

16 Dicembre 2015

Gastoldi, la macelleria che vende anche il pesce fritto

Il negozio di Bariano premiato dalla Camera di Commercio per i 78 anni di attività



Qualità, tanta passione e un sorriso. Sono questi i segreti della longevità della Macelleria salumeria, gastronomia Gastoldi a Bariano, premiata nei giorni scorsi dalla Camera di Commercio per i suoi 78 anni di ininterrotta e benemerita attività. “Siamo la terza generazione di macellai – racconta con l’entusiasmo di chi ama ciò che fa, il titolare Pierino Gastoldi, 72 anni -. Anche mio nonno aveva una macelleria a Bariano, e mia nonna materna aveva una drogheria. Nel ’43 mio papà Giovanni ha acquistato il negozio. Ricordo bene la data perché è l’anno in cui sono nato io. Si può proprio dire che sono cresciuto in bottega”. “Allora – ricorda Gastoldi che festeggia quest’anno 58 anni in bottega – il lavoro era molto più di sacrificio e pesante dal punto di vista fisico, non come adesso che ci sono le macchine”.

Nel 1978 Pierino, insieme alla moglie Beatrice Grumelli, ha rilevato l’attività di famiglia continuando il lavoro del padre Giovanni. “Erano gli anni in cui cominciano ad aprire i primi supermercati, si lavorava molto di più. Oggi, se non ti adegui e il negozio non è tuo, è molto difficile tirare avanti. Lo si fa per passione e per la soddisfazione di dare un buon servizio. Ho clienti affezionati, molti si ricordano ancora di mio papà. Non mi sottraggo mai a una battuta o a una barzelletta, dal mio negozio devono uscire sempre sorridenti”.

La bottega è stata rifatta tre volte negli anni, ma è sempre rimasta allo stesso posto, sulla strada statale vicino a una fontana. È un punto vendita di 95 metri quadrati che unisce macelleria, salumeria, gastronomia e mini-supermercato. Dei quattro figli (due sono gemelli), solo uno dà una mano in negozio il sabato, gli altri hanno scelto strade diverse, “ma va bene così” dice Pierino. La qualità delle carni e dei piatti è un punto d’orgoglio per lui e la moglie Beatrice: “Scelgo con attenzione tutti i prodotti che vendo, se non sono di qualità non li prendo”.

Una volta macellava e insaccava lui stesso, ora non ha più tempo e non avrebbe più senso farlo. “Se macelli una bestia – spiega – ne vendi meno di un quarto perché vogliono tutti parti scelte.”

I salami li compra da un produttore artigiano che ha imparato da lui persino a tenere in mano i coltelli tanti anni fa. Gli ha sempre detto: guarda la qualità e ancora adesso, che anche lui non è più un ragazzo, gli chiede consigli.

Qualche anno fa, alla macelleria si è aggiunta la gastronomia: “E’ stata una scelta forzata, dovevamo adeguarci, non si può solo vendere la carne, sennò chiudi”.

I piatti li prepara tutti lui “non compro niente o faccio una cosa mia o rinuncio. La mia specialità è il sugo di lepre, ma piacciono molto anche le mie lasagne alla bolognese, il vitello tonnato, il pesce fritto che proponiamo il venerdì e la porchetta allo spiedo. Per Natale ci saranno antipasti di pesce, insalata di mare. Ai clienti chiedo sempre se il piatto che hanno preso gli è piaciuto e, a seconda dei loro pareri, cerco di aggiustare la ricetta”.

“Oggi bisogna puntare sulla qualità e il prezzo giusto. Non si può approfittarne, anche considerando i momenti in cui viviamo. L’alimentazione è del tutto cambiata. Le persone sono attente a ciò che acquistano, se dai un prodotto sicuro e garantito ci sarà meno consumo, ma riesci a tenere i clienti”.

A chi pensa di aprire una macelleria consiglia di prepararsi: “Non si può farlo se non si conoscono i prosciutti, con mio papà li preparavo e salavo io. Sbagliando poi si impara, ma una base bisogna averla”. E per il futuro del negozio Gastoldi ha le idee chiare: “Le tasse sono molto alte, mi auguro che diminuiscano per farci respirare. In ogni caso, per il dispiacere di mia moglie, vado avanti ancora un paio di anni. Voglio arrivare ai 60 anni di attività. Quando ci sarà il distacco, non sarà facile, ma avremo la grossa soddisfazione di essere finalmente un po’ più liberi di dedicarci a noi e alla nostra famiglia”.