

Le antiche osterie romane

di Giacomo A. Dente

Tradizione



Oggi, ormai, ci sono i *wine bar* a Roma.

Luoghi d'incontro dove prevale il vino, insieme a qualche piatto più o meno "tipico", questi locali sono diventati, da punto di aggregazione giovanile, anche luoghi di ritrovo popolare, quando non addirittura mondano.

Così, una alla volta, le osterie romane, quelle veraci, meravigliosamente "pop" sono, con poche eccezioni, scomparse, come le atmosfere evocate nei romantici acquerelli di Ettore Roesler Franz (1845-1907) dedicati alla Roma sparita. Una città dove, ancora nei primi anni dopo la breccia di Porta Pia, non era infrequente imbattersi nelle *capate*, vale a dire i branchi di bestie che venivano condotte in città fino al macello. Nel centro storico ancora si stendevano campi di fave, broccoli e di orti coltivati a carciofi, da cui anche il nome di una strada, Via del Carciofolo, scomparsa a causa dell'apertura del Corso Vittorio Emanuele. Lo testimonia anche il ricordo dello scrittore Antonio Baldini (1889-1962) che, uscendo dall'*Osteria di Pio Quinto*, contempla il Cupolone (siamo nel 1911) e una Roma "seduta tra i carciofi". Nel residenziale quartiere dei Parioli, d'altronde, si andava ancora a caccia tra macchia, vigne e orti. In quell'area avevano vigna i marchesi Sacchetti, e la stessa Villa Borghese inglobava numerose vigne, la più antica delle quali risalente al 1580.

Già, il vino. Come non parlarne, visto che è proprio intorno a Bacco che si è sviluppata tutta la cultura delle osterie. Le antiche insegne – ma anche ai nostri giorni ne sopravvivono qualcuna ai Castelli – portavano aggiunta, o solitaria, la corona, o frasca (da cui la parola *frascette* per indicare le *hostarie*), di norma fatta di edera, di quercia, di vischio, ma anche di paglia, o di olivo. Il vino era



dono gradito dei potenti al popolo. Per la presa di possesso del Soglio di Pietro col nome di Innocenzo X, Giovanna Battista Pamphilj, della nobile famiglia romana che si sarebbe poi fusa coi Doria genovesi, fece organizzare un meccanismo idraulico grazie al quale i due leoni egiziani alla base della rampa che sale al Campidoglio versarono per tutta una giornata rispettivamente vino bianco e vino rosso. Sulla qualità, difficile pronunciarsi, ma è molto probabile che provenisse dai Castelli. Il vino arrivava in città sui celebri carretti – "di una forma che ha del grandioso, ed insieme di una semplicità

antica", aveva scritto Massimo D'Azeglio, capace di portare mezza botte, circa 500 litri, divisi in barili da 50 litri, oppure per via fluviale al suggestivo porto di Ripa Grande, a due passi da Piazza del Popolo. Il suono delle ruote sui ciottoli, i sampietrini, era uno dei rumori delle vecchie notti romane. Oggi di questi carretti se ne trovano pezzi in qualcuna delle vecchie osterie, come *Checco er*

A fronte

Tovaglia a quadretti e "frasche", elementi tipici delle vecchie osterie.

Sopra e alle pagine seguenti

Vecchie insegne, fiaschi, panche, aspetti della tradizione popolare.

Carrettiere in via Benedetta a Trastevere (il titolare, scomparso qualche anno fa, era uomo simpaticissimo e noto per saper eseguire le più sonore, incredibile pernacchie di tutta Roma, autentica sopravvivenza, come le Pasquinate, per esprimere l'atteggiamento scanzonato del popolo di Roma verso i potenti). Purtroppo, si è pressoché perduta la memoria delle vecchie misure da vino, fino a tempi non troppo lontani ancora in voga: il tubo (1 litro), la foglietta (1/2 litro) il quartino (1/4 di litro), il chierichetto (1/5 di litro) e il sospiro (1/10 di litro).

Questa era la Roma delle osterie, popolari continuazioni degli antichi ostelli per pellegrini. In Campo de' Fiori c'era la *Luna*, dove sostò Pietro Aretino, all'*Osteria del Moro* alla Maddalena (nessun nesso con il celebre *Moro* dietro la Fontana di Trevi, dove il padre dell'attuale titolare fu reclutato da Fellini per impersonare Trimalcione nel suo *Satyricon*) fu teatro di una delle tante ris-

se di Caravaggio. All'*Orso* (oggi restaurata in stile chic e sede romana del celebre Gualtiero Marchesi) Dante si affacciò per assistere al Giubileo del 1300, sotto l'insegna del *Leone* prosperarono le Osterie di Vannozza Cattanei, amante del cardinale Rodrigo Borgia, poi salito al soglio di Pietro col nome di Alessandro VI, in Campo de' Fiori e al Biscione, mentre Goethe racconta di un ardente amore letterario (XV Elegia Romana) consumato con la bella Faustina all'*Osteria della Campana* a Vicolo di Monte Savello. Altro celebre avventore delle osterie romane fu Ludwig di Baviera, ritratto da Franz Catel all'*Osteria dell'Anglada* a Ripa Grande (1824) e ora conservato alla Neue Pinakothek a Monaco di Baviera. D'Annunzio scrisse a sua volta una appassionata prefazione al volume di Hans Barth, uscito nel 1909 e dedicato alle Osterie d'Italia, confessando il suo divertimento per il Bettolino degli Svizzeri, a due

passi dal Vaticano. Una descrizione gioiosa e scanzonata, assai meno dolorosa di quella dalle tinte fosche tracciata da Zola nel suo secondo romanzo del ciclo *Les Trois Villes* che denuncia le osterie romane con parole immaginifiche: "sordidi stambugi, di cui le lastre spezzate rive-lavano il sudiciume... pesci nuotanti nell'olio fetido... carne dei beccai mal tagliata... formaggi il cui odore acre copriva l'esalazione infetta delle fogne". Niente a che vedere, insomma, con l'atmosfera imprigionata nel celebre scatto del Conte Primoli (1861-1927), che immortalò negli stessi anni l'*Osteria del Tempo Perso* sulla via Ardeatina, né tantomeno con lo spirito popolare, straordinariamente narrativo, delle incisioni del trasteverino Bartolomeo Pinelli (1781-1835).

In realtà le osterie erano luoghi di grande semplicità, dove la figura dell'oste e dell'ostessa regnavano con carisma su una clientela affezionata al vino e a piatti di cui Giuseppe







Gioacchino Belli fornisce una sorta di stralunato catalogo nel sonetto *Er pranzo de le minente* (8 ottobre 1831): “Mo’senti er pranzo mio. Ris’e piselli/alessò de vaccina e gallinaccio/garofolato¹, trippa e fegataccio,/ e un spido de salicce e feghetelli./Poi fritto de carciofi e granelli²,/certi gnocchi da facce er peccataccio,/’na pizza aricresciuta de lo spaccio/e un aggredolce de cignale e ucelli./Ce funno peperoni sottacceto,/salame, mortadella e caciofiore,/vino de tuttopasto e vin d’Orvieto./ Eppoi risorio der perfett’amore/ caffè e ciammelle; e tho lassato arreto/ certe radice da slargatte er core”.

Sono però le osterie dei primi anni del ‘900 delle quali restano interessantissime testimonianze. Volendone stendere una sorta di piccolo catalogo, non si può prescindere dalla *Bevitoria di Felicetto* al 56 di via Mario de’Fiori, oggi nel cuore del triangolo dello shopping, covo di intellettuali e palcoscenico di una indimenticabile figura di oste burbero e protagonista. *Marietta* in piazza Spada, proprio accanto all’attuale sede del Consiglio di Stato, celebre anche per la straordinaria prospettiva del Borromini, era famosa per il miglior vino della città, che si faceva arrivare da Marino. Accanto al carcere di Regina Coeli sulla via della Lungara apriva invece i battenti un’osteria dal nome beffardo, *Agli uccelli in gabbia*. Grazie alle facilità del regime carcerario del tempo, per giunta, i suoi migliori clienti...erano i carcerati più abbienti, che potevano permettersi le sue celebri costolette di abbacchio. *Madonna Bona*, in virtù dell’avvenenza della titolare, nella silenziosa piazza Capizucchi, dietro il Ghetto, era famosa per la sua trippa e per il baccalà in guazzetto. Era talmente forte il richiamo delle osterie che, quando Pippo Naldi fondò il quotidiano *Il Tempo* il fornito bar nei locali della redazione venne rapidamente disertato, perché tutta la redazione pre-

feriva le fettuccine di *Carlone* al vicolo Caprinica, con la mitica “sora Emma” in cucina a coccolarsi ogni giorno un’intera redazione affamata. Erano i tempi in cui a Roma le osterie sostituivano i caffè letterari. Basti pensare al *Sor Antonio* in via Vittoria, frequentato da Boccioni, e amatissimo per gli spaghetti con le “regaglie” (le frattaglie) e per i fagioli con le cotiche. Gli improvvisatori di stornelli avevano il loro punto di ritrovo all’*Osteria Nostra* in vicolo del Gallo, accanto a Piazza Farnese, mentre al *Paterellaro* in piazza San Crisogono a Trastevere sostava volentieri il poeta Trilussa, celebre per le minestre e per gli spaghetti. Un mondo, davvero che non esiste più. Ne sopravvive qualche piatto, qualche atmosfera, ma è cambiato lo spirito degli stessi romani. In ogni caso, senza cadere vittima delle trappole del cattivo folklore, vo-

lendo una vera immersione nelle osterie romane, qualche indirizzo sopravvive e può essere goduto. Nel quartiere del vecchio mattatoio, la sosta da *Checchino dal 1887* (via Monte Testaccio 30) vale per la grande cantina e per i piatti del “quinto quarto”, cioè gli scarti di macellazione: pajata (l’intestino del lattonzolo), trippa, coda, animelle, coratella, tutte eseguite con mano da vero chef. Alla *Campana* (via della Campana, 18) che un contratto del luglio 1854 ci rivela essere stata anche sede di licenza per deposito di carrozze, i fiori di zucca fritti sono impeccabili, mentre all’*Enoteca Corsi* (via del Gesù, 88), una vecchia bottiglieria anni ’40, si respira atmosfera d’altri tempi, mentre alla lavagna compaiono le immutabili proposte del giorno: gnocchi, zuppe, baccalà. *Felice* (via Mastro Giorgio 29), proprio davanti al popola-

re mercato di Testaccio, oltre che per l’oste scorbutico è celebre per gli straordinari “tonnarelli” (spaghettoni acqua e farina) al cacio e pepe. *Meschino* (piazza Benedetto Brin, 3) si trova nella straordinaria scenografia del vecchio quartiere popolare primi ’900 della Garbatella: atmosfera unica, bucatini all’amatriciana, e crocchette di bollito. La sosta finale? Da *Zampagna* (via Ostiense, 79) davanti alla basilica di San Paolo, per l’atmosfera perduta, le porzioni “mostre” e la sfilata di tutti i classici romani eseguiti con semplicità, ma con amore.

¹ Il manzo steccato con chiodi di garofano.

² Un tipico piatto del mattatoio, consistente nei testicoli del manzo.

Atmosfera e gioco di altri tempi all’ombra del “cupolone” in una stampa ottocentesca (Galleria San Lorenzo al Ducale).

