

Antiche osterie a S. Rocco

Anna Madriz Tomasi

Premessa

Andar per osterie era nel passato un peregrinare caratteristico dei giorni di festa di una variegata e non trascurabile parte di sanroccari, ma anche di goriziani, che si è protratto quasi immutato fino agli albori della seconda guerra mondiale. Gli avvenimenti post-bellici hanno cambiato poi la fisionomia del territorio e le abitudini della gente, obliando se non cancellando del tutto la peculiarità di un'epoca.

È emersa però dai ricordi di parecchi sanroccari una visione positiva dell'"osteria", che dopo la chiesa e la piazza era un luogo d'incontro "laico" per tutti i ceti sociali, luogo pubblico che fungeva spesso anche da ufficio itinerante per notai, sensali e faccendieri. Dopo la bufera della prima guerra mondiale, per i reduci e gli esuli ritornati vivi in una borgata desolata, entrare in qualche osteria che stava risorgendo dalle macerie

del passato significava uscire da un tunnel nebbioso, infondeva un senso di isperata ricchezza su tutti i fronti, bere un bicchiere significava essere veramente ancora vivi e possedere qualche soldo, anche di speranza, per tornare ad essere comunità. Se si rincasava spesso brilli non era allora quasi mai per vizio.

Il corso delle vicende umane legate a Borgo San Rocco viene definito "una storia non marginale" in uno dei primi numeri di questa rivista (bibl. 1) e scrutando nelle pieghe del passato, pur ristretto a un solo campo d'indagine, ne abbiamo un'ulteriore conferma.

Ricerche d'archivio hanno portato alla luce documenti risalenti alla fine del XVIII secolo contenenti indicazioni su arti e mestieri svolti all'epoca in Borgo San Rocco. Limitandosi all'attività di oste, si nota che nell'anno 1784 sette sanroccari su un totale di 1017 anime risultavano essere osti

e precisamente Giacomo Alessandris, casa n° 2 di San Rocco, Francesco Maurovig, casa n° 4, Giovanni Trobiz, casa n° 7, Dellafior (o Dela fior) Mateo, casa n° 75, Giorgio Sumi, casa n° 79, Antonio Velicogna, casa n° 85 e Marinza Velicogna, casa n° 87 (bibl. 2).

Mediante l'esame del Libro delle case di San Rocco del Tavolare Teresiano (bibl. 3), si è riusciti anche a localizzare con certezza la casa dove alcuni di loro gestirono l'osteria, come Giacomo Alessandris, Francesco Maurovig e Matteo Dellafior. Il primo risulta proprietario della casa n° 1 di San Rocco e il secondo della n° 4, entrambe comprese in quel grande complesso edilizio ubicato alla fine del Settecento fra le odierne vie Cappuccini e Vittorio Veneto (fondo Lenassi), divenuto poi proprietà dei baroni Ritter de Zahony, che lo destinarono a stabilimento per la fabbricazione di zucchero. La casa n° 1 (e la n° 2) sorgeva quasi all'inizio dell'odierna via

Cappuccini, dov'è ora il parco Lenassi, la casa n° 4 era ubicata nel medesimo sito dove ora sorge l'edificio di via Cappuccini 9 e la casa n° 75 è l'edificio corrispondente oggi al n° 7 di piazza San Rocco. Di queste ultime due si riferirà più ampiamente in prosieguo. Per quanto riguarda Giorgio Sumi, San Rocco 79, certo è che tale casa rientra fra quelle possedute dal bar.Sembler, poi proprietà Boeckman, ma la localizzazione esatta è problematica. Infine è presumibile che gli altri abbiano esercitato il mestiere come dipendenti.

A questo punto è necessaria una spiegazione sulla numerazione delle case per capirne l'evoluzione, eliminando equivoci di lettura per quanto si riferirà in seguito. Fin dall'origine tutte vennero distinte con un numero anagrafico e ciò per poter distinguere la proprietà, per la registrazione tavolare e per molteplici altre necessità pratiche nella vita sociale. Siccome tale denominazione comportava però non poche difficoltà nel rintracciare le case per il fatto che, mentre nei registri la numerazione, per ragioni amministrative, andava in ordine progressivo, le case venivano numerate invece di mano in mano che sorgevano, onde esisteva in pratica la possibilità che il numero anagrafico successivo venisse assegnato a una casa in posizione del tutto opposta a quella recante il numero precedente, già dal 1877 si ravvisò la necessità di introdurre, parallelamente alla numerazione anagrafica, altra chiamata di orientazione e consistente nel numerare progressivamente, e sempre dall'uno in poi, le case di ogni singola via, con ciò che i numeri pari si trovassero tutti da un lato e i dispari dal lato oppo-

sto. Tenere presente anche che fino al 1830 circa il borgo non faceva parte della città e la numerazione delle case di San Rocco era perciò autonoma. Dopo il censimento del 1880 le vie ebbero un nome e una numerazione specifica e al numero anagrafico precedente venne aggiunto uno di orientazione, che ovviamente non collimavano (fig. 1). Nel 1900, in occasione del generale censimento decennale, fu proposto e poi attuato il ritocco alla confinazione di alcuni borghi, il riordinamento della numerazione e la modifica dei nomi di alcune vie e piazze.

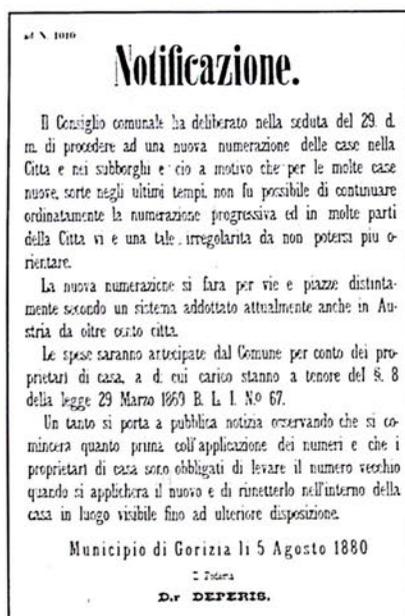


Fig. 1 - Nuova nomenclatura delle case, manifesto datato 5 agosto 1880.

(A.S.Go., Archivio Storico del Comune di Gorizia, b. 1438, fasc. 102/1876)

A titolo esemplificativo si riportano i mutamenti verificatisi nella casa n° 2 di via Veniero.

Via Veniero 2 (oggi corrisponde a via Canonica 2 (primo decennio 1900 / proprietà Zirer Giovanni e Maria n.Grill) casa n° 95 di San Rocco N.M.P. (anno 1862 /

proprietà Lasciak Pietro e Gioseffa n. Trampus) casa n° 76 di San Rocco V.M.P. (seconda metà del 1700 / proprietà Paris).

Si tratta della stessa porzione di edificio ed è evidente che mai si potrebbe scrivere oggi via Veniero 95 o 76, perchè l'edificio risulterebbe inesistente, mentre invece è ben presente di fronte alla canonica.

Si deve inoltre premettere anche che dopo la seconda metà del XIX secolo Gorizia ebbe un notevole sviluppo edilizio, spia di un'economia in evoluzione, che non lasciò il borgo ai margini e gli effetti positivi si notarono subito con l'incremento di costruzioni nuove ma anche di ristrutturazioni di caseggiati già esistenti, come potremo appurare in seguito.

Fu un periodo favorevole che funse da sprone e le iniziative non mancarono.

Verso la fine dell'Ottocento era maturato il tempo per regolamentare le attività artigianali e industriali esistenti nel goriziano, come previsto dalla legge 15 marzo 1883 n° 39 B.L.I. Furono redatti statuti tipo e compilati elenchi dei consorzi da istituirsi nella città di Gorizia in base alla legge suddetta. Esiste all'Archivio di Stato di Gorizia un fascicolo che contiene parecchia documentazione relativa alla materia in esame ed è oltremodo interessante per conoscere i mestieri dei goriziani in quel periodo. Ecco alcuni dei mestieri che vi appaiono: capimastri muratori, negozianti, muratori, sarti, pittori da stanze, fioristi, scalpellini, cappellai, spazzacamini, vetturini, caffettieri, calzolari ("calighe-ri"), ecc.

Per scendere ancor di più nei particolari ne citeremo alcuni riferentisi ad attività svolte nell'ambi-





Fig. 3 - Confini di Borgo San Rocco nel 1900 evidenziati sulle riproduzioni delle mappe dei catasti dei secc. XIX-XX. [Dalla pubblicazione di Fulvia Zorzut "Le trasformazioni urbane e architettoniche nella Gorizia ottocentesca (1860-1914)"]

Le osterie del Borgo

“Alla Fortezza”. Certamente questo locale ha alle spalle una storia che risale quantomeno al XIX secolo, senza contare che nello stesso edificio Matteo Della fior (Mateo Dela fior o anche Dellaffior nella grafia dei documenti) tenne un’osteria un secolo prima, come accennato nella premessa. I borghigiani lo ricordano anche col nome o col soprannome dei gestori che si susseguirono nell’arco del XX secolo, *il Dussa, la Castiglia, il Pignul, la Graziela, la Milka, la Gina*, riferimento importante questo, perché inquadra la scansione temporale della sua ultracentenaria esistenza. Situato in posizione privilegiata prospiciente la piazza principale, con la chiesa e il cosiddetto *caisson* per l’acqua potabile, fu punto d’incontro per eccellenza della comunità e di conseguenza fucina di idee, perciò è importante portare alla luce particolari rimasti in ombra a lungo.

Ricerche effettuate all’Archivio di Stato di Gorizia hanno permesso di stabilire che l’edificio dov’era alloggiata la “Fortezza” apparteneva verso la metà del XVIII secolo alla famiglia Paris, ma sicuramente la sua costruzione è precedente. Era allora un caseggiato molto grande, confinante con l’attuale edificio n° 4 di via Veniero e il n° 20 di via Parcar (fig. 4) e la costruzione aveva un piano di meno. Poi la proprietà venne frazionata a seguito di eredità e le singole porzioni compravendute in tempi diversi. Nel 1872 Michele Culot fu Giovanni (detto *il Dussa*), nato a San Rocco nel 1810, acquistò la porzione di Regina Senigallia vedova di Jacob Gentilli, corrispondente nelle mappe dell’epoca alla particella di fabbrica 1069/1, casa n° 96 (76 V.M.P.), poi piazza S.Rocco 6. Nello stesso anno chiese il permesso per ampliare la cantina e la casa e di sopraelevare di un piano quest’ultima. Permesso accordato, ma durante i lavori intervennero sorprese e si dovette

ricostruirla quasi completamente (fig. 5 e 6). Nelle figure riportate notare bene soprattutto le sezioni della cantina. Acquistò in seguito dall’oste Luigi Pahor anche la particella 1070, cioè la casa n° 97 (75 V.M.P.) (fig. 7), poi piazza S. Rocco 7 (1), divenendo proprietario quindi di due case contigue.

Le stesse fonti archivistiche rendono noto che già nel 1851 un certo Nemitz Pietro teneva un’osteria a San Rocco 97, mentre alla fine del 1860 Luigi Pahor, gestore prima nella casa n° 17 di San Rocco, risultava trasferito al n° 97, edificio divenuto in quel periodo sua proprietà. Come precisato poc’anzi, la casa San Rocco 97 corrisponde oggi alla casa n° 7 di piazza San Rocco e di conseguenza è certo che la più antica ubicazione dell’osteria fu al n° 7. Michele Culot gestiva in quel tempo, 1876, un negozio di commestibili nella casa n° 6 di sua proprietà e quasi contemporaneamente un’osteria in via Parcar 18. Continuò a gestirla per qualche decennio, poi, ormai ottantenne, la trasferì in piazza San Rocco 6 e da allora l’osteria *cal Dussa* risultò ubicata lì.

Agli inizi del 1900 Pietro Bertos, un negoziante residente in via Parcar 18, divenne proprietario della casa n° 6, mentre la proprietà della casa n° 7 rimase alla vedova Culot Maria nata Gärtner, essendo nel frattempo defunto il marito Michele (21.11.1905). In quel periodo si susseguirono nella gestione dell’osteria, nell’edificio di proprietà di Pietro Bertos, prima Spazzapan Teresa (1901), poi Furlani Antonio, quindi Leonardig Bernardo e infine Paulin Andrea (bibl. 7 e 8).

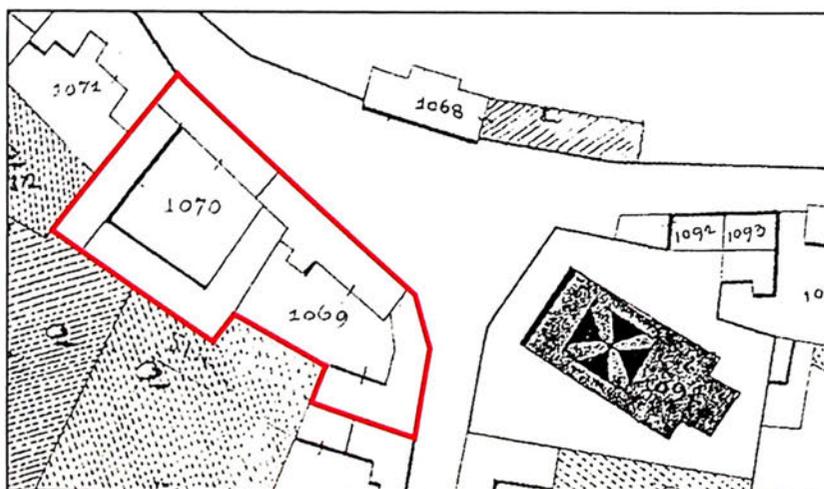


Fig. 4 - Particolare della mappa n. 1315 di Borgo S. Rocco, data presumibile 1822. Notare l'estensione originaria delle particelle 1069 e 1070. (A.S.Go., Catasto dei secc. XIX-XX - Mappe di Gorizia, mappa n. 1315)

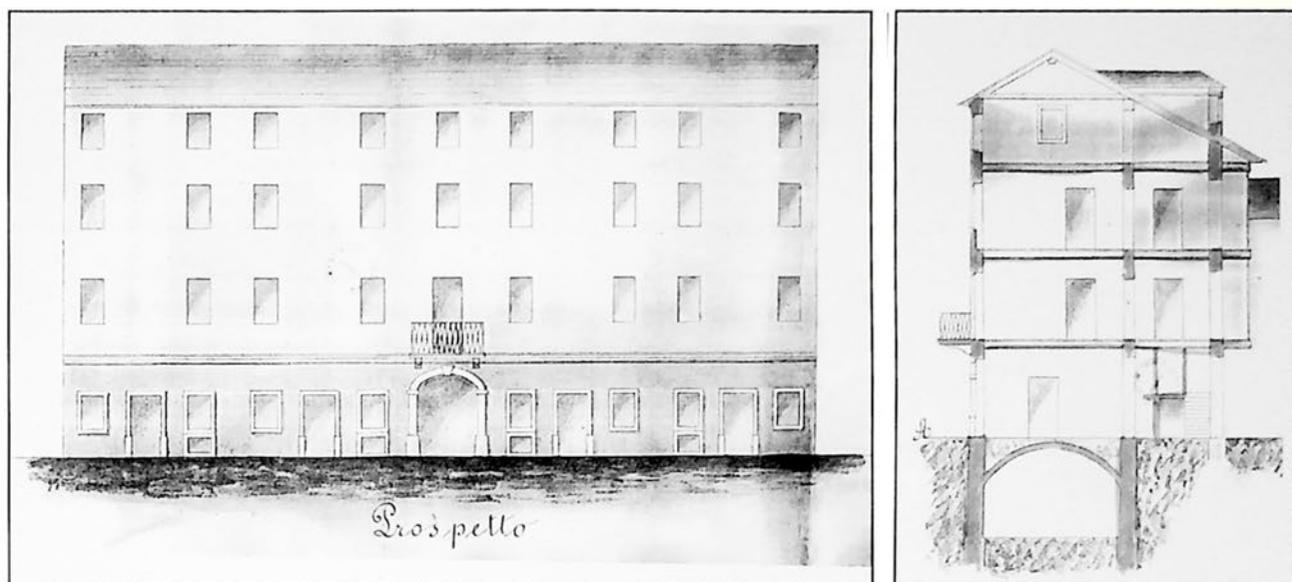


Fig. 5 - Prospetto e profilo della casa n. 96 di S. Rocco di proprietà di Michele Culot, tratti dal piano di ricostruzione dd. 04.09.1872. (A.S.Go., Archivio Storico del Comune di Gorizia, b. 358, fasc. 736, prot. n. 313)

L'edificio non subì danni durante la prima guerra e l'osteria riprese l'attività intorno al 1925 con la gestione di Castiglia Tommasi, coadiuvata dal marito Giuseppe. Nel 1930 i coniugi Tommasi trasferirono residenza e attività da piazza San Rocco 6 a via Grabizio 5 e li continuarono a tenere osteria, meglio conosciuta fra i sanroccari col nome *ca la Castiglia*, dove gli stessi si fermavano volentieri a bere un buon bicchiere sotto il pergolato durante l'estate. Sul finire del 1980, quando Giuseppe Tommasi aveva ormai 94 anni, l'osteria cessò l'attività.

L'esercizio di piazza San Rocco cambiò così gestore ancora una volta. Nei primi anni '30 infatti Bruno Bertos, erede di Pietro Bertos deceduto nel 1935, diede in affitto il locale pubblico a Giuseppe Culot, soprannominato *Pepo Pignul*, che chiuse l'esercizio condotto in via del Fauti 21 e si trasferì in piazza San Rocco 6 con tutta la

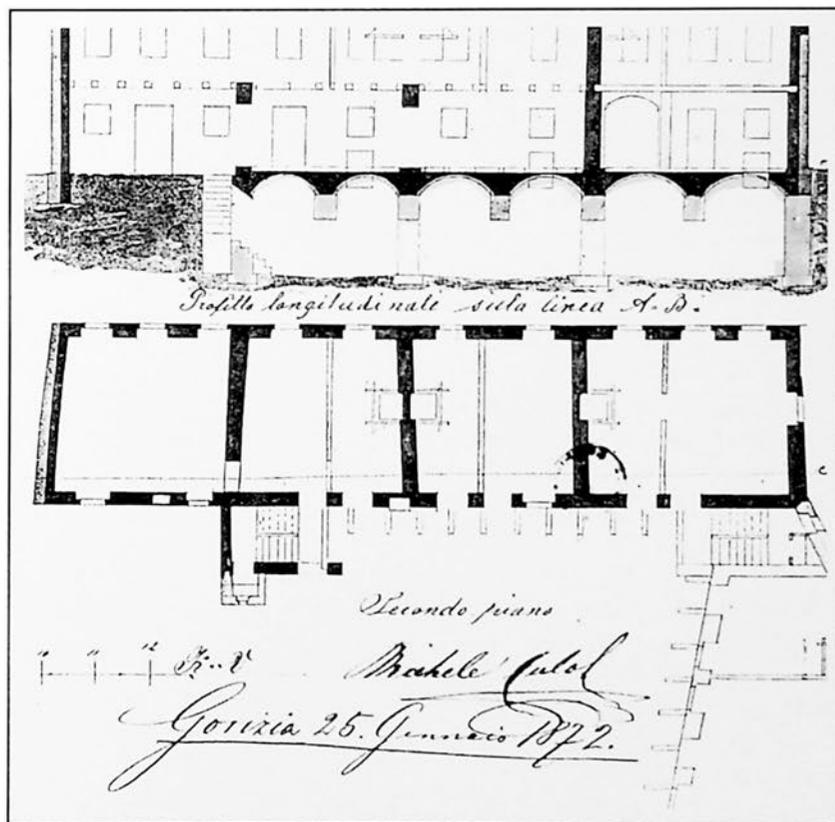


Fig. 6 - Profilo longitudinale della cantina della casa n. 96 di S. Rocco di proprietà di Michele Culot, tratto dal piano di ampliamento dd. 25.01.1872. (A.S.Go., Archivio Storico del Comune di Gorizia, b. 358, fasc. 736, prot. n. 313)



Fig. 7 - Registro n. 3842 delle case di Borgo San Rocco. Pagina corrispondente al numero anagrafico 97.

(A.S.Go., Archivio Storico del Comune di Gorizia, registro n. 3842)

famiglia. I vecchi sanroccari ricordano ancora le tappe *cal Pignul*, specialmente quelle in piazza San Rocco. Trattoria e gestore godettero grande popolarità anche perché Giuseppe Culot fu gastaldo del borgo (2) e nel suo locale avvenivano, fra l'altro, le riunioni preparatorie del tradizionale *bal dai contadins*. Era frequentatissima infatti, data l'ottima posizione sulla piazza principale, come sopra accennato, ove convergevano le vie più densamente abitate e dove c'era la chiesa, davanti alla quale i borghigiani solevano far capannello dopo la messa domenicale per poi dirigersi pian pianino verso l'osteria *dal Pignul* e fra un bicchiere e l'altro, una notizia buona e una meno, una partita di carte o una di bocce, quasi mai si rincasava per pranzo. Era un modo di "santificare la festa".

All'inizio della gestione, cioè negli anni '30, il vino veniva acquistato a Valvolciana o a Montespino poi sul Collio. Il costo di un litro si aggirava allora dai 70-80 centesimi a una lira. L'approvi-

gionamento del vino nelle suddette prime due località era un evento importante, un rito degno di menzione perché ormai tramontato per sempre. Si andava col tram fino a San Pietro, poi a piedi verso Valvolciana o Montespino dove si trovavano le grandi cantine. Il proprietario o il cantiniere trattava il cliente con molta cordialità facendogli assaggiare le varie qualità di vino prodotte, dando così modo al compratore di scegliere con tutta tranquillità e sicurezza. Poi la scelta, e allora una stretta di mano suggellava il buon fine dell'affare ed era una festa, festa nel vero senso della parola, perché improvvisamente sbucavano piatti di prosciutto

e salame e boccali di vino in quantità offerti dal proprietario. Si rincasava a sera alquanto brilli ma oltremodo contenti.

Le botti di vino appena acquistate venivano trasportate con un carro, appoggiate sul *s'cialon* o *s'ciala di vin*, fin nel cortile interno dell'osteria e da lì calate nelle cantine, sempre mediante un *s'cialon* (fig. 8), mentre il vino proveniente dal Collio veniva travasato nelle botti della cantina mediante un tubo di gomma collegato con quelle collocate sul carro posizionato davanti all'ingresso (fig. 9). Il vino speciale, di qualità più pregiata, si conservava in cantina in bottiglie completamente sepolte



Fig. 8 - Botola dalla quale si calavano in cantina i caratei eul s'cialon o s'ciala di vin. (Foto proprietà Giorgio Nardini)



Fig. 9 - L'osteria "Alla Fortezza" negli anni '50. Notare le finestrelle della cantina usate per il travaso del vino. (Foto proprietà Giorgio Nardini)

sotto la sabbia e *il Pignul* (fig. 10) riservava questo vino per gli "Amici".

Il riferimento alla cantina ci avverte che è necessaria una spiegazione riguardo alla denominazione "Alla fortezza" e subito si intuisce che la risposta è intrinseca al nome stesso. Fu costruita infatti come una fortezza (e tale è rimasta tutt'oggi), incredibilmente solida, con arcate in cemento armato dello spessore superiore al metro a sostegno di un solaio altrettanto spesso pure in cemento armato, armato con putrelle s'intende, popolarmente *sinis*. Ampia come tutto il perimetro della casa, ha un'altezza di oltre quattro metri (figg. 5 e 6). Nel 1915-18 ospitò perfino un comando d'armata e nel periodo della seconda guerra mondiale funse da rifugio nel quale venivano a dormire parenti e amici per stare al sicuro, nonostante la temperatura non certo tiepida del locale. Va ricordato che nel 1940 il conte Coronini, in seguito all'occupazione, fu costretto a portare una sessantina di ettolitri di vino nelle cantine della "fortezza" per maturare e si rese necessario accendervi del fuoco per ottenere la temperatura ottimale.

Nel 1940 Giuseppe Culot morì e subentrò nella gestione la figlia Graziella in Collini che, coadiuvata dal marito e dai figli Sergio e Luciano, continuò a condurre quell'esercizio che era stato per il borgo punto di riferimento e luogo di aggregazione dei più importanti e che rimase tale fino a qualche decennio fa.

Gli avventori potevano contare su un'ottima cucina, più ricca nei giorni di festa. Le pietanze venivano preparate già al sabato e la



Fig. 10
Giuseppe Culot
detto Pepo Pignul
(il secondo in prima
fila da sinistra).
Si notano anche
Michele Culot
detto Michi Ghendro
(il secondo in prima
fila da destra) e
Luigi Camauli
(il terzo da destra
in alto).
(Foto Archivio
Gruppo Folcloristico
"Santa Gorizia")

domenica mattina dopo la messa si poteva scegliere fra trippe, gulasch e minestrone. Si iniziava con una mezza porzione di trippe e gulasch e poi si andava a giocare di bocce, per continuare ancora col gioco della morra. Si rincasava alla sera. Pietanze speciali venivano preparate per la sagra di San Rocco, molto apprezzati erano gli struccolletti (più di mille pezzi) che la signora Graziella portava ad arrostitire dal *pec* lì vicino, e per Pasqua col tradizionale piatto di carne di maiale in gelatina guarnito con le foglie di alloro (più di una cinquantina di piatti).

A questo punto merita riferire un particolare "tragicomico" di un avventore tutto speciale. Il *mesnar* di San Rocco, il popolare *Checo* (3), era un frequentatore abituale, contento se vi trovava gli amici per bere in loro compagnia e talvolta dopo l'ultimo bicchiere ne arrivava ancora un altro, tanto che poi si dimenticava di suonare le campane all'ora canonica.

La signora Graziella Collini continuò a gestire la trattoria fino al 1954 (4).

In quell'anno ci fu un avvicendamento nella proprietà e nella gestione del locale. Infatti il 29 marzo Bruno Bertos vendette a Mario Nardini e Ludmilla Mucci in Nardini l'edificio di Piazza San Rocco n° 6 e verso la fine dello stesso anno Luciano Collini, in vece della madre Graziella, vendette a Ludmilla Mucci i beni mobili della trattoria "Alla Fortezza" nonché l'avviamento commerciale della stessa, cioè l'azienda completa. Dal mese di gennaio 1955 l'antica osteria venne gestita da Ludmilla (Milka) Mucci (5).



Milka Mucci.
(Foto proprietà
Giorgio Nardini)

Nei primi anni della sua gestione il vino si acquistava a San Floriano, con un accordo fra venditore e acquirente che impegnava quest'ultimo all'acquisto della produzione di un'annata e una stretta di mano suggellava ancora il patto. I vini di San Floriano erano di gradazione piuttosto alta e i bianchi raggiungevano i 13°. Verso la fine degli anni '50 il vino veniva venduto a 160 lire al litro, 20 lire al bicchiere. Negli anni '60 invece si incominciò ad acquistarlo da un grossista di Gradica d'Isonzo che trattava vini del Piave, più deboli e spesso conveniva mescolarli. Gli avventori potevano scegliere fra vino comune (che era quello mescolato) e vino speciale (non mescolato, che manteneva quindi la gradazione alta), quest'ultimo però non venduto al banco ma riservato alle persone debilitate che avevano bisogno di vino genuino "per fare buon sangue" (6).

In quel periodo cominciò a essere applicata l'I.G.E. che abolì, si fa per dire, la stretta di mano e introdusse una nuova prassi. Si dovette denunciare ogni trasporto all'ufficio preposto indicando giorno, ora e quantità della merce



Nel cortile della "Fortezza".
(Collezione Guido Bisiani)

trasportata e pagare il dazio, che l'indomani un daziere accertava apponendo un sigillo al tappo delle damigiane.

Secondo tradizione la trattoria continuò a offrire un ottimo servizio di cucina e spazio per lo svago, anzi questo si ampliò con l'aggiunta di un altro campo di bocce (7), usufruito assieme al primo anche per gare a livello regionale. Gli avventori potevano gustare le tripe, il gulasch e la jota e nelle feste particolari, come il giorno di Santa Lucia, la signora Milka preparava il baccalà per i coristi, oppure in occasione della sagra di San Rocco gli struccoli (8) e per Natale e Capodanno la carne in gelatina. Il piatto di carne in gelatina veniva

offerto in primis al parroco, al sacrestano e al cappellano.

Come ai vecchi tempi, i locali della "Fortezza" seguirono a ospitare riunioni di vario tipo, ad esempio del coro parrocchiale, che dopo i canti liturgici della messa soleva festeggiare la domenica in osteria, naturalmente con ben diverso repertorio, o del comitato organizzatore del *bal dai contadins*, oppure del gruppo folcloristico danzerini ai tempi della direzione di Luigi Camauli (9). Anche la "Società sportiva Isontina" di calcio trovò ospitalità in una saletta della trattoria "Alla Fortezza".

Nel 1969 subentrò nella gestione dell'osteria Domenica Brigante in Ciroi (detta Gina), ma solamente come banco di mescita. In seguito il locale venne suddiviso e una parte trasformata in bar.

Abbiamo citato più volte in questo studio il *Pignul* come gestore della "Fortezza", ma si deve aggiungere che fu titolare, prima, anche di un'altra osteria e per completare l'arco della sua attività ne riferiremo ora.

Nei primi anni venti Giuseppe Culot gestì un'osteria in via Macello 21 nella casa di Francesco Lutman, in un piccolo locale allogato proprio di fronte al macello comunale. L'attività continuò fino a che detto macello non venne trasferito in via del Carso, poi il titolare *Pepo Pignul* si trasferì con tutta la famiglia in piazza San Rocco 6 per gestirvi quella trattoria. L'attività cessò del tutto in via del Faiti 21 e il proprietario dell'edificio, Ernesto Lutman, trasformò l'ambiente in appartamento. La casa è tuttora esistente, ma la porta d'ingresso dell'antica osteria è diventata finestra.



Intervallo di una partita di bocce "Alla Fortezza".
Da sinistra:
Egidio Tommasi,
Guido Bisiani,
Luciano Collini,
Riccardo Russian,
Giulio Cumar,
Silvano Larise,
Pietro Verbi,
Ferruccio Pecorari e
Pietro Zotti.
(Coll. Guido Bisiani)

Seguendo un itinerario che richiama alla memoria percorsi processionali della festività pasquale, lasciata piazza San Rocco imbocchiamo via Lunga.

La prima osteria che si incontrava alla destra era quella di Elisa Pettarin, consorte del muratore Antonio Pecorari.

La casa, già proprietà di Elisa Baucer nata Orlando, era situata all'angolo fra la Piazza San Rocco n° 4 e la via Lunga n° 2 (fig. 11), contigua alla casa n° 4 della via stessa appartenente nel XIX secolo alla chiesa curaziale (10). Nel piccolo locale, oltre al vino, si vendeva un po' di tutto. Nel primo dopoguerra funse anche da rivendita di tabacchi.

Elisa Pecorari chiuse l'esercizio dopo la seconda guerra e gli eredi Pecorari vendettero l'immobile alla Parrocchia di San Rocco nel 1962, all'epoca della costruzione dell'Oratorio. Venne demolita e oggi al suo posto c'è parte del sagrato della parrocchiale.

Un'altra antica osteria di Borgo San Rocco, con radici che affondano nel XIX secolo, veniva subito dopo e titolare fu intorno all'anno 1878 Luigi Susmel, San Rocco 83 (divenuto via Lunga 16 con l'introduzione nel 1880 della nuova nomenclatura delle strade). Era sita in quel grande caseggiato, conservatosi quasi immutato per più di un secolo, posto alla destra della via Lunga, nelle adiacenze del nuovo residence.

Nello stesso caseggiato, in via Lunga 12, un'osteria venne gestita in seguito dalla famiglia di Lutman Stefano fu Giuseppe, soprannominato *Bismark* probabilmente per la sua altezza che raggiungeva i due metri. Fu un agricoltore possidente e non volle mai ritenersi osteria, anche se la sua famiglia di osterie ne gestì ben quattro: la casa madre, chiamiamola così, di via Lunga 12, l'osteria di via Macello 32, poi 19, un'altra in via Vogel 26 ed infine una posta all'angolo fra le odierne via Vittorio Veneto e Della Bona.

Ebbe dodici figli e pian piano estese i suoi possedimenti in borgo San Rocco acquistando appezzamenti di terreno per darli ai figli, sicchè l'originario nucleo familiare che gestiva l'esercizio di via Lunga si divise un po' alla volta. Alcuni, dopo essersi costruita la casa, aprirono osteria in proprio.

Michele Lutman di Stefano già nel 1890 ne aprì una all'angolo fra la Via San Pietro e l'allora via vecchia del Macello divenuta poi via Della Bona. L'osteria venne soprannominata *cal Pedoli* e in seguito gestita dai suoi figli. È tuttora in attività con altri titolari. La gestione dell'osteria di via Lunga 12 rimase affidata a Giovanni Lutman che continuò l'attività fino al 1908, dopo di che subentrarono prima Antonio Furlan e poi Antonio Pauletig. Si dice che quest'esercizio cessò di funzionare dopo un incendio.

Dopo il 1908 Giovanni Lutman si trasferì in via Vogel 26 (oggi Baiamonti) nella casa di sua proprietà, aprendo un nuovo locale. Iscritto al consorzio osti, gestì personalmente per qualche decennio poi la gestione passò ad altri. L'attività cessò verso il 1970 e a ricordo dell'osteria rimane oggi il portalampada sopra la porta del vecchio ingresso.

La quarta osteria venne aperta in via Macello 32 (oggi via del Faiti) a nome di Stefano Lutman ma condotta fino al 1908 da Antonia Sfiligoi (bibl. 7). Dopo la morte di Stefano Lutman subentrò la vedova Maria (o Maria Luigia) Lutman e il figlio Adolfo (11), che gestirono il locale assieme per diversi anni, poi la licenza venne trascritta unicamente a nome del figlio. I locali adibiti a banco di



Fig. 11 - Casa Pecorari di via Lunga 2, ora demolita. (Collezione Guido Bisiani)



Fig. 12 - L'osteria di via Macello 32 (oggi via del Fàiti) col proprietario Adolfo Lutman davanti all'anta della porta e la moglie Maria Crascig alla sua sinistra. Alla finestra si intravede Luìgia Lutman nata Boschin. (Foto proprietà Adolfo Lutman)

mescita erano quelli posti alla sinistra dell'attuale grande portone d'ingresso all'edificio. Dopo la prima guerra mondiale Adolfo Lutman (fig. 12) comperò da Lutman Francesco fu Giovanni e Gioseffa n. Paulin l'edificio di via Macello 19 (oggi via del Fàiti) e vi si trasferì compresa la licenza di trattoria. Nel periodo precedente la prima guerra vi era già un'osteria gestita, come si può dedurre dall'elenco dei consortisti, da Bisiach Emilio prima e da Atena Lucia poi. I borghigiani però ricordano molto bene quella gestita dopo il 1923 da Adolfo Lutman, che solevano chiamarla *cal Dolfili Lutman* ed era molto frequentata, dato che si trovava proprio di fronte al vecchio macello civico. Oltre al banco di mescita era in funzione un ottimo servizio di cucina e la cuoca Luìgia Lutman nata Boschin offriva agli avventori, che giungevano anche da Trieste, piatti prelibati come le trippe, la selvaggina, in particolare lepre, fagiano o qua-

glie. La sua specialità erano *li' dolzis*, termine corrispondente all'italiano animelle (12) e la loro preparazione non incontrava grandi difficoltà, bastava sminuzzarle, poi soffriggerle con cipolla aggiungendo lentamente un po di brodo e, verso la fine, del prezzemolo in modo da ottenere un buon sughetto, il risultato era però eccezionale. Da parecchi anni ormai i Lutman hanno ceduto la licenza. L'attività continua comunque con la gestione di un bar.

In tempi più recenti, negli anni '30, una nuova osteria venne aperta in via Lunga, quella di Max Sumelli. Gestore prima di un eser-



Max Sumelli.
(Foto proprietà
Bruno Sumelli)

cizio in via Parcar 16 (13), verso il 1934 circa si trasferì in via Lunga 27. Precisiamo che l'esercizio di via Parcar 16 fu gestito in precedenza da Emilia Pussig (poi Pussi) nata Namer a partire dal primo Novecento e fino agli anni '20. L'osteria del Max fu la prima alla sinistra *lant jù pa la vila*, fornita anche di due campetti per il gioco delle bocce, e rimase in attività fino ai primi anni '40 poi il titolare vendette la licenza a Rudi (Rodolfo) Bassa. Subentrò in seguito Nina Carletti, poi Giuseppina Albertini (meglio conosciuta come *Josica*) e attualmente è in attività un "pub" gestito da Lina.

Un balzo indietro, nel secolo XIX, e vediamo Marianna Piculin (o Piciulin), San Rocco 40, comparire per la prima volta come gestore di un esercizio nel lontano 1851 (bibl. 9). È sicuramente la prima titolare della licenza dell'osteria che fu condotta quasi trent'anni dopo da Maria Pizzulin al n° 29 di via Lunga, numero quest'ultimo che funge da orientamento del precedente S. Rocco 40 (vedi elenchi a pag. 81 e 82). L'osteria era sita allora nel cortile interno del caseggiato e per entrarvi bisognava varcare l'antico androne, mentre in seguito un secondo ingresso risultò prospiciente la strada, in via Lunga 51. Anche quest'ultimo numero corrisponde alla casa n° 40 di San Rocco della metà dell'Ottocento e ciò perché allora il caseggiato non era stato ancora frazionato.

All'inizio del 1900 la gestione passa a Giacomo Piciulin, proprietario anche dell'edificio, poi, negli anni a ridosso della prima guerra, a Giuseppina Gregorig nata Piciulin.

Nei primi anni '30 ci fu un avvicendamento nella conduzione



Fig. 13 - L'osteria "Andemo de Bepi" e a destra il titolare Giuseppe Gurtner, il Fuc', con la moglie. (Collezione Giovanni Culot)

dell'esercizio e titolari furono i coniugi Giuseppe Gurtner e Antonia nata Pintar. L'osteria portava l'insegna "Andemo de Bepi" (fig. 13) e il titolare era conosciuto col soprannome *Fuc'*, nato dall'esclamazione che gli sfuggiva quando non colpiva la boccia mentre giocava con gli amici (*fâ fuc'* significa infatti sbagliare, fare cilecca). In seguito venne chiamato "Babbo", appellativo usato dalla nuora di origine calabrese quando gli rivolgeva la parola. Aveva due campi di bocce nella *braidà* di casa, verso sinistra entrando nell'androne, piuttosto distanti dall'osteria che era alla destra e per raggiungerli si doveva attraversare tutto il cortile, una ventina di metri circa.

L'osteria era frequentata da goriziani e da sanroccari in genere e fra questi i più affezionati erano gli appassionati del bel canto, perché il vasto cortile interno era un luogo ideale per cantare e nei giorni di festa si sentivano fino a notte melodie goriziane, friulane o triestine. Infatti pure i triestini veniva-

no e in gran numero, di solito col treno, comitive persino di settanta persone, perché il gestore aveva diversi fratelli che abitavano a Trieste e spesso si portavano appresso tutti gli amici, attirati fra l'altro dalla buona cucina. Venivano di solito serviti i *blecs cul gial*, capretto, prosciutto e, secondo la stagione, *la zilidina*, *li' fulis* e *i strucuti*, pietanze accompagnate da buon vino proveniente da Valvolciana, Montespino o Voghersca. In queste occasioni speciali il *Fuc'* si faceva aiutare da qualche "cameriere". Talvolta le comitive si attardavano tanto da rischiare di perdere il treno e allora si facevano accompagnare col brum.

L'osteria continuò l'attività anche nel secondo dopoguerra (l'immobile era nel frattempo divenuto proprietà di Sergio Cumar), ma l'atmosfera schietta che vi aveva regnato per tanto tempo andava velandosi per l'evolversi del tessuto sociale. Nei primi anni '70 l'esercizio cessò l'attività e definitivamente.

Quasi alla fine della via Lunga c'era un'altra osteria la cui licenza compare negli elenchi dei consorziati dell'immediato primo ante-guerra a nome di Giuseppe Brumat, sita al numero 58 (anche 60), benchè diverse fonti dell'epoca concordino nell'indicare la moglie del Brumat, Fanny Pauletig, l'effettiva conduttrice dell'esercizio (bibl. 10). Fra le due guerre l'osteria continuò l'attività col nome di "Santa Gorizia" e a gestirla fu la famiglia Cecovin. Rimase in attività ancora per un po' dopo la seconda guerra. Oggi è una casa d'abitazione recante il numero 64 e la sua struttura è diversa in quanto la porta d'ingresso risultava allora prospiciente la strada.

Proseguendo l'itinerario lungo la via Scuola Agraria si incontrava la casa di Maria Zigon ved. Susmel rimaritata Chiapulin, chiamata anche *la mari dai puors* per la sua generosità. Verso la fine dell'Ottocento fu titolare, coadiuvata dal marito *Martin*, di un'osteria in via Blaserna 27, osteria indicata poi in

un elenco di consortisti col n° 18 (fig. 14). Quest'ultimo numero di orientazione permette di localizzare la sua ubicazione precisamente nella casa già proprietà dei co. Lodovico e Francesco Thurn, poi Associazione Cooperativa di Credito e dal 1913 Paulin Antonio e Orsola nata Boschin (14). Poco prima della Grande Guerra Maria Chiapulin si trasferì in via Scuola Agraria 8. Fra le due guerre gestì anche un'osteria sul colle del Castello. Delle tre figlie che ebbe due, Clementina e Margherita, presero parte attiva nella gestione, mentre la terza, Ofelia, ne rimase fuori.

L'osteria fu assai frequentata specialmente da cacciatori nella stagione venatoria i quali, finita la battuta, portavano la selvaggina all'ostessa Maria perché la cucinasse per loro, visto che conosceva una buona ricetta. Di suo lei aggiungeva la polenta di saraceno. Quando si doveva effettuare l'approvvigionamento del vino toccava a Maria assaggiarlo perché il marito *Martin* era astemio, fatto veramente curioso per un oste.

Il locale disponeva di un grande *orchestron* che funzionava con venti centesimi.

Alla fine degli anni '30 fu Paola Fon in Petarin ad assumersi la gestione per conto del Consorzio agricolo di Valvolciana. Nel 1942 *Martin* Chiapulin morì e gli avvenimenti di quegli anni di guerra crearono un clima di disagio e avvillimento, specie in quella zona, e la famiglia preferì vendere il locale e cambiare residenza (15).

Ci fu quindi un altro avvicendamento nella gestione e subentrò la signora Gabriella Comelli, detta *Jelka*, conduttrice prima di un

ELENCO DEI CONSORTISTI

N. progr.	NOME e COGNOME	ESERCIZIO	N. progr.	NOME e COGNOME	ESERCIZIO
1	Achatz Michele	Via S. Giovanni 6	60	Gregorič Fanny	Via Montecuoco 27
2	Aizza Orsola	Via Strazig 15	61	Glessig Francesco	Via Strazig 15
3	Boiko Giuseppina	Via Vogel 27-1	62	Gornanc Giuseppe	Largo Pacassi
4	Batig Pietro	Via Valdirose 66	63	Jack ved. Agata	Piazza Giunastica
5	Bandeu Giuseppe	Via Teatro 13	64	Happacher Canziano	Via Vetturini 5
6	Bensa Matteo	Via Coronini 22	65	Hvalič Michele	Piazza Duomo 10
7	Bensa Luigi	Via Cordaiuoli 10			
8	Bersa Maria	Via Rabatta 5	66	Illicher Lodovico	Corso Gius. Verdi 1
9	Blasig Giuseppina	Cocevia 38			
10	Bonne ved. Orsola	Piazza Duomo 7	67	Joos Giuseppe	Via Ponte nuovo 27
11	Borghes Lodovico	Chiuso F esercizio	68	Joos Serafino	Via Teatro 10
12	Bregant Andrea	Via Alvarez	69	Jeras Giacomo	Stazione meridionale
13	Branitzler Francesco	Stazione meridionale			
14	Brisco Luigia	Via Franconia 1	70	Kropsch Modesta	Corso Fr. Gius 16-18
15	Bressan Michele	Via Ponte nuovo 26	71	Katnig Giovanni	Via Cappuccini 2
16	Brumat Giuseppe	Via Lunga 58	72	Komel Valentino	Via Aussovizza 9
17	Bisliach Emilio	Via Macello 19	73	Konic Francesco	Via Giuseppa Tominz
18	Birsa Maria	Corle Caravaglia	74	Kozmann ved. Maria	Via Castello 7
19	Bregant ved. Maria	Via Cordaiuoli 17	75	Kral Antonio	Piazza Corso 10
20	Cei Giovanni	Via Ascoli 5	76	Konjedic Rodolfo	Via Stretta 7, 9, 11
21	Cullarin Giovanni	Largo Pacassi	77	Kregau Eugenia	Via S. Antonio 13
22	Cocianeg Andrea	Via Leoni 30	78	Kodermatz Caterina	Piazza S. Antonio 10
23	Cejner ved. Giustina	Via Valdirose 65	79	Krainz Luigia	Via Posta Vecchia
24	Cocianeg Leopolda	Strazig 11	80	Leonardig Antonio	Piazza del Cristo 4
25	Coronini Cleo Alfredo	Via Ponte nuovo 8	81	Leonardig Antonio	Via Ascoli 29
26	Culot Teresa	Via Casseg 11	82	Loversig Stefano	Via Strazig 83
27	Cumar Orsola	Via Ponte nuovo 54	83	Lutmann Giovanni	Via Lunga 12
28	Clede Giovanni	Piazza Corso 3	84	Lutmann Michele	Via S. Pietro 16
29	Cocianeg ved. Maria	Via S. Chiara 15	85	Lutmann ved. Maria	Via Macello
30	Cernoviz Maria	Via Camposanto 27	86	Libisch Rodolfo	Via Baronio 14
31	Cornel Antonio	Via Alpi Giuglie 6	87	Lipitsch Giovanni	Via Monache 11
32	Checco Tranquilla	Via Corno 12	88	Lassig Antonio	Via Trieste 60
33	Castella ved. Maria	Castello III, 6	89	Lassig Giuseppe	Via Trieste 49
34	Chiapulin Maria	Via Pietro Blaserna 18	90	Lohr Luigi	Stazione Transalpina
35	Dacelle Giovanna	Piazza Grande 19	91	Miconi ved. Maria	Via S. Antonio 3
36	Devetig Luigia	Via Leoni 9	92	Morosini ved. Gius.	Riva Piazzetta 17
37	Deliori Caterina	Castello I, 20	93	Moser ved. Maria	Riva Piazzetta 4
38	Droc Giuseppe	Piazza Corso 5	94	Marvin Carolina	Via Posta vecchia
39	Ditta Fil.Reinighaus	Esercizio chiuso	95	Mischou ved. Angela	Via S. Pietro 74
40	Figel Valentino	Riva Castello 8	96	Mossetig Luigi	Via Trieste 114
41	Furlan Antonio	Piazza S. Rocco 6	97	Munich Giuseppe	Via Trieste 21
42	Fon Orsola	Via Seminario 6	98	Mazzolini Lucia	Riva Piazzetta 15
43	Fischer Giovanni	Via dietro il Castello 23	99	Muraviz Giovanni	Via Formica
44	Figel Andrea	Piazza Grande 4	100	Mascalchin Apollonia	Via Salcano 26
45	Figel Orsola	Piazza Corso	101	Manzan Edoardo	Corso Fr. Giuseppe 70
46	Figel ved. Maria	Via Orzoni 42	102	Michelj Ignazio	Via Strazig 1
47	Francosig Angelo	Via Teatro 5	103	Millong Giovanni	Via Casa rossa 4
48	Fonza Giovanni	Via Stretta 12	104	Mazzolini Marcello	Corso Fr. Giuseppe 110
49	Furlani ved. Caterina	Via Formica 9	105	Müller Dorotea	Via Morelli 17
50	Furlani Amelia	Via Leoni 20	106	Mucunik Maria	Via Cappuccini 9
51	Fontanini Maria	Via Morelli 27	107	Morsutti Giovanna	Via Dogana 6
52	Fritz Massimiliano	Caserma Piazza Grande	108	Menossi Adolfo	Esercizio chiuso
53	Gyra Francesco	Corso Gius. Verdi 22	109	Martellanz Maria	Via Trieste 52
54	Glešič Giovanni	Via Monache 7	110	Moller Giuseppe	Via Bertolini 15
55	Grusovin Maria	Via Vetturini 14	111	Nardin Olga	Via Rabatta
56	Goriup Giuseppe	Via Trieste	112	Oraziotti ved. Maria	Via Corno 14
57	Grusovin Luigia	Via Camposanto 21	113	Okraglia Maria	Via Lung' Isonzo
58	Giaconi Antonia	Via Trieste 7	114	Pallich Cristiano	Via Ponte nuovo 42
59	Gulatti Giuseppina	Via Luigia 5			
116	Piculin Giacomo	Via Lunga 51	143	Storsser Francesco	Via Dogana 18
115	Pizzul Eugenio	Corso Fr. Giuseppe 22	144	Strasser Antonio	Via Formica 23
117	Podgornik Andrea	Via Casa Rossa 30	145	Stolla Caterina	Via Trieste 115
118	Podgroviz Giacomo	Via Morelli 13			
119	Pacnar Giuseppe	Via Casa rossa	146	Trevisan Olga	Via Ascoli 5
120	Periz Giovanna	Piazza S. Antonio	147	Tassin Francesca	Piazza Grande
121	Paulin Andrea	Via Cappuccini 1	148	Turel Anna	Via Rafut 11
122	Petrovič Massim.	Via S. Giovanni 14	149	Tominz Francesca	Via Ascoli 24
123	Pauletig Francesca	Via Trieste 66	150	Trobitz Leopoldo	Via Signori 12
124	Ples Luigi	Via Vetturini 18	151	Tabai Francesco	Via S. Giovanni 8
125	Podbersig Luigi	Via Caserma 1	152	Tominz Elisa	Via Montecuoco 27
126	Podbersig Filomena	Via Turente 18	153	Tassin Giuseppe	Via Orzoni 16
127	Paulin Maria	Via Rabatta			
128	Podgornik Andrea	Via dietro il Castello 45	154	Velicogna Giovanni	Corso Fr. Giuseppe 114
129	Pizzul Sebastiano	Piazza S. Antonio 9	155	Visinfin Edoardo	Via Camposanto 7
130	Quargnali Domenico	Via Morelli 22	156	Vattolo Angiolini	Piazza Caterini 2
131	Rys Venceslao	Via Cipressi	157	Visinfin Giovanni	Via S. Andrea 1
132	Reya ved. Luigia	Via Teatro 7	158	Visin Giovanni	Via Cappella 17
133	Rojc Vito	Via Caserma 7	159	Vidoni Arturo	Via Trieste
134	Russian Giuseppe	Via della Cappella	160	Waltrisch Simone	Via Cipressi 4
135	Struchel Luigia	Caserma in Castello	161	Winkler Francesco	Via delle Alpi Giulie 31
136	Società anonima delle		162	Wanek eredi	Via Iscur 21-23
137	labb. birra A. Dreher		163	Weissensteiner Gus.	Caserma Artiglieria
138	Spozapan Teresa	Via Alvarez 2	164	Zolla Luigi	Via Rastello 30
139	Simone Mattia	Corso Giuseppe Verdi	165	Zerlab ved. Ma	Via Teatro 19
140	Sach Giovanni	Via Rabatta	166	Zurig Giovanni	Via Rastello 28
141	Schaplà & Vattolo	Via Trieste 5	167	Zagar Augusta	Via Camposanto 41
142	Spazzapan Augusto	Via Camposanto	168	Zeil Teresa	Via Valdirose 68
143	Strosser Carolina	Corso Giuseppe Verdi	169	Zeil Stefano	Via Torrente 12
		Via dietro il Castello 6	170	Zeil ved. Maria	Via Morelli 3
		Via Camposanto 31			

Fig. 14 - Consorzio Goriziano fra albergatori, trattori ed osti. Elenco consortisti dell'anno 1908. (A.S.Go., Arch. Stor. Com. Go., fasc. sep. b. 1472, fasc. n. 143)

esercizio in via Valdirose chiamato "Alla seconda Baita" (cfr. pag. 80) che lasciò per trasferirsi in via Scuola Agraria 8. Vi rimase fino alla morte avvenuta nel 1969, poi l'esercizio fu chiuso definitivamente (16).

Rivolgiamo ora lo sguardo verso il tratto di strada che va verso San Pietro, una deviazione sul percorso stabilito, per parlare dell'osteria "San Marco", cessata da tempo, e dell'osteria "Al 9", che eventi epocali hanno drammaticamente cancellato, ma che esiste ancora nella memoria dei sanrocari.

La prima era situata nello stesso punto in cui oggi c'è l'ingresso pedonale dell'Ospedale Civile, proprio di fronte all'ex O.P.P., alla convergenza dell'allora via S. Pietro con la stradina campestre che conduceva alla via Toscolano, chiamata Clanz, sentiero quest'ultimo che non esiste più, perché inglobato nel complesso ospedaliero. Sorta nel primo dopoguerra, fu gestita dalla famiglia Romano

fino agli anni '30 quando l'attività fu interrotta forzatamente dato che edificio e fondo furono espropriati per permettere appunto la costruzione dell'Ospedale Civile. Era immersa nel verde della campagna circostante, essendo allora la zona non ancora urbanizzata.

Dopo gli anni '30 l'osteria "San Marco" fu trasferita nella casa di Pietro Lassig, sempre in via Vittorio Veneto, dirimpetto al sanatorio. Il nuovo gestore, Lidia Stanich, continuò l'attività fin dopo la seconda guerra e poi cedette la licenza a Maria Lassig in Candutti che proseguì ancora per qualche anno. Dopo il 1950 l'osteria "San Marco" cambiò destinazione trasformandosi in bar e trasferendo altrove l'attività.

La seconda ha una storia particolare e altrettanto lo è la sua posizione, sul pomeriggio di San Pietro. Ci riferiamo all'osteria "Al 9" aperta nel 1923.

Nel lontano 1913 Giuseppe Ressi, capo sarto alle dipendenze del manicomio di via San Pietro, si

sposò con Giuseppina Batti, figlia di Pietro Battig (poi Batti), proprietario e gestore dell'osteria chiamata "La seconda Baita" (pag. 80), ma subito viene strappato al focolare, richiamato nell'esercito austro-ungarico. Il ritorno dalla guerra è amaro perché non può esercitare più il suo mestiere come in anteguerra. Gli eventi bellici avevano costretto la direzione dell'ospedale a trasferire tutto il personale e i 400 e più ricoverati a Kremsier (Moravia), un istituto psichiatrico dei più moderni della monarchia e il ripristino dell'ospedale di via San Pietro non fu immediato.

Giuseppe Ressi decise allora di aprire un'osteria nella casa di sua proprietà. Bisognava scegliere anche un nome da apporre sull'insegna e si consultava con gli amici, i primi avventori, "ze non gi metin?" e loro "ma, metigi il numar da la tô ciasa, il 9" e così fu. L'attività iniziò bene con la gestione dei coniugi Giuseppe e Giuseppina, familiarmente *il Pepi e la Pepiza* (fig. 15), coadiuvati da



Fig. 15 - Il Pepi e la Pepiza. Dietro la collina di S. Marco e il campanile di S. Pietro. (Foto proprietà Alma Ressi)



Fig. 16 - La fine dell'osteria "Al 9". (Proprietà Alma Ressi)

Geltrude, chiamata anche *Jerica*, e da tutta la famiglia. Era frequentata dai sanroccari e dai goriziani e questi ultimi solevano giungere col tram della linea Caffè Garibaldi-San Pietro, richiedendo una fermata supplementare all'angolo della strada che portava alla trattoria "Al 9". Vi si poteva arrivare a piedi anche dalla via Grabizio attraversando la campagna per un viottolo che, rasentando poi l'Ospedale Psichiatrico, giungeva davanti all'osteria.

L'inaugurazione del sanatorio, avvenuta il 4 giugno 1933, fu un avvenimento eccezionale che richiamò tante persone molte delle quali si fermarono a pranzo nella trattoria "Al 9", ritornandovi poi spesso. L'animazione che ne seguì si ripercosse favorevolmente sull'attività dato che i parenti delle persone ricoverate comperavano spesso "Al 9" del vino e prosciutto per portarli ai pazienti quando venivano a visitarli, oltre che pranzare loro stessi nella trattoria. Divenne un locale apprezzato e frequentato da persone di qualsiasi livello, avvocati, medici, giudici, perché tranquillo e ordinato e fu meta inoltre di famiglie intere perché potevano lasciare i bambini correre liberi per i campi, senza pericolo. Molte erano le occasioni che venivano festeggiate "Al 9", come i successi della "Pro Gorizia", il cui presidente una volta allargò l'invito a tutta la squadra oppure le cene degli artiglieri per Santa Barbara, compleanni, promozioni, cavalierati, matricole ed altre ancora. Anche i coristi di San Rocco o del coro "Seghizzi" solevano frequentare la trattoria per poi cantare in quell'ambiente familiare. I cacciatori erano di casa

e quando la cacciagione era sovrabbondante la depositavano nella cantina, tornando poi col brum per trasportarla a casa.

La cucina era buona perché la *Pepiza* ci sapeva fare come cuoca e il gestore *Pepi* era un fine intenditore di vini. Si potevano gustare trippe, gulasch, repa con le salsicce, baccalà al forno, selvaggina con la polenta, lepre in umido con gnocchi, lasagne fatte in casa, carrè di maiale con crauti, frittata con le erbe, al venerdì brodetto di pesce con polenta e per San Martino la selvaggina con la polenta di saraceno.

Ma una mattina dell'anno 1947 la famiglia Ressi si alzò e trovò il filo spinato che passava davanti alla porta dell'osteria (fig. 16). Fu la fine (17).

Dopo questa parentesi, riprendiamo il percorso precedente per fare un passo indietro nel tempo, verso la fine del 1800, quando poche erano le case che si potevano incontrare lungo la via San Pietro. Fra le prime ad esservi edificate, due divennero proprietà di gestori di osteria.

La prima è registrata con l'anagrafico San Rocco 182, corrispondente al n° 74 di via San Pietro (oggi via Vittorio Veneto n° 136) e agli inizi del 1900 divenne proprietà di Angela Sanson vedova di Martino Mischou che vi gestì una trattoria fino alla prima guerra mondiale (figg. 17 e 18). Il nome evoca immediatamente un personaggio molto noto fra i cultori di storia locale, Lodovico Mischou, scomparso il 20 agosto del 2000,

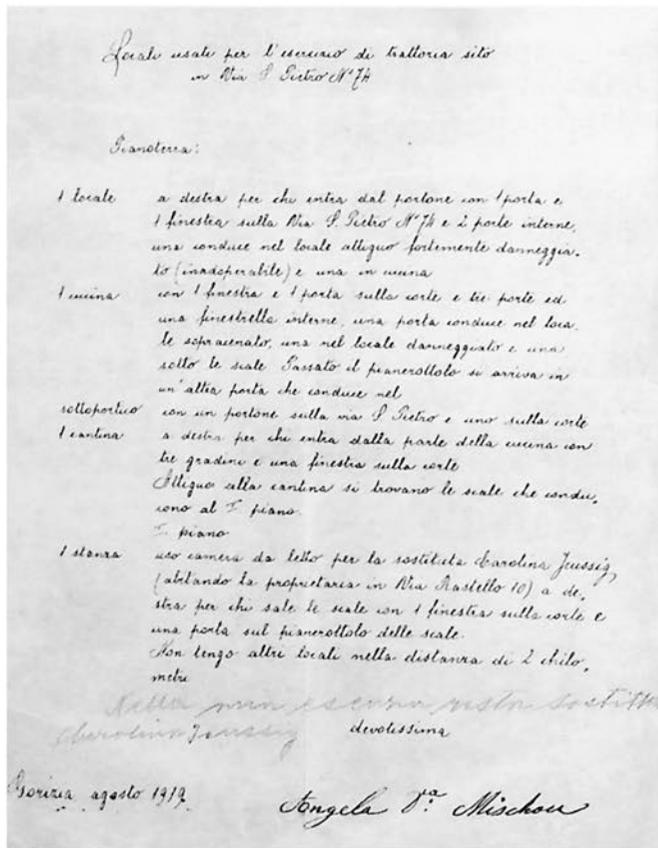


Fig. 17
Documento di Angela ved. Mischou. Descrizione dei locali ad uso trattoria e conferma della sostituta nella persona di Carolina Jeussig. (Proprietà Barbara Mischou)

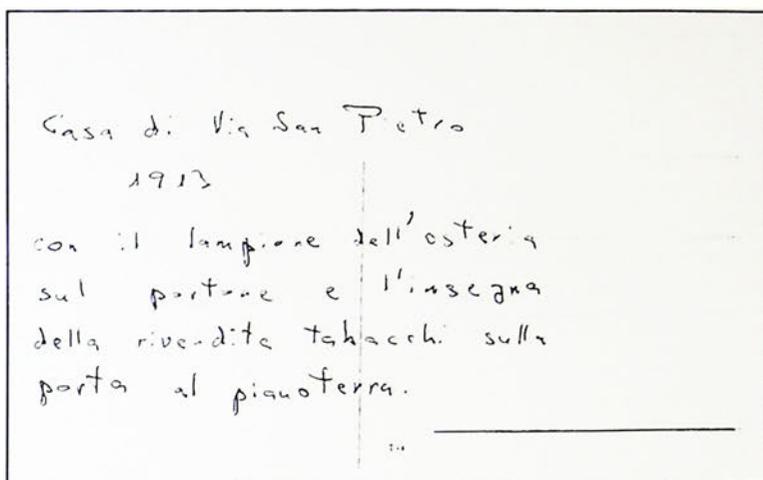


Fig. 18 - L'antica osteria Mischou. Sul retro della fotografia la descrizione apposta da Lodovico Mischou. (Foto proprietà Barbara Mischou)

che ha lasciato ai posteri un ricco patrimonio in testimonianze storiche soprattutto nel campo delle tradizioni del territorio goriziano. Studioso estremamente rigoroso e anche alquanto riservato, ha fatto comunque partecipe la figlia Barbara (18) di alcuni usi che riguardano da vicino il nostro borgo. Ricorda Lodovico Mischou, attraverso la testimonianza della figlia, che il giorno di Pasqua, al tempo della gestione di nonna Angela, si usava tenere aperto il portone dell'osteria e dopo la processione del Resurrexit tutti erano invitati ad entrare nel cortile dove veniva offerto del prosciutto e del vino per onorare alla grande la festa. Parecchi decenni son passati da quando l'esercizio non è più in attività, ma ultimamente soleva dire alla figlia, che abita l'edificio una volta anche osteria, di aprire il portone a

Pasqua e offrire uno spuntino agli ospiti come si usava allora e perpetuare così una bella tradizione. Se un commento ci è permesso, bisogna dire che è un bell'esempio di come va intesa la tradizione, al di sopra della temperie culturale e politica, luogo sempre e comunque di incontro. Ritornando all'antica osteria, va ricordato che nel 1923 circa il locale ebbe un cambiamento di destinazione in quanto all'esercizio di trattoria subentrò un negozio di generi alimentari, il cui gestore prese in affitto anche l'appartamento sovrastante, dato che la proprietaria Angela Mischou si era trasferita all'epoca in via Rastello 10, attualmente 18, dove morì l'11 agosto del 1928.

La seconda con l'anagrafico San Rocco 171 corrispondente al n° 84 di orientazione della via San Pietro, prima proprietà di Podgor-

nik Vincenzo e Maria n. Humar, poi di Luigi de Savorgnani e Anna nata Doliak, è la casa dove questi ultimi gestirono personalmente un'osteria fino alla seconda guerra mondiale. Subentrarono poi le sorelle di Anna Doliak, Carmela e Luigia detta *Gigia*, coadiuvate dal marito di quest'ultima il signor "Carnaghi" che si occupava prevalentemente del giardino e del campo di bocce (figg. 19 e 20). Alla morte delle sorelle Luigia e Carmela, la gestione fu tenuta per un certo periodo dalla nipote Nerina. Come ricordano le sorelle Edda e Annamaria de Savorgnani, nipoti dirette di Luigi e Anna, il locale era frequentato da sanroccari, e tra questi si rammentano *Michi Ghendro*, *sior Felice*, *Tunin Vida* e *Mario Doliak*, ma anche, soprattutto nel dopoguerra verso la fine degli anni '50, da motociclisti provenienti dalla zona di Trieste, che solevano fermarsi durante le loro gite per fare merenda e bere un buon bicchiere, giocare a carte e alle bocce prima di ripartire. Nel periodo pasquale si poteva gustare anche la tradizionale *zildina*. L'immobile in seguito è stato ceduto dagli eredi alla famiglia



Fig. 19 - Rullo di pietra e scatola delle bocce entrambi d'epoca.
(Foto Edda de Savorgnani)

Mian. La casa reca oggi il n° 124 di via Vittorio Veneto ed ospita una paninoteca.

Il percorso si chiude con l'osteria che alla fine dell'800 era ubicata in via Vogel 29, dato che l'osteria di Giovanni Lutman, pure in via Vogel, è stata già citata. Nell'ultimo ventennio del secolo i documenti ne attribuiscono la gestione a Lodovico Kersevani poi, nei primi anni del Novecento, edificio e licenza risultano intestati a nome di Giuseppina Bolko nata Mrevlje e Andrea Bolko. In effetti essi gestirono il locale, situato proprio all'angolo di via Parcar e via Vogel, separatamente. Giuseppina Bolko la parte prospiciente via Vogel 29 e Andrea Bolko quella di via Parcar 1. Dal 1911 Giovanni Dolenc fu Biagio subentrò sia nella proprietà immobiliare che nella titolarità della licenza.

Dagli anni '20 diversi gestori si susseguirono nella sua conduzione fino alla completa cessazione del-

l'attività avvenuta qualche decennio dopo la seconda guerra.

Ma altre ce n'erano, sebbene un po' lontane dalla piazza per antonomasia. Alle porte dell'antico borgo San Rocco infatti, e più precisamente presso la porta del Carso, qualcuna ebbe una notorietà tale da dare addirittura il nome alla piazzetta dov'era ubicata. Ci riferiamo alla Locanda "Alla Lisa" successivamente chiamata "Croce d'Oro".

Nel 1851 Giorgio Barago risulta gestore della celebre locanda nella cosiddetta Piazzetta della Lisa, nell'edificio già di proprietà del conte Michele Rabatta. Era nota già nella seconda metà del '700 avendo ospitato nei suoi locali personaggi celebri come Lorenzo da Ponte, il librettista di Mozart. Nel 1880 la toponomastica urbana subì dei cambiamenti, vedi premessa, per cui la locanda con stallo recante allora il n° 3 di San Rocco divenne via Cappuccini

2 alla fine dell'Ottocento. Altri gestori che seguirono nel tempo furono Pietro Trevisani (1890), Basilio Lenardig (1903), Giovanni Kattnik (1908), Antonio Lasič (1911) per fermarci al periodo precedente la prima guerra.

Maurovig Francesco, San Rocco 4, osteria.

Così è riportato il titolare di una delle più antiche osterie di Borgo San Rocco in un documento del 1784 (bibl. 2). La casa in cui aveva sede il pubblico esercizio era appartenuta nel diciottesimo secolo alla famiglia Maurovig (anche Maurovich). La facciata principale dell'edificio era munita di un bel portale in pietra con la dicitura "Maurovig edif. 1777" attraverso il quale si accedeva al lungo cortile e all'edificio-capannone interno. Il portale, sostituito alcune decine di anni fa per far posto alla costruzione di uno più allargato, si trova ora presso la confluenza via Cappuccini - via Barzellini quale ingresso al parco municipale. La famiglia Maurovig, che gestiva la trattoria in argomento, agli inizi dell'Ottocento vendette lo stabile con relativi cortile e capannone alla famiglia Ritter de Zahony che divenne proprietaria anche dei terreni adiacenti e di tutto il complesso edilizio attiguo, usato poi, in parte, per lo zuccherificio (anagrafico n° 12). Durante la proprietà Ritter la trattoria rimase chiusa e la raffineria di zucchero coloniale, dopo aver esercitato per più di trent'anni, dal 1819 alla fine del 1850, dovette soccombere alle circostanze, dato che stava fiorendo la più redditizia produzione dello zucchero da barbabietole. L'attività della raffineria, una delle più importanti dell'impero asburgico,



Fig. 20 - I gestori dell'osteria. In basso da sinistra: il primo è Luigi de Savorgnani e la quarta la moglie Anna Doliak. In alto da sinistra: la seconda è Carmela, quarto il "Carnaghi" e quinta la Gigia.
(Foto proprietà Edda de Savorgnani)

meriterebbe una più ampia e particolareggiata trattazione separata. I signori Ritter però avevano già gettato le basi per la nascita di un'altra diversa attività industriale in più rami (19).

Si resero liberi quindi numerosi locali. Uno di questi venne acquistato dai coniugi Mociunik (o Mocilnik) Antonio e Maria n. Bukovec (anagrafico n° 15 - via Cappuccini 7) e nel 1908 Maria Mociunik è titolare di un'osteria in via Cappuccini, come risulta dall'elenco dei consortisti (fig. 14). Agli inizi del XX secolo apre i battenti

anche l'esercizio di osteria a nome della famiglia Cral (poi Crali).

A seguito della nuova numerazione delle case più volte citata, l'antico San Rocco n° 4 divenne via Cappuccini 9 (anagrafico 13).

A questo punto merita riferire in breve una particolare attività che veniva svolta in uno dei capannoni attigui, in via Cappuccini 11. Si tratta della prima fabbrica goriziana di canditi e caramelle che nel 1900 risultava gestita dai signori Caterina Griensteidl e Sigmund Fiedler. Questo fatto conferma una volta di più che i mestieri svolti nel

passato (anche lontano) in Borgo San Rocco non erano legati unicamente all'agricoltura, ma spaziavano fra attività artigianali, commerciali e piccole imprese industriali.

Osterie fuori dal Borgo

Ci sono alcune osterie che ricorderemo ugualmente, sebbene poste al di fuori dei confini del Borgo San Rocco d'inizio Novecento, perché ubicate nel territorio già appartenente alla giurisdizione

del Barone Sembler, Signore di San Rocco. Ci riferiamo a quelle lungo la Strada Regia (poi via Casa rossa e via Valdirose) che in seguito, benché pertinenza di Borgo San Rocco, vennero incluse nell'area di Borgo Vienna e Rosenthal. Alcune meritano attenzione perché furono meta prediletta dei sanroccari quando andavano a legna nelle loro proprietà boschive di Montevicchio e altre, che ormai hanno lasciato solo in qualche testimonianza scritta la traccia della mitica atmosfera che avevano creato, come il locale di Anna Wanek o quello "Alla Baita", perché la loro felice posizione e l'ottima gestione favorirono un turismo locale di tutto rispetto, apprezzato perfino della borghesia goriziana.

Fra queste, l'osteria "Alla Casa rossa" è certamente alquanto antica, se documenti d'archivio citano la "casa rossa" nel 1823 (bibl. 11) e l'edificio compare nelle mappe già alla fine del secolo XVIII. Nel 1839 lo troviamo nei tomi tavolari come casa n° 107 sulle Strade Nuove in San Rocco (bibl. 12) (20) e subito dopo è citato il locale pubblico, dal momento che nel 1851 Giuseppe Gallo risulta gestore di un'osteria in Borgo di Vienna 18, che corrisponde alla Casa rossa (bibl. 9). Nel periodo in cui l'osteria fu gestita dal sig. Gallo, già granatiere della Milizia Urbana, cioè dal 1848 alla fine del 1870, portava l'insegna con la dicitura "Al vecchio granatiere" (bibl. 13). Subito dopo il locale risulta gestito da Anna Covacig.

Fu un luogo di ristorazione fra i più caratteristici del goriziano non solamente per il gioco di bocce ma anche per il fatto che, come riferisce R.M. Cossar (ib.) "chi deside-

rava di mangiare il radicchio rosso, che cresceva sulla concimaia (*ledamàr*), doveva andarselo tagliare da sé". Inoltre "I buongustai trovavano di che saziarsi con le fettucce di casa al sugo di lepre (*jèuar cui blècs*), con il risotto di pollo (*rizòt cui polès*) e il risotto colle quaglie e polenta (*cu li quais e polenta*). Un vino di poca apparenza, ma di potente effetto, faceva perdere l'equilibrio (*clopà li giam-bis*), durante il ritorno in città, a chi non si era saputo misurare."

Negli ultimi anni dell'Ottocento ci fu un cambiamento nella gestione e anche nella proprietà in quanto subentrò Johan Millonig (fig. 21). Appartenente ad una famiglia di allevatori di bestiame di Arnoldstein (Carinzia), era il nono di dieci fratelli, tutti dediti alla conduzione dell'azienda familiare. Nei vasti possedimenti ne allevavano fino a 3.000 capi per lo più a scopo commerciale. La florida attività ricevette un forte scossone a causa di una grave moria degli animali che costrinse la famiglia a vendere l'azienda, provocando la diaspora dei suoi componenti. Emigrarono tutti in America tranne Johan che si stabilì invece a Gorizia. Trovò occupazione come capo cameriere presso l'albergo "Al Cervo d'Oro", locale allora frequentatissimo da ufficiali dell'impero austro-ungarico. Non vi rimase per molto però. Agli inizi del Novecento gli si presentò l'occasione di acquistare un grande appezzamento di terreno che comprendeva anche la "Casa rossa" e, con i proventi della vendita dell'azienda familiare, concluse l'affare (21).

Il locale era già ben avviato con un buon servizio di cucina. Si poteva fruire di due campi di

bocce, di un grande giardino con panche in cemento e tavoli rotondi in pietra di oltre due metri di diametro all'ombra di frondosi ippocastani e di noci, che un canneto poco distante separava dalla vasta campagna circostante. C'era anche un romantico vialetto, pure esso provvisto di panchine di cemento e costeggiato da arbusti, meta preferita degli innamorati. Il locale era provvisto di un *orchestron*, ma spesso gli avventori improvvisavano concertini con strumenti portati con sé. Si poteva godere momenti rilassanti in tranquilla animazione. Il gestore Giovanni Millonig aveva la passione per gli animali esotici e aveva allevato nel suo esercizio un pappagallo parlante che fu l'attrattiva del locale prima e durante la Grande Guerra. Venduto poi a un ufficiale austriaco in circostanze singolari (22), nel 1920 ne acquistò un altro, Piero, a cui pure insegnò a parlare. Da allora, e per decenni, Piero continuò a commentare ciò che avveniva nel locale con un'arguzia sorprendente. Ad esempio chiedeva all'avventore che stava tranquillamente mangiando: "Cosa xè per Piero? Cosa xè per Piero?" oppure interrogava i clienti mentre uscivano dal locale: "Te ga pagà? Te ga pagà?". Questa simpatica bestiola non è sopravvissuta a un attacco di bronchite ed è morta, ultracentenaria, nei primi anni del 1970. Giovanni Millonig, per problemi di salute, cedette la gestione al figlio Guglielmo poco prima della sua morte avvenuta nel 1927. La chiusura dei confini nel 1947, con l'immediato blocco di ogni traffico e deroga consentita unicamente al transito agricolo legato alla proprietà terriera rimasta oltre frontiera, provocò una profonda



Fig. 21 - Giovanni Milloni
con la moglie Maria Kavallar
nei primi anni del Novecento.
(Foto proprietà Egidio Milloni)

modifica nello stile di vita in generale ed in particolare di quello legato all'entroterra est, perché interdì il passaggio agli avventori della Valdirose, oltre al drastico calo della clientela goriziana, un po' diffidente per la vicinanza del filo spinato. Nei primi anni '50 fu permesso il piccolo traffico, col limite di dieci chilometri e quattro passaggi al mese, e così qualche fugace avventore varcò la soglia della "Casa rossa", meta prima solamente di militari in divisa membri di commissioni miste italo-jugoslave e di qualche agricoltore. Nei primi anni '50 ebbe inizio nei locali dell'osteria l'incontro fra la polizia di frontiera d'ambo le parti per il brindisi di Capodanno. Cominciarono anche i transiti commerciali con i camion e dell'atmosfera quieta e gioiosa d'anteguerra rimase solo un ricordo, perché la casa fu giocoforza trasformata in ricetto per i servizi

doganali degli spedizionieri. Si incominciò a parlare di esproprio per permettere la sistemazione del valico internazionale, provocando apprensione nel gestore sul futuro dell'osteria. Urgeva trovare un lotto di terreno nelle adiacenze della Casa rossa per un nuovo locale, ma nel 1956 durante un viaggio in Austria Guglielmo Milloni morì in un incidente stradale, lasciando eredi i figli e la moglie Vittoria Mervic, a cui passò la gestione dell'esercizio dato che i tre figli erano ancora minori. L'anno dopo intervenne l'esproprio e l'antica osteria "Alla Casa rossa" fu demolita passando il suo nome al valico come ricordo di secoli di storia. In attesa di una sistemazione Vittoria Mervic continuò a far funzionare l'esercizio in un baracchino di lamiera posto accanto al canale, allora ancora scoperto, nelle vicinanze dell'odierno bar gestito dai proprietari i fratelli Egi-

dio e Alessandro Milloni. Terminata la nuova costruzione, nei primi anni '60 la destinazione fu ampliata a locanda. L'aumento del traffico legato ad un confine internazionale e soprattutto la tipologia di traffico, prevalentemente commerciale, favorirono un clima alquanto caotico e la conseguente mole di lavoro risultò eccessiva per i gestori che non riuscivano più ad assecondare le richieste della clientela. I fratelli Milloni perciò scelsero di gestire solo il bar, destinando la parte locanda a uffici per gli spedizionieri, visto l'assoluto bisogno di spazi per le formalità doganali. A partire dal 1979 però il traffico commerciale si sposta nell'area dell'attuale stazione confinaria di S. Andrea e il valico internazionale della Casa rossa rimane aperto solamente a quello turistico.

Proseguendo verso la Valdirose si incontravano all'inizio del Novecento altre due osterie. La prima era quella gestita da Pusner (o Pusnar) Giuseppe fu Valentino nella casa d'angolo fra la via Casa rossa 24 e via San Marco 1, di cui era anche proprietario insieme alla moglie Orsola Zotig. Venne chiamata in seguito "ca la mora". Dopo la prima guerra, il 25 ottobre 1923, venne concesso a Giuseppina Greibig il permesso per un'insegna in via Casa rossa 24, verosimilmente nella sua qualità di nuova titolare. La gestione passò negli anni '40 a un certo Baiz, poi, dopo la chiusura del confine, cambiò destinazione.

Nelle immediate vicinanze c'era poi l'osteria gestita da Podgornik Andrea di Pietro, che recava il n° 30 di via Casa Rossa, alloggiata in una casa costruita alla fine dell'Ottocento su un terreno già di pro-



Fig. 22 - L'osteria "Alla Seconda Baita" con il proprietario Pietro Batti, il quarto da sinistra. Si vedono anche Giuseppe Ressi e la figlia Vilma, rispettivamente il primo e la terza da sinistra. (Foto proprietà Alma Ressi)

prietà della famiglia Ciubei. L'esercizio rimase aperto fino all'inizio della prima guerra, trasformandosi in seguito in abitazione privata.

Osterie di Valdirose

Allo spirare del XIX secolo Francesco Wanek gestì in Via Iscur 21/23 il caffè-restaurant "Hilmteich", chiamato così perché sorgeva sulle sponde del laghetto artificiale omonimo. L'esercizio fu noto soprattutto nel periodo che ebbe come gestore la vedova di Francesco, Anna Wanek. Durante la prima guerra mondiale subì gravi danni e non fu più ricostruito. Degno di nota è un particolare documento datato 1899 da cui risulta che il Wanek era titolare anche di un'industria libera di fabbricazione del ghiaccio artificiale con esercizio in Starogora 3.

Verso il 1905 venne aperto anche l'"Hotel Pension Belpoggio" (o anche Bel Poggio), in via Baronio 14-16, gestito da Rodolfo Libisch, posto nelle vicinanze del

suddetto laghetto artificiale Hilmteich, alimentato dal ruscello Iscur e da altri ruscelletti che scendevano dalle colline e si immettevano nel torrente Vertoibizza. Durante l'estate vi si potevano noleggiare barche o passare delle serate ballando nell'annesso ristorante Sans Souci di Franz Wanek e d'inverno pattinare sulla superficie ghiacciata. Il locale divenne ben presto un ritrovo frequentato da persone di ogni ceto sociale ad ogni ora del giorno e della sera. Nel 1913 l'hotel risultava essere gestito da Ernesta Stolper. Solo il pattinaggio continuò ad esistere ancora per un po' dopo la prima guerra.

Proseguendo si arrivava "Alla Baita", Rosenthal 60 poi via Valdirose, gestita negli ultimi due decenni dell'Ottocento prima da Caterina Velicogna poi da Giuseppe Comel e, dall'inizio del 1900 fino allo scoppio della prima guerra, da Ceiner (o Cejnar) ved. Giustina. Si poteva raggiungere la Baita in bicicletta o anche col brum (adattamento di *brougham*,

CONSORZIO GORIZIANO
RAPPRESENTAZIONE TRATTORI ED OSTI
GORIZIA

Giorno 6.24 aprile 1905

N	Abitanti	Osterie	Massime spese
1905			
Gorizia	27.000	174	155 anime
Vicenza	1.917.639	4000	470 "
Starburg	27.000	91	297 "
Trieste	198.000	712	279 "
Salizada	28.000	169	225 "
Biadè	17.500	28	625 "
Stano	60.000	167	360 "
Assonabach	41.000	145	259 "
Graz	143.000	577	248 "
Budapest	8.000	38	210 "

Altre note a dispetto dell'opinione degli "sparsi" di non essere proprio prodotte, e degli "altri" che insistono a che i "fucili" sono venuti in possesso del paese, che in altre città stanno sorgendo a un'altra qualità, che non è stata mai più rimessa in vendita, per evitare l'operazione degli "altri".

Consorzio Goriziano fra Albergatori, trattori e osti. Rapporto statistico abitantilosterie sotto l'Austria, riferito al 1905. (A.S.Go., Archivio Storico del Comune di Gorizia, fasc. sep., b. 1472, fasc. 143)

Scocai Gregorio, Carso 13	Clementin Francesco, via Macelli 412
Sodeucig Lucca, via Petrarca 41	Comel Stefano, s. Rocco 28
Struckl Antonio, Piazzutta 52	Clabutzar Mattia, via del Cristo 185
Torre Giovanni,	Debellak Giovanni, Traunik 452
Tronchin Domenico, Vetturini	Delpin Giovanni, Rastello 465
Ussai Matteo, borgo Italia 26	Deluca Eugenio, via Dogana 68
Orefici e Gioiellieri.	Favot Valentino, Corno 238
Artico Anna, Rastello 469	Farfoglia Giacomo, Piazzutta 2
Bertossi Andrea, Rastello 462	Faganel Maria, s. Rocco 29
Gasparini Francesco, oref. e gioiell.,	Feriancig Francesco, s. Rocco 253
Rastello 468	Gallo Giuseppe, Borgo di Vienna 18
Perincig Mattia, Traunik 281	Gabrieuzig Martino, s. Giovanni 12
Perincig Carlo, via Municipio 45	Gerdevich Michele, s. Rocco
Rupnik Luigi, Rastello 458	Guain Antonio, Corno 166
Siussi Giov. Batta., via Seminario 128	Grusovin, Francesco, Piazzutta 53
Tavaui Luigi, Rastello 300.	Gregoritsch Maria, Rastello 468
Orologiaj	Jannik Ferdinando, Borgo Vienna 1
Banden Giovanni, Carso 21	Janschek ved. Caterina, Piazzutta 57
Braunitzer Francesco, Rastello 295	Kanto Giovanni, Corno 253
Bregant Luigi, Traunik 289 (v. ann.)	Kraschevitz Martino, Borgo Italia 5
Delchin Giuseppe via Seminario 45	Kersavani Luigi, Traunik 282
Hübel Francesco, Traunik 287	Louvier Giuseppe, Castello 475
Illicher Eugenio, s. Giovanni 131.	Lassig Giuseppe, s. Rocco 47
Pulkrabek Edoardo, Giardino 40	Lipizer Anna, Rastello 298
Umbrellaj.	Lassig Lucia, Strazig 24
Ferrario Ambrogio, Traunik 276 (ve-	Lepre Orsola, Carintia 32
di annunzi)	Lenardig Sebastiano, Piazzutta 3
Ferrario Giovanni, Rastello 293 (ve-	Lariso Giuseppe, Studeniz 28
di annunzi)	Lebau Maria, Borgo Italia 12
Ferrario Giuseppe, Duomo 369.	Miserid Andrea, s. Antonio 235
Ottici.	Marchig Giovanni, via Macelli 402
Bregant Luigi, Traunik 289	Marinig Luca, s. Chiara 118
Osterie	Moser Giorgio, s. Rocco 17
Bascher Antonio, borgo Italia 41	Mosettig Carlo, Carso 5
Bisiach Mattia, Castello 492	Makutz Mattia, via dell'a Croce 233
Bonne Anna, via Seminario 143	Maniago Giovanni, Cocevia 332
Blonda Anna, s. Rocco 103	Mian Antonio, Piazzutta 53
Borghes Antonio, s. Antonio 235	Mosettig Francesco, s. Antonio 179
Bolko Antonio, borgo Italia 39	Marchig Teresa, Borgo Italia 2
Bascar Maria, via del Cristo 184	Marussig Giuseppe, s. Rocco 143
Comet Maria, via Duomo 29	Musteck Giacomo, Borgo Italia 40
Cristian Giovanni, Castello 506	Pizzulin Maria, s. Rocco 40
Corsig Giovanni, via Macelli 486	Platzer Martino, s. Rocco 12
Comel Francesco, Staragora 25	Podgrivitz Giacomo, Rastello 469
Copač Matteo, cont., del Cristo	Paulotig Giovanni, via Monache 377
Chiafarin Maria, Carintia 2	Pallich Antonio, Grafenberg 64
Coehil Antonio, s. Rocco 16	Quain Antonio, Fratta 10
Cociancig Giuseppe, Grafenberg 82	Rösler Margherita, s. Rocco 9
Collenz Caterina, Carso 21	Rivo Carlo, Traunik 276
Candido Giovanni, Rastello 298	Rocca Luigi, Castello 505

Elenco gestori di osterie tratto dalla Guida schematica della Città e provincia di Gorizia, anno 1876. (Biblioteca Archivio Storico Provinciale di Gorizia)

nome proprio di H.P. Brougham, lord inglese che per primo la usò), una carrozza a quattro ruote, con

cassa chiusa a due o quattro posti, tirata da cavalli. Nel 1876 la tariffa andata e ritorno con un cavallo

era di 70 soldi e con due cavalli 1 fiorino e 20 soldi (bibl. 8). L'edificio fu gravemente lesionato nel 1915-18, poi ripristinato e passato in gestione alla figlia di Giustina, Giuseppina Ceiner. Poco prima della seconda guerra la licenza venne ceduta a un certo signor Konic. Risulta essere tuttora in attività e ubicata proprio nel medesimo sito che mappe settecentesche ne hanno immortalato il nome, divenuto toponimo.

La prima osteria dopo la Baita, al n° 66 di via Valdirose, veniva chiamata "la seconda Baita" o anche "da Peter" dal nome del titolare Pietro Battig, poi Batti (23), che iniziò a gestirla dagli ultimi anni dell'Ottocento coadiuvato dalla famiglia e da diverse aiutanti fra cui anche Gabriella Comelli, detta *Jelka* (fig. 22). In seguito lasciò la gestione del locale a quest'ultima che continuò fino al 1940, anno in cui si trasferì in via Scuola Agraria 8 (pag. 72). A gestire la "seconda Baita" rimase il titolare Pietro Batti e famiglia fino alla chiusura del confine.

All'Aisovizza, dove la via Valdirose scende verso la piana del Liach, Valentino Komel gestì una trattoria nell'edificio di sua proprietà a partire dal secondo decennio del Novecento. Attualmente il locale si chiama "Sterk".

La piana del Liach, come noto, fu il limite orientale della giurisdizione del bar. Sembler, Signore di San Rocco.

La microstoria di queste osterie non può, chiaramente, essere esaustiva e lo studio compiuto si è rivelato solo un pertugio che ha permesso di constatare che molto sta ancora al di là di esso.

Alla Corona d' Ungheria, Jalsoveczy Stefano, via del Giardino 20
 Alla Stella d' oro, Piazza s. Antonio 4
 Alla Casa Rossa, (ristor.) v. dello stesso nome 2
 All'Acquila, (ristor.) Musina Maria, via s. Giovanni 4
 Al Lepre bianco, (rist.) Pauletig Giov., via delle Monache 11
 Alla bella Veduta, (rist.) Macutz Adele, via Stazione
 Ai tre Pompieri, (rist.) Lenardig Sebastiano, Piazzutta 3
 Bier-Halle vecchia, Dittrich Maria, via Teatro 10
 ✓ Bon Friulan, (ristor.) Tabbai F., via Stretta 5
 Blasco Antonio, (rist.) via delle Monache 7
 Catterini (ristor.) Rosembergher Tomaso, Piazza Catterini 2
 ✓ Croce d' oro, (rist.) via dei Cappuccini 2
 Gerdovich Mich., (rist.) v. Morelli 49
 Cacciatore (rist.) Fornasari Franc., via Teatro 13
 Spiegl Michele, (rist.) Passaggio Edling 3
 Restaurant "Europa", Piazza Gr. 16
 Ristoratore alla Stazione, Hapacher Ved. Angela
 Servo di Piazza, (ristor.) via della Caserma 7
 Tre Amici (ristor.) Nanut Giov., via della Caserma 11
 Trusnitz Giuseppe, (rist.) Piazza Corno 4
 Al Veterano, (ristor.) Spazzapan Biaggio, via Dreossi 1

Osti.

Brumat Franc., via Franconia
 Bisiak Ferdinando, Castello 15
 Bolko Antonio, via di Trieste 1
 Belle Filippo, via Rabatta
 Bensa Mattia, v. Ponte Nuovo
 Bregant Andrea, via Alvarez
 Brumat Francesco, Strazig
 Cerne Antonio, via Ascoli 5
 Ciaffarin Maria, Riva Corno
 Cios Antonio, via Rastello
 Coronini co. M. v. Ponte Nuovo
 Comet Maria, via Duomo
 Comel Giuseppe, Staragora
 Cochil Andrea, via della Barca 6
 Cociancig Gius., Strazig 30
 Cociancig Franc., via Formica
 Clabutzar Matt., v. d. Capp. 3

Cristian Giovanni, Castello 10
 Culot Michele, v. Parcar 18
 De Fiori Catt., Castello
 Delpin Giov., via Rastello 28
 Erschen Stefano, via Trieste
 Favot Maria, via Formica 18
 Formanek Carlo, via Caserma
 Figeli And., corte Caraveggia
 Gabrieucig Mart., via Ascoli 26
 Grünwald Anna, via Caserma
 Gregorig Giov., dietro il Castello
 Haindl Gius., via Torrione
 Jakin Gius., via Municipio 12
 Jamnik Ferdin., via Formica
 Jamschek Val., Riva Piazza. 18
 Kante Giov., Piazza Corno 10
 Kranz Giuseppe, via Cipressi
 Kraschevitz Mart., R. Castello
 Kersavani Lodovico, v. Vogel 7
 Kersavani Luigia, P. Grande 18
 Lassig Giuseppe, via Vogel
 Leban Giovanni, Riva Corno
 Leonardig Gius., via Morelli 15
 Lippizer Anna, via Rastello
 Marasch Luigi, via s. Antonio
 Makutz Mattia, v. della Croce 6
 Marinig Luca, via s. Chiara 4
 Mustek Giac., via della Barca
 Merlo Anna, via Signori 23
 Miserid And., via d. Croce 13
 Macutz Michele, via Orsoni
 Moser Giorgio, via Cappuccini 1
 Mosettig Carlo, p. s. Antonio 7
 Mosettig Franc., p. s. Antonio
 Nadaluti Ant., via Ponte Is.
 Pallich Ant., via Ponte Nuovo
 Pipp Urbano, via Rabatta
 Panzera Luigi, via Formica
 Pizzulin Maria, via Lunga 29
 Resen Giuseppina, Castello
 Rivo Carlo, Piazza Grande 12
 Rocca Luigi, Castello 12
 Rausch Melch., via Municipio
 Sapla Franc., via di Trieste 6
 Sbogar Stefano, Riva Corno
 Schönbek Mich., via Vaccano 6
 Spazzapan Ignazio, via Giardino
 Spellot Giov., via Seminario 8
 Spazzapan Giuseppe, via Rabatta
 Tatto G. Batt. via Rassauer
 Terkutz Andrea, via Rabatta 14
 Terkutz Gius., Corso Fr. Gius.
 Urbancig Gius., via Vetturini 14
 Velicogna Caterina, alla Baita
 Visintin Giov., alla Stazione
 Vollerig Federico, via Lunga
 Zei Giovanni, Zingraf 2
 Zougher Michele, via Ascoli 21

Bagni (Civico Stabilimento)

(via Bagni)

Elenco gestori di osterie tratto dalla Guida schematica della Città e provincia di Gorizia, anno 1881.

(Biblioteca Archivio Storico Provinciale di Gorizia)

NOTE

(1) Alla fine del 1700 la casa n° 75 V.M.P. di San Rocco era proprietà dell'oste Mateo Dela fior (la grafia è del documento d'archivio), come riferito nella premessa. In seguito, con contratto dd. 15.12.1856 Luigi Pahor fu Ermacora di Ranziano la acquistò da Maddalena Goj vedova di Luigi Movio rimaritata con Enrico Fillak di Gorizia (bibl. 19).

(2) Nel periodo longobardo il gastaldo era il funzionario preposto all'amministrazione dei beni del re nella *curtis regia*, con funzioni anche di polizia e che esercitava, inoltre, funzioni giudiziarie. Nel periodo patriarcale era in origine l'amministratore dei beni patriarcali, poi a capo di una giurisdizione (gastaldia) -che poteva essere una città o un paese- con ampi poteri civili, di polizia, giudiziari e di esazione delle imposte. In seguito i poteri scemarono e il gastaldo non fu che il capo di una corporazione o l'amministratore di una comunità o di una azienda agricola, un maggiorenne in altre parole. Per quanto ci riguarda più da vicino, nel periodo in cui Gorizia fu suddivisa in borghi, il *gastalt* era la persona carismatica che sovrintendeva iniziative di carattere collettivo, era ad esempio il *gastalt dal bal*.

(3) Il *sior Checo*, al secolo Francesco Visintin, nato a Giassico presso Brazzano, si stabilì a San Rocco nel 1906 e nel 1912 assunse la funzione di sacrestano, chiamato dal parroco di allora mons. Carlo de Baubela, ritirandosi nei primi anni '50.

(4) Le notizie riguardanti l'osteria dal *Pignul* di via del Fauti e della "Fortezza" fino all'anno 1954 sono state fornite da Sergio Collini. I fratelli Sergio e Luciano Collini, figli di Graziella Culot sono nati entrambi in via del Fauti 21.

(5) Giorgio Nardini, figlio di Mario, ci ha fornito le ulteriori notizie a partire dal 1954 e, a corredo di quelle sulla cantina già fornite da Sergio Collini, aggiunge che effettivamente è strutturata come un "bunker" e secondo fonti tramandate oralmente l'edificio intero fu durante la prima guerra da caserma per il comando d'armata austro-ungarico per la zona di Gorizia, con deposito munizioni. Furono scavati anche dei camminamenti, uno in direzione dell'allora via Vogel e un altro verso San Pietro. Ora l'ingresso agli stessi è murato. Ospitò pure un ospedaletto da campo per militari italiani.

(6) Un sanroccaro doc ha voluto ricordare scherzosamente la cordialità del gestore e la bontà del vino con queste parole: "... Bisugna di che jan duc' biela maniera, us domàndin se veso plasè di bevi chè midisina di colina o chè di planura, che no fas distinzion, ducidos dan il so bon risultat, sta a vualtris di sielzi. Podeso bevi chist vin, che 'l è midisina, ma no esagerà, gi ul la misura justa. Stet sigurs che cul timp vareso meioramenz e no us coventarà lã a operâsi e nancia meti il by-pass. Crodemit, podeso stã trancuii che chista 'l è la rizeta justa che us lassa par scrit il "primari" da la "Fortezza". ... (Pepi Bressan, 1996).

(7) Dapprincipio venivano usate bocce di legno, poi si passò a quelle di metallo colorate di giallo.

(8) Il rotolo di struccolo veniva tagliato a pezzi abbastanza grandi e venduti a 75 lire l'uno (nei primi anni '60), prezzo un po' altino che consentiva alle famiglie di acquistarne uno solo.

(9) Bandiere e costumi dei ballerini furono conservati fino agli anni '60 in una saletta, che fungeva anche da camerino, messa a disposizione del gruppo dal proprietario della "Fortezza".

(10) L'antica casetta fu ceduta dal Comune alla Chiesa di San Rocco nel lontano 1866 ed adibita negli ultimi decenni dell'800 ad alloggio della famiglia del sacrestano, il *pintar* (bottaio) Giuseppe Budin. Fu gravemente danneggiata durante la guerra 1915-18 e demolita del tutto alcuni decenni dopo.

(11) Adolfo Lutman era fratellastro di Giovanni, gestore dell'osteria di via Vogel 26.

(12) Le animelle, conosciute anche col termine latticini, sono il timo e il pancreas del vitello o dell'agnello o anche quelli del maiale giovane, caso quest'ultimo che si verifica assai raramente come è facile intuire.

(13) Prima di gestire l'osteria in via Parcar Max Sumelli era stato carbonaio in un edificio, non più esistente, all'angolo fra la via Lantieri e piazza San Rocco.

Le informazioni riguardanti l'osteria Sumelli sono state riferite dai fratelli Bruno Nerina Sumelli ved. Mian.

(14) Dal 1919 il numero è diventato 16, precisamente dove la famiglia Paulin apre annualmente una *privada*.

(15) Le informazioni sono state riferite da Carmen Cosolo in Tomani, figlia di

Clementina Chiapulin e dai fratelli Bruno e Nerina Sumelli ved. Mian.

(16) Le informazioni sono state riferite da Dario Zoff.

(17) Le informazioni sono state riferite da Alma Ressi.

(18) Riportiamo brevi notizie sugli avi dell'informatrice Barbara Mischou in Marcolini per evidenziare la sua relazione di parentela con Angela Sanson. Angela Sanson e Martino Mischou sono i genitori di Bortolo Mischou, nato il 2.2.1881 e defunto il 10.12.1973. Questi è il padre di Lodovico, nato il 31.8.1923 e defunto il 20.8.2000 e Barbara è figlia di Lodovico, proprietaria dell'edificio di via Vittorio-Veneto 136 dove risiede assieme alla sua famiglia dall'inizio del 1980.

(19) Il complesso industriale di cui trattasi comprendeva un mulino meccanico, una filanda e tessitura di cotone azionata con mezzi meccanici, una filanda di cascami di seta e una cartiera (bibl. 14).

(20) La casa n° 107 sulle Strade Nuove in San Rocco corrisponde alla "Casa rossa" che comprendeva tre enti distinti i cui proprietari erano nel 1839 Vincenzo Paris, Giovanni Zei e Anna vedova di Giovanni Maria Paris rimaritata Gallo. Quest'ultima porzione ospitò il famoso luogo di ristorazione gestito dal 1848 da Giuseppe Gallo.

(21) L'appezzamento costeggia l'attuale via Cravos fino al torrente Vertoibizza presso la proprietà Zoff.

(22) L'ufficiale austriaco aveva offerto l'iperbolica cifra di cinquecento corone per l'acquisto del pappagallo e il Millonig aveva detto di sì, certo che l'altro scherzasse. Il giorno dopo però l'attendente dell'ufficiale si presentò con l'intera somma e il Millonig fu costretto a cederli l'animale.

(23) La figlia di Pietro Batti, Giuseppina, sposò Giuseppe Ressi, poi noto proprietario dell'osteria "Al 9" sul pomeriggio di San Pietro.

BIBLIOGRAFIA

1. Tavano S., *Una storia non marginale* in "Borc San Roc" n° 2, Gorizia, 1990.
2. A.S.Ts., C.R. Governo per il Litorale, Atti amministrativi di Gorizia (1783-1791), b. n° 13, fasc. n° 1908 (1783-1785)
3. ASGo, Tavolare Teresiano, Libri delle case.

4. A.S.Go., Arch. Stor. Com. Go., Consorzio Goriziano fra Albergatori, trattori e osti, b. 1472, fasc. 143.
5. Spangher L. in *Gruppo Folcloristico Santa Gorizia 1928-1978*, Gorizia, 1979.
6. Badini G., *La stella polare* (articolo di giornale).
7. A.S.Go., Arch. Stor. Com. Go., b. 955, fasc. 1205 n. 5024/II, anno 1911.
8. A.S.P.Go., *Guida schematica della Città e provincia di Gorizia*, anni 1876 e 1881 e *Guida amministrativa, commerciale e industriale per la principessa Contea di Gorizia e Gradisca*, anni 1890, 1901, 1908 e 1914.
9. A.S.Go., A.S.C.Go., Rubrica artigiani b. 201, fasc. 487, n° 905, anno 1851.
10. Bortolotti L. in *Cronache goriziane* a cura di C.Medeot, Gorizia, 1976.
11. A.S.Go., Descrizione dei confini delle Comuni di Gorizia e Prestau di Gio Batta Arioli del 28 febbraio 1823 tratta dai catasti dei sec. XIX - XX. Elaborati di Gorizia, reg. 30.
12. A.S.Go., Tavolare Teresiano. Libro strumenti tavolari, tomo 255 n° 6244, anno 1839.
13. Cossar R.M. *Gorizia d'altri tempi*, Edizioni Adamo, Gorizia, 1975.
14. Von Czoernig C., *Gorizia la Nizza Austriaca - Il Territorio di Gorizia e Gradisca*. Traduzione di Ervino Pocar. Edizione Cassa di Risparmio di Gorizia, 1969.
15. Bisiani G. in *Il Giornale Alleato* dell'8.1.1947.
16. Archivio Parrocchiale San Rocco, Gorizia. Liber baptizatorum e liber mortuorum.
17. Codellia L., *L'ex sanatorio goriziano: un'opera d'avanguardia nel panorama sanitario d'anteguerra della Regione*, in "Borc San Roc" n° 10, Gorizia, novembre 1998.
18. Spangher L. *Di ca e di là dalla grapa, di ca e di là dal pomeri*, S.F.F., Gorizia, 1989.
19. A.S.Go., Tavolare Teresiano, Libro strumenti tavolari, tomo 373, n° 486, anno 1859.

Ringraziamenti:

L'autrice è grata alla dott. Adele Brandi, direttrice dell'Archivio di Stato di Gorizia e a tutto il personale per la sollecitudine dimostrata, nonché a Roberto Scomersi dell'Archivio Storico Provinciale di Gorizia. Ringrazia inoltre vivamente gli informatori la cui cortese collaborazione

ha reso possibile la realizzazione del presente lavoro:

*Bisiach Camauli Anna
Bisiach Nevina
Bisiani Guido
Bressan Giuseppe
Bressan Umberto
Cabas Ostillia
Collini Sergio
Cosolo Carmen
Culot Giovanni
Cumar Sergio
de Savognani Edda
Lassig Pietro
Lutman Aurelio
Milloni Egidio
Mischo Barbara
Nardini Giorgio
Ressi Alma
Sossou Aldo
Stacul Pietro
Sumelli Nerina e Bruno
Zoff Dario*

Le riproduzioni riportate alle pagg. 60, 61, 64, 65, 66, 72 e 80 sono riprodotte su concessione dell'Archivio di Stato di Gorizia, prot. n. 24231IX.4.1 dd. 30.10.2001.