

Il sumenzat

DI FEDERICA LUCCHINI

Durante il trasloco alla *Paù* nell'inverno del 1945, delle trentatré galline pigiate dentro l'enorme *sciuera* del padre Giuseppe, tre morirono soffocate. E così fu un Natale festoso, con tanta carne, come da anni non avveniva. Quel momento, Massimo Bosisio lo ricorda ancora con gioia. Fu come la celebrazione di un incontro felice con un luogo che ancora oggi è permeato dell'imprinting del lavoro instancabile e sempre volto ad offrire nuove proposte, che è del proprietario, della moglie Amabile e dei suoi figli Paolo e Laura.

Il *sumenzat*. Basta il nome, unico, come un marchio. Lo sa bene chi ha il privilegio di frequentare la sua casa alla *Paù*, una vasta azienda ortoflorovivaistica, ai confini con la palude del laghetto di Biandronno, o la sua bancarella ai mercati di Vergiate, Travedona, Besozzo, Azzate, Ispra e naturalmente Gavirate, dove l'Associazione Commercianti gli ha assegnato quest'anno il premio Fedeltà per la sua ultracinquantennale attività.

Una barzelletta, un invito a parlare, una battuta spiritosa in dialetto. Parla a proverbi Massimo Bosisio. La sua memoria condensa il sapere immutabile di chi ci ha preceduto. Con la sua naturale *vérvé*, improvvisamente, mentre discute di qualsiasi argomento, come dal cappello magico di un prestigiatore, individua il proverbio *ad hoc*, spesso sapido, e sorride malizioso. Sa coinvolgere i clienti. Con la sua camminata tranquilla, ma determinata, lo si vede incedere nel suo "regno" tra le serre e la stalla, *genius loci* di un luogo che sembra senza tempo.

Si vivono le stagioni alla *Paù* all'insegna dei fiori, quelle splendide distese, che sembrano create da un pittore. E' una gioia per gli occhi, è l'esaltazione del cromatismo. Dietro c'è un duro lavoro, fatto di pochissime soste, di passi rapidi, di attenzioni. C'è soprattutto la passione nel senso etimologico del termine, che vede Paolo andare all'estero per conoscere un particolare tipo di fiori, che lo vede bearsi di fronte alla bellezza delle sue creazioni.

E' un luogo particolare la *Paù*. Lo si può gustare durante una sosta dagli acquisti sedendosi sotto i tigli, con quella sua atmosfera rurale, fuori dal mondo, con i gattini che corrono e si accoccolano vicino ai cagnolini, mentre si sente il muggito delle mucche. Capita anche che, morta la gatta, i suoi piccoli vengano allattati dalla cagna, con tranquillità, accolti con quella serenità che trasmette l'ambiente.

E' un grande affabulatore, Massimo Bosisio, la cui famiglia paterna è originaria di Ghisallo, in provincia di Como, mentre la mamma, Erminia Del Vito, era di Beverina. Racconta le vicende del nonno Battista, partito per l'America in cerca di fortuna: "Quarantacinque giorni di bastimento – spiega – per andare a lavorare in una miniera di carbone e accumulare i soldi per il ritorno". Poi il matrimonio con

la nonna, di tredici anni più giovane e la nascita di quattordici figli. E subito un proverbio: *Omm vecc e dona giuina impienisen la cà fina al tecc*. Loro ne sono stati la prova.

L'incontro del padre con le nostre zone è stato all'insegna dei *luganighitt*: "Sul ponte a Besozzo c'era una trattoria chiamata *El Tredes* – ricorda – e lui rimase come estasiato nel vederli, abituato com'era a mangiare solo noci, castagne e patate. "Di qui non mi muovo più", disse e così fece. Mia mamma, dopo il matrimonio avvenuto nel 1935, gestiva un'osteria nell'attuale via XXV aprile a Bardello, ma a mio padre era un'attività che non interessava. Preferiva andare casa per casa fino ad Angera a vendere i semi, con il cavallo e in bicicletta. E io ho continuato la sua attività".

Il giorno in cui andò ad abitare nella sua attuale casa alla

Paù, mentre il padre teneva sulle spalle la *sciuera*, lui accompagnava due mucche ed una pecora, che gli avevano regalato. Le donne di casa contribuivano all'attività componendo mazzetti di piantine di cipolle e di altri ortaggi con la rafia, un rametto di salice, delle foglie di verze. E lui assieme al padre, che ha smesso l'attività nel 1977, raggiungeva i mercati. Dapprima con una giardinetta 1100, poi con quell'inconfondibile Om 50 azzurro della Fiat che ha tenuto per ben quarant'anni. "Ci vuole dialogo nel mio lavoro, bisogna coinvolgere i clienti", afferma sicuro, mentre sorride in un momento di pausa.



E così fu un Natale festoso, con tanta carne, come da anni non avveniva.