

Paolo Castagno

Locande, osterie, trattorie, piole, bettole. La tradizione dell'ospitalità in Carignano attraverso i secoli.

1. Un villaggio di confine *Carnianum* nasce come villaggio di confine, attorno ad un edificio fortificato dai signori del luogo, nei pressi di un guado del Po e lungo una rete stradale già presente in età tardo imperiale romana. Di queste strade sono stati individuati dallo storico carignanese Giacomo Rodolfo alcuni resti e soprattutto il presunto tratto nell'alto medioevo. Secondo Rodolfo, il primo nucleo abitato sorse attorno al V secolo, in seguito alle invasioni barbariche¹: la popolazione, precedentemente insediata in nuclei sparsi nella campagna e dedita all'agricoltura, si riunì in una zona lievemente in rilievo (la cosiddetta "insula" di San Giovanni), una terrazza del Quaternario, posta sulla riva sinistra del Po, resto alluvionale del Paleopadus e del Paleotanaro². Ho definito *Carnianum* un villaggio di confine perché sin dal IX secolo³ si trova a dover competere con importanti potentati locali, il maggiore dei quali si organizzerà come marchesato di Saluzzo attorno a quel periodo, sotto i Del Vasto. La presenza di un guado, luogo di passaggio di merci, uomini ed eserciti durante la bella stagione, favorì sicuramente la nascita di un insediamento, mentre continuarono ad esistere e a svilupparsi sino al XIV secolo numerosi nuclei abitativi (San Vito, Brilland, Chà, San Martino di Alladio, Castelreynero, Gorra), forse testimonianza degli antichi insediamenti agricoli, quasi tutti infeudati a rami della potente famiglia dei Provana. Un altro elemento che favorì la nascita del villaggio carignanese fu l'esistenza di vari corsi d'acqua che forniva risorse utili anche per la movimentazione di mulini: il maggiore corso era il Po, che sino agli inizi del XIX secolo scorreva assai prossimo all'abitato, ma importanti erano anche alcuni torrenti che scendevano dal Pinerolese, come il Vuotasacco e l'Ojtana.

Due strade erano forse già presenti in età tardo imperiale romana: una portava da Pollenzo ad Augusta Taurinorum e corrisponderebbe grosso modo all'attuale via Roma; la seconda recava da Hasta (Asti) al Monginevro.

Tutte queste caratteristiche – presenza di strade importanti, un guado, fiumi e torrenti, un'area difendibile – erano chiaramente fondamentali per far sorgere un borgo fortificato. Va fatto rilevare che Carignano era anche una delle tappe della cosiddetta "via del sale", che dalla Liguria portava il prezioso materiale sino a Torino e ai monti⁴.

Come tutti i villaggi di confine, anche *Carnianum* si popolò rapidamente di locande, osterie, luoghi di ristoro e riposo per i numerosi mercanti che transitavano, diretti verso la Val di Susa, Torino, il Monginevro, l'Astigiano e il Chierese. Delle più antiche non abbiamo memoria, ma possiamo immaginare come potessero essere organizzate, perché alcuni documenti ci ricordano come esse dovessero restare chiuse durante le funzioni religiose solenni, così come tutte le sere dopo l'ultimo tocco dell'Avemaria; qualche licenza in più per gli albergatori, che dovevano alloggiare conducenti e animali in sosta. Era proibito mescer vino alle donne in locale pubblico. Era proibito altresì annacquare il vino, e mescolare quello "buono" con altro di bassa qualità. Era frequente, nelle locande medioevali, che l'oste somministrasse subito del vino ad alta gradazione, che stordiva l'avventore, per poi imbroglarlo fornendo vino di pessima qualità.

Il villaggio fortificato si riempiva soprattutto in occasione delle due fiere, della durata di quindici giorni ciascuna, che il duca Amedeo IX concesse il 28 marzo 1466 per l'utilità del luogo e dei suoi abitanti: in quei giorni, si fermavano entro le mura numerosi mercanti che trovavano alloggio negli alberghi di *Carnianum*. Le Fiere erano importantissime per la vita dei villaggi e delle città medioevali; anche se quelle carignanesi non raggiunsero la fama di quelle oltralpe o di altre cittadine piemontesi e del nord Italia, esse assicuravano comunque la presenza di parecchia gente di passaggio, soprattutto mercanti ma anche compratori "forestieri". Un'altra occasione di commercio era anche il mercato del giovedì, regolamentato con decreti del duca Emanuele Filiberto e tendenti a danneggiare il vicino comune di Carmagnola. Le fiere si tenevano il 15 di maggio di ogni anno, la seconda il 15 di ottobre. Nei tre giorni antecedenti e nei tre successivi a tali date, i forestieri non potevano essere arrestati neppure a causa di debiti con privati (mentre l'arresto era assicurato in caso di debito contratto col fisco ducale); nei giorni di mercato le merci condotte in Carignano per esser vendute erano franche ossia non sottoposte a gabelle nel del pedaggio, all'entrata e all'uscita⁵.

¹ Sono documentate le scorrerie degli Ungari, che lasciarono la loro testimonianza nel toponimo Borgo Cornalese, già *Burgum Bulgaricum*

² Questo terrazzamento, che si eleva di circa otto metri rispetto alla piana circostante, corrisponderebbe all'antica "Insula" (Isolato) di San Giovanni. G. Rodolfo, *La strada romana da Pollenzo a Torino*; Torino 1942, p. 10

³ Un dubbio rescritto dell'imperatore Ottone III conferma al vescovo di Torino il possesso su Carignano in un periodo collocabile tra il 981 e il 996. G.B. Lusso, *Carignano, La Parrocchia; Pinerolo* 1964, p. 13

⁴ G. Alessiato, *Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano*; Tesi di Laurea, 1988-1989, p. 8-9

⁵ G. Alessiato, *Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano*; Tesi di Laurea, 1988-1989, p. 48-49

2. Un po' di chiarezza (o confusione) sui termini. A questo punto è importante definire cosa si intendesse nel Medioevo per Osteria: il termine "osteria" oggi indica un locale pubblico dove si serve da bere, prevalentemente vino, e dove si offrono anche pasti alla buona. Ma il termine ha avuto, nella sua storia, varie oscillazioni di significato. "Osteria" deriva dal latino *hospes* (ospite): vorrebbe quindi dire "luogo d'ospitalità". "Oste" è chi gestisce l'osteria. La "trattoria" è il luogo dove, ai tempi dei Romani, trovavano ospitalità le persone che intraprendevano un viaggio per una missione ufficiale ed erano pertanto munite di un documento, la *littera tractòria*; bastava esibirla per ottenere cibo negli spacci appositamente istituiti, i quali finirono per chiamarsi "trattorie". La "gargotta" è la trattoria dove si mangia senza tovaglia. L'osteria come la si intende oggi ha il suo antecedente storico nella *caupona* dei Romani antichi, dove si dava da mangiare e da bere ai passeggeri e qualche camera per consentire loro il riposo. Nel Medioevo l'osteria conserva sempre la funzione di fornire vitto, alloggio e stallaggio e diventa un necessario posto di sosta per i viaggiatori in transito.



I locali con queste funzioni venivano chiamati anche, indifferentemente, locande od ostelli; ma, a partire più o meno dal XVIII secolo, con l'apparire dei primi embrioni di ricezione alberghiera moderna, i significati cominciarono a diversificarsi, e "osteria" prese a divenir sinonimo di "taverna", specializzandosi nel definire un locale di second'ordine, dove soprattutto si beveva e si passava il tempo. La "taverna", in origine *taberna*, era una stanza della casa romana, disposta in un'ala separata dalla casa vera e propria e comunicante con l'esterno. Veniva usata per deposito di derrate, ma più spesso come bottega da affittare a commercianti ed artigiani. *Tabernae* erano altresì le botteghe, costruite proprio per lo stesso fine commerciale, una a fianco all'altra, nei grandi mercati, come quelle del Foro Traiano. Col tempo ogni bottega prenderà il nome della particolare specializzazione della merce

venduta (nasceranno in tal modo la macelleria o beccheria, la pescheria ecc.) mentre le botteghe dove si vendevano cibi e vettovaglie rimarranno sempre col nome di "taverna".

Nell'Ottocento il significato di osteria si consolidò in molte espressioni proverbiali: "rissa da osteria", "giochi da osteria", ecc. "Osteria" continuò ad avere un senso deteriore ben oltre il XX secolo, ma parallelamente, già dalla metà dell'Ottocento, con la moda presso il Nord Europa dei lunghi viaggi in Italia (Gran Tour), il termine iniziò ad assumere anche un altro significato per i viaggiatori tedeschi, inglesi e scandinavi: quello di locale popolaresco ma gradevole, dove si poteva bere vino schietto e mangiare saporiti cibi locali a buon mercato, spesso in luoghi ameni. E questo significato oggi è prevalente. Oggi, quindi, molti locali raffinati e anche eleganti si fregiano del titolo di "osteria" (o anche "hostaria", specie nell'Italia centrale), per suggerire un legame con le tradizioni più autentiche.

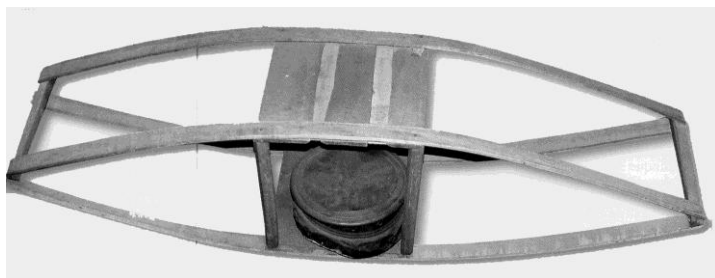
Invece il termine "bettola", con cui si indicano a volte i piccoli locali di ristoro, potrebbe derivare dal termine medioevale, ampiamente attestato soprattutto in area emiliana, "bevetola", ossia luogo ove era possibile far abbeverare i cavalli. E' meno chiara l'etimologia del sostantivo "piola", che indica l'osteria o in genere il luogo di ristoro popolare in Piemonte. Secondo alcuni Autori, la parola deriverebbe dal "piolo", scaletta utilizzata dalle galline per raggiungere il *giuc*, ossia il ricovero, che già nel Medioevo era posto su un palo o sull'albero, per difendere il prezioso animale domestico dagli attacchi delle faine. In tal modo, l'osteria sarebbe paragonata ad un pollaio, luogo di disordine morale e materiale. Il Dizionario del Sant'Albino (1859), segnala che "piola" è traducibile con "scure, accetta, ascia" e registra una interessante accezione ottocentesca, poi caduta in disuso: "*parola scherzosa che vale mal pratico, imperito, ignorante, guastamestieri, se di suono, strimpellatore*". Questa nota riporta all'ambiente sudamericano, ed argentino in particolare, dove il termine "piola" sta a significare il cordino (in spagnolo è la corda da pacchi), ma anche il pataccaro, il truffatore occasionale. Questa descrizione accosta quindi l'imperizia dello strimpellatore da strada e del truffatore di passaggio con il locale di ristoro, dove cibi e bevande erano senza pretese e dove tale fauna di mestieranti era di casa.

"Hostarie", "Trattorie" e "Pirole" non avevano nulla da condividere con gli "Ospizi per i Pellegrini", che erano presenti in tutti i villaggi di una certa importanza e che erano dislocati lungo strade di grande interesse, percorse da mercanti e pellegrini. Gli "Ospizi" ("Hospitio", "Hospitalia") accoglievano poveri e malati, mendicanti e mercanti, bisognosi di accoglienza per periodi più o meno lunghi; curavano, per quel che si poteva, i malanni del corpo e soprattutto dello spirito, mescolando assistenza fisica e religiosa, fornendo un letto caldo e una minestra ogni giorno ai bisognosi. La maggior parte degli "Ospizi" era una pia fondazione delle grandi famiglie feudali e dei sovrani: a Carignano, a nord del villaggio, prossima alla chiesa

parrocchiale di San Remigio, sorgeva l'“Ospizio dei Pellegrini”, fondato nel 1235 da Oberto II dei Provana e dalla moglie Sibilla e dotato subito di grandi beni⁶; a sud, accanto alla cappella di Santa Maria Maddalena (oggi l'area è occupata dal complesso edilizio della Quadronda, sorto nel XX secolo), esisteva un altro “Ospedale” per pellegrini, fondato nel 1290 dai marchesi di Romagnano. Prossimo a Carignano, è ancora in piedi un altro “Ospizio”, a Lombriasco, in Via san Sebastiano, sicuramente fondazione di qualche nobile famiglia del luogo, come attestano gli stemmi che attorniano un affresco cinquecentesco, non ancora identificati.

3. Alto e Basso Medioevo a Carignano. Le locande che fornivano anche riposo per la notte a uomini e cavalli e le osterie dovettero abbondare sin dai tempi più antichi in Carignano, data la sua posizione su importanti strade di transito, che fecero gola alle potenti famiglie feudali dei marchesi di Romagnano e dei Provana, agli Astigiani e poi ai conti di Savoia. Inventari signorili ritrovati a Frossasco, Sommariva del Bosco e Bardassano, ci ragguagliano su cosa si utilizzava in cucina per poter cucinare e sull'arredo, che è possibile presumere esistesse anche nei locali di ristoro carignanese. Il riscaldamento dei locali era affidato ai camini, alimentati a legna: il camino serviva anche per cuocere alcuni cibi, quali le carni. Esistevano soffietti (*soffletum*) per alimentare il fuoco e molle per smuovere la brace e posare il ciocco di legno. Il rifornimento di acqua, proveniente dai pozzi era garantito mediante secchi (*situla*), brocche, ramaoli (*cacia* da cui il piemontese *cassa*). Nella cantina (*crota*) si conservava la neve, pressata con la paglia, e le botti (*botallus*) di vino. Accanto alle botti ci potevano essere imbuti di legno o metallo (*ambotorius* da cui il piemontese *ambossor*), tini (*tinellum*), mastelli (*ceberus* da cui il piemontese *sebber*), contenitori per salare la carne (*tinellum salatorium*). Le acciughe erano già una presenza costante sulle tavole del Medioevo piemontese e in genere erano conservate sotto sale in barili di legno. Tele dette *moscaiole* o *moscherie* servivano a proteggere i cibi dalle mosche. Coltelli, cucchiari e piatti erano presenti in gran numero, e l'oste vigilava affinché l'avventore non li riponesse nella propria borsa; meno utilizzata era la forchetta, che in genere era presente solo nelle grandi tavolate signorili, molto meno nelle osterie e nelle case della gente comune, che preferiva usare le mani per mangiare. Altri oggetti d'uso comune nelle locande erano mestoli e schiumaiole (*cazulus* da cui il piemontese *cassul*), graticole per cuocere le carni, mortai di pietra o di rame (*morterius*). Si cuoceva all'interno di paioli di rame di diverse dimensioni, appesi con catene sopra il fuoco del camino (*peyrolus* da cui il piemontese *peireul*), padelle (*patella*), pentole col fondo rivestito di stagno (*pignata stagnata*), teglie per torte (*folia pro turtis*), padelle forate per cuocere le castagne. I piatti e i bicchieri erano in legno, perché il vetro era un lusso e la terracotta era troppo fragile: spesso il bicchiere era sostituito dalla tazza, più capiente. Al centro della sala c'erano i tavoli e le sedie in legno, anche se queste ultime in genere erano rare; di solito si usava la panca (*banca*).

Le locande offrivano anche un letto; ma non dobbiamo immaginarlo con materasso e lenzuola. Di solito esisteva un bisunto pagliericcio di foglie e paglia, solo di rado rivestito di stoffa. Il mercante dormiva all'interno della locanda, mentre il suo accompagnatore, se c'era (servo o valletto), riposava nella stalla assieme ai muli e ai cavalli, magari protetto da un'immagine di S. Antonio Abate. Qualche locanda offriva



letti più comodi, costituiti da una intelaiatura di legno (*layteria*, *cubile*, *cogia*, *lecteria*), sollevata da terra per preservare il letto dall'umidità del pavimento; attorno c'erano panche per riporre oggetti ma anche usate per salire sul letto. La lettiera era costituita da paglia e foglie racchiusi in un sacco; solo raramente vi erano coperte. Il riscaldamento

era garantito da bracieri e dal *prève*, una struttura lignea a forma di mandorla, con al centro uno scaldino pieno di braci, posta ai piedi del letto, sotto le coperte (vedi figura)⁷.

⁶ P. Castagno; Notizie sulla famiglia Provana; Carignano 2010, p. 19. E' ancor oggi in piedi, sebbene abbia più le caratteristiche del cascinale che non quelle dell'ospizio per pellegrini: è di fronte all'ex Ospedale Civile, vicino all'ex chiesa parrocchiale di San Remigio

⁷ E. Mollo e B. E. Gramaglia, Stoviglie e oggetti d'uso domestico negli inventari piemontesi del basso medioevo; in AA.VV. Torino nel basso medioevo: castello, uomini, oggetti; Torino, 1982; p. 315-335

4. Il vino nel Medioevo. Da bevanda signorile, nel Basso Medioevo il vino si diffuse a tutti gli abitanti dei villaggi. In Piemonte è attestata la coltura della vite non solo sulle colline ma anche in pianura, sebbene la produzione non dovesse essere quantitativamente elevata e di buona qualità. A partire dal XV secolo, il consumo, come ho già accennato, si diffuse a tutti gli strati sociali, per tre motivi: una più equa distribuzione del carico dei prezzi di trasporto, che si diversificò molto a seconda dei prodotti, mentre sino a quella data pesava sulle merci una notevole rigidità; la ripresa demografica, registrata dopo la grande epidemia di peste del 1347-48, e il miglioramento delle condizioni di vita all'interno dei villaggi sottoposti alla dominazione sabauda. Tra l'altro, in Carignano, è documentato il consumo anche di vini di alta qualità, quali il malvasia. Il vino venduto a Carignano molto probabilmente era "forestiero", perché la produzione doveva essere scarsa e comunque non in grado di soddisfare la richiesta locale.

Gli osti in Carignano avevano qualche privilegio. Dai documenti, appare chiaro che i gabellieri potessero far credito sul pagamento delle tasse dovute al fisco agli osti del luogo o comunque a persone che vendessero il vino al minuto, fino alla misura massima di una *carrata*⁸ di vino⁹. Secondo gli Statuti delle Gabelle di Carignano, databili ad epoca posteriore al 1466¹⁰, gli osti e gli albergatori erano tenuti a pagare per il vino la cosiddetta *gabella grossa*; in caso di non ottemperanza al disposto, potevano incorrere in una multa di ben sessanta soldi viennesi e alla confisca del prezioso prodotto. Chiunque vendesse a casa propria il vino al minuto era considerato oste o albergatore. Questi ultimi, ogni anno, quando il nuovo gabelliere entrava in carica, dovevano "consegnare" ossia denunciare tutto il vino in loro possesso, anche se lo avevano già fatto in precedenza: era necessario consegnare sia il vino proveniente dalla vigna sia quello prodotto negli alteni. Il gabelliere uscente era tenuto a rimborsare ad osti ed albergatori la tassa corrispondente al vino avanzato a suo tempo consegnato e per il quale doveva nuovamente pagare il dazio al gabelliere entrante. Tale rimborso doveva essere effettuato entro otto giorni dallo scadere del mandato del gabelliere uscente, il quale avrebbe dovuto pagare una multa di cinque soldi per ogni giorno di ritardo a ciascun oste al quale non avesse rimborsato quanto dovuto¹¹.

Occorre accennare ai vini citati negli Statuti delle Gabelle di Carignano. Si fa menzione generica del *vinum* ma si distinguono: il vino di Taggia, prodotto nella Riviera di Ponente, per il quale i venditori non dovevano pagare gabelle; i moscatelli, venduti sul mercato di Genova; esente da tassazione era anche il malvasia, un prezioso vino rosso prodotto in Morea e a Creta e trasportato in Italia dai mercanti veneziani. Non pagava nulla il vino destinato ai salariati agricoli (mietitori), ma che doveva corrispondere alla *puscha*, un vinello assai dissetante ottenuto versando acqua sulle vinacce già torchiate e lasciate rifermentare: il suo basso prezzo sul mercato ne favoriva la diffusione¹².

A parte le vendite dirette effettuate dai produttori cittadini, il grande punto di vendita del vino al minuto era la taverna. Nel medioevo il mestiere di taverniere si strutturò e si regolamentò; abitualmente era un mestiere maschile, rare sono le taverniere (*tabernarie*) o le ostesse.

⁸ Misura di capacità equivalente al carico di un carro.

⁹ G. Alessiato, Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano; Tesi di Laurea, 1988-1989, p. 40.

¹⁰ Per tutta la materia ho potuto consultare: G. Alessiato, Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano; Tesi di Laurea, 1988-1989

¹¹ G. Alessiato, Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano; Tesi di Laurea, 1988-1989, p. 51-52

¹² G. Alessiato, Gli Statuti delle gabelle, del pedaggio e della cura di Carignano; Tesi di Laurea, 1988-1989, p. 108-111. A cura di R. Comba, Vigne e vini nel Piemonte medioevale; Cuneo 1990. Per ottenere l'acquerello (nei documenti medioevali dell'Italia settentrionale con vari nomi: *acquarellum*, *acquatum*, *posca*) si facevano riposare le vinacce non torchiate nell'acqua: questo "mezzo vino" era generalmente destinato al consumo dei meno abbienti; era servito in estate fresco ed era molto dissetante; le vinacce potevano essere più volte utilizzate allo scopo, ottenendo via via un prodotto a gradazione alcolica decrescente. "Pratica piuttosto usuale era pure quella di versare sui resti della svinatura il vino scadente o non ben conservato, che una rifermentazione poteva rendere nuovamente bevibile; da tale procedimento si ricavava quello che le fonti tardo medioevali indicano come vino "acconciato"; in A. Cortonesi, A. Lanconelli, Vini e vinificazione nell'Italia tardo medioevale; 2002. A cura di G. Archetti, La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento; Brescia, 2003.



5. Le insegne. Quando non esistevano ancora i numeri civici. Sino alla legislazione napoleonica, le abitazioni non erano contrassegnate da numeri progressivi. Era uso, pertanto, segnalare gli edifici importanti con insegne facilmente identificabili: stemmi, blasoni, immagini devozionali, edicole votive, affreschi.

Nel Rinascimento, taverne ed osterie iniziarono anch'esse ad essere contrassegnate da insegne, ma per tutto il medioevo era assai frequente che fossero identificabili perché evidenziate da frasche. In alcuni Comuni pedemontani, si riscontra il divieto di porre troppo in evidenza la presenza di una taverna; a Cuneo le frasche potevano essere solo fatte da rami come il sambuco, senza frutti che le persone potessero mangiare. Nel secolo XIII, a Vercelli, era invece vietato ogni tipo di richiamo fatto da tavernieri o dai loro garzoni ai passanti, ed era proibito persino mostrare *frascas* o *ramas*. L'unico segnale lecito era lo *spaerum*, che era probabilmente un vaso rotondo, messo

fuori dalla porta del locale per indicare che si vendeva vino. Questo uso si è prolungato sino ai tempi odierni, nei ristoranti che segnalano la propria apertura e presenza ai passanti ponendo un tavolino, una bottiglia di vino ed un bicchiere lungo la strada.

Poiché durante la lunga dominazione francese (1544-1562) erano stati commessi molti abusi da parte di nobili e "particolari", con l'assunzione di blasoni e relativi incarichi falsi, il duca Emanuele Filiberto, impose la Consegnà delle Armi a tutti coloro che possedevano uno stemma o una insegna. Da tempo immemore, chi poneva il proprio stemma sulla facciata di un edificio dimostrava che l'abitazione era di sua proprietà; in mancanza o carenza dei catasti, questo predisponneva a falsi di notevole gravità; il blasone o l'insegna era esibita con orgoglio dagli antichi possessori che si indignavano delle nuove (e spesso false) create ex novo o concesse durante il periodo di occupazione francese. In una casa nobiliare, il blasone compariva ovunque: sulle facciate degli edifici, sulle porte, negli affreschi interni, su piatti e bicchieri, su posate e biancheria. Tanto che, quando i marchesi di Romagnano di Carignano, impoveriti dai Francesi, dovranno dimostrare e consegnare il loro blasone alle autorità ducali, presenteranno un piatto su cui era dipinta la loro arma araldica. Con l'Ordine Ducale, dato in Torino l'8 aprile 1579, Emanuele Filiberto richiamando i decreti dei suoi predecessori, impose *"che non si possi usar arme, ò siano insegne, che per demonstranza di nobiltà delle casate e famiglie si portini, salvo quelli che gli hanno per antico uso, ò per particolare concessione gli sia permesso. Come honoranza, che di auttorità propria nõ è lecito ad alcuno attribuirselà, ma regalie a' Principi riservate, && che si debba dalla liberalità loro concedere in considerazione di qualche degna causa di benemerito"*. Rilevata l'inosservanza della precitata legislazione, proseguì, ordinando, comandando ed inibendo *"ad ogni persona di qual si sia stato, grado, conditione, & qualltà, che anticamente i suoi predecessori nõ abbiano usato armarle, ò sia insegne di arme, ò à quali doppoi non sia stato concesso dalli Sereniss. predecessori nostri, o da noi particolare privilegio di nobiltà, con facultà d'arme & insegne, e che li privilegi da noi concessi non siano interinati, & ammessi dalla Camera nostra de Conti, non debbano più usare l'arme, ò insegne meno d'essi privilegi in parte, ne modo alcuno, sotto pena di cento ducati per ogn'uno, & ognivolta che contravverranno a detta Camera applicanda. Dichiarando detti privilegi che non saranno interinati, nulli & invalidi"*. Si fa quindi obbligo tassativo ed imprescindibile della "interinazione", cioè della registrazione presso la Camera dei Conti, in assenza della quale i privilegi vengono dichiarati nulli e privi di alcun valore. Nella seconda parte, viene impartita ai delegati disposizione di procedere ad una verifica sistematica nelle zone di competenza loro affidate *"... & dove trovaranno che s'usino di dette arme & insegne da persone che i loro antecessori anticamente non gl'abbiano usate, ò che non gli sia stato come sopra concesso privilegio, & che li ottenuti da noi non siano interinati da detta Camera, in ogni loco tanto publico come privato dove si troveranno dipinte & scolpite dette arme le facciano levare, annullare, cancellare, & cassare subito senza eccezione ne difficoltà alcuna..."*: nascono in tal modo le "visite", costituenti periodico controllo araldico del territorio. Il 21 giugno 1579 Emanuele Filiberto invia da Torino al Presidente della Corte dei Conti, Amedeo de Ponte de' Signori di Lombriasco e di Casalgrasso, ed ai Consiglieri Aiazza, Surdo e Castagna, Lettere Patenti che contengono dati ed informazioni di pregio: nel confermare i divieti di uso di arma non oggetto di concessione o, comunque, di registrazione, il Duca di Savoia eccettua dai benefici del Privilegio del 16 ottobre 1560 *"le Marche de' Mercatanti"* ed invita i predetti personaggi e, per essi, Senato e Camera dei Conti del Piemonte a *"... fra quel termine che vi parrà*

conveniente conoscere la ragione di quelli che portano & usano arme, oltre la disposizione del detto decreto, il quale vogliamo che sia inviolabilmente osservato, sotto la pena con tenuta nel detto editto pubblicato. Commettendovi inoltre se alcuno vorrà ottener privilegio di nobiltà & facultà da noi di portare & usare arme, d'informarvi della qualità & meriti de gli impetranti, fin che havutone da voi relatione gli la possiamo concedere". Il primo "Consegnamento d'Armi", datato 1580, è contenuto in un manoscritto del XVIII secolo, riportante copia assai parziale dei protocolli redatti dai Delegati, e si riferisce ai consegnamenti effettuati in Chieri, Moncalieri, Carignano, Pinerolo, Savigliano e Cuneo dal 10 maggio al 16 agosto 1580. Pochi giorni dopo, il 31 agosto, si spegneva il cinquantaduenne Emanuele Filiberto.

Il Consegnamento non riporta soltanto armi gentilizie, ma anche marchi usati da "particolari" (ci sono pervenuti, solo per Pinerolo, 80 nomi di titolari). Nutrito è lo stuolo degli osti (ben 68, di cui 40 di Chieri, 14 di Carignano e 14 di Savigliano), di cui ci viene tramandato un buon numero delle pittoresche insegne. Figurano tanti nomi di animali selvaggi, domestici e favolosi (leone, cerva, falcone, delfino, bove, carpa, tre conigli, muletto, orso, "olicorno"), accanto a quelli di qualche santo (Ambrogio, Antonio, Giovanni), di strumenti ed oggetti (chiave, campana, cancello, fontana); non mancano neppure quelli ancora in uso, oppure sopravvissuti comunque nella memoria popolare, quali "I tre Re", "Lo scudo di Francia", "Lo scudo di Savoia", "La croce bianca", "La luna", "Il capelrosso", "La luna rossa". Tra i consegnanti figurano alcuni Ebrei, con descrizione d'arma: a Chieri due di diverse famiglie Segre (ma con la medesima arma), un Nizza, un Colona ed un Todros (questi due ultimi, cognati, consegnano un'unica arma per entrambi); a Carignano un altro Nizza.

Può essere interessante riportare i nomi degli Osti di Carignano e le loro insegne, consegnate il 31 maggio 1580 a Sebastiano Cambiano, messo e sergente giurato della corte di Carignano, il quale riferisce al notaio di aver citato *oggi gli infradetti osti a comparire*:

Insegna	Nominativo	Istanza	Note
<i>Capelrosso</i>	Beatessena di Corrado		
<i>Campana</i>	Francesco Mola		
<i>Fontana</i>	Achilles Alione		
<i>Carpa</i>	Gaspardo Bargie		
<i>Bove</i>	Guglielmo Boetto		
<i>San Giovanni</i>	Gioanni Chiamot		
<i>La Posta</i>	Antonio Ferrero		
<i>Luna Rossa</i>	Bernardino Oliero		
<i>Tre Conigli</i>	Pietro Pautarzo	Si sottomette a Sua Altezza, offrendo 20 scudi d'oro	<i>È stato molti anni a suo servizio a cavallo e non sono tre anni che ha iniziato a far osteria. Ha pochi beni e carico di due figli</i>
<i>Montone</i>	Giacomo Pestonat		
<i>Leone</i>	Catterina De Poggio		
<i>Chiapini</i>	Giacomo Vegieval		
<i>Tre Re</i>	Antonietta Camota	Offre 12 scudi, vista la sua povertà	
<i>Olicorno</i>	Milano Gianazzo		<i>Messere</i>

Come si può notare, tra i nomi compaiono alcune famiglie ancor oggi presenti in Carignano, come i Ferrero, i Pautasso, gli Uliero, i Pistonatti, i Boetto e gli Allione, alcune delle quali di nobile stirpe (come i Gianazio, che possedevano un palazzo in Piazza San Giovanni). Il 2 giugno 1580 tutti gli osti offrirono *200 scudi d'oro tutt'insieme. E l'istanza viene accolta*.

6. Osterie tra Ottocento e Novecento. Arriviamo all'età a noi più vicina, quella meglio documentata da immagini (fotografie), documenti d'archivio e ricordi. Con la prima industrializzazione, con la comparsa in Carignano dello Zuccherificio Agnelli e di una Zolfanelleria, giungono in Carignano nuove maestranze, che si affiancano ai lavoratori locali. La perdita dell'opportunità di avere una rete ferroviaria, rifiutata inizialmente dagli Amministratori cittadini e poi ricercata quand'era ormai troppo tardi, unita alla crisi della preindustria, fa crollare il numero delle presenze in Città, senza che mercati e fiere, sparuto avanzo della mobilità medioevale, permettano a osterie e locande di proliferare. Qualcuna chiude, qualcun'altra sopravvive. Tra queste, I Tre Conigli, già citata nei Consegnamenti d'Arme del 1580.



1.1 Insegne. Nelle osterie carignanesi, sopravvivono a lungo le belle insegne che provengono dal passato più lontano. Qualcuna è dipinta sul muro, altre trovano rifugio in supporti di legno, sostituiti a fine '800 dalla lamiera. Le scritte si diversificano abbastanza: mentre sino al tardo XIX secolo esistevano solo trattorie ed osterie, con l'avvento delle mode importate dalla vicina Francia prendono piede le scritte "vineria", "caffè" o meglio "café". Se ai piani superiori c'erano camere, nascono le "locande" o le "osterie con alloggio". Prima dell'avvento dell'automobile, erano frequenti le "osterie con stallaggio", che comunque sopravvivranno a lungo, fino all'esplosione del boom economico degli anni '60 del XX secolo, che permetteranno anche a molti operai di acquistare la mitica Fiat 500 o la Seicento familiare.

Frequenti in ambito piemontese anche le "bottiglierie" o "vinerie", o le insegne che indicavano la miscita di "Vini e liquori". Il termine "bar" è tardo e avanza con l'americanizzazione della cultura italiana, attorno agli anni '60 del Novecento. Sui muri intorno all'ingresso, colorate ed

invitanti, erano inchiodate ai muri le placche di latta smaltata con la pubblicità delle bibite e i listini dei primi gelati industriali (Chinotto Neri, Gelati Chiavacci, Birra Metzger e Bosio Caratsch¹³, gelati Motta...)

¹³ La **Bosio&Caratsch**, primo birrificio d'Italia, venne fondata nel 1845 da Giacomo Bosio, cui succedette il nipote Simeone Caratsch. Nel 1870 venne trasferita in corso Principe Oddone 81; l'edificio in stile tedesco imitava una tipica birreria bavarese, con salone-birreria centrale e sale ginniche. Per la birra si utilizzavano unicamente luppolo e orzo, senza aggiungere alcool. A fine '800 venne aggiunta una caldaia a vapore per l'aumentato bisogno di energia. Il primo depuratore delle acque del canale fu adottato nel 1911. La fabbrica di birra di Carlo **Metzger** fu inaugurata nel 1862 in via San Donato. È suo il famoso slogan "chi beve birra campa cent'anni". A inizi '900 il nuovo edificio industriale di via San Donato, caratterizzato dall'alta ciminiera, fu progettato dall'architetto "liberty" Pietro Fenoglio. Sia la la Bosio&Caratsch (1937) che la Metzger (1951) furono assorbite dal Gruppo Luciani (Pedavena), poi diventato Heineken.



6.1 Struttura delle vecchie osterie. Talora i locali occupavano spazi esterni, e nella bella stagione ponevano fuori della porta uno o due tavoli con sedie, che servivano da invito e da improvvisato déhors; alla chiusura, tutto veniva ritirato all'interno.

Nelle piole povere esisteva di solito una sola porta a vetri, cui l'oste, al momento della chiusura, applicava gli scuri in legno, antifurto (a Carignano sopravvivono gli scuri nella caffetteria I Portici di Via Vittorio Veneto, retaggio di vecchi negozi). In altre, c'era una bussola con due porte, una esterna e una interna, che serviva a risparmiare calore e a non fare entrare la polvere stradale. La porta esterna, di solito a filo della parte, veniva sbarrata a locale chiuso, mentre durante l'attività restava aperta, coi due battenti addossati ai lati interni della bussola. La funzione di sbarramento era infatti svolta dalla seconda porta interna, più leggera, con il grande vetro o con vetri intelaiati in quadroni, sfaccettati o smerigliati, per far passare la luce ma non lasciare curiosare il passante: un esempio interessante di bussola permane nell'ex osteria "Ai Tre Scalini" (già Caffè Alfieri o Savoia"), sotto i portici di Via Savoia.

Per far intendere che era entrato un cliente, molti osti – che stazionavano in cucina, in cortile o nel retrobottega) ponevano un campanello (ciochin), a volte appeso.

Alcune osterie possedevano un cortile (come "I Tre Scalini"), che serviva per il deposito di legna, per i carretti oppure come déhors nel periodo estivo. In questi cortili spesso vi era una pergola ("topia") di uva fragola ("uva merica"), sotto le cui frasche era piacevole sorseggiare bibite o vino.

La sala principale delle osterie possedeva un bancone di legno, davanti al quale sostavano coloro che "consumavano in piedi", per ridurre l'esborso di denaro col "servizio al tavolo". Il piano di lavoro del bancone era foderato in zinco o stagno.

Il pavimento era fatto di assi di legno paralleli, raramente incerati, oppure di vecchie mattonelle esagonali. Nel secondo dopoguerra, si diffuse la piastrella quadrata di graniglia, utile all'oste perché nascondeva lo sporco e la polvere, ma sgradita all'avventore che non riusciva a ritrovare i piccoli oggetti che cadevano, come monete, bottoni o anelli.



Dal soffitto pendeva in antico un lampadario a più lumi con candele, sostituito ad inizio Novecento dalla lampadina, a volte circondata dal paralume in ferro smaltato, blu di sopra e bianco di sotto, per aumentare la luminosità. Esistevano, prima dell'arrivo della corrente elettrica, le lampade ad olio e ad acetilene. Generalmente la lampada era in vetro, chiuso da un tappo in metallo entro il quale una piccola rotella di ingranaggio faceva scorrere uno stoppino, in modo che ne potesse essere sostituita la parte consumata.



Dal soffitto penzolavano anche le spirali giallastre della carta moschicida, mentre in angoli strategici dello stanzone erano presenti le "moschere" o "acchiappamosche", ampole panciute al cui interno si poneva acqua mielata, acetata o zuccherata, per attirare le mosche e i moscerini. Comunque acchiappamosche ("ciapamosche") in plastica erano un po' ovunque. Per

azzerare o ridurre la popolazione di insetti noiosi, l'oste utilizzava anche gli insetticidi, ben documentati a partire dall'età fascista, con DDT o piretro, e spruzzati con la macchinetta a stantuffo ("flit").

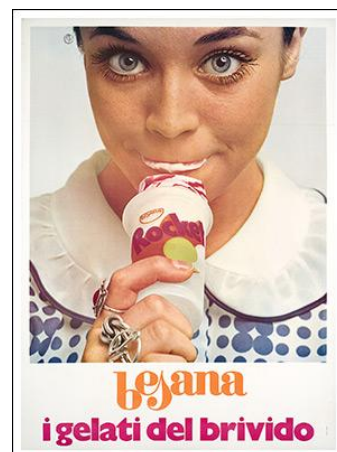


In un angolo stava la stufa ("stua"), con la sua canna fumaria ("canun") che percorreva tutta la stanza e sboccava in cortile o in alto, sul tetto, nel comignolo. La stufa sostituì dall'800 il ben più antico camino ed era usata non solo per scaldare l'ambiente ma anche per cucinare. Il cestone con il legno o il carbone era vicino alla stufa.



Almeno una osteria per paese svolgeva l'importante servizio di "posto telefonico pubblico", in genere in un angolo riservato del locale, dotato di piano di appoggio, un po' di fogli di recupero per prendere appunti, le guide telefoniche delle Province italiane e, naturalmente, il telefono di bachelite, col disco per selezionare i numeri. A Carignano, sino all'avvento dei telefoni cellulari, questa funzione era svolta dai "Tre Scalini".

Le pareti della sala erano coperte, dal pavimento sino a spalla d'uomo, da uno zoccolo di vernice ad olio, lucida e lavabile, oppure da un perlinato. Se non c'era il perlinato, all'altezza dell'ultima traversina dello schienale delle sedie, correva lungo la parete una fascia di legno paracolpi. Le pareti erano imbiancate oppure decorate con motivi geometrici o floreali eseguiti col rullo di gomma. Appesi qua e là stavano in bella mostra le pubblicità (reclame) dei prodotti serviti nel locale: vini, liquori, gelati e altre golosità.





Lungo le pareti, facevano bella mostra di sé le credenze, mentre i tavoli (lungi, per più persone, oppure i tavolineti, per due, tre, quattro persone) alloggiavano in ordine sparso. Il legno di noce con cui spesso erano costruiti fu poi sostituito dal metallo dopo gli anni 50 del XX secolo. Le sedie, quasi sempre impagliate, oppure le panche di legno, completavano lo scarno arredo, assieme ad un calendario, un orologio da parete, una bacheca coi risultati della squadra di calcio del cuore o quella locale. Talora vi era un pianoforte, e il locale era allora noto negli anni tra le due guerre – ma anche dopo – come “*tampa lirica*”.



6.2 Cosa si beveva... Si beveva di tutto. Dal vino ai liquori, dal caffè alle bibite. Al banco si era soliti chiedere vino rosso (*vin 'd botal* o *vin neir*), sempre al bicchiere da vino svasato (*'n bicer ëd neir*) oppure nel bicchiere alto (*'n tubo 'd neir*). Al tavolo si chiedeva di solito da bottiglia, specialmente se si era in compagnia. Ma si poteva chiedere anche il caffè (*'n moro*), quasi sempre corretto con l'anice, la sambuca o la grappa (*rangia a la branda*). C'era il vino caldo e aromatizzato (*'l vin brulé*), il “canarino” (acqua bollente zuccherata con la scorzetta d'arancia), il “grog” (acqua bollente con un po' di liquore al mandarino), il bicchierino di grappa (*grapin*), a volte aggiustato con la menta di Pancalieri (prima della globalizzazione e dell'arrivo degli sciroppi industriali, ricchi di sapore e di coloranti più o meno tossici e cancerogeni; l'intruglio era denominato *grigioverde*). Qualche avventore si avventurava con il

5501100-0565001 8
BIBITA ANALCOOLICA
Prodotta e imbottigliata dalla Irominerali
Bognanico s.r.l. - Sede e Stabilimento
in Cencio (CO) - Via A. Volta, 73.



preparato (vino e caffè). Gli assetati si deliziavano con la gazzosa (*gaseus* o *robusta*), la *spuma* (bibita frizzante di colore ambrato e dolciastra, con retrogusto leggermente acidulo), la birra, la *biciclëtta* (birra e gazzosa), oppure con bibite al tamarindo, alla menta, all'orzata e l'immane cedrata.

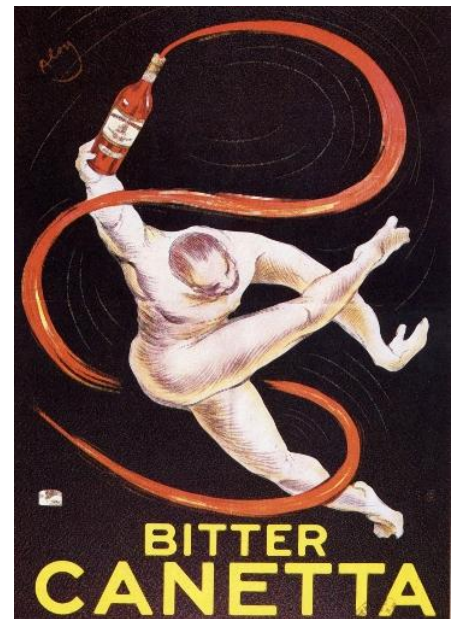
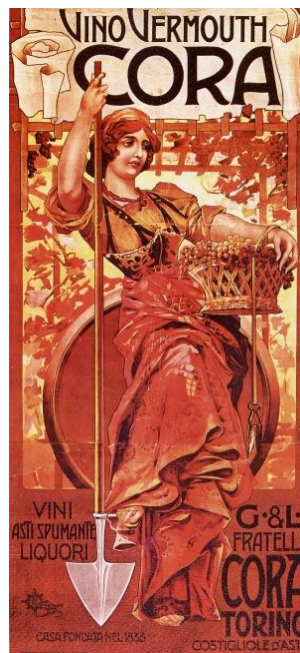




Naturalmente si beveva anche l'acqua, con un po' di vergogna: si chiedeva in modo sommesso l'*amaro pompa* o il *vermouth del torè* (per richiamare alla memoria le vecchie fontanelle di Torino, in cui l'acqua sgorgava dalla testa di un torello). Dopo gli anni '50 del XX secolo, fa il suo ingresso nelle pirole l'acqua gassata, spesso ottenuta con bustine di Sali (Cristallina, Frizzina o Idrolitina).



Sin dall'antichità, era possibile portare da casa il cibo e persino il vino: l'oste offriva, chiaramente a pagamento, il tavolo, la sedia, la tovaglia, le stoviglie, le posate e, naturalmente, il "coperto", cioè il tetto.



6.3 ... e cosa si mangiava. Nelle pirole tardo ottocentesche e della prima metà del Novecento, si trovavano soprattutto cibi "genuini". O almeno, se l'origine era nobile, un po' meno gentile era il modo di conservarli e servirli. Innanzitutto, la mancanza di frigoriferi impediva la conservazione delle carni; a questo sopperivano le ghiacciaie comunali (una in Piazza Liberazione) o private; nel secondo dopoguerra, si diffuse anche da noi la figura del venditore di ghiaccio, che trasportava e vendeva blocchi del prezioso elemento, che venivano poi sistemati in appositi armadi coibentati in amianto (*giassere*). Con l'arrivo della cultura americanizzante, dopo la Seconda Guerra mondiale, anche le pirole iniziarono a diventare spacci di cibi dai nomi stravaganti e di fattura industriale, quali merendine e caramelle, gelati e bubble-gum (i famosi *ciccles*).

Prima di quell'era globalizzata ante litteram e soprattutto omologata come gusti, nelle piele dominavano i famosi piatti della cucina veloce piemontese, a cui erano affibbiati nomi e nomignoli molto curiosi ed interessanti per un etimologo: si servivano affettati, prosciutto ma soprattutto salame cotto o crudo affettato sul momento (*pastilie 'd crin*), fette di mortadella (*linseuj 'd Bologna*), coppa, lardo; formaggi come la *toma 'd mul o toma maira*, i famosi *tomin elétrich* (tomette sottolio inselvatichiti con salsa rossa piccante o *bagnet verd*; gorgonzola (*burgu*, anch'essa dal gusto forte, non certo quella oggi commercializzata dolce con aggiunta di mascarpone); le acciughe (*barcie*) sott'olio oppure annegate nel *bagnet ross* a base di pomodoro o nel *bagnet verd* a base di aglio, prezzemolo e pane ammollato nell'aceto. Regnavano sovrane sul tavolo le tinche in carpione (*tènche 'n carpion*), meglio se provenienti dalle vicine *tampe* di Poirino, e lo straordinario, potentissimo *bruss*, una crema piccante generata con gli scarti di formaggio fatti fermentare nella grappa. Non avendo paura di esporre un alito "inivibile", si degustava la *sòma d'aj* (pagnottelle, i ben noti bocconcini, sulla cui superficie liscia si era strofinata uno spicchio (*fisca*) d'aglio. Non mancavano le uova sode (*euv dur o pilole 'd galin-a*), le uova ripiene, le frittate di spinaci, di erbe dei campi (*frità vërda*) o di cipolle (*frità dè soie*), il sanguinaccio (*budino*), la *frità rognosa* (frittata con *'l cul dël salam*), polenta, frittata di patate, frittelle di patate al forno (*subrich*), pesciolini fritti o in carpione (*gianchet*), tonno di coniglio (pezzi di coniglio bollito e messo sott'olio).

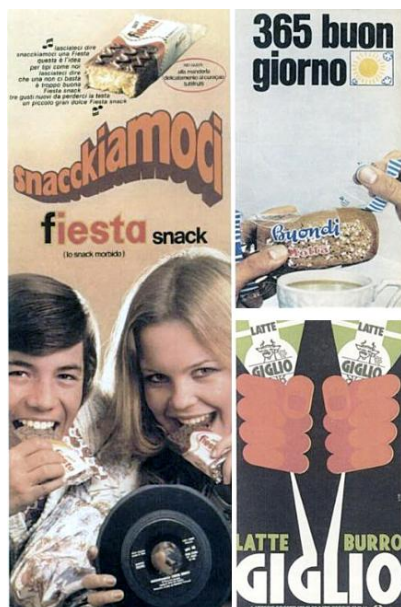
Questi gustosi aperitivi, antesignani dell'happy hour anglofoni, erano frequenti in Piemonte, e servivano a dare forza all'operaio o al contadino prima di rimettersi al lavoro, ben conscio che uno stomaco pieno è meglio di uno stomaco vuoto! Il sabato o la domenica pomeriggio, le piele preparavano la cosiddetta *merenda sinoira* che sostituiva la cena, accompagnando i vari piatti con barbera o dolcetto.

Dopo gli anni '50, le merendine spopolano anche sui banconi delle piele, spesso vicino alla cassa, perché il cliente desse un ultimo sguardo e deliziato dal prodotto comprasse senza posa.



Non mancava il tagliapane: per la tradizione piemontese, la gestione del pan secco (che chiaramente non era buttato via) costituiva un vero e proprio problema, la cui risoluzione ha richiesto, almeno dal XVII secolo, l'invenzione di uno strumento specifico. Quando il pane si preparava in casa e si cuoceva nel forno a legna della borgata, si provvedeva a infornare, in una volta sola, una quantità di pagnotte in grado di coprire il fabbisogno di tutta la famiglia per più settimane. Sebbene conservato in ambienti arieggiati (*l'erca farinòira*), dopo alcuni giorni induriva inesorabilmente. Il *mociapàn* o tagliapane era utile proprio per tranciare le pagnotte e in questo modo

potevano essere consumate nel latte o nella zuppa. Il *mociapàn* era costituito di due parti: un tagliere di forma quadrilatera ed un grosso coltello munito di un gancio ed ancorato al tagliere stesso mediante un anello di ferro.



Nella vecchia fattoria ya ya ooo
c'è la mucca, il buon grano, le galline,
le galline fan le uova per il tuo Bel Bon.
Cose buone, fresche, genuine.

Se così fin dal mattino
tu comincerai, energie per la
giornata tante in più ne avrai.

Bel Bon
GranSalute

Bontà Saiwa, bontà di campagna.

NOTIZIA BOMBA PER I RAGAZZI D'ASSALTO!
PERUGINA

offre 4 dei maggiori successi dello
ZECCHINO
D'ORO

tutti in
un solo disco
esclusivo!

ARMONICA PERUGINA
CINGOLATO PERUGINA
CARRARMATO PERUGINA

RAGAZZI! Inviata a: PERUGINA - PERUGIA, 10 incarti tra Carrarmato, Cingolato e Armonica (nelle combinazioni che volete purché siano in tutto 10 incarti), più L. 200 in francoboli per spese. Spediti in busta chiusa con il vostro nome, cognome ed indirizzo. Riceverete subito a casa il disco dello Zecchino d'Oro!

**Solo i tintin-agers
hanno "la bici-radio".**

nuovo concorso:
centinaia di bici-radio,
mille radio
e più di un milione
di altri premi

tintin, il fuoripasto ALEMAGNA

buona ottima
squisita!

COPPA DEI CAMPIONI Motta

Una nuova specialità
che soddisfa
ogni vostra esigenza:

- gusto delizioso
- qualità superiore
- elevato potere energetico.

La **COPPA DEI CAMPIONI Motta**
gelato al cioccolato e spumone di panna
aromatizzato al liquore con granella
di mandorle e nocciola.

Tutti i gelati Motta natrono, dissetano, ristorano,
sono igienicamente garantiti
e contengono soltanto materie prime genuine.

gelati Motta

li trovate qui vicino a nella strada accanto.

NEMBOGEL
IL SUPERGELATO
SUPERBUONO

NON C'È GELATO
PIÙ BUONO IN
TUTTO IL COSMO.

PER VOI CHE
HATETE GUSTI
DIFFICILI
SALATICI
DOCE
MORBIDI

PER VOI CHE
VUOLTE
UNA BUONA
CROCCANTEZZA

PER VOI CHE
VUOLTE
UNA BUONA
CROCCANTEZZA

Con un premio di
Vincere il Disco Magico
di NemboGel!

CAZZI!
PER VOI
PER VOI

TOSERONI

Pubblimania
PAOLO RESTAINO 1993

lupi di mare
al merendaggio con...

ciao crem

ciao crem, il dolce
nutrimento
al cacao e nocciola
regala le figurine
del Corsaro Nero
e il poster per la raccolta.

garantito dalla STAR

6.4 Uno sguardo a bottiglie, bicchieri e stoviglie. La tovaglia. L'oste proponeva in genere la bottiglia tappata, di vetro pesante, senza etichetta e col fondo cavo, la cosiddetta *buta stupa*. Ma chi non poteva permettersela, chiedeva *'l vin dël botol*, cioè il vino sfuso, direttamente spillato dalla botte. Ed era subito festa, in tutti i tavoli: da segnalare, tra l'altro, che non esisteva il tavolo riservato: in genere ci si sedeva dove capitava, magari assieme a persone totalmente sconosciute. Il vino sfuso era servito all'interno delle "bottiglie bollate", di vetro soffiato con le spalle e il collo largo, oppure dentro i "tromboncini", le bottiglie biconiche senza spalle, la cui parte superiore, oltre il collo, si apriva a tromba ricordando la canna degli schioppi dei briganti. La bottiglia più comune era l'*albeisa* (a spalla larga, di vetro scuro) usata fin dal '700 soprattutto per i vini rossi; ma erano in voga anche altre tipologie, come la bordolese, la renana, la champagnotta e la borgognotta, tutte di origine franco-tedesca.



La prima bottiglia è la **champagnotta**, caratterizzata dal vetro spesso e dal fondo pronunciato, utilizzata per vini con presenza di anidride carbonica come gli spumanti. La seconda è la **champagnotta prestige cuvée**, destinata in genere a prodotti di particolare prestigio e classe, come grandi champagne, spumanti e millesimati. La terza è la **borgognona** o **borgognotta**, originaria della Borgogna, utilizzata per vini bianchi e rossi; la spalla un po' pronunciata torna utile per ostacolare la fuoriuscita di eventuali depositi quando si decanta il vino.



La quarta è l'**alsaziana**, originaria dell'Alsazia, che ospita quasi esclusivamente vini bianchi. La quinta è la **renana**, usata in prevalenza per vini bianchi. Come per l'alsaziana, la mancanza di spalla in prossimità del collo è in funzione del fatto che le tipologie di vino per cui viene utilizzata non prevedono la formazione di depositi sul fondo. La sesta è la bottiglia ad **anfora**, tipica della Provenza, frequentemente usata in Italia per vini bianchi marchigiani a base Verdicchio (es: la *Titulum* della Fazi-Battaglia).



La settima è la **bordolese**, originaria di Bordeaux, la bottiglia forse più usata in assoluto, sia per i rossi che per i bianchi; la spalla molto pronunciata torna utile per ostacolare la fuoriuscita di eventuali depositi quando si decanta il vino. L'ottava è la **bordolese a spalla alta** o anche **bordolese golia**, ed è una versione usata per bianchi e rossi di maggior pregio ovvero per la prima etichetta dell'azienda. La nona è l'**albeisa**, originaria delle Langhe, impiegata quasi esclusivamente per vini rossi, Barolo e Barbaresco su tutti.



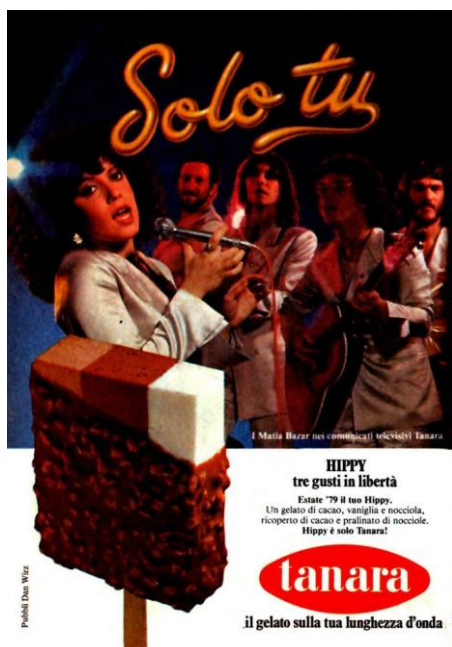
La decima è la **pulcianella**, tradizionalmente legata al vino Orvieto. Attualmente è scarsamente utilizzata in Italia tranne che per alcuni vini passiti liquorosi della Locride, ma è tipica degli Armagnac in Francia e soprattutto legata alle produzioni portoghesi come Mateus e Vinho Verde. L'undicesima e la dodicesima hanno ormai legato, salvo piccole modifiche, la propria fisionomia al nostro Marsala e al Porto.

Sull'esterno delle bottiglie era fuso un medaglione di vetro, sul quale l'ufficio Pesi e Misure del Ministero pinzava il suo piombino, per certificare la capienza. Le unità di misura prenapoleoniche, in uso anche nel Regno di Sardegna, andavano dalla mezza pinta (*bocal*) al quartino. Con un editto, nel 1843, re Carlo Alberto di Savoia-Carignano, fu adottato il Sistema Metrico Decimale, che mandò in pensione le vecchie misure di capacità, abolendo le carre, le carrate, le brinde, i boccali, le pinte, i quartini e i *bicer*, lasciando ad imperare i *pintoni* (*dopi liter*) e i sottomultipli: *liter*, *mes liter*, *quartin*, *quintin*, *decimòt*.

Per quanto riguarda i bicchieri, quelli di vetro trasparente erano difficilmente rovesciabili: cilindrici o conici, bassi, con pareti spesse e il fondo pieno, pesante, molato, molto resistenti. Il vetro, soffiato a mano, lasciava spesso intravedere le bollicine d'aria imprigionate durante le fasi di lavorazione. Essi sostituirono nel tardo '800 i bicchieri in legno. Il vetro era trasparente, per permettere di osservare il bel colore rubino del vino rosso. Per i vini rosati e bianchi, frequentemente poco limpidi, si usavano bicchieri colorati per impedire di vedere le impurità.

Le forchette arrivano tardi sulle tavole del Piemonte, come in quasi tutta l'Italia. Si usavano le mani, i coltelli e i cucchiaini. I piatti erano spessi e diseguali, e poteva capitare che fossero sbeccati. Anche le posate erano frequentemente spaiate: ma questo non era un problema; il vero problema era non poter mangiare!

La tovaglia a quadrettini era destinata alle merende fuori porta. Nelle osterie essa era bianca, in cotone o tela grezza. Bianca perché serviva a saggiare il vino, col consenso dell'oste: si faceva cadere una goccia di vino sulla tovaglia; se la macchia asciugando non generava aloni, il vino era buono; altrimenti la preziosa bevanda poteva essere stata "battezzata" (*batesà*) cioè annacquata o peggio ancora adulterata (*chimicà*).



6.5 Odori e nebbie. Poca, pochissima la luce che entrava nelle piole; spesso essa penetrava da piccole finestre con le inferriate, che a volte, per complicare le cose, davano sui portici (come nel caso dei "Tre Scalin". Gli odori non mancavano. Se Carignano era famosa per la nebbia, all'interno delle piole regnava praticamente eterna una nebbiolina fatta di fumo di sigaro e pipa oltre al vapore acqueo della cucina. Gli odori si mescolavano, ma in genere pochi ci facevano caso, dato che si era soliti "prendere un bagno" solo il sabato sera, per prepararsi alla Santa Messa del giorno dopo.