

LA STORIA

Baggio, la scelta controcorrente: chiusi di pomeriggio per amor di famiglia

LAZZARI ■ All'interno



I fratelli Tantardini e l'unica bottega che ha deciso di restare sbarrata di pomeriggio «Così possiamo stare assieme ai nostri figli»

Chiuso il pomeriggio (per famiglia)

CONTROCORRENTE

«A BAGGIO CHI TORNA A CASA STANCO LA SERA NON FA CERTO IL TOUR FRA NEGOZIETTI MA FA LA SPESA NEI GRANDI SUPERMERCATI»

di ANNAMARIA LAZZARI

- MILANO -

SI SONO DIMEZZATI l'orario di lavoro per regalarsi la felicità vera su questa terra: passare più tempo con la famiglia. La scelta che, per quasi tutti, rimane un bel sogno da chiudere nel cassetto l'hanno presa due coraggiosi salumerieri di Baggio, entrambi padri di famiglia. Sono i fratelli Tantardini, Massimo e Maurizio, rispettivamente 50 e 45 anni, titolari dell'omonima salumeria e gastronomia in via Bartolomeo Cabella 4. Se volete farci un salto, da lunedì a giovedì, evitate il pomeriggio: il negozio è aperto solo dalle 8 alle 14. Solo venerdì e sabato i due, aiutati dalla moglie di Massimo, Stefania, lavorano a tempo pieno. «È una scelta che abbiamo preso e di cui non siamo affatto pentiti. Ricordo ancora il giorno in cui l'abbiamo comunicato alla

Camera di Commercio. Ci dissero che nel giro di un anno avremmo chiuso. Invece siamo ancora qua» spiega con orgoglio Massimo. La decisione, a differenza di quanto pensavano i loro detrattori, non è stata ingenuamente anti-economica. «Abbiamo meditato bene. L'80% dei nostri incassi già si concentrava al mattino. Molti dei nostri clienti sono anziani e loro la spesa la fanno prima di mezzogiorno. Chi lavora torna a casa la sera stanco e, se ha bisogno di qualche acquisto, va direttamente al supermercato, non fa certo il tour fra i negozietti...». Da qui la scure sull'orario feriale, che offre un vantaggio incalcolabile: «Una qualità di vita indubbiamente superiore. Accompagniamo di persona i nostri figli all'oratorio, ceniamo assieme a loro. Conduciamo una vita modesta, forse, ma dignitosa. Portare la brandina nel

negozio, come si faceva una volta, non è solo anacronistico. Vuole dire farsi del male» sentenziano i Tantardini. E così la salumeria, che ha oltre 50 anni di storia, continua ad essere florida: fu il padre Paride ad aprirla nel 1962, praticamente sotto casa. I due figli sono passati a gestirla dal 1983: «Allora c'erano dieci salumerie a Baggio, siamo rimasti in piedi solo noi». Con il passare dei decenni i gusti dei consumatori sono cambiati: «La maggior parte delle richieste



adesso riguarda il prosciutto crudo. Poi cotto, bresaola e coppa. E tanta mortadella negli ultimi anni, scelta al posto del prosciutto.

Che è un segnale della crisi. In periferia morde ancora». Tra le proposte, sfiziosità un po' demodé come il salame cotto, la mortadella di fegato, il lardo e la lingua. «Ma non vanno molto. Ci spiace che i salumi siano tanto criminalizzati o che se ne conoscano solo alcuni. Per esempio la lingua ha pochissimi grassi ma la maggior parte la snobba perché pensa alla bocca dell'animale...».

I FORMAGGI light? «Non esistono». Sono esposti in bella vista zola e taleggi, tra cui uno con pasta cruda della Valsassina da cui la famiglia è originaria. E ancora: nervetti e insalata russa. Tra i piatti della gastronomia, preparati in giornata, le migliori ricette *lombard*: dalla trippa alla cassoeula, polenta, pizzoccheri, oltre ai soliti evergreen come le lasagne. I giovani in negozio non vengono mai? «Nel weekend ne arrivano molti, ci fa piacere. Un po' meno quando ci chiedono piatti a base di curcuma o curry. Noi proponiamo quelli lombardi. Non abbiamo niente contro la cucina etnica. Ma pensiamo che ognuno debba fare quello che conosce bene».

ORGOGGIO
Sopra
da sinistra
Maurizio
Tantardini,
Stefania Raimo
e Massimo
Tantardini



Quando l'abbiamo detto a funzionari della Camera di Commercio di Milano ci hanno detto subito: "Entro un anno chiudete" Invece siamo ancora qua

Non ci siamo pentiti La qualità della vita ora è senza dubbio alta: portiamo i nostri figli all'oratorio e ceniamo sempre assieme a loro

Portare la brandina nel negozio come si faceva una volta non solo è anacronistico Vuol dire anche farsi del male