

VENERDÌ 14 GIUGNO 2019

«Tutto è cambiato: resistiamo con la qualità»

MA.GIA.

È Concesio l'ottava tappa del «Bresciaoggi Street News», tra le bancarelle del suo mercato settimanale. Ogni giovedì mattina è lì, in via Montini: una quarantina di banchi in tutto con un'offerta è ampia e variegata. MA CIÒ CHE contraddistingue di più il mercato rionale del Comune più prossimo a Brescia è la gentilezza, la cortesia e l'allegria dei suoi ambulanti. Nonostante i problemi che caratterizzano questo tipo di commercio lo spirito che si respira tra i banchi di Concesio non può che mettere di buon umore. «I problemi sono sempre gli stessi - attacca Andrea Carlo Bertoni, venditore da 35 anni di prodotti e detersivi per la pulizia della casa -. Il commercio è ormai cambiato così come le abitudine e le dinamiche della famiglia media italiana. Prima la donna si occupava della casa e delle spese, ora un solo stipendio in una coppia, per di più con figli, non basta. Inoltre questo è un tipo di lavoro che non attrae più i giovani: dietro c'è un grande sacrificio, c'è la sveglia prestissimo la mattina, uno stipendio a fine mese non sicuro e soprattutto ci sono tanti pensieri quotidiani - aggiunge Bertoni -. è un'attività, però, che mette in primo piano il rapporto umano, chissà che un giorno non si tornerà ad apprezzare questa qualità». Un'empatia con il prossimo che si avverte nella sua interezza e un'offerta che molto spesso non si trova in altri contesti. «Spesso la varietà e la qualità dei prodotti nei mercati non è paragonabile a quella dei negozi. La crisi è ovunque ma la questione sta nel come viene affrontata: se uno di noi chiude non se ne parla se a soffrire, invece, è un gigante della grande distribuzione si fa di tutto per non farlo fallire - aggiunge dal suo banco di caramelle Nicola Metelli, ambulante di seconda generazione -. Ci si lamenta se i centri storici sono vuoti ma con una tassazione così elevata è quasi naturale che le botteghe non riescano a superare le difficoltà». Forse, la soluzione sta nel puntare su un prodotto di nicchia. «IL NOSTRO È un commercio non usuale per la Valtrompia, talmente tanto che spesso offriamo il nostro servizio anche nei matrimoni - racconta Icaro Carlig, dipendente della Mozzarelleria italiana -. Nei Comuni della Valle si producono formaggi stagionati, raramente quelli freschi e nelle feste veniamo invitati a preparare le mozzarelle sul momento, ancora calde». Tradizioni che vanno supportate per incentivare il commercio. ©

RIPRODUZIONE RISERVATA



Le abitudini familiari sono cambiate insieme ai gusti dei giovani