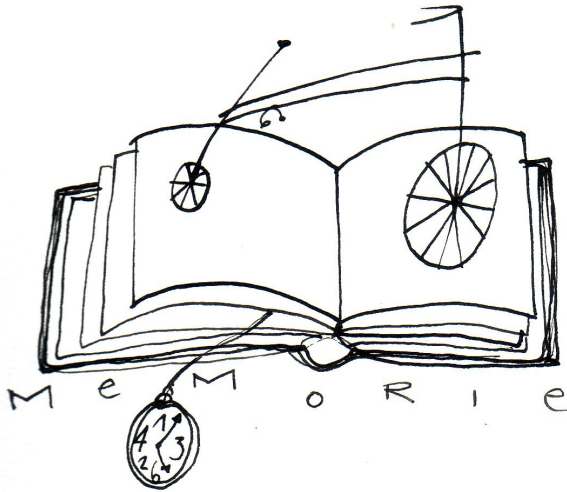


*Collana*



Testimonianza di Sergio Cretti

Raccolta da Giulia Tosi

Mnemoteca del Basso Sarca (TN) © 2007

## BREVE STORIA DEL NEGOZIO “CRETTI”

Il negozio “Cretti” ha iniziato l'attività nel 1935, quando mio papà Ettore, dopo aver lavorato fin da ragazzo a Vigne presso il negozio di generi alimentari di Bresciani Roberto, ha aperto un suo negozio in Arco; se ben ricordo, era in via Segantini al numero 61 (oggi ottica Braus).

Successivamente si è spostato al numero 54 (oggi negozio di abbigliamento di De Col Franca). In tutte e due le sedi, i locali erano in affitto.

Durante il periodo della guerra il negozio è rimasto chiuso per alcuni anni. Dopo l'otto settembre del 1943 mio papà è stato arrestato, portato in Germania e poi è finito in Russia; al ritorno dalla prigionia ha ripreso l'attività al N. 54 di Via Segantini, e con lui ha sempre lavorato anche mia mamma, finché noi figli maschi siamo cresciuti.

I locali del negozio, come tutta la casa, appartenevano allora a una famiglia di Bolzano, di nome Larentis; nel 1954/55 questi hanno messo in vendita la proprietà e allora mio papà, per la paura di essere sfrattato dal nuovo proprietario e di dover cercare un altro locale, ha deciso di comperare tutta la casa e ci siamo quindi trasferiti in via Segantini anche come abitazione, mentre prima eravamo in affitto.

L'entrata dell'edificio era allora sul portico di Via Segantini; al primo piano c'erano gli uffici dell'esattoria e, quando questa si

è trasferita, è poi subentrata la sartoria Campetti, il resto erano appartamenti.

Nel 1956 io ho iniziato a lavorare, insieme a mio papà e a mio fratello, in quella che possiamo chiamare la bottega vecchia, perché nel 1960 abbiamo aperto un nuovo negozio più spazioso, proprio all'interno del portico di via Segantini, e per fare questo l'entrata della casa è stata spostata sul vicolo retrostante.

Nel 66, per guadagnare “due lire” di più, mio papà ha preso in affitto lo spaccio al campeggio di Prabi. Da giugno a settembre, là c'erano i miei genitori, mentre io lavoravo in via Segantini e andavo a dare ogni tanto una mano; mio fratello aveva aperto, nel frattempo, un negozio a Dro.

Durante l'inverno, a Prabi, mio papà rastrellava l'erba, tagliava le siepi, metteva tutto in ordine; io invece avevo il compito di controllavo la luce elettrica e i servizi, perché a Pasqua, quando apriva il campeggio, tutto doveva essere pronto. Poi il comune ha comperato il campeggio e come liquidazione ci ha lasciati lì senza pagare l'affitto.

Siamo rimasti fino al '75/'76.

Dal 1977, quando mio papà mi ha ceduto l'attività, fino al dicembre del 2006, ho sempre continuato a lavorare nel negozio, insieme a mia moglie.

Oggi prosegue l'attività Gaetano Di Clemente.



*Ettore Cretti*

#### LA VECCHIA BOTTEGA (1956-1960)

La vecchia bottega di Via Segantini N.54 era composta da tre locali: il negozio vero e proprio (che si vede in parte nella foto), un retrobottega, dove c'era un frigorifero ad armadio, e poi un magazzino più piccolo.

Nel 1956, quando io ho iniziato a lavorare insieme a mio papà e a mio fratello, il negozio era arredato in gran parte come nel dopoguerra: il bancone era ancora di legno con il ripiano in marmo e i vetri per proteggere la merce. Sopra il bancone,

oltre a un'affettatrice a mano e a una bilancia, c'era una specie di silos in legno, dove venivano inseriti la farina gialla, quella bianca e il riso; a fianco del bancone, come si vede anche nella foto, c'erano i *calteri*<sup>1</sup> dove si mettevano i vari tipi di pasta *sciolta*<sup>2</sup>.

Nei primi anni in cui ho iniziato l'attività, infatti, molti prodotti si vendevano ancora *sciolti* e in piccole quantità, a seconda delle possibilità finanziarie delle famiglie; le donne, allora, facevano la spesa tutti i giorni e comperavano due etti di pasta o un etto di riso o cinque lire di conserva e il giorno dopo comperavano gli stessi prodotti.

Mi ricordo che il riso, che allora non era *trattato*<sup>3</sup>, d'estate faceva le *camole*<sup>4</sup> e al mattino noi dovevamo toglierle e buttarle via; per lo stesso motivo, d'estate, dovevamo setacciare con il *tamis*<sup>5</sup> anche la farina bianca e gialla.

La conserva di pomodoro era allora uno dei prodotti più venduti. Noi comperavamo i *bandoni*<sup>6</sup> da cinque chili in latta, li aprivamo, toglievamo con un cucchiaino da minestra di ferro le classiche cinque lire di conserva, richieste dal cliente, e la mettevamo sulla carta oleata.

---

<sup>1</sup>I cassetti

<sup>2</sup>Sfusa.

<sup>3</sup>Era senza conservanti

<sup>4</sup>Larva della mosca alimentare

<sup>5</sup>Setaccio

<sup>6</sup>Contenitori di latta

Se ci chiedevano le *pesate marinate*<sup>7</sup>, di solito la gente si portava da casa una scodella per avere il sugo per la polenta o il pane.

I *bandoni* vuoti della conserva o delle *pesate marinate*, quando io ho cominciato a lavorare nella bottega vecchia, venivano chiesti dai clienti soprattutto per utilizzarli come vasi per i fiori. Mio papà però mi raccontava che precedentemente, quando nelle case non c'era l'acqua corrente e la gente andava alla fontana a raccogliere l'acqua con i *crazidei*<sup>8</sup>, i *bandoni* vuoti venivano invece chiesti come contenitori per l'acqua.

Nella vecchia bottega non c'era ancora il banco frigo. Al mattino si andava quindi nel retrobottega, si toglievano dal frigorifero formaggi e salumi (due o tre tipi di salame, un tipo di prosciutto cotto e uno di crudo e la mortadella o Bologna), si mettevano sul bancone del negozio, in una specie di rullo apribile con la base di marmo, e alla sera si dovevano riporre di nuovo nel frigorifero; quando iniziava il caldo, si doveva ripetere questo lavoro anche per la chiusura pomeridiana. Mi ricordo che, d'estate, il formaggio stracchino dalle ore otto fino a mezzogiorno si scioglieva e dovevamo raccoglierlo con il coltello per *metterlo insieme*<sup>9</sup>!

---

<sup>7</sup>Marinata di pesci

<sup>8</sup>Secchie rotonde di rame

<sup>9</sup>Per ridargli la forma tondeggiante

L'igiene c'era anche a quel tempo ma non certo le norme di adesso, se ci fossero ancora quei sistemi di vendita oggi chiuderebbero tutti i negozi!

Oltre allo stracchino si vendeva il *formai con la tara*<sup>10</sup>; allora non c'erano gli antifermentativi attuali e con il caldo qualsiasi tipo di formaggio faceva i vermi, se non si riusciva a venderlo in fretta.

Il formaggio con la tara era comunque molto richiesto, specialmente dai *vecioti*<sup>11</sup> che volevano proprio i *bisoleti*<sup>12</sup> dentro *per coreghe drio*<sup>13</sup> con la polenta.

Un altro prodotto che si vendeva, ma che adesso non si usa più, era la *tara*: pezzi di formaggio vecchio che si lasciavano seccare, venivano poi grattugiati e lasciati macerare per tre/quattro giorni nel latte con il pepe, grappa e vino bianco; poi si mescolava il tutto e si vendeva il prodotto a *cuciarade*<sup>14</sup>. Abbiamo continuato a preparare la tara fino a quindici o venti anni fa, quando eravamo nel negozio nuovo, perché c'era ancora chi la richiedeva.

---

<sup>10</sup>Formaggio con i vermi

<sup>11</sup>Vecchietti

<sup>12</sup>Vermetti

<sup>13</sup>Per rincorrerli con la polenta

<sup>14</sup>A cucchiaiate



*L'interno della vecchia bottega; dietro la bilancia, appena visibile, Ettore Cretti.*

Per quanto riguarda il caffè allora ce n'erano di due tipi: quello già tostato, che macinavamo noi, e quello verde da tostare che era molto richiesto perché costava meno; generalmente la gente veniva a prendere mezzo etto di caffè verde e poi lo

portava a casa e lo tostava con i *brustolini*<sup>15</sup> sulle cucine economiche; anche l'orzo veniva venduto sfuso e i clienti lo tostavano a casa.

Quando ho cominciato io, nel 1956, il burro, lo strutto e la margarina erano già confezionati, lo strutto però si vendeva molto poco, erano più richiesti burro e margarina. Mio papà mi raccontava che precedentemente c'erano “pani” da mezzo chilo di burro e di strutto, che venivano tenuti nel frigorifero del retrobottega e portati nel negozio al mattino e lui tagliava un etto o un mezzo etto, come voleva il cliente.

Anche l'olio, che era contenuto in fusti da due quintali di latta come i bidoni del petrolio, veniva venduto sfuso e a misura; si inseriva la pompa nel fusto e si toglieva un quartino o un mezzo litro o quello che la gente voleva.

Nel retrobottega della bottega avevamo i *botesei*<sup>16</sup> delle *renghe*<sup>17</sup>, dei crauti e del baccalà, tutto veniva tolto con le mani, i crauti dovevamo anche *strucarli*<sup>18</sup>, e poi si facevano le porzioni, come chiedeva il cliente.

Il lavoro più lungo e faticoso era certamente la preparazione del baccalà: comperavamo le cosiddette balle da cinquanta chili di prodotto secco, lo mettevamo in ammollo ancora il venerdì sera, il lunedì veniva tagliato a pezzi, il martedì si

---

<sup>15</sup>Utensile da cucina per tostare il caffè

<sup>16</sup>Botti

<sup>17</sup>Aringhe

<sup>18</sup>Strizzarli

metteva in concia, il mercoledì si toglieva e si lasciava nell'acqua corrente per un giorno e una notte e il giovedì mattina era pronto per essere venduto a pezzi. D'inverno, il giovedì mattina, si prendeva *el botesel* di legno del baccalà e si metteva fuori, sulla strada, davanti al negozio; si faceva questo non solo per invogliare le donne a comperarlo per il venerdì, ma anche perché il baccalà puzzava e bagnava anche in terra. Tutti i negozi di generi alimentari a quei tempi esponevano il giovedì mattina i *botesei* del baccalà e ancora in lontananza si sentiva ... il “profumo”

Mi ricordo che vendevamo trenta o quaranta chili alla settimana di baccalà bagnato e la maggior richiesta si aveva soprattutto al tempo della vendemmia, la gente preparava infatti a casa il baccalà con la polenta e poi lo portava in campagna e lo mangiava durante la pausa del mezzogiorno.

Altri prodotti venivano venduti sfusi, come ad esempio i biscotti (zuppa latte, Wafer, secchi), le caramelle (mentine, *giuggiole*<sup>19</sup>, Golie), la nutella (marrone al cioccolato e quella mista al gianduia) e la marmellata dura, che costava di meno di quella in vasetti, e veniva venduta a fette. E poi mostarda, l'anguilla frita e messa sotto aceto.

A Natale, per *el zelten*<sup>20</sup> che allora veniva preparato nelle case, si vendevano sfusi anche i cedri, l'uva passa, i pinoli, i canditi.

Un prodotto natalizio molto richiesto dai nostri clienti erano le

---

<sup>19</sup>Mentine verdi piccole

<sup>20</sup>Dolce tipico natalizio trentino

noci già sgusciate, che noi comperavamo con il guscio e alla sera, in casa, si sgusciavano e poi si vendevano sia nel negozio vecchio che in quello nuovo.

Quando ho iniziato a lavorare i detersivi, come si vede anche nella foto del negozio, erano di tanti tipi e quasi tutti già confezionati: la Sesa e il Vel per i delicati, la Calinda in polvere e l'Aiax, il Tide, l'Olà, il Persil per il bucato, anche la soda e la lisciveta per i piatti erano già confezionati; l'unico prodotto che veniva venduto sciolto era la varechina, le donne venivano con la bottiglia e noi la riempivamo. Come sapone c'era il classico "Sole" che veniva venduto in *paneti*<sup>21</sup> da due etti, ma non erano confezionati nelle carta, venivano messi sulle *scafe*<sup>22</sup> del negozio

Il vino veniva generalmente preparato in casa, perché quasi tutti erano contadini; noi avevamo però in negozio i fiaschi e le bottiglie di Chianti.

L'unico cibo pronto venduto nel negozio, a Natale e a Pasqua, erano i ravioli fatti in casa da mia mamma. Ricordo che preparava trenta o quaranta chili di ravioli, con il ripieno di carne e formaggio grana, oppure, se lo richiedevano, senza formaggio nel ripieno; venivano a prenderli da ogni parte. Mia mamma li ha fatti sempre, anche prima di venire qui ad abitare e ha continuato l'attività fino a quando si è rotta il braccio sulle

---

<sup>21</sup>Pezzi

<sup>22</sup>Scaffali

scaie, prima del sessanta, mi ricordo che aveva già preparato tutto l'impasto dei ravioli....

Tutti i prodotti venivano pesati sulla bilancia a orologio, che registrava solo il peso e quindi ti obbligava a fare il conto a memoria, e poi venivano avvolti nella carta, ma allora non c'era tanta disponibilità e si cercava di sprecaire la minor quantità possibile.

C'erano vari tipi di carta: la carta oleata per gli affettati e i formaggi; la carta normale, quella grossa e grigia era per lo zucchero, la farina bianca e gialla, il riso e la pasta; per il baccalà si usava quella classica gialla di paglia, usata nelle macellerie, perché manteneva di più l'umidità.

Le donne avevano le borse di paglia o di *peza*<sup>23</sup> con il manico in legno, i sacchetti di plastica sono arrivati forse negli anni sessanta/sessantacinque, ma finché le donne hanno avuto la loro borsa non prendevano quelle di plastica. Non è come adesso che ogni cinque minuti bisogna dare una borsa, oggi vogliono la borsa anche per due panini!

Come forma di pagamento mi ricordo innanzitutto il classico baratto: c'era il contadino che portava le uova e in cambio si dava della merce, ad esempio la conserva o la pasta; altre volte portava *en cunel* o *na galina*<sup>24</sup>, per uso famiglia del negoziante, e anche in questo caso si davano in cambio prodotti della bottega.

---

<sup>23</sup>Stoffa

<sup>24</sup>Un coniglio o una gallina

Quasi mai i clienti pagavano volta per volta e ogni spesa veniva registrata sui libretti; la maggior parte saldava poi il conto a fine stagione, al momento del raccolto, quando raccoglievano l'uva, l'oliva, o quando i *feva i cavalieri*<sup>25</sup>. Tutto dipendeva dalla stagione e dal raccolto, quando ad esempio raccoglievano *el zaldo*<sup>26</sup>, facevano lo scambio con il *moliner*<sup>27</sup> e scambiavano *el zaldo* con la farina bianca. L'unica fabbrica che c'era un tempo era la Caproni e gli operai erano gli unici che avevano uno stipendio fisso e che potevano pagare tutti i mesi, il cliente che lavorava alla Caproni era quindi un buon cliente, perché spendeva di più e si poteva permettere di comperare anche il fiasco di vino Chianti.

Noi avevamo una doppia registrazione, segnavamo cioè la spesa sul libretto del cliente e sul nostro, senza scrivere la data, perché allora c'era una reciproca fiducia e non c'erano contestazioni. Non tutti i clienti erano proprio onesti, qualche volta *se ciapeva dele embroiae*<sup>28</sup>, qualcuno cioè lasciava il conto scoperto, non si faceva più vedere in negozio e allora non poteva recuperare il denaro, ma al 99% erano tutti onesti.

Succedeva invece che qualcuno non poteva pagare per altri motivi, ad esempio per malattie, ma di solito in questi casi ci avvisavano. Mi ricordo, ad esempio, una cliente che non aveva

---

<sup>25</sup>Quando vendevano i bozzoli dei bachi da seta

<sup>26</sup>Granoturco

<sup>27</sup>Mugnaio

<sup>28</sup>Venivamo imbrogliati

più i soldi e quindi ha avvisato che non avrebbe più comperato nulla, ma un po' alla volta, a duecento, trecento, cinquecento lire al mese è riuscita a saldare il conto.

La maggior parte della gente ha usato i libretti fino agli anni sessantacinque, settanta, quando sono iniziate a sorgere le fabbriche e *a girar*<sup>29</sup> i soldi, allora è iniziato un po' di benessere e li hanno eliminati. Oggi i libretti si usano ancora ma solo per comodità, perché i clienti non hanno con sé il denaro e pagano alla fine mese, allora era invece una necessità, perché non c'erano soldi.

## L'ESPERIENZA LAVORATIVA

Ho iniziato a lavorare a 14 anni. Appena finite le scuole dell'obbligo, dal momento che la voglia di studiare era poca, *el me vecio*<sup>30</sup> mi ha messo dietro il bancone e ho iniziato a lavorare nella bottega vecchia.

Per i primi quattro o cinque anni ero un *bocia*<sup>31</sup> e avevo quindi la *telara*<sup>32</sup> grigia, mentre il papà aveva quella bianca. All'inizio guardavo, portavo i saponi o le scatolette o *ghe devo la*

---

<sup>29</sup>C'era una maggior disponibilità di denaro

<sup>30</sup>Il mio vecchio, forma confidenziale -affettiva per indicare il papà

<sup>31</sup>Ragazzo, apprendista

<sup>32</sup>Grembiule usato nelle ore di lavoro

*varechina alla siora*<sup>33</sup>; dopo, un po' alla volta, ho cominciato a lavorare dietro al bancone, a servire e a fare i conti.

D'estate e d'inverno c'erano gli stessi orari, perché allora non c'era turismo come oggi, noi lavoravamo tutta la settimana, dal lunedì al sabato, dalle 7 alle 12.30 e dalle 15 fino alle 19/19.30; si lavorava anche la domenica mattina, fino a mezzogiorno, la gente andava a messa e poi veniva in negozio e faceva la spesa.

Quando nei negozi hanno iniziato a lavorare i dipendenti, allora i sindacati hanno obbligato anche noi alla chiusura domenicale più una mezza giornata al lunedì, come i supermercati. Mi ricordo che quando abbiamo chiuso il negozio alla domenica mattina, le donne erano talmente abituate che suonavano il campanello di casa per avere cinque lire di conserva o due etti di pasta; un po' alla volta siamo riusciti a disabituare i clienti, ma è stato lento e difficile, una cliente che abitava qui vicino, se mi vedeva in casa, mi chiamava anche alla domenica pomeriggio, anche dopo il settanta, ma era un caso raro.

Fino a quando mi sono sposato, nel 1970, non ho mai ricevuto una paga. Da ragazzo prendevo 50 lire per comperare la *carobola*<sup>34</sup> dal Gavatta<sup>35</sup>, in piazza Marchetti, e per pagare il cinema all'oratorio, dove costava di meno rispetto a quello del

---

<sup>33</sup>Misuravo la *varechina* alla signora

<sup>34</sup>Carruba

<sup>35</sup>Cognome di un venditore ambulante

Casinò. A Natale e a Pasqua ricevevo una mancia un po' più consistente

Dopo il matrimonio mio papà mi ha dato una cifra settimanale per il mantenimento della famiglia.

Fino al 1980 non ho mai avuto nemmeno le ferie. Nei primi anni che lavoravo sono andato qualche volta in campeggio con gli scout, una settimana io ed una mio fratello. Negli anni ottanta sono stato invece uno dei primi a chiudere il negozio, in giugno, per una settimana e sinceramente devo dire che avevo un po' paura, perché nessun altro commerciante di Arco aveva mai chiuso per ferie. Ho visto però che i clienti sono tornati e che la chiusura settimanale non mi aveva recato grandi problemi e quindi l'anno successivo ho rifatto la stessa esperienza e poi ho aumentato il periodo a quindici giorni e così ho fatto fino al 2006.

Di 51 anni di lavoro mi rimangono tanti ricordi, soprattutto dei primi tempi che lavoravo nel negozio.

Quando avevo quattordici anni, ogni tanto scappavo dal retrobottega e mi fermavo a giocare alle *balote*<sup>36</sup> sul giro scala con un ragazzo che abitava in uno degli appartamenti della nostra casa. Bastava però un fischio di mio papà e io partivo di corsa e tornavo in bottega, non si poteva certo dire allora: “Aspetta un attimo che vengo”. Mio padre era un tipo all'antica, di poche parole, buono, ma rigoroso e spesso mi

---

<sup>36</sup>Palline di vetro

diceva: *-Tasi, bocia, che no te capisi nient*<sup>37</sup>. Non parlava molto, mi ricordo soprattutto... qualche pedata nel sedere dal *me vecio!* Una volta mi sono tagliato il dito con l'affettatrice e ho detto: “Ostia!” e in quel momento mi è arrivata una pedata nel sedere, non mi ha neanche domandato cosa avevo fatto! Allora non si aveva certo tanta confidenza con i genitori, devo dire però che mio papà mi ha insegnato bene il lavoro e gliene sono grato.

Mi ricordo, inoltre, quando portavo in motorino la spesa, nelle case dei clienti, con *el zerlet*<sup>38</sup> sulle spalle. Il raggio d'azione del negozio era fino ai Mori, soprattutto in quella zona, dove c'erano la maggior parte dei contadini e, dopo il ponte, a Massone, Caneve, Oltresarca; c'era qualche cliente anche a Bolognano, ma erano rari, perché c'erano i negozi anche lì. Una volta, d'inverno, dovevo consegnare la spesa a mio zio a Vigne, ma nell'andata, sulla curva tra via Battisti e via Capitelli, c'era il ghiaccio e sono caduto: *ho fat na remenada*<sup>39</sup> *e son na mi, pacheti, zest e tut per aria*<sup>40</sup>. Allora sono tornato indietro, ho preparato di nuovo la spesa, perché tutti i prodotti con la carta erano bagnati, e sono ripartito.

Quello che non potrò mai dimenticare è il freddo patito durante l'inverno. Nel negozio vecchio e in quello nuovo non

---

<sup>37</sup>Stai zitto, ragazzo, perché non capisci nulla

<sup>38</sup>Una piccola gerla

<sup>39</sup>Sono caduto

<sup>40</sup>Ho fatto un ruzzolone e sono caduto per terra io con pacchetti, gerla e tutto

c'era il riscaldamento e inoltre dovevamo mettere le mani nel *botesel* di crauti o del baccalà. Per riscaldarsi un po', quando eravamo nella bottega vecchia andavamo nel retrobottega, prendevamo dell'alcool, lo buttavamo in terra e *ghe deven foc*<sup>41</sup>. Nel negozio nuovo, invece, si prendeva un *bandon dela conserva*, si metteva dentro dell'alcool, si accendeva e ci si scaldava per un attimo. Solo dopo anni abbiamo iniziato ad usare un fornello elettrico.

Se devo fare però un bilancio finale, devo dire che sono soddisfatto e non ho rimpianti. All'inizio, è vero, avrei voluto fare il meccanico, ma poi a poco a poco mi è piaciuto il tipo di lavoro che ho fatto, soprattutto tagliare, affettare, fare i conti. Mi è sempre piaciuto inoltre il contatto con la gente e ho avuto un buon rapporto specialmente con le donne, che in prevalenza venivano nel mio negozio.

Certo, col tempo, il tipo di clientela è cambiato.

All'inizio, quando c'erano le classiche vecchiette con il *foularetto*<sup>42</sup>, non c'erano esigenze, le donne erano modeste e si accontentavano di più; allora pur di risparmiare, perché c'erano pochi soldi, comperavano anche il "culetto" del salame o della Bologna, che noi offrivamo a metà prezzo, per fare i canederli o altre pietanze; se c'era un pezzo di formaggio con un po' più di crosta, lo comperavano, e se qualche prodotto aveva un aspetto poco gradevole, ma si offriva ad un prezzo

---

<sup>41</sup>Si accendeva il fuoco

<sup>42</sup>Foulard

inferiore, accettavano. Adesso la clientela è più esigente, vogliono il taglio fresco, altrimenti il prodotto non lo vuole nessuno, neanche a metà prezzo!

Nel tempo è però cambiato anche il tipo di lavoro.

Un po' alla volta hanno iniziato a confezionare quasi tutti i prodotti: la pasta, il riso, le farine, la conserva, la varechina, ecc, e il lavoro era così più semplice. Poi sono scomparsi i *barili* dei crauti, del baccalà e delle aringhe, sostituiti da cassette di legno e poi da contenitori in plastica.

Anche l'apertura del nuovo negozio è stata per noi molto positiva: il locale era più spazioso, in quadratura e con scaffali di ferro e così si poteva sistemare meglio la merce. Successivamente abbiamo utilizzato l'affettatrice elettrica, ma un cambiamento fondamentale si è avuto con l'introduzione del banco frigo, negli anni sessanta, sessantacinque al massimo; il primo banco frigo non aveva certo le dimensioni di quelli di oggi, anzi aveva due metri di lunghezza rispetto ai quattro attuali, ma finalmente non si dovevano più portare formaggi e affettati nel frigorifero del retrobottega e il lavoro era quindi più “leggero” e produttivo. Il banco frigo ci ha permesso inoltre di esporre alcuni prodotti nelle vaschette di vetro, invogliando così la clientela a comperarli.

Un altro cambiamento positivo si è avuto con la bilancia elettronica, che registra non solo il peso della merce venduta, ma anche il suo costo; da quel momento non si doveva più fare

a memoria il conto e si acceleravano le operazioni di vendita. L'ultima novità si è avuta con l'introduzione, verso gli anni 70, dei registratori fiscali.

Ad Arco, in quegli anni, c'è stata anche l'apertura del primo supermercato, si chiamava OCRA, che ci ha fatto certamente concorrenza e ha influito parecchio sulle vendite.

Ci avevano detto che avremmo dovuto chiudere il nostro negozio in circa sei mesi, questo non è certamente successo, ma subito ci ha portato via un venti per cento di lavoro, poi a lungo andare anche il trenta o quaranta, ma arrivati a quel livello la clientela è rimasta stabile. Anche oggi, ci sono tanti supermercati, però la gente viene a comperare anche in negozio.

Devo dire che prima dell'arrivo dei supermercati non c'era rivalità tra i vari negozianti di generi alimentari, anzi siamo sempre andati d'accordo; ricordo, ad esempio, che mio papà, il *Pero* Parisi e l'Angelini Quinto<sup>43</sup> si telefonavano e concordavano insieme l'aumento dei prodotti. Dopo, con l'arrivo dell'OCRA, è iniziata invece una vera concorrenza; allora noi, che non facevamo parte del supermercato, ci mettevamo d'accordo e prima uno e poi l'altro mettevamo in vendita alcuni prodotti con prezzi ribassati. Devo proprio dire che tra noi, vecchi commercianti di Arco, c'è sempre stata solidarietà.

---

<sup>43</sup>Piero Parisi aveva il negozio di generi alimentari in via Vergolano, Quinto Angelini in Stranfora.

Arco, 07/09/07



*Sergio e Marisa Cretti all'entrata del negozio*