

Ma il panificio storico rilancia e rinnova il punto vendita

Se tra via San Tomaso de' Calvi, tra l'ultimo tratto di via dei Caniana e via Moroni molte attività si arrendono alla crisi o trasferiscono la loro sede, non manca chi sceglie di investire nel quartiere. Il panificio Gilardi, con una storia di famiglia che dura dal lontano 1898, ha deciso di investire nel restyling del punto vendita per presentarsi al meglio alla clientela.

«Era da tempo che volevamo ristrutturare il negozio e negli anni abbiamo rinviato sempre questo momento – spiega Ezio Gilardi -. Non sono mancati i progetti di trasferire l'attività altrove, in primis per ovviare al problema parcheggio, ma alla fine abbiamo sempre scelto di restare a San Tomaso».

In questi anni Gilardi ha assistito al cambiamento del quartiere: «Sono cresciuto nella bottega di mio papà e di mio nonno quando nella via c'erano negozi di ogni sorta, pronti a coprire ogni necessità delle famiglie, a due passi da casa – continua -. Poi con l'arrivo del primo centro commerciale e con la crescita della grande distribuzione organizzata molti negozi di prossimità hanno chiuso per sempre. Con la sede universitaria in via dei Caniana è cambiata l'offerta commerciale, con l'apertura di molti pubblici esercizi per la pausa pranzo. Però trovare un posteggio con l'invasione di auto degli studenti è diventato un'impresa».



Ezio Gilardi

Oltre alla questione parcheggio, i tempi biblici del passaggio a livello sono ormai parte della storia del quartiere, in perenne colonna in attesa che le sbarre dell'incrocio si alzino. «Accorciare i tempi del passaggio a livello sembra un ostacolo insormontabile, nonostante il passaggio del treno della stessa linea a due passi da qui, alla Trucca, richieda un quinto del tempo. In questi anni ne ho sentite di tutti i colori per ovviare al problema, penso che all'appello manchi solo il teletrasporto... Impossibile credere che la tecnologia non riesca a ridurre i tempi di attesa all'incrocio. Per consegnare il pane è un disastro. Tocca spesso fare il giro dall'altra parte».

Quanto all'attività, lontani i tempi in cui il pane si vendeva a chili, oggi si lavora sulla qualità e prodotti particolari: «I consumi di pane si sono ridotti, ma la gente è più sensibile alla qualità e opta per prodotti da forno realizzati con farine macinate a pietra o con lievito madre – racconta il panettiere -. L'offerta si amplia di continuo e non mancano specialità in occasione di festività e ricorrenze. Speriamo anche di veder crescere tra i nostri clienti gli

studenti dell'Università e delle superiori, siamo pronti a prenderli per la gola, dalle specialità dolci a quelle salate».

Il negozio è un punto di riferimento per il quartiere, dove si avverte la mancanza di un luogo di aggregazione: «Abbiamo un bellissimo oratorio, ma non abbiamo nemmeno una piazza o un posto dove sedersi a fare quattro chiacchiere e darsi appuntamento».