

J&B
rare
scotch whisky

la Repubblica

del nord

Direttore Eugenio Scalfari

J&B
rare
scotch whisky

Anno 7 - Numero

Un sacco di gente giovedì sera da Calderoni, la storica pasticceria di via Indipendenza

sabato 9 gennaio 1982

Locale polivalente per ogni gusto

C'ERA una volta una sala da tè. «Era il ritrovo di quella che allora si chiamava la buona società cittadina», racconta lo storico. «Borghesi, professionisti, intellettuali ma soprattutto anziane signorine con tre quarti di nobiltà venivano a tutte le ore del giorno a rimpinzarsi di dolci e annegare in una bella cioccolata calda e quattro chiacchiere con l'amica del cuore tutte le delusioni che figli, amanti e cameriere potevano procurare loro».

Erano gli anni trenta-quaranta, Calderoni aveva appena aperto ed era già un'istituzione. Per i bolognesi infatti il caffè pasticceria sala da tè di via Indipendenza voleva dire due cose: ottime paste e squisiti gelati. «La massaia, l'impiegato, il professionista con lo studio in centro», dice un vecchio cameriere in servizio da Calderoni per più di un ventennio, «arrivavano verso mezzogiorno della domenica, dopo la messa, per comprare il loro bel vaso di paste fresche da mangiare con i famigliari dopopranzo». Era l'Italietta di Pasolini, se non proprio il paese delle «lucciole almeno il mondo dignitoso della provincia italiana che viveva all'ombra dei suoi miti domestici, crepuscolari.

E poi cos'è successo? «E' successo che il mondo è cambiato», spiega il sociologo, «il boom economico degli anni sessanta ha spazzato via questi fantasmi e la società italiana



si è di botto trasformata radicalmente! Alla vecchia borghesia di una volta subentra una classe imprenditoriale intelligente vivace in grado di mettere in moto nuovi processi di rammodernamento della città». E Calderoni, vecchio modello di caffetteria pasticceria sala da tè comincia lentamente a tramontare: alle paste della domenica la gente comincia a preferire il week end al mare e i monti, la gita fuori porta o la partita del Bologna, magari in trasferta.

Arrivano gli anni Ottanta e Calderoni decide di smettere: è vecchio quanto il secolo, e non ce la fa più a mandare avanti la sua sala da

tè. Ma le istituzioni sono dure a morire. «Calderoni non poteva diventare un garage o peggio ancora uno snack bar dove consumare tremendi panini alla griglia dice Michele Cattani, il nuovo gestore, «bisognava salvarlo non foss'altro per quello che rappresenta per i bolognesi. Cosa crede che sia venuta a fare stasera tutta questa gente qui? E' con noi per testimoniare la sua fedeltà a una istituzione prestigiosa. Ha visto sopra? Tutti i tavoli sono occupati dalle vecchie affezionatissime clienti di Calderoni. Staranno fino alle dieci, dieci e mezzo, poi se ne torneranno a casa contente di aver ritrovato la loro vecchia

sala da tè tutta rinnovata».

Già perché Cattani riaprendo Calderoni ha fatto le cose per bene: si è rivolto all'architetto Spagnoli e gli ha detto: «Senti mo', fammi il più bel locale della regione». Spagnoli si è messo subito a disegnare e in pochi mesi ha tirato fuori il nuovo Calderoni: «Ho sfondato muri, creato separé, angolini per tutti i gusti e tutte le età. E la sala da tè è diventata una struttura polivalente, in grado di trasformarsi col passare delle ore».

Al mattino Calderoni è il posto dove passare una mezzora in santa pace, lontano dal caos metropolitano. Alle due del pomeriggio, l'alternativa al solito panino o peggio ancora alla mensa aziendale. Alle cinque poi ridiventa sala da tè dove invece dei pavesini si possono gustare squisitezze indicibili. (E a chi il tè non piace? Beh, può consolarsi almeno con cioccolatino Caffarel). Alla sera, dopo il cinema o il teatro, poi apriti Sesamo: Calderoni si trasforma in piano bar: il luogo ideale per gustare una coppa di Ca' del bosco o degli ottimi vini provenienti dalle cantine più prestigiose d'Italia.

Per chi ha fame poi, Calderoni sostituisce l'abusata osteria: basta col solito formaggio o peggio i vietati affettati, qui le tartine le fanno anche al caviale e il risotto è allo champagne. Provare per credere.

ANNO 114 - Numero 44 - Lire 400

Domenica 28 febbraio 1982

**RISTORANTE
BROLETTO**

PIAZZA VITTORIA, 14
TEL. 29.166 PAVIA

— chiuso martedì —

LA PROVINCIA

PAVESE

Quotidiano indipendente del mattino

Una BUONA TAZZA di CAFFÈ?
CON

CAFFEX
IL PIACERE SARÀ TUTTO TUO!

CAFFEX
V.le Campari, 88 PAVIA
Telefono 466.917

Cenacolo del vino, Silvani presidente

CON VOTO unanime è stato riconfermato alla guida del Cenacolo Pavese del vino il dottor Livio Silvani, medico dentista, che sarà affiancato nella conduzione del sodalizio dai vice-presidenti Di Palma e Del Bo, dal segretario Jereb, dai vice segretari Toselli e Creti, dal tesoriere Borghi, dal cantiniere Bolis, che quest'anno sarà affiancato da due vice, il professor Molina e Strosselli.

Il rinnovo delle cariche sociali cade a un mese dal decennale del sodalizio e per questo la presidenza sta studiando iniziative per onorare la ricorrenza.

Il Cenacolo punterà quest'anno ad una maggiore conoscenza degli spumanti dell'Oltrepo pavese, che stanno riscuotendo come altri brut italiani, un successo senza precedenti.

I circa 30 presenti non hanno perso tempo, degustando sei spumanti provenienti da tre zone tipiche: la Franciacorta, il Trentino, l'Oltrepo. Sono sfilati un Cuvée Berlucchi, un Ca' del Bosco, un Equipe 5, un Ferrari Brut de Brut, un Cristal Fontana Chiara di Stradella e un La Versa.

Ad ottenere i maggiori favori è stato il Ca' del Bosco.