

LA CIOTOLA, O SCUDELA...PIÙ NOTA COME FOJETA

Se siete seduti ad un nostro tavolo probabilmente avrete già notato una ciotola di ceramica bianca al posto del tradizionale bicchiere da vino. È la nostra tradizione.

Ovviamente se preferite il bicchiere di vetro, non avete che da chiedere, ma nella realtà contadina di Parma e non solo, il vino si beveva nella scodella, il bicchiere era un lusso da signori. E lo stesso valeva per le osterie. Le prime osterie erano infatti luoghi in cui principalmente si vendeva il vino sfuso, solo successivamente si iniziò anche a trovare del cibo semplice, preparato dalla moglie del proprietario. Certo, si voleva si poteva anche fermarsi per bere e fare due chiacchiere, ma l'oste non forniva calici od altro. Ci si portava quello che si aveva in casa, la scodella per l'appunto. Nei piccoli paesi spesso poi gli avventori lasciavano la ciotola in custodia in Osteria, dove rigorosamente, non veniva mai lavata. I grandi bevitori si riconoscevano anche da questo, dai fondi rossi lasciati dal vino nella ciotola. Più frequentavi l'osteria, più i fondi aumentavano ed eri riconosciuto da tutti come un grande bevitore. Da noi ancora oggi quando si beve troppo e se ne sentono i sintomi, spesso anche il giorno dopo, si dice che si è preso una gran ciotola.

Oggi, non preoccupatevi, le ciotole vengono accuratamente lavate ed il vino non lascia gli antichi segni, ma rimane il piacere del gesto e l'importanza del simbolo, di una vita contadina semplice e del piacere di condividere un sorso di vino con gli amici.