



Testimonianza di GBM
Raccolta da Beatrice Carmellini

Negli anni Quaranta le botteghe di alimentari punteggiavano ogni angolo della città: frutta e verdura, pane e latte, piccole macellerie. Qualcuna un vero bugigattolo. Erano generalmente gestite da una sola persona, quasi sempre una donna attempata. I guadagni, limitati, potevano essere solo un contributo parziale ai fabbisogni familiari. Al giorno d'oggi sono ridotte a pochissimi esemplari, quasi delle rarità, sostituite dai grossi supermercati.

In piazza san Rocco, appena fuori dal portico del Municipio, c'era la bottega del Bettini. Il nome si riferiva ad un precedente proprietario, morto da anni. Gli erano subentrati due soci, il Salvina e il Maroni.

All'ingresso una porta vetrata con l'intelaiatura in legno, una volta lucido, scrostato dagli anni. Un gradino in pietra, poco visibile, perché parzialmente coperto dalla porta, immetteva nel locale e, all'uscita, rappresentava un ostacolo dove le persone, cariche di merce, spesso inciampavano. Il pavimento del locale, in pietra e dalla superficie irregolare, in grandi riquadri, denunciava un'origine molto più antica, forse di secoli, rispetto allo stesso stabile. Il soffitto a volta. La luce penetrava nella bottega soprattutto attraverso una porta secondaria, pure vetrata, che dava verso il porto. Due lampadine a soffitto, abbastanza tenui, fornivano il loro modesto contributo.

Entrando dalla porta principale, sulla destra, una serie di grosse scaffalature aperte, in legno massiccio. Contenevano patate, fagioli secchi, farine. Di fronte, un lungo bancone pure in legno. Ad una

estremità troneggiava una splendida macchina affettatrice, tutta una cromatura e colore rosso brillante, marca Bizerba. Funzionamento manuale, con un grande volano. All'estremità opposta, alcuni vasi in vetro contenevano caramelle, oggetto delle attenzioni bramosi di noi bambini. Per il resto il banco era abbastanza squallido, ma guardando al soffitto sovrastante, sembrava di essere nel Paese di Bengodi: appese ad appositi ganci, file di mortadelle rosee, salsicce, prosciutti ed una enormità di stecche di baccalà, quel pesce che ora si paga fior di Euro e che allora poteva essere acquistato per pochi soldi, vera ancora di salvezza per le scarse possibilità economiche delle massaie.

Sul retro del banco, appoggiate a loro volta alla parete, altre scaffalature, in parte chiuse da pesanti coperchi. Là dentro stavano le merci di maggior pregio, il burro, i pezzi di formaggi vari, e marmellate, compatte, in grossi pani, foderati con carta oleata, i barattoli di pomodori e delle spezie, i vasi del caffè. Sull'ultimo ripiano delle scaffalature, in alto, le grosse forme di formaggio.

E poi c'era il profumo. Un mix particolare, piuttosto greve, ma penetrante, stuzzicante e tonificante, che incentivava la clientela all'acquisto. In fondo al negozio, accanto ad un vecchio frigorifero, un piccolo sito, due per due, vetrato, un tavolo ed una sedia, riservato alla contabilità. Era il cuore della bottega. Infatti la maggior parte delle famiglie uniformemente povere in canna, allora teneva un libretto, sgualcito dall'uso, sul quale venivano annotate, giorno per giorno, le spese effettuate. Il libretto veniva introdotto

attraverso un piccolo sportello ed il *sior* Salvina annotava. Il saldo veniva fatto a fine mese, salvo impreviste insolvibilità.

I gestori: uno era il già accennato *sior* Salvina, Ubaldo, che si dedicava alle vendite, ma svolgeva soprattutto le funzioni di amministratore. Era lui che affrontava i problemi relativi alle insolvenze. Magro, tutto scatti, capelli brizzolati, occhiali con grossa montatura di osso, atteggiamento costantemente accigliato, imponeva soggezione. Si arrabbiava in modo particolare quando la palla con cui giocavamo nella piazza sbatteva e lasciava il segno sui vetri della porta di entrata. Indossava sempre un grembiule grigio lungo al ginocchio, aperto sul davanti, la divisa della ditta. Quando le mamme incaricavano i figlioletti dell'acquisto di piccole cose, i dieci centesimi di conserva di pomodoro, il cui volume prima del ritorno a casa si dimezzava, perché risultava difficile resistere alla seduzione di quel sapore, o il pezzetto di Gorgonzola, loro cercavano ogni mezzo per evitare il Salvina, lasciando agli altri clienti la precedenza negli acquisti. Sfuggivano così all'impatto e nello stesso tempo si acquistavano la fama di bambini bene educati, gentili nei confronti degli adulti.

Di tutt'altra pasta *el sior* Egidio. Già il fatto che, contrariamente al socio, lui fosse chiamato solo per nome, evidenziava il suo atteggiamento ed il suo carattere. Era un omone alto e grosso, abbastanza anziano, pochi corti capelli bianchi, uno splendido paio di enormi baffoni arricciati verso l'alto, richiamo alla vecchia Austria; un vocione tonante, sempre sorridente e scherzoso,

tranquillo e amichevole. Non mancava mai di offrire una caramella ai piccoli clienti. Quando la gente si trovava in difficoltà con i pagamenti di fine mese, era sempre lui, con i suoi buoni uffici, ad intercedere, perché il suo socio non fosse troppo drastico nelle richieste. La fama di persona buona era diffusa nel quartiere. Era molto esperto nel tagliare nel peso richiesto i pezzi di formaggio, senza mai superarlo, cosa particolarmente gradita da parte delle massaie, sempre dibattute con i bilanci.

C'era nella bottega un altro personaggio, il Zanoni, non era *sior*, perché, benché ne avesse l'ambizione, e si comportasse da padrone, la gente, conoscendo il suo stato di subordinato, lo declassava al semplice cognome. Sua peculiare caratteristica era, benché non fosse troppo vecchio, una sordità quasi totale. Le richieste della merce dovevano essergli ripetute più volte. Lui poneva una mano sul lobo dell'orecchio, ascoltava e riascoltava. Quando il suo sguardo gli si schiariva, significava che finalmente aveva inteso. Un giorno avevo ordinato un etto di mortadella, lui me ne impacchettò uno di caramelle. Non ebbi il coraggio di reclamare. Al rientro a casa ricevetti ampi rimbrotti dalla mamma. E arrivò la guerra, con le sue conseguenze. Le filze di mortadelle si ridussero sempre più, fino a scomparire. La stessa fine toccò alle forme di formaggio, al baccalà. Il caffè fu sostituito dal "Frank", una orrida miscela attaccaticcia. Quasi tutte le merci entrarono a far parte di nostalgici ricordi. Le poche rimaste erano contingentate dal tesseramento. Il naso non captava più il buon odore di un tempo e

l'andamento placido, proprio da sempre del negozio, divenne tristemente agonico.

E la guerra finì. I due soci erano invecchiati. Subentrarono persone più giovani, meglio adatte ai ritmi travolgenti che il nuovo tempo stava imponendo. Le vendite al minuto si restrinsero, anche perché la gente di san Rocco un po' alla volta lasciava le vecchie case per quelle nuove dei quartieri della periferia.

La bottega si trasformò in un grosso magazzino all'ingrosso. Molti fondaci nella piazza e nei vicoli vennero presi in affitto, utilizzati quali depositi di farine. Il negozio divenne troppo piccolo per le esigenze del momento. Fu chiuso. Ora è trasformato in bar.