

PREFAZIONE

Come ogni dicembre, da ormai nove anni, il calendario dell'AVIS Pavia entra nelle case dei pavesi. Sommessamente, discretamente, come è nello stile avisino. Eppure amato ed atteso, come un caro amico che ci racconta della Pavia che fu, della nostra storia, dei nostri costumi, di aneddoti distanti nel tempo.

Di una città lontana eppure così presente, nel cuore e nella memoria di molti e nell'immaginario di altri.

Con i nostri calendari avete assistito alle inondazioni più antiche, avete passeggiato tra torri e voltoni, avete conosciuto il dramma dei bombardamenti ed i fasti del raid Pavia Venezia. Avete letto la bella storia del Naviglio e quella degli antichi opifici, respirando l'aria umida, densa ma vera di una città operosa e riservata, a volte gelosa della propria vita, dove la nebbia avvolge sogni ed ambizioni.

Quest'anno Vi conduciamo in un viaggio tra le antiche trattorie ed i vecchi ristoranti pavesi.

Un percorso appassionante, in un mondo in cui il pranzo era occasione forte di socializzazione, momento di gioia in cui stare insieme e narrare il vissuto quotidiano.

Visiteremo insieme vecchi locali, ormai scomparsi, che pure hanno fatto la storia della nostra terra.

Angoli caratteristici di una città racchiusa in se stessa eppure fiera delle sue vestigia e della sua storia.

Siamo certi che il calendario di quest'anno arricchirà Pavia di un'altra preziosa testimonianza: un'altra tessera in quel mosaico di storia pavese che gli almanacchi dell'AVIS hanno creato nel corso degli anni.

Siamo un po' orgogliosi, noi dell'AVIS Pavia, di questo dono che ogni anno facciamo alla nostra città ed ai nostri paesi. E la soddisfazione più grande ci viene dagli attestati di stima che sempre in maggior numero riceviamo da parte della gente comune, dai nostri donatori e da tanti altri. Del resto chi meglio di noi può farsi interprete di una collana storica? Presenti da 75 anni sul territorio, a Pavia ed in tantissimi comuni del pavese, amiamo narrare la storia della nostra terra. Così come, da 75 anni, i nostri donatori raccontano a tutti una storia bellissima di solidarietà ed altruismo: il dono del sangue.

Auguri a tutti.

STEFANO MARCHESOTTI



PRESENTAZIONE

Continuando a «frugare» con metodo e perseveranza negli archivi pubblici e privati e a «spulciare» qua e là nella memoria e nelle parole dei testimoni, ancora una volta tornano a galla angoli dimenticati del nostro passato.

E ancora una volta, come già nel caso delle osterie, la ricerca pone al centro dell'attenzione un'attività al confine tra il «commerciale» e il «ricreativo»: la ristorazione. Alberghi, ristoranti e trattorie hanno svolto – e fortunatamente continuano a svolgere – un'importante funzione di punto d'incontro, fornendo una «buona» occasione per stare insieme... E se la cucina è apprezzabile, come nel caso di molti esercizi pavesi citati, tanto meglio: ai cuochi l'onore di contribuire al benessere dei commensali! Le piccole e grandi storie, gli aneddoti, le curiosità che sempre ruotano attorno ai luoghi di ritrovo e di convivio aggiungono lo spessore della vita quotidiana alla ricerca sul passato.

Un frammento di storia sociale, dunque, che grazie a immagini, documenti e ricordi ci riporta ai tempi in cui di *fast* o di *slow food* ancora non si parlava!

GIGLIOLA DE MARTINI



GENNAIO 2002



Ristorante Demetrio, 1899.

(Collezione Pietro Ferrari)

Rivediamo il famoso «Angolo del Demetrio», quando eravamo «colonne dell'Università», quando tutta Strada Nuova era prolungamento della vita studentesca. I due «Demetrio», il Caffè Ristorante a destra e la Pasticceria di fronte.

Fondatore del celebre Caffè di Strada Nuova, angolo Corso Mazzini fu Demetrio Sarcani, oriundo greco e goriziano censito nel 1758. La sua bottega, detta «Bottegone», divenne ritrovo ricercato della nobiltà che, oltre al caffè e alla cioccolata, vi gustava i sorbetti e la «felciata» specie di latte rappreso avvolto in foglie di felce.

Su quel mondo spensierato e codino, passò la Rivoluzione Francese che lo travolse e lo disperse. Con la Restaurazione del 1815 si riaffacciò ancora qualche esponente dell'antico patriziato, ma ormai la borghesia, i professionisti, gli alti funzionari e soprattutto i professori di Università, vi avevano preso posto. Questi autorevoli frequentatori procurarono al locale, l'appellativo popolare di «Cafè di Marsinòn».

Nella cronologia del Demetrio, dopo il Sarcani, subentra fino al 1827 un suo collaboratore, Andrea Vretò, poi compare la famiglia Pietrasanta. Al padre Francesco, uno del mestiere, succedono i figli e tra questi i più attivi, Severino e Luigi.

Severino Pietrasanta è stato, nel 1858, il protagonista di un clamoroso episodio patriottico. Ai tavolini allineati in Strada Nuova erano seduti, una sera, molti ufficiali austriaci; ad un epiteto sgarbato, il Pietrasanta, depresso il vassoio, rispose con uno schiaffo. Tutti balzarono in piedi, inseguendo l'audace, accorsero i patrioti, la folla si agitò minacciosa, uscirono dalla caserma di S. Francesco i Tirolesi. Ma Pietrasanta nel parapiglia riuscì a fuggire, guadagnando la sponda del Ticino. Un giornale umoristico di Torino pubblicò una vignetta con la scritta «S. Severino Vescovo di Pavia fa la sua prima Cresima».

Coi Pietrasanta si iniziò la produzione della Pasticceria (rinomatissimo, il panettone) e questo commercio ebbe tale successo di clientela da rendere opportuna la sua separazione dai locali del Caffè. Sorse così, nel 1874, la Offelleria Demetrio, all'angolo di fronte.

Trasferita la Pasticceria, il Caffè si ingrandì, venne arredato con eleganza; al normale servizio di caffetteria, si aggiunse allora quello accurato di ristorante.

L'azienda passò successivamente a Dositeo Rossi che, con i figli, diede elevato tono ai due esercizi. Conservando la Pasticceria, cedette poi il Caffè Ristorante ad Antonio Sozzani; passò poi al Selva ed infine a Davide Comizzoli.

Il 31 ottobre 1932 chiuse per sempre i suoi battenti.

Giacomo Franchi
«PAVIA CHE FU» - Pavia, 1938

1	M	Capodanno s. Madre di Dio	1-364
2	M	ss. Basilio e Gregorio	2-363
3	G	ss. Nome di Gesù	3-362
4	V	s. Fausta	4-361
5	S	s. Amelia e Amata	5-360
6	D	Epifania di N.S.G.C.	6-359
7	L	s. Luciano	7-358
8	M	s. Teofilo	8-357
9	M	s. Giuliano	9-356
10	G	s. Aldo	10-355
11	V	s. Iginò	11-354
12	S	s. Cesira	12-353
13	D	Battesimo di Gesù	13-352
14	L	s. Ponziano	14-351
15	M	s. Mauro	15-350
16	M	s. Marcello	16-349
17	G	s. Antonio ab.	17-348
18	V	s. Faustina	18-347
19	S	s. Mario	19-346
20	D	s. Sebastiano	20-345
21	L	s. Agnese	21-344
22	M	ss. Vincenzo e Anastasio	22-343
23	M	s. Emerenziana	23-342
24	G	s. Francesco di S.	24-341
25	V	Conv. s. Paolo	25-340
26	S	ss. Tito e Timoteo	26-339
27	D	s. Angela Merici	27-338
28	L	s. Tommaso d'Aquino	28-337
29	M	s. Costanzo	29-336
30	M	s. Serenella	30-335
31	G	s. Giovanni Bosco	31-334



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

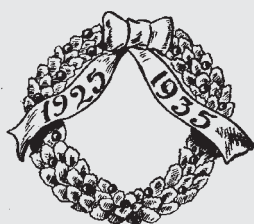


Trattoria Voltone, 1930.

(Collezione Pietro Ferrari)

Si deve a Dante Zanetti una curiosa citazione dal reverendo G.B. Segni (*Trattato sopra la carestia e la fame, sue cause, accidenti, provvisioni, reggimenti*, Bologna, 1602): «La fame scopre la provvidenza dei principi... manifesta la carità dei ricchi... sprona l'ingegno dei poveri. ne accresce le forze, onde gli huomini diventano a guisa di lioni...: genera timore, per cui non si offende Iddio... conserva l'humiltà e preserva dalla superbia...».

E le cause della fame? Ecco la risposta del Segni: «Fame causata da soverchio caldo, secco, freddo, humido; per soverchia pioggia o inondatione; per grandine o tempesta; causata dalle rughe, grillotalpe, locuste, cavallette o grilli; per mancamento di venti, o venti cattivi; fame per assedi; per lo mal governo; causata da avaritia humana; per altrui golosità; per mancamento di agricoltori o peste; e naturalmente fame punitiva mandata da Dio; fame per celesti influssi». Et avegna che tutto questo dispiaccia, laudetur Christus dominus noster!



QUI FU PER SECOLI
IL RISTORANTE DELLE COLONNE
OVE IL SIGNOR PEDER
IN BARBA AI PREFETTIZI DIVIETI
NELLE ORE PICCOLE
SFAMAVA DI NASCOSTO IL GOLIARDO.
QUI
FRA SALAMI D'ASINA
PAPONI
E INSALATA DI NERVETTI
LA FRAGILE MATRICOLA
DIVENIVA
GRANITICA «COLONNA»
DELL' UNIVERSITÀ

Lapide
commemorativa
inaugurata
il 30-6-1935,
da «RITORNA
FINIMONDO»,
1945.



Epigrafe di Berthold,
arguto contadino
di Codevilla,
da «LA PACCIADA»
di G. Brera e L. Veronelli.



Albergo Ristorante Croce Bianca, 1930.

(Foto G. Chiolini - Musei Civici)

SCOPPIO ALLA CROCE BIANCA

Sulla facciata di via Mazzini dell'albergo della Croce Bianca, era murata una lapide a ricordo di un famoso uomo politico: si trattava appunto dell'effigie di Giuseppe Mazzini.

Com'era da aspettarsi, per ritorsione, le ire dei monarchici si riversano su questa ed il padrone dell'albergo, il quale - fra l'altro - era anche consigliere comunale del partito democratico repubblicano, comincia a ricevere lettere anonime che gli ingiungono di togliere la pietra dal muro del suo edificio. Per non avere noie egli vorrebbe infatti procedere alla immediata rimozione, ma incontra la ferma opposizione del suo partito. Anzi, viene addirittura invitato a dimettersi dalla carica di Consigliere comunale.

Una notte però, sulle 1,30, mentre gli ultimi clienti stanno per abbandonare le sale del caffè Demetrio, si ode d'improvviso uno scoppio terribile. I primi accorsi si trovano di fronte allo scempio dei locali terreni della «Croce Bianca». Si era fatta scoppiare una bomba in una sala terrena dell'albergo e i danni provocati dalla violenta deflagrazione all'edificio ed all'arredamento sono ingenti.

Ma la lapide di Mazzini è però rimasta intatta al suo posto. L'albergatore non ci pensa due volte: scalpella immediatamente quella marmorea lastra dal muro e, come aveva fatto il Lingiardi con quella di Re Carlo Alberto, la porta in Municipio ove peraltro nessuno vuole accoglierla in deposito.

Allora dalla stessa sede municipale si forma un corteo dei seguaci repubblicani guidato dal sindaco Forni e dal direttore della «Provincia Pavese» Contardo Montini e la lapide del Mazzini viene depositata in un angolo degli stallaggi della Croce Bianca.

Tutto l'anno 1892 sarà dedicato alla polemica insorta su queste due lapidi. C'è chi vuol riporre quella di Carlo Alberto tra i muri del Castello Visconteo, altri la rivogliono sulla facciata di casa Lingiardi. Per quanto riguarda la lapide del Mazzini c'è chi vuol murarla in via Rezia, nella sede dell'Associazione delle Case Operaie, e chi la rivuole ove prima si trovava.

La querimonia perdurerà oltre l'annata che stiamo ricordando e solamente più tardi, quando gli animi si saranno acquetati e ben altri più importanti fatti verranno a interessare la popolazione, si ridurranno alla sordina verso un lento oblio.

Riccardo Cavenaghi, da «LA PROVINCIA PAVESE»

Àl salüd äd lä «Crûs Biäncä»

L'è fatal, l'è destin, devi partì,
Me ogni creatüra da stu mond
Ghè gnüd al di da div: stèm a sentì;
Ho fat la mè parabula; prufond

L'è 'l dispiasè da duvès distacà
E sò ca sarì trist pär la mè fin,
Sum un albèrgh ch'era la vostra cà,
Av vèdi om cume v'ho vist fiulin,

Pär cent vint ann, la sì, g'ho fat curona
A banchèt, spusalissi e riunion,
G'ho vüd un sach d'amis e ogni persona
Àm m'la ricordi ammò cun emussion.

D'altra part àl prugrèss l'è preputent,
Àl g'ha nissün rispèt di temp passà,
Istitüssion, ricord e munüment
À i ha distrüt, sepult o strapassà.

Povar inamurà dla mè Pavia,
Dimentichì la puesia e l'amur,
Am fà quasi piasè d'andaman via
Speränd almen ca rèsta i nostar tur.

Dario Morani

1 V	s. Cecilio	32-333
2 S	Present. del Signore	33-332
3 D	s. Biagio	34-331
4 L	s. Gilberto	35-330
5 M	s. Agata	36-329
6 M	s. Pier Battista	37-328
7 G	s. Amando	38-327
8 V	s. Ermanno	39-326
9 S	s. Apollonia	40-325
10 D	s. Scolastica	41-324
11 L	B.V. di Lourdes	42-323
12 M	s. Eulalia	43-322
13 M	Le Sacre Ceneri	44-321
14 G	s. Valentino	45-320
15 V	ss. Faustino e Giovita	46-319
16 S	ss. Elia e Samuele	47-318
17 D	s. Silvino I. di Quaresima	48-317
18 L	s. Costanza	49-316
19 M	s. Asia	50-315
20 M	s. Zenobio	51-314
21 G	s. Pierdamiani	52-313
22 V	s. Margherita da Cortona	53-312
23 S	s. Policarpo	54-311
24 D	s. Celso II. di Quaresima	55-310
25 L	s. Claudiano	56-309
26 M	s. Romeo	57-308
27 M	s. Gabriele dell'Add.	58-307
28 G	s. Osvaldo	59-306



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Trattoria del Sole, 1898.

(Collezione Pietro Ferrari)

Dice Opicino, parlando della tavola pavese: *«Usano dare prima il bollito che la minestra, cui riservano per lo più all'ultimo. La qual costumanza addottarono in grazia dei forestieri, i quali non sapendo altro del resto del pranzo, si ingolfavano di minestra, o del primo piatto, poi piantavano lì sul più buono, i più delicati manicaretti. E questo ripiego proviene nei pavesi da una grande cordialità. È anche da rimarcare che gli artigiani popolani, come altresì in altre congiunture, quando mettono tavola ai forestieri, la scialano più dei nobili nella squisitezza e varietà dei cibi. Circa le salse che apprestano alla mensa, a tacere di tutte l'altre, dirò che col lessso servono sempre e ovunque, da quelle parti una salsa calda che chiamano "peverata"; la pongono in un vasetto, e quando raffredda, ve n'aggiungono della più calda».*

Ne volete la ricetta? Siamo lieti di indicarvela, in grazia del collega F.A. Tasca che, in occasione della «Settimana Gastronomica Pavese» svoltasi dall'11 al 19 maggio dello scorso anno 1940, ha avuto la pazienza e l'abilità di ricostruirla mercé la rigida interpretazione delle antichissime indicazioni ed un'acuta sensibilità culinaria.

Ci consiglia dunque il nostro studioso di costumanze pavesi:

Prendi:

25 grammi di peperoncini rossi o verdi mordenti e ben mondi;

25 grammi di fiore di farina bianca leggermente tostata;

3 tuorli di uova assodate;

un pezzetto di sedano bianco;

2 spicchi di aglio (o cipolla);

un pizzico di pepe;

un pizzico di noce moscata;

15 grammi di capperi;

3 acciughe (o pasta di acciughe);

un pezzetto di buccia di limone tagliata superficialmente;

sale quanto basta.

Trita il tutto e passa poi al mortaio aggiungendo lentamente olio di oliva fino e aceto aromatico.

Sbatti il tutto per renderlo uniforme come una crema.

Inutile osservarvi che nel '300 né pepe né noce moscata venivano ancora importate dalle Indie; il Tasca ha inserito nell'antica ricetta queste dosi, perché i gastronomi pavesi del secolo XX onorino la vecchia sapienza ed i meriti dei lontani buongustai con «pratiche» esperienze.

Fabia (F. Biancoli)
«REGIOLE. LUNARIO», 1941



Caffè Ristorante Bixio, 1910.

(Collezione Pietro Ferrari)

ZUPPA ALLA PAVESE

È il piatto che dà lustro e prestigio internazionale alla nostra cucina, legato alla Battaglia di Pavia. La tradizione vuole che questo piatto sia nato nel 1525, proprio nel giorno della sconfitta, ad opera di Carlo V, di Francesco I. Il sovrano, rimasto famoso per la frase: «Tutto è perduto, fuorchè l'onore», si aggirava affamato per la campagna pavese quando entrò in un casolare dove una donna preparava la minestra a base di fagioli e «barlande». Il re si fece riconoscere e chiese da mangiare. La contadina sminuzzò in una scodella del pane duro, irrorandolo con un mestolo di brodo e verdure, ma subito comprese che una tale zuppa non era degna di un monarca e corse a prendere due uova fresche e gliele ruppe sopra. Oggi la pavese si prepara con un fondo di crostini fritti nel burro o semplicemente abbrustoliti, coperti di brodo bollente in cui si sgusciano le uova. Si lascia al caldo il piatto affinché gli albumi imbianchiscano, e infine si cosparge tutto con una bella nevicata di formaggio.

F. Cunsolo

«GLI ITALIANI A TAVOLA» - Milano, 1959

Supa a la pavesa

Ciapè 'n bel cassù 'd broed ad sigolin,
 Un para 'd fèt ad pän ben rosolà,
 E un oev ad pola fat andà in ciarginh:
 E dop che tut sta roba l'è vudà,
 Piè pevr e sal, e su 'na bèla presa,
 E gh'avrì li la supa a la pavesa.

Mi par mè cunt l'ho preparà: l'è chì,
 E 'v la presenti int una quäl manera:
 S'la sarà bona no da digerì,
 Av preghi da fam no la brutta cera:
 Parchè mi crèdi da fa gnent ad mal:
 Mi 'gh mèti 'l coer, vialtär metègh la sal!

Roch Canton
(R. Cantoni)

1 V	s. Ercolano	60-305
2 S	s. Prospero	61-304
3 D	s. Marino III. di Quaresima	62-303
4 L	s. Lucio	63-302
5 M	s. Olivia	64-301
6 M	s. Vittore	65-300
7 G	ss. Perpetua e Felicità	66-299
8 V	s. Giovanni di Dio	67-298
9 S	s. Francesca Romana	68-297
10 D	s. Crescente IV. di Quaresima	69-296
11 L	s. Costantino	70-295
12 M	ss. Duno e Orione	71-294
13 M	ss. Patrizia e Cristina	72-293
14 G	s. Matilde	73-292
15 V	s. Probo	74-291
16 S	s. Abramo	75-290
17 D	s. Geltrude V. di Quaresima	76-289
18 L	s. Salvatore	77-288
19 M	s. Giuseppe sposo d. B.V.M.	78-287
20 M	s. Eusebia	79-286
21 G	s. Berillo	80-285
22 V	s. Lina	81-284
23 S	s. Pelagia	82-283
24 D	Le Palme	83-282
25 L	Annunc. di N.S.G.C.	84-281
26 M	s. Emanuele	85-280
27 M	s. Cario	86-279
28 G	Ultima Cena del Signore	87-278
29 V	Passione e Morte di Gesù	88-277
30 S	Gesù nel Sepolcro	89-276
31 D	Pasqua di Risurrezione	90-275



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Trattoria San Pietro in Ciel d'Oro, 1920.

(Collezione Pietro Ferrari)

Il banchetto sociale fuori mura

della

Associazione della Stampa Provinciale Pavese



(Nel giorno di S. Giovanni - 24 Giugno 1926)

al Ristorante "Milano" della Certosa

Ordine del Pranzo

Antipasto "a colpi di penna," Risotto a "la mondina," Minuta di "cose d'arte," Arrosto all'"articolo di fondo," con insalata "jio Momolo,"	Gelato all'"alba agricola," Torta all'"A. S. P. P." Formaggio "fatti e idee," Frutti di "vita mondana,"
--	--

Beveraggio

Acqua del Ticino o del Giordano - Vin rosso di botte -
 Bianco secco di bottiglia - Verbozarlo..... in barba agli astemi
 Spumante Seic "Tante Grazie" - Gra Car (vedi prima)
 Caffè..... quasi per espresso.



Per mantels bene non basta avere una tavola farragosa di cibi facilliani: innanzi tutto ci vuole un buon appetito, primo e più aspreto combinate de qualitatna piazanza.

Chi fa indigestione dimostra de non saper mangiare.

Quando si digerisce presto e bene il benessere che si prova fronda su tutte le innumerevoli vole di cai è attitta l'aspetanza.

Uno stomaco intatto a giusta misura porta il buon umore, bona allegria e rivivica l'incettito.

Mantels bene è un piacere che appartiene a tutte le età e a tutte le condizioni.

Il destino delle nazioni dipende dalla itanità con la quale esse si nutrono.

Il Creatore ottimizando l'uomo a mantels bene per vincere su la limita con l'appetito e lo ricompensa con un piacere.



Albergo Ristorante Moderno, 1910.

(Collezione Pietro Ferrari)

PROVERBI PAVESI

L'òm al sa ciàpa no dumà pr'al nàs, ma ànca pr'al mangià ca piàs.

Beva dal bón vin e làsa andà l'aqua al mulìn.

Pär fa Santu Spéi bsògna pucià al pan int-al véi.

Pän e nisöl, mangià da fiöl.

Pän e nüs, mangià da spüs.

Pän e salàm, mangià da plàm.

Pän e part, mangià da sart.

Pän e carna aròst, mangià da prevòst.

Pän e spüda, miseria nüda.

Fin che s'è sän basta un toch ad pän.

A chi slonga la män 's nèga mai un toch ad pän.

Sensa séna andà a durmi, tüta nòt gh-è da sümü.

Végh 'na fàm da sunadùr.

A véss in trì, l'è un bel mangià – al disa lü – ma s'as-na càcia via dü.

Vé-gh 'na buca da raviö.

Pasta süta e risòt i vör-n adrè un bicieròt.

Al ris al nasa ind l'aqua e'l vör muri ind-al véi.

Fasö e marlüs, mangià ad povrüs.

I fasö i-e-n la carnä di pòvar.

Brudéi e rusümà, mangià da gent malä.

Se t'è cara la salut, fa' no 'l smòrbi e mängià tüt.

Véss un süga bicèr.

L'ültim bicèr l'è quel c'al dà la ciüca.

Quänd vün l'è ciüch, l'è péss che un urlüch.

Al risòt par ogni festa, i raviö pr'al di d'la festa.

Ris e fasö, 'mnèstra di fiö; ris e ran 'mnèstra di tusänn.

Se la pulénta l'è süla, l'è 'na siüra malcuntenta.

Pulénta e latt, mangià da matt.

Méi al vin ad ca' mia che quel ad l'usteria.

Ròst e capón, mangià da plamón.

A tàvula s'végna no végg.

Pänsa piena, gioia ména.

Al vin l'è la tèta di végg.

Quänd cumènsa a calä l'üla, vegna bón äncä pän e sigüla.

La fam l'è 'l cundimént püsé bón.

Galinèta e carsón, insalata da padrón.

La buca l'è no straca fin c-la sa no 'd vèca.

Sa vöt 'na bóna culasion, mangia pän, salàm e melón.

Fasö e marlüs, lèsi no föra 'd l'üs.

Al vin l'è bón se l'osta l'è bèla.

1 L	dell'Angelo	91-274
2 M	s. Francesco di P.	92-273
3 M	s. Grazia	93-272
4 G	s. Isidoro	94-271
5 V	s. Vincenzo Ferreri	95-270
6 S	s. Celestina	96-269
7 D	S. Ermanno	97-268
8 L	ss. Massima e Macaria	98-267
9 M	s. Maria Cleofe	99-266
10 M	s. Pompeo	100-265
11 G	s. Stanislao	101-264
12 V	s. Vissia	102-263
13 S	s. Albertino	103-262
14 D	s. Lamberto	104-261
15 L	s. Massimo	105-260
16 M	s. Bernadette	106-259
17 M	s. Antusa	107-258
18 G	s. Calogero	108-257
19 V	s. Emma	109-256
20 S	s. Sara	110-255
21 D	s. Anselmo	111-254
22 L	s. Caio P.	112-253
23 M	s. Giorgio	113-252
24 M	s. Fedele	114-251
25 G	s. Marco ev. Ann. Liberazione	115-250
26 V	s. Marcellino	116-249
27 S	s. Zita	117-248
28 D	b. Lucchesio	118-247
29 L	s. Caterina da Siena	119-246
30 M	s. Pio V papa	120-245



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Ristorante Case Nuove, vista dal Ticino, 1940.

(Collezione Pietro Ferrari)

I R A N

Quèst lé un genar che in Pavia
s'in consüma a tüt andà,
s'van a toe in Cavagneria
ca n'ja dan bei e mundà;
al mundai lé no un misteri
ma s'risparmia al tribüleri.

S'van a toe da l'Angelina,
d'la Maria o d'la Negron;
ghera prima l'Adelina
c'lera le la capurion;
la passà i nuvantün an
seguitand a pelè ran.

S'la manera d'fai andà
fa no bso gn da vés un coegh.
S'fan rustì, s'fan in frità
basta méti sura al feugh
sia cun l'oli o cul büter
s'fan andà in tüt i maner.

S'jèn quei picul s'fan rustì;
d'impanà g'voe i bei ranon
e in minestra, second mi,
i grusès tütì jèn bon
cumé pur fai in sguazèt
c'lè l'mè piat al predilèt.

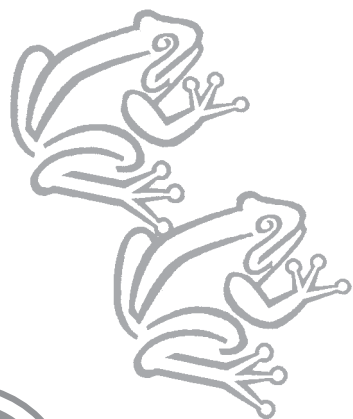
E par fai in sta manera
già, che tütì jèn no bon;
gher na brava cusinera
anca si un brav buraton
chi gavivan la ricéta
ca s'poe digh pussé perféta.

Don, sti ran, quand'jèn bei net,
sa s'voer no sbarà i sarsét
s'dev sügai da man in man
cul mantin o un sügaman;
quand se poe finì d'sugai
as dev'anca infarinai.

Par cundì, dop ben tustà
s'ag poe mét un po' d'sigula,
un po' d'pevar, nus muscà
a second la vossa gula
dop i ran sagh mét'n'an lur
fin chi ciap'n'un bèl culur.

Poe, c'un pari d'bèi tumatis
ben intes, chi sian madür,
sag fa fà stu bél sguazèt
che a la fin, sté pür sicür
sav riessan ben pulid
duvarì ciuciv i did.

Madunett (F.M. Donetti)
«REGISOLE. LUNARIO» - Pavia, 1941





MAGGIO 2002



Albergo San Marco, 1910.

(Collezione Franco Bianchi)

Grande ispirazione ebbe la serie, ormai cancellata dal tempo, delle insegne dedicate alle immagini dei Santi, motivo di ferri battuti o di affreschi o di tavolette dipinte, a cominciare da San Siro per l'Albergo nell'omonima contrada, intitolata al Patrono della città, l'attuale via Bordoni. Così per le locande di Sant'Antonio in Borgo Ticino – dove c'erano anche le insegne della Corona e dei numeri 5 e 7 – di San Marco e di San Carlo, ai lati estremi del lungo e caratteristico edificio a portici di Borgo Calvenzano, punto di arrivo e di partenza delle barche corriere sul Naviglio.

Del San Carlo rimane ancora l'ovale affrescato con la figura di San Carlo Borromeo; del San Marco resta il ricordo di una galante avventura settecentesca che merita di essere citata. Un celebre Cavaliere, alloggiato al San Marco, aveva regalato 26 ducati a una ballerina che furoreggiava in teatro; presentatasi a ringraziarlo, con la madre e la sorella, era stata invitata a cena. Ma un focoso pretendente, un ufficiale francese, si interpose apostrofando: «Signor Veneziano o mandate a monte la cena, o invitate anche me, o misurate le spade». Una scenata. La ballerina fu liberata dall'importuno e poté cenare col Cavaliere che, nelle sue Memorie annotò: «Potevo farla mia, perché la gratitudine aveva spianato la strada, ma non volevo prolungare il soggiorno a Pavia e piccandomi forse di essere più generoso senza doppio fine, la congedai, ringraziandola».

Incredibile, perché quel Cavaliere era Giacomo Casanova.

Augusto Vivanti

«GASTRONOMIA PAVESE» - Pavia, 1965

1 M	s. Giuseppe art.	121-244
2 G	s. Atanasio	122-243
3 V	ss. Filippo e Giacomo	123-242
4 S	s. Antonina	124-241
5 D	s. Leo	125-240
6 L	s. Domenico S.	126-239
7 M	s. Augusto	127-238
8 M	s. Viro	128-237
9 G	s. Beato Ap. d. Svizzera	129-236
10 V	s. Confessa	130-235
11 S	s. Ignazio	131-234
12 D	Ascensione di N.S.G.C.	132-233
13 L	s. Argentina	133-232
14 M	s. Mattia ap.	134-231
15 M	s. Cesarea	135-230
16 G	s. Ubaldo	136-229
17 V	s. Pasquale	137-228
18 S	s. Felice	138-227
19 D	Pentecoste	139-226
20 L	s. Bernardino da S.	140-225
21 M	s. Vittorio	141-224
22 M	s. Rita da Cascia	142-223
23 G	s. Fiorenzo	143-222
24 V	B.V. Ausiliatrice	144-221
25 S	s. Beda	145-220
26 D	SS. Trinità	146-219
27 L	s. Federico	147-218
28 M	ss. Emilio e Priamo	148-217
29 M	s. Massimino	149-216
30 G	s. Ferdinando	150-215
31 V	Visitazione B.V.	151-214



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀



Trattoria della Pace, 1920.

(Collezione Pietro Ferrari)

IL DECALOGO DEL GASTRONOMO

dettato da un Accademico

- 1) Abilità nel saper scegliere il locale più adatto a preparare quanto si desidera consumarvi.
- 2) Ordinare vini idonei alle vivande prescelte – sorvegliarli e non traccannarli – Solo l'acqua si può bere senza prestarle attenzione.
- 3) Reagire decisamente, ma con correttezza e senza ostentazione, a talune frasi stereotipate del personale che hanno fatto il loro tempo e non si possono più sentire come «Di primo cosa le serviamo? E di secondo?» oppure «Bianco o rosso?».
- 4) Non fumare a tavola, almeno sino alla frutta, allo scopo di gustare meglio le vivande e lasciarle gustare meglio agli altri.
- 5) Non abboffarsi di pane e grissini nella attesa del piatto ordinato. Non perder la pazienza e saper attendere quel tanto che il proprietario, il servizio e la cucina vi possano dedicare le loro miglior cure.
- 6) Non pretendere un particolare trattamento. Se il titolare del locale è intelligente, s'accorgerà della vostra appartenenza alla, attualmente ristretta, cerchia dei gastronomi-buongustai e comprenderà che è di suo massimo interesse servirvi nel migliore dei modi.
- 7) Non abusare nel richieder primizie e cibi esotici. Essi oltre che costituire una sensibile maggiorazione del vostro conto molto spesso risulteranno al gusto sciatti e deludenti. la natura non vuol esser sovvertita del tutto ed è bene ricordare il detto «ogni frutto ha la sua stagion».
- 8) Pretender che i cibi caldi siano serviti in piatti caldi e mandar indietro i piatti caldi che per avventura vi fossero presentati per contenere vivande sotto gelatina, insalate e frutta.
- 9) Usare bonarietà e tolleranza per le opinioni altrui, in fatto di cucina. La materia è opinabile e quanto mai soggettiva. La natura poi non ha distribuito a tutti gli uomini papille gustative in egual misura, qualità e quantità.
- 10) In una esperienza gastronomica negativa non imprecare e consolarsi pensando che nella gamma delle sensazioni i piaceri della tavola sono i primi che si provano e gli ultimi che vi lasciano, pur di usarne con moderazione (Brillat Savarin) e che pertanto avrete modo di rifarvi un'altra volta.

G.G.



*Pavia. Borgo Ticino - Ingresso al Ponte. Ed. D. De-Bernardi.
 S'cambiao con tutto el cuore gli auguri
 a mi rasegno di loro ad Urbano Laveglia*

Trattoria n. 6, 1899.

(Collezione Pietro Ferrari)

OMAGGIO ALLE TRATTORIE DEL BORGO TICINO

Per noi pavesi *Burg a Bass*, ovvero via Milazzo, è una particolare e cara caratteristica della nostra città, una pittoresca nota di colore sulla tavolozza variopinta di questo glorioso centro che vanta glorie patriottiche ed artistiche. Ma è anche, non dimentichiamolo, un invito all'evasione dal tedio quotidiano, un incoraggiamento a passare il Ticino, dalle azzurre acque cantate da Silio Italico, per ritrovarci nella festosa e famigliare atmosfera delle trattorie, per sentire sussurrare il vento nei boschetti - ridotti a ben misere proporzioni se paragonati a quelli esistenti molti anni fa -, per udire il casalingo mormorio della corrente del fiume e, perché no, confessiamolo, per gustare i succulenti manicaretti alla «pavese» allestiti dagli osti e dai trattori con rara perizia.

Sbaglia chi crede che le trattorie del Borgo siano soltanto meta degli abitanti *dal post* o di robusti cavaatori di ghiaia, o di lavoratori in genere: questo non è affatto vero! Via Milazzo, con le sue trattorie, è di tutti i pavesi a qualunque ceto sociale essi appartengano: dall'operaio al professionista tutta la gamma dei «mestieri» è presente in Borgo.

Ed il nostro bel dialetto - che purtroppo va perdendosi - lo si sente squillare e cantare, e modellare frasi burlesche, frizzanti, lanciare acuti strani, formulare frasi di romantico rimpianto per il «bel tempo che fu» su tutte le bocche.

Qui in Borgo il vecchio professionista è amico del non più giovane barcaio, il cavaatore di ghiaia intrattiene cordialissimi rapporti con il ragioniere, le barriere sociali cadono innanzi ad una buona zuppa alla pavese, ad *un'insalata ad ravanè*, ad una *bela frità cui ran*, ad un bicchiere colmo di vino delle nostre colline. Per noi vale di più un'osteria del borgo che un grand'hotel. Siamo sinceri, dove è possibile trovare la stessa atmosfera di letizia, dove può sgorgare il canto inneggiante alla lavanderina, rammentare il celebre Bigiu *clè un bel moru*, oppure richiamare la bella Paula per farle portare *la pinta in taula*?

Non ci troveremo certo in saloni adorni di specchi, impreziositi di lampadari di Murano, ma avremo in compenso da godere la impagabile atmosfera borghigiana fatta d'allegria, d'ironia, di canto (ricordate le note simpatiche di *...e le la va in cantina a cavà al vin cul so bel muretìn?*), intrisa di profumi d'erbe, di sussurri di foglie, cullata dalla ninna nanna del fiume, del nostro Ticino, limpido d'acque pure e cristalline, specchio fatato nel quale si riflettono le stelle, gli alberi sulle rive, le albe e i tramonti, il cielo corrucciato nelle sue improvvise collere, o le pagliuzze d'oro del sole che lo impreziosiscono come un manto regale.

È per questo che anche i «forestieri» amano trascorrere le giornate di festa lungo il fiume a sfogare la passione per la pesca o per «far respirare una boccata d'aria pura ai bambini» oppure per «passare una giornata all'aria aperta».

Tutto vero questo, ma diciamolo in un orecchio, sussurriamolo piano piano, non sarà anche per «far colazione» in borgo, per mangiare le gustose pietanze pavese, per assaporare il forte sapore *dal brasà* in *burg a bass* o magari anche in altre trattorie del posto non meno celebrate dai cultori della gastronomia?

Una autentica *paciada alla pavese* non si rifiuta: è un invito troppo pressante! In Borgo diventiamo tutti bambini, ogni apparizione in tavola di una nostra specialità, è un invito alla gioia, un ritorno alle sorgenti di quella gioventù, che almeno per il sottoscritto, è un pochino lontanuccia!

Forse non ha più l'energia per intraprendere lunghe partite ai *bucc* - altra particolarità borghigiana magari creata e coltivata con ferrea passione allo scopo di favorire la digestione - ma, appena ne ha il tempo o l'occasione, risponde prontamente al richiamo delle trattorie del suo borgo ed ama trascorrervi lunghe ore, ore beate, ore «pavese»; ore nelle quali sente pulsare nelle vene il ritmo della giovinezza. Attende così il tramonto, lo splendido tramonto sul Ticino, quando il sole abbassandosi all'orizzonte crea magici giochi di luce ed ombra e la brezza dell'incipiente sera gioca tra i rami traendone, come da un'arpa, magici accordi. Sul fiume, rosseggiante di fiamme di bagliori, passa lenta una barca: nella calma del crepuscolo sembra navigare su un purpureo manto, un manto che si dipana lento e solenne verso il grande mare dell'oblio.

Ma ecco, una gemma impreziosisce il prezioso drappo, la prima stella apparsa nel cielo si specchia nel fiume e le rondini intrecciano, sotto la coppa del firmamento, la loro danza che è ebbrezza di volo, ricamo di aeree figurazioni.

Rendiamo omaggio, dunque, alle trattorie del borgo, luoghi di piacevoli intrattenimenti dove al piacere della mensa «pavese» si uniscono il senso della gioia della vita e la contemplazione della poesia.

Utopie? Non crediamo: se visse ancora François Rabelais - creatore di Gargantua e Pantagruel - ci darebbe ragione.

Alberto Mirarchi

«GASTRONOMIA PAVESE» - Pavia, 1965

1 S	s. Giustino	152-213
2 D	Corpus Domini Festa della Repubblica	153-212
3 L	s. Carlo	154-211
4 M	s. Quirino	155-210
5 M	s. Bonifacio	156-209
6 G	s. Paolina	157-208
7 V	s. Cuore di Gesù	158-207
8 S	s. Cuore Imm. di Maria	159-206
9 D	s. Diana	160-205
10 L	s. Beniamino	161-204
11 M	s. Barnaba	162-203
12 M	ss. Cirino e Nabore	163-202
13 G	s. Antonio da Padova	164-201
14 V	s. Eliseo profeta	165-200
15 S	s. Germana	166-199
16 D	s. Gianfranco	167-198
17 L	s. Imerio	168-197
18 M	s. Marina	169-196
19 M	s. Romualdo	170-195
20 G	s. Silverio	171-194
21 V	s. Luigi Gonzaga	172-193
22 S	s. Paolino di Nola	173-192
23 D	s. Zeno	174-191
24 L	Natività di s. Giov. B.	175-190
25 M	s. Guglielmo	176-189
26 M	s. Vigilio	177-188
27 G	s. Cirillo	178-187
28 V	s. Ireneo	179-186
29 S	ss. Pietro e Paolo	180-185
30 D	s. Ernesto	181-184



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Albergo della Corona, 1907.

(L. Nazzari, Fondo ISREC Pavia)

RISO E «LÄNDÄR»

Il verde è trionfante in campagna. Colore desiderato e vibrante di germogli, elemento vitale, offerta di possesso, per una predilezione alimentare con le sue erbe buone, ad insaporire minestre ed a preparare insalate.

A questo proposito giunge opportuna qualche precisazione su alcune parole... di stagione: i *ländär*, i *cässät* e *l cärsón*.

Il Lanternino si colora di verde per cucinare, un *ris e ländär*, «alla buona» come nella tradizione popolare.

I *ländär*. Nei campi, tra molti ciuffi d'erba e chiazze prative, spunta questa specie, della famiglia delle crocifere: è il rafano, che possiede più illustri varietà nei ravanelli e nei ramolacci, e che si presenta in più dimesso aspetto col «*raphanus landra*», i nostri *ländär*. La derivazione etimologica probabile è dal tedesco *land*, paese, landa, campagna.

In un nostro opuscolo «All'insegna pavese della buona cucina», notavamo in argomento: «Una minestra che ha solide tradizioni popolari per antica parsimonia e per agreste simpatia, è il riso con le erbe raccoglieticce, i *ländär*, che poi costituiscono una rivelazione se cucinati al tegame, con abbondanza di condimento, formaggio e «amor di aglio».

Passiamo ora, all'altra crocifera, pure ricercata ed apprezzata per minestra, il *ris e cässät*, italianizzato in «cassette».

Il nome dialettale è la deformazione del vocabolo «capsella», un'erba raperina, la capsella *bursapastoris* perché i suoi frutti assomigliano ad altrettante borsette; detta anche «*bursapastur*».

Le generazioni, fino a poco tempo fa, abituate a più rigida economia, raccoglievano accuratamente queste erbe saporose per variare e rinvigorire la cucina. Le donne, gli anziani, le ragazzine, andavano per i campi a raccogliere *ländär* e *cässät*. Un istintivo contatto con i primi e più elementari prodotti della terra.

Non dimentichiamo che all'arrivo della primavera, la medicina popolare – anticipando la farmacologia – si è sempre procurato i «rinfrescanti», i disintossicanti: con i decotti di erbe, di semi, di radici. La malva, il lino, la cicoria, hanno una specifica azione curativa, scientificamente provata.

Proprio per questo, il desiderio ed il gradimento delle insalate è caratteristico della primavera: cicoria, lattuga, lattughino, tenerissimo contorno delle uova pasquali.

Ed eccoci a «*l cärsón*». È il crescione, il «*nasturtium officinale*» un'altra della prodiga famiglia delle crocifere, con foglie cariche di vitamine e di sapore alquanto piccante.

La saggezza contadina avverte: *Tut i erb ca guarda in sü – i gän tüt la sò virtü*.

Quelle che abbiamo ricordato sono le avanguardie modeste della bella stagione, quando sorriderà l'orto, la grande riserva alimentare e salutare del desco domestico.

Augusto Vivanti

«PAVIA COL LANTERNINO» Vol. II - Pavia, 1972

Numero 5

Borgo Ticino. Rifugio dei vagabondi notturni in cerca di pesce e di polenta *teragna*.

Disperazione dei deboli di stomaco per il vino meridionale.

Luogo prescelto per le orgette classiche, dato che il Ticino a due passi poteva accogliere facilmente il superfluo.

Bottoni interminabili, discussioni feroci, in questa punterella avanzata quando il borgo era infido.

Quante matricole ho visto stupirsi entrando al numero 5, tra pescatori e scavatori che le guardavano sorridendo.

Poi anche questa casa staccata diveniva familiare ed ogni laurea che si rispettava doveva essere battezzata anche laggiù.

Oggi, non più. L'ultima tappa è al Demetrio coi tubini adornati di ... corone d'alloro, al posto dei berretti goliardici.

Giusto! Bisogna essere più serii. Non soffochiamo però troppo i canti e le tradizioni più sentite e radicate profondamente negli animi, perché avremo allora i giovani col muso lungo, le marsine, i piedi dolci e la barba.

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

Rindo Villa

da «SU ALEGHER!» Numero Unico della Goliardia Pavese, 1929



Albergo del Pozzo, 1910.

(Collezione Pietro Ferrari)

BUONTEMPONI

Quando la vita era più semplice ed i divertimenti senza pretese, si riunivano nelle osterie, gruppi o circoletti di avventori divenuti amici con la serale consuetudine del buon bicchiere o della partita, tali da formare una *sucietà*. Che diveniva sinonimo di cordialità, per congenialità di vedute comuni, di ideali condivisi, per la partecipazione a manifestazioni di svago o burlesche o stravaganti.

Popolare e confidenziale parola, *sucietà*: per combriccola, circoletto *ròcul*, *brasera*, in ricordo dei bracieri (che d'inverno richiamavano intorno gli avventori) sostituiti poi dai camini e d'estate, naturalmente dalla *tòpia*, la pergola in cortile.

Erano gli abituarini, spassosi incontri serali o festivi di artigiani, operai, bottegai, di tutte le età, giovani e anziani, con discussioni, racconti, scommesse, ire passeggiere, *paponi* di amarone, fumo di pipe e di *toscani*.

Vogliamo ricordare tre *sucietà* di buontemponi, fiorite proprio in quel tempo, al tramonto dell'Ottocento, in alcune osterie della città.

In un locale del quartiere di ponente, all'Osteria Barilati che si trovava in corso Cavour, con un piccolo «largo» per l'accesso allo stallazzo, dove ora è il Politeama, un gruppo di avventori aveva costituito la «Società dei mangiatori onesti» dedicati ad un neopicureismo nel quale i due verbi bere e mangiare trovavano le più allettanti coniugazioni, con un codice statutario primitivo ed anticonformista. Il presidente, il segretario ed il collettore (cassiere) dovevano aver nome Giovanni; i soci erano tredici, le riunioni conviviali si tenevano ogni venerdì, duravano la intera giornata, allietata da tre pasti consecutivi e le assenze erano vietate. Un gruppo spregiudicato di

ghiottoni e di curiosi ribelli, come spesso si incontravano nella «originale» Pavia di allora.

Un'altra *sucietà*, era quella dei «Non ti scordar di me», amici riuniti nella comune avversione alla danza. Questi avevano sede a Porta Salara, all'osteria *da Sumiin* dove frequentemente si fermavano gli organetti e venivano improvvisati balli popolari, in istrada o in cortile. I «resistenti» non dovevano – pena la decadenza – interrompere la partita o la bevuta, anche se le tentazioni della curiosità e di certe bellezze procaci, volteggianti al valzer o alla polca, l'avrebbero pienamente giustificato. Il motto era «odio al ballo», una stravaganza anche questa, ma un motivo di conservare serrate le file della combriccola contro le distrazioni mondane.

Un terzo sodalizio di amicizia allegra e ridanciana. Aveva sede in Borgo Ticino, nell'Osteria dopo la chiesa. La compagnia dei *Sensa fastidi*. Non che non li avessero, ma li dimenticavano nelle riunioni serali, col buon vino dell'Oltre Po.

Si era attribuito uno Statuto con aforismi di ottimismo popolare come questi: *Mai rabiàss; àl prim ca s'è rabià, l'è mort; pütost che rabiass, pulenta e giass; vègh i debit, pagai no, l'è tant me vèghi no.*

Eppure, le cronache del tempo riportano la scarsa verità di quest'ultimo detto. Il cassiere, un giorno si appropriò delle quote della Società e si squagliò. Tutti i soci dovettero tappare il buco e coprire l'ammanco.

Naturalmente si divisero l'onere «senza fastidi». (*Un po pr'ün - fa mal a nissün*).

Augusto Vivanti

«PAVIA COL LANTERNINO» Vol. II - Pavia, 1972

1 L	s. Ester	182-183
2 M	s. Egisto	183-182
3 M	s. Tommaso ap.	184-181
4 G	s. Elisabetta	185-180
5 V	s. Filomena	186-179
6 S	s. Maria Goretti	187-178
7 D	s. Gioconda	188-177
8 L	ss. Aquila e Priscilla	189-176
9 M	s. Veronica	190-175
10 M	ss. Rufina e Seconda	191-174
11 G	s. Benedetto	192-173
12 V	s. Giovanni Gualberto	193-172
13 S	s. Enrico	194-171
14 D	s. Francesco Solano	195-170
15 L	s. Bonaventura	196-169
16 M	B.V. Carmelo	197-168
17 M	s. Alessio	198-167
18 G	s. Arnolfo	199-166
19 V	s. Aurea	200-165
20 S	s. Marina	201-164
21 D	s. Lorenzo da Br.	202-163
22 L	s. M. Maddalena	203-162
23 M	ss. Romola e Redenta	204-161
24 M	s. Cristina	205-160
25 G	s. Giacomo ap.	206-159
26 V	ss. Anna e Gioacchino	207-158
27 S	ss. Natalia e Liliana	208-157
28 D	s. Nazario	209-156
29 L	s. Marta	210-155
30 M	ss. Donatella, Massima, Seconda	211-154
31 M	s. Ignazio di L.	212-153



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Trattoria del Teatro, 1906.

(L. Nazzari - Fondo ISREC Pavia)

In occasione della rappresentazione dell'Opera il Trovatore, 1854/1855 avvenne un fatto. Narra lo Scalvini che nell'osteria «che sta di facciata al nobile Condominio», l'antica trattoria del Teatro ora scomparsa, l'atteggiamento di alcuni studenti bergamaschi «come di frequente alterati dal vino» e di alcuni studenti milanesi faceva presentire la tempesta. «Potà – gridava uno dal naso acceso e dagli occhi brillanti come le stelle – la diventa vecchia con queste canaglie d'impresari! credono forse dipigliarsi a gabbo una scolaresca? Vogliono vedere innovati i tempi in cui si mandavano in aria le panche?».

Va notato che allora in platea, salvo le tre prime file costituite da canapè riservati agli ufficiali di guarnigione, non vi erano che panche di legno e pare dunque, a sentire lo studente bergamasco, che qualche volta, in passato, il pubblico, in segno di protesta, le avesse mandate all'aria.

Prosegue lo scrittore: «Il loggione comincia a ruggire... Fra quel sordo ruggito distinguesi di tratto in tratto l'immancabile tacca Borda e l'eco dei loggionisti ripete l'invito ai professori d'orchestra». Qui ci sia permessa una discrezione. È singolare che il grido popolare, tuttora vivo, fosse già «immancabile» nel 1855! Ciò dimostra che la sua origine deve risalire molto più indietro. Si vuole che il Borda fosse un professore d'orchestra; infatti fra gli orchestrali dei teatri di Pavia si incontra un Luigi Borda, clarino, che suonò al Condominio nel 1835 e nel 1836 e in qualche stagione al Teatro Re, per quanto per la verità, il clarino non essendo direttore d'orchestra, non sembri che l'invito d'attaccare dovesse essere rivolto a lui.

Ma non attardiamoci, che lo spettacolo incomincia e Ferrando, il basso, grida «all'erta, all'erta» ai soldati al servizio del Conte di Luna. I coristi rispondono «All'erta» ma insieme con essi rispondono il loggione e la platea.

È un putiferio.

«Era un misto di voci facinorose e di zittii» scrive lo Scalvini – in mezzo a cui Ferrando se ne stava perplesso, finché sentendo che dalla platea uscivano dei basta netti e tondi, pensò bene di inchinarsi al rispettabile pubblico e troncò l'interessante storia incominciata ai sgherri».

Calò la tela, ma in seguito ai replicati inviti dello stesso loggione e della stessa platea il sipario fu rialzato per la seconda volta. Ferrando riprese il suo «All'erta» e incominciò a narrare le vicende del Conte di Luna, se non che furono tali le urla del pubblico, che il vecchio

scudiero del conte volse le spalle ai suoi soldati coll'intenzione, daché non lo si voleva ascoltare, di ritirarsi quietamente dietro le quinte.

Non l'avesse mai fatto!

Qui l'incidente volse al tragico. Fra i coristi da una parte e il basso e il tenore dall'altra pare esistessero dei malumori; così fa intendere lo Scalvini e così conferma il nostro manoscritto, il fatto si è che i coristi, preso per le spalle lo scudiero, lo ricondussero a forza al proscenio. Egli tentò di resistere e i coristi, inferociti, cominciarono a picchiar sodo.

Qui lasciamo senz'altro la parola all'autore de «La mia Pipa». «Ferrando era in pericolo. Le daghe, le unghie nere, i denti dei ciabattini del conte si accalcavano sul capo del vecchio valoroso che incominciava a piegare. Il pubblico che era lì lì per farsi attore, non aspettava che una scintilla. Il suggeritore era sparito. All'imminente pericolo di Ferrando il cuore di Manrico (il tenore) si commosse e il giovane russo (la parte di Manrico era sostenuta dal russo Carlo Giuseppe Sottot) comparve col suo corno e col suo mantello bianco per imporre la pace, ma vane riuscendo le sue esortazioni, cacciò lungi da sé il mantello, e brandito il coro di legno diè con esso un pugno da tenore... russo al più furibondo dei coristi che stramazza con un grido sull'assito. La scintilla aspettata era giunta.

Gli studenti, scavalcando il pubblico e l'orchestra, invasero il palcoscenico, preceduti da uno studente milanese di matematica che comparve per primo alla ribalta brandendo l'asta d'una comparsa ed invitando i compagni ad imitarlo. Così una mischia si ingaggiò fra studenti e coristi; pochi ufficiali austriaci che erano in teatro (questo particolare, taciuto e pour cause dallo Scalvini che pubblicò le sue memorie nel 1858, ci risulta da altra fonte) sguainarono le sciabole e il sipario calò in mezzo al tumulto generale.

Sotto la data del giorno seguente, lunedì 12 febbraio, leggiamo nel nostro manoscritto: Alle ore 2 pom. d'oggi venne esposto al pubblico in Pavia il seguente avviso: «Attesi i gravissimi disordini avvenuti ieri sera in questo teatro del Condominio d'ordine della I.R. Delegazione rimane chiuso il teatro fino a nuova disposizione».

E rimase chiuso per tutto il seguito della stagione di carnevale.

Giacomo Franchi

«ANCORA ALLA RICERCA DELLA PAVIA CHE FU» - Pavia, 1959



AGOSTO 2002



Albergo Trattoria Capanna, 1925.

(Collezione Pietro Ferrari)

Cesare Calderara, il primo di tre fratelli, era soprannominato *l'Magu*: per il suo temperamento burbero, perfino scontroso, sincero e generoso, pavese perciò al cento per cento, ma soprattutto per le sue doti eccezionali di *chef* di cucina che lo rendevano despota tra i fornelli, cuoco abilissimo di appassionata e fertile inventiva.

Era un figlio d'arte, perché il padre gestiva la rinomata trattoria che per anni portò il suo nome, poi Gerralì, in piazza Cavagneria, angolo di via Rezia. Dopo le prime armi a Milano, ai «Promessi Sposi», ritornò all'esercizio familiare creandosi una fama decisamente personale.

Nella clientela spiccavano professionisti, studenti, compagnie affiatate e caratteristiche. Tra queste un gruppo di scapoli che prendevano i pasti sul grande tavolo di noce, alla buona, senza tovaglia.

Ritroveremo *l'Magu* nel 1924, alla «Capanna» in Piazza Grande, con la sua personalità ed il suo stile. Quando con amici, maestri illustri dell'Ateneo, spesso ci riunivamo nella saletta interna, che fu sede della Carboneria ai tempi del Risorgimento e dovevamo transitare nel corridoio accanto alla cucina, Calderara tra il fumo dei suoi fornelli, ci «guatava» con la coda dell'occhio, consapevole di presentarsi ad un ...esame, ma sicuro della approvazione. Quando poi, questa gli veniva conferita con la lode, un sorriso, finalmente, gli rischiava il volto e gli troncava la parola, con reciproca e cordiale soddisfazione. Conserviamo ancora alcuni menù di eccezione, composti in scintillante latino, di quegli anni memorabili, con riferimento alla trattoria (*Simulac sidera noctis, ad Capannam Cauponam, veni...* allorquando, questa notte, appariranno le stelle, vieni alla osteria della Capanna...) e con personale citazione del Mago (*providentia Magi*) per il pranzo in onore dei Romanisti del cenacolo, ad imitazione delle XII Tavole con eco clamorosa perfino allo «Stadium Urbis».

Mancò quasi novantenne, nel 1961.

Augusto Vivanti

«PAVIA COL LANTERNINO» Vol. II - Pavia, 1972



Frontespizio del numero unico edito da Cesare Calderara in cui sono caricaturati dal pittore pavese Gino Buresch e bonariamente canzonati da G. Comini 43 amici-abitué della «Capanna» nel 1929. (Collezione Fratelli Bellini)

1 G	s. Alfonso V. ☉	213-152
2 V	Perdono d'Assisi	214-151
3 S	s. Lidia	215-150
4 D	s. G.M. Vianney	216-149
5 L	s. Emidio	217-148
6 M	Trasf. di N.S.G.C.	218-147
7 M	s. Donato	219-146
8 G	s. Domenico ☾	220-145
9 V	s. Romano	221-144
10 S	s. Lorenzo	222-143
11 D	s. Chiara	223-142
12 L	s. Agilberta	224-141
13 M	s. Ippolito	225-140
14 M	s. Massimiliano	226-139
15 G	Assunzione B.V. ☉	227-138
16 V	s. Rocco	228-137
17 S	s. Alipio	229-136
18 D	s. Elena	230-135
19 L	s. Ludovico	231-134
20 M	s. Bernardo	232-133
21 M	s. Pio X papa	233-132
22 G	B.M.V. Regina ☺	234-131
23 V	s. Rosa da L.	235-130
24 S	s. Bartolomeo ap.	236-129
25 D	s. Ludovico	237-128
26 L	s. Alessandro	238-127
27 M	s. Monica	239-126
28 M	s. Agostino	240-125
29 G	Mart. s. Giov. B.	241-124
30 V	s. Pelagio	242-123
31 S	s. Abbondio ☉	243-122



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Trattoria Cà Bella.

(Collezione Augusto Ferrari)

... CA' BELLA ...

NATA COME OSTERIA ... OGGI TRATTORIA

Nei primi anni del Novecento, le strutture site nella Cascina Cà Bella, della «ditta Anelli», produttrice di cordami, vengono acquistate dai coniugi Francesco e Virginia Migliazza (cavatori di ghiaia) che trasformano i locali in osteria. La gestione dell'osteria prosegue ininterrottamente fino al 1926, quando viene ceduta alla

nipote Francesca Borri che prosegue l'attività fino al 1943. Vi subentra dapprima la famiglia di Luigi Sconfietti e poi dopo vari passaggi, nel 1936 Augusto Ferrari (figlio di Francesca Borri), che la trasforma in trattoria. Attualmente la trattoria «Cà Bella» è gestita dal signor Giovanni Sacchi.

I ustarii dal Burgh

Quand in Burgh i paves i van,
a-la «RUTA» o a-la «CA-BÈLA»,
o a «L'ACQUA NEGRA» clè giù-d'man
i pasan sempar a-dla «BATÈLA».

Peu-das magari che in «SUCIETA»,
adès ghe-pù «BIGIN PANARA»
as-ferman a bev e a-cantà
cui mandulin e la ghitara.
Si veuran la quaià e l'risuton
i van drit, pasà «LUCHIN»,
in dla dèstra, da «FRANCESCON»
in-dè cas-beva dal vin bon.

Ricurdumas dal «SANTANTONI»,
a-cla vegia traturia
bazicà dai nostar noni:
las-lasa giù la filovia.

Ma se n'duma giù pral-Tesin
fermumas a-dl'ost di «CACIADUR»,
giù un bucon ghè «BALIN»
l'ustaria-tabachè di sunadur.

Parlum-no dal «PRÈVI» vegg
la traturia numinà,
frequentà dai burghès
pri so pèss e-l'so stufà.
Ghè peu al «PAPA» numar vun
ael «FRANCO» in mez-ai-prà,
ael «BARBIERI» cla rinuncià
dal «PAPA» ael vegg num.

Quindaz ustarii um-numinà,
as-beva e-s'mangia da tutti quanti
ma se peu si-no sudisfà,
fè-me-vuri! n'dé semp'avanti.

CIAPARATT (P. Pagliugbi)

L'insalata cui ciàp

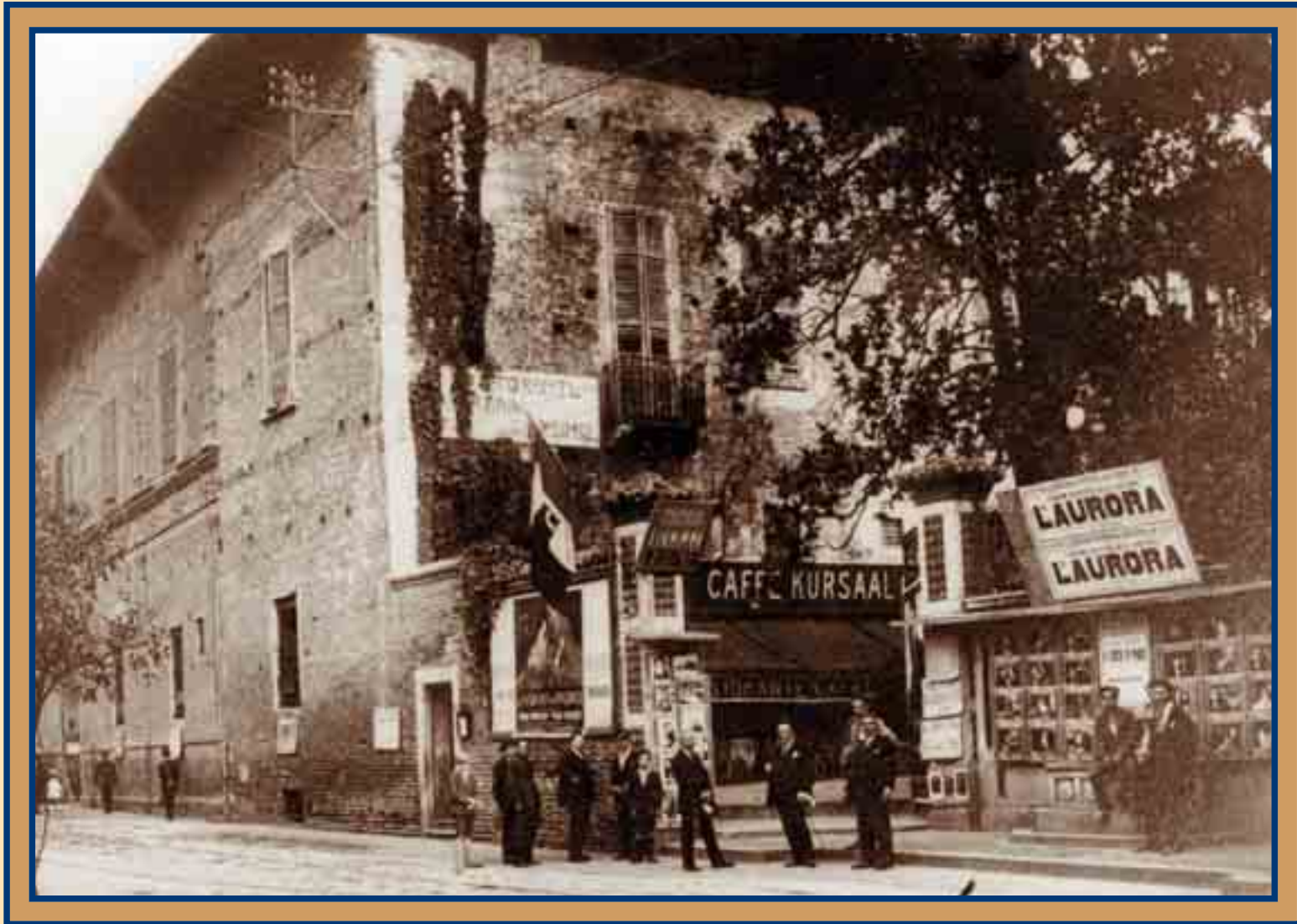
Dòpu avè-gh ben pensà, àn invidà
a culasiòn pàr la fèsta ad Pasquèta
al siür Vincens e la siùra Sabèta:
Dù person ad riguàrd, da respetà.

La tàula l'èra bèla e preparà:
vin, piàt, bicér, pusàd, tuàia nèta,
öv d'ür cun salsa verda e galinèta:
«Gràsie... prégo... chi réstan cumudà...»

Dit e fàt, Maiuléi l'à slungà i män
in s la basila di öv a sò prufit;
ma al pàdar l'à fermà: «Brütu vilän,

ciài proprio voglia di pigliar due slappe
travèrs al müs? E quānti volt t ò dit:
'tocca alla mamma di dar via le chiappe!'.
»

D. Zanetti



Ristorante Kursaal, 1930.

(Collezione Pietro Ferrari)

Un monumento che non è mutato e che non può mutare: palazzo Carminali-Bottigella. È un tipico esempio di palazzo rinascimentale lombardo dalle ricche decorazioni in terracotta.

I vecchi ricordi ritornano, se lo sguardo si sofferma sul primo piano dell'inquadratura, ben diversa dall'attuale - la modifica è del 1948 - l'entrata al teatro Kursaal col caffè ristorante. Siamo all'inizio degli Anni Venti: il Fascismo non ha ancora proibito l'uso di vocaboli stranieri. Si rappre-

senta «Il Sorcio di Parigi» e si esibisce con successo la compagnia «L'Auro- ra». Solo verso il 1930 avranno luogo al Kursaal proiezioni cinematografiche senza tuttavia interrompere la tradizione degli spettacoli di varietà.

È festa civile: sotto la bandiera sabauda posano alcuni pavesi, orgogliosi della loro esperienza fotografica.

G. Chiolini, D. Reolon

«VECCHIO VOLTO DI PAVIA» - Pavia, 1978

«PAVIA E PROVINCIA», Guida 1913

ALBERGHI, RISTORANTI, TRATTORIE

- Albergo Ristorante Centrale**
Via Mazzini 3.
- Albergo Ristorante Croce Bianca**
Corso Vitt. E. 53.
- Albergo Ristorante Leon d'Oro**
C. Cavour 42.
- Albergo Ristorante Moderno**
Via Nizza.
- Albergo Ristorante Pesce d'Oro**
Corso Cavour 15.
- Albergo dell'Angelo**
Corso Vitt. Em. 56.
- Albergo Ristorante Tre Gigli**
Corso Cavour 10.
- Albergo Ristorante Tre Re**
Corso Vitt. Em. (Vicolo Tre Re).
- Albergo Ristorante Teatro**
Corso Vitt. Em. 75.
- Albergo Ristorante Francese**
Via Rochetta 3.
- Albergo Ristorante Pozzo**
Corso Vitt. Em. 4.
- Albergo Ristorante S. Marco**
Borgo Calvenzano 1.
- Albergo Ristorante S. Carlo**
Borgo Calvenzano 15.
- Albergo Ristorante S. Antonio**
Via dei Mille 58.

- Albergo Ristorante della Corona**
Via dei Mille 27.
- Albergo Ristorante Preti**
Via S. Agostino 4.
- Albergo Ristorante Manelli**
Via Varese 3.
- Albergo Ristorante Colonne**
Corso Vitt. Em. 118.
- Albergo Ristorante Rognoni**
Via Beccaria 6.
- Albergo Ristorante S. Siro**
Via Bordon 5.
- Ristorante Demetrio**
Corso Vitt. Em. 55.
- Ristorante Bixio**
Corso Vitt. Em. 79.
- Ristorante Stazione**
Stazione Ferroviaria.
- Trattoria Barilati**
Corso Cavour 20.
- Trattoria Canon d'Oro**
Corso Vitt. Em. 9.
- Trattoria Broletto**
Via Paratici 4.
- Trattoria Dogana**
Via Mentana 4.
- Trattoria Commercio**
Piazza Duomo 2.
- Trattoria Calderara**
Via B. Gatti 18.
- Trattoria Capanna**
Piazza Grande 12.

- Trattoria Beretta**
Via Beccaria 4.
- Trattoria Ancora**
Piazza Grande 2.
- Trattoria Falcone**
Via S. Agostino 2.
- Trattoria Gambarana**
Corso Garibaldi 22.
- Trattoria Invetriata**
Corso Vitt. Em. 132.
- Trattoria Italia**
Corso Vitt. Em. 8.
- Trattoria Isola Bassa**
Via Trieste 2.
- Trattoria Merlo**
Piazza Duomo.
- Trattoria S. Patrizio**
Viale Magenta 12.
- Trattoria C. Colombo**
Piazza Castello 23.
- Trattoria Castello**
Piazza Castello 4.
- Trattoria Maggi**
Viale Magenta 5.
- Trattoria Croce d'Oro**
Via Calatafimi.
- Trattoria N. 5**
Via dei Mille 5.
- Trattoria N. 6**
Via dei Mille 6.
- Trattoria N. 7**
Via dei Mille 7.

- Trattoria N. 21**
Via dei Mille 21.
- Trattoria N. 43**
Via dei Mille 43.
- Trattoria S. Giorgio**
Corso Garibaldi 26.
- Trattoria S. Martino**
Via Siro Comi 4.
- Trattoria Tram.**
Piazza Castello.
- Trattoria Teatro Guidi**
Piazza Castello 9.
- Trattoria della Pace**
Via XX Settembre 1.

- Trattoria Svizzera**
Piazza Grande 14.
- Trattoria Voltone**
Via Defendente Sacchi 5.
- Trattoria Salustri**
Case Nuove.
- Trattoria Case Nuove**
Case Nuove.
- Trattoria Tabacco**
Corso Cavour 33.
- Trattoria Bianucci**
Corso Vitt. Em. 6.
- Trattoria Caprera**
Via Beccaria 3.

	Nel 1913	1921	1941	
Alberghi	20	17	11	
Ristoranti	3	5	7	
Trattorie	37	34	26	
Bar-caffè	37	40	44	
Pasticcerie	11	12	21	
Osterie	136	142	156	
Abitanti	38.669	40.698	59.202	
				Nel 2000
Ristoranti, trattorie e pizzerie				135
Bar, caffè, osterie				324
Pasticcerie, gelaterie				20
Alberghi				7
Abitanti				73.752

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



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Albergo Leon d'Oro, 1895.

(Pavia - Musei Civici)

Quando accennammo alla semplicità della cucina pavese, non dimenticammo di dire che essa aveva ed ha interpreti celebrati.

Se volessimo tracciare qualche cenno rievocativo dei ristoranti e delle antiche trattorie pavese, molti nomi balzerebbero alla nostra memoria: da Cesare Pizzocaro, detto il «Re dei cuochi», già ai «Fratelli» di Belgioioso e poi al «Centrale» di Corso Mazzini, all'altro Cesare, vigoroso ma ora a riposo, il Calderara, detto il Mago, alla «Capanna» che fu sede della «Carboneria» pavese; da Togn Sozzani, che dominò contemporaneamente il ristorante «Demetrio» e la «Croce Bianca», a Mario Varesi che all'insegna d'oro del «N. 5» di Borgo Ticino, passò al «Bixio»; e Lanzani alle «Colonne» e Del Bo a «La Francese» e Ricotti ai «Tre Gigli» e Mezzadra al «Leon d'Oro» e Rosa e Berto Ferrari al «Papa IV». Nome internazionale, a Milano, il nostro Enrico De Silvestri, signore del Biffi e poi al Puntingam e della Fiaschetteria Toscana. Pagine gloriosissime di buona cucina pavese e lombarda.

Trattorie caratteristiche ve ne sono ancora e conservano, se pur a fatica, le

tradizioni di ambiente e di gusto. Sono sorti, nel frattempo, vari ristoranti di buona cucina, alcuni annessi ad alberghi nuovi e trattorie frequentate da studenti (quelle de «I sogni nel cassetto»).

Non possiamo dimenticare un altro personaggio della vecchia Pavia, Agostino Biancucci, veniva dalla Toscana. Iniziò come «pattonaio», con spaccio di castagnacci e di frizzante vino di Fucecchio. Aveva il negozio in Strada Nuova, scendendo a destra, quasi al Ponte Ticino. Allargò la sua clientela con una cucina popolare, molto economica e parsimoniosa, adatta però alle tasche dei suoi frequentatori, specialmente a quelle degli studenti in bolletta. Alle proteste per la minestra insaporita o troppo scondita – il che accadeva spesso – insorgeva, sorridente, il Biancucci, rivolgendosi alla moglie: «Dacci la mia!». La minestra era la stessa, ma il gesto era toscaneamente degno di Lorenzo il Magnifico. E il soprannome gli rimase: «Dacci la mia!».

Augusto Vivanti
«UNA INSEGNA PAVESE ALLA
BUONA CUCINA» - Pavia, MCMLX

Mes lit'r ad vin

Am la ricordi nò, ma 'm la cùntava,
 chi pochi volt a cl'era ad bòn ùmur,
 mè Mama bonanima. 'S tratava
 ad quand stavam ad cà in Curs Cavar.
 L'era na cà da povar, piena ad gent;
 trì piàn, ad fiò agh n'era un regiment!

Mi gavrò vud quattran, s'eri al tèrs pian,
 a pian teren gh'era na traturia,
 andavi giù cun la butiglia in man
 per tò mes lit'r ad vin; danè 'gh n'er mia.
 Mè Mama l'ha ma dit: T'agh dist insì
 che par pagà passarò dentar mì.

S'at la dà nò, stà citu, turna 'd sura,
 fat nò sentì da tùti i inquilin
 chi crèdan che tò Mama l'è na sciura
 e la pò no cumpras mes lit'r ad vin!

Mi dal curtil vusavi mè un strassè:
 Maaamaaa... Maaamaaa... L'ha dit cal vò i danè!

Paride Sollazzi



Trattoria Dogana.

(Pavia - Musei Civici)

PIAZZETTA DELL'OSPEDALE

Una piazzuola silenziosa, traboccante di ombre e di luce. Due ragazzi incuriositi attorno al carretto del viandante. L'acciottolato, muri scrostati e stanchi, una vecchia trattoria. L'immagine è estremamente cara al fotografo Chiolini, al quale ricorda i luoghi della giovinezza.

La trattoria della Dogana, gestita dal padre, era locale non privo di distinzione, frequentato da clientela scelta, appartenente soprattutto agli ambienti universitario e ospedaliero. Il contatto con gente colta ed esuberante arricchì certo l'esperienza del giovane. Mentre a tavolino egli si dedicava ai lavori scolastici, non mancava di seguire le saporose discussioni degli avventori seduti a semicerchio attorno al «franklin», dove un ceppo scoppiettava tra miriadi di scintille.

A sinistra della fotografia si scorge la facciata della chiesa di S. Eusebio. Era stata la cattedrale ariana di Pavia, risalente al re Rotari (sec. VII) e chiusa al culto nel 1807. Nei primi decenni del secolo era adibita a laboratorio di falegnameria dai fratelli Zadra. Abbattuta dopo il 1920, della chiesa resta soltanto la preziosa cripta accuratamente restaurata. In quegli stessi anni veniva demolito tutto l'isolato con la trattoria della Dogana e Casa Maestri: ora c'è il palazzo delle Poste.

G. Chiolini, D. Reolon
«VECCHIO VOLTO DI PAVIA» - Pavia, 1978

Al festival a dla gastrunomia

Quand l'ho savü sum restà li 'incantà:
«Pussibil che sapiensa, fama e storia
D'la nostra antichissima cità,
As cunclüdan incö in paciatoria?»

Ma pö go pensà sü, m'è gnüd in ment:
«Pavia, c'la nutrisa ad tanta scienza
Migliaia e migliaia da stüdent,
Una cità che, me 'na gran dispensa,
L'ha sempr'alimentà e cör e ment,
L'è giüst che ogni tant, in alegria,
La pensa 'nca dal corp al nüttriment
Cun minestr e pitàns ad fantasia».

Dario Morani

1	M	s. Teresa di Gesù B.	274-91
2	M	ss. Angeli Custodi	275-90
3	G	s. Edmondo	276-89
4	V	s. Francesco d'A.	277-88
5	S	ss. Placido ed Eutichio	278-87
6	D	s. Bruno ab.	279-86
7	L	B.V. del Rosario	280-85
8	M	s. Taisia	281-84
9	M	s. Giovanni Leonardi	282-83
10	G	s. Folco	283-82
11	V	s. Placidia	284-81
12	S	s. Serafino	285-80
13	D	s. Edoardo	286-79
14	L	s. Callisto	287-78
15	M	s. Teresa d'A.	288-77
16	M	s. Edwige	289-76
17	G	s. Ignazio d'A.	290-75
18	V	s. Luca ev.	291-74
19	S	s. Pietro	292-73
20	D	s. Irene	293-72
21	L	s. Ilarione	294-71
22	M	ss. Eraclio e Anna	295-70
23	M	s. Giovanni da C.	296-69
24	G	s. Valentina	297-68
25	V	s. Capuano	298-67
26	S	s. Evaristo	299-66
27	D	s. Nestore	300-65
28	L	ss. Simone e Giuda	301-64
29	M	s. Leda	302-63
30	M	s. Onesto	303-62
31	G	s. Autta	304-61



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀

ALBERGO GAMBARANA

Era forse il più vecchio ristorante pavese. Si trovava in corso Garibaldi e furono i marchesi Gambarana, che possedevano tutta la zona urbana dal palazzo omonimo alla chiesa, via Mantovani, via Villa Glori, via Luigi Porta, che vollero aprire un albergo osteria chiamandolo con il proprio nome. Da allora vari proprietari si succedettero, con alterna fortuna, ma vale la pena ricordare quando in epoca più recente fu il signor Dante Brusoni a gestirlo, elevandone la cucina e il servizio tanto da spingere comitive di milanesi a venire a Pavia per gustare le sue prelibatezze.

Sono tanti i ricordi e gli aneddoti curiosi che cita lo stesso sig. Dante a un cronista de La Provincia Pavese e che il giornale riporta il 23 novembre 1961: erano i giorni in cui, dopo tanti anni di fortunata gestione, il Gambarana cambiava proprietario.

Una volta, nel 1938, il Brusoni racconta di un gruppo di milanesi che arrivò al Gambarana verso mezzogiorno e, dopo aver fatto preparare un menù impressionante, si misero a mangiare. Antipasti, ravioli, carne, pesce, formaggi, dolci, frutta, vini prelibati di Casteggio. Concluso il lauto pranzo, un certo Canevari disse che tutto era così buono e appetitoso da sentire la voglia di ricominciare. E ricominciò.

Questo Canevari, nato a Milano ma figlio di Pavese, era un famoso mangiatore: la capacità ricettiva del suo stomaco era davvero incredibile. Quando terminarono di pranzare, uno della compagnia, un certo Soldini, gli dedicò la seguente quartina, dicendo che si poteva collocarla come epitaffio sulla lapide del formidabile mangiatore. «Qui giace Canevari derelitto, e la sua bara contener lo può, ma solo una piramide d'Egitto potrebbe contener quanto mangiò». Allora Canevari prontamente improvvisò: «Le pietanze lo so furono tante, la colpa non è mia ma di Brusoni, pigliatevela col signor Dante, che cucina dei cibi così buoni!»...

Sono episodi di piccola cronaca ... gastronomica, storie curiose d'altri tempi che ricordiamo perché si riferiscono al vecchio Gambarana e al suo vecchio proprietario che appunto nel 1961 lasciava l'albergo dopo decenni di attività. Brusoni raccontava anche di suo padre Giuseppe, un oste abbastanza noto e della sua «Trattoria del Castello» (vicino al Bixio, un altro ristorante famoso che non c'è più): verso la fine del secolo scorso era frequentata da vecchi garibaldini pavese, da commercianti e anche dal popolino. Si mangiava molto bene e si beveva meglio. Una volta un garibaldino ottantenne portò fuori due fiasconi di vino e se li scoldò davanti al monumento dell'Eroe. Poi voleva arrampicarsi sul monumento per baciare Garibaldi.

Dopo molti anni passati alla «Trattoria Castello», Giuseppe Brusoni aprì un'altra trattoria a San Lanfranco e la rese prospera e nota. Qui nacque Dante Brusoni, imparò dal padre l'arte di intrattenere il cliente e dalla madre, Angela Perotti, l'arte della buona cucina. Quando morì il padre, dopo un breve periodo Dante venne con la madre in città e rilevò il ristorante Gambarana dove si poteva trovare la migliore «polenta pasticciata», i tortelloni, la selvaggina, i pesci del Ticino. Erano famosissimi anche la «tenchèta», «al pèss persigh», «al bucòn ad cua», al «rost negà».

Brusoni rimodernò i locali, arredò a nuovo le stanze, riattrezzò le cucine. Con la moglie, la signora Stefana Rovida, fece miracoli e in breve tempo il Gambarana diventò la meta preferita dei buongustai. Un antico albergo pavese, diretto da un pavese, figlio di pavese, con una moglie pavese anch'essa. Affluirono così in corso Garibaldi in gran numero le persone desiderose di assaggiare le specialità più rinomate della cucina pavese, le pietanze tipiche, fatte in modo impareggiabile, riportando, come lui stesso affermava, su un «piano di rispetto», l'albergo e la buona tradizione della cucina locale. Invitato a narrare, dal cronista della Provincia Pavese nei giorni in cui lasciava l'albergo ai nuovi proprietari, il ricordo più bello legato al Gambarana, raccontava così:

«Ritengo che il mio più nel ricordo risalga al 1943, quando offrii, completamente a mie spese, un lauto banchetto ai soldati mutilati di guerra ricoverati negli ospedali pavese. Erano più di cento e li fece venire al Gambarana tutti quanti, preparando per loro uno dei suoi migliori pranzi. Un certo Sacchi, di Gropello Cairoli, si associò all'iniziativa e offrì un bel portasigarette d'argento ad ogni soldato, oltre a una somma. Fu una giornata di felice soddisfazione per tutti. Questo è, senza dubbio, il più bel ricordo della mia vita di albergatore».

Ma non fu l'unico suo bel gesto benefico: regalò infatti nel 1956 un terreno di sua proprietà al comune di Masnate, in provincia di Milano per costruire una scuola e successivamente il municipio.

P.M. Prunetti
da «LA PROVINCIA PAVESE» - Pavia, 23-11-1961



I funerali di Ferruccio Gbinaglia, 24-4-1921.

(Fondo ISREC Pavia)



Trattoria del Tram, 1900.

(Collezione Pietro Ferrari)

IL «GAMBA DI LEGNO»

E piazza Petrarca, con la stazioncina in legno dei tram a vapore? Su uno di quei tram, il più dimesso, il S. Angelo, sto pure io, ragazzino, per le quotidiane trasferte alla città. Il tram è una specie di treno casalingo, che familiarmente impennacchia di fumo le vie della città. Sferraglia e fischia come un monello voglioso di bizze: dalle sue carrozze munite di giardiniera, i viaggiatori si godono, dopo la partenza, lo spettacolo dell'allea di piazza Castello, la visione del monumento a Garibaldi ed a Cavallotti (i due che si stavano di fronte a distanza, e parevano sempre alla ricerca di un punto d'intesa); poi il Castello, malmesso allora e senza giardini, caserma su piazza brulla e disadorna quante altre mai. A Porta Milano i tram sono già in fermata: poi uno «sfreccia» via per la metropoli, dove, saltellante come un adolescente decrepito, arriva dopo un viaggio di due ore; l'altro il S. Angelo, il mio, sosta ancora a Porta Stoppa, gira quindi bellamente cigolando sul ponte del Naviglio e... scompare nella prossima campagna, dopo Moncalvi, che segna l'estremo limite della città. «Senza biglietti!»: l'agente delle «Ferrovie Ticino» comincia subito la rassegna del traballante equipaggio, e il famosissimo «gamba di legno» dilegua tra i filari di pioppi.

Agostino Poma
«LA PROVINCIA PAVESE», 14-10-1961

Il duca di Durcey, vedendo Cartesio mangiar buone pietanze, gli disse un giorno motteggiandolo: «Anche i filosofi si dilettono di queste delicatezze?». Al che Cartesio rispose: «Credete dunque che la natura le abbia prodotte solo per gli imbecilli?»

1 V	I Santi	305-60
2 S	I Morti	306-59
3 D	s. Giusto	307-58
4 L	s. Carlo Borr.	308-57
5 M	s. Zaccaria	309-56
6 M	s. Fulviano	310-55
7 G	s. Amandino	311-54
8 V	s. Adeodato	312-53
9 S	s. Giov. in Laterano	313-52
10 D	s. Leone Magno	314-51
11 L	s. Martino di T.	315-50
12 M	s. Giosafat	316-49
13 M	s. Brizio	317-48
14 G	s. Giocondo	318-47
15 V	s. Alberto Magno	319-46
16 S	s. Costante	320-45
17 D	s. Elisabetta	321-44
18 L	s. Carterio	322-43
19 M	s. Cado	323-42
20 M	s. Benigno	324-41
21 G	Presentazione B.V.	325-40
22 V	s. Cecilia	326-39
23 S	s. Clemente	327-38
24 D	Cristo Re	328-37
25 L	s. Caterina	329-36
26 M	s. Leonardo	330-35
27 M	ss. Facondo e Primitivo	331-34
28 G	s. Giacomo	332-33
29 V	s. Filomeno	333-32
30 S	s. Andrea ap.	334-31



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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



Caffè-Trattoria Guidi, 1905. (Pavia - Musei Civici)



Trattoria Garibaldi, 1925. (Collezione Pietro Ferrari)



Trattoria della Stazione, 1936. (Collezione Pietro Ferrari)



Trattoria Quadrelli (rione S. Pietro), 1940. (Collezione Pietro Ferrari)



Carlo Pelosi, ultimo gestore, in piazza della Vittoria, della antica trattoria "Frua", ora in via Beccaria.



Emilio e Maria Belloni, proprietari della omonima trattoria, sita in zona S. Teresa, nel 1929, attornati da alcuni clienti.
(Collezione Fratelli Belloni)



Trattoria Pezzali, disegno a china di Mario Milani, 1967.

LA TRATTORIA PEZZALI

La licenza fu rilasciata a Giulio Farina nel 1862, successivamente venduta a Carlo Calderara, padre del famoso «Mago» della «Cappanna» che la cedette nel 1919 a Riccardo Pezzali.

I miei ricordi risalgono al 1945 in quanto, essendo il nipote di Riccardo, vi ho vissuto per vent'anni. Fino alla metà degli anni '60 il locale ha mantenuto un aspetto tipicamente ottocentesco.

Pavimento a listoni di legno e soffitto a cassettoni, in fondo alla sala un enorme camino nel quale durante l'inverno ardevano grossi ceppi. A sinistra dell'entrata un grande lavello in sasso con rubinetto d'ottone sempre lucidissimo sopra al quale c'erano quattro mensole che reggevano luccicanti bicchieri, quartini e mezzilitri. A lato, un banco di legno intagliato che fungeva da cassa dietro al quale troneggiava mia nonna: la mitica *Siura Adele* detta «La Gheisa». Un personaggio unico ed irripetibile. Sempre sorridente, i riccioli biondi sempre in ordine, camicette immacolate ornate da merletti da lei confezionati all'uncinetto, una spilla con cammeo a chiudere il *decoltè*. La posizione un po' sopraelevata le permetteva di dominare l'ambiente e sorvegliare tutto; Era attentissima ai particolari e non le sfuggiva niente. Ci teneva

ai fiori sempre freschi sui tavoli e, con cura quasi maniacale, metteva in mostra la frutta nei cestini e scriveva in bella grafia, con gli svolazzi, il menù con i piatti del giorno. Aveva una battuta spiritosa per tutti, si trattasse di personalità quali il Vescovo, il Prefetto, il Questore, il Sindaco, docenti universitari, direttori di clinica o, più semplicemente, di studenti che festeggiavano la matricola o la laurea, o di muratori *la culmà*.

In cucina regnava lo zio Candido (fratello di Riccardo), cuoco d'alta scuola. Aveva fatto la gavetta all'Hotel Cavour di Milano pagando per imparare, lavorando poi come cuoco sui transatlantici, nei migliori alberghi svizzeri e francesi ed anche nelle cucine di Casa Reale.

Erano famosi, e tutt'oggi ricordati, i suoi piatti quali, per citarne alcuni, ravioli, lumache alla Bourgogne, scampi all'americana, manzo alla diavola, banane alla fiamma e gelato spumone. Cucinata da lui aveva qualcosa di speciale anche una semplice cotoletta alla milanese.

Alla morte del nonno Riccardo nel 1944, mio padre Renzo ritorna a Pavia per continuare l'attività, dopo aver lavorato in Costa Azzurra, a Parigi, Londra, Venezia, Capri, Roma ed aver servito anche a Palazzo Venezia. Porta così l'esperienza acquisita in famosi ristoranti e hotel internazionali alla gestione familiare della trattoria.

In sala coadiuvavano mia mamma Adelina e la zia Rina. Due donne dolcissime e abilissime a far sentire tutti a loro agio.

Anche noi ragazzi (le mie cugine Luciana e Ruby, mia sorella Lucia ed io) aiutavamo svolgendo i lavori più semplici come confezionare i ravioli, lavare le bottiglie, imbottigliare il vino e attingere l'acqua dal pozzo, che era in cortile, da servire in tavola nelle brocche e nei lavafrutta perché, diceva la nonna, era leggera e non aveva il sapore di ferro dell'acqua di Pavia.

Nonna Adele morì nel 1967 e mio padre cedette l'attività nel 1977. Questa trattoria è l'unica che svolge da 140 anni l'attività di ristorazione sempre negli stessi locali di Via Riboldi n. 2, allora Contrada dell'Uomo Armato n. 140.

Mattia Pezzali



Se tu bene vuoi mangiare dalla Gheisa devi andare: cibi buoni e vin sincero trovi sempre, o forestiero; e oltre a ciò la «Siura Dele», che t'accoglie con piacere.

Da «Fè no dal cioc!» 1952. Numero Unico della Goliardia Pavese.

1 D	I. di Avvento	335-30
2 L	s. Bibiana	336-29
3 M	s. Francesco Saverio	337-28
4 M	s. Barbara	338-27
5 G	s. Aureliano	339-26
6 V	s. Nicola	340-25
7 S	s. Ambrogio	341-24
8 D	II. di Avvento Immacolata C.	342-23
9 L	s. Siro V. di Pavia	343-22
10 M	B.V. di Loreto	344-21
11 M	s. Damaso	345-20
12 G	s. Giov. Franc. de Chantal	346-19
13 V	s. Lucia	347-18
14 S	s. Giovanni della Croce	348-17
15 D	s. Santulo	349-16
16 L	s. Adelaide	350-15
17 M	s. Lazzaro	351-14
18 M	s. Graziano	352-13
19 G	s. Paolillo	353-12
20 V	ss. Liberato e Baiulo	354-11
21 S	s. Pietro Canisio	355-10
22 D	s. Remo	356-9
23 L	s. Giovanni Canzio	357-8
24 M	s. Irmina	358-7
25 M	Natale di Gesù	359-6
26 G	s. Stefano 1° martire	360-5
27 V	s. Giovanni ev.	361-4
28 S	ss. Innocenti martiri	362-3
29 D	s. Famiglia di Nazareth	363-2
30 L	s. Baldovino	364-1
31 M	s. Silvestro	365-0



F.lli Della Fiore s.p.a.

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

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

Menu
24 novembre 1900

Costellum in brodo
Spalato fritte
Carra de vitello quornita
Minuta de polli con tartufo
Orzo del giunco allo spiedo
Insalata verde
Spononi alla napoletana

Dessert
Caffè



Albergo Croce Bianca
PAVIA
A. FERBINI, Prop.



ATTENTION

SI VOUS ALLEZ EN ITALIE ARRÊTEZ VOUS
À VISITER LES MERVEILLES DE PAVIA
ET LA CERTOSA.

DESCENDEZ À L'HOTEL MODERNE PRÈS
DE LA GARE TOUS COMFORTS ET RESTAU-
RANT 1^{re} CLASSE - SOUS LA DIRECTION DU
CAV. ALESSANDRO BELLOTTI EX DIRECTEUR
DES GRANDS SALONS DU RITZ À PARIS. ON
PARLE TOUS LES LANGUES.

PARCOURS SUR ROUTE MILAN - CERTOSA - PAVIA - GENOVA



HOTEL MODERNO - PAVIA

cerustus disciplinis
diplomatis
camporotae - arnonisque
simposium

* relicto libro puellis
dimissis incipit vita nova.

hieme

ticinum,
die quinto ante kalendas decembria

HOTEL RESTAURANT MODERNO
A. BELLOTTI

MENU


1890
BANCARETTO
1888
L'INNOVATORE DEL MORMONISMO
A FELICE CAVALLOTTI
Pavia, 6 Novembre 1888

Capponi al Contorno
Frittata Salmonea con Maionese
Lingua di Bue Salmonea
con pasta
Roast Beef e Polli allo Spiedo
Insalata
Gelato alla Neapolitana
Dessert

VINI

Vello d'Or
Bardolino
Champagne

*Lizzucato
car. biale*



MENU

Risotto con funghi
Patit Bouche alla financiers
Filetto di bue piquet e verdure
Poltaochè allo spiedo
Insalata verde
Gelato Neapolitana
Desserts
Caffè
Liquori

VINI

Sicani di Verona
Chianti Fieschi
Barbaresco
Champagne

Pavia, 11 Marzo 1925.
RISTORANTE BENETHIO

Pranzo Sociale
1° Campionato Ciclo al Piccione
Società Ciclo e Polo - Pavia

Il Menu

In onore dei Campioni d'Oggi
e dei Campioni Futuri

21 Febbraio 1922 - X

Ristorante Piccio
in Piazza S. Paolo - Pavia

Antica Trattoria di S. Leonardo

Brusoni Giuseppe
DETTO CIALPA
PAVIA

Fig. Dare

Pane		
7.02	1.40 6 15	2.70
	altra 1 "	15
	H. Brato	3.20
	pane	60
		3.80
	Amalato	5.95

Alcuni menù di ristoranti pavesi.
(Collezione Pietro Ferrari)



Avv. Augusto Vivanti, storico e cultore di «cose pavese», qui in veste di cuoco. Diede sempre un lodevole contributo all'esaltazione e diffusione dei pregi della cucina tipica pavese.



Candido Pezzali fra i fornelli della sua trattoria. Maestro della «cucina italiana», ebbe il piacere di servire illustri personaggi quali: la Duse, D'Annunzio, Boito, Verdi, scrittori, artisti, capitani di industria, italiani e stranieri... la Casa Reale, in particolare la Regina Elena.



Vittorio Sozzani, dell'albergo «Croce Bianca» impartisce gli ordini al cuoco e al cameriere Albino Celin.

(Foto Giuliano Carraro)



Pranzo presso l'albergo «Pesce d'oro», tra i maggiori albergatori pavese, 1958. Da sinistra: Carletto Sozzani del «Croce Bianca», avvocato Augusto Vivanti, comm. Baggini, Giovanni Blondet del «Moderno», Ernesto Mozzaglia del «Pesce d'oro», Dante Brusoni del «Gambarana», Vittorio Sozzani del «Croce Bianca», cav. Celso Nidasio dello «Spendid».

(Collezione Mario Pedrazzini)

TRATTORIE ED EMBLEMI

Da molti anni è scomparsa la trattoria del «Sole», con l'emblema del faccione, goffo e raggianti; eguale sorte, per la trattoria «Svizzera», un'insegna con sfondo di montagne con prosperose mucche lattifere (quartiere clandestino dell'infelice motto mazziniano di cento anni fa); la trattoria dell'«Ancora», col tradizionale simbolo marinaro; quella di Beretta, che si distingueva per una berretta rossa, in via Beccaria, dove, nel cortile, era anche una scuola di ballo molto goliardica. Queste insegne e tutte le altre che ci sfuggono, erano concentrate in Piazza Grande dove, nel Broletto, fino al 1862, ebbe sede il Municipio, il cuore della vecchia Pavia.

Gli altri negozi – soltanto Strada Nuova e i corsi Garibaldi e Cavour allineavano botteghe – erano facilmente identificabili con riferimenti di luogo; scarse e superflue infatti, le loro insegne. Invece continuarono, come abbiamo detto, quelle caratteristiche dei pubblici esercizi. Possiamo infatti enumerare il dovizioso elenco

di queste insegne: la Croce Bianca aveva il suo simbolo all'angolo del Demetrio; i Tre Gigli, fedele e lieto ritrovo di compagnie studentesche e dottorati, richiamo ambientale di buona letteratura lombarda, apparivano nel cortile della «Latteria Pavese»; poi tutta una serie di facili simboli d'oro: il «Leon d'oro», che terminò di ruggire in Corso Cavour; il «Pesce d'oro», che guizzò prosperoso e poi si lasciò prendere nella rete dell'UPIM; il «Cannon d'oro», con tanto di affusto, già puntato in Strada Nuova, angolo Capsoni; e per concludere la serie aurea, quella «Croce d'oro», in via Calatafimi, dove era la Locanda «del Moro» o del «Saracino», che diede alloggio a Leonardo da Vinci. Un'insegna, questa, che deve essere stata ripresa, perché il Vicolo dei Longobardi ebbe nome «del Negrone», certamente da un'osteria ivi esistente; così come il vicolo del «Gallo», oggi denominato Emilio Cravos, eroe egiziano.



Giuseppe Foradori, Cantina della trattoria "La Capanna".

(Collezione Fratelli Belloni)

Giuseppe Foradori (Milano 1866-1946). Dopo un primo periodo in Italia lavorò a lungo in Cile. Ritrattista e paesaggista. (Da: Pittori Italiani dell'800, ed. Il Quadrato, 1993).

LA CITTÀ DEL TEMPO ANDATO

A riandare col pensiero alla vecchia Pavia, cara Pavia d'altri tempi, che si è portata con sè lembi d'anima nostra più giovane e lieve, i ricordi davvero fan ressa, urgono al cuore, richiamano dolcezze segrete, rianimano sopite tristezze. Pavia che non c'è più, o, almeno, che ha mutato connotati, ha lasciato indietro qualcosa, ripudiato una movenza, un aspetto, corretto una ruga, risanata una piaga, ricercato un vezzo: per farsi più bella, è chiaro, e per piacere maggiormente ai suoi figli.

Eppure questi suoi figli – che ora si son fatti pacati e già camminano lenti, come quelli che hanno pesi da portare con sè – questi suoi figli, a pensare a ciò che è andato, che non è più, che è stato cancellato dal volto di Pavia vecchia, sentono un pochino pungersi l'anima: anche se al posto di ciò che è scomparso sta oggi il meglio, il più armonioso, il più comodo e funzionale, il più moderno e ricercato. Misteri del cuore umano, che al passato si sente sempre stretto e che il passato sempre un poco rimpiange, dissoltosi, venato di tenerezza, nella nebbia inconsistente di ciò che finisce.

Agostino Poma

«LA PROVINCIA PAVESE», 14-10-1961

Bibliografia e fonti

- G. BRERA - L. Veronelli, *La Pacciada*, Verona 1973.
- C. CALDERARA, *La Capanna del Mago*, Pavia 1929.
- R. CANTON, *Supa a la pavesa*, Pavia 1907.
- R. CAVENAGHI, *Cronache pavesi*, Pavia 1971.
- G. CHIOLINI - D. REOLON, *Vecchio volto di Pavia*, Pavia 1978.
- F. CUNSOLO, *Gli Italiani a tavola*, Milano 1959.
- G. FRANCHI, *Pavia che fu*, Pavia 1938.
- G. FRANCHI, *Ancora alla ricerca di Pavia che fu*, Pavia 1959.
- *Guida di Pavia e provincia*, Pavia 1913-1941.
- M. MERLO, *Proverbi pavesi*, Pavia 1982.
- D. MORANI, *Poesia dla me Pavia*, Milano 1976.
- *Numeri Unici dell'A.S.U.P.*
- *Pittori italiani dell'800*, Milano 1993.
- *La Provincia Pavese*
- P.M. PRUNETTI - G. NICOSIA, *Gastronomia pavese*, Pavia 1965.
- *Regiole per il 1941*, Pavia 1941
- P. SOLLAZZI, *Am vegna sempr'in ment*, Pavia 1967.
- P. SOLLAZZI, *Da fiur in fiur*, Pavia s.d.
- A. VIVANTI, *Pavia col lanternino*, Vol. II, Pavia 1970.
- A. VIVANTI, *Pavia col lanternino*, Vol. III, Pavia 1972.
- A. VIVANTI, *Una insegna pavese «Alla buona cucina»*, Pavia 1960.
- D. ZANETTI, *L'eredità ad Baciòch*, Pavia 1991.

Ci è grato ringraziare tutti coloro che in modo diverso, hanno contribuito alla realizzazione del presente calendario: **SILVANA BARANI, ELISA BASSI, CARLO e GIULIO BELLONI, FRANCO BIANCHI, SERGIO BISCOSSA, PIETRO BORGHI, GIULIANO CARRARO, AUGUSTO FERRARI, PIETRO FERRARI, MARIO PEDRAZZINI, CARLO PELOSI, MATTIA PEZZALI, PIERANGELO SACCHI, GIOVANNI ZAFFIGNANI**; inoltre il personale della Biblioteca Civica "Carlo Bonetta" e dei Musei Civici.

Una sentita riconoscenza dobbiamo alla dottoressa **GIGLIOLA DE MARTINI** per la sua costante, preziosa collaborazione.

Un grazie particolare a **GIACINTO CAVALLINI** per le ricerche di fotografie e testi effettuate con la ben nota passione e il prezioso aiuto prestato alla realizzazione del calendario.



AVIS Pavia