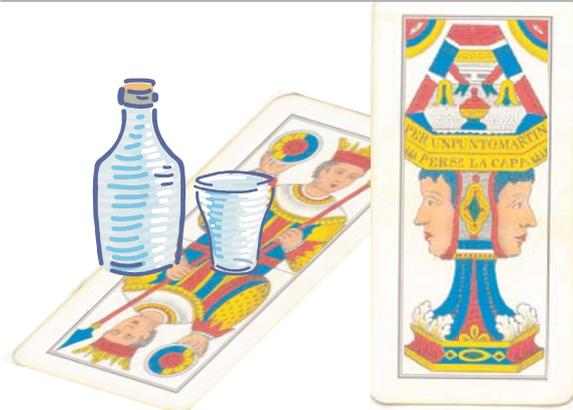


Il vino, le carte, le "ciacole"



Proviamo ad immaginare come poteva essere un'osteria nel 1904. Certamente non era un locale alla moda, né un ambiente raffinato. Oggi chi apre un bar - vengono detti osteria solo certi locali che vogliono darsi una parvenza di originalità, di finta tradizionalità - deve fare un grosso investimento, deve iniziare l'attività già fornito di tutta un'attrezzatura, arredamento completo, luci sfavillanti e quant'altro. Allora, agli inizi del novecento, non doveva sicuramente essere così. Perlomeno non fu così per il sarto Luigi Polato. L'osteria era uno stanzone, con alcuni tavoli e delle sedie, con un tavolo più grande dove poggiavano e facevano mostra di sé alcune "fiasche de vin", ed era fornita di poche stoviglie, i bicchieri coi quali servire il vino.

Che poteva fare la differenza, al di là del richiamo del locale, era l'oste ed era quello che l'oste offriva. Gigi Pessati non aveva studiato da oste, ma insieme con la Marieta diede un'impronta del tutto personale al suo locale, che crebbe e divenne conosciuto anche grazie al successo del mulino di fronte che aumentando i suoi affari richiamava più clienti e trasportatori e, quindi, più clienti per l'osteria "Al Mulino". La strada che oggi si chiama via Roma, nel 1904 era via IV Novembre ed era conosciuta come la strada dei mestieri. Oltre al mulino, come già detto, c'erano una segheria (Polato, detto Siverio) e anche una falegnameria (Fufana). Ben presto Gigi Pessati dovette rendersi conto che la sua scelta non era stata sconsiderata: la sua osteria divenne, infatti, un luogo di ritrovo e non soltanto un posto nel quale si poteva consumare rapidamente un bicchiere di vino. Aveva soltanto una pretesa e non indugiava nel farla rispettare: in quel posto non si poteva bestemmiare.



Ricostruzione di una osteria di fine '800, primi del '900 visibile presso il museo etnografico di Stanghella