

## TIPI ITALIANI

## Claudio Camola

Nipote di quel Camola citato dallo scrittore Piero Chiara, spende miliardi per ricavare un hotel di lusso dal bordello che una zia gli ha lasciato in eredità a Modena

STEFANO LORENZETTO

Compiuti 46 anni, sono capitato in una di quelle case che la senatrice socialista Lina Merlin fece chiudere quando ne avevo due. Sto parlando di un casino vero, non delle case di tolleranza «autogestite» alla cui regolamentazione sta lavorando il ministro Bossi per togliere la prostituzione dai marciapiedi. All'ingresso c'è ancora la targa del Sindacato provinciale fascista degli esercenti: «In questa casa non lavorano signorine provenienti da Paesi sanzionisti», si legge, e chissà quali ulteriori effetti benefici poteva avere, su certi maschi già baldanzosi, la garanzia di un rapporto mercenario tra il patriottico e l'autarchico.

Per la verità, in questa casa al numero 248 di strada Cave di Ramo, a Modena, non lavorano più «signorine» da 54 anni, ma il suo tenentario, Claudio Camola, nipote di quel Camola protagonista delle avventure di gioco e di letto narrate da Piero Chiara nel *Piatto piange*, ha deciso di mantenerlo esattamente com'era allora, come l'aveva voluto sua zia Regina. A cominciare dal nome: «Casa di prim'ordine Regina», recita un pannello Liberty nel quale una schiava con cetra, circondata da dune e palmizi nonché dalle effigi del Duce, di Sua Maestà il Re, di Sua Eccellenza De Bono e del generale Graziani, ricorda che «questa casa è onorata di essere stata in Africa Orientale al seguito dei Conquistatori dell'Impero».

La «zia troia», come la chiama affettuosamente Claudio Camola per distinguere dall'altra zia, la signora Maria d'la Piola, ovesta di lungo corso morta zitella nel 2000 all'età di 102 anni, era stata effettivamente in Eritrea a partire dal 1936, aprendovi due bordelli di lusso per gli ufficiali italiani, uno ad Asmara e l'altro a Massaua, ciò che le dava diritto a fregiarsi del titolo «di prim'ordine», a distinguere la sua maison dai lupanari per la truppa e a non praticare i tariffari imposti.

Negli ultimi 17 anni Camola ha speso tutto ciò che aveva («non meno di due miliardi di lire») in un restauro calligrafico e ora è pronto a riaprire la casa chiusa, trasformata in albergo di lusso: «Le pare che dopo aver investito tutti questi soldi tornavo ad ospitarci le puttane?». Sono dodici camere, comprese le suite Africa e Mussolini con letti a baldacchino sovrastati da maliziosi specchi, in un tripudio di velluti, broccati e boiserie. All'ingresso c'è persino, opportunamente sanitizzata, una spatacchiera a pedale ingentilita dalla croce di Lorena; dentro ci mettevano la calce viva e sul piedistallo è impressa la proprietà: «Federazione nazionale fascista. Lotta contro la tubercolosi».

Sui muri della rinata Casa di prim'ordine Regina campeggiano le réclame di un ricostituente («Proton fortifica»); dagherrotipi di giunoniche bellezze in pose che vorrebbero essere licenziose e invece oggi ispirano quasi tenerezza; incisioni erotiche che avrebbero solleticato la fantasia del marchese De Sade; patetici inviti rivolti alla clientela («Se la voglia ti piglia, pensa alla famiglia») affinché fosse preservata l'ipocrita morale del tempo. «Voleva dire: pecca pure, ma poi ricordati di tornare a casa, dove ti aspettano moglie e figli», ne fa l'esegesi Camola. Una promessa di ritorno assicurato, al casino più che a casa, era rappresentata dalle foto ingiallite delle dieci prostitute che venivano periodicamente sostituite nella teca «Prossima quindicina», sotto il registratore di cassa: sono ancora esposte.

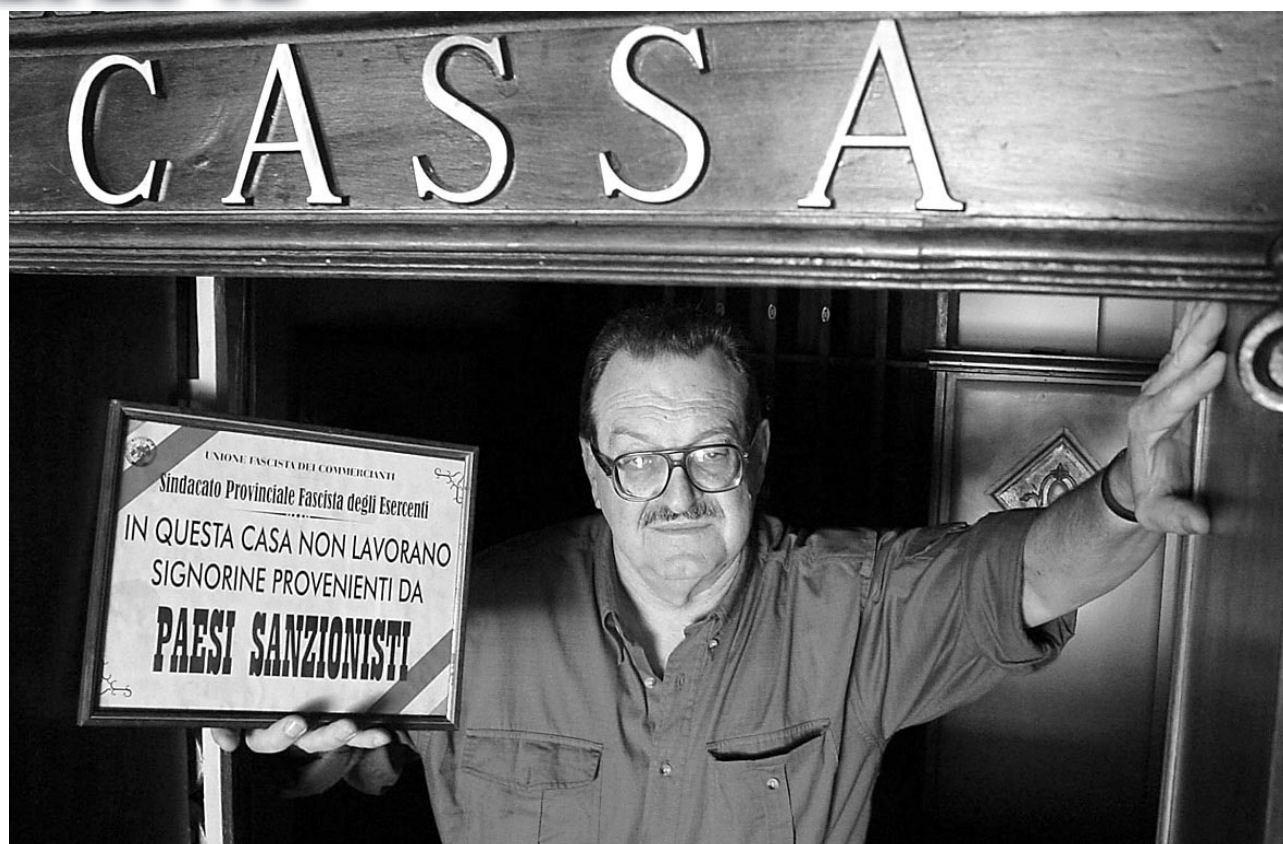
Ovviamente Claudio Camola, 65 anni, non ha nulla del magnaccia. A lui semmai interessa *al magnèr*. Un filologo della gastronomia contadina: «Sono l'ultimo oste della malora». Maria Panini, la virtuosa zia materna («non volle più saperne di sposarsi dopo che il fidanzato fu ucciso sul monte Grappa durante la Grande guerra»), gli ha lasciato La Piola, sulle rive del fiume Secchia, detta anche osteria delle ortiche, forse la più antica d'Italia, citata già in un documento del 1572, di sicuro l'unica che da due secoli è gestita dalla stessa famiglia. E anche l'unica dove si beve un solo vino («il lambrusco, vitigno antichissimo a bassa acidità, da non confondersi col dozzinale lambrusco»), non esiste l'acqua minerale («al massimo serviamo quella del nostro pozzo»), si mangiano piatti arcaici e si prepara il caffè con orzo, ghiande ed erbe di fiume.

**Che c'entra l'osteria col bordello?**  
«Niente. Se non per il fatto che sono contigui e ho ereditato entrambi dalla zia Maria».

**Ma se mi ha raccontato che era una donna costumata.**  
«Fu ingannata da Regina, la zia zoccola. Al ritorno dall'Africa, questa mia zia paterna aveva aperto un casino a Genova, al numero 9 di vicolo della Lepre. Nel '46 chiese alla Maria, che non sapeva nulla del suo passato, di affittarle la locanda annessa alla Piola, un palazzo in disarmo che era stato adibito a ospedale dai partigiani. Le fece credere che ne avrebbe ricavato un salone di bellezza. Invece lo trasformò in casino».

**E la zia Maria?**  
«Quando lo scopri, cercò in tutti i modi di cacciarla. Per fortuna dopo due anni provvide il governo».

**Il governo?**



Claudio Camola all'ingresso dell'ex bordello. Il cartello fascista attesta che nella casa non lavorano signorine procurate dal... nemico

gini, che nel '38, privato della casa e dell'azienda con le leggi razziali, si buttò per protesta dalla Ghirlandina sfracellandosi davanti alla casa del podestà. Fino all'ultimo è sempre venuto Enzo Ferrari, accompagnato dal medico personale Franco Gozzini».

**Perché la panna suonava come una bestemmia?**

«Perché il latte era un elemento estraneo all'osteria, in quanto l'esatto opposto del vino, che non a caso veniva definito *al latt di vécc*, il latte dei vecchi. Così come erano vietati gli ombrelli, le carte da ramino, il conto».

**Interdizioni bizzarre. Spieghi un po'.**

«L'ombrello era considerato un oggetto da donnette: bastava il tabarro. Le carte da ramino erano *al chért di sgnòr*, dei signori, perciò all'osteria si giocava solo con le piacentine, *al chért da briscola*. Infine il conto, detto anche *la dolorosa*, non veniva mai scritto. Si segnava col gesso su una lavagnetta solo il totale e l'abilità dell'oste consisteva nel girarsi in modo tale da mostrare la lavagnetta a chi aveva fatto la comanda, senza che gli altri avventori vedessero».

**A lei invece tocca fare la ricevuta fiscale.**

«La vera *dolorosa*. Ma ormai sono rassegnato a disgrazie peggiori. Una sera era seduta ai tavoli l'onorevole Isabella Bertolini, che ha assistito a questa

scena: un ragazzino vuole a tutti i costi le patatine fritte, io gli offro il nostro purè, lui lo assaggia, poi dice alla madre: «Non mi piace. Sa troppo di patate». Ho sussurrato alla deputata: ha capito perché è venuto il momento di chiudere? Un'altra volta ho offerto due gocce del mio aceto balsamico, quello vero, da tre milioni al litro, e mi sono sentito suggerire il nome di un supermercato dove avrei trovato la bottiglia da mezzo litro per ottomila lire! Il marchese Rangoni si sarà rivoltato nella tomba».

**Chi era il marchese Rangoni?**

«Un latifondista che abitava nell'omonimo palazzo di Modena. Dava lavoro a centomila contadini. Ha idea di che significhi? Interi paesi, come Castelnuovo Rangoni, portavano il suo cognome, gli appartenevano. I Rangoni erano una delle 15 famiglie proprietarie di un'acetaia per l'invecchiamento dell'autentico aceto balsamico. Lei conosce i denti di vecchiaia?».

**Faccio il giornalista, non l'odontoiatra.**

«Ma no, cos'ha capito? Sono fagioli. La carne dei poveri. Le multinazionali delle sementi hanno soppiantato i denti di vecchiaia con i borlotti, che rendono di più. Io me li coltivo per conto mio. Però se volessi servirvi in osteria, in base alle leggi Haccp dovrei prima compilare 20 cartellini: data di semina, raccolto, diserbo... Se invece compro i borlotti alla Coop, basta un unico cartellino di sette parole: «Con imballaggio in ottimo stato di conservazione».

**Capisco.**

«Dieci anni fa ho commissionato un'inserzione al *Resto del Carlino* dopo le ferie estive: «Riapre La Piola, l'unico locale senza Coca-cola». È un fatto che qui lei non troverà mai quella bibita. E' lo sa che volevano farmi causa? Dieci avvocati romani, in pool, mi hanno scritto affermando che la mia pubblicità era allusiva e deleteria per la società che rappresentavano».

**Va mai a mangiare nei ristoranti trisstellati?**

«No. Ma la Michelin resta l'unica guida attendibile nel rapporto qualità-prezzo. Fra un conto da 300mila lire e uno da 50mila lire, a volte possono essere più rubate le 50mila lire. Resta il fatto che mia zia diceva: «Se vai in un'osteria dove il padrone non ti sorride e paghi poco di 50mila lire, vuol dire che non era un'osteria».

**Che cosa pensa di Gianfranco Vissani?**

«Il cuoco preferito da D'Alama? Tutto il male possibile. Quando si scambiano i tortellini con i capelletti, e lui l'ha fatto, quando si scambiano i tagliolini con i tagliatelline, e lui l'ha fatto, non puoi mica andare in Tv a dar lezioni. E lasciamo stare la grammatica...».

**C'è un grande chef che apprezza?**

«C'era. Si chiamava Gianni Poppi, un ristoratore modenese. S'ammalò di cancro e si batté perché l'Uls gli passasse la cura Di Bella. Negli ultimi tempi la malattia gli costava un milione al giorno. Mi chiese in prestito dei soldi. Un mese prima di morire, sapendo che non avrebbe potuto restituirmi, portò una grande tela di Mario Schifano a mia moglie, dicendole: «È per Claudio, non so se ci rivedremo ancora». Credo che mi abbia ripagato con gli interessi: oggi varrà centinaia di milioni».

**C'è un modo per salvare le osterie storiche?**

«Le feste dell'Unità dovrebbero durare i tre giorni canonici e non un mese d'estate e uno d'inverno. Inoltre bisognerebbe che nei periodi di morti i diesini non noleggiassero i loro stand alle feste gaeliche, alle kermesse della birra, alle rassegne di cucina afrocubana. Infine lo Stato dovrebbe approvare la leggenda delle tre esse: sgravi, sconti, sovvenzioni. Ma le pare giusto che tra Ici, tasse fisse e commercialista io, che apro cinque sere la settimana, paghi quanto un fast food funzionante sette giorni su sette dalle nove di mattina a mezzanotte?».

**Che mi dice dei ragazzi che mangiano da McDonald's?**

«Quello che diceva la zia Maria: *a ghe sta bein!* Gli sta bene».

## «Sono l'ultimo oste della malora e adesso riapro una casa chiusa»

«Certo. Modena e Messina furono le due città-campione prescelte per sperimentare la legge Merlin con dieci anni di anticipo. Quindi le case di tolleranza qui furono chiuse nel '48 e due anni dopo la zia Regina morì, non so se dal dolore».

**Lei se le ricorda?**

«Altroché. Quando il 19 settembre '58 entrò in vigore la legge, col saio da frate e la barba posticcia guidavo il corteo funebre che partì da via Cavagna. Dietro di me c'era una buona metà degli attuali professionisti, banchieri, medici e industriali modenesi. Si accodarono anche due «signorine» con la valigia in mano. Piangevano. Lacrime vere».

**Che ricordi ha di quei luoghi?**

«Per individuarli bastava cercare un orinatoio, perché i canoni edilizi prevedevano che davanti a ogni casino ci fosse una toilette pubblica. Con gli amici si andava a far flanella, cioè a perdere tempo, da Madame Jean, dalla Rina o dalle Nane a Reggio Emilia, oppure a via dell'Orso, a via delle Oche o a via dell'Unione a Bologna. «Forza, in camera, che il commercio langue», esortavano le maîtresse. Ma noi eravamo squattrinati. Il più delle volte venivamo cacciati a colpi di flit».

**Era uno svago molto costoso?**

«Posso dirle le ultime tariffe che praticava mia zia:

mo».

**E quando seppa di avere un bordello in famiglia?**

«Nel '62. La zia Maria mi ingiunse di ritornare dall'India, avvisandomi che in caso contrario avrebbe rogitato alla parrocchia l'osteria, l'annessa locanda e il podere».

**Che ci faceva in India?**

«Ero andato a cercare Dio col mio amico Giò Barbieri, che poi ha continuato a girare il mondo fino a entrare nel *Guinness dei primati* come l'uomo che ha visitato più Paesi. Adesso lui scrive guide turistiche, ha appena pubblicato *Borneo*, un tomo alto così. Partimmo per il Nepal nel '58, su una Lancia Ardea. C'era anche Gianna, che sarebbe diventata mia moglie. Finimmo a Pondicherry, vicino a Madras, in un ashram indù fondato dal santone Aurobindo, un Sai Baba ante litteram, e da Mère, la moglie francese. Intere giornate accovacciati per terra, le mani appoggiate alle ginocchia e i palmi rivolti verso il cielo, a fare «oohmmm» con la bocca».

**Oohmmm?**

«A pregare, insomma. Finché ci stufammo e fondammo una nostra setta, la Green youth of love, la Verde gioventù dell'amore, ispirata al dio Shiva. Ci trasferimmo a Goa, sulla costa occidentale, perché era l'unica città dove si mangiava carne e le case avevano il tetto. Fummo noi il primo avamposto dei «figli dei fiori». Aprimmo un negozietto, il Milky way, la Via Lattea, e lì, con un frullatore che avevo comprato in Italia alla Standa, cominciai a fare frappé. In breve diventò il punto d'incontro degli hippy di tutto il mondo. Ancor oggi gli indiani vanno in gita a Goa per vedere le occidentali con le tette al vento».

**Che comandamenti aveva la Green youth?**

«Uno solo: dai amore a tutti, ovunque, sempre. Per dirla piatta, a me e Barbieri interessava soprattutto il sesso».

**È sempre stato una testa calda?**

«Rotta, più che altro. Nel '54 ero già sulle barricate a reclamare la consegna all'Italia della zona B di Trieste. Capirà, sfilare contro Tito a Modena... Il commissario stava per ordinare la carica ma io, mentre s'infilava la fascia tricolore, urlai col megafono: «Se entro tre minuti non vi disperdate, vi farò sgomberare con la forza», che era poi l'ordine solitamente rivolto a noi dalla polizia prima dei fatidici tre squilli di tromba. Finii a farmi medicare dal titolare

del bar Guf, che continuava a chiamarsi così nonostante la Gioventù universitaria fascista fosse finita da un pezzo. Ho rischiato il linciaggio anche con il mio complesso Claude and his rock boys, perché nelle balere ci chiedevano le canzoni di Achille Togliani e noi non sapevamo suonarle. Adesso sono qui che difendo le tradizioni. D'altronde dei contestatori di maggio De Gaulle diceva: «Lasciate che facciano, fra cinque anni saranno tutti notai».

**Perché si definisce «oste della malora»?**

«E dove la trova un'altra osteria che fa la cucina dei camarant?».

**Sarebbero?**

«I braccianti che non avevano una casa e dormivano in camere messe a disposizione dai contadini. Non possedevano terra, non potevano piantare neppure un chicco di grano, ai loro bambini non era consentito giocare sull'aia. I paria della civiltà rurale. Soprattutto non ammazavano il maiale, per cui, dato che nella nostra zona non ci sono ulivi, dovevano mangiare sempre di magro, senza oli né grassi. Quando una ragazza chiedeva di sposarsi, l'unica informazione che i genitori le chiedevano sul moroso era: «I suoi ammazzano il maiale?».

**Una cucina light, si direbbe oggi.**

«Il cavallo di battaglia del nostro menù è la pasta al lambrusco, con un condimento di verdure fresche macerate per una notte nel vino e poi cotte nello

stesso lambrusco insieme a una mela renetta. Il sapore leggermente aspro invogliava a mangiare anche gli inappetenti e i *bariagooz instunghee*, gli ubriachi stomacati dalla sbornia del giorno prima».

**Come mai la chiamano osteria delle ortiche?**

«Fra i pochi condimenti che i *camarant* potevano permettersi sulla pasta, c'era il ragù di ortica. Qui lo facciamo ancora. Ogni settimana io e mia moglie raccogliamo almeno otto chili di ortiche sulle rive del Secchia. Essendo questa una stazione di cambio dei cavalli, le ortiche erano molto richieste dai carrettieri, i quali, stando tutto il giorno a cassetta e trincando ettolitri di vino, spesso soffrivano di emorroidi».

**Non colgo il nesso.**

«L'acqua di ortiche depura e sfiama. Basta farle bollire cinque minuti e bere il decotto».

**Quante sono rimaste le osterie come questa?**

«A Modena cinque anni fa ce n'erano una quarantina. Ora sono dieci, ma presto altre due chiuderanno. Molte sono diventate hosterie con laacca davanti. Altre osterie col karaoke. Altre ancora osterie-birrerie. Robe da impiccagione. La prima volta che lo scrittore Cesare Zavattini venne a mangiare qui era in compagnia del telegiornalista Ruggero Orlando e chiese: «Usate la panna?». Mia zia Maria a



Camola accanto al tabellone della «Prossima quindicina»

«Lavoro al restauro da 17 anni: tutto è rimasto come allora. Se non fossi ritornato dall'India, l'edificio sarebbe andato alla parrocchia insieme con La Piola, dove servivo ancora la cucina povera dei «camarant»: condimenti di ortiche, caffè di ghiande, lambrusco, acqua del pozzo.

*La Coca-Cola voleva farmi causa»*

300 lire la semplice, 600 la doppia, 1.000 il quarto d'ora, 1.500 la mezz'ora. Fra le 10 e le 45mila lire, a valori di oggi. Si pagava alla fine e la maîtresse consegnava alla prostituta una, due, tre o quattro marchette a seconda della prestazione svolta. Alla fine dei 15 giorni di permanenza nella casa le marchette venivano convertite in denaro. Alla ragazza andava il 50 per cento del guadagno».

**In pratica veniva sfruttata.**

«Non direi. In un giorno guadagnava quanto un'impiegata in un mese. Con vitto e alloggio gratuiti».

**Però era una schiava.**

«Neppure. Il giovedì mattina le signorine potevano andare per negozi a far spese. E comunque erano libere di smettere in qualsiasi momento. Unica penalità: due giorni di paga trattenuti».

**Ne ricorda qualcuna?**

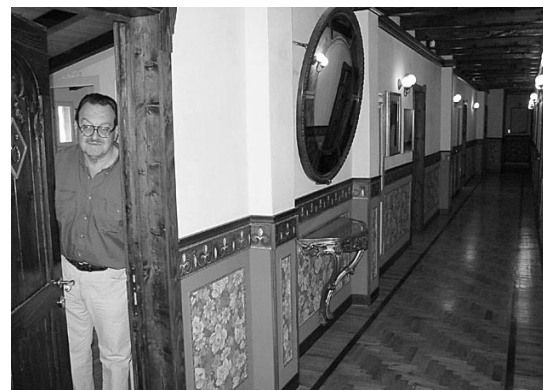
«M'è rimasta nel cuore la Negrita, una bella mora che nonostante il nome esotico era originaria di Torre de' Picanardi, Cremona. Mi scriveva ogni 15 giorni da un casino diverso. A mia mamma avevo fatto credere che era figlia di un prefetto. «Ma com'è che sto prefetto lo trasferiscono ogni mese?», borbottava vedendo timbri postali di città sempre diverse».

**Nella casa della zia Regina mise mai piede?**

«Mai. La zia Maria mi aveva spaventato, dicendo che in quell'edificio era morto impiccato un uo-



L'oste s'affaccia a una delle 12 camere del singolare hotel



«Quando entrò in vigore la legge Merlin, guidai travestito da frate il corteo funebre: si accodarono due «signorine» in lacrime. Nelle balere mi picchiavano perché non sapevo suonare le canzoni di Achille Togliani. A Goa ho fondato la prima comunità hippy. Le feste dell'Unità sono la rovina dei locali storici»

momenti lo picchiava. Ma lui la tranquillizzò: «Brava! Se m'avesse portato i tortellini con la panna, le avrei... sulla tavola». Dopodiché lasciò scritto: «Solo a Samboseto dal buon Cantarelli, a Villastrada dai fratelli Nizzoli e da voi alla Piola risento i sapori del cibo di mia madre».

**Bel complimento.**

«Per la zia Maria casa e osteria coincidevano, stessi cibi, stessa atmosfera. Non capiva la gente che andava a pranzare fuori, al ristorante. A Giuseppe Panini, quello delle figurine, disse sconsolata: «Una volta as magnaeva in ca' e as caghèva fora, adesso magna fora e as chëga in ca'. Bella civiltà!». Dopo secoli di bisogni corporali soddisfatti nei campi, era arrivato il wc fra le pareti domestiche. Bella conquista, davvero, visto che il Comune di Modena in trent'anni mi ha costretto a rifare i bagni dieci volte, dicono dieci! In compenso quelli che cucinano al Festival dell'Unità sono esentati dall'obbligo del libretto sanitario».

**Oltre a Panini, chi era di casa alla Piola?**

«Veniva sempre lo scrittore Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti, autore di romanzi osé, ma la zia Maria, che conosceva a memoria Ariosto, Pascoli e Carducci e negli ultimi tempi leggeva solo il Vangelo e la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, non lo sapeva, altrimenti non gli avrebbe dato da mangiare. Tra gli ospiti fissi c'era l'editore ebreo Angelo Fortunato Formig-