la Rassegna.it
Fondata nel 1906

18 Aprile 2017

Carlo, il Maestro del commercio da 71 anni dietro al bancone

Titolare della salumeria Rossetti a Caravaggio, ha ricevuto dall'Ascom l'Aquila di diamante per la lunga carriera. È uno specialista degli insaccati freschi, a 84 anni, è ancora in bottega tutti i giorni. «L'orgoglio più grande è vedere che quanto abbiamo costruito va avanti»

«Mi dicono di non fermarmi e io accetto il consiglio». A 84 anni Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere, nella duplice accezione di produttore di salumi e di negoziante, nella piccola bottega in largo Cavenaghi 19 a Caravaggio, all’estremo opposto del viale rispetto al Santuario, dopo l’arco di Porta Nuova, che segna uno degli accessi al centro storico.

Carlo è lì da sempre (i suoi genitori, Giuseppe e Giaele, hanno aperto l’attività nel 1927 a pochi metri dal negozio attuale, che è invece del ’38) e lo scorso 5 marzo per la sua longevità lavorativa ha ricevuto nella sede dell’Ascom di Bergamo l’Aquila di Diamante, il distintivo con il simbolo della Confcommercio destinato a chi raggiunge i cinquant’anni di carriera, nell’ambito della premiazione dei Maestri del Commercio di 50&Più, che in Bergamasca ha assegnato complessivamente 14 riconoscimenti.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/carlo-il-maestro-del-commercio-da-71-anni-dietro-al-bancone/

La bottega in un’immagine del 1947…

Salumeria Rossetti - Caravaggio
… e oggi

«Sono diventato titolare della salumeria nel ’65 – ricorda Rossetti, che si è già appuntato al petto le Aquile d’argento e d’oro ed ha ottenuto nel 2002 il titolo di Cavaliere -, ma già a 7-8 anni, dopo la scuola, davo una mano a pulire le ossa con un coltellino e dai 13 ho cominciato a lavorare stabilmente al fianco dei miei genitori e dei miei fratelli, Giulio e Arturo. Sono perciò 71 anni che faccio questo mestiere». «Negli anni – aggiunge ripercorrendo le tappe della storia di famiglia – abbiamo aperto anche una macelleria qui di fianco e una Masano e una salumeria a Fornovo San Giovanni. Oggi è rimasta solo la mia attività, che è potuta crescere grazie alla fondamentale presenza di mia moglie Maria e prosegue con mio figlio Pietro e mia nipote Giulia, che ha 26 anni. Vedere che quanto abbiamo costruito partendo da mio papà sta andando avanti è ciò che mi rende più orgoglioso. Io, dal canto mio, continuo a fare tutto con piacere, la lavorazione delle carni, la preparazione dei salumi, il servizio al banco. Amo il rapporto con i clienti, che in certi casi va avanti da generazioni, ma anche curare le nostre produzioni. Sto bene, sono ancora impegnato dalle sei dal mattino alle otto di sera e non mi pesa». Anche la moglie Maria, classe 1934 non ha comunque mollato del tutto – ci svelano – e quando occorre dà il suo aiuto “dietro le quinte”.

Che sia un negozio storico lo si capisce senza bisogno di targhe o vetrofanie (anche se c’è l’intenzione di chiedere il riconoscimento ufficiale alla Regione Lombardia). Una sola vetrina/ingresso, l’insegna “salumeria” a caratteri rossi su fondo bianco, una trentina di metri quadri di superficie in totale, bancone ben fornito, salumi appesi, scaffali e frigo dove trovare quasi tutto: è la classica bottega “di una volta”, non di quelle artificialmente retrò che usano ora, ma il distillato di anni al servizio delle necessità alimentari del paese, che, con garbo e attenzione, va avanti senza effetti speciali.

Carlo Rosetti e il figlio Pietro

Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi. Settantun anni di esperienza si sentono nel perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. Nella Bassa è in uso aggiungere del Grana grattugiato all’impasto e il risultato in casa Rossetti è un prodotto che sin dal profumo mentre sfrigola in padella si annuncia nella sua golosità. Mobida, avvolgente, saporita al punto giusto, la si può gustare semplicemente arrostita, oppure sgranata nel risotto, come ragù per condire pasta o gnocchi o anche in umido: nella zona in autunno la si prepara in una sorta di spezzatino con i funghi chiodini. E poi ci sono i cotechini, il salame, i cacciatori, lo zampone quando è stagione. «Abbiamo smesso di produrre i salumi che rischiedono una stagionatura più lunga, come coppe e pancette – dicono Carlo e il figlio Pietro -. Continuiamo invece a fare la mortadella di fegato, un insaccato della tradizione che oltre alla carne impiega anche il fegato del maiale, spezie e vin brulé. Ai giovani è difficile che piaccia, ma chi l’ha sempre apprezzata ce la chiede. È stagionata circa un mese, la si fa bollire per un’oretta e si accompagna con purè o lenticchie. È un salume saporito, del genere della salama ferrarese. Qualcuno la mangia anche cruda».

In tempi prodotti omologati, l’artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo –. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsicca al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l’uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.

Esperti del maiale quali sono, i Rossetti offrono anche prodotti di macelleria, solo suina, quindi lonza, filetto, braciole, costine, spiedini, involtini, fegato. L’ingresso di Pietro, coadiutore del padre dall’89 e appassionato di cucina, ha portato in negozio alcuni piatti di gastronomia rigorosamente prodotti in casa, classici come l’insalata russa fatta con le verdure fresche, il vitello tonnato, il roast beef, le torte salate, il cotechino con lenticchie o spinaci. Nel pieno rispetto della tradizione il venerdì c’è il merluzzo fritto e, dopo il successo riscontrato durante la festa di Caravaggio, il sabato è giorno di trippa. Sul banco anche altri salumi, tra cui un crudo di Langhirano e una porchetta di Ariccia, tra i formaggi un Parmigiano di montagna e a rotazione anche qualche francese e di capra.

«Lo spazio è poco – evidenzia Pietro –, ciò che cerchiamo di fare è proporre ogni giorno qualcosa di diverso tra i prodotti freschi. Grandi strategie non ce ne sono, è importante capire quali sono le esigenze e dove vanno i gusti, ci aiuta la conoscenza che abbiamo della clientela». «I momenti difficili ci sono stati e ci saranno, ma pian piano abbiamo sempre cercato di andare un passo avanti», gli fa eco il padre, che con la sua lunga carriera conferma la validità di questa semplice filosofia.

La premiazione di Rossetti con l’Aquila di diamante della Confcommercio. Da sinistra: Paolo Malvestiti presidente Ascom naizonale di 50 & Più, Sergio Gandi vicesindaco di Bergamo, Giuseppe Capurro presidente di 50 & Più Bergsmo e Alessar provinciale