

*Uno spazio, ora, dove comunemente ci si reca per soddisfare la prosaica necessità di provvedere ai bisogni alimentari, ma dove ci si può anche concedere qualche minuto di distrazione e di pausa.*

## Il negozio del paese



*“Te see già naia a prued?”*

*“Adess me cambi e rivi!”*

*“Ben, allora te speci in dul Daniè!”*

Il ritrovo è lì. Quando la Pina entra, il Daniele è già tutto infervorato dietro il suo bancone.

Competenza e professionalità (prima di tutto, sia chiaro!), ma anche qualche battuta a rallegrare un po' gli animi delle clienti ...

*“Ecco, vede sciura Maria, prima di tutto deve avere l'osso, il manico! Senza il manico la costoletta è come un fiore senza stelo, come una campana senza battacchio!”*

*Eeeh, sciura Maria! In tutte le cose ci vuole un bel manico! Non è vero, forse?”*

*“Danieeee...!”*

Due facezie e quasi magicamente viene a generarsi nel negozio come un campo magnetico di genere socio-terapeutico per cui ogni parola, anche la più banale, tende ad assumere un significato gioioso e spensierato.

Allora ci si sofferma più del necessario e ci si lascia prendere dal gusto di trovarsi lì e mentre il Daniele si dedica al taglio delle carni, le clienti, quasi per incanto, diventano protagoniste di una spontanea e piacevolissima commedia. Prima attrice protagonista, un posto che ha onorevolmente conquistato sul campo, è da considerare la signora Gemma. Una donna eccezionale, un concentrato di simpatia, spregiudicatezza e allegria. Ne ha sempre una per tutti. La prima è doverosamente riservata al padrone di casa reo di averle sbolognato una bistecca dura come *la söra di scarp*, poi un pensierino anche al nostro signor Sin-

daco non guasta mai; lui ha la colpa di non *stoppare* i buchi della strada e allora *se burli là vò giò in Cumun e ghe trò dent 'ne bumba!* E se poi entra quel malcapitato d'un Palazzi ce n'è anche per lui:

*“In sur tò giornalin, inquand mören, in tucc bravi e bun? Vera? L'è inscì, si o no? Ma dimm un poo: chi gramm crepen mai?”*

Poi finisce con un abbraccio alle sue “vittime”, un abbraccio caloroso e amorevole! E mentre la Gemma è impegnata nelle sue effusioni si presenta sulla porta il *Walter Francese*, salutando cordialmente.

*“Oùì, oùì, bonheur a tucc. Pas poisson, sum stuff dul pess, Bugianin<sup>1</sup> taium giò una bèla bisteca de manz, böna, me racumandi!”*

La Gemma che l'ha visto con la coda dell'occhio, di rimando:

*“Daghela grama 'mel tosich a chel là! Chel staga in Francia, chel staga là, chel vegna mia a cà a faa perd temp!”*

E poi abbraccia calorosamente anche lui, e allora lui abbraccia anche la Rita, che rivede dopo tanto tempo, e ormai nel negozio è tutta una festa e adesso la Rita, che sta pagando non si ricorda più se l'etto di bologna glielo hanno già tagliato giù e l'ha messo in borsa o se non l'ha ancora comandato. Durante tutta la scena, tuttavia, il gran maestro di cerimonia rimane il Daniele che continua, è vero, a tagliare le sue bistecche, ma non perde occasione di partecipare alle dispute. (Tanto che la Luciana, che incomincia a tripignare perché ha sul gas lo stracotto che *tacca giù*, ha dovuto richiamarlo due volte).

E' azzardato affermare che gli uomini di spirito sono sempre dei gastronomi; è verò però che i gastronomi sono spesso uomini di spirito. Pensiamo ai tempi di Lucullo e Cicerone in cui i cuccinieri offrivano polli, vitelli e beccafichi, ma contemporaneamente allietavano il menù con buffoni e nani a raccontare storie allegre. La gastronomia e il buon umore sono sempre andati a braccetto e quindi il Daniele, con questi suoi modi, altro non fa che rivisitare una tradizione che risale ad epoche molto lontane.

<sup>1</sup> Un soprannome affibbiato al nonno del Daniele.



Da qualche parte del paese si può ancora trovare un macellaio che ha il volto umano e non è la solita catena di montaggio, da dove escono i vassoi di plastica con le fettine già tagliate e pesate. Ebbene sì, nel suo negozio è ancora possibile discutere su quale sia il taglio di carne più adatto per cucinare la ricetta preferita e chiedere qualche consiglio per affettare il bollito prendendo il “filo” dalla parte giusta. Il cicaleccio della bottega è ben diverso dalla processione dei carrelli sospinti in silenzio lungo le corsie del supermercato. Allineati negli spazi senza inizio e senza fine, gli enormi scaffali incombono su uomini e donne che sembrano colpiti dalla sindrome di Stendhal davanti ad una moltitudine di prodotti, nel tentativo di orientarsi in una giungla di prezzi, pesi e quantità che solo apparentemente si differenziano tra loro. La grande distribuzione ha ucciso il commercio al dettaglio e quella del nostro macellaio può sembrare ormai un’eroica resistenza combattuta nel centro storico di una frazione del paese. In realtà, le poche botteghe rimaste stanno diventando i punti di riferimento dove la gente del luogo si incontra abitualmente; forse una volta il macellaio non poteva fare a meno del paese, ma oggi è il paese che non può più fare a meno di lui.