

Giorno & NOTTE

di Silvia Quaranta

Dai folpi alle "molecche", dalle sardelle alle "sepoline": c'era una tariffa massima (calmiere) per tutto, e andava esposta rigorosamente fuori dalla bottega.

Insieme, ovviamente, ai prezzi applicati, da scrivere a stampa e ben in grande, perché il cliente potesse entrare solo dopo essersi informato. Il mercato era il martedì, giovedì e sabato mattina, fino a mezzogiorno. Poi, al tocco della campana, i banchi dovevano lasciare il passo ai rivenditori, che all'epoca non erano solo i bottegai ma anche, ad esempio, gli ambulanti.

E i ciarlatani, che giravano in grande quantità e rifilavano soprattutto "erbe" dalle mille qualità. Nella Padova del Settecento si viveva, e soprattutto si mangiava, così: il cibo della tradizione non era particolarmente diverso, ma ogni cosa aveva delle regole precise e rigorose, talvolta pittoresche.

Come la norma, imposta da un proclama comunale, di non lasciare i maiali a vagare liberi in città, per ovvi motivi d'igiene.

Guai, poi, a chi tentava d'imbrogliare: usando farine scadenti, ad esempio, oppure

Vetro al posto del sale Le truffe alimentari nella Padova del '700

Al Musme una originale mostra sul "cibo, i luoghi, le frodi"
Lo scontrino dell'Osteria "Alli Sbirri" e il pane con il gesso

dine di usare polvere di gesso per fare pesare di più il pane, e addirittura "spuma di vetro", un materiale di risulta del vetro di Murano, per dare sapore ai salumi, al posto del sale. All'ultimo piano del Musme (Museo di Storia della Medicina), in via San Francesco 94, sono stati raccolti una quarantina tra disegni, mappe e documenti della Padova settecentesca, emersi per la prima volta dagli scaffali dell'Archivio di Stato.

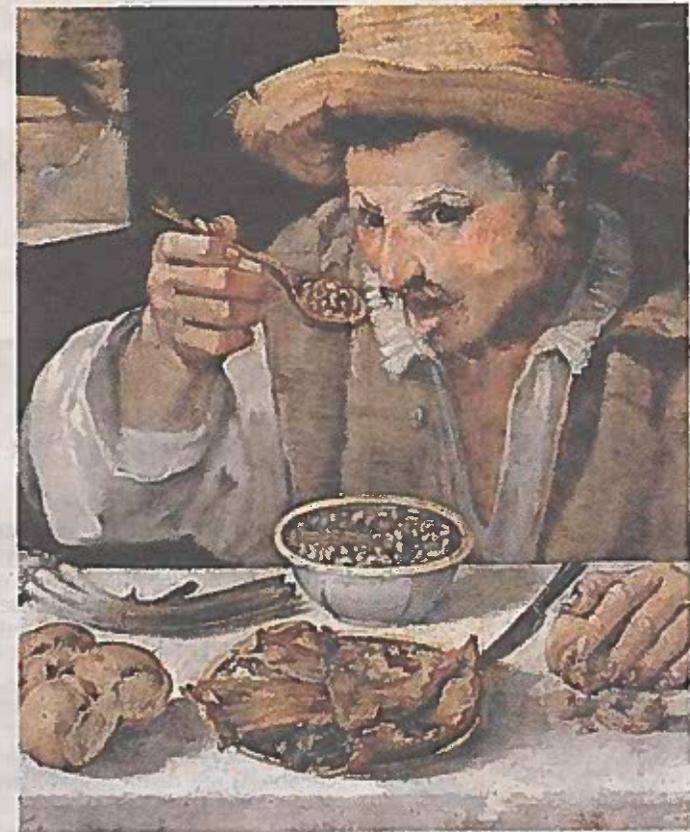
Sono stati riscoperti, selezionati e valorizzati, per trovare spazio in un'esposizione eclettica e curiosa, visitabile

dominante è il cibo, o meglio la storia della gastronomia cittadina. La mostra, curata dalla direttrice dell'Archivio, Francesca Fantini D'Onofrio, si divide in tre parti: il cibo, i luoghi, le frodi. In ogni dettaglio si legge un po' di storia padovana, raccontata attraverso le piccole abitudini, le regole e le tracce del quotidiano.

C'è, per esempio, uno scontrino (naturalmente vergato a mano) dell'Osteria "Alli Sbirri", dove per un pranzo, una merenda ed una cena per quattro si spendevano 224 lire. Con un po' di sconto, 212.

che la tipica "bondola al sugo", un salume impregnato di vino moscato. La spesa di faceva nelle piazze, le stesse di oggi. Piazza della Frutta si chiamava già così: prendeva il nome dalla "fraglia" (una sorta di corporazione) dei Fruttaroli, a cui era stata concessa dal Comune. Nella stessa area, però, si compravano anche i prodotti dell'orto, piccoli animali e tutto ciò che poteva servire per la tavola.

Affacciata sulla piazza, dove oggi c'è il bar Graziati, c'era la Ca' Matta, l'unica bottega autorizzata a vendere il pane in zona. Dall'altra parte,



"Magiatore di fagioli" di Annibale Carracci (datato tra il 1584 e il 1585)

Prato della Valle, invece, ospitava il mercato dei grandi animali, come cavalli e mucche. Il "Pra" è anche raffigurato in un'antica mappa, un inedito

ne, per il possesso della piazza, che era ancora tonda. Quel che non emerge dal disegno è sotto i nostri occhi: alla fine l'ebbe vinta il Comune e