

LA BETTOLA

di M. D.

Bevevano i nostri padri antichi - antichi?

Abbiamo solo indizi. Le prove invece esistono per quanto riguarda il 18° secolo, basta leggere lo Zibaldone di Coresi Del Bruno, dove si scrive che, nella città di Cosimo, le bettole viaggiano alla grande.

“Il caporal Beci portò dalla parola d'ordine dell'Ill.mo Sig. Gov. che i caporali di Porta di Mare, di Terra, e piazza sonato le due ore di notte ogn'un di loro con due fucilieri per li loro quartieri assegnati a far serrare le BIETTOLE, e che le pattuglie dei Mulini dalle 3 a 4 vedino intorno alle biettole se li suddetti Caporali abbino fatto il suo dovere come ancora la Pattuglia dalle ore 4 a 6 vada ancora essa per tutte le biettole per vedere se sono serrate e trovandone aperte essendovi gente si conduchino in arresto”.

La Portoferraio del 1700 è cittadina militare che vive di commercio, pesca e un po' di agricoltura, ha 3 mila abitanti, inclusi militari e reclusi nel Bagno Penale. Sta scritto nella relazione del conte Vincenzo degli Alberti a Pietro Leopoldo di Lorena. Nel 1765, ci sono 5 mulini ad acqua, 7 mulini a vento, 50 marinai, 124 pescatori, 16 barchettaioi, 11 bastimenti, un forno, un macellaio, 7 botteghe di mercanti, 1 d'olio, 1 di carni salate, 3 pizzicherie, 4 orefici, 5 barbieri, 2 linaioli, un armaiolo, 6 calzolai, 3 speziali, 5 legnaioli, 4 fabbri, 6 merciai, 2 caffè, 9 locande. E un solo forno per cuocere la farina di 7 mulini a vento e di 5 mulini ad acqua (due alle Trane; uno, Mulinaccio, davanti all'Hotel Fabricia; uno in Albereto; uno al Condotto). E, va sottolineato, 19 bettole.



Dall'Ansonica all'acqua del Tettuccio. Qualificata rappresentanza di portoferraiesi passa l'acqua a Montecatini. Settembre 1925

Dalla Zia
PORTOFERRAIO (al Ponticello) PORTOFERRAIO

Troverete sempre

UN BUON
Bicchier di Vino

La migliore produzione
dell'Isola d'Elba e del
Continente

DUE SECOLI DOPO. Prima pietra nelle ex Saline di San Rocco, inizia la nuova era, l'era dell'industria. A Carpani, per un bicchiere di vino si entra dalla Moscona, al secolo Adriana Fanton. La bottega è poi ceduta a Inconne (Lincoln Parlanti) dove al presente c'è il bar pizzeria Tre Archi dei figlioli di Giulio il Frassini. Più giù, alla Sghinghetta, ecco la bettola-alimentari di Nello Rossetti e Flaminio; in via dell'Annunziata il “MondoNuovo” di Maria Enrichetta Moretti-Fulceri. E poi sono attivi molti altri locali pubblici dove si suona la chitarra, si gioca a carte e a bocce nel campetto dietro la bottega. In via Carducci c'è il castagnacciaio Giovanni, l'osteria di Cesare Cioni detto Cucchiarone; la mescita della Fazzi (la Diavola) dove ben in vista hanno schioccato una conca di olive all'aglio e peperoncino; la Dondoli con l'insegna Vini e Cucina; il Carlini (cucina e gelati); l'Ortolani, l'Ancillotti, il bar centrale del Bonini, la celebre “Zia” di Ausilia Pellegrini Canestrelli. E fabbriferrai, calzolai, bottai, verdurai, rigattieri, falegnami, affittacamere, forni. Davvero un mondo nuovo intorno alle tre porte della fabbrica che si trovano al Carbuo, in via XX Ottobre (Calata Italia) e davanti al bar Martelli.

PONTICELLO del secondo dopoguerra.

Ha cambiato nome “La Zia”, ora si chiama “Bar Royal” gestito da Francesco Bianchi e dal figlio Franco. Frequentato da cospiratori che vivono per inventare scherzi da prete, burle, spedizioni per rubare l'uva dal sor Mario Marchetti, e gare ciclistiche (la sfida Pollo-Memo). Da qui partono raffiche di cocomero sul

“Sanvincenzino” tutto in ghingheri; qui fanno sciampo e lavaggio dei denti con una busta di Olà al malcapitato Angiolino. Quelli sì che erano tempi... E Troncaceci, ve lo ricordate?

Il celebre stanzone, prima negozio di pannine, davanti ai palazzi comunali A-B-C, con Lampo e Gambadoro accoccolati sulle piccole sedie fuori della porta? Ad un certo punto, Troncaceci vive un periodo aureo. Ha oscurato la fama delle altre confraternite.



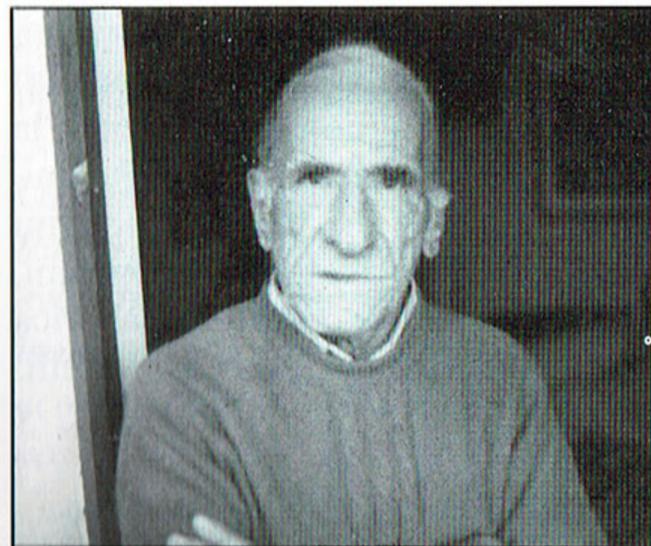
Berchioni

Vi raccontiamo di un pomeriggio particolare, di un'atmosfera di trepida attesa. Va in scena il Musichiere di Troncaceci, la trasmissione di Mario Riva che a partire dal 1957 tiene incollati davanti al teleschermo milioni di spettatori.

C'è il pubblico delle grandi occasioni, ai nastri di partenza il Berchioni, Gambadoro, Foresto, l'Acquisti e Iodice. Pronti sulle sedie, vince un quartuccio (messo in palio dalla

munifica ditta Sandoni) chi per primo arriva al banco. Deve però indovinare il motivetto della canzone accennata dall'arbitro Buffetti che se la ride sotto i baffi. Nello il Barra ha appena suonato il gong (una nocchinata sul vassoio) che i concorrenti cadono rovinosamente per le terre, uno sull'altro. “M'hanno fatto la sgambetta” grida l'Acquisti. C'è chi si lamenta, chi si struscia il ginocchio, chi smoccola, vola una sedia, un pattone, anche un gollettone. Urlano gli spettatori. Troncaceci imperturbabile invita alla calma. La gara è annullata. Alla fine esplode, fragoroso (sollecitato da Gigi), l'applauso dei competenti spettatori all'indirizzo dei campioni, tra cui il Lungo, Neghibbe, Arturino, Marchino, Tortolino, Enzo, Bacchisio, Bardo, Giovannino Pisani, Dilio, Giulio Panzerotto, il Fois col sigaro, Vigo, Coppi, Dionisio, il Calafuri e altri nomi di spicco della cui dimenticanza chiediamo venia. Per ristabilire la calma ci vuole tutta la diplomazia di Aldo, il padrone della boutique. Il clima pian piano si rasserena grazie anche ai buoni uffici di Pompilio e del Morello: topino a gratis per tutti, offre Elbano il rosso, mecenate che non bada a spese quando è in gioco la cultura.

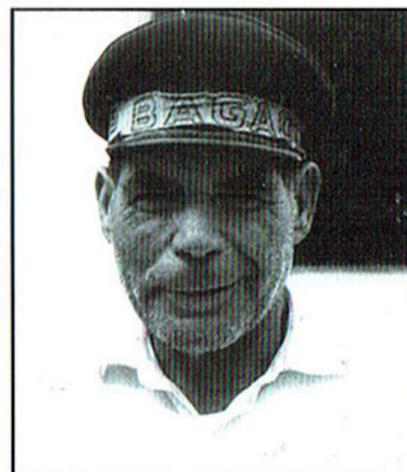
Questo, uno delle rappresentazioni di teatro che oggi non ve lo sognate nemmeno.



Bacchisio

Aldo Sandoni, figura-base del negozio, è un tipo alto, magrolino, non gli suda la lingua in bocca. Nel senso che non è proprio quello che si dice un chiacchierone. E' già tanto se qualche volta ridicchia con la mano sulla bocca. Flemmatico, all'inglese. Verso le quattro pomeridiane, il rito del lunch:

apre il coperchio della gamella tenuta al riparo dietro un fiasco e con gesti cadenzati succhiella verdura e uovo spaccato. Che ambientino...



Angiolino



Neghibbe e Bardo da Troncaceci



Il Fois

LE BETTOLE DEL CENTRO STORICO.

Se Troncaccesi è la star del Ponticello e dintorni, nel centro storico si contendono il primato tante botteghe del genere delle quali (ce ne duole assai) non possiamo ora fornire l'elenco completo. Bettola? Facciamola finita, basta usare questo termine che andava bene all'epoca dei postriboli. Per battere la crisi oggi bisogna avere una mentalità vincente. Si dice *UAINBAR* (winebar). Mossiù avrebbe sentenziato: *Ombuti!*

ZUCCHETTA, ecco un bel posto a due passi dal Duomo.

Il Giovedì Santo qui è di turno un corpo scelto di portuali. La squadra monta la guardia in ricordo della veglia di Gesù nell'orto del Getsemani. Tra un topino e l'altro. Mai sentito da ridire su questi uomini dabbene. Inappuntabili. Persone devote anche se in chiesa ci vanno una volta all'anno. Commoventi. In grande spolvero durante la settimana santa, la bettola ha una posizione strategica, è una tappa obbligata nel giro delle sette chiese, come il popolino chiama le stazioni visitate dai fedeli a Bacco. Zucchetta, gestita da una certa Parrini, parente di Bacocco, poi ceduta a Pilade Calafuri, è stata per anni e anni di proprietà della cognata Assuntina Teglia. L'equivalente della Scala è poi considerato il

CONSERVATORIO di Duilio Cecchelani, all'inizio della scalinata del Falcone.

Acustica perfetta. Atmosfera magica, fragranza di vinacciolo. Val la pena farci una capatina. Il regno di Melpomene, la dea del canto: dai Pagliacci, (basta qualche strofa) ad Amami Alfredo (idem), Rosamunda, Tango delle capinere, La canzone del mare, Ciuffetto, Mamma, Fontana Muta, Volare, Maramao maramao ciucciù, Angelina adoro la tua fattoria e via gorgheggiando. E' il massimo quando il Bacci e Nello Francesetti accompagnano (chitarra e fisarmonica) un pubblico dal palato fine: magari qualcuno sbaglia le parole, intacca ma la gola è secca e ci vole il topino. Dopodiché si alza il coro di "libiamo nei lieti calici" e, *dulcis in fundo*, il più classico "beviti meno ponci". Salutato Duilio, e diretti verso il Pireo (via Garibaldi), arriva al naso una scia irresistibile che sa di torta, castagnaccio e vino: imbocchiamo allora il vicolo del Mercato Vecchio (già via della Lancia). Eccoci da Gisberto.

IL CASTAGNACCIAIO. "Quando il caldo vi opprime troverete: birra in ghiaccio, gelati, bibite ghiacciate. Quando il freddo è intenso: castagnacci e torta", questa la presentazione del famoso locale che qui ha messo le radici fin dal 1885.

Tutto comincia con Meco Pierucci da Altopascio, approdato a Rio Marina ed emigrato a Portoferraio quando entra in funzione lo stabilimento dell'Ilva. Apre in via Elbano Gasperi una botteguccia di castagnacciaio in seguito trasferita in via del Mercato Vecchio, in un locale di proprietà della famiglia Hutre che verrà acquistato dopo i bombardamenti del '44. Al forno e in sala ci sono sempre Gino, Gilberto (Gisberto), Maria che poi, con il marito Angiolino Carmignani, staranno "al pezzo" fino al 1975, quando l'esercizio passa a Giuseppe, Antonio e Vincenzo Mangino che continuano a consolidare la fama del vecchio castagnaccio. Angiolino sforna vassoi di torta e di pattona e, nel tempo libero coltiva l'altra grande passione che è la pittura.



Gilberto (al centro) con Gino a destra e, in primo piano, Maria

Parlando di osterie il pensiero corre ad un grande elbano, **Elbano Benassi**, negli scorsi mesi ricordato alla Granguardia dall'Accademia della Cucina. Osteria, fiaschetteria, mescita di vino, luogo di basso livello dove, in quartieri di periferia o industriali, angiporti, piccoli paesi, lavoratori, pensionati, disoccupati potevano bere, giocare a carte, cantare, litigare. E questionare di tutto, comunque. In questi ambienti popolari stavi insieme con modica spesa.

"Vorrei tanto ritornare a quei tempi, sospirava il Benassi, a quei personaggi come Rognetta, Alfredino, Ermanno. Nel loro intimo albergava un certo calore umano, davano spettacolo e i loro difetti venivano tollerati. Allora, il vino accompagnato da cibarie come semi di zucca salati, pistacchi, fave bollite costava poco, però un operaio guadagnava 7-8 lire. Poi c'era la briscola, la scopa o il tressette. A Portoferraio non c'è più una bettola dove mangiare un ovo lessato, farsi uno spaghetti...sono diventati tutti ristoratori o pizzaioli".

Del resto, le virtù del “soave licore” sono ben note e celebrate. Citiamo in proposito Giuseppe Piazzini, autore del “Bacco nell'Elba” Lo conoscete? Non importa. Beato il Bacco che inventò la vigna, a chi non piace il vin, venga la tigna. A chi non gli piace il vino, Dio gli neghi anche l'acqua, sentenziava maligno il Chiappa. Ed ora è il tempo di assolvere ad un preciso dovere. Dire qualcosa' del topino che con bettola formava un binomio inscindibile.

Cos'è il **TOPINO**? chiederà il turista ignorante. Non si tratta di tarponcino, piccolo topo o piccola rondine (Dizionario ragionato G. D'Anna). E neppure gnocco di patate (Diz. Vernacolare elbano) e nemmeno della porcellana detta in Corsica topinu (Vocabolario dell'Isola d'Elba Diodati-Caccavelli).

La paternità del nome si deve a Virgilio Zamponi, macellaio in piazza del mercato negli anni '20-'30. Ecco com'è andata.



Mercato

Secondo un testimonianza degna di fede, così lo battezzò Virgilio dopo la colazione a base di zeri arrosto appena pescati al Grigolo dagli Sghiandini: “dammi un topino!” disse al barista indicando il bicchieretto piccolo. Ganzo! esclamarono gli astanti e in men che non si dica il nome ebbe notorietà anche all'estero da dove arrivarono turisti a frotte contribuendo non poco a migliorare la bilancia dei pagamenti. Ragazzi, stiamo parlando del suocero di Armandino! Origini emiliane, Virgilio era un'autorità in materia alcolica. Fu lui a denominare “brigante” il micidiale cocktail di caffè-rum-menta che, chiuso l'uscio di casa in via Guerrazzi, ordinava al bar Certosa. Uomo sollecito non fu mai povero, era il suo motto. Portato su un palmo della mano, popolarissimo, Virgilio è stato il deus ex machina di legendarie ribotte dentro o,

preferibilmente, fuori delle mura cittadine. In località amene, tipo San Giovanni o meglio Lacona, dove con inseparabili compari (Galileo, Sileno, Michelino erano gli altri del quadrunvirato) si trasferiva a bordo della Fiat (508?) soprannominata la Briaca da chi era geloso di essere escluso dal cerchio magico.

E noi, che figli siamo? Forti bevitori, come si definiva la crema cittadina ai temi d'oro del bar Roma a oppure luridi briaconi, come definivano gli avventori delle osterie?

Nell'anno di grazia 2013, della bettola si sono perse le tracce e del topino pure.

Oggi è di moda *l'eppiauar*; pensa te! Niente topino con vino del contadino (costo di 20 centesimi ai tempi del Benassi), e se vuoi il calice, ti stappano la bottiglia etichettata e scuci diversi euri. Oggi sono tutti istruiti, sanno le lingue? Pronunciano volentieri *disaigne, lochècion e cabòi*. Oggi hanno inventato il “*cenitivo o l'aperi-cena*”. Esprimersi nella lingua di Albione è maledettamente *trendy* ma, per favore, non parliamo di novità: Giovannino il Pisani (che era stato imbarcato) già nei primi anni '60 ammoniva Palletta, che gli dava noia, dicendogli “Guarda che io ti conosco, t'avverto, gli inglesi dicono *remèmbè*”.

C'è un prima (si beveva vino bono, sfuso, a volte torbido e con lo spunto) e un poi (i nostri giorni). Bottiglie doc, che promettono il paradiso. Colori, sapori (dal ficodindia al castagnaccio; retrogusto dalla sorba alla bacola; abbinamenti dallo stoccafisso alla braciolina frita). C'è un buggerio di spot che 'un se ne po' più, siamo tutti sommelié. Che buono, squisito, *uau!* esclamano con occhi semilucidi pure le dame. Che raffinati! Che gente, bella gente!

Auduiudù? risuona nel bar “in”. Oggi è in pista la generazione del quasi consumista perfetto e allora ci tocca l'*Affedinner*. Capirai.

Qualcuno se lo ricorda quando lo Sbolci in tempi non sospetti lanciò la *merenda-cena*....



Lo Sbolci