

Osterie, taverne e locande

Il termine “osteria” deriva dal latino “hospes”, che significa “ospite”, a testimonianza del suo significato più nobile, collegato al dovere dell’ospitalità. In realtà, la storia delle osterie dimostra che il significato di questi locali pubblici non è stato univoco e costante.

Un primo modello di **osteria** lo possiamo identificare nella “caupona” dell’**Antica Roma**, un locale in cui si serviva da bere e da mangiare ai forestieri in transito, offrendo loro anche la possibilità di dormire e riposarsi prima di riprendere il cammino.

Sempre nell’Antica Roma, i viaggiatori che intraprendevano un viaggio per una missione ufficiale erano forniti di una “littera tractoria”, che serviva per ottenere cibo in apposite strutture, istituite e organizzate per tale funzione, di fatto le antenate delle moderne trattorie.

In **epoca medioevale**, le osterie sorsero nei punti di passaggio (strade e incroci) o in quelli di commercio (piazze e mercati), conservando la loro funzione di strutture che offrivano da bere, soprattutto vino (spesso di pessima qualità), e in cui era possibile anche consumare pasti gustosi ma popolari, molto lontani dai sapori raffinati della cucina dei nobili. Le osterie che garantivano ai viaggiatori, oltre al vitto, anche un alloggio e lo stallaggio degli animali venivano chiamate **locande** o, indifferentemente, ostelli.

Da notare che la somministrazione di pietanze cucinate era destinata, soprattutto, ai forestieri che soggiornavano per breve tempo prima di rimettersi in viaggio, mentre era raro che tale finalità fosse sfruttata anche dagli abitanti del posto. Ciò accadeva principalmente per due motivi, uno pratico e uno legale. Innanzitutto, era considerata una spesa evitabile quella di consumare il cibo al di fuori delle mura domestiche, dove si poteva stare comodamente, lontano dall’ambiente caotico e, spesso, malfamato che caratterizzava le osterie medioevali. Inoltre, erano le stessi leggi locali a proibire che gli abitanti del luogo si recassero a consumare cibi preparati nelle osterie e nelle locande, temendo che tale abitudine potesse diventare un’occasione per la nascita di gruppi sovversivi dediti a complotti politici. Tuttavia, agli abitanti del luogo era consentito frequentare osterie e locande per consumare vino.



È, così, che, a partire dal XV secolo, divennero luogo di riunione e di **relazioni sociali**, a volte tra pochi amici, altre, soprattutto nelle grandi città, vero punto di ritrovo di cittadini e intellettuali, tutti rigorosamente di sesso maschile. Non era raro, infatti, che alla fine di una giornata di lavoro, gli uomini dell’epoca si ritrovassero intorno a un tavolo di legno grezzo, circondato da sedie

impagiate, per trascorrere un po' di tempo giocando a carte e bevendo un generoso vino rosso, discutendo di ciò che più li interessava.

A partire dal XVIII secolo, con la comparsa dei primi modelli di ricezione alberghiera moderna, il termine di “osteria” cominciò, però, a diventare sinonimo di “**taverna**” ovvero di locale di infimo ordine, in cui si beveva e si passava il tempo giocando a carte o in compagnia di prostitute.

Questo significato dispregiativo del termine “osteria” continuò a sussistere sino almeno alla seconda metà del Novecento, quando, per merito della diffusione dei primi flussi turistici provenienti dall'Europa Settentrionale, le osterie iniziarono, pian piano, ad assumere un nuovo significato: stavano diventando locali rappresentativi della cultura e delle tradizioni popolari, in cui il turista poteva trovare vini e piatti tipici locali, spesso a buon mercato.

Oggi, le osterie moderne portano con sé quest'ultimo significato del termine, tanto che non mancano nemmeno locali raffinati e di un certo livello che impiegano il termine “osteria” nel loro nome, proprio per suggerire agli avventori un certo legame con le tradizioni più antiche e genuine del luogo geografico di appartenenza.

