la Rassegna.it
Fondata nel 1906

2 Maggio 2016

Fruttivendoli alla riscossa, quattro storie di “innovazione”

Non è facile per le piccole attività di vicinato rinnovare e sviluppare le proposte per conquistare una fetta in più di clientela. Ma c'è chi ci prova e le idee, spesso golose, non mancano

Strette tra crisi, grande distribuzione e nuovi stili di vita e di consumo, le botteghe dei fruttivendoli sembrano più resistere che rilanciare. Forse perché dal punto di vista imprenditoriale scontano, persino più di altre attività di vicinato, lo scarso appeal nei confronti dei giovani, ma probabilmente anche perché non è facile per delle piccole realtà immaginare o organizzarsi per sviluppare la proposta e dare valore aggiunto a carote, mele, insalate e pomodori. Eppure l’attenzione al mondo vegetale cresce e qualcuno c’è anche a Bergamo che ha scelto di valorizzarlo, in conserve gourmand o succhi freschi, frutta da passeggio o in forma di dolce, gastronomia vegana e minestroni della tradizione. Nascono anche soluzioni inedite come negozi che condividono gli spazi.

Angelo Punto Fresco / Treviolo

La terza generazione introduce i vini e la produzione di conserve

La famiglia Sanzani

Se la mancanza di eredi è una delle cause della chiusura di tanti negozi tradizionali, da “Angelo Punto Fresco” a Treviolo la terza generazione della famiglia Sanzani è pronta invece a dare il proprio contributo per lo sviluppo dell’attività. Intanto ci stanno pensando i due fratelli maggiori, Angelo, 21 anni, che ha preso il nome del nonno cui è dedicata l’insegna, e Daniele, 19. Ma anche Maria Chiara, quasi 18enne, ed Emanuele, 16, hanno la prospettiva di inserirsi nell’impresa. Una dinastia di fruttivendoli nata con l’attività ambulante del nonno nel 1960 e diventata negozio nel 1971, con nonna Elisabetta, papà Gianluigi e mamma Maria Grazia a guidarne le diverse fasi.

L’esercizio si affaccia sulla piazza del paese con una bancarella coloratissima di frutta e verdura, ha le porte spalancate e all’interno richiama, pur nelle piccole dimensioni, l’atmosfera del mercato coperto, con diverse isole di prodotti, fino ai banchi della gastronomia e della salumeria. «Abbiamo sempre puntato sulla qualità a prezzi adeguati – ricorda Gianluigi Sanzani – sia nella selezione di frutta e verdura sia in quella di salumi e formaggi ed ora Angelo con la sua passione per la ricerca di cose buone sta proseguendo». Ci sono prosciutti cotti di alta qualità, crudi di microprosciuttifici, i salami bergamaschi di montagna e di pianura e i formaggi di piccoli produttori locali. Titolo di ragioniere in tasca, iscritto al terzo livello del corso per sommelier dell’Ais, il primogenito Sanzani ha anche dotato il negozio di una cantina di circa 300 etichette e con la complicità di Daniele, diplomato alla scuola alberghiera, si è lanciato nella preparazione in proprio di alcune conserve di frutta e verdura. «Si tratta di una microproduzione – afferma Angelo – che vuole essere soprattutto il nostro biglietto da visita, raccontare il nostro gusto e la nostra capacità di proporre qualcosa di nuovo partendo dai prodotti che trattiamo da sempre».

Angelo e Daniele Sanzani

Acquistata l’attrezzatura idonea, i due fratelli preparano la mitica giardiniera e, con gli stessi ingredienti di base, una salsa gustosa capace di valorizzare il sapore autentico delle verdure, da spalmare su pane e crostini per un aperitivo o da abbinare ad antipasti e carni. «Cipolle di Tropea, carote, cavolfiori, fagiolini, peperoni e zucchine sono il punto di partenza – spiega Angelo –, poi, a seconda della stagione, uniamo altri ortaggi, come la zucca, gli asparagi, i carciofi e nascono delle varianti della salsa strettamente legate alle disponibilità. Non vogliamo forzare, ma seguire il ciclo naturale delle produzioni». Lo stesso rispetto per la materia prima ce l’hanno nella preparazione di marmellate, ad esempio di Tarocco siciliano o di mandarini tardivi di Ciaculli, e confetture di frutta. «Effettuiamo una cottura lenta e a fuoco basso ed aggiungiamo una quantità di zucchero minima, quella che serve per garantire le maturazione del prodotto, circa il 20/25% – dice ancora Angelo -. In questo modo riusciamo a mantenere integri il colore, i profumi e il sapore della frutta». Nei vasetti finiscono varietà in purezza o abbinamenti intriganti: «Mela cotogna e fragole; ananas e pepe rosa; melone, mandorle amare e menta; fragole e rosmarino sono tra quelli che preferiamo – evidenzia -. Dal processo di lavorazione ricaviamo anche dei succhi completamente naturali, che imbottigliamo senza l’aggiunta di zucchero».

Ovviamente frutta e verdure sono protagoniste pure della gastronomia, curata da Daniele, che per affinare le proprie competenze in cucina replicherà quest'anno la stagione estiva a Formentera, e dalla mamma. «Anche in questo caso seguiamo la stagionalità – racconta il 19enne -, spesso addirittura decidiamo in base al clima della giornata cosa preparare. Se è fredda e piovosa non mancheranno il minestrone o le verze con le costine, altrimenti ci sono lasagne, risotti, crespelle, pizzoccheri, fino ai piatti freddi e alle insalate d'estate, oltre a carne, pesce e contorni. Cerchiamo insomma di intuire di cosa avranno voglia quel giorno i nostri clienti e di far trovare già pronte quelle verdure che vedono in negozio, con ricette classiche oppure un po' diverse dal solito, come il rollè di zucca e scamorza con pancetta o gli gnocchi di patate viola». I Sanzani amano la buona tavola e condividerne i piaceri, tanto che il sabato mattina cuociono la polenta nel paiolo fuori dal negozio, invogliando a celebrare il fine settimana con i piatti della tradizione. E mentre Maria Chiara si dice interessata, al termine degli studi di ragioneria, a curare la parte contabile e gestionale con papà, Emanuele, che sin dalle elementari coltiva da sé l'orto di casa, è iscritto ad una scuola di agraria con l'obiettivo di diventare il fornitore dei fratelli.

Angel Fruit / Bergamo

«Il negozio condiviso mi ha dato una chance»

Silvana Guerini

Frutta e verdura sono indicati come i migliori amici della salute, ecco perché Silvana Guerini, nella sua attività appena avviata, ha scelto di raccontarne e promuoverne le virtù e i benefici. Il primo dicembre del 2015 ha aperto all'interno del negozio di alimentari "La Voglia Matta", di cui è titolare dal 2011 Lisa Colombi, in via Pizzo Redorta, quartiere Celadina, a Bergamo, il suo "Angel Fruit" dando vita ad un'innovativa condivisione degli spazi commerciali. «Per me che da qualche tempo stavo cercando uno sbocco lavorativo – spiega Silvana – passare e vedere che il negozio aveva un'area libera è stata un'illuminazione. Ho proposto a Lisa di affittarmi parte della superficie per realizzare un angolo ortofrutta: abbiamo verificato che era possibile e in un mese e mezzo sono partita».

L’esperienza nel settore, del resto, l’aveva già, avendo gestito per cinque anni, a Torre Boldone, l’Angolo Verde, negozio che già negli anni Novanta proponeva insalate pulite e verdure cotte. La passione, poi, «indispensabile per un mestiere faticoso come questo», non l’ha mai persa e ora è rafforzata dall’entusiasmo di questa opportunità, «cercata e trovata a cinquantanni» dice schietta. «Da sola non avrei mai potuto sostenere i costi di una nuova apertura – evidenzia -, questa soluzione, invece, mi ha permesso di cominciare senza un grosso investimento ed ha ampliato l’offerta all’interno del negozio di Lisa, ci stiamo insomma dando una mano a vicenda e mi piace che sia una collaborazione tutta al femminile».

Lisa Colombi

Visti gli spazi ridotti che non consentono di realizzare lavorazioni in proprio, il valore aggiunto che Silvana ha scelto di dare ai suoi prodotti è semplice ma fondamentale: la selezione e l’informazione. «Ragiono prima di tutto come consumatrice – afferma -, al mercato ortofrutticolo assaggio tutto quello che si può e verifico ogni volta qualità e provenienza. Scelgo soprattutto prodotti italiani e di stagione». E in negozio comunica con efficacia tutto ciò che sta dentro quel frutto e quell’ortaggio. Ciascuna varietà di mela, ad esempio, è accompagnata da un piccolo cartello che ne illustra le caratteristiche, la Granny Smith “succosa, depurativa, ha pochi zuccheri ed è ottima nelle insalate”, la Renetta “ottima al forno e per i dolci” e così via. «Sulle pere, invece, voglio indicare la stagionalità, così si capisce quando sono al meglio e non stoppose come patate». Dispensa anche ricette insolite, come quella del risotto al melone, e poi c’è tutto il capitolo della salute. Le proprietà di frutta e verdura vengono decantate un giorno sì e l’altro pure da esperti e media e la negoziante ha deciso di ribadirlo. Ha lanciato, ad esempio, il mese del bergamotto, agrume misconosciuto che sta guadagnando attenzione per le virtù brucia grassi, indicando come consumarlo nelle spremute: ha promosso le noci, vende i carciofi con il gambo consigliando di consumarlo perché ricco di proprietà, tiene inoltre lo zenzero, la radice fresca di curcuma, le bacche di goji spiegandone i benefici e l’uso ma anche avvertenze e controindicazioni. «Qualche cliente mi ha detto che più che da un fruttivendolo sembra di stare in una farmacia – svela -. In realtà mi piace semplicemente condividere le informazioni che raccolgo per mio interesse personale. Di idee da realizzare con frutta e verdura ce ne sarebbero molte, ma è presto per fare progetti, intanto c’è la soddisfazione per essere riuscita a mettermi in gioco».

Dicottedicrude / Sarnico

Frutta da passeggio e succhi freschi ormai sono un must

Giovanni Viviani e Franco Pedrocchi

In Contrada a Sarnico, vale a dire nel centro storico, il negozio “Dicottedicrude” è ormai conosciuto per la frutta da passeggio, che impazza soprattutto durante gli eventi e le serate di apertura estiva. «In realtà, non abbiamo inventato niente di nuovo – precisa Giovanni Viviani che con Franco Pedrocchi ha aperto l’attività nel 1987, il che in paese vale loro ancora oggi l’appellativo di “ragazzi” -. In passato era abituale trovare fuori dal fruttivendolo il banchetto per la vendita dell’anguria a fette, noi non abbiamo fatto altro che riprendere quell’usanza adattandola ai tempi». Eccoli allora allestire una postazione all’esterno e preparare bicchierini di frutta in pezzi, di un solo tipo o mista, pronta da mangiare con la forchettina, ma anche centrifugati, spremute e miscele detox. «Non è una scelta legata alla moda, anche perché ormai sono più di dieci anni che li facciamo e non solo d’estate – prosegue –. Piuttosto è la consapevolezza che i prodotti naturali sono buoni e salutari e se li si propone in una forma comoda e accompagnati da un sorriso si sta offrendo qualcosa che fa bene al fisico e allo spirito». In questo periodo vanno le spremute di agrumi, compreso il bergamotto dalle virtù anticolesterolo, mentre tra i detox un classico è quello di carote siciliane novelle, mela verde e zenzero o curcuma, «ma le varianti sono tante, basta un po’ di fantasia». Il successo è assicurato dal semplice fatto che si tratta di frutta fresca: «Cosa c’è di meglio di una limonata o di un succo di pompelmo rosso con qualche cubetto di ghiaccio quando si ha sete? Alla frutta non manca niente», fa notare Viviani.

Unire alla vendita questa piccola produzione in proprio ha dato un’opportuinità in più al negozio. «Ci permette di rivolgerci ad un altro tipo di clientela, i giovani prima di tutto, che di solito non vanno dal fruttivendolo – spiega -, di offrire un’immagine più fresca del negozio e di integrare l’offerta. Capita così che chi entra per fare la spesa si beva anche una spremuta e viceversa. È stata una fortuna avere quest’idea perché mandare avanti una piccola impresa è sempre più difficile, anche per via delle tasse. L’impegno è tanto, compreso quello di stare aperti la sera o le domeniche in occasione degli eventi, del resto occorre esserci quando c’è gente in giro, altrimenti non ha senso. Riusciamo a riposarci un po’ il lunedì».

Un’altra idea semplice ma capace di valorizzare i negozi di vicinato è la piccola rete che Dicottedicrude ha creato insieme ad altre due attività di via Lantieri, la panetteria Ghisalberti e l’Antica Salumeria della Contrada. Basta telefonare ad uno dei tre negozi per farsi consegnare a casa, al costo di un euro, tutta la spesa, che può spaziare dal pane alla pizza, ai dolci, dall’ortofrutta ai succhi espressi, fino a salumi, formaggi e prodotti di gastronomia. «Ci siamo uniti per ampliare la gamma e la clientela – riferisce Viviani –. Certo non possiamo competere con la Gdo, è un servizio pensato soprattutto per la spesa quotidiana, con il vantaggio di freschezza e qualità».

Ortofrutta Elena Valietti / Zanica

La gastronomia “veg” che si ispira alla tradizione

Elena Valietti

La gastronomia vegetariana e vegana è una delle specialità dell’ortofrutta di Elena Valietti, che spicca su piazza Papa Giovanni XXIII a Zanica per l’originale vetrina in legno a mo’ di baita. Non è però una virata dettata dalle tendenze del

momento, quanto un’evoluzione naturale di chi con il mondo vegetale ci lavora da sempre e ne conosce il valore. «Il negozio ha più di ottant’anni – racconta Elena -, è stato gestito prima da mia nonna, poi da mia mamma ed ora da me, che sono qui da quasi trent’anni. Anche mia nonna faceva le erbe cotte o le castagne essiccate, nel tempo non abbiamo fatto altro che sviluppare questa linea, dotandoci delle attrezzature per preparare le verdure pronte all’uso, come i minestroni e le insalate già pulite, e poi alcuni piatti cotti a base di verdure, perché questa è sempre stata la nostra materia prima e mangiare frutta e verdura è salutare a prescindere dalle etichette».

Con il riferimento alla tradizione vuole rompere il pregiudizio che associa ai piatti vegetali un senso di rinuncia e “tristezza”. «Nella nostra cucina ci sono centinaia di ricette che sono vegetariane di per sé, come le peperonate, patate e fagioli o le zuppe e non suonano come nulla di strano – rileva -. La scelta vegetariana o vegana fa parte di un percorso personale che non tutti intraprendono, ma tutti possono godersi un buon piatto». Per dimostrarlo prepara addirittura la “trippa senza trippa” con il seitan che, così come il tofu, produce in proprio, o il brasato di seitan. «Li proponiamo soprattutto nei mercatini ai quali partecipiamo per farci conoscere – afferma ricordando che nell’attività è affiancata dal nipote Stefano Freti – e conquistano anche i più scettici grazie al gusto dato dalle verdure e dagli aromi». Un suo marchio di fabbrica, poi, sono diventati i minestroni della “famèa del Giupì”, ricette diverse, ognuna ispirata ad un componente della famiglia della maschera bergamasca, nata a Zanica. E poi ci sono lasagne, cous cous, torte salate, bulgur, risi e farro variamente accostati alle verdure di stagione, oltre alle zuppe e ai legumi.

Un’altra sua sfida è il visual food, ossia modellare e comporre la frutta fresca in forma di “torte”, “pasticcini” e monoporzioni, golosissimi già alla vista grazie all’accostamento di forme e colori. «Ci vengono richiesti per le cene e i buffet soprattutto d’estate, sono delicatissimi da preparare – evidenzia –. È un’ulteriore strada che percorriamo per ampliare le possibilità del negozio. C’è chi viene per la spesa di frutta e verdura, chi per la gastronomia, chi per le composizioni di frutta, chi arriva a Natale per i cesti regalo. Nonostante mi sentissi negata mi sono dedicata anche ai social network e poi ci sono i mercatini e le promozioni, come quella della cena take away per due a 8 euro, che offriamo il giovedì sera o a chi presenta i voucher del distretto Morus Alba. Diciamo che cerco di aprirmi tutte le strade, il che comporta un grandissimo impegno, che va ad aggiungersi agli adempimenti sempre più gravosi per le attività».

La fruttivendola ha supportato il suo dinamismo e la sua creatività con corsi e approfondimenti, da quello sui sottoli a quello sulle spezie, dal crudismo alla macrobiotica. L’ultimo è stato quello sulla cucina vegana che l’ha fatta entrare nel circuito Veg+ creato dal Gruppo ristoratori dell’Ascom e dalla Lav, mentre lo sconto del 40% che attua il sabato sera su tutta la gastronomia, per svuotare il banco frigo e risparmiare energia nel week end, le è valso il marchio di Negozio Sostenibile della Camera di Commercio. Per quanto riguarda la verdura ricorre da sempre all’approvvigionamento locale e non mancano sugli scaffali legumi e cerali selezionati, anche bio, prodotti tipici e con etichetta trasparente.