

all'Antico Grasso d'Uva

Certo! Ma ci vorrà una decina di minuti, pure se vorrò essere sintetico. Vede? Proprio di fronte, al di là della strada; fu di lato alla grande villa ora scomparsa. Appare la bella Angela “Zanze in dialetto” la quale improvvisa un “ristoro”: sopra un tavolo grezzo qualche fiasco, qualche bottiglione, bicchieri e, invece della solita frasca per segnare, la ragazza piacente fissa un grande grappolo d’uva ad una pertica alzata da terra e la inclina verso la via (... ghe gera ‘n’atola co ‘l graspo de ùa...).

La Zanze, oltre al sorriso accattivante, al decolleté, ad alcune frizzanti battute di rimando, ci ha saputo fare con la mescita de “i gòti de vin”.

Insomma a fine Ottocento esiste un locale già completato, proprio dove

ora noi siamo accomodati; e la Vendita Di Vino al GRASPO d'UVA (più tardi osteria e, poi, trattoria) serve vino sfuso per esportazione, ma già vi si beve un “scaravàzo de ombre”, si gustano stuzzichini, si gioca a carte.

La foto del 1901 mostra l'evidente scritta in alto, alcune persone con le vesti d'epoca e il fabbricato è ormai punto di incontri ed evasioni.

Un restauro, poi, ristrutturata, amplia e specializza i servizi offerti.

Anche i veneziani, oltrepassato il Dazio all'altezza di via Oriago per acquistare a minor prezzo le carni nelle “becarie de Spinea”, raggiungono comodamente il Graspò d'Uva per assaggiare i “cichéti”, la mortadella da tutti magnificata e, naturalmente, le “ombre di bianco e de vin moro” che blandamente sollevano l'animo

all'allegria fino ai canti corali.

Le faccio notare che lo spazio retrostante, dove lei a parcheggiato, era adibito a sala da ballo che fino al dopo-guerra vide nascere amicizie ed amori.

Il tempo fugge. Il Graspò d'Uva si trasforma da trattoria a pizzeria: siamo a fine anni "70.

E siamo a noi: giugno 1989 entriamo in gestione; settembre 1992 diventiamo proprietà; luglio 1995 iniziamo il restauro per dare forma "all'ANTICO GRASPO d'UVA" attuale.

Ma se nell'89 avevamo eseguito un'accurata manutenzione, ricoperto e camuffato – in una parola – truccato e incipriato l'esistente, (soprattutto attraverso l'abilità di Ivano, sempre così misurato, e gli interventi, visibili e non, dell'onnipotente Mamma Bianca,

che poi si dedicherà alla cucina e, ancor oggi, mette lo zampino su un nostro piatto forte – i gnocchetti appunto di Mamma Bianca), così nell’89, invece nel 95 il restauro diventa un’impresa di progetto, ricerca, realizzazione.

Si svuota lo stabile, restano i muri perimetrali e lo scheletro senza imposte senza porte mostra il vuoto interno e, sopra, il cielo del giorno e delle notti; e così per 15 mesi, diversamente dai 5 – 7 mesi previsti.

Per l’arredo eliminiamo ogni mascheramento, vogliamo il calore del legno. Il motivo ispiratore del percorso interno all’ambiente sarà il grappolo d’uva, dall’arrivo dopo la vendemmia alla sua trasformazione.

Così lei può notare il carro, la ruota, il tino, il torchio; la sala grande

corrisponde al porticato, la sala piccola alla cantina; anche sul pavimento i tracciati sono allegoria delle tracce di percorsi rurali fruiti per la trasformazione dall'una in vino.

Certo! Per noi tutto risulta funzionale e le indico con orgoglio il complesso della travatura (lei dice bene "originale, antico!") ricavato dalle capriate della barchessa situato tra Piazza Mercato e Piazza Marconi. Pensi, le travi sono rimaste alle intemperie e sotto le stelle un anno intero nell'attesa di venire collocate! Un restauro sofferto, lungo, farcito di ansie, costoso, da luglio '95 ad ottobre '96! Certo!

E Noi tutti, la famiglia, ci siamo tuffati nell'impresa ed ora, eccoci, nella conduzione efficiente "all'ANTICO GRASPO d'UVA".

A fine serata domenicale ci riuniamo per trovarci, anche noi della famiglia, e vagliare le inevitabili imperfezioni (poche per la verità) verso la clientela, a cui dedichiamo un'assoluta preferenza di tempo soldi attenzioni, giacchè intendiamo "coccolare" l'amico pagante. Perciò all'amico ci presentiamo curati anche nell'umore e nel vestire: il sorriso la disponibilità; la divisa e gli accorgimenti estetici sono segnali particolari. (Personalmente, pur non usando anelli e collane, ho scelte quasi maniacali pe il vestire; gli orologi e i braccialetti – alcuni particolarmente cari – sono veri feticci).

CERTO! È un'affermazione alle richieste ed un impegno per noi.

Allora dentro l'atmosfera di luci chiare (l'amico deve vedere ciò che

mangia), ma calde (l'amico deve stare a proprio agio; l'antico legno sempre pulito ed illuminato) allora

il saluto

la comanda

la bibita

i piccoli assaggi nell'attesa

l'assortimento delle portate,  
congiunte ad una distribuzione  
soft

il dolce/dessert

il caffè

il conto alla cassa con tranquillità

il reciproco commento sul servito  
e la serata

l'ultimo contatto: l'amaro della  
casa o il bicchiere della staffa

sono le tappe di un accaduto: un  
incontro, gustato, da ripetere con  
reciproca soddisfazione. Certo!

In dove 'ndemo a magniar sta sera?  
Ma ... al Graspò d'Uva  
Podèmo 'ndarin compagnia  
e magnaremo ben co alegrìa

“Dime, toso! Da magnàr cossa  
vuto? parché qua ghe xe de  
tutto”

domanda el camerièr a la  
comanda (gavìo sa savèr: qua  
se gusta proprio a dovér).

De pizze varie no ghe ne  
manca e che bontà i gnocchi  
de Mama Bianca!

Ossèti, raìci e pesse a la

graèla par contentar pare  
mare e putèla.

La cantina po', xe de gran  
qualità - rosato, bianco, rosso  
- oh, che bontà!

Ma se no te ghe da falàr  
lvano ben-ben el te pòe  
consegjàr.

El locale, po', xe molto  
acogliènte, (par ospitar tanta  
bèla zente) che par l'aleganza  
e simpatìa de Claudio te  
gavarà el dispiacèr de andar  
via.

Ma se proprio a casa gavìo  
d'andar, el sorriso de Claudio  
v'invita a tornar.

“Torné presto, mi  
racomando!” ve osa ‘a  
Cristiana, cusinando.

E ... anca mi, e ste righe go scritto, a  
tornar presto al Graspò ve invito,  
parché dove altro vuìo 'ndàr a ben  
bere e tanto ben magnar?

da LUCY 96