

Al Pratello di Bologna, un tempo strada di ladri e di magnaccia

scritto da Redazione | 26/10/2016



Storia del Pratello, zona del centro storico di Bologna che prende il nome dall'omonima strada porticata di circa 600 metri. Oggi è nota come luogo di ritrovo per la presenza di osterie e locali ma qui, in passato, si mescolavano "sacro e profano".

A Bologna nel 1910 c'era la **strada dei ladri e dei magnaccia**. Da piazza Malpighi alla piazzetta di San Rocco, infatti, si stendeva una via lunga e stretta con resti medievali e botteghe di falegnami, fatta di casette basse e irregolari che nascondevano giardini pieni di fichi e roselline selvatiche. Il selciato era sconnesso, in parte levigato dai solchi delle ruote dei carri che trasportavano legna, ghiaccio, verdure, frutta, latte e formaggi dal suburbio.

"**Burgi peradelli**", il **borgo dei peri**, era ancora protetto da quel poco di mura rimaste dove si conservava l'ingresso in muratura dal canale di Reno che, per qualche breve tempo, era corso nel borgo, a nord del bosco di frassini (Frassinago) e delle noci (Nosadella), parallelo alla via dei conventi dove sorgeva la parrocchia più antica della città, **Sant'Isaia**.

Sacro e profano per le strade del **Pratello** si mescolavano da secoli, tra canti di lavandaie, motti pesanti di facchini e scansafatiche nonchè di milordini vestiti a festa tutti i giorni. La strada mal sopportava gli estranei e viveva della sua gente che, a sera, tornava nelle case dopo essere andata al lavoro presso le botteghe della piazza e le nuove fabbriche fuori Lame.

Alcuni uomini, tutte le mattine mentre era ancora buio, si recavano al macello dove si lavoravano le carni ma, sulle tavole degli abitanti del Pratello, di quella carne ne arrivava poca. La sera gli uomini si ritrovavano nelle osterie, da Romolo all'angolo con Pietralata, da Ghitton, da Pacifico e dalla Fanny.

Dai Pacifici, tra i cui tavoli serviva la **Irma** una donna piccola, svelta e attenta negli affari, si offriva una cucina fatta di verdure, uova e pollame, una cucina kosher del Pratello che aveva sempre in cima al menù la pasta e fagioli.

L'Irma preparava questa pasta con gli odori (sedano, carota e cipolla), con pomodoro e fagioli bianchi cannellini e non mancava mai la foglia di alloro. Era un piatto di pura cucina ebraica famoso in tutta la città.

© Articolo di Maurizio Minghetti