osti e ostesse. storia dell'osteria con cucina al tondo

Verso la fine del 1800, i coniugi Luigi Michielin e Rosolinda Furlan aprirono un'osteria con rivendita di Sali, tabacchi e generi alimentari in località "Ghetto" di Biadene, in una casa di proprietà della famiglia Marchesi di Preganziol. Dei sette figli avuti dalla coppia, solo Francesco detto Checco decise di continuare con l'attività familiare; sposatosi con Maria, chiuse nel 1930 la rivendita alimentare e aggiunse all'osteria una cucina, per farne una trattoria. Ben presto, l'osteria divenne un locale rinomato per le specialità che la siora Maria preparava: baccalà con polenta, trippe in brodo e alla parmigiana, poenta e osei e lievaro (lepre) in salmì, essendo frequentata da molti cacciatori. Alla domenica pomeriggio la sala della trattoria si trasformava in una sala gioco, dove accaniti clienti giocavano a carte: memorabili partite di scopa, tressette, briscola, tra urla e imprecazioni contro i compagni che avevano giocato male le carte. Presi dal gioco e forse da qualche "ombra" in più, qualcuno si dimenticava che aveva le mucche da mungere o che era ora di cena, allora si presentavano alla porta mogli o figli per riportare a casa il ritardatario. Francesco, o meglio Checco, voleva dare un nome all'osteria che ormai godeva di fama nei dintorni, ma era indeciso tra "Osteria da Checco" e "Osteria con cucina da Francesco", fino a che un giorno salì su una scala con colore e pennello: un vecchio cliente gli chiese cosa volesse fare e alle spiegazioni di Checco esclamò: "Te sié proprio un tondo!". Da quel giorno, sopra la porta d'ingresso campeggia un grande cerchio rosso che dà il nome all'Osteria del Tondo. Con il passare del tempo sono stati aggiunti tre campi di bocce dove giocavano a quarantotto, punto a raffa e boccino, così alla domenica e nelle serate estive l'osteria era piena di avventori, con il vecchio Checco che sorvegliava, fedele al suo motto: "all'Osteria al Tondo, chi no ha schei tira longo!".

la stazione di montebelluna

C'era una volta, nel cuore di una verde vallata, un piccolo borgo chiamato Montebelluna. Il 10 febbraio 1869 un sogno cominciò a prendere forma: un sogno audace, fatto di binari d'acciaio e sbuffi di vapore, un sogno che avrebbe unito terre lontane con il battito regolare dei treni. Fu allora che il sindaco di Treviso inviò al Comune di Montebelluna tre pergamene scritte dall'ingegnere Luigi Tatti. In esse si raccontava di una ferrovia che avrebbe attraversato valli e montagne, portando con sè il soffio del progresso e il profumo della modernità. Il 21 giugno 1870, il Consiglio Comunale chiese lumi su quanto terreno sarebbe stato necessario per dar vita a questa meraviglia. Solo così si sarebbe potuto determinarne il valore, che fu stimato in 24.895 lire. Successe che nacque il progetto della tratta Treviso-Belluno rivolto a cambiare per sempre il destino di Montebelluna. Nel 1880, dopo anni di attese, discussioni e speranze, il progetto fu finalmente approvato. La stazione sarebbe sorta nel cuore del nuovo centro del paese, accanto al Nuovo Mercato. Il 1° giugno 1882 fu indetta un'asta per la costruzione della stazione che fu poi realizzata dalle Strade Ferrate Meridionali. Così, tra martelli, mattoni e il fruscio dei progetti su carta, nel 1884, tra feste, canti e musiche, la stazione di Montebelluna aprì le sue porte al mondo. Il 1°aprile dello stesso anno, il primo treno partì lungo la tratta Treviso–Cornuda e solo due anni più tardi, il 10 novembre 1886, anche il secondo tronco fino a Belluno fu attivato. La stazione, allora semplice e modesta, si ergeva fiera con due binari a servizio dei viaggiatori e marciapiedi lunghi 94 metri. Il progresso non tardò ad arrivare: case, negozi, strade presero a germogliare e Montebelluna divenne una città fiorente. Ogni giorno, treni carichi di sogni, merci e speranze partivano e arrivavano, collegando il piccolo borgo con il resto del mondo. Uomini e donne si prendevano cura della stazione: dal sorvegliante al guardiano del passaggio a livello, dal capostazione all'accenditore di segnali, fino al coraggioso posapetardista, che nella nebbia, lungo i binari, posava i petardi per avvisare i macchinisti dell'avvicinarsi di un segnale. Oggi, la stazione di Montebelluna è testimone silenziosa di una storia fatta di sogni, sacrifici e speranze. Una storia che continua a vivere nel cuore di ogni viaggiatore.

emigranti: noi tra i primi

Tra il 1861 (unità d'Italia) e gli anni '80 del '900, circa 29 milioni di italiani hanno lasciato il paese, e una parte significativa si è diretta verso le Americhe. Il picco noto come "grande emigrazione", è stato tra il 1876 e il 1915. Nei primi anni dopo l'unità dell'Italia l'aspettativa di vita era di circa 30 anni e un bambino su tre non superava l'anno di età; quattro italiani su cinque erano analfabeti e il 40% della popolazione era in una situazione di povertà assoluta. L'emigrazione non fu quindi una scelta ma una costrizione. Miseria, soprusi, ingiustizie componevano un fardello che gravava sui ceti popolari. Le distanze fra loro e la borghesia erano rese ancora più odiose dal disprezzo con cui le classi di Governo guardavano i contadini e in genere i ceti più modesti. In questo contesto iniziò l'esodo di massa che vide spopolarsi dapprima le regioni del Nord Italia per poi spostarsi verso il Sud e le Isole. Tra gli aspetti socio-culturale da considerare nei fenomeni migratori c'è l'aspetto economico. Se l'esodo porto ad uno spopolamento delle campagne e di intere comunità causando l'impoverimento di risorse umane e professionali dall'altro lato questa situazione era vantaggiosa per il flusso di denaro proveniente dalle rimesse degli emigrati. "Una fantastica pioggia d'oro": fu così definito, da diversi osservatori del tempo, l'afflusso di capitali verso l'Italia, a cavallo tra Otto e Novecento, generato dall'emigrazione. Le rimesse, oltre a migliorare il tenore di vita delle famiglie degli emigranti, soprattutto delle regioni settentrionali, aumentarono la disponibilità valutaria aurea dell'Italia e permisero il decollo dell'industrializzazione. Non possiamo dimenticare l'odio discriminatorio e il razzismo che gli italiani hanno subito nelle terre ospitanti e ne sono testimonianza i termini dispregiativi usati per connotare i nostri connazionali. Ne esistono 52, diffusi in 17 nazioni del mondo. Questi dispregiati erano dati in base alle diverse abitudini e tradizioni italiane. Il palio e in modo particolare la sfilata ci permette di riscoprire le nostre tradizioni, usanze la nostra storia e questo è molto importante perché un popolo che perde i propri valori è destinato a scomparire.

sfilata storica
caonada la zattera

le “veneri vaganti”: donne nelle grandi guerre

Tra la Prima e la Seconda Guerra Mondiale, mentre il mondo cambiava a colpi di baionetta, c’era chi lottava in trincee meno note. Le chiamavano “Veneri vaganti”. Esse diventarono protagoniste silenziose di un’epoca difficile, in cui il corpo femminile era al tempo stesso spazio di piacere, strumento politico, mezzo di sostentamento e ingrediente di leggende culinarie.
Le meretrici: A Montebelluna, non si scherzava! Nei pressi di Piazza dei Bovini vi era una “rinomata casa di piacere”, con tanto di prezzario affisso. La casa, diretta da una venale maîtresse, era frequentata da giovanotti in cerca d’affetto, artigiani e contadini dai cuori infranti. Un’istituzione silenziosa e clandestina della vita notturna, tra profumo di cipria e segreti bisbigliati.
Le spie di guerra: L’esercito italiano, già dai primi anni del primo primo conflitto, istituì i “casini di guerra” per regolamentare l’attività sessuale dei soldati impegnati al fronte. Le donne che vi lavoravano molto spesso suscitavano dei dubbi e venivano così catturate e accusate di essere spie “austriacanti”, sospettate quindi di passare informazioni al nemico.
Le madri di famiglia: Maria G. era vedova, mentre Anna V. aveva dieci figli. Non riuscendo a mantenerli mentre i mariti erano al fronte, furono costrette a prostituirsi clandestinamente nei pressi di Montebelluna per portare una pagnotta di pane in casa. Furono arrestate e internate in carcere, in quanto, dopo essersi sottratte agli ordini di sgombero delle retrovie del Piave, erano considerate dannose per “il buon ordine e la disciplina”.
Le buongustaie: “Desso ve tiro su mì!” esclamava la siora parona del postribolo, battendo con forza il pugno sul bancone. Intorno a lei, le meretrici si radunavano per preparare lo “sbatudin”, miscela rinvigorente e componente segreta del tiramisù. E tra il frastuono di canti e risate, quel dolce vigoroso veniva servito per infondere l’ultima scintilla di vitalità prima del ritorno a casa ai doveri coniugali.
Le “Veneri vaganti” vivono ovunque: nei nomi mai detti, nei sorrisi stanchi, nel profumo delle stanze chiuse. Ridare loro voce non è solo ricordo è un atto d’amore. È dare voce a donne che hanno vissuto ai margini, ma che hanno attraversato e in parte costruito, il cuore del Novecento. Come scrisse Marinetti, «Il bordello è il porto di tutte le anime di guerra»: un rifugio e un luogo di passaggio dove si condensano le fragilità dell’animo umano.

schèi e osèi, co' i passa ciapéi!

Soldi e uccelli, nella società contadina di inizio900 non bisognava farseli scappare. Nella nostra sfilata abbiamo voluto rappresentare il rapporto con i soldi e con i volatili, veri… e metaforici!
Ecco quindi che apriamo con la foto della storica "custode" dei risparmi dei Montebellunesi, la Banca Popolare, che aveva sede nell'edificio originariamente nato per essere Teatro. Solo i più abbienti aprivano il conto allo sportello: di soldi, nelle tasche dei contadini, ne arrivavano pochi.
Molto più stretto era il rapporto con gli uccelli. Innanzitutto gli animali da cortile: galline, anatre, oche, tacchini: davano le uova, un po' di carne per il brodo, un pollo arrosto nelle occasioni importanti, ma anche il piumino per riempire i cuscini, e le donne li portavano sottobraccio per venderli al mercato del mercoledì.
Gli uccelli selvatici invece si catturavano in tanti modi: i ragazzi li colpivano con le fionde gli uomini andavano a caccia. Soprattutto in autunno si catturavano nel roccolo: una semicerchio di alberi tra cui erano stese le reti. Gli uccelli migratori venivano attirati da alberi da frutto, dai richiami nelle gabbie, da strumenti che ne imitavano il canto. Anche la civetta, lo "zimbello", serviva a richiamarli. Dalla torretta o "casèl" il roccolante lanciava gli "spauracchi" che imitavano il falco: gli uccelli spaventati scappavano, finendo nelle reti, e poi ad arricchire le povere polente dei contadini.
E infine non potevamo dimenticare gli uccelli… metaforici! La prostituzione era esercitata nelle case chiuse, dove giovani spesso indigenti venivano sfruttate dalle "maîtresse".
Scene di vita di un tempo per un proverbio sempre attuale: "Schèi e osèi, co' i passa ciapéi!"

sfilata storica
guarda la cano

il granoturco dal raccolto alla polenta

Per le famiglie contadine il granoturco era il cereale di fondamentale importanza, infatti da esso oltre a ricavare la polenta alla base dell'alimentazione, se ne utilizzavano tutti gli elementi.
Il mais si seminava in primavera e fino alla raccolta aveva bisogno solo di qualche zappatura. In autunno quando si decideva di raccogliere le pannocchie con una "messora" o un "corteass" si tagliava il gambo; lo stocco si raccoglieva successivamente.
Tutte le piante di pannocchia venivano caricate sul carro e trasportate sotto i portici, dove si formava un grosso mucchio e tutta la famiglia dopo cena vi si riuniva intorno per scartocciare eseguendo vari passaggi. Per prima cosa si toglieva il gambo e si denudava la pannocchia portando all'indietro gli strati del cartoccio protettivo. Poi si staccavano i fogli lasciandone almeno tre che servivano a legare le spighe in mazzi. Infine, le pannocchie venivano ammucchiate e poi lasciate seccare sull'aia o appese su graticci.
Le foglie esterne e i filamenti servivano da lettiera agli animali mentre le foglie interne venivano utilizzate per l'imbottitura dei "paion". Questo era un grande sacco che stava nei letti come materasso.
Quando il granoturco era ben asciutto si provvedeva a staccare i semi dalla loro sede, il "botol" che rimaneva era utilizzato per accendere il fuoco, mentre i chicchi di grano venivano portati al mulino, pesati con uno "staio" o un "quartese" e infine lavorati sotto una grossa macina ottenendo la farina che era un alimento importante custodito per tutto l'anno.

sua strada par el marcà, tappa all'ostaria granda dea gropa

È martedì mattina e a Lamon, Sospirolo, Seren del Grappa, fervono i preparativi per il mercato del mercoledì, giù a Montebelluna. L'ombrellaio, il moleta, lo spazzacamino, il cantastorie, il caregheta, sono pronti per partire coi propri attrezzi. Con loro qualche donna, sulle spalle la gerla carica di fagioli, o di "peze" di formaggio di malga e di panetti di "butirro" da vendere o barattare, per mano i piccolini che non possono lasciare a casa; una, con fatica, trascina un carretto ricolmo di mercanzia. Verso sera la comitiva intravede finalmente, in lontananza, l'insegna dell'"Ostaria dea Gropa", con raffigurato il tipico fiasco. All'arrivo viene accolta dal vociare delle persone un po' alticce e dal sorriso di Rosetta, la padrona di casa, che ha preparato un buon minestrone e un posto al caldo vicino al caminetto. Berto, il marito, un po' su di giri anche lui, versa da bere a tutti. Finalmente tutti possono rifocillarsi e godere di qualche ora di riposo. Al mattino, di buon'ora, i montanari si incamminano lungo la salita di via Groppa. Vogliono arrivare presto nella piazza del Mercato, per guadagnarsi il posto più in vista, attorno alla Colonna Ducale: il caregheta si è già piazzato, tira fuori le "paje" e le "sieghe" e richiama l'attenzione dei curiosi con scherzosi ritornelli. Gli altri si sistemano lì vicino, mettendo in bella mostra la loro mercanzia. Lo spazzacamino è già nero come la pece e i bambini alla sua vista scappano spaventati. Il cantastorie incanta tutti con le sue filastrocche fantasiose. Da un angolo della piazzetta sbuca un mendicante, con la speranza di raccattare un po' di cibo, confidando nella generosità dei mercanti e delle persone che si aggirano per la piazza. Dopo mezzogiorno, stanchi, i montanari si avviano verso casa. Prima, però, un'ultima tappa da Rosetta e Berto per un'ombra offerta dalla casa: una gentilezza che il moleta ripaga "usando" i coltelli da cucina di Berto sul cortile dell'Ostaria.

sfilata storica pederiva il forno

panificio marconato. storia di una famiglia

Il panificio Marconato prende vita negli anni ’40, quando, Giuseppe Marconato, insieme alla moglie Maria, in viaggio di nozze, lanciarono una monetina per decidere il loro futuro, continuare a lavorare allo stabilimento Scarpa di Casella D’Asolo, dove si erano conosciuti, o tornare alle origini, la farina,infatti, Giuseppe, dopo la terza elementare, aveva lavorato per alcuni anni al mulino di ferro a Vedelago. Quella moneta, fu l’artefice di tutto, con molti sacrifici acquistarono, con la promessa (una volta era sufficiente) di pagarla un po' per volta, una piccola panetteria, da Carmagnola a Posmon.
Il primo giorno di lavoro non lo dimenticheranno mai, avevano venduto un solo chilo di pane, non si persero d’animo, andarono avanti, alzate mattutine, ancora buio, ad impastare con i crampi alle braccia, d’estate, davanti al forno a legna con temperature da svarioni.
Nel corso degli anni ebbero tre figlie, alla nascita della terzogenita, decisero di dedicare il nome della figlia alla propria attività, a mamma Maria, piaceva tanto il nome Ornella ma, non era granchè come nome da negozio, pertanto, chiamarono la figlia Donatella, e la bottega, La Donatella, rispettando la cadenza dialettale.
Con le figlie, aprirono panifici e pasticcerie altrove, ma La Donatella rimase nel nostro territorio, Posmon, dove era nata, tuttora è gestita dal nipote Andrea, che fin da piccolo aveva la passione di fare dolci. Andrea ha una figlia e un’altra in arrivo… chissà, che dici nonno Giuseppe, buon sangue non mente. Si parla tanto di marketing, social, intelligenza artificiale, ma, la vera strategia per il successo, è l’armonia famigliare, e il ceppo Marconato, ne sa qualcosa.

da vienna al rifugio di montebelluna: la lunga strada verso la libertà di gerda

Mi chiamo Gerda Pressburger. Sono una bambina ebrea, nata a Vienna nel 1934. Con l'entrata in vigore delle leggi razziali, la mia famiglia cercò salvezza fuggendo in Italia. Fu lì che entrammo in contatto con Monsignor Bortoletto, l'uomo a cui devo la vita: fu lui a salvarmi. Quando giungemmo a Montebelluna insieme ai coniugi Elsner, fummo accolti dalla famiglia Bressan. A me non era permesso frequentare la scuola pubblica, perciò studiai a casa della maestra Caetano. Fu lei a permettere anche a mio padre di guadagnare qualche soldo restaurando i suoi mobili. Sotto la guida di Monsignor Bortoletto mi convertii al cattolicesimo e ricevetti i sacramenti dell'iniziazione cristiana dal Vescovo Mantiero, assumendo il nome di Luigina. Quando i tedeschi occuparono il Nord Italia, io, i miei genitori e Walter – un amico di mio padre che ci aveva raggiunto – ci rifugiammo in un capanno ad Alano di Piave. Per tre mesi, ogni domenica, Pepe e Dina, figli di Angelo Bressan, ci portarono qualcosa da mangiare, per permetterci di mantenere il nostro nascondiglio. Un giorno, però, Walter si allontanò con la scusa di andare a caccia e così la polizia ci scoprì. Gli adulti furono arrestati e condotti al quartier generale, mentre io rimasi con padre Giuseppe, parroco di Belluno. Poco dopo, Monsignor Bortoletto venne a prendermi. Fortunatamente, i miei genitori e Walter furono rilasciati presto e tornammo per qualche settimana a Montebelluna. Poi, un giorno, i militari vennero a prelevarli con la promessa che sarebbero tornati la sera stessa. Ma da quella sera non rividi mai più né mia madre Margherita né mio padre Alfred. Ogni sera andavo a sedermi all'incrocio con via della Chiesa, sperando invano di rivederli, e di poterli riabbracciare. I Bressan si presero cura di me, ma quando la situazione politica divenne troppo pericolosa, Monsignor Bortoletto decise di portarmi all'orfanotrofio Maria Ausiliatrice di Guarda. Lì dovetti adattarmi a regole rigide e indossare sempre abiti neri. Durante i raid aerei ci rifugiavamo nelle stalle delle fattorie vicine. Noi bambine avevamo tanta paura. Finalmente l'8 settembre 1943 giunse la fine dell'occupazione; potei così tornare dalla famiglia Bressan. Monsignor Bortoletto organizzò il mio viaggio per ricongiungermi ai nonni e a una zia in Portogallo. Non viaggiai sola: ad accompagnarmi fu la signora Castelli, che a sua volta doveva ritrovare il figlio. Fu così che iniziò per me un nuovo lungo viaggio che mi separò per sempre da Montebelluna.

ritratto vivo di una città che lavora, che resiste, che crea

A Montebelluna... ci sono storie che non passano. Palpitano ancora, nelle botteghe, tra il profumo del legno, della pelle, del metallo vivo. Tre nomi... un solo battito. Pelletteria Rossi. Gioielleria Bottari. Tappezzeria Vergani. Tre famiglie, tre destini intrecciati.

Nel 1855. Luigi Chiesa ombrellaio itinerante, con Angela al fianco e una valigia di sogni. Pochi cappelli, qualche valigia... ombrelli appesi... e nell'aria il profumo della pelle nuova, che sa di promesse. Poi, 1942: Ester, diciannove anni con il marito Silvano Rossi trasforma quella bottega in un rifugio di eleganza e calore e fonda la "Pelletteria Caverzan & Rossi". Ogni borsa, ogni valigia, un addio... e un ritorno sognato. 1980: Danilo e la moglie Ida continuano a creare ombrelli con la stessa anima, nuovo respiro. E oggi... oggi c'è Francesco. Che non porta avanti solo un mestiere, porta avanti un battito.

Dal 1919... la Gioielleria Bottari illumina Montebelluna. Un secolo di luce, passato di mano in mano come un gioiello di famiglia. La guerra passa, lascia cicatrici... e nel 1939 la bottega trova casa in Piazza Marconi. Dietro le vetrine dapprima articoli per la casa e poi scintille e riflessi... mani pazienti che incastonano pietre, ridanno voce agli orologi muti, lucidano collane che raccontano amori e ricordi. Maria e i figli raccolgono il testimone di Antonio... Aldo e Maria Giacomini danno nuovo slancio... e oggi Antonio e Cristina custodiscono, intatta, una luce che brilla da più di cent'anni.

Fine Ottocento... a Montebelluna, i Vergani vestono di stoffa e pelle selle, carrozze, sedute eleganti. Onorio prosegue l'attività e apre il laboratorio di via Fontebasso. Martelli che battono, aghi che scorrono, fili tesi come corde di violino. Poltrone che rinascono, materassi cuciti a mano, sedute che tornano a vivere. Con lui, Rigo resta in bottega, Alessandro apre altrove, Gianna cuce instancabile. Perfino le cinghie per i letti d'ospedale passano da queste mani. Arriva il 2019... le luci si spengono. Ma in ogni sedia, in ogni materasso... pulsa ancora la storia di quella bottega. Tre storie. Tre voci che si fondono in un'unica narrazione. Il ritratto vivo di una città che lavora, che resiste, che crea. E che, finché avrà mani per fare e occhi per sognare... non smetterà mai di amare la propria storia.

quando l'acqua arrivò a montebelluna: storia di una sorgente di vita

La terra arida dell'alta pianura trevigiana impediva la coltivazione e rendeva difficile la vita quotidiana. Per ovviare a queste problematiche si decise di estrarre l'acqua del Piave a Pederobba, e costruire un canale, il Brentella, che la portasse verso la campagna.
Fu indispensabile il lavoro manuale di molti uomini ma il risultato fu pienamente raggiunto, l'acqua arrivò dove serviva. Per il controllo del canale e dell'acqua derivante, fu necessario trovare un luogo che fungesse da sede centrale, inizialmente collocata a Treviso, poi trasferita nel 1862 a Montebelluna in Villa Legrenzi.
L'importanza dell'acqua per la produzione di energia richiese un ampliamento dell'opera di presa di Fener. Nel 1926 venne così approvato il progetto definitivo che è tuttora in funzione.
Tutto questo lavoro ha portato una miglioria alla vita della popolazione, un aumento della produzione delle coltivazioni agricole e una maggiore varietà di prodotti coltivati. Le donne lavavano gli indumenti nel fosso e prendevano secchie d'acqua per lavarsi e per pulire casa. Il facile accesso alle fonti d'acqua consentiva di abbeverare anche il bestiame. Nei campi di grano l'acqua veniva fatta scorrere nei solchi e il raccolto era abbondante, anche l'orto poteva venire così innaffiato producendo una migliore qualità di ortaggi. Grazie ai nuovi flussi d'acqua si sono potute mettere in azione le pale dei mulini e trasformare il grano in farina, quindi il pane.
Per controllare che non ci fossero perdite o cattivo uso dell'acqua c'erano gli addetti, chiamati "guardiani dell'acqua" (salteri). Si riconoscevano dall'abbigliamento: camicia a righe blu, un cappello nero in testa con il numero zona e tassativamente dovevano avere i baffi. Portavano una busta di cuoio ad armacollo per lettere e pacchi. Passavano in bicicletta o con gli attrezzi necessari dentro la cariola: badile, zappa, rastrello e mannaia. Verificavano che lungo i canali andasse tutto bene, ognuno di loro aveva il controllo di una zona prestabilita.
Ricordiamoci che l'acqua è un bene prezioso ed indispensabile per la vita, non sprechiamola.