

6 Dicembre 2013

Addio a Nessi, il re del pane dolce

A 83 anni, è scomparso il fornaio che fino al '91 ha gestito due negozi in via Paleocapa



è stato l'artigiano del pane e della pizza, il re del "dolcetto", il famoso pane dolce che durante gli anni Ottanta si acquistava la domenica, quando i centri commerciali non c'erano ancora e il pane fresco era un'eccezione. Claudio Mario

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/addio-a-nessun-re-del-pane-dolce/>

Nessi, che in molti ricorderanno dietro il bancone dei suoi negozi in via Paleocapa – il “Minimarket” e l’altro più piccolo vicino al cinema Rubini – è morto mercoledì 20 novembre all’età di 83 anni. Con lui se n’è andato un pezzo di storia artigiana, quella di fare il pane alla vecchia maniera, di vivere la bottega come la propria casa, di servire il cliente come il miglior ospite. Da tempo – precisamente dai primi anni Novanta quando era andato in pensione – non lo si vedeva più sbucare tra gli scaffali con la battuta pronta e l’aria divertita di chi sa trasmettere la passione per il proprio lavoro che ha sempre condiviso con la moglie, Angela Facheris, dalla quale ha avuto tre figlie: Nadia, che per anni ha lavorato con i genitori prima di dedicarsi all’insegnamento, Catia ed Elga, anche loro insegnanti. “Papà ha sempre amato molto il suo lavoro – ricorda la figlia Catia – e ci teneva ad avere sempre buoni rapporti con tutti, che fossero i negozianti vicini o i clienti. Nel lavoro riportava la stessa armonia che voleva vivere in casa: ci ha trasmesso un grande senso della famiglia e del lavoro. Andava orgoglioso di quello che aveva costruito. Il “dolcetto”, il pane dolce della domenica, è stata una delle sue più grandi soddisfazioni”.

Come il Cavalierato ricevuto il 18 ottobre 1978, pochi anni dopo l’apertura del minimarket. Claudio Nessi, per tutti semplicemente “Mario”, aveva abbassato le saracinesche di via Paleocapa nell’ottobre del 1991 ma la sua storia era iniziata molto tempo prima. Nato nel 1930 in viale Pirovano si era trasferito con i genitori in via Donizetti, in Città Alta. Ultimo di cinque figli era rimasto orfano della mamma all’età di undici anni, una condizione che, come racconta la secondogenita Catia, lo porterà poi a considerare la famiglia come lo zoccolo duro della propria vita. Ed è nel centro storico che lui, insieme ai fratelli Massimo e Giuseppe, iniziano a fare il pane: prima in una piccola rivendita in via san Lorenzo, poi nel 1945, sulla Corsarola, a due passi dalla Funicolare. Per anni lavorano gomito a gomito, poi ognuno decide che è tempo di proseguire da soli mettendo a frutto tecnica e arte. Così, Massimo resta in Città Alta, Giuseppe scende a Porta Nuova e Claudio apre il negozio vicino all’allora cinema Rubini. E’ il 1956. Pochi anni dopo il matrimonio e nei primi anni Settanta l’apertura del minimarket. Sono anni di lavoro intenso e soddisfazioni fino alla morte dei suoi fratelli, avvenute a pochi mesi di distanza tra 1986 e il 1987. “E’ in quelle circostanze – racconta la figlia – che inizia a pensare di andare in pensione, per vivere ancora di più la famiglia”. E così nel 1991 chiude bottega. E con la moglie inizia a viaggiare: Stati Uniti, Oriente, Caraibi. “Gli piaceva molto – conclude Catia – e ha continuato a farlo. A gennaio eravamo sul Mar Rosso. Voleva sempre qualcuno di noi e soprattutto i nipotini, perfino quando andava nella nostra casa a Sanremo”. Perché per lui la famiglia era tutto. “E’ stata una grande presenza per noi ma anche per gli amici” aggiunge la signora Angela. E anche per la storia artigiana della città.