

# Taverne, da lì transitavano portatori e consoli

(Gilp) Le grandi decisioni come quelle per l'organizzazione della processione dei Misteri si prendevano nelle oltre quaranta taverne che costellavano la città. Erano luoghi di aggregazione sociale. Pescatori ed artigiani si ritrovavano la sera per discutere, tra un bicchiere ed un altro. Ma anche per fare i conti. I pescatori si davano convegno nelle taverne per la distribuzione del ricavato della pesca detta "a parti" dalla quale, per antica costumanza, veniva ritenuta "a vippitra" pari al costo di un quarto di litro di vino. Questa serviva poi per organizzare, le classiche bevute di vino detti "tocchi" (gioco con la conta). Fra le più rinomate bertole alcune anziane maestranze ricordano: "A' zate" (la zia Agata) nel Vico Patrico. "La Porta" via Lbertà, "D'Antona" Piazza Jolanda, "U zu Mariu Parrinello" Via Gatti, "U immurutu" in via Giudecca. "A za Paulidda" via Torre Pali. Questa taverna era la preferita della categoria dei salinai. "U Bossu" accanto la porta della chiesa S. Pietro (ora corso Italia). "U zu Pasquali" alle barracche (ora porto peschereccio. "U zu Mario a punta balati" (piazza generale Scio). "La-



mia" in Via Spalti. "Musulinu" in via Aperta. "Majorana" in via Calvano. U zu Nicola Scarcella (poi Cantina siciliana) in via Giudecca. "Ninu u Bossu" Largo Franchi. "Peppiramaru" in via orfane poi in via Mercè. Via Badia Nuova, Via Nunzio Nasi. Taverne esistevano anche in Via Carrara, in Via Badia Nuova, ma anche fuori la porta cioè sulla via Fardella e nelle traverse. La più frequentata era quella di Via Errante. Ora le antiche taverna - dice Andrea Cernigliaro, anziano nostromo del ceto dei navi-

ganti - hanno ceduto il passo ai più moderni bar. In città infatti i primi bar sorsero sulle licenze delle antiche taverne". Questa trasformazione avvenne gradatamente. La casa del vino, fondata da Paolo Romano, in via Nunzio Nasi fu un esempio di questa trasformazione. Essa era infatti una via di mezzo tra i moderni bar e l'antica taverna. Ma non fu soltanto il vino a consumarsi nelle bettole. Le taverne erano come una sorta di posto di ristoro. Si poteva consumare dalla classica tazza di brodo di fagioli alla trippa o alla carne bollita che molti consumavano a "strascinasali" cioè quale pretesto per bere un bicchiere di troppo e trascorrere con gli amici una piacevole serata. Ma vi erano anche pietanze più complesse. Quali "i pisci ammarinate", cavoli, fave, carciofi, uova, polipi bollite. Non mancarono le insalate di pomodoro, cipolla e "sardi" salati, ma anche le salsicce e polpette al sugo. Oggi le taverne sono soltanto un ricordo. L'ultima a chiudere è stata quella denominata "U boss" che sorgeva al largo Franchi. (Foto tratta da libro «Usanze e costumanze» di Roberto Calia).