

DAL CENCI PERLA¹

A Pellestrina c'è stato un tempo in cui per divertirsi alla domenica pomeriggio bastava uscire di casa e andare in sestiere Vianelli, dove intrattenimento e ristoro accompagnavano piacevolmente la giornata a partire dal primo pomeriggio, se non dalla tarda mattina, fino a sera inoltrata.

El Cenci Perla, lo Scarpa Vincenzo Perla dell'anagrafe che registra la sua nascita nel 1896, era un uomo pieno di iniziativa, uno che si sognava gli affari di notte. Da giovane aveva lavorato nel cantiere di barche di famiglia, il cantiere dei Perla, situato in sestiere Scarpa vicino all'ospedale, cioè l'attuale Distretto sanitario. In seguito lo squero si trasferì più il là, verso la fine del paese, vicino a quello dei De Poli. Fu così che le due famiglie si trovarono a vivere a poca distanza l'una dall'altra. Se nel capolavoro dantesco per Paolo e Francesca galeotto fu un libro, sei secoli dopo per el Cenci Perla e la Norma De Poli galeotto fu un cantiere di barche. Ma come succede nelle fiabe, la storia si concluse con un lieto fine e l'amore vinse sull'ostilità delle due famiglie che, concorrenti in affari, non vedevano di buon occhio la simpatia nata tra i due giovani. Stavolta Giulietta e Romeo convolarono a nozze. Cenci era il più giovane dei fratelli, e nel cantiere di famiglia non lavorò più che tanto. Sappiamo che tra il 1935 e il 1936 fece il soldato nella guerra coloniale di Eritrea – di quando in quando ricorreva nei suoi discorsi la parola "Massaua" – per necessità di guadagnare qualcosa per la famiglia. Quando tornò a Pellestrina e alla sua famiglia (ormai aveva già dei figli) decise di mettere a frutto la sua abilità di carpentiere in legno non più per costruire barche, bensì per fornire sedie, panchine, tavoli e pavimenti a quello che in futuro sarebbe diventato una specie di paese dei balocchi.

Tutto iniziò alla fine degli anni Trenta con un'osteria. Dapprima el Cenci aprì un locale ai Busetti, in piazza Ognissanti, quella che sarà conosciuta come l'osteria della Modena. L'esercizio non era avviato al punto da garantire una certa sicurezza economica, perciò per integrare i guadagni Cenci andava a vendere legna, carbone e calcina, merce che teneva in

1) Questo testo nasce da una serie di conversazioni avvenute nel febbraio 2010 a Mogliano Veneto con Rosi Busetto Mancian e Rosalino Scarpa Perla; integrate da alcune aggiunte e precisazioni di Nadia Busetto (aprile 2016). Sono rispettivamente nuora, figlio, nipote della Norma e del Cenci.

un magazzino in quel sestiere. Poi si spostò “in suso”, verso S. Vio, dove rilevò l'osteria della Ciorci, più o meno all'altezza dell'ultimo porticato. Dopo di che si trasferì al civico 421 del sestiere Vianelli, e da lì non si mosse più.

Cominciamo dall'osteria. Piatti tipici sempre pronti: la trippa, la spienza, baccalà in umido, baccalà mantecato, baccalà alla vicentina. Per la spienza si seguiva la preparazione tradizionale: prima fatta bollire, poi messa sotto un peso grosso finché si raffredda, e quando diventa bassa un dito la si taglia a fettine e la si condisce in una terrina con olio pepe e sale. Gli avventori dell'osteria cicchettavano con un pezzo di pane o di bussolà.

Ma la specialità del Cenci era il *batalgìn*, un piatto a cui nessuno poteva resistere. Si trattava dello stoccafisso messo a bagno e tagliato a pezzi. El Cenci preparava una pastella di farina, acqua, e un pizzico di qualcosa che era un sua trovata, un suo segreto. Messo a friggere nell'olio bollente si gonfiava fino a diventare una specie di frittella alta tre dita, buonissima. El Cenci però sbagliava a credere che fosse una sua invenzione, anche se è vero che, a quei tempi, a Pellestrina dovevano essere ben pochi a conoscere il fish and chips britannico. La gente diceva “Cenci come ti fa, che me mugere ha fato el frito ma nol xe venìo bon come el tuo”. Il segreto se l'è portato in tomba. Rosi però (che assieme a me rievoca questi ricordi) lo conosce: el Cenci usava il lievito Royal. Nessuno l'avrebbe mai immaginato.

Bene in vista sul bancone dell'osteria, vasi di sarde sotto sale, acciughe sott'olio, salami, uova sode, polpette attraevano gli avventori. In un bel vaso elegante c'era l'uvetta sotto grappa, andava a ruba. Si tirava su con un mestolo da cucina e la si serviva in una coppetta di vetro. Accorgendosi che la ordinavano solo gli uomini perché era troppo forte per le donne, al Cenci è venuta l'idea di aggiungere alla grappa una certa quantità di gazosa, così la quantità totale del prodotto aumentava, e con poca spesa, e nel contempo si alleggeriva di molto la robustezza della grappa. Da quel momento presero a ordinarla anche le donne, e lui raddoppiò la vendita.

Tra l'osteria che dava sulla laguna e lo spazio retrostante – quello che in seguito diventerà il cinema – c'era una saletta per così dire multifunzionale. Finito il lavoro vi si riunivano i pescatori a giocare a carte e a fumare, presto trovò sistemazione un tavolo da biliardo. D'estate diventava anche sala da pranzo per la famiglia del Cenci che, numerosa

com'era, si trovava in stretto nella piccola cucina a fianco dell'osteria. Cenci aveva tagliato la porta a metà: la metà sotto era fissa, la metà sopra aperta, e da lì sua moglie Norma passava i piatti in sala da pranzo senza dover fare il giro largo da una stanza all'altra. In cucina c'era il camino. Un giorno sì e un giorno no la Norma toglieva il volàn di tela ricamata che correva tutt'intorno alla cappa e lo metteva a lavare. Non tanto perché da un certo momento in poi la titolare dell'osteria era diventata lei e ci teneva a fare bella figura, quanto perché era lei la forza motrice delle grandi e delle piccole cose, anche se ufficialmente spettava al Cenci comparire col suo nome nelle carte dei notai.

“No ho mai visto schei in casa, co mio marìo”, diceva la Norma quando si parlava di denaro. “Apena che che gera un franco, el Cenci doveva sempre comprare qualcosa...” Fu così che i numeri civici intestati a Scarpa Vincenzo Perla diventarono quelli dal 421 al 429, e fu così che quella casa, inizialmente modesta, diventò una specie di puzzle, una strana casa fatta di pezzi e pezzetti, di parti aggiunte l'una all'altra, una dopo l'altra. Ai più piccoli della famiglia quella casa appariva un meraviglioso, misterioso labirinto.

Norma lavorava da mattina a sera e, come capita ancora oggi a tante donne, lavorava anche quando gli altri andavano a dormire, per “ciapàrse avanti”. C'era sempre qualcosa da finire dopo che il marito e i figli si erano coricati: lavare e stirare vestiti di nove persone, rammendare calze e biancheria, pensare alla giornata dopo. Cenci era un tipo severo coi figli, d'altronde lui nel lavoro ce la metteva tutta e altrettanto pretendeva dai figli, i quali invece avevano in mente altri sogni, altri obiettivi da raggiungere. Succedeva che per un qualche motivo per punizione ne mandava a letto qualcuno senza cena, “coi calcagni per da drìo”, come si usava dire. Allora, con tutta l'autorità che le veniva riconosciuta in famiglia, interveniva la Norma a riportare la quiete: “Basta, ste siti tuti. E ti, Cenci, va' in leto anca ti”. E il discorso era chiuso.

In seguito nel vano del camino della piccola cucina fu messa la stufa economica. Un secondo camino si trovava dietro il banco dell'osteria: quando non fu più utilizzato, quel rientro del muro sembrava fatto apposta per farne un frigorifero per tenere in fresco le bibite: si trattava di un cassone di legno pieno di barre di ghiaccio, la giassèra appunto. Rosi tira fuori da un cassetto una foto della famiglia in bar, dietro il bancone. Si vede la macchina del caffè, i vasi di vetro delle caramelle, il bancone in radica col ripiano in marmo.



Il banco dell'osteria. Da sinistra: Norma, Rosalino, Vinicio, Benito, Cenci.

Nel suo lavoro Cenci non aveva orari, se c'era bisogno di tenere aperto lui era sempre disponibile, non conosceva l'espressione "chiuso per riposo". In quegli anni il latte arrivava a Pellestrina alle cinque del mattino, i bidoni venivano trasportati a bordo di una caorlina a sei remi. Gli uomini che arrivavano di prima mattina dopo aver remato di notte per ore e ore erano affamati. Allora Cenci apriva il locale e faceva da mangiare apposta per loro. Il latte veniva distribuito in due o tre negozi che a loro volta rifornivano tutto il paese. C'era la Gianna del latte, ai Busetti c'era il Nane Umido, ai Vianelli la Lidia del latte, ai Zennari la Dirce del latte, dell'Albertina. Poi c'era una rivendita dai Caporai; vicino al Passarella c'era il Federico Fasolin e infine "in suso", più o meno all'altezza dei Peroletti c'era un'altra bottega. In paese c'erano anche stalle con le bestie, per esempio quella del Fre, ma si tenevano poche mucche, quello era il latte per i neonati, giusto in caso che una puerpera non avesse latte suo. Anche quello era un bel rischio: nascevi e ti davano subito il latte di mucca che non era pastorizzato.

Non sappiamo se la Norma avesse abbastanza latte suo per allattare i figli, quel che è certo è che le mancava il tempo di accudire ogni nuovo nato che andava aggiungendosi in famiglia, tant'è che lo doveva dare a balia a una vicina, la Montepina. Dei dodici figli che le nacquerò, cin-

que morirono piccoli. Il lavoro era sempre tanto: la famiglia numerosa, l'osteria di cui era titolare di nome e di fatto, e che le assorbiva ogni energia. Basta pensare che nel 1940 el Cenci era stato richiamato in servizio come "militarizzato" e mandato a lavorare nel Forte di San Felice, vicino a Chioggia. In sua assenza l'osteria la mandò avanti la Norma, che si trovò a trattare non solo con i soliti compaesani ma anche con soldati tedeschi che se pretendevano il vermuth, vermuth doveva essere, anche se la scorta di bottiglie era esaurita e c'era a disposizione solo vino: si racconta che i tedeschi spesso ubriachi si arrabbiavano, e ci mancava poco che spaccassero tutto.

Dallo spazio iniziale – l'osteria che dava sulla riva – l'ambiente fu via via ampliato verso il retro, dalla parte di marina. Sarà stato il 1944, o il 1945, ricorda Rosalino, il marito della Rosi, l'ultimogenito del Cenci e della Norma nato nel 1940, che all'epoca era un bambino piccolo. Dapprima si pensò a una sala da ballo. Si ballava la domenica, dalle due pomeriggio fino alle sei-sette di sera. Era un passatempo molto comune e, anche se osteggiato a viva forza dal parroco nelle prediche in chiesa, tutti andavano a ballare. Essendo come s'è detto un maestro d'ascia, il Cenci cominciò a costruire con le sue mani delle panchine, poi costruì un palcoscenico in fondo alla sala, ed è così che nacque il cinema. Al di là della zona del palcoscenico, fuori, comprò un pezzetto di orto, lo recintò e ci costruì i camerini del cinema, i bagni, tutto quello che serviva. Ma dopo pensò di ammodernarlo. L'idea era di girare da una parte all'altra lo schermo. La cabina era lato mare, lo schermo di qua, e in quella zona dei camerini fu fatta l'entrata, una piccola biglietteria e un piccolo bar, che quando si entrava uno prendeva le pastine e un bicchierino di liquore.

Nelle prime ore della domenica pomeriggio la sala funzionava come sala da ballo. Tutte le panchine venivano spostate dietro la tenda che stava sotto lo schermo del cinema, e scomparivano là sotto. Si ricorreva all'aiuto di tanti ragazzini che in cambio, più tardi, potevano vedersi i film gratis.

Si ballava dalle due del pomeriggio fino alle sei e mezza - sette di sera, dopo di che la gente usciva, faceva una puntata in osteria a mangiarsi la trippa, il baccalà, i bovolèti. Intanto le panchine venivano tirate di nuovo fuori e ricollocate in sala. La gente allora rientrava in sala non più per il ballo ma per vedere il cinema, che cominciava alle sette e mezza.

Il primo film che Rosalino ricorda (verso il 1944, l'anno dell'affondamento del piroscafo Giudecca) è *Tamara figlia della steppa*, il secondo è *Gli eroi del Pacifico*, un film americano di guerra. Il cinema funzionava il sabato e la domenica, poi ci fu anche una proiezione infrasettimanale. La gente entrava in sala man mano che arrivava, anche a film iniziato. Se dentro era pieno e altra gente voleva comunque entrare, allora si aggiungevano sedie di paglia nel corridoio centrale della sala. Solo in seguito ci fu l'obbligo di fissarle per terra. Le prime a essere usate furono panchine da sette persone, con lo schienale come quelle dei giardini pubblici. C'erano tredici file da un lato, altrettante dall'altro. La sala dunque poteva contenere fino a 200 persone. Era stata costruita anche la galleria, una scalinata con le poltroncine.

El Cenci ebbe l'opportunità di acquistare delle sedie nuove, e fu un passo avanti. Il sedile era di legno inserito in un telaio di ferro, quando uno si alzava si sentiva un botto. Da un altro cinema che chiudeva a Fratta Polesine arrivarono le poltrone in velluto rosso e fu appesa in entrata la tenda rossa: venne fuori proprio una bella cosa. Il cinema veniva piano piano rimodernato. All'inizio il riscaldamento era una stufa che andava a carbone e a legna, poi fu installato un impianto a aria calda.

Come funzionava il cinema? El Cenci prendeva il pullman a Chioggia e andava a Padova dove c'era la distribuzione delle principali case cinematografiche: la Metro, la Ceiad, la Fox. Andava a fare i contratti di noleggio delle pellicole e a comprare i manifesti pubblicitari dei film. Bisognava anche fissare la programmazione su una scheda: domenica questo film, poi quest'altro. Quelli di Padova portavano le pizze dei film a Chioggia in scatole di metallo. Il Cenci aveva preso accordi con una signora che aveva un negozietto in città perché gliene tenesse. I Daotti le andavano a prendere e le portavano a Pellestrina. Rosalino ha fatto la patente di operatore cinematografico a Venezia, al cinema Rossini, con la commissione esaminatrice. Per essere in regola ci voleva questa autorizzazione.

El Cenci andava un giorno sì un giorno no a Chioggia a fare i rifornimenti per l'osteria. Aveva due borse di paglia grandi, quando arrivava a casa le spalle gli toccavano terra. Scendeva dal vapore alla fermata della Rosa e i ragazzi gli andavano incontro con una carriola. Comprava bottiglie di liquore, scatole di chiodi, martelli, cacciaviti, che in casa non

ce n'era mai abbastanza per i tanti lavori sempre aperti. Per le paste si riforniva dal Bruno pasticciere vicino al Ponte Caneva, poco dopo l'approdo in piazzetta Vigo: indimenticabili le paste con le ciliegie candite, la zuppa inglese, le pesche, la torta di mandorle. Per il trasporto dei dolci aveva costruito un cassone di legno con gli scomparti dentro, che col passare del tempo si impregnò del profumo delle paste. E per le paste che avanzavano, dentro casa aveva ideato un sistema tenuto sollevato da terra con delle sospensioni, che sennò le paste se le mangiavano i gatti.

La Rosi cominciò a frequentare il cinema durante il fidanzamento. Un giorno feriale – poteva essere un martedì o un mercoledì che al cinema era giorno di riposo – Rosalino e sua mamma andarono a casa della Rosi per la domanda ufficiale. Cenci no perché seguiva l'osteria. Questo succedeva a metà settimana. Alla domenica Rosi si presentò a casa del fidanzato. Il fratello maggiore di Rosalino, Vinicio, le chiese “Saresti capace di vendere i biglietti?”. Lei rispose di sì, e così cominciò a lavorare anche lei dal Cenci.

Ogni membro della famiglia aveva il suo ruolo. All'entrata del cinema c'era il guardaroba a disposizione degli spettatori. La guardarobiera era la Franca, una sorella di Rosalino. Avevano costruito delle stampelle il legno dove si attaccavano i cappotti e lei consegnava ai clienti lo scontrino e loro pagavano qualcosina per il servizio. Franca metteva da parte questi soldi, e quando è stato il tempo di sposarsi con quei soldi si è comprata i vestiti per il matrimonio.

All'ingresso, oltre al guardaroba c'era un tavolo dove si vendevano le paste. L'uomo beveva il vermutino, la donna un'aranciata.

Torniamo in riva. Alla domenica pomeriggio il bar era pieno perché i giocatori di calcio si preparavano per la partita di pallone che si disputava nel campo sportivo che allora si trovava tra il campo Patriarca e i Busetti. L'arbitro e i segnalinee venivano da fuori e mangiavano in osteria. Si facevano preparare un thermos di tè per dissetarsi o scaldarsi, a seconda della stagione, tra un tempo e l'altro. Tutti quelli che andavano a vedere la partita prima passavano per l'osteria, bevevano il caffè, il bicchierino e poi andavano allo stadio. Quando c'era la partita, fuori del bar veniva installato un altoparlante che, quasi a mo' di richiamo, diffondeva canzonette.

Il 4 agosto, per la festa della Madonna dell'Apparizione, si allestiva tutto

il campo davanti l'osteria. I giovani andavano a prendere col carretto i "canoni" (le canne) in marina, e costruivano davanti al bar un recinto che in fondo arrivava a tre metri dalla fondamenta, e dentro c'erano tavoli e sedie. La gente arrivava da ogni parte a mangiare e a ballare, anche tanti turisti. Quelli dell'osteria andavano a Chioggia a prendere le forme di ghiaccio lunghe un metro e le mettevano nelle bacinelle per tenere in fresca le bibite. Un frigo grande a sufficienza non c'era. Così preparato, il campo lo chiamavano Fort Apache, sembrava di essere nel Far West. Gli uomini di casa alzavano in mezzo al campo un palo alto, con file di lampadine colorate, sembrava il tendone del circo. Un anno, con l'aiuto del cognato Elio che era bravo a fare i lavori in casa, costruirono dei telai di legno per le finestre e le porte, su fino all'abbaino, e illuminarono tutta la facciata della casa. La luce saltava di continuo perché la linea non teneva tutto quel carico. La casa veniva svuotata completamente, tutto andava fuori. Tutti i membri della famiglia si mettevano al lavoro: chi a fare la pastasciutta di peðci, chi si occupava della musica col giradischi, chi del bar. E si faceva mattina. A quell'ora, la Franca preparava la spaghettonata perché non avevano ancora mangiato. E poi chi era fortunato trovava un letto.

Il Cenci teneva tutti i conti in un registro, il contabile era lui. Per il cinema, teneva nota del titolo del film, della data della proiezione, dei diritti da pagare alla Siae, dell'incasso. Da un'altra parte segnava l'incasso del bar, toglieva le spese e dall'altra parte rimaneva il guadagno. Un guadagno sempre ridotto all'osso, minimo, perché lo slogan del Cenci era "Il cliente deve essere soddisfatto". Nel senso che prima dell'aspetto puramente economico (ricavo - spesa = guadagno) veniva la soddisfazione di aver fatto bene il proprio lavoro e di essere conosciuto come un buon oste. Era lui che amministrava tutto. Solo in seguito fu il figlio Vinicio a prendere in mano la gestione e l'amministrazione. Tante volte Vinicio comprava e il Cenci si arrabbiava e gli diceva "Ti a comprà tuta sta roba ma ghe xe i schei?". E Vinicio, con l'ottimismo tipico della generazione dei più giovani, rispondeva "Beh, se no i ghe xe i vegnarà fora".

Vinicio avrebbe avuto l'iniziativa di fare, era suo papà che lo frenava perché aveva paura dei debiti. El Cenci comprava solo quando aveva i soldi, mai a rate. Lui, "schei in man".

C'è stato un periodo in cui a Pellestrina venivano delle compagnie di artisti che facevano riferimento al locale del Cenci. Gli Stignani e i Sali-

ci si fermavano per qualche mese, e tenevano spettacoli di marionette. I figli abitano ancora adesso a Peseggia. In seguito ne vennero anche altri a fare spettacoli, la Compagnia dei Piccoli per esempio. C'erano anche i signori Zuliani, il marito suonava il pianoforte, la moglie danza. Era un gruppo formato da 15 ragazzine e 3 maschi. Si esibivano sul palcoscenico. I Salici erano una famiglia formata da padre, madre, due figli e un vecchio che sapeva dipingere. Un giorno il vecchio ha detto al Benito "Ih, Benito, fassemo un po' de disegnetti". E ha decorato il bancone dell'osteria. Stavano due, tre mesi, tanto che i figli andavano a scuola a Pellestrina. Nel 1954 è venuto un prestigiatore. Il palco era dalla parte dove poi ci sono state le gradinate del cinema prima che girassero lo schermo. Questo prestigiatore era un mezzo mago: si era fatto sotterrare in campo Patriarca. Restò per diverse ore sotto terra e poi lo tirarono fuori vivo e vegeto. Naturalmente avrà avuto una cannetta in bocca che non si vedeva, commenta la Rosi. Anche quattro o cinque abitanti del paese si erano messi in testa di fondare una piccola compagnia di teatro.

A casa del Cenci hanno fatto un po' di tutto. E chissà quante feste di matrimonio nella sala del cinema.



La festa di matrimonio di Bruna De Poli e Giovanni Vivian in sala dal Cenci Perla nell'ottobre 1949.

Dopo un certo tempo, circa alla fine degli anni Cinquanta, fu acquistato il terreno oltre il cinema, dalla parte dei murazzi. Nell'anno dell'alluvione la taverna ancora non c'era, il che significa che la zona del ballo all'aperto – una specie di balera – fu sistemata dopo il 1966.

Il proiettore fu fissato su un carrello mobile per fare il cinema all'aperto (in pratica la vecchia idea del ballo + cinema), ma d'estate fa scuro tardi, poi ci sono le zanzare, e di sera può esserci un venticello fastidioso perché siamo vicino al mare. La cosa ebbe meno successo.

Prima di pensare al cinema all'aperto Cenci aveva tentato di farci un campo da bocce, ma il terreno era troppo grezzo. Allora Rosalino cosa si sogna? Di fare un campo da tennis. Andò dal Ledo a prendere il furgone, gli attrezzi per lisciare il pavimento. Il Ledo diceva: "Fèmo un cleb". E invece è andato a monte anche quel progetto. Perché? Perché la terra rossa da mettere alla fine costava talmente tanti soldi che non ci si stava dentro. Era un progetto troppo impegnativo. Allora si fece strada l'idea della taverna.

Com'era la taverna/sala da ballo all'aperto? Spalle a Venezia, guardando verso Chioggia, a sinistra c'era la zona bar. La volta che erano andati da un notaio a Venezia per delle carte avevano trovato un bancone tipo saloon e se l'erano accaparrato. La parte bella in legno dava verso il pubblico. Sopra al bancone erano appese con le catene delle ruote di legno e le lampadine tutto intorno, come in un film western, anche la porta per entrare nel banco era tipo saloon. "Una cosa bellissima", ricordano Rosi e Rosalino. Il locale è partito subito bene, si lavorava tanto. Poi sono cominciate anche le serate da ballo. Ogni due o tre sere facevano la pasta e fagioli, prosciutto e melone, un piatto che a quel tempo era una novità. Verso mezzanotte nell'intervallo tra un ballo e l'altro, si mangiava portandosi i piatti su dei tavolini rotondi in metallo con sopra le tovaglette: una cosa di buon gusto. Dalla parte dei murazzi era stato costruito un muro con finestre rettangolari, e un'amica ci aveva dipinto il fondo del mare, i pesci. Quando faceva buio tutto diventava fosforescente, perché l'illuminazione era fatta con delle lampadine blu che col buio illuminavano solo il bianco. Lo stesso effetto anche per la biancheria e i vestiti delle ragazze.

Il pavimento lo fece il Ledo: grandi quadrati grigi e rossi in cemento disposti a scacchiera. Uno scherzo del Ledo: a quel tempo si usavano le monete da cinque lire, dieci lire. Lui le aveva incollate sul pavimento,

una di qua, una di là. Uno le vedeva, facendo finta di niente si accucciava per raccoglierle e invece erano attaccate. E gli altri giù a ridere. Di scherzi a quel tempo se ne facevano tanti. Si ballava con la musica dei dischi in vinile, ma talvolta suonava anche l'orchestra. Nell'orchestra "I dogi" si esibiva Nico Caponera, erano bravi. Avevano un repertorio misto, tanti tango e valzer, ma anche hully gully, rock'n roll, twist. Titoli di canzoni e nomi di cantanti mai dimenticati: "Siamo i Watussi", "Legata a un granello di sabbia", Fausto Leali, Luigi Tenco, i Vianella, Harry Belafonte. L'ultimo andava via alle due e mezza, tre di mattina. Il pubblico che frequentava la taverna era composto da gente delle più varie età, a partire dai sedicenni che non avevano ancora la fidanzata e per i quali la taverna era un luogo di incontro tra ragazzi e ragazze, fino alle coppie di fidanzati, e poi le coppie marito e moglie non più giovanissime. Una parente del Ledo ha portato la torta di compleanno in balera, e ha deciso di festeggiare là i suoi 18 anni. Tanta gente arrivava da San Piero, era occasione di incontri tra amici. Si andava avanti con l'età fino a qualche settantenne che amava il ballo e veniva con la moglie (o viceversa). Ancora adesso ci sono in paese gli amanti del ballo, ma devono spostarsi in terraferma fino a Marghera e oltre, al dopolavoro, al sabato. Ci arrivano con i mezzi pubblici.

Rosi dice che ha tanta nostalgia di quei tempi. Se le dicessero "domani mattina riapriamo la taverna", ci andrebbe di corsa, subito. Ha lavorato tanto ma si è anche divertita tanto. Ancora adesso a lei e a Rosalino capita di incontrare qualche mezzo anziano che dice "Che bei tempi quelli là, che venivo a ballare da voi...".

Mogliano Veneto, 17 aprile 2016

Giannarosa Vivian