G	s. Romeo	56-310
26	V	s. Nestore	57-309
27	S	s. Leandro	58-308
28	D	III. di Quaresima s. Romano	59-307
29	L	s. Giusto	60-306



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

LAMPIUNÈ - ACCENDILAMPADE

Nell'antichità, di notte, le città rimanevano immerse nel buio, rotto solo dalla fioca luce proveniente dai lumini accesi davanti a quelle *santèle*, piccole nicchie a forma di altare con dipinte le immagini della Madonna, dei Santi e, più raramente, di Gesù; o da quella che si rifletteva sulle vie dalle porte a vetri, difese da tendine colorate in rosso, in azzurro o in verde, dei pochi locali pubblici, i quali, però chiudevano presto bottega, alle prime ore di notte e, in ogni caso, non mai dopo le 21 o le 22. Pavia, città di studi, di go-liardi e di vita notturna più vivace rispetto alle vicine, non tardò troppo a illuminare le proprie vie. Il primo incontro che ebbe un lampione fu il quadrivio – che allora non si chiamava ancora «*del Demetrio*» – cioè l'incontro di Strada Nuova con via della Cervia e contrada San Rocco (oggi Corso Mazzini) che però, dopo la piazzetta «*del Sale*» e fino in piazza Municipio, prendeva il nome di Sant'Innocenzo. Poi l'illuminazione si estese ad altri incroci di vie; e, passati decenni, i fanali a candela vennero sostituiti con quelli a olio, a petrolio, a gas, e, in fine, con le lampade elettriche da noi introdotte solo all'inizio del Novecento.

I *lampadée*, adibiti al servizio e alla manutenzione dei fanali a olio o a petrolio – consistenti, i fanali, in una intelaiatura di metallo, a forma di cono rovesciato, dell'altezza di circa 40 centimetri, con vetri fissi su tre lati e uno a cerniera, per l'accensione e la pulitura, con coperchio di metallo a cupoletta forata per l'uscita del fumo, erano applicati ad una lunga asta di ferro, più o meno lavorata con svolazzi in ferro battuto, mobile su cerniera così da farla ripiegare sulla parete della casa cui era infissa, o posti alla sommità di colonne di ghisa od anche di legno – i lampionai, dicevamo, chiudendo la

parentesi, erano forniti di una scala a pioli, con uncini per l'aggancio all'asta di ferro o alla colonna; avevano una modesta divisa, con calzoni di panno nero, una *blouse* a rigatino bianco e azzurro stretta alla vita con una cinghia e, a tracolla, un'ampia borsa di cuoio contenente un recipiente di latta, ben chiuso, con l'olio o il petrolio per il rifornimento della lampada, una spazzola rotonda, lunga circa 20 centimetri necessaria a compiere la pulitura del vetro parafiamma della lampada, un'altra per la pulitura dei vetri del lampione con relativi stracci; e pinze, tenaglie e quanto altro poteva occorrere per eventuali riparazioni. All'avvento del gas le cose cambiano in meglio, ma il servizio dell'illuminazione a gas entrò in funzione nella nostra città dalla metà dell'Ottocento. I *gasisti* hanno una divisa che non differisce molto dalla precedente; portano un berretto che non è più di feltro, ma è alla *francese* con visiera di cuoio lucido, rigida, gallone di panno verde e cupoletta – chi sa poi perché? – di tela cerata nera. Sono muniti di una lunga pertica recante, ad una estremità, un congegno a uncino, per aprire e chiudere la chiavetta dalla quale sgorga il gas; e sono, a differenza dei precedenti colleghi, divisi in due categorie: gli accenditori e spegnitori e i pulitori, cioè quelli che, nel corso della giornata devono provvedere alla pulizia dei fanali. La fiamma del gas brilla più viva e intensa illuminando buon tratto di via; e poi l'intensità dell'illuminazione aumenta ancora con l'applicazione dei becchi *Auer* a reticella di amianto. Ma era pure tanto, dirò, suggestivo il tempo in cui, dopo il tramonto, in una certa ora della prima sera, quando le ombre calavano dal cielo, assistere al lavoro di quegli ometti i quali, con la lunga pertica appoggiata sulla spalla, camminavano frettolosamente per provvedere al-

l'accensione delle lampade, fermandosi tratto tratto, facendo tintinnare i vetri dei fanali e sostando un attimo per assicurarsi che la fiammella del lumino a petrolio o del gas era della giusta misura e produceva il quantitativo di luce regolamentare. L'omino, poi, riprendeva la sua marcia sull'itinerario fissato, fino all'ultima lampada del settore a lui affidato; e il mattino, poco dopo l'alba ripeteva, in senso inverso, il suo cammino provvedendo allo spegnimento.



Le Officine Gas Comunali di porta Garibaldi che hanno garantito la produzione e la distribuzione del gas illuminante sino ai primi anni del Novecento. La fotografia è di un periodo successivo, 1935 ca.



Cavatori caricano di ghiaia il barcone (mutaiö) mediante il cuciar, un grosso mestolo forato, 1960 ca.

GERÖ - CAVATORE DI GHIAIA E SABBIA

Era una categoria di lavoratori solitari e senza alcun vincolo corporativo, al massimo in coppia, ma generalmente aiutati nella loro dura fatica da un ragazzo; e se in qualche raro caso dipendevano da qualche imprenditore questo, sul lavoro del dipendente, non aveva voce e azione di indirizzo e di comando: era invisibile, introvabile: il *gerö* non sopportava padroni, non riceveva ordini se non sotto forma di opinioni e di consigli, che egli respingeva o accettava con monosillabi, conoscendo benissimo quel che era suo compito, ed essendo il solo depositario dei segreti spostamenti dei banchi di ghiaia e di sabbia che si formavano e si dissolvevano nell'alveo del Ticino, specialmente dopo le piene stagionali e quelle straordinarie a carattere torrentizio. Ma più spesso erano lavoratori a loro rischio e pericolo; gelosi di un'attività pesante ma senza controlli, silenziosa; con un reddito che era legato alla resistenza dei loro muscoli, alla fortuna di aver individuato un grosso banco di ghiaia e di sabbia, alla vicenda degli elementi più o meno in relazione con le regole stagionali; insomma con una imponderabilità di circostanze da mettere in serio pericolo la sicurezza del salario.

1	M	s. Albino	61-305
2	M	s. Quinto	62-304
3	G	s. Cunegonda	63-303
4	V	s. Casimiro	64-302
5	S	s. Adriano	65-301
6	D	IV. di Quaresima s. Coletta	66-300
7	L	ss. Perpetua e Felicità	67-299
8	M	s. Giov. di Dio	68-298
9	M	s. Francesca R.	69-297
10	G	s. Provino	70-296
11	V	s. Costantino	71-295
12	S	s. Massimiliano	72-294
13	D	V. di Quaresima s. Rodrigo	73-293
14	L	s. Matilde	74-292
15	M	s. Luisa	75-291
16	M	s. Eriberto	76-290
17	G	s. Patrizio	77-289
18	V	s. Cirillo di G.	78-288
19	S	s. Giuseppe	79-287
20	D	Le Palme s. Claudia	80-286
21	L	s. Nicola di F.	81-285
22	M	s. Lea	82-284
23	M	s. Turibio di M.	83-283
24	G	s. Romolo	84-282
25	V	Annunc. M.V.	85-281
26	S	s. Emanuele	86-280
27	D	Pasqua s. Augusto	87-279
28	L	dell'Angelo s. Sisto	88-278
29	M	s. Secondo	89-277
30	M	s. Amedeo	90-276
31	G	s. Beniamino	91-275



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

GERÖ - CAVATORE DI GHIAIA E SABBIA

Prima che le draghe fossero inventate, costruite e poste in azione, l'escavazione delle ghiaie e delle sabbie era tutta e di esclusiva opera dei nostri *gerö*, i quali, generalmente, possedevano anche la *nav* o il grosso *barcé*, chiamato *mutaiö*, sul quale si imbarcavano alle prime luci dell'alba per sbarcare al tramonto, col ragazzotto o il compagno che provvedeva alla sommaria selezione in barca del materiale scavato: se si trattava di lavoro in coppia i due si alternavano in tale attività di separazione dei ciottoli e della sabbia per concedersi turni di riposo, rinunciando all'opera dell'aiutante.

Tutti uomini gagliardi, asciutti, muscolosi, corpi cotti dal sole e lucidati dal vento, vestiti unicamente di un corto calzoncino di fustagno o di tela, con la testa coperta da un cappellaccio di paglia o di feltro ma più spesso, da un fazzolettone a quadri avvolto intorno alla testa come un turbante: piantati saldamente sulla prora dell'imbarcazione manovravano una lunga pertica flessibile e solida che portava all'estremità una specie di zappa a secchiello forato (*cüciar*), a bordi nettamente tagliati: e con quell'arnese, molto rudimentale e primitivo, frugavano l'alveo del nostro Ticino e caricavano lentamente l'imbarcazione, senza fretta per ore e ore di seguito.

D'estate, ed anche d'inverno, in tempo di magra assoluta, il mestiere era durissimo e richiedeva un organismo allenato e una forza muscolare non comune; con un enorme dispendio di energia che veniva rinnovata, ogni sera, con abbondanti mangiate in casa o all'osteria, con non meno abbondanti bevute: avevano durante il giorno consumato una parca colazione a bordo e bevuto a garganella dal fiasco tanta acqua che si trasformava quasi

immediatamente in gocce di sudore; era, quindi, giusto e ... normale che, alla sera, si provvedesse a un più abbondante e sostanzioso rifornimento.

Quando entrarono in funzione le draghe, dopo aver resistito ancora per qualche anno, il *gerö* dovette deporre i suoi arnesi: alcuni si adattarono al ruolo minore di barcaiuoli e quando scivolavano a larghe remate sul fiume e passavano, per necessità, accanto alle draghe ancorate a monte e a valle sul Ticino, lanciavano un'occhiata di odio a quel complicato ordigno il quale compiva, in un'ora forse meno, il lavoro che aveva richiesto una lunga giornata della loro fatica.

La ghiaia e la sabbia pescate dai *gerö* venivano depositate di solito al Confluente o sul lato sinistro del naviglio di fronte a Borgo Calvenzano o, addirittura, sul piazzale di Porta Milano, in fianco all'imbocco del vialone di platani che portava, oltre lo scalo merci, al ponte in ferro della ferrovia Pavia-Milano; e la loro presenza non costituiva un'offesa all'estetica cittadina o al passaggio perché il tutto era sistemato a modo, direi a perfetta regola d'arte: cubi, parallelepipedi, trapezi, coni ecc., e man mano si procedeva alla loro demolizione per il carico sui barconi le sagome venivano rettificata, sicché tutta quella ghiaia pulita e luccicante, quella sabbia morbida e finissima, concorrevano a dare un tono particolare, una nota caratteristica alla località.

A quei tempi, sul Ticino, navigavano grosse imbarcazioni da trasporto merci con provenienza e destinazione, per Piacenza, Cremona, Mantova e oltre; e qualche vaporetto del Genio Civile faceva, ogni mese, ed anche più frequentemente, sosta al confluente: Pavia era ancora il porto terminale della navigazione interna, collegata col Po, a Venezia e al mare Adriatico,

stazione di smistamento per alcune merci povere destinate a varie città della Lombardia e del Piemonte, come nei lontani tempi medioevali era stata un famoso mercato con traffici e commerci che richiamavano tra le sue mura mercanti veneziani, ravennati, baresi, salernitani, amalfitani, greci, bizantini, napoletani.

Il traino dei barconi in ascesa sul naviglio si faceva ancora a mezzo dei cavalli, poi sostituiti dai trattori mentre si pensava, seguendo la rapida marcia del progresso, alla possibilità di impiegare la trazione elettrica.



Un gerö svuota il contenuto del suo cüciar sul barcone, 1960 ca.



APRILE 2016



Il laboratorio di calzoleria dell'Istituto Artigianelli di Pavia, 1930 ca.

BAGÀT - CALZOLAIO

L'industria della concia delle pelli è pure antichissima; e nella nostra città si perde, addirittura, nella notte dei tempi. Nel 1100 esisteva, con vari altri, il paratico (congregazione) dei conciatori e, in relazione a questa attività quella dei calzolai, cioè dei fabbricanti di scarpe: tutti artigiani anche questi e la cui esistenza traeva le origini dai tempi... biblici. Intorno ai calzolai pavesi, i cronisti di quei lontanissimi anni sono molto sobri di notizie, e non se ne indovina il perché, malgrado la fama di esperti operai che essi godevano, e non solo entro le mura cittadine, ma anche nelle borgate e città vicine, non esclusa Milano. Gli artigiani che costruivano scarpe, gli *scarpari*, si differenziavano dai ciabattini, i *bagat*, così chiamati dal popolo o *sciavatin* in linguaggio più polito: questi ultimi si limitavano a riparare le calzature deteriorate dall'uso e non ne costruivano di nuove anche se ne erano capaci; perché allora le regole della divisione del lavoro erano rigide e nessuno si sarebbe mai azzardato a infrangerle. Queste fabbriche di scarpe – tutte fatte a mano, s'intende – avevano carattere familiare col concorso di più o meno numerosi aiutanti: tutti seduti al deschetto in ampi locali, in una rigorosa ripartizione di esecuzione a catena, fino ai rifinitori. Dominava tutto l'ambiente il bancone del tagliatore, che era di solito il titolare dell'azienda, cioè l'incaricato del taglio delle pelli, la cui abilità, tenuta in grande considerazione, consisteva nell'utilizzo, fino al centimetro, delle pelli, evitando i ritagli superflui. Era, insomma, l'operatore al quale stava, in certo modo, legata l'economia dell'azienda.

1	V	s. Ugo	92-274
2	S	s. Francesco di Paola	93-273
3	D	s. Riccardo	94-272
4	L	s. Isidoro	95-271
5	M	s. Vincenzo F.	96-270
6	M	s. Virginia	97-269
7	G	s. G. Battista de la Salle	98-268
8	V	s. Giulia	99-267
9	S	s. Gualtiero	100-266
10	D	s. Terenzio	101-265
11	L	s. Stanislao	102-264
12	M	s. Zeno	103-263
13	M	s. Martino	104-262
14	G	s. Abbondio	105-261
15	V	s. Annibale	106-260
16	S	s. Bernadette	107-259
17	D	s. Roberto	108-258
18	L	s. Galdino	109-257
19	M	s. Emma	110-256
20	M	s. Adalgisa	111-255
21	G	s. Anselmo	112-254
22	V	s. Leonida	113-253
23	S	s. Giorgio	114-252
24	D	s. Fedele	115-251
25	L	Liberazione s. Marco ev.	116-250
26	M	s. Marcellino	117-249
27	M	s. Zita	118-248
28	G	s. Pietro Chanel	119-247
29	V	s. Caterina da Siena	120-246
30	S	s. Pio V	121-245



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

BAGÀT - CALZOLAIO

Pavia, per ritornare alla nostra narrazione, aveva acquistato giusta fama anche nella fabbricazione delle scarpe, solide ed eleganti; fama che è poi passata, dopo vari secoli, e quando già le macchine erano entrate in azione, a Vigevano che è diventata la città italiana *scarpara* per eccellenza anche se, in prosegui di tempo, sono sorte in altre regioni d'Italia imprese industriali e commerciali del genere. La nostra città mantenne sempre il primato dei suoi operatori, e potremmo elencare una lunga serie di nomi. Ci basterà ricordare, uno per tutti, quel Pietro Mantovani, nativo di Battuda, che, dopo aver trovato occupazione, come garzone, presso il calzolaio Ronchetti di Milano a quei tempi famoso per essere il fornitore di S.M. l'imperatore Napoleone I, venne a Pavia ove trovò un ambiente più adatto per l'esplicazione del proprio lavoro. Messa bottega, acquistò subito largo credito per i suoi modelli genialmente ideati, che alla solidità univano l'eleganza, premiati a mostre tenute a Parigi con grande successo, e con rilievi clamorosi da parte dei giornali di quella nazione – che, per essere la sorella latina ha sempre lesinato le lodi per le nostre scoperte –: il Mantovani veniva proclamato come «*il più abile e distinto calzolaio di Europa*». Il nostro concittadino era stato già premiato dall'Istituto lombardo di Scienze e Lettere di Milano, con diplomi e medaglie: fu il calzolaio dell'imperatore Ferdinando I d'Austria e dell'imperatore di tutte le Russie, Nicolò I, della imperatrice e della granduchessa Olga. Il *bagat* pavese di solito lavorava in uno sgabuzzino a pianterreno, che dava direttamente sui larghi o sulle vie: questi buchi e stambugi, si affacciavano qua e là con la porta a vetri tenuti fissi con strisce di carta: nella buona stagione il ciabattino, senza pagare al Comune occupazione di area, portava fuori il deschetto; e il battere del cuoio col martello e gli stornelli piuttosto liberi che andava canticchiando, a mezza voce, si diffondevano intorno, trattenendo gli sfaccendati pronti a completare i suoi sottintesi e facendo arrossire le affaccendate massaie in giro

per la spesa. Oltre cinquant'anni fa, seduto al suo deschetto egli teneva... cattedra; e, tirando lo spago o manovrando l'affilato coltello senza manico, per il taglio delle suole o per la loro opportuna sagomatura, era fonte inesauribile di notizie, e maestro di maldicenza: sempre al corrente anche dei più gelosi segreti della gente del quartiere o anche di altri rioni; e tutte queste storie egli le sapeva snocciolare abilmente, a successive dosature, coi più appropriati e pepati commenti, sia si trattasse delle debolezze ancestrali di un noto professore, o le scappatelle della figlia del macellaio; delle avarizie del parroco o dell'ultima avventura del figlio dell'avvocato impegolato in una relazione costosa e tutta costellata di infedeltà. I personaggi che vi facevano visite frettolose erano rappresentati da *regiur* che provvedevano al... risuolamento di tutta la famiglia; da giovani donne, sempre accolte dal *sciavatin* con madrigali, più o meno indovinati e pesanti, le quali portavano le loro scarpette per mettere in sesto i tacchi logorati, e si lamentavano della breve durata della precedente riparazione; da pescatori e barcaioli, da *campè* che portavano i *coturni* per la ennesima rappazzatura; le domestiche delle case borghesi che, a nome della signora esi-

gevano la pronta riparazione delle asole di certi polacchini a bottoniera, quasi che in casa non avessero disponibile altre e numerose paia di scarpe con lacci, elastici e fibbie; e queste forsette si soffermavano volentieri ad ascoltare le chiacchiere galanti dello spiritoso giovane o vecchio artigiano il quale, per farsi più interessante, cessava di battere col suo martelluccio il cuoio e interrompeva la cucitura delle tomaie. Le informazioni che egli dava, scherzando, con le opportune suspense destinate ad accrescere ancora più la curiosità delle ascoltatrici, non di rado si mutavano in dialoghi ricchi di spunti e di informazioni per la... cronaca del domani; e la raccomandazione del «*pronto servizio seduta stante*» era accolta ed eseguita per merito esclusivo della servetta che, inconsciamente o per partito preso, aveva fornito sapide informazioni.



Sulla piazza Cavagneria si affacciavano un tempo botteghe di ciabattini e di canestrai, 1930 ca.

CANTINÈ - CANTINIERE

Anche il mestiere di *brentatore* si può, ormai, considerare scomparso. Un centinaio di anni fa, o giù di lì, si vedevano ancora in giro per Pavia, ultimi campioni di questa tradizionale attività: persone anziane, robuste, di poche parole, di gesti misurati: stavano volentieri ad ascoltare, ma erano sobri nel parlare. La loro vita, per molte, se non tutte le giornate dell'anno, trascorrevano in cantina – specialmente nelle cantine delle case private –: i *brentatori* così chiamati genericamente, mentre a loro si addiceva, più appropriato e aderente alle mansioni svolte, lo specifico nome di *cantiniere*, venivano assunti contemporaneamente da vari clienti a titolo obbligatorio per tutto l'anno: un contratto a forfait, per travasare vino dalle botti alle botticelle, per tagliare i vini da pasto e regolarne il consumo per stagione, secondo la gradazione, per imbottigliare il vino



Una cantina situata in via Luigi Porta, 1950 ca.

alla fase giusta della luna, per tenere in ordine tutto il vasellame della cantina. Un tempo non troppo lontano da noi, la cantina richiama cure speciali; considerata, come la cucina, uno degli ambienti della casa che più andavano e dovevano essere vigilati; e padroni di casa e inquilini vi dedicavano cure speciali e personali, scendendo ogni giorno nel pulito e fresco sotterraneo, per accertarsi che tutto era in ordine e, magari, per spillare il vino o disporre le bottiglie, accuratamente sigillate negli armadi a reticella metallica. E ogni armadio conteneva una data qualità di vino con etichette ben appariscenti che le tipografie e librerie cittadine vendevano a pacchetti di cento, già ingommate per una pronta e facile applicazione.

1 D	Festa lavoro s. Giuseppe art.	122-244
2 L	s. Anastasio	123-243
3 M	ss. Filippo e Giacomo	124-242
4 M	s. Fulvio	125-241
5 G	s. Silvano	126-240
6 V	s. Domenico Savio	127-239
7 S	s. Flavia	128-238
8 D	Ascensione s. Vittore	129-237
9 L	s. Isaia profeta	130-236
10 M	s. Antonino	131-235
11 M	s. Fabio	132-234
12 G	ss. Nereo e Achilleo	133-233
13 V	s. Domenica	134-232
14 S	s. Mattia	135-231
15 D	Pentecoste s. Torquato	136-230
16 L	s. Ubaldo	137-229
17 M	s. Pasquale	138-228
18 M	s. Giovanni I	139-227
19 G	s. Pietro C.	140-226
20 V	s. Bernardino da Siena	141-225
21 S	s. Vittorio	142-224
22 D	ss. Trinità s. Rita da Cascia	143-223
23 L	s. Desiderio	144-222
24 M	Maria Ausiliatrice	145-221
25 M	s. Beda s. Gregorio VII	146-220
26 G	s. Filippo Neri	147-219
27 V	s. Agostino di Canterbury	148-218
28 S	s. Emilio	149-217
29 D	Corpus Domini s. Massimino	150-216
30 L	s. Ferdinando	151-215
31 M	Visit. B.V. Maria	152-214



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

CANTINÈ - CANTINIERE

Il vino, bianco o rosso, a quei tempi, del resto non remotissimi piaceva a tutti; gli astemi si potevano largamente contare a meno di una decina sul centinaio; e il vino, pertanto, era fatto segno di speciali attenzioni: seguito attentamente nelle sue fasi di maturazione, compito specifico del *brentatore* o cantiniere con il quale il padrone di casa o l'inquilino illustre docente del nostro Ateneo, non disdegnava intrattenersi in lunghi conversari che dal tema vinicolo, non di rado, andavano a sconfinare chi sa dove, non esclusa la politica. Anche allora, s'intende, vivevano, esercitavano ed anche prosperavano i negozianti di vino; ma la maggior parte degli osti, dei trattori, degli albergatori, oltre i privati – i quali potevano disporre di più o meno ampie cantine, bene o mediocrementemente attrezzate e illuminate – preferivano pigiare l'uva in casa; e il capofamiglia – che allora aveva ancora un'autorità indiscussa – provvedeva, nel corso dell'anno, a raggranellare il gruzzoletto per questa spesa necessaria, perché il vino non veniva considerato come una cosa voluttuaria, ma una necessità di alimentazione, quasi come il pane.

Della vendemmia si parlava ancora quando i grappoli non erano maturi sui tralci; e quando si era giunti alla settimana e ai giorni più opportuni, previo sopralluogo e contratto ancora con i frutti in pianta giungeva in città la *navassa* (contenitore dalle sponde svasate) ben ricolma di uva da pigiare accolta nel cortile della casa o fuori della porta, sulla pubblica via dai più... autorevoli membri della famiglia e da una piccola folla di ragazzi, coinquilini, in attesa di prendere al volo i grappoli che il destinatario avrebbe loro sicuramente gettato, tributo del singolo alla comunità. La provvista doveva provvedere al fabbisogno della famiglia per tutto l'anno: il *torchiatello* da consumarsi subito, nei mesi invernali, perché di gradazione modesta; il *da pasto* e il *fino* quest'ultimo destinato all'imbottigliamento, insieme al *bianco malvasia* e allo *spumante* da sturare nelle grandi occasioni di inviti o nella ricorrenza di onomastici o genetliaci dei membri più ragguardevoli della famiglia: l'onomastico della *regiura* e il compleanno del padre, il quale non aveva la debolezza di tener nascosto l'anno di nascita.

L'Oltrepò produceva come produce, ottimi vini, robusti ed anche delicati, dall'in-

confondibile profumo. I pavesi che non potevano disporre di molto denaro – allora non eravamo nei tempi goderecci... dell'inflazione – si accontentavano di acquistare uve meno pregiate, non di collina, ma di pianura, cioè in quella parte del territorio che dal corso del fiume Po si estende fino ai primi dossi che formano l'avanguardia delle belle colline, comprendente i comuni di Pinarolo Po, Campospinoso, Casatisma, Castelletto, Verretto, Barbianello ed anche Bottarone e Bresana, uve che danno vini da pasto di minore gradazione, pur sempre buoni. Ma ritorniamo a Pavia in tempo di vendemmia: quando i compratori si recavano, come ho detto, alle vigne per stipulare il contratto; e, i *pater familias*, si incontravano, diffidenti, con gli scaltri mercanti che per assicurarsi una partita facevano salire i prezzi alle stelle, salvo a rivalersi su altri acquisti, e nelle osterie dell'Oltrepò, ove il contratto si combinava a conclusione di una più o meno lauta colazione, si intrecciavano offerte e... scandalizzate proteste, discussioni rumorose e parlottari misteriosi finché si arrivava al versamento della rituale caparra con la quale rimaneva fissato il reciproco impegno. Poi, dopo qualche giorno o qualche settimana, i carri cigolanti, trainati anche da buoi mansueti e filosofi, giungevano alle nostre barriere daziarie, rinforzate da guardie e impiegati per il disimpegno di un lavoro importante e straordinario, e terminata l'operazione di sdaziamento la *navassa* imboccava, trionfalmente, le vie cittadine, seguita dai facchini scamiciati, che avevano aspettato il cliente al traguardo del dazio e rapidamente concluso, dopo un breve tira-molla, il compenso che poteva variare su quello in uso di pochi centesimi.



Vendemmiatrici con i tipici costumi dell'Oltrepò Pavese in posa davanti all'Università di Pavia, 1930



GIUGNO 2016



«Ammasso del grano» presso il Consorzio Agrario di Pavia in viale Indipendenza, 1935 ca.

CARETÉ - CARRETTIERE

Prima che le ferrovie intrecciassero i loro binari sul territorio europeo e nazionale, percorrevano, da assoluti padroni, notte e giorno, le strade mal tenute e mal sicure, per compiere il trasporto delle merci, i rifornimenti alimentari, tra i piccoli e sperduti borghi della produzione o della trasformazione dei prodotti, alle grandi città intorno alle quali non si era ancora formata la sonante cintura degli opifici industriali: e coi carri aveva il suo rapido sviluppo il commercio nelle sue varie branche; e coi carri a trazione animale si provvedeva a tutte le esigenze tradizionali e nuove e i bisogni effettivi se avevano la precedenza, lasciavano pure il posto a quelli voluttuari, mano mano più invadenti coll'aumentare del sia pure, allora, modesto benessere, nel contenimento, ragionato, di molti desideri: proprio tutto l'opposto di quanto avviene oggi. Anche dopo la costruzione delle strade ferrate i carrettieri si dimostrarono duri a morire, perché le merci potevano essere trasportate più rapidamente in ferrovia, ma non ancora era stato organizzato il servizio a domicilio, attuato solo dopo vari decenni; né alcuno aveva pensato a quelle agenzie di trasporti in città che ai primi ideatori procurarono guadagni cospicui. Alcune e con nomi conosciuti in tutto il Paese, esistono ancora, anche se il loro raggio di azione si è esteso oltre le mura cittadine, e con i mezzi motorizzati incrociano i loro furgoni sulle strade d'Italia in vantaggiosa concorrenza – particolarmente per certo genere di merci, traslochi di mobilio e di macchinari, di apparecchi scientifici e vetrerie – con quelle ferrovie dello Stato per l'integrazione del cui servizio erano sorte.

1	M	s. Giustino	153-213
2	G	Festa Repubblica ss. Marcellino e Pietro	154-212
3	V	s. Cuore di Gesù s. Carlo L. e c.	155-211
4	S	s. Quirino	156-210
5	D	s. Bonifacio	157-209
6	L	s. Norberto	158-208
7	M	s. Sabiniano	159-207
8	M	s. Medardo	160-206
9	G	s. Efrem	161-205
10	V	s. Massimo	162-204
11	S	s. Barnaba	163-203
12	D	s. Guido	164-202
13	L	s. Antonio da Padova	165-201
14	M	s. Eliseo profeta	166-200
15	M	s. Germana	167-199
16	G	s. Aureliano	168-198
17	V	s. Ranieri	169-197
18	S	s. Marina	170-196
19	D	s. Romualdo	171-195
20	L	s. Ettore	172-194
21	M	s. Luigi Gonzaga	173-193
22	M	s. Paolino da Nola	174-192
23	G	s. Lanfranco	175-191
24	V	Natività s. Giov. Batt.	176-190
25	S	s. Guglielmo	177-189
26	D	s. Rodolfo	178-188
27	L	s. Cirillo di A.	179-187
28	M	s. Ireneo	180-186
29	M	ss. Pietro e Paolo	181-185
30	G	ss. Primi Martiri	182-184



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

CARETÉ - CARRETTIERE

I carrettieri ricevettero il colpo mortale non dalle ferrovie o dalle tramvie, ma dagli automezzi; da quelle piccole automobili che avevano, ancora poco più di un mezzo secolo fa, la innocua apparenza di fragili giocattoli per il divertimento di pochi appassionati e non già per il trasporto di viaggiatori e di cose; macchine veloci e silenziose ma insufficienti a soddisfare i bisogni del commercio: i camion non erano ancora stati costruiti e entrati nell'uso comune: ci voleva la guerra del 1915-18, coi celebratissimi B.L.M. per dare la dimostrazione pratica della loro utilità di impieghi rapidi e sicuri di trasporto, sia di grandi unità militari che di materiali i più vari, dai cannoni e dalle mitragliatrici, al vettovagliamento e a tutti gli effetti di casermaggio. Prima dell'avvento delle automobili per i carrettieri si era profilata un'altra minaccia: quella delle tramvie a vapore che avevano fatto la loro comparsa circa trenta anni prima, con la concessione da parte dello Stato dell'impianto e l'esercizio di queste linee, poste in fregio alle strade nazionali e provinciali. La minaccia delle tramvie risultò però del tutto effimera riguardo ai carrettieri: questi... mostri di acciaio e di lamiera, viaggiavano in sede propria, sia pure al margine delle maggiori arterie stradali e su binari fissi; non intralciavano, pertanto, i movimenti dei carri. Coi suoi fischi e gli scampanellamenti il convoglio aveva, nei primi tempi, spaventato i cavalli determinando fuggevoli lanci di ingiurie fra macchinisti e carrettieri, ma poi le bestie vi avevano fatto l'orecchio e al primo fischio si spostavano di loro iniziativa verso il centro della strada: ma pure gli incidenti non mancavano determinati, quasi tutti, dal fatto che il carrettiere stanco o sbronzo, invece di badare ai cavalli si gettava a dormire in quella specie di amaca, in forma di brandina, che, nelle grandi *bare* (carro) pendeva, assicurata da catene alla sala delle ruote, in fianco alla quale era appesa la lanterna regolamentare, costituita da un telaio di legno o di ferro, dell'altezza di 20-25 centimetri, ricoperto di grossa tela: di notte vi veniva acceso un candelotto o un lumino ad olio; era un tenue chiarore che si indovinava, sì e no, fra le gambe dei cavalli. I carrettieri

erano tutti, regolarmente, dei vigorosi bevitori, conosciutissimi in tutte le osterie poste sull'abituale percorso; e gli osti si servivano di loro per commissioni varie, per assumere informazioni: ed essi assolvevano questo compito molto volentieri perché assicurava loro un abbondante... beveraggio, s'intende, gratuito.

Le strade della provincia erano percorse, giorno e notte, dai carrettieri; sempre allegri e sempre pronti al litigio sensibili alle grazie delle contadine che li vedevano passare da tanti anni, con la loro aria spavalda, il cappellaccio sulle *ventitrè*, il mezzo toscano in bocca, il complimento grossolano e pesante, ma che esse accettavano ugualmente con un sorriso.

Ogni borgo aveva il suo carrettiere: dai paesi della Lomellina e dell'Oltrepò; da Pavia a Milano, a Vigevano a Mortara, a Voghera, a Cremona, a Piacenza, per le località di pianura e di montagna: in genere il loro carico era costituito da collettame, ma non di rado avevano carico completo e in questi casi il viaggio era più facile e spedito. Vi erano anche i carrettieri dipendenti da ditte, cioè adibiti a stabilimenti industriali o ad aziende agricole; questi, anzi, costituivano una specie di *élite* nella categoria. I carri, le *bare* affidati loro erano di maggiore capienza, con coppie di cavalli robusti e bene mantenuti, con bardatura curata in tutti i particolari; erano poi meno litigaioli degli altri, non si fermavano a tutte le osterie: certe tappe erano... d'obbligo, ma si guardavano bene di alzare troppo il gomito. Quando le ditte scartarono i carri per adottare i camion essi, da carrettieri si trasformarono in autisti, abbandonando per sempre la frusta per il volante: un passaggio rapido e vantaggioso.

Ora i carrettieri sono scomparsi e con la loro scomparsa, sono scomparsi anche i carradori, i fabbricanti di carri agricoli e di trasporto, i fabbricanti di carrozze per nolo e padronali; e coi carradori sono scomparsi anche i vetturali, i tipici vetturini dei paesi e quelli, più stilizzati, delle città, colla bombetta, il pastrano arieggiante alla postigliona, le coperte per avvolgere le gambe del cliente d'inverno e l'ombrellone... meccanico per proteggerlo dai raggi del sole d'estate.



Carri di diversa foggia e dimensione transitano in via dei Mille a fine Ottocento



Decine di brasadé infilate nelle cordoncine in bella mostra, 1960 ca.

GULUŠITÀ - GOLOSITÀ

Castagnaccio

Anche i venditori di castagnaccio ebbero tanta fortuna a Pavia. Probabilmente il castagnaccio fece la sua comparsa nella nostra città, per iniziativa del toscano Agostino Bianucci, che era venuto a Pavia per fabbricare e vendere la *patona*, cioè una torta di farina di castagne, da tempo immemorabile specialità della sua Toscana. Gli affari col castagnaccio prosperarono e il Bianucci mise, dopo pochi mesi, bottega in Strada Nuova e trasformò lo spaccio poi, in un ristorante popolare, in cui si cucinavano pietanze toscane e si offriva il buon vino di Fucecchio. Il ristorante prosperò anche per l'attività della madre di Bianucci, una donna pavese, intelligente e buona cuoca, che, coi suoi nomi, qualche volta estrosi per combinazione di gusto pavese-toscano, aveva allargato la clientela del negozio. L'iniziativa di Bianucci aveva indotto altri toscani a trasferirsi temporaneamente, come venditori di *patona* a Pavia ed erano caratteristici questi venditori che, in grembiule bianco, con una grande teglia di rame stagnato, si piazzavano all'uscita delle scuole e degli stabilimenti, a mezzogiorno e nel pomeriggio, per vendere la loro merce, che era largamente consumata.

1	V	Prez. Sangue Gesù	183-183
2	S	s. Ottone	184-182
3	D	s. Tommaso	185-181
4	L	s. Elisabetta del Portogallo	186-180
5	M	s. Antonio M. Zaccaria	187-179
6	M	s. Maria Goretti	188-178
7	G	s. Claudio	189-177
8	V	s. Edgardo	190-176
9	S	s. Letizia	191-175
10	D	s. Ulderico	192-174
11	L	s. Benedetto	193-173
12	M	s. Fortunato	194-172
13	M	s. Enrico	195-171
14	G	s. Camillo de Lellis	196-170
15	V	s. Bonaventura	197-169
16	S	B.V. del Carmelo	198-168
17	D	s. Alessio	199-167
18	L	s. Federico	200-166
19	M	s. Arsenio	201-165
20	M	s. Elia profeta	202-164
21	G	s. Lorenzo da Brindisi	203-163
22	V	s. Maria Maddalena	204-162
23	S	s. Brigida	205-161
24	D	s. Cristina	206-160
25	L	s. Giacomo	207-159
26	M	ss. Anna e Gioacchino	208-158
27	M	s. Lilliana	209-157
28	G	ss. Nazario e Celso	210-156
29	V	s. Marta	211-155
30	S	s. Pietro Crisologo	212-154
31	D	s. Ignazio di Loyola	213-153



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

GULUŠITÀ - GOLOSITÀ

Seràs

Era un mestiere, dirò così, minore quello dei venditori di *seràs* (una specie di ricotta di latte cagliato di capra o di pecora e non di bufala com'è la ricotta vera e tradizionale), si vedevano in città una volta all'anno per il periodo di non oltre un mese: disponevano la loro merce in ceste lunghe e strette, di circa 60 centimetri e la merce era divisa in quantità corrispondente a due o a tre etti, chiusa in fiscelle di tela bianca: sulla cesta era posto un tovagliolo pure in tela bianca, e il venditore portava sull'abito contadinesco un grembiule di tela azzurro. Per quel che durava, era un commercio florido: e ben di rado il venditore ritornava alla cascina dei dintorni della città, ove aveva posto la sua temporanea residenza, con un residuo di merce.

Brasadé

Come il venditore di *seràs*, la «*dona di brasadé*» proveniva dall'Oltrepò e si piazzava nei punti... strategici della città: al Ponte Coperto, al dazio di Porta Cavour, in Corso Cairoli, sul viale di San Giovannino, alla *Crusàssa*, di Porta Garibaldi, a Porta Milano. Se ne stava seduta su un panchetto, con davanti le ceste delle ciambelline, infilate in una cordicina, a dozzine o a più dozzine; erano formate di pasta dura, cotte nei forni casalinghi di Broni, Redavalle, Cicognola, di Borgo Priolo, di Montalto, ma friabili, ed anche, più o meno, saporite, a seconda dell'abbondanza degli ingredienti: burro, strutto, zucchero. Specialmente nei giorni di festa la «*dona di brasadé*» faceva buoni affari perché i ragazzi di allora ne erano ghiotti e non vi era mamma o nonna che non accontentasse, passando davanti ai vari posteggi, i ragazzi nella loro insistente richiesta. Ora ben di rado se ne vedono ancora in tempo di fiera, ma ormai, questo genere di commercio non compensa la spesa del viaggio e del soggiorno.

Caldarroste

I*maronée* non erano pavesi e provenivano in grande maggioranza dal Canton Ticino, tra Bellinzona e il S. Gottardo, che prendeva il nome di Valle Leptontina; ed erano quasi tutti parenti tra loro. Vendevano castagne bollite e arrosto, nocciuole e noci e certe piccole mele verdognole e dolci, frutti della loro terra. Appena finito il raccolto delle castagne, in novembre, i *maronée* partivano per le città o le grosse borgate prescelte. Seduti presso un panchetto, o al riparo di un androne, o sistemati in certi stambugi di certe vecchie case, essi mettevano le loro castagne lessate nella caldaia stagnata o nella piatta padella a fori, con lungo manico per consentire, ogni tratto, lo scuotimento dei frutti in cottura, insieme alle sorbe, la cui lenta maturazione dava alla polpa un gusto tra il dolce e l'asprigno. Ma con

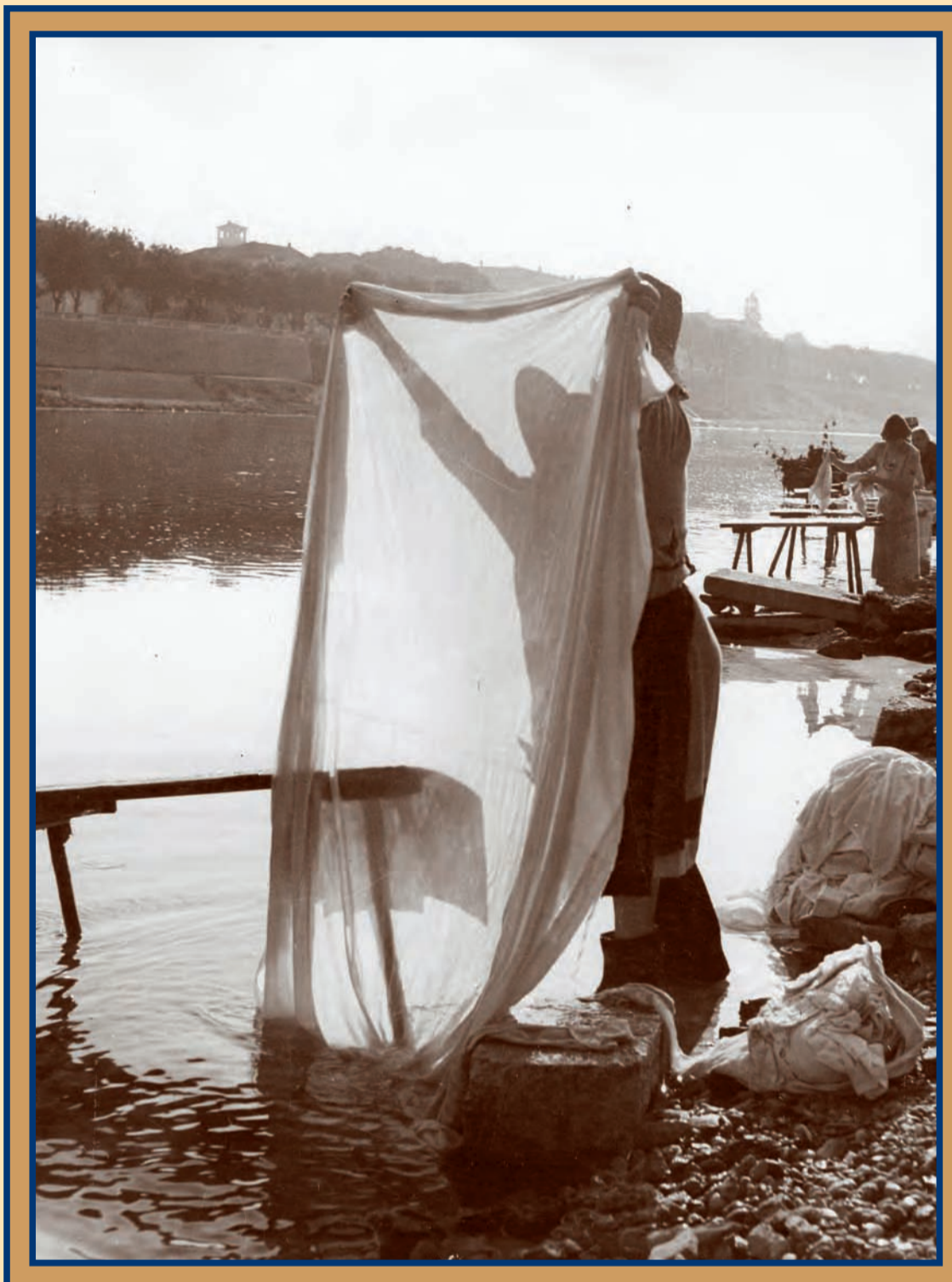


Il maronè offre caldarroste dal suo carrettino-triciclo, 1960 ca.

le sorbe, come ho detto, anche noci e nocciuole venivano, le rosse e piccoline mele languide e vermiglie da cuocere, sode e dure come il marmo e si conservavano per lungo tempo, frutta casalinga che non poteva aspirare all'onore delle vetrine, ma che era preferita non solo dai ragazzi, ma anche dai grandi presi in tentazione di affondare i denti nella polpa asprigna ma gustosa. Questi venditori erano dislocati nei vari rioni della nostra città: vi era il *maronaio* di Corso Garibaldi, che occupava un locale semibuio della casa ad angolo con via Sant'Ennodio, entrando dal *Voltone*; un uomo tozzo, taciturno, dal viso olivastro sormontato da un passamontagna di colore indefinibile, che non rispondeva alle proteste dei ragazzi, i quali lamentavano che il misurino, un bussolotto di latta debitamente bollato, della misura di un quarto, di mezzo litro e di un litro, non era ben colmo; vi era la vecchietta, tutta involta in un logoro scialle che al Ponte vecchio, sull'angolo di sinistra entrando dalla città, teneva il suo recapito per tutta la stagione; il lungo e magro *maronée* di corso Cavour, piazzato sotto un portone nelle vicinanze della statua del Muto dall'Accia al Collo; quello di corso Cairoli all'imbocco con via Santa Maria alle Pertiche; il grosso *maronée* di Borgo Ticino, quasi sull'angolo di via Milazzo; quello di piazzetta del Sale. Il mestiere era redditizio e toglieva dal forzato ozio invernale i montanari produttori di castagne che, al primo soffio della primavera, lasciavano la nostra città per far ritorno ai loro paesi a iniziare i lavori dei campicelli e il loro sgombero era una festa per i ragazzi che si dividevano le rimanenze, costituite da poche castagne, da qualche manciata di noci e dalle piccole mele ormai diventate aggrinzite. Salutavano i bottegai vicini, più con cenni che con la voce e se ne andavano silenziosi, come silenziosi erano venuti, per ritornare l'anno dopo.

LAVANDERA - LAVANDAIA

La loro... fama, nel corso dei secoli aveva superato la cerchia delle mura cittadine estendendosi a tutte le città lombarde dalle quali convenivano a Pavia i giovani studenti per frequentare il famoso Ateneo. Anche le *lavanderine* del nostro Ticino costituivano un'attrattiva per i goiardi anziani o matricole. Gli studenti, infatti, erano i loro ammiratori e corteggiatori, tenuti a distanza, quando esageravano, a colpi di zoccoli; ma erano, nel contempo, i loro nemici; i nemici-amici che stavano a guardare quelle belle figliuole dal corpo snello, dal viso di pesca, animato da uno splendido sorriso; linguacciate, con un frasario non sempre castigatissimo, ma tanto romantico, gentile e sensitive!



Curiosa immagine di una lavandaia in Borgo Basso davanti allo scàgn (banchetto), 1960 ca.

E non furono pochi i casi in cui esse convolarono a giuste nozze, con giovani laureati appartenenti a famiglie borghesi facoltose o, addirittura, alla nobiltà. E quelle che non si distolsero dal loro mestiere sposarono il loro *calisnon* del Burg o di porta Calcinara o della città, dandosi, quest'ultime, una *sguradina* per adeguarsi alle abitudini della gente al di là del ponte. Altre chiusero la loro carriera col «frega e rasenta» a una veneranda età, insidiate dai reumatismi, ma sempre vive, ridenti e canterine. Eppure il loro mestiere non era dei più comodi e, no certo, fra i più redditizi; occupazione che veniva tramandata da madre in figlia, da generazione in generazione, come unica possibilità di vita, ma che aveva il grande vantaggio di una assoluta libertà, senza impegni di orario.

1 L	s. Alfonso M. de' Liguori	214-152
2 M	s. Eusebio di Vercelli	215-151
3 M	s. Lidia	216-150
4 G	s. Giovanni M. Vianney	217-149
5 V	Dedic. s. Maria Maggiore	218-148
6 S	Trasfigurazione	219-147
7 D	s. Sisto II e c. s. Gaetano	220-146
8 L	s. Domenico	221-145
9 M	s. Fermo	222-144
10 M	s. Lorenzo	223-143
11 G	s. Chiara	224-142
12 V	s. Ercolano	225-141
13 S	ss. Ponziano e Ippolito	226-140
14 D	s. Alfredo	227-139
15 L	Ferragosto Assunz. M.V.	228-138
16 M	s. Stefano di U. s. Rocco	229-137
17 M	s. Giacinto	230-136
18 G	s. Elena	231-135
19 V	s. Giovanni Eudes	232-134
20 S	s. Bernardo	233-133
21 D	s. Pio X	234-132
22 L	B.V. Maria Regina	235-131
23 M	s. Rosa da Lima	236-130
24 M	s. Bartolomeo	237-129
25 G	s. Luigi di Francia	238-128
26 V	s. Alessandro	239-127
27 S	s. Monica	240-126
28 D	s. Agostino	241-125
29 L	Martirio s. Giovanni B.	242-124
30 M	s. Gaudenzio	243-123
31 M	s. Aristide	244-122



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀

LAVANDERA - LAVANDAIA

Oltre alle lavandaie del fiume a Pavia vi erano anche quelle del Naviglio Pavese. Fra le prime e le seconde non nacquero delle grandi amicizie, anche perché il metodo di lavoro era diverso. Le borghigiane lavavano stando in piedi sulla riva del fiume calzando stivaloni in inverno e a gambe nude d'estate, usando una tavola inclinata a quattro piedi, lo *scagn*, che costituiva l'arnese principale della loro attrezzatura. Una specie di robusta cassa a sponde basse, aperta da un lato e fornita di un apposito sostegno per riporvi il pezzo di sapone. Le *navigline*, invece, si servivano di una tavola a sole due gambe, appoggiata alla sponda del canale. Si inginocchiavano all'estremità di questa panca e lavavano piuttosto taciturne, in confronto dalle loro colleghe del Borgo, dall'aria quasi sempre spensierata anche se, internamente, avevano qualche *magon*.

Queste del Ticino, poi, nella stagione invernale, portavano sul posto di lavoro un fornello a carbone di legna, a forma rotonda, appoggiato su quattro sostegni di ferro, nel quale si incastrava una caldaietta in cui era mantenuta calda, poco sotto l'ebollizione, dell'acqua che serviva per cancellare le macchie del sudiciume e per dare un po' di refrigerio alle mani intrizzite dalla immersione quasi continua nell'acqua ghiacciata. Estate e inverno queste lavoratrici portavano in capo un fazzoletto a scacchi o la *caplina* di paglia, generalmente di colore nero; la gonna, a mezza gamba o fin sul ginocchio, era trattenuta da un cordone o da una fettuccia; il corsetto della stessa stoffa della gonna molto aderente.

Ogni lavandaia del Ticino aveva nella propria abitazione, sistemata accanto alla cucina, la *cà dal bügà* costituita da uno squallido stanzone ove si facevano le prime operazioni del bucato, con una grossa caldaia di ferro o di rame ove l'acqua veniva portata all'ebollizione; e vi erano barili e botti segati e mastelli in cui la biancheria era posta a macero. Il lavaggio vero e proprio con la *rasentada* si faceva al fiume: il lavoro in casa veniva affidato agli uomini anziani o ai giovanetti. La biancheria così lavata, era poi messa ad asciugare nella *stufa*, un locale adiacente alla *cà dal bügà*, un ambiente surriscaldato; se la stagione o il maltempo non permettevano di stenderla sui fili metallici o le cordate sostenute dai pali di legno o di ferro, disposte sui prati adiacenti o sugli argini. Le lavandaie più numerose e più accreditate erano quelle che svolgevano il loro lavoro sulla riva sinistra del fiume, cioè sulla sponda, dirò così, cittadina, mentre le borghigiane erano piazzate sulla riva destra a distanza dai fabbricati.

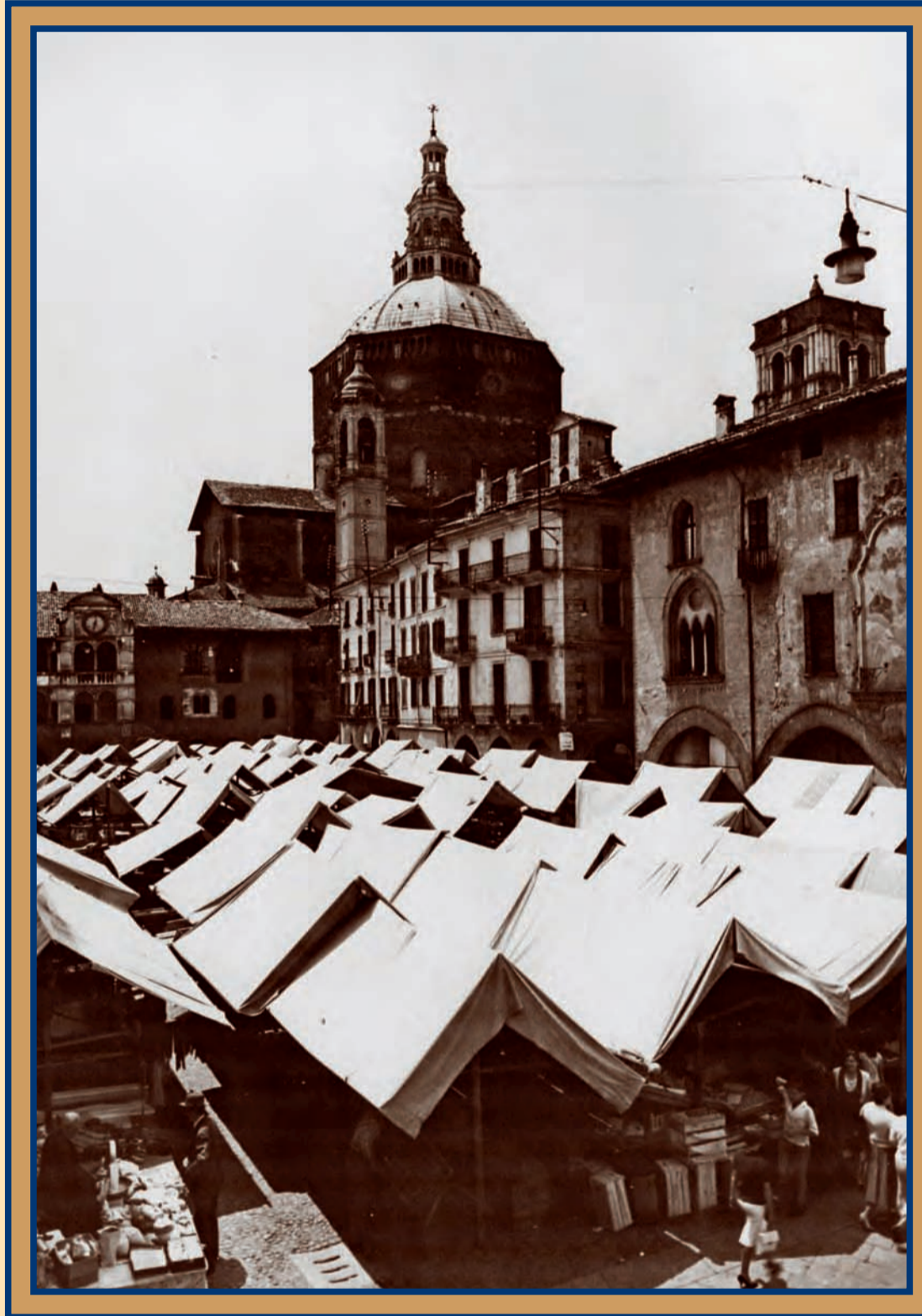
Le nostre lavandaie cittadine e borghigiane, oltre la prestanza fisica, l'eloquio... fiorito, astemie di acqua di fonte, ma bevitrici gagliarde di vino e di liquori, erano intelligenti e furbe e non di rado andavano a scegliere il marito fra quei giovanotti studenti che passavano e ripassavano davanti a loro in barca, apostrofandole insolentemente, con botte e risposte. Lanciando i loro lazzi e le loro minacce, le vecchie lavandaie si levavano irose in piedi sullo *scagn* e tendevano i pugni verso i giovani scapestrati; mentre quelle giovani ridevano e pur partecipando alla zuffa orale, non riuscivano a nascondere la simpatia per quei ragazzoni, insolenti di sicuro, ma tanto belli e tanto forti! Quando poi si portavano in città per la consegna della biancheria lavata, alle *poste*, cioè ai clienti, coi voluminosi fagotti amucchiati sul carrettino o portati anche in testa, si mettevano in ghingheri e non apparivano più le vecchie *sperlusade* canterine e insolenti, ma donne quasi eleganti, simpatiche, pur non rinunciando alla loro aria spavalda; le quali passando davanti al Demetrio, quadrivio di adunata e di sosta di tutti i cittadini e degli studenti, fulminavano i giovani con delle occhiate cariche di ira: di rado era affidato alle giovani di servizio e di consegna, ma qualcuna di esse, che per eccezione accompagnava la madre, la zia o la vicina troppo indaffarata, guardavano in faccia arditamente i giovani, ma con tutt'altra espressione: e i giovani erano pronti di intuizione, e sempre avidi di sorrisi.



Due note lavandaie di Borgo Basso consumano la colazione indossando il loro tipico abbigliamento, 1960 ca.

URTLÂN - ORTOLANO

Molte case della nostra città avevano giardini e ortaglie: dai portoni aperti, pompeggianti in cancelli di ferro battuto, opera d'arte dei nostri artigiani, o da quelli la cui vista all'interno era vietata dalla robusta pusterla in noce massiccia, non di rado decorata a intagli o con riquadri in legno a vario colore, si potevano scorgere oltre il cortile, i giardini ben curati, con vialetti segnati da basse siepi di bosso, al di là dei quali era l'ortaglia più o meno vasta; il tutto recinto da solide muraglie intonacate o a pietravista, della altezza di oltre due metri. Erano i cari giardini delle nostre nonne, coi fiori semplici ma profumati della nostra terra: nelle rarissime serre qualche esemplare di pianta esotica destinata poi a decorare il salotto della signora, suscitando l'ammirazione e l'invidia delle amiche visitatrici. E le ortaglie erano tutte ben tenute, pulitissime delle erbacce, con le aiuole tracciate e pettinate a regola d'arte. Di solito erano affittate dal proprietario ad un ortolano che non apparteneva alla servitù o alla famiglie dei dipendenti contadini che, nel contado, lavoravano sulla terra costituente la *passiùn* ereditaria; e questo ortolano, scelto per decisione indiscutibile del padrone di casa e capo riconosciuto e rispettato dai membri della famiglia e da tutti i dipendenti, aveva l'obbligo di un quotidiano tributo, a seconda della stagione, degli erbaggi e delle frutta occorrenti alla casa, e di prestare la sua opera, in via supplementare, per tenere in ordine il piccolo giardino; e tale prestazione si doveva compiere agli ordine della *signora*.



Bancarelle di frutta e verdura del mercato in piazza della Vittoria, 1955 ca.

1	G	s. Egidio	245-121
2	V	s. Elpidio	246-120
3	S	s. Gregorio Magno	247-119
4	D	s. Rosalia	248-118
5	L	s. Vittorino	249-117
6	M	s. Umberto	250-116
7	M	s. Regina	251-115
8	G	Natività B.V. Maria	252-114
9	V	s. Pietro Claver	253-113
10	S	s. Pulcheria	254-112
11	D	s. Giacinto	255-111
12	L	ss. Nome di Maria	256-110
13	M	s. Giovanni Crisostomo	257-109
14	M	Esaltazione s. Croce	258-108
15	G	B.V. Maria Addolorata	259-107
16	V	ss. Cornelio e Cipriano	260-106
17	S	s. Roberto Bellarmino	261-105
18	D	s. Lamberto	262-104
19	L	s. Gennaro	263-103
20	M	s. Candida	264-102
21	M	s. Matteo	265-101
22	G	s. Maurizio	266-100
23	V	s. Pio da Pietralcina	267-99
24	S	s. Pacifico	268-98
25	D	s. Aurelia	269-97
26	L	ss. Cosma e Damiano	270-96
27	M	s. Vincenzo de' Paoli	271-95
28	M	s. Venceslao	272-94
29	G	ss. Michele, Gabriele, Raffaele	273-93
30	V	s. Gerolamo	274-92



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

URTLÂN - ORTOLANO

Gli ortolani di Pavia erano dei coltivatori esperti di orti e di giardini, che si trasmettevano il mestiere da padre in figlio: sperimentatori intelligenti e sagaci, erbaci, fioricultori; e molti di essi frequentavano il nostro Orto botanico al tempo del Prof. Brioschi ed anche più in là, dei suoi predecessori; e apprendendo dagli illustri professori della nostra Università, in colloqui quasi familiari, passeggiando per l'Orto, oggi una cosa e domani un'altra, erano diventati, quasi senza che essi se ne avvedessero, dei tecnici che sapevano far rendere le zolle cittadine, a cicli ordinati di produzione, in misura eccezionale e per qualità tutte pregiate, facendo maturare tempestivamente le primizie (allora ricercatissime, perché non essendo ancora effettuati i trasporti ferroviari ortofrutticoli dal meridione e dalla riviera Ligure, Pavia poteva contare solo sulla produzione locale), curando, con potature scientifiche e innesti, oltre che le piante da frutto e le produzioni varie di una ortaglia, anche i cespi di limoncina, le edere di coltura che invadevano larghi spazi del muro di cinta, i roseti dai fiori profumatissimi, la glicine, la menta, il basilico; e il tutto in una ordinata disposizione di assieme quasi per una mostra; un quadro di bellezza fiorita nello sfruttamento utilitario, concepito e utilizzato in una linea d'arte. Ogni palmo di terreno era giudiziosamente utilizzato: i vialetti coperti di una ghiaietta bianca e lucente che sembrava appena tratta dal Ticino; e in queste cure, quasi meticolose, era assorbita tutta la giornata di un uomo o di due uomini che si sentivano legati alla loro fatica da una passione sfuggente ad ogni considerazione di guadagno.

Nel lavoro di giardiniere il nostro ortolano si sentiva quasi nobilitato e ci teneva moltissimo a mettere in mostra le sue cognizioni e la sua abilità. Conosceva tutti i nomi latini e volgari delle nostre piante, dei nostri fiori; dalla famosissima *erba betonica*, menzionata, niente po' po' di meno, dal non meno famoso medico e botanico greco Dioscoride, vissuto nei lontani secoli, al fiordaliso, dal pruno spinoso al martello, dal mughetto al geranio, dalla lavanda all'origano, dal rosmarino alla celidonia, dalla genzianella alla menta, dalla ruta al timo al ribes, oltre alle varie specie di erbe ornamentali o di bordura e a quelle strettamente medicinali. I bravi ortolani pavesi coltivavano un po' di tutto e alcune colture non davano prodotti commerciali, ma erano ugualmente praticate perché servivano come ... decorazioni e specializzazione dell'ortaglia. L'ortolano era di casa col

padrone: al mattino recava le verdure fresche di rugiada: e tra i mazzetti di cicoria o i tubi di sedano, tra i ravanelli e gli spinaci non di rado faceva capolino una sorpresa dedicata alla vecchia signora e le lodi sue e di quelle degli altri membri della famiglia costituivano il più gradito compenso per l'umile e intelligente lavoratore.

A quei tempi, per le scelte produzioni e perché dominavano il mercato cittadino, erano accreditate le ortaglie del Collegio Borromeo (ancora esistenti quasi nella loro integrità) le varie più piccole, di via Ugo Foscolo, di via Darsena, quella appartenente alla famiglia Pietra-Riquier; in via Corridoni, le piccole che si affacciavano sul vicolo Calchi; l'ortaglia dei Pasi a San Pietro in Verzolo, l'ortaglia Nascimbene in via Porta; quelle di via Santa Maria alle Pertiche – sul cui terreno sorse poi il quartiere residenziale di piazza Castello – di via Severino Boezio, del monastero di San Pietro in Ciel d'Oro, della Parrocchia di San Primo, di Corso Garibaldi, di Porta Stoppa, di San Lanfranco.

E in tutte queste ortaglie si andava a gara nel coltivare, oltre le più varie qualità di verdure, i fiori: fiori comuni, come le rose, i garofani *solferini* piccoli e profumati, i gelsomini, i gerani edera, l'uccelletto che si specchia – nome dato ad una orchidea che si coltiva sulla riviera ligure – l'erba stella, il millefoglio, la pelusella, la bocca di leone, e tante altre. Le piccole botteghe di erbofruttivendoli aperte in quegli anni nella nostra città, erano rifornite ogni mattina non esistendo un vero e proprio mercato ortofrutticolo, direttamente dai produttori i quali esercitavano anche il

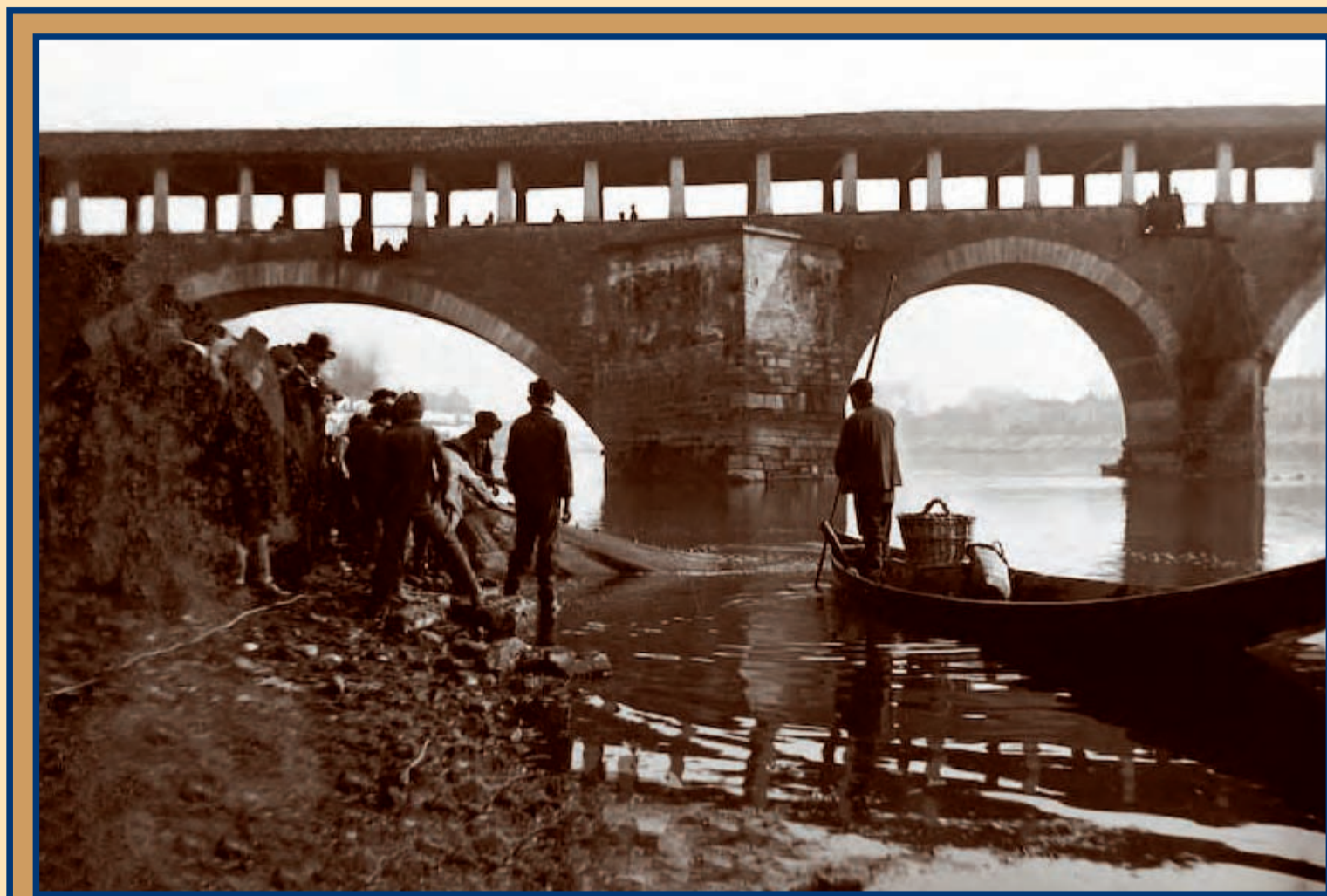
banco in piazza Grande; il servizio di vendita era, generalmente, affidato alle donne di casa come le più tagliate a questo genere di lavoro perché sapevano trattare la clientela e, fra una chiacchiera e l'altra, magari avvantaggiarsi sul peso e sulla scelta. Molti capifamiglia, anche appartenenti alla borghesia, professionisti, avvocati, professori, pensionati preferivano fare i loro acquisti direttamente all'ortaglia; e vi si recavano di persona, forniti di un ampio telo a disegni scozzesi; e facevano ritorno in città col loro fagottello, dalla cui cocche occhieggiavano sedani e ravanelli, lattughe, ramoscelli di rosmarino, mazzetti di basilico e, galanteria dell'ortolano, un ramoscello di biancospino o di calicanthus per la padrona di casa. E non se la sognavano neppure, questi buoni padri di famiglia, di mettere in giuoco la propria dignità professionale, rientrando a casa colla spesa.



Veduta da sud di piazza della Vittoria nel giorno di mercato, 1930 ca.



OTTOBRE 2016



Pescatori professionisti tirano la rete sulla riva del Ticino verso la città, a monte del Ponte vecchio. Sul barca sono pronte le ceste per contenere il pescato, 1920 ca.

PASCADÜ - PESCATORE

Al tempo dei Visconti e degli Sforza il nostro Ticino era pescosissimo e di qualità pregiate; e i pescatori professionisti sapevano svolgere il loro mestiere senza danneggiare il patrimonio ittico; e nessuno, anche il più sprovveduto e scervellato si sarebbe azzardato, per ragioni di lucro od anche per danneggiare il concorrente più fortunato, a servirsi di quei mezzi illeciti che oggi sono così spesso usati dai pescatori di frodo; sicuro, del resto, che avrebbe trovato difficoltà di smercio sul mercato della provincia o di Milano, per le non facili possibilità di comunicazione. È vero che ai nostri pescatori si rivolgevano spesso – e specialmente in Quaresima – i rivenditori di Milano, i quali, però ritiravano la merce a Pavia e, viaggiando coi mezzi propri o in ferrovia, potevano portare sui banchi di vendita milanesi il pesce pescato in Ticino nella notte. I sistemi di pesca erano quelli che si seguivano nei secoli scorsi, e solo ultimamente vennero introdotte le novità. La pesca all'amo, da riva, era riservata ai dilettanti, mentre quella con la *tirlindana* doveva essere eseguita da operatori capaci: era pure pesce all'amo, da una barca invece che da riva e mentre uno dei pescatori remava l'altro trascinava la lenza con movimenti a strappo. Un'altra pesca non facile era quella con la fiocina; e anche in questa il pescatore era sulla barca e richiedeva una non comune abilità di occhio e di braccio.

1	S	s. Teresa del B. Gesù	275-91
2	D	ss. Angeli Custodi	276-90
3	L	s. Gerardo	277-89
4	M	s. Francesco d'Assisi	278-88
5	M	s. Placido	279-87
6	G	s. Bruno	280-86
7	V	B.V.M. del Rosario	281-85
8	S	s. Benedetta	282-84
9	D	ss. Dionigi e c.	283-83
10	L	s. Daniele	284-82
11	M	s. Emanuela	285-81
12	M	s. Serafino	286-80
13	G	s. Edoardo	287-79
14	V	s. Callisto I	288-78
15	S	s. Teresa d'Avila	289-77
16	D	s. Edvige	290-76
17	L	s. Ignazio di Antiochia	291-75
18	M	s. Luca	292-74
19	M	s. Laura	293-73
20	G	s. Adelina	294-72
21	V	s. Orsola	295-71
22	S	s. Donato	296-70
23	D	s. Giovanni da Capestrano	297-69
24	L	s. Antonio Maria Claret	298-68
25	M	s. Daria	299-67
26	M	s. Evaristo	300-66
27	G	s. Delia	301-65
28	V	ss. Simone e Giuda	302-64
29	S	s. Ermelinda	303-63
30	D	s. Germano	304-62
31	L	s. Lucilla	305-61



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

PASCADÜ - PESCATORE

Si pescava anche con la *bilancia* e *bilancino* oltre che con la *rete a strascico*; questa richiedeva l'intervento di varie barche e perciò assumeva il carattere di pesca collettiva. Si usava largamente anche la rete *bertovello*: nella rete lunga parecchi metri con diverse sacche, e veniva impiegata generalmente nella pesca eseguita nelle ore notturne. Il *tramaglio* era simile al *bertovello*, con la sola differenza che si usava non in senso longitudinale alla corrente, ma in senso trasversale. Non tutti i pesci venivano venduti in giornata e quindi una parte si conservavano, vivi, in un vivaio, costituito da una cassetta di legno, forata, nella quale i pesci potevano vivere, ignari della loro sorte ormai segnata, nel loro elemento, pur essendo prigionieri e trovando facile alimento dalla generosità interessata del pescatore. Agli inizi del Novecento nei giorni di mercato e festivi, qualcuno pure nei giorni feriali, disponeva i suoi banchi di vendita in piazza Cavagneria, in piazza Grande e sul piazzale del Ponte Coperto; ma la clientela più redditizia era rappresentata dagli alberghi, dalle trattorie e dai «privat», cioè le *poste fisse* che venivano servite a domicilio su ordinazioni fatte in precedenza a mezzo delle donne di servizio, dal cochiere, se il committente aveva carrozza e cavalli.

Così mentre al *banco* si lasciavano gli anziani e le donne, del resto più abili ... commercianti, il pescatore titolare o i suoi figliuoli, muniti di una capace cestella di vimini coperta da un candido tovagliolo, nelle prime vie del mattino visitavano la *Croce Bianca*, i *Tre Re*, i *Tre Gigli*, il *Leon d'Oro*, il *Canon d'oro*, il *San Marco* cioè gli alberghi e i ristoranti più noti della città.

Il Ticino era sempre generoso: offriva in abbondanza, tinche, lucci, pesce persico, trote, nella giusta stagione le anguille e, eccezionalmente, qualche salmone o storione che veniva conteso fra i cuochi dei maggiori alberghi e rappresentava un guadagno straordinariamente notevole per il pescatore.

Il nostro caro fiume incominciò a spopolarsi e non già perché era aumentato il numero di pescatori di professione, ma perché, tra essi, si erano intrufolati dei dilettanti, non della *canna*, ma della pesca grossa e degli individui spregiudicati, senza scrupoli i quali, di giorno e di

notte, con improvvisate *chiuse* e *pescaie* compivano delle vere razzie, senza badare alla misura del pesce in tal modo accumulato nella barca; gente che sapeva sfuggire alla vigilanza dei pescatori e dei pochi agenti addetti alla sorveglianza. Di notte si usavano anche gli esplosivi compiendo altre e più irrimediabili stragi. Anche se i pescatori per ovviare a questi inconvenienti che non procuravano – a dire il vero – troppi pensieri alle nostre autorità, si erano costituiti in cooperativa prestando man forte agli agenti. A tutto ciò si aggiungevano le mutate preferenze dei consumatori orientati verso il gusto del pesce di mare. I nostri pescatori si trovarono così, nella grande maggioranza nella condizione di dover cambiare mestiere; e la tipica figura del nostro pescatore, col cappelluccio di feltro verde e marrone, con la giacca di fustagno, gli stivaloni di gomma e la pipetta in bocca, è ormai scomparsa: i sopravvissuti hanno cambiato modo di vestire così da non distinguersi nel via vai cittadino; e sono scomparse anche le antiche e caratteristiche trattorie ove, a tutte le ore, si friggeva il pesce, quella del toscano *Bianucci*, in Strada Nuova, a pochi passi dal Ponte e quella non meno rinomata di *Cirla* a Porta Garibaldi. I nostri operai erano i migliori clienti dei due esercizi, ma tanto da *Bianucci* che da *Cirla* non di rado si incontravano studenti, impiegati e professionisti; anzi *Cirla*, che era per temperamento ostinato e litigioso, e aveva spesso da fare con avvocati, una volta all'anno invitava i rappresentanti del foro pavese ad una cena a base di pesce fritto e, alla fine pronunciava anche un discorso che era ... farcito di tante espressioni giuridiche, imparate nelle varie cause civili che aveva promosso o subito.



Posa delle reti da pesca con il *barcé*, 1935 ca.



Una ranèra monda le rane accanto al suo banchetto in piazza Cavagneria. Sul piano si nota la stadera per pesare le rane che giacciono in un mucchietto a parte, 1950 ca.

RANÈ - PESCATORE DI RANE

Per essere precisi i *ranèe* non erano dei lavoratori del Ticino veri e propri: la loro attività non si inquadrava in un mestiere: il fiume, nella sua corrente rapida di acqua limpida non era il campo di pesca; ma lo erano invece le lanche che formava e forma lungo il suo percorso: anse, stagni, acquitrini retaggi delle stagionali piene che si infiltravano, con la tenacia delle acque stagnanti, nel folto dei boschi: era in questi specchi d'acqua che le rane ponevano e pongono la loro dimora, moltiplicandosi alla ... cinese: e, gracidando a gola aperta si rivelavano al cacciatore-pescatore. E poiché tutti potevano acchiappare le rane, non vi era alcuna norma o specializzazione di mestiere: il maggior numero dei *ranèe* era costituito, infatti, da ... dilettanti, operai, disoccupati, pensionati, operai in turno alternato di lavoro, contadini che andavano per rane come per funghi, a tempo perso. I pochi ... professionisti si consideravano appartenenti alla categoria dei pescatori pur essendo da questi sdegnosamente respinti con la eccezione esatta che i pescatori pescavano il pesce in Ticino e non nei fossi, nei pantani, ai margini delle risaie. Le rane venivano infatti, e ancora vengono, catturate, sulle rive di questi specchi d'acqua, quasi sempre di notte o di prima sera, quando, uscite fuori dall'acquitrino, danno inizio ai loro concerti, sotto la luna o nelle tenebre.

1 M	Tutti i Santi	306-60
2 M	Commem. defunti	307-59
3 G	s. Martino di Porres	308-58
4 V	s. Carlo Borromeo	309-57
5 S	s. Zaccaria	310-56
6 D	s. Leonardo	311-55
7 L	s. Ernesto	312-54
8 M	s. Goffredo	313-53
9 M	Dedic. Basilica Laterano	314-52
10 G	s. Leone Magno	315-51
11 V	s. Martino di Tours	316-50
12 S	s. Giosafat	317-49
13 D	s. Diego	318-48
14 L	s. Alberico	319-47
15 M	s. Alberto Magno	320-46
16 M	s. Margherita di Scozia	321-45
17 G	s. Elisabetta di Ungheria	322-44
18 V	Dedic. Basilica Vaticana	323-43
19 S	s. Fausto	324-42
20 D	s. Edmondo	325-41
21 L	Presentazione M.V.	326-40
22 M	s. Cecilia	327-39
23 M	s. Clemente I s. Colombano	328-38
24 G	s. Flora	329-37
25 V	s. Caterina d'Alessandria	330-36
26 S	s. Delfina	331-35
27 D	I. di Avvento s. Virgilio	332-34
28 L	s. Giacomo della M.	333-33
29 M	s. Saturnino	334-32
30 M	s. Andrea	335-31



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

RANÈ - PESCATORE DI RANE

Quelli che andavano per rane (e ancora pochi ci vanno) erano provvisti di una lampada a lente convessa o con semplice vetro, di latta, a tre pareti chiuse, quadrata o a bossolo, alimentata da un candello o da un lumino a olio o petrolio; poi vennero quelle ad acetilene ed ora sono in uso le pile elettriche. Gli acchiappatori, muovendosi lentamente ai margini dello stagno o della risaia, abbagliano le bestiole e le catturano con le mani senza alcuna fatica deponendole una a una, in un sacchetto di rozza tela chiuso a cerniera o con legacci scorrevoli. Ogni notte ... la pesca dà sicuri frutti ed anche abbondanti: dipende tutto dal tempo disponibile del *ranée*. Ma vi era e vi è anche un altro metodo applicato specialmente di giorno, usato da coloro che non vogliono rubare le ore al sonno: tutto consiste in una lenza robusta che al posto dell'amo porta, a capo del filo, un batuffolo di bambagia o di straccetti strettamente legato con sottili spaghi: la rana, che sta sott'acqua, addenta avidamente la ... preda e non la molla più fin che, tratta fuori, è afferrata e, dopo l'opportuna frattura delle gambe posteriori, per impedirle di saltare, gettata nel cestino di vimini, sulla riva. Vi sono anche lenze con quattro ami e batuffoli, e si è sicuri che a ognuno di essi, senza troppo attendere, abboccano i batraci, che sembra si pongano in gara per ... suicidarsi.

Le rane costituivano – e ancora lo rappresentano degnamente – un piatto popolare della nostra cucina pavese, apprezzato anche dai palati più schifiltosi e delicati; la carne delle rane, infatti, è buona e di facile digestione: migliore in autunno che nelle altre stagioni, e precisamente nei mesi con la *erre*, cioè Febbraio, Marzo, Aprile, Settembre, Ottobre, Novembre e Dicembre.

Il *ranée* le portava vive a casa e affidava la loro ... macellazione e ripulitura alle donne, donne anziane e ra-

gazze tutte vi si prestavano e poche ancora vi si prestano senza alcuna ripugnanza. Così in molte case del Borgo e della periferia cittadina si poteva assistere allo ... spettacolo di queste donne le quali, sedute, fuori delle porte di casa, sulla strada o nei cortili, su basse sedie impagliate, armate di forbici e avvolte in ampi rappezzatissimi grembiuli, fra una chiacchiera o una risata, decapitavano con un deciso colpo le povere rane, alle quali veniva poi tolta lievemente ma rapidissimamente la pelle, tagliate le zampe, tolti gli interiori: così ripulite erano deposte su un piatto o, se destinate alla vendita, in un sacchetto di tela bianca. Le mani di quelle donne erano tutte insanguinate: ai troppo sensibili l'operazione poteva produrre un certo effetto, ma nessuno vi badava. Ma il grido: «*rane, rane, rane*» che qualche decennio fa si sentiva tanto frequentemente echeggiare nelle vie cittadine, non si ode più: le rane si vendono crude nelle pescherie, o

anche fritte. Non era raro vedere anche i venditori ambulanti di rane vive che sin dal mattino presto, inforcata la bicicletta, percorrevano i quartieri popolari. Sul portapacchi posteriore, dentro una cassetta di legno, stavano un sacco di canapa scura pieno di rane e una piccola stadera (bilancia) per la pesatura delle rane.

La caccia-pesca alle rane non è cessata; vi si dedicano i pochi malinconici appassionati e i pochissimi che tengono in vita il mestiere per non togliere ai pavesi la gioia di rimpinzarsi, una volta ogni tanto, col saporitissimo *guazzetto* con la calda e dorata polenta: un altro dei ... tipici peccati di gola di cui è galetta la nostra famosa cucina. E la rana frita bene... trasuda olio in giusta misura, si intinge nel sale e si fa croccare sotto i denti. Il torso ha un gusto suo, avaro ma schietto; le cosce sono polpose, puoi addirittura scarnire i femori; il gusto è più generoso, ma egualmente fine e delicato.



Pescatrici di rane lungo un fosso con le insostituibili canna, lenza ed esca, 1970 ca.



I caratteristici vecchi sacchi di juta e l'insostituibile carrettino a mano della straccivendola a porta Nuova, 1950 ca.

STRASÈRA - STRACCIVENDOLA

Chi g'hé la strasèra! – era il grido che, tutte le mattine, tra le otto e le undici, echeggiava per le vie della nostra città, specialmente quelle tranquille e silenziose degli antichi quartieri del centro e quelle, in movimento fin dalle prime ore mattinali, della periferia; nei vicoli tortuosi, a piazzetti e giravolte, e nei cortili sui quali si aprivano porte e finestre e giravano intorno i ballatoi, sempre pavesati di biancheria messa ad asciugare e, non di rado, trasformati in tribuna per lo scambio reciproco di invettive e di ingiurie, tra massaie troppo loquaci, insofferenti, turbolente. E per le piccole vie, dall'acciottolato erboso *la strasèra*, con una mano affondata nell'ampia tasca del grembiule e l'altra, a sostegno della bilancia col largo piatto di ottone gettata sulla spalla quasi a insegna del mestiere, passava rapida perché, per lei, la massima «*il tempo è denaro*» era, più che in ogni altra attività attinente. E dietro lei, a quattro passi, cigolava il carrettino, trainato da un uomo anziano o da un ragazzotto imberbe, sul quale veniva ad accumularsi la mercanzia raccattata in tutti gli angoli delle case, lasciando però libero, nella parte posteriore, un certo spazio destinato alle terraglie più che dozzinali, pentolini di ferro smaltato, mestoli, posate di acciaio ossidato di ... pura latta, giocattoli e perfino pezze di tessuti, rigatini a colori vivaci e lustrini lugubramente neri, che servivano a soddisfare le richieste delle clienti le quali ai pochi soldi offerti dalla straccivendola, preferivano più conveniente – le furbacchione! – il cambio merce, sul quale astuta mercantessa realizzava un doppio guadagno, sia pure di pochi soldi: ma anche le *palanche* e i *palanconi* costituivano alla fine, fior di lirette d'argento.

1	G	s. Eligio	336-30
2	V	s. Viviana	337-29
3	S	s. Francesco Xavier	338-28
4	D	II. di Avvento s. Barbara	339-27
5	L	s. Giulio	340-26
6	M	s. Nicola	341-25
7	M	s. Ambrogio	342-24
8	G	Immacolata Concezione	343-23
9	V	s. Siro V. di Pavia	344-22
10	S	B.V. di Loreto	345-21
11	D	III. di Avvento s. Damaso I	346-20
12	L	s. Giovanna Francesca di C.	347-19
13	M	s. Lucia	348-18
14	M	b. Noemi	349-17
15	G	s. Achille	350-16
16	V	s. Adelaide	351-15
17	S	s. Lazzaro	352-14
18	D	IV. di Avvento s. Graziano	353-13
19	L	s. Dario	354-12
20	M	s. Macario	355-11
21	M	s. Pietro Canisio	356-10
22	G	s. Demetrio	357-9
23	V	s. Giovanni da Kety	358-8
24	S	s. Irma	359-7
25	D	Natale di Gesù	360-6
26	L	s. Stefano 1° martire	361-5
27	M	s. Giovanni	362-4
28	M	ss. Innocenti Martiri	363-3
29	G	s. Tommaso Becket	364-2
30	V	s. Eugenio	365-1
31	S	s. Silvestro	366-0



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

STRASÈRA - STRACCIVENDOLA

Agli inizi del Novecento, anche le famiglie ricche, una volta all'anno, procedevano ad un repulisti, ma lo facevano per scelta e con giudizio, e non nella avventatezza d'oggi. *La strasèra* compiva nei pomeriggi le visite speciali; e allora sul carrettino, sistemate per benino, andavano a finire divani con la stoffa strapata, sedie e poltrone fuori servizio, mobili con meta sicura nei magazzini degli antiquari – pochi ma buoni! – i quali dopo opportune riparazioni, in cui molti dei nostri artigiani si erano specializzati, raschiature, lucidature, imbottiture, ecc., venivano offerti in vendita a prezzi di ... affezione ai nuovi ricchi, che provenienti tutti dalla *gamella* e vergognandosene, stoltamente, volevano apparire, almeno nell'arredamento della casa, di antico lignaggio. Questo della *strasèra*, era un mestiere redditizio; uno dei mestieri cosiddetti *ciechi*; all'apparenza lavorava coi rifiuti, ma il reddito era sicuro e quasi miracoloso; tanto è vero che parecchie straccivendole cittadine morirono ricche, e lasciarono agli eredi, figli e nipoti, delle cospicue sostanze, così cospicue da determinare dei rapidi passaggi nel rango sociale. Tutta quella merce eterogenea che poteva sembrare di nessun valore, raccolta in appositi magazzini, genere per genere, qualità per qualità, selezionata diligentemente, raccolta in colli e spedita, generalmente, a Milano o venduta direttamente a grossisti, genovesi, alessandrini, tortonesi, piacentini che facevano i loro acquisti sulla nostra piazza sempre ben fornita: tutto con un procedimento regolare, senza scosse, con varianti di listino, sempre nella sicurezza di una vendita a largo margine di guadagno. Ultime della serie delle vecchie pittoresche *strasère* pavesi, l'*Amabile* e la *Becia Ninin*, quest'ultima aveva il suo deposito-magazzino in una casupola addossata al muro di

cinta del Tiro a segno a Porta Garibaldi, presso a poco sull'area ove sorge ora l'Istituto Tecnico Bordonni. La *Ninin*, stracciata come i suoi stracci, era popolarissima non solo nel quartiere, ma in tutta città, irosa, scarmigliata, sempre alle prese con qualcuno, giurata nemica dei ragazzi – che gliene giocavano di veramente brutte – e dei grossi topi che avevano eletto la loro dimora e abbondantemente proliferato, in quelle due squallide stanzacce: armata di un bastone andava alla loro caccia notte e giorno, e più ne ammazzava più aumentavano: vederla in quella azione di battaglia e di sterminio era uno spettacolo.

Coi ragazzi non si azzardava ad usare il bastone; si accontentava di urlare al loro indirizzo le più pittoresche maledizioni, che andavano a colpire le madri, i padri, i più lontani antenati; e se riusciva ad acchiappare qualcuno erano tremende tirate d'orecchie, con delle manacce quasi nere per il sudiciume, dalle dita anchilosate dall'artrite, ornate di unghie robuste e taglienti. Essa andava non di frequente in giro, almeno negli ultimi anni: era la clientela che faceva capo al magazzino: quasi tutta la gente da lei conosciuta da padre in figlio, ma che guardava in faccia per traverso; infatti i maggiori disturbatori della sua quiete erano i discoli appartenenti a quelle famiglie, cioè la sua migliore clientela. Tutto il giorno, da mattina a sera, anche quando i ragazzi non si nascondevano dietro i mucchi di stracci e di scarti di ogni genere, essa si abbandonava a clamorose manifestazioni di sdegno con accorate invocazioni a Dio e a tutti i santi, perché la togliessero da tante e così insopportabili pene.

Si dichiarava povera, poverissima, la più povera delle creature, e mandava le sue maledizioni anche «a quelli del Comune» che le avevano negato il libretto di Santa Corona. Che fosse apparentemente povera non si poteva negare; si nutriva male, era vestita di abiti in brandelli; usava il pettine fitto solo per liberarsi dagli ospiti incomodi che ... popolavano la sua capigliatura grigia e un po' riccioluta; ma, a detta dei maligni che la sapevano lunga sul suo conto e che erano sicuramente degli informatori dei *caplòn*, o sorveglianti, a loro volta infami delatori, essa aveva conti in banca. Ed era per questi conti in banca, da lei gelosamente celati, che viveva, in voluta miseria, cercando di accumulare i suoi guadagni. Avarizia da involuzione senile più che da vizio ereditario.



La straccivendola di «Porta Stoppa». Anni Venti ca.

CURDÈ - FABBRICANTE DI CORDE

Una delle lavorazioni più antiche che prosperava nella nostra Pavia era quella delle corde: dalle funicelle sottili, cioè dagli spaghi alle corde grosse, destinate a fissare i carichi sui carri, sulle barche, a quelle di traino per i convogli fluviali, le gomene per le navi che si costruivano nei cantieri di Genova o facevano scalo regolare in quel porto, al cordame di varia grossezza per la manovra delle vele. Le corde fabbricate a Pavia, molto ricercate perché tutte di fibra scelta, erano generalmente di lino o di juta; i fili venivano ritorti in stretti fasci che formavano il *tripolo* dal quale, a più doppi, si otteneva il *legnuolo* che, a sua volta, più ritorto dava il *cordame*: infine da questo cordame, sempre più ritorto, si aveva, secondo la calibratura stabilita, la corda delle volute dimensioni, sistema conosciuto e seguito generalmente; ma il frutto della nostra attività artigiana aveva maggior pregio e credito presso i compratori. A testimonianza di quanto fosse ritenuta importante la lavorazione delle corde nella nostra città, è rimasto il nome della località *Cordami*; poi tra il Borgo Ticino e la chiavica del Gravello, e precisamente tra la *Cà bèla* e una depressione di terreno chiamata il *Cunònn*, ora scomparsa per interrimento: cancellazione di una testimonianza toponomastica, ma necessaria opera di risanamento, in quanto il *Cunònn*, con la sua depressione, si trasformava, specialmente dopo le piene stagionali, in un acquitrino a lento assorbimento, fonte di esalazioni malariche (oggi la stessa località è denominata *Lunònn*). I canapi pavesi, dunque, erano dei veri capolavori. E può essere interessante anche oggi, nell'era delle corde metalliche e di plastica, seguire il lavoro dei filatori operai che, come vedremo, non risparmiavano la loro fatica la quale, tra l'altro, richiedeva sveltezza e attenzione. Tenendo grossi fiocchi di canapa sotto il braccio questi operai, con le dita delle mani protette da una pezzuola di grossa stoffa, camminando a ritroso, distendevano sul terreno sgombrato le fibre della canapa in lunghissimi fili continuamente ritorti dal rapido girare dei *curlett*, a foglia di rulli, a loro volta azionati da corde montate sopra grandi ruote avviate da manovelle e funzionanti da pulegge a volano, messe in movimento dai muscoli gagliardi dei giovani del Borgo, specializzati in tale lavoro, e che, soli, possedevano il segreto di mantenere

costante la velocità delle ruote stesse. I fili, così, si legavano alle due estremità ai *passòn*, cioè a dei paletti solidamente conficcati per terra. Preparate parecchie decine di questi fili, precedentemente bagnati, venivano strofinati con una *maglia* intessuta a catena con fili di acciaio, e ciò allo scopo di ridurli a una grossezza uniforme e, una volta asciutti, venivano lisciati con un pezzo di cuoio così da renderli degli spaghi perfetti, senza sbavature: a loro volta, questi spaghi venivano convenientemente attorcigliati e opportunamente distribuiti fino a formare delle piccole cordicelle le quali, riunite tra loro, a tre, a quattro per volta, formavano la fune della grossezza e lunghezza volute. Non so se la spiegazione ha reso perfettamente il procedimento lavorativo. Fra i nomi di questi artigiani fabbricatori di corde erano conosciutissimi sui mercati di Genova, Milano, Torino e di tutte le città vicine i Calvi, i Porta e la dinastia degli Scaglioni che si tramandavano, da varie generazioni, il mestiere.



Cordaio al lavoro con la sua primitiva attrezzatura realizzata con ruote di fortuna provenienti da carri e biciclette, 1940 ca.

CIUDÈ - FABBRICANTE DI CHIODI

In genere, nella nostra città, ogni lavorazione artigianale era dislocata in vari quartieri: di ciò ne fa fede la vecchia denominazione topografica: si chiamava, infatti, tra le altre, la *Chiodèra*, il quartiere esistente tra l'attuale Piazza Petrarca e Via Ferreri. In questa zona erano numerose le officine in cui si fabbricavano i chiodi, sistemate in locali a pian terreno di antiche case, con fucine, incudini, magli, banconi per la trancitura; e vi lavoravano, sotto la guida dei maestri, così chiamati gli operai più esperti e qualificati, i giovani, gli apprendisti, i garzoni, tutti vigorosi e scamiciati, i quali, impugnando mazzette e martelli e tutti gli altri arnesi del mestiere, preparavano in giusta misura le verghette di ferro che uscivano, roventi, dalla braceria alimentata in continuità dal grosso mantice al quale si alternavano i garzoni. Sotto la sapiente battitura dell'operaio, protetto dalla *scusalina* di cuoio a bretelle, la verga prendeva forma di chiodo nella misura e grossezza stabilite.

In tali modeste officine, aperte ai quattro venti e pur sempre fumose, all'incessante frastuono delle battiture sulle incudini, si fabbricavano i grossi chiodi, così detti di *cantiere* e quelli, più sottili, per lavori di falegnameria, i *venezianelli* di media dimensione usati pure dal falegname per costruzione di mobili e oggetti di arredamento più minuti.

La *chiodaia*, cioè la macchina per fare la capocchia ai chiodi, a quel tempo, non era ancora stata inventata e perciò, si doveva fare a mano, con una rapida ribattitura di ogni singola asticciola di ferro; e ogni capocchia, a prima vista, non aveva sostanziali diversità: vi erano operai così abili che le misure erano rispettate al millimetro sicché il chiodo appariva del tutto uguale l'uno all'altro.

A queste fabbriche facevano capo, per approvvigionamenti, tutti gli imprenditori, i carradori, i falegnami, i mobilisti, gli agricoltori, e quanti altri avevano bisogno di tenere in casa, alla portata di mano, chiodi di

varia misura; e le contrattazioni, specie nei giorni di mercato, avvenivano sulla soglia dell'antro fumoso o nella vicina taverna, tra un bicchiere e l'altro; contratti per le grosse forniture, da consegnare a scaglioni, siglati con una stretta di mano che, in quei tempi di minore civiltà, aveva il valore di uno strumento notarile. Per tanti e tanti anni, per secoli, questa attività artigianale sopperì ai bisogni della città e del contado, poi, quasi di colpo, precipitò per l'adozione di macchine che davano un rendimento cento volte superiore a quello della lavorazione a mano, con prodotti meglio lavorati e finiti, lucidi e brillanti come d'argento. E così i *ciudarò* pavesi, uno alla volta, chiusero bottega e abbandonarono il mestiere intraprendendone uno nuovo.



Piazza Petrarca vista dall'Allea in una foto scattata a fine Ottocento. A sinistra il quartiere dei fabbricanti di chiodi

1926-2016: 90 ANNI DI DONAZIONI A PAVIA

Era l'anno 1926. Non sappiamo con precisione che giorno fosse. A noi piace pensare che fosse un bel giorno di primavera. Quando sulle magnolie si affacciano i primi timidi fiori e l'aria tersa asciuga i mattoni dall'umidità dell'inverno. Conosciamo però il luogo: il Policlinico San Matteo.

L'«Hospitale Magnum» voluto dal Frate Domenico da Catalogna nel XV secolo.

Allora il San Matteo non era dove lo vediamo ora, in Viale Golgi e nel DEA di Via Campeggi.

In Viale Golgi si trasferì il 20 maggio del 1932. Nel 1926 il Policlinico era ancora nella vecchia sede, adiacente all'Università. In quell'anno, nella Clinica Medica del San Matteo, operava un luminare della medicina: il Professor Adolfo Ferrata. Aveva 46 anni. Dopo un'importante esperienza a Berlino, era stato chiamato nel novembre del 1924 all'università di Pavia, ove gli venne conferito l'incarico dell'insegnamento della clinica medica. Vincitore del concorso per la cattedra all'ateneo pavese nel 1925, nel 1928 – con i voti unanimi della commissione giudicatrice – ottenne la stabilità e a Pavia rimase fino alla conclusione della sua carriera accademica.

Un grande studioso, un ematologo che ha fatto scuola. Si formarono nel suo istituto i cattedratici della scuola ematologica pavese: Paolo Introzzi, che gli succedette in cattedra a Pavia, ed Edoardo Storti, diretto continuatore della sua opera.

In quella mattina del 1926, nella clinica medica del Policlinico San Matteo, avvenne un fatto che farà storia: la prima donazione di sangue da un donatore volontario.

Lo conferma il Prof. Paolo Introzzi nel suo libro del 1937 «*La trasfusione del Sangue nei suoi effetti biologici e nelle sue indicazioni cliniche*», ricordando «*il lungo periodo trascorso nella Clinica Medica di Pavia, dove sotto la guida del mio in-*

dimenticabile ed amato maestro Prof. Adolfo Ferrata, la trasfusione del sangue, affrontata fin dal 1926, ha costituito e costituisce ancor oggi un campo fecondo di ricerche scientifiche e di applicazioni pratiche».

Ma Pavia, allora come ora, era città schiva, di poca enfasi, dove contavano i fatti e non le apparenze e le ribalte. Si guariva in silenzio, senza conferenze stampa né altisonanti proclami. Proprio per questo una così preziosa terapia e una così grande generosità rimasero confinati tra le mura dell'ospedale pavese, oggetto di gratitudine da parte di tanti riconoscenti malati. La notizia non giunse neanche nella vicina Milano.

Non ne venne a conoscenza neppure il dottor Vittorio Formentano, il quale, nel successivo 1927, fondò a Milano l'Associazione Volontari Italiani del Sangue. Hanno scritto nel 1980 Bice Cairati e Nullo Cantaroni, oggi noti ai lettori con il nome di plume di Sveva Casati Modignani, che «*quando nel 1927 il dottor Formentano andò a Pavia per chiedere una sovvenzione all'industriale Necchi per la costituenda associazione, si sentì rispondere che a Pavia un'iniziativa analoga era stata presa due anni prima dal Professor Ferrata*».

Aggiungendo che «*il primo Donatore di sangue d'Italia fu il pavese Carlo Maria Galandra*».

Oggi, a distanza di 90 anni, ricordiamo Carlo Maria Galandra e con lui le migliaia e migliaia di donne e uomini che hanno costruito, con il dono del loro sangue, una storia di solidarietà lunga 90 anni e che già si proietta nel futuro.

La storia bellissima dell'AVIS Pavia.

AVIS PAVIA

Il Presidente

Dott. STEFANO MARCHESOTTI



L'antico Ospedale San Matteo ospitato nell'ala dell'Università verso piazza Leonardo da Vinci, 1920 ca.



Ingresso del Policlinico San Matteo, 1955 ca.

Si ringraziano Pietro Ferrari, Claudio Zanaboni, l'associazione *Mei stò in Burgh* e la Tipografia PI-ME Editrice per le immagini gentilmente fornite; Paola Resegotti e Rino Zucca per la cortese disponibilità.

I testi sono tratti da una serie di articoli, opera del pavese Franco Armando Tasca, apparsi a puntate tra il 1963 e il 1964 sul mensile *Pavia Economica* della Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di Pavia.



AVIS Pavia

Via Taramelli, 7 - 27100 Pavia - Tel. 0382/527963
www.avis.pv.it - e-mail: avis.pavia@avis.pv.it