

Riccardo Morri, Daniela Pasquinelli d'Allegra,
Cristiano Pesaresi
(a cura di)

IL CAMMINO DI UN GEOGRAFO, UN GEOGRAFO IN CAMMINO

Scritti in onore di Gino De Vecchis



Scienze geografiche

FrancoAngeli

OPEN  ACCESS



Il presente volume è pubblicato in open access, ossia il file dell'intero lavoro è liberamente scaricabile dalla piattaforma **FrancoAngeli Open Access** (<http://bit.ly/francoangeli-oa>).

FrancoAngeli Open Access è la piattaforma per pubblicare articoli e monografie, rispettando gli standard etici e qualitativi e la messa a disposizione dei contenuti ad accesso aperto. Oltre a garantire il deposito nei maggiori archivi e repository internazionali OA, la sua integrazione con tutto il ricco catalogo di riviste e collane FrancoAngeli massimizza la visibilità, favorisce facilità di ricerca per l'utente e possibilità di impatto per l'autore.

Per saperne di più:

http://www.francoangeli.it/come_publicare/publicare_19.asp

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio "Informatemi" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Riccardo Morri, Daniela Pasquinelli d'Allegra,
Cristiano Pesaresi
(a cura di)

IL CAMMINO DI UN GEOGRAFO, UN GEOGRAFO IN CAMMINO

Scritti in onore di Gino De Vecchis

FrancoAngeli
OPEN  ACCESS

Con il contributo dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia e del Dipartimento di Lettere e Culture Moderne della Sapienza Università di Roma.

In copertina: Il prof. De Vecchis ritratto casualmente mentre sale la scalinata della Facoltà di Lettere e Filosofia della Sapienza Università di Roma (fonte: archivio istituzionale della Sapienza Università di Roma).

Isbn cartaceo: 9788835116981
Isbn e-book: 9788835139331

Copyright © 2022 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

Publicato con licenza *Creative Commons Attribuzione-Non Commerciale-Non opere derivate 4.0 Internazionale* (CC-BY-NC-ND 4.0)

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>

Copyright © 2022 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835139331

Indice

Prefazione. Geografia che unisce. Incontro in onore di Gino De Vecchis. Facoltà di Lettere e Filosofia, Sapienza Università di Roma, di <i>Eugenio Gaudio</i>	pag. 11
Presentazione, di <i>Franco Salvatori</i>	» 15
Parte prima	
Verso una politica culturale e un futuro possibile del territorio. Studi geografici sugli ambiti locali a cura di <i>Cristiano Pesaresi</i>	
Studi regionali e analisi di contesto: una lunga storia, di <i>Cristiano Pesaresi</i>	» 21
La regione costiera laziale, di <i>Francesco Maria Sanna e Lidia Scarpelli</i>	» 37
Studi geografici e politiche per le regioni appenniniche, di <i>Maria Prezioso</i>	» 60
La regione geografica: una costante nelle analisi territoriali. Il caso della Basilicata, di <i>Luigi Stanzione e Lida Viganoni</i>	» 76
Smart Cities: nuove sfide, di <i>Giuseppe Borruso e Ginevra Balletto</i>	» 91

Parte seconda

Imparando a comprendere il mondo. La geografia tra ricerca e didattica

a cura di *Daniela Pasquinelli d'Allegra*

- Ricerca e didattica: analisi di un'interazione, di *Daniela Pasquinelli d'Allegra* pag. 109
- Una rivista... un impegno. Il Presidente De Vecchis e la rivista dell'AIIG Ambiente Società Territorio. Geografia nelle Scuole, di *Carlo Brusa* » 119
- Insegnare la Geografia attraverso la Letteratura: l'utilità della narrativa fantastica, fantascientifica, distopica e post-apocalittica, di *Dino Gavinelli* » 131
- L'insegnamento dell'orientamento e delle coordinate geografiche nei manuali scolastici di geografia dall'Unità d'Italia alla Seconda guerra mondiale, di *Cristiano Giorda* » 142
- Climate change and geography education: Could young people's geographies and powerful disciplinary knowledge make a change?, by *Sirpa Tani* » 160
- Insegnare e apprendere la geografia configurativa attraverso Facebook: una proposta didattica per il paesaggio, di *Angelo Turco* » 173
- People with vision. Contributions from Sapienza University to International Geographical Education, by *Joop van der Schee* » 199

Parte terza

Declinando geografie, da sapere trasversale a pensiero laterale

a cura di *Riccardo Morri*

- Insegnamento e ricerca, tra impegno civile e responsabilità, di *Riccardo Morri* » 209
- Gli spostamenti intra-urbani di Roma nel XVIII secolo, di *Renata Ago* » 216

Per uno studio storico-linguistico e culturale di <i>Osteria</i> del dott. Hans Barth, la prima guida enogastronomica romana e italiana ([1900-]1908-1921), di <i>Paola Cantoni e Ugo Vignuzzi</i>	pag.	229
Su alcuni progetti di didattica delle musiche del mondo, di <i>Giovanni Giuriati</i>	»	244
Perché gli esploratori non sono mai creduti? Lo strano caso di Eudosso di Cizico (Strab. 2. 3. 4 s.), di <i>Roberto Nicolai</i>	»	253
L'uomo è sedentario o ama "viaggiare"?, di <i>Alberto Sobrero</i>	»	269
Esiste una geografia della partecipazione culturale nell'era della rete?, di <i>Giovanni Solimine</i>	»	283
Spazi, narrazioni, soggetti e... un affondo su Manzoni, di <i>Monica Cristina Storini</i>	»	290
ELENCO PUBBLICAZIONI DI GINO DE VECCHIS	»	303

Per uno studio storico-linguistico e culturale di Osteria del dott. Hans Barth, la prima guida enogastronomica romana e italiana ([1900-]1908-1921)

di Paola Cantoni e Ugo Vignuzzi*

1. Hans Barth autore di Osteria

Nel 1908 esce in Germania *Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri* la prima guida enogastronomica italiana, a firma di Hans Barth (1862-1928), corrispondente tedesco del quotidiano liberale "Berliner Tageblatt", «un tedesco amico d'Italia», come lo definì Panzini (1914, p. 138)¹.

La guida uscirà in italiano nel 1910 col titolo *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri* per l'editore romano Enrico Voghera, tradotta da Giovanni Bistolfi e con l'aggiunta di una prefazione di Gabriele D'Annunzio; ci sarà una seconda edizione rivista e ampliata nel 1921, per il fiorentino Le Monnier².

* Siamo felici di dedicare questo studio che coniuga storia culturale, storia del territorio e storia linguistica a uno studioso e amico quale Gino De Vecchis. Il contributo rientra nel progetto "Vacanze romane: letture, linguaggi e pratiche del turismo a Roma" (Università "La Sapienza" di Roma, responsabile scientifico E. Capuzzo). All'interno di una progettazione congiunta sono da attribuire a P. Cantoni i §§ 1-3 e a U. Vignuzzi il § 4.

¹ Il testo era stato preceduto da una prima stesura: *Est! Est! Est! Italienischer Schenkenführer; Venedig, Mailand, Turin, Genua, Bologna, Florenz, Rom und "Castelli Romani", Neapel, Capri* (A. Schwartz, Oldenburg/Leipzig, 1900, cfr. Oswald in Barth, 2015, pp. 15-19 per i rapporti fra *Est! Est! Est!* e *Osteria*), in cui Barth descriveva le osterie solo per Venezia, Milano, Torino, Genova, Bologna, Firenze, Roma e i Castelli Romani, Napoli e Capri (non erano presenti Verona, Lugano, il Lago di Garda, Acqui, e anche Siena). Del 1900 è anche il volumetto di un altro tedesco (giornalista e storico dell'arte cui si devono le schede stenografiche conservate alla Biblioteca Hertziana con informazioni su artisti tedeschi e viaggiatori a Roma), Friedrich Noack, *Italienisches Skizzenbuch*, I. G. Cotta, Stuttgart, 1900, che nomina alcune osterie romane, tra cui *il Fedelinaro, Pater Abraham, Colonneta*.

² Anche in Germania ne uscì una seconda edizione nel 1911 che includeva la prefazione dannunziana tradotta (con molte omissioni) dallo stesso Barth, per l'editore Julius Hoffmann di Stoccarda.

Nell'ambito della letteratura di viaggio *Osteria*, «dionisiaco libro bizzarro sulle Osterie d'Italia» (Panzini, 1914, p. 138), inaugura in Italia un nuovo sottogenere, quello del filone (eno)gastronomico, che avrà negli anni Trenta una grande vitalità, a partire dalla *Guida Gastronomica d'Italia* del T.C.I. (1931)³.

Nato a Stoccarda, laureato in Filosofia a Zurigo, Hans Barth arrivò a Roma nel 1886 all'età di ventiquattro anni e qui visse per quarant'anni lavorando come corrispondente del "Berliner Tageblatt"; scrisse dei più vari argomenti, pubblicando spesso articoli polemici e spregiudicati che gli costarono in qualche caso accuse di calunnie contro l'Italia o querele da parte dei personaggi coinvolti⁴. Fu autore anche di libri, tra gli altri si ricorda una biografia di Francesco Crispi (1893) e raccolte poetiche, tra cui gli *Epi grammi romani d'un barbaro* (trad. it. 1927); l'anno dopo morì a Roma.

1.1. La prefazione di D'Annunzio all'edizione italiana (1910)

Già nel 1900 il giornalista tedesco aveva avviato un rapporto con D'Annunzio, scrivendo articoli sulla sua attività di parlamentare, del 1908 è una sua recensione della tragedia *La Nave* e nel 1909 intervistò il vate ancora su un tema politico, quello del movimento italiano-settentrionale per la salvezza del lago di Garda dall'influenza tedesca⁵.

Quando si accingeva a pubblicare l'edizione italiana di *Osteria*, Barth entra in contatto con l'autore attraverso il figlio Mario che (probabilmente innamorato di una delle due figlie di Barth) si era fatto tramite della sua richiesta di una prefazione: dal settembre 1909 un fitto scambio di lettere e telegrammi documenta i continui solleciti da parte di Mario (e le risposte di D'Annunzio) e dello stesso Barth⁶, fino a quando, il 9 febbraio 1910, lo

³ Tra i titoli più felici di questo filone di guide gastronomiche negli anni seguenti si possono ricordare: *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia* di Paolo Monelli (Milano, Fratelli Treves, 1935); *Osterie romane* dei "Romani della Cisterna" (Milano, Ceschina, 1937). Sulla *Guida gastronomica d'Italia* del T.C.I. vd. Vaccaro, 2015 e, in particolare per le sezioni del Salento e del Lazio, Bertini Malgarini, Vignuzzi, 2018 e Aprea, Bertini Malgarini, Vignuzzi, 2015.

⁴ Vd. l'introduzione di Di Carlo a Barth, 2019, pp. 37-97.

⁵ Vd. ancora Di Carlo, 2019, pp. 68-70 e Oswald, 2015, pp. 19-22.

⁶ Per il carteggio tra D'Annunzio e il figlio Mario cfr. Di Tizio, 2016; le lettere di Hans Barth a D'Annunzio e al figlio Mario sono conservate al Vittoriale degli Italiani, Archivio Generale, fascicolo Barth Hans.

stesso D'Annunzio darà così notizia della sua "epistola" di prefazione⁷ a Luigi Albertini, direttore del "Corriere della Sera"⁸:

Mio caro Direttore,
il dott. Hans Barth, un eccellente giornalista tedesco, ha scritto una bizzarra Guida delle osterie d'Italia; che tradotta in italiano, sarà pubblicata fra una decina di giorni. Il volume recherà una mia prefazione, piena di curiosi aneddoti personali; circa due colonne del Corriere. È la prefazione dell'Astemio⁹ al libro del Beone.

La prefazione sarà pubblicata in forma di epistola sul quotidiano il 15 febbraio col titolo *Un itinerario bacchico* e il 22 dello stesso mese anche in traduzione tedesca rimaneggiata, sul "Berliner Tageblatt"¹⁰.

2. Un itinerario eno-gastronomico per le osterie

Nel suo viaggio per l'Italia, Hans Barth, ripercorre e illustra ai suoi lettori i luoghi più tipici dedicati agli amanti del buon bere. La struttura della guida non risponde al criterio regionale che di lì a poco si affermerà nei ricettari italiani, nel 1909 con *La nuova cucina delle specialità regionali* di Vittorio Agnetti (Milano) e poi con la cit. *Guida gastronomica d'Italia* del 1931.

Si procede invece toccando, da Nord a Sud (fino alla Campania), le principali tappe italiane dei viaggiatori del *Grand Tour*¹¹, che solo raramente scendevano oltre Napoli; del resto anche Agnetti cit. nel 1909 rendeva

⁷ La minuta autografa di 21 carte, conservata al Vittoriale, è datata Marina di Pisa ottobre 1909.

⁸ La lettera è nell'introduzione alla guida di Di Carlo (2019, p. 31) che riassume tutta la vicenda citando le varie missive.

⁹ D'Annunzio si dichiara proprio in quest'occasione "acquatile" (Barth, 1910, p. XII).

¹⁰ Il testo dannunziano sarà poi inserito nel 1934 nell'*Allegoria dell'Autunno* delle *Prose di ricerca* (a cura di A. Andreoli, G. Zanetti, Mondadori, Milano, vol. 2, 2005, pp. 3780-3783, per cui vd. anche gli altri titoli citati) con il titolo *I vini e il lurco*, coniato riprendendo il nome del proprietario della birreria tedesca *Gambrinushalle (Bavaria)* † (p. 285), un certo Luhr, sul quale Barth aveva giocato riconducendo scherzosamente a lui l'epiteto dantesco riferito ai Tedeschi "lurchi" (*Inferno*, XVII); successivamente comparirà con altri titoli: *Epistola vinosa*; *Di un itinerario bacchico* o *Di due itinerari bacchici*.

¹¹ Nell'ampia bibliografia sul *Grand Tour*, si vedano almeno Brillì, 1995 e 2006, De Seta, 1982.

conto solo delle gastronomie regionali di Piemonte, Liguria, Lombardia, Venezia, Emilia e Romagna, Toscana, Roma, Napoli, Sicilia, Sardegna¹².

Scorrendo l'indice dell'edizione rivista e ampliata del 1921, tredici capitoli descrivono le osterie italiane in circa 200 pp.: Verona, Milano, Lugano (dove Barth soggiornò durante gli anni della guerra), Lago di Garda, Torino, Acqui, Genova, Venezia, Bologna, Firenze e Siena, Roma, Napoli, Capri.

Tab. 1. Osterie per aree geografiche.

Aree	Osterie	%
Settentrione	130	43,5
Toscana	22	7,4
Roma	132	44,1
Campania	15	5

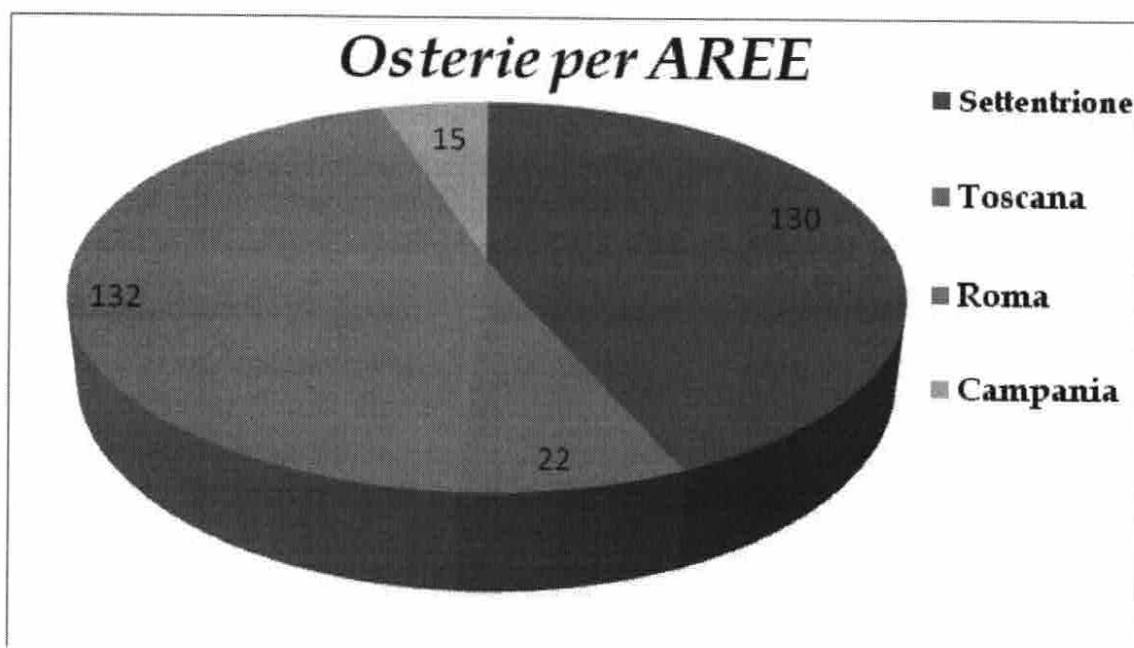


Fig. 1. Osterie per aree geografiche.

L'autore aggiunge, rispetto alle precedenti edizioni, i tre itinerari di Lugano, del Lago di Garda e di Acqui; in corrispondenza delle osterie chiuse in quegli anni segnati dalla guerra dissemina croci che scandiscono anche graficamente il ricordo di luoghi sconsolatamente perduti.

¹² Rispetto a Barth con l'aggiunta cioè solo di Sicilia e Sardegna, ma con in meno Genova (o, se si preferisce, la Liguria).

Il repertorio raccolto da Barth descrive esplicitamente in tutto 299 osterie, quasi la metà delle quali a Roma e dintorni:

Tab. 2. Osterie per località.

LOCALITÀ	(e dintorni)	Osterie	Nei dintorni	%	(%)
Verona		4		1,3	
Milano		17		5,7	
Lugano		18		6	
	<i>Dintorni</i>		(9)		(3)
Lago di Garda		27		9	
Torino		5		1,7	
Acqui		4		1,3	
Genova		17		5,7	
Venezia		18		6	
Bologna		20		6,7	
	<i>Fuori</i>		(4)		(1,3)
Firenze		22		7,4	
	<i>e Siena</i>		(3)		(1)
Roma		132		44,1	
	<i>Città</i>		(66)		(22,1)
	<i>Campagna</i>		(25)		(8,4)
	<i>[Dintorni]</i>		(35)		(11,7)
	<i>Castelli</i>		(6)		(2)
Napoli		8		2,7	
Capri		7		2,3	
	<i>Anacapri</i>		(2)		(0,7)
TOTALE		299			

3. Le osterie romane

A Roma e ai suoi dintorni Barth dedica 64 pp. (56 alla città e 8 ai dintorni, contro le 8 pp. di Milano, le 10 di Genova, le 12 di Firenze e Siena, e le 7 di Napoli).

L'itinerario romano parte dal Corsò, prosegue poi con i dintorni del Pincio, quelli del Pantheon, piazza Navona, Tevere e Trastevere, il Vaticano, piazza San Pietro, l'Esquilino e la zona delle antichità, il Campidoglio e Palatino; poi ancora si allarga verso la «campagna romana»: ¹³ via Appia Antica, via Appia Nuova, via Tuscolana, via Casilina (Labicana), fuori Porta

¹³ Sugli itinerari del *Grand Tour* a Roma e nei dintorni romani vd. i saggi raccolti in Formica, 2009.

Pia, fuori Porta Pinciana, fuori Porta del Popolo, Monte Mario, all'ovest del Vaticano, il Gianicolo, fuori di Porta Portese, l'Aventino, San Paolo.

Compiuto il percorso urbano, Barth passa ai dintorni della città, dedicando ampio spazio ai Castelli Romani, «nostro paradiso più ideale, in una città tutta di templi bacchici, nel paese fatato del bevitore, dove ogni casa è una cantina e un altare del culto orgiastico, dove ogni sgabello posto dinanzi ad un bacile è un pitico tripode» (p. 332).

Ai Castelli non si beve nelle trattorie, «ma nei tinelli che cambiano di giorno in giorno»; il miglior vino è per l'autore «dove vedrai la gente affollarsi, magari dinanzi ad un bugigattolo orribile in una stradicciuola qualunque» (p. 333), a Frascati, Monte Porzio Catone «una borgata che è tutta un'osteria» (p. 335), nelle cantine ammassate «in aggruppamenti pittoreschi» di Monte Compatri (ib.); ma la «vera zona del bevitore» è quella dei laghi, le cantine di Grottaferrata, una piccola osteria di Rocca di Papa, vicino al Duomo, «la meraviglia delle meraviglie» (p. 336); e ancora Marino, Castel Gandolfo, Albano, le «oscure grotte, fra gli onesti autoctoni» di Genzano e Nemi (p. 338); una tappa meritano anche Tivoli (p. 339) e le cantine private dell'«Etruria taciturna» (p. 340) dei Cimini, tra Viterbo e Gallese, dove il Vignanello cantato da Gioacchino Belli «sprigiona tutto il suo fascino». Nel suo bacchico vagabondare l'autore arriva a fornire anche scorci paesaggistici:

Batteria osteria popolare con magnifico panorama. A traverso il bicchiere si vede il Monte Sacro, la campagna, i monti della Sabina, e le finestre di Frascati ardenti nel tramonto di fuoco» (p. 321)¹⁴.

Si arriva a veri e propri “pezzi di bravura”, come in un lungo brano per l'osteria del *Tavolato* in via Appia Nuova: l'avvio su insistite frasi nominali, in una scrittura tra reportage (*un muricciuolo¹⁵ che una volta era dipinto*;

¹⁴ E ancora il suggestivo colpo d'occhio sulla campagna romana sino ad abbracciare anche il “Cupolone”: «splendida vista all'intorno sulla valle del Tevere, fino al monte Soratte: a sinistra, la cupola di San Pietro» (Fuori Porta Pinciana, p. 322).

¹⁵ Notevole il grafico di NGram sui dati di Google Libri per *muricciuolo* / *muricciolo*:

lunghe pertiche impugnate; cosciali di pelle di capra) e prosa d'arte di sapore (post) carducciano (*vista sonnolente; butteri galoppanti; infinita sequela di tombe*; e persino *alla pastura* risale a Boccaccio *Decameron* g. 8, 20, cit. dal Tommaseo-Bellini), che giunge ad (auto)esaltarsi in uno stile enfatico e sostenuto di sapore dannunziano (*Il meriggio arde sull'immenso cimitero dell'antica bellezza*), anche se in chiusura l'autore cerca di abbassare i toni con l'aiuto di Belli e di Orazio, e soprattutto del *palo*¹⁶ [segnale-tico] del Touring Club fondato qualche anno prima (1894):

Piccolo terrazzo con un muricciuolo che una volta era dipinto. Tutto intorno la vista sonnolente della campagna romana. Gli acquedotti quasi a portata di mano; mandrie di bufali e di cavalli alla pastura; butteri galoppanti qua e là, con le lunghe pertiche impugnate e appoggiate sui cosciali di pelle di capra, e più lontano l'infinita sequela di tombe della via Appia Antica, il monumento sepolcrale di Cecilia Metella e il folto bosco dove ancora si nascondono driadi e satiri... Il meriggio arde sull'immenso cimitero dell'antica bellezza e noi udiamo, come già i naviganti sul mare, un vasto e terribile grido: "Il gran Pan è morto!" Ma cacciamo queste malinconie: pensiamo a Gioacchino Belli che "... fece du' pranzi ar Tavolato" e ad Orazio, il quale consigliava: *nec parce cadis tibi destinatis!* Poi se possiamo ancora trascinare, o nobile compagno di questo viaggio, le pesanti gambe, pellegriniamo ancora alla Osteria delle Capannelle dove la via si biforca e dove il Touring Club ha piantato il suo palo (p. 318).

Google Books Ngram Viewer

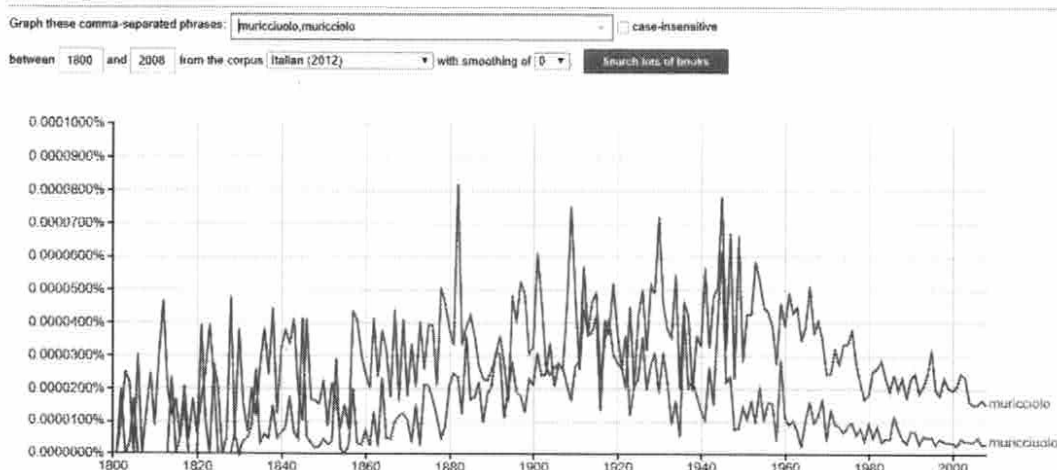


Fig. 2. "Muricciuolo" e "muricciuolo" fra 1800 e 2008 secondo NGram.

¹⁶ Secondo NDELI, *segnale stradale* è attestato dal 1936, dal 1909 *segnale della strada; cartello stradale; palo* col valore di "sostegno" (*telegrafico*) è attestato nel NDELI dal 1871 (Tommaseo-Bellini): cfr. GDLI, *palo*, 4.

3.1. I nomi delle osterie romane

Un primo sondaggio sul cap. XI dedicato a Roma rivela la ricchezza dei riferimenti culturali presenti in *Osteria*, che attraverso la sua ottica tutta particolare ci mostra squarci inediti o quasi della vita popolare della città, gli ambienti e i protagonisti (osti, ostesse e avventori), ma anche i luoghi di incontro dei circoli letterari dell'epoca e dei viaggiatori tedeschi, di cui conosciamo così itinerari e abitudini.

Un esempio tipico fra tanti, quello della *Cisterna* (nella omonima via a Trastevere) con il suo «gran movimento nelle serate specialmente domenicali: gente del popolo, vigorose donne con enormi pendenti d'oro, tipi maschili della pura classicità» (pp. 301-2), osteria in cui, come ricorda Barth, sarebbe morto (seconda la leggenda) l'acquafortista e "classico" illustratore del "popolo di Roma", Bartolomeo Pinelli.¹⁷

Poche righe sono dedicate invece all'antica *Fiaschetteria della Palombella* (v. p. 296); qui la tradizione ci dice si svolgesse ancora fino ai primi del Novecento la "cicciata", incontro a duello dei bulli del rione, che coi coltelli colpivano la pancia ("ciccìa") come rito di iniziazione.¹⁸

All'altro polo culturale, Barth ricorda il *Caffè Greco* (pp. 291-292) «ove tante generazioni di poeti, artisti, scienziati, passarono una parte della loro esistenza romana» (ne cita alcuni: Winckelmann, Goethe, Ruckert, i pittori Nazareni, Lenbach, Bocklin e il filosofo Schopenhauer).

La guida di Barth rappresenta, fra l'altro, una preziosa testimonianza dell'onomastica romana otto-novecentesca (toponomastica, denominazioni delle osterie, nomi dei proprietari, ecc.)¹⁹ e del suo patrimonio lessicale enogastronomico, che varrebbe la pena indagare in modo sistematico, e soprattutto incrociando i dati ricavati dal volume (anche nelle sue diverse edizioni, tedesche e italiane) con le altre fonti, precedenti e successive, dei vari àmbiti coinvolti.

Le denominazioni delle osterie che comparivano sulle insegne, ad esempio, costituiscono un aspetto importante del paesaggio linguistico romano dell'epoca nel quale erano un riferimento geografico significativo per

¹⁷ Alla Cisterna si sarebbe riunito negli anni Trenta il gruppo dei "Romani della Cisterna", Ceccarius (Giuseppe Ceccarelli), Jandolo, Munoz, Mastrigli, Petrolini, Trilussa, tutti legati dal comune amore per Roma che si sarebbe concretizzato nella guida scritta a più mani *Osterie romane* (Milano, Ceschina, 1937), e avrebbe dato origine, nel 1938, al Gruppo dei Romanisti (vd. https://it.wikipedia.org/wiki/Gruppo_dei_Romanisti, e cfr., per la testimonianza di Mario Dell'Arco, Fagiolo Dell'Arco, 2005, p. 179, e anche pp. 175-176).

¹⁸ Vicino al luogo dove sorgeva l'osteria si trova ora la "Locanda della cicciata" che trae nome da questa tradizione.

¹⁹ Sull'onomastica a Roma tra Otto e Novecento vd. Caffarelli, 1996 e, per un arco temporale e una prospettiva più ampi, i saggi raccolti in Caffarelli, Poccetti, 2009.

gli abitanti e per i viaggiatori tedeschi cui la guida si rivolge; i nomi dei locali rimandano alla realtà socio-linguistica della Roma di primo Novecento, sia per gli antroponimi e toponimi, sia per il lessico eno-gastronomico o per altri aspetti della cultura popolare (e letteraria) che vi sono riflessi.

Oltre alle denominazioni che richiamano i luoghi (toponimi romani), su cui molto ci sarebbe da ragionare, quelle relative ai nomi di fondatori e proprietari o gestori, osti e ostesse, spesso con riflessi locali come per la frequente tipologia con l'appellativo romanesco *Sor/Sora* + nome (più diffuse per il femminile): *Sor Giuseppe* † (v. Veneto angolo v. Lombardia, p. 294); *Sor Tito* (a Santa Maria Maggiore in via Olmata, p. 308); *Sora Adele* e *Sora Ermelinda Giannetti* † (rispettivamente a v. Sant'Agostino e a p.zza Navona, p. 297); *Sora Nanna* (vicolo Alibert su v. Margutta, p. 291); a volte il nome vulgato è riportato da Barth tra parentesi rispetto a quello ufficiale (vd. oltre) come per *Sora Rosa all'Olmo* (vicino *ponte Molle*, p. 323). I nomi di osti e ostesse sono del resto espressi quasi sempre con l'appellativo locale anche nel corso del testo, ad es. *sora Costanza* è la moglie del *sor Tito* (vd. sopra); e ancora (si cita solo a titolo esemplificativo perché la lista sarebbe lunghissima): *la buona e stravecchia Sora Flavia* (p. 309), *sor Peppe* (p. 288, vd. oltre) e persino il padrone del *Romagnolo* (v. D'Azeglio, p. 307) «romagnolo d'antico stampo», è appellato come *sor Domenico*.

Altri nomi di osti danno ai loro locali un sapore tutto romanesco, come *Zi' Pippo* (al vicolo del Soldato, p. 303) e *Richetto* (a San Carlo al Corso, p. 282); qui anche i soprannomi *Brecche* † (accanto al Teatro Costanzi in v. Firenze, pp. 306-307) dall'oste *Padron Brecche*²⁰ il “frascatano”²¹, grande amico degli artisti;²² *Faccia fresca* † (vd. oltre)²³ ‘sfacciato’ (faccia tosta, faccia di bronzo)²⁴; i soprannomi degli osti sono in qualche caso riportati anche nella descrizione delle loro botteghe, come per l'osteria *Torretta* (a Frascati, p. 334) di cui si riporta la denominazione popolare forse collegato al soprannome del proprietario, *noto come “Capillone”*.

²⁰ Probabilmente dall'anglicismo già acclimatato nel romanesco di primo Novecento *er brècche* ‘carrozza break’ (Panzini, 1905), un veicolo a cavalli con banchi laterali per più persone, utilizzato per le gite di campagna, le ottostrate e per la festa del Divino Amore, cfr. Münoz, 1950, p. 144.

²¹ Locale che sarà frequentato dai fascisti e in cui sarà preparato il delitto Matteotti, cfr. Saitta A., *Dal terrorismo alla dittatura*, Polilibraria, 1945.

²² Cfr. (tra gli altri) Flaiano E., *La solitudine del satiro*, Adelphi, Milano, 1996 [1973].

²³ Per l'italiano cfr. GDLI; *a faccia fresca* s.v. *faccia*, Fanfani, 1863; *faccia fresca* s.v. *fresca*, Tommaseo, Bellini, 1861-1874.

²⁴ Per le croci inserite dall'Autore a indicare denominazioni di osterie scomparse all'epoca della nuova ed., vd. sopra.

Qualche osteria deve ovviamente il nome al cibo e al vino per cui era famosa: spiccano così l'*Aliciaro* (vicolo Otto Cantoni, p. 282)²⁵ locale in cui brulica il popolino col pavimento «coperto di lische di pesce, ossicini, gusci d'ovo e simili preziosità»; il *Fedelinaro* (dirimpetto alla fontana di Trevi, p. 288)²⁶ la cui vetrina è piena di *fedelini*, termine riportato tra virgolette e glossato tra parentesi con *vermicelli*²⁷: qui *sor Peppe* accarezza «i lunghi e gialli fedelini, che paiono la chioma fantastica di una ninfa della fontana scrosciante lì di fronte»; *Ricciarolo* (all'angolo di v. Urbana e v. Caprareccia, p. 308), dal Bianchi di Ariccia²⁸; e ancora, denominazioni che si rifanno a modi ed espressioni popolari, a es. "*Gregorio viecce a trovà*" (a Borgo Sant'Angelo, p. 304) glossato come «frase romanesca che vuol dire: Gregorio vieni a trovarci»; oppure *Melafumo* (fuori porta del Popolo, oltre *ponte Molle*, p. 324) che Barth riconduce all'aneddoto secondo cui il padrone precedente, all'arrivo di Pio IX, continuava a fumare tranquillo la sua pipa e, appellato con rimprovero "che fai?" da una guardia nobile che accompagnava il papa, rispondeva: "Me la fumo!".

Come si vede, l'attenzione dell'autore è non di rado rivolta alle denominazioni popolari, affiancate a quelle ufficiali²⁹: l'osteria di *Sor Tito* a es. è detta anche *Roma sparita* (a Santa Maria Maggiore in v. Olmata, p. 308); *Padre Abramo* (a Monte Cenci, p. 299)³⁰ è al contrario registrata col nome più conosciuto (*il cosiddetto...*), rispetto al nome "ufficiale", subito indicato, *Piperno* (cognome anch'esso di origine ebraica, e infatti esiste tuttora nel ghetto)³¹ e ancora, passato *ponte Molle* a quindici minuti a piedi, l'*Osteria dell'Olmo* (p. 323) è nota come *Sora Rosa all'Olmo*; a Frascati, la trattoria *Ottavio Piccolomini* (p. 334) ha in realtà nome "Trattoria Marini"

²⁵ La trattoria comparirà anche nel *Pasticciaccio*, cfr. Elio Gioanola, *Carlo Emilio Gadda: topazi e altre gioie familiari*, Milano, Jaca Book, 2004, pp. 64-5. Frequentatore assiduo ne era lo stesso Gadda, che ricorda gli ottimi «pranzetti dell'Aliciaro» (cfr. Roscioni, 1997, p. 242); ritrovo inoltre di artisti e scrittori, come Marinetti, Bontempelli, Marchi, Bragaglia e anche dell'aviatore G. Keller.

²⁶ *Fedelinaro*, Venditore di *Fedelini* (V.), e *Fedelini*, Spaghettoni, Capellini (Chiappini 1967, s. vv.). *Fedelinaro* anche in Noack, 1900, pp. 118-119.

²⁷ *Fedelini*: 'pasta lunga e sottile per minestra, spesso all'uovo; capellini, capelli d'angelo' in GDLI dial.; anche Tommaseo, Bellini, 1861-1874, lo attesta in qualche dialetto. *Vermicelli* invece è voce di Crusca (dalla seconda ed., 1623, s. v. *vermicello* «VERMICELLI diconsi certe fila di pasta fatte a quella somiglianza [dei piccoli vermi], e mangiansi cotti come le lasagne»).

²⁸ *Ricciaròlo*, Aricino, nativo della Riccia (Ariccia) (Chiappini, 1967, s.v.).

²⁹ Lo stesso Bath ci avverte: «Citiamo le osterie secondo il caso, col loro nome ufficiale o col soprannome usuale presso il popolo o gli artisti» (p. 281).

³⁰ Cit. anche come *Vater Abraham* da Noack, 1900, pp. 60 e 119.

³¹ Per l'origine ebraica, rispettivamente, del nome e del cognome, vd. Rossebastiano, Papa, 2005 e Caffarelli, Marcato 2008.

ma la ridenominazione popolare nasce, come ci spiega Barth, dalla sintesi tra il nome del padrone Ottavio e quello della via Piccolomini in cui si trova.

4. Primi appunti linguistici

In aggiunta alla già ricca messe (pur nella doverosa brevità dello spazio a disposizione) di aspetti e fatti linguistici anche di notevole rilevanza segnalati da Paola Cantoni nella prima parte di questo contributo, moltissimi ancora se ne potrebbero indicare, anche solo cursoriamente, sin dal titolo di *Osteria*: Barth infatti opta fermamente per la forma toscano-fiorentina, laddove la forma “popolare” in larga parte dei dialetti italiani (anche a Roma)³² conosceva piuttosto la conservazione di -AR- in protonia; interessante comunque per la situazione romana di primo Novecento che Giggi Zanazzo nel *Saggio d'insegne, di botteghe, di mestieri ecc.* pubblicato postumo nel 1960 da Giovanni Orioli (Zanazzo, 1960 [1966], pp. 467-8), citi «Fuori porta Portese: “Osteria della piccola Trattoria”» (p. 468)³³.

Limitandoci dunque di necessità a pochissimi spunti essenziali³⁴, osserviamo subito che una delle forme che maggiormente spicca è *suppli*, evidenziato da virgolette basse (“caporali” o “sergenti”) e glossato «polpette di riso» sin dall’ed. italiana del 1910 (p. 122, osteria *Vero Frascati*), già presente nell’ed. tedesca del 1908 (p. 172) come “*Suppli*” (*Knödel*)³⁵. La forma, attestata in italiano a Roma dal 1846 (Azzocchi, v. NDELI s.v.), è stata indagata per il romanesco in importanti studi di Paolo D’Achille (2003) e dello stesso D’Achille con Andrea Viviani (2007), che l’hanno ricondotta

³² Vaccaro, 2015, p. 142 e p. 152.

³³ Lo pseudopopolare *hostaria* invece, come ha dimostrato Bruno Migliorini (1975, pp. 72-3), è di fatto la ripresa moderna della variante arcaica «adottata dapprima a Roma col ripristino della vecchia denominazione di *Hostaria dell’Orso*, presto imitata nella stessa Roma e poi anche altrove» (NDELI, s. *hostaria*).

³⁴ Un percorso di notevole rilevanza è senz’altro costituito dall’analisi contrastivo-interlinguistica dell’autotraduzione dal tedesco all’italiano (ma anche al contempo della traduzione/riduzione in tedesco del testo dannunziano), anche nella prospettiva del costituirsi in Italia propria ai primissimi del ‘900 del genere letterario “guida turistica” (è in corso una ricerca al riguardo da parte di Paola Cantoni e di chi scrive, vd. nota 1): varrà la pena di ricordare *en passant* le critiche di Barth alla “classica” guida Baedeker: «Solcher Genuss findet sich nicht in den üblichen, vom Baedeker empfohlenen Gaststätten von europäischem Standard, von denen sogar ausdrücklich abgeraten wird: “je feiner und eleganter der Ort, desto problematischer der Wein...”» (Oswald, 2015, p. 16 con rinvio a Barth, 1900, p. VII).

³⁵ Sulla presenza del termine in altre lingue europee, anche molto precoce, come in inglese (1850), e in tedesco (1875, ma glossato «Kuchen aus Reis mit Hühnerleber»), rinvio a uno studio complessivo realizzato con Fabio Aprea.

appunto alla metà del sec. XIX; è comunque rilevante osservare (anche ai fini della presenza nel nostro) che, dai dati del corpus in corso di realizzazione del *Vocabolario Storico della Cucina Italiana Postunitaria (VoSCIP)* dell'Accademia della Crusca, ideato e diretto da chi scrive³⁶, *suppli* si presenta (come è stato del resto già rilevato) sotto la forma pseudofrancesizzante di *supplis* non solo nei testi del cuoco (rinomato nella Roma tra fine '800 e primo '900, nonché gastronomo, giornalista, paroliere e poeta) Adolfo Giaquinto³⁷, ma già nel 1894 in un testo di gastronomia sempre stampato a Roma³⁸; e che, inoltre, ancora nel 1927 Ada Boni, nipote di Giaquinto, nella prima ed. di quel *Talismano della felicità* destinato a enorme fortuna, alternasse *la suppli* (p. 138, in cui compare anche l'annotazione: «aprendo la suppli si forma un lungo filo di provatura. È per questo che i romani le chiamano “suppli al telefono”»); *una suppli*, p. 214; *le suppli*, p. 22, 214) alla forma, destinata ad affermarsi, al maschile (*un piccolo suppli*, p. 332; qui anche *codesti suppli*)³⁹.

Del resto, Barth si compiace di una scrittura complessa e composita, talora con marcata escursione da registri colloquiali all'aulicità più risentita e non scevra da preziosismi⁴⁰, al limite dell'“edonismo linguistico”: al riguardo nota Oswald che «Solch hymnisch-humoristische Töne [...] sie dann in der *Osteria* zum durchgängigen Stilmerkmal werden» (2015, p. 16). E nella premessa alle osterie romane (pp. 161-167), un vero e proprio

³⁶ Vd. da ultimo Bertini Malgarini, Biffi, Vignuzzi, 2019.

³⁷ A es. ben 9 volte (spesso con la glossa «crocchette di riso») in Giaquinto, 1899 [1904].

³⁸ Bossi, 1894.

³⁹ Fabio Aprea mi segnala (con la sua consueta eccezionale accuratezza indagatoria) per *suppris* un'attestazione del 1863 (Tribunale Supremo della Sagra Consulta Romana, di Cospirazione ed altri delitti anche di titolo comune per spirito di parte, *Relazione fiscale*, Roma, Tipografia della Rev. Camera Apostolica, 1863, pp. 310-311) e una del 1872 (Anonimo, *Frustate dalla parte del manico*, in: *La Frusta*, III, n. 170, 31 luglio, pp. 679-680, citazione alla p. 679); e per la forma femminile *na supprì de riso* in un testo poetico romanesco già del 1872 (*La difesa del somaro fatta sui sette toni musicali: poemetto giocoso in sesta rima*, scritto in dialetto romanesco da Raffaele Merolli, con note, Roma, Tip. di Filippo Cuggiani e C., 1872, p. 96, sestina 20). Si tratta di tematiche su cui la ricerca è in corso, e che si auspica si possa approfondire in altra sede.

⁴⁰ Cfr. a es. «Oggi è l'Eldorado d'Italia per le pittrici che hanno più anni che quattrini» (p. 169, *Trattoria delle Colonnate*), «un pandemonio di pittorini e pittorine con mandolinata napoletana» (p. 171, *Goldkneipe*), «un grembiule che è più immacolato del cuore di una monacella» (pp. 171-172, *Pasticceria Simon †*); oppure forestierismi più o meno recenti (*kellerine*, p. 171, *Pasticceria Simon †*), in ted. ovviamente *Kellnerinnen; flirt* (p. 173, *Caffè Aragno*); e persino le «signorine scandinave, che fanno coccodè e gridano, brindando, nella loro lingua: *Scol!*» (il corsivo è dell'autore, pp. 175-176, *Vero Frascati†* - in ted. il brindisi è omesso, «skandinavische Künstlerdämchen mit ihrem glucksenden Idiom»; qui anche, qualche riga prima, *frack*).

“pezzo di bravura”, abbiamo appena lo spazio di segnalare *gotto*, *bellezze sitibonde*, *trincare* (ovviamente...), “*un gocchetto*” (così nel testo), *osterie come si deve*, *dove il [...] bianco non ti regali una mezza dozzina di gattini...* (cioè ‘non ti faccia vomitare’), *piccole gargotte* e così via.

Tutte forme (insieme a molte altre) assai interessanti per un verso o per l’altro, insieme a una testualità e uno stile tutt’altro che banali, qui richiamate per delineare soltanto un primissimo *specimen* di una testimonianza storico-culturale e storico-linguistica (e non solo) per Roma e l’Italia umbertina veramente preziosa, quale quella che ci offre *Osteria* di Hans Barth.

Riferimenti bibliografici

- Aprèa F., Bertini Malgarini P. e Vignuzzi U. (2015), “Il Lazio (esclusa Roma) nella ‘Guida gastronomica d’Italia’ del T.C.I. (1931)”, in Ligi G., Pedrini G. e Tamisari F., a cura di, *Un accademico impaziente. Studi in onore di Glauco Sanga*, Edizioni dell’Orso, Alessandria, pp. 277-290.
- Barth H. (2015), “Osteria: Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri; mit einer Vorrede von Gabriele D’Annunzio”, a cura di Oswald S., Universitätsverlag Winter, Heidelberg.
- Barth H. (2019), “Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri”, a cura di Di Carlo E., Verdone Editore, Castelli (TE) (I ed. ital. tradotta da Bistolfi G., pref. di D’Annunzio G., Enrico Voghera, Roma, 1910; II ed. rivista e ampliata, Le Monnier, Firenze, 1921).
- Bertini Malgarini P., Biffi M. e Vignuzzi U. (2019), “Dal ‘Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria’ (‘VoScIP’) al ‘Vocabolario dinamico dell’italiano moderno’ (‘VoDIM’): riflessioni di metodo e prototipi”, in *Studi di lessicografia italiana*, 36: 341-366.
- Bertini Malgarini P. e Vignuzzi U. (2018), “Saperi e sapori della provincia di Lecce nella ‘Guida gastronomica d’Italia’ (1931)”, in Castrignanò L., De Blasi F. e Maggiore M., a cura di, “*In principio fuit textus*”. *Studi di linguistica e filologia offerti a Rosario Coluccia in occasione della nomina a professore emerito*, Franco Cesati, Firenze, pp. 515-522.
- Bossi V. (1894), *L’imperatore dei cuochi*, Perini, Roma.
- Brilli A. (1995), *Quando viaggiare era un’arte: il romanzo del Grand tour*, Il Mulino, Bologna.
- Brilli A. (2006), *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Il Mulino, Bologna.
- Caffarelli E. (1996), *L’onomastica personale nella città di Roma dalla fine del secolo XIX ad oggi*, Niemeyer, Tübingen.
- Caffarelli E. e Marcato C. (2008), *I cognomi d’Italia. Dizionario storico ed etimologico*, UTET, Torino.

- Caffarelli E. e Poccetti P., a cura di (2009), *L'onomastica di Roma. Ventotto secoli di nomi. Atti del Convegno, Roma, 19-21 aprile 2007*, Società Editrice Romana, Roma.
- Chiappini F. (1967), "Vocabolario romanesco", in Migliorini B., a cura di, con aggiunte e postille di Rolandi U., Chiappini, Roma.
- D'Achille P. (2003), "Sull'etimologia di *suppli*", in Incarbone Giornetti R. e Teodonio M., a cura di, *Il Ragnigirico. Scritti per il LXX genetliaco di Eugenio Ragni*, Aracne, Roma, pp. 45-51.
- D'Achille P. e Viviani A. (2007), "Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi", in Castiglione M. e Rizzo G., a cura di, *Parole da gustare: consuetudini alimentari e saperi linguistici, Atti del Convegno 'Di mestiere faccio il linguista'. Percorsi di ricerca*, Centro studi filologici e linguistici siciliani, Palermo-Castelbuono.
- De Mauro T. (2014), *Storia linguistica dell'Italia repubblicana dal 1946 ai nostri giorni*, Laterza, Roma-Bari.
- De Seta C. (1982), "L'Italia nello specchio del Grand tour", in *Storia d'Italia: Annali 5*, Einaudi, Torino, pp. 127-263.
- Di Carlo E., a cura di (2019), "Prefazione", in Barth H., "Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri", Verdona Editore, Castelli (TE) (I ed. ital. tradotta da Bistolfi G., pref. di D'Annunzio G., Enrico Voghera, Roma, 1910; II ed. rivista e ampliata, Le Monnier, Firenze, 1921), pp. 11-127.
- Di Tizio F. (2016), *Gabriele D'Annunzio e il figlio Mario*, Ianieri, Pescara.
- Fagiolo Dell'Arco M. (2005), *Roma di Mario Dell'Arco: poesia & architettura*, Gangemi, Roma.
- Fanfani P. (1863), *Vocabolario dell'uso toscano*, Barbèra, Firenze.
- Formica M., a cura di (2009), *Roma e la Campagna romana nel Grand Tour, Atti del Convegno interdisciplinare (Monte Porzio Catone, Roma 17-18 maggio 2008)*, Laterza, Roma-Bari.
- GDLI (1961-2002), *Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da Battaglia S., diretto da Barberi Squarotti G., 21 voll., UTET, Torino.
- Giaquinto A. (1899 [1904]), *Cucina di famiglia e di pasticceria*, Tipografia della Minerva, Roma [Tipografia Romana, Bracciano, 1904].
- Migliorini B. (1975), *Parole e storia*, Rizzoli, Milano.
- Montanari M. (2013), *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari.
- Münoz A. (1950), *Parole straniere nel dialetto romanesco*, in *Strenna dei romanisti*, Staderini, Roma.
- NDELI (1999), Cortelazzo M., Zolli P., "Il nuovo etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana", in Cortelazzo M.A., a cura di, Zanichelli, Bologna.
- Noack F. (1900), *Italienisches Skizzenbuch*, Cotta, Stuttgart.
- Oswald S., a cura di (2015), "Prefazione", in Barth H., "Osteria: Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri; mit einer Vorrede von Gabriele D'Annunzio", Universitätsverlag Winter, Heidelberg, pp. 5-39.
- Panzini A. (1905), *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*, Hoepli, Milano.

- Panzini A. (1914), *Il romanzo della guerra nell'anno 1914*, Studio Editoriale Lombardo, Milano.
- Roscioni G.C. (1997), *Il duca di Sant'Aquila. Infanzia e giovinezza di Gadda*, Mondadori, Milano.
- Rossebastiano A. e Papa E. (2005), *I nomi di persona in Italia: dizionario storico ed etimologico*, UTET, Torino, 2 voll.
- Tommaso N. e Bellini B. (1861-1874), *Dizionario della lingua italiana*, Pomba, Torino.
- Vaccaro G. (2015) “‘Piatti singolarmente appetitosi e scevri di anodine delicatezze’. La cucina tra i lessici dell'Ottocento e la *Guida gastronomica d'Italia*”, il 996, XIII, 1: 135-155.
- Vocabolario degli Accademici della Crusca (1612-1923)*, in <http://www.lessicografia.it/index.jsp>.
- Zanazzo G. (1960 [1966]), *Proverbi romaneschi, modi proverbiali e modi di dire*, in Orioli G., a cura di, Staderini, Roma [ma Istituto di Studi Romani, 1966].