

Pasquale Buongallino Qui pane d'Altamura

DI FEDERICA LUCCHINI

“Ma che terrone sei?”, mi sono detto!”
Pasquale Buongallino è seduto nel suo negozio. Racconta e si racconta...

Ha tanto da dire. L'occasione della chiacchierata è data dai quarant'anni della sua attività come esercente nella frazione Torre, ma il discorso spazia, investe diversi campi. Con la gestualità e la gentilezza che gli sono connaturate, attraversa la sua vita con occhi attenti, realistici. Apre diverse porte, anche quella del dolore. Breve, ma precisa: la morte del fratello Saverio, venerdì 5 agosto 1966, nelle acque del lago a Gavirate. Lui, quattordicenne, già lavora al mercato, vendendo abiti, e non sa spiegarsi perché il suo principale Marcello Cantinotti quel giorno improvvisamente decide di interrompere il lavoro. Sì, ha sentito i gestori della bancarella accanto parlare di un ragazzo che è annegato nel lago – la notizia è giunta fulminea in paese – ma da là a pensare che sia suo fratello ce ne vuole! Marcello lo conduce a casa sua, lo fa mangiare e seduto accanto comincia uno di quei discorsi dolorosi e delicati in cui ogni parola ha la sua precisa valenza prima di arrivare a quella che sarà una pietra. Poi, come un padre, gli dice: “Pasqualino, proprio lo vuoi vedere Saverio o preferisci ricordartelo come era?”. E Pasqualino sceglie la seconda proposta.

Entra improvvisamente un cliente della sua terra e tra saluti e battute chiede una ricotta “squant”, che nel dialetto altamurano indica il sapore intenso, dato dal latte di pecora che serve a insaporire i preparati. E' abbastanza quest'incontro per capire come il rapporto con i clienti per Buongallino va oltre il lavoro.

Ogni vita è come un libro, ricco di capitoli, estesi, amati, brevi e anche da dimenticare. Un fiore all'occhiello per lui è la clientela con la quale si accompagna da decenni. Vite che si specchiano una nell'altra, che sanno, sì, di acquisti e di vendite, ma che aprono pagine di umanità, di confidenze, di partecipazione alle gioie e ai dolori. Dietro quella porta non c'è solo l'ottimo gorgonzola, l'eccellente prosciutto: c'è l'attenzione alla persona nell'aiutarla ad immettersi nel traffico automobilistico, se malata nel portare a casa sua la spesa, nel parlare della sua famiglia, della vita del paese, nell'aver a disposizione anche tessere telefoniche, in caso di necessità. All'ingresso e sulle pareti tanti i riferimenti alla vita sociale, a sottolineare che si è parte di una comunità.

All'apertura dell'attività il 4 luglio 1977 – giorno dell'Indipendenza Day (sorride) – Buongallino aveva già svolto altri lavori come aiutante nella salumeria di Peppino Fumi a Gavirate e come operaio alla Ignis – Ire. Era consapevole di aprire un nuovo

capitolo della sua vita e da subito volle che fosse appagante non solo economicamente (già allora decise di vendere il prosciutto cotto Rovagnati, scegliendo una strada di qualità), ma anche umanamente. Anni floridi dove il lavoro era tanto. Poi l'apertura del Centro Commerciale e il calo delle vendite è venuto di conseguenza. “E allora un giorno mi sono detto: “Ma che terrone sei?”, ricorda, intuendo che erano le sue radici che l'avrebbero aiutato. Tornò ad Altamura, si fece indicare da uno zio quale fornitore avrebbe potuto offrirgli prodotti di qualità pugliesi e cominciò a farli conoscere a Cocquio. “E questa innovazione mi ha ridato la voglia di alzare

la saracinesca, la mattina”, ricorda. Era tornato l'entusiasmo, anche se presto è stato imitato da altri esercizi. Ma la sua forza è sempre nella qualità, nei prodotti di nicchia e nella simpatia. Come non notare i peperoncini sott'olio, o il pane di Altamura, o “Il padrepeppe”, l'elisir di noci che raggiunge i 42°, prodotto esclusivamente nel suo paese? Il suo zola e il suo talleggio è stato gustato a Huston e in Nigeria e il suo olio a Dubai. Olio del Salento e zola: simboli di quello che è lui: “Mi sento cocquiese, vivo la vita del paese (il sabato in cui l'amministrazione comunale ha intitolato la biblioteca al professor Edoardo Gallico, ho chiuso il negozio perché non potevo mancare ad un appuntamento così importante in ricordo di una figura così illustre che ho avuto l'onore di avere come cliente!), eppure ho la necessità di tornare ad Altamura, sentire l'atmosfera della mia terra, camminare nelle vie dove si affacciano i “claustr”, quei luoghi caratteristici dove c'è la vita che ricordo, rivedere la cattedrale dietro alla quale sono nato, parlare nel mio dialetto. Un ripercorrere la mia storia per vivere in modo più appagante a Cocquio”. E alla Torre c'è la moglie, Rosy, pilastro della sua vita, con la quale ha condiviso fatiche, soddisfazioni e quella voglia di vivere la quotidianità tipica del sud, basata sul gusto della compagnia, del bere il caffè con i clienti nel bar vicino per stare assieme e raccontare.

Quel cartello lungo la provinciale “qui pane d'Altamura”, non è solo un invito ad acquistare, ma a vivere il momento presente con serenità e tanta umanità. “Spesso mi chiedono perché non lasci dopo 40 anni di attività – termina Buongallino – Io rispondo perché mi diverto ancora fornendo un servizio”.

