la Rassegna.it
Fondata nel 1906

5 Agosto 2016

Alimentari Turani, quando dietro al banco vince la tradizione

Il negozio di Valbrembo, aperto nel 1920, è l’ultimo rimasto dei cinque storici del paese. Serena, figlia di Germano, rappresenta la terza generazione. «Ho imparato tanto dai miei genitori, soprattutto a tenere fermo l’obiettivo della qualità a prezzi giusti»

Serena Turani

Ci sono attività che portano con sé la storia di un paese e di intere generazioni di famiglie. Attività che non conta l’insegna, tanto si va da tizio o da caio e tutti sanno chi sono. Sono il baluardo di una tradizione che resiste alle sfide del tempo e risponde alle lusinghe dei centri commerciali a suon di sorrisi, confidenze e servizio.

L’alimentari-salumeria Turani, a Valbrembo, risponde alla perfezione a questo ritratto. È l’unica rimasta delle cinque botteghe storiche del paese. Si è tramandata per tre generazioni e ancora oggi si trova in via Roma, dove è nata settant’anni fa. La sua storia inizia nel 1920 quando Battista Turani e la moglie Celeste Magni aprono una piccola macelleria. Con gli anni arrivano i figli, che, una volta cresciuti, si uniscono ai genitori nella gestione dell’attività e nel 1957 danno vita alla società Fratelli Turani. Germano e Mina si occupano della salumeria-alimentari, Marino e Maria della macelleria e Claudio dell’allevamento di bovini e suini. Sono «anni di sacrifici e di lavoro in cui si faceva tanta fatica». Ma, ntà, e quindi si va avanti.

Nel tempo l’attività di famiglia si divide. A Claudio e Marino va la gestione della macelleria, Germano rimane alla conduzione della salumeria, che fa anche da vendita di pane, frutta e verdura, insieme alla moglie Rosalia Battaglia. La coppia ha due figlie. La maggiore, Marina, si sposa e va a vivere in Germania, mentre Serena, a metà degli Anni 90, dopo aver terminato gli studi da analista contabile, decide di seguire la tradizione e di lavorare nell’attività di famiglia.

È lei, oggi, a raccontare questi settant’anni di lavoro e dedizione. «Ricordo la mia infanzia con mia sorella Marina, tra scaffali e bancone, seduta in vetrina a guardare i miei genitori servire pazientemente i clienti. Lavoravano sempre, anche la domenica. Un ciclo continuo. Allora tutti i prodotti erano rigorosamente sciolti, dalla pasta allo zucchero, al caffè, all’olio. Si pesavano su una bilancia e si facevano i calcoli a mano. Era un altro tipo di lavoro rispetto a quello che si pratica oggi».

Questi vent’anni in negozio insieme ai miei genitori – commenta ancora Serena – sono stati anni di confronti e di fatiche, ma anche di tanti momenti di gioia. Tra noi c’è sempre stato, oltre al naturale rapporto affettivo, anche un solido rapporto lavorativo. Loro sono stati i miei maestri, mi hanno insegnato i segreti per curare la longevità di una attività. Ammiro la semplicità, la generosità, l’onestà e la grande ironia di mio padre e la professionalità, il rispetto e la dedizione di mia madre». Quella di Serena è una dedica d’amore e di ringraziamento soprattutto al papà per quello che ha fatto per la famiglia e il paese.

Rosalia e Germano Turani

Oggi la guida della bottega è passata a lei. Germano fa da coadiuvante ma Serena ammette che «è ancora l’anima del negozio e va benissimo così. È un uomo diretto e scherzoso. E poi è una persona di cuore, non sa dire di no. Il negozio è la sua vita. Senza morirebbe». Insieme lavorano tra tradizione e rinnovamento. E anche i tre nipoti appena possono vanno in negozio per dare una mano. Serena ha portato tra gli scaffali alcune novità: ha rinnovato il locale, ammodernato gli arredi, acquistato un nuovo banco frigorifero e cambiato alcuni prodotti, sempre mantenendo la qualità e prezzi giusti, perché «per andare avanti e per poter reggere il confronto con la grande distribuzione bisogna avere prodotti buoni e prezzi concorrenziali».

Alcune cose sono rimaste dei punti fermi e sono il vanto del negozio: i salami stagionati in cantina e la famosa pancetta nostrana di Germano – che sono delle vere specialità a Valbrembo e che lui offre ai clienti durante l’attesa – nonché l’atmosfera familiare. «Con i clienti c’è un buon rapporto. Quando mio papà consegna la spesa si ferma spesso a bere un caffè e fare due chiacchiere e quando viene a mancare un nostro cliente facciamo di tutto per essere vicini ai familiari. È bene riconoscerlo: una parte importante del successo del nostro negozio è merito proprio dei nostri clienti, che ci hanno permesso di lavorare, di mantenere viva la nostro attività grazie alla loro fedeltà, ai loro consigli e al buon rapporto che si è mantenuto negli anni». «Il mio desiderio? Poter lavorare con i miei il più a lungo possibile – confida Serena – cercando di migliorare ulteriormente il servizio verso i miei clienti».