

CESARE DONDI

Il mercato coperto di Via Albinelli, cuore pulsante della città. L'estetica del cibo



I SAPORI DI MODENA

Al centro del mercato coperto di Via Albinelli è posta una graziosa fontana sormontata da una splendida figura di donna "la portatrice di frutta" realizzata da Giuseppe Graziosi, il più apprezzato scultore modenese d'inizio secolo. È un punto obbligato di passaggio o di sosta. Qui ci si potrebbe fermare per ore e ore a guardare il passaggio della gente, i visi scolpiti di vec-



chi da sempre vissuti nel cuore di Modena, gli occhi delle massaie di ogni età che scrutano sui banchi la frutta e la verdura migliore da comperare, osservare i negozianti che instancabili caricano, scaricano la merce, la espongono con cura e con gusto, in una competizione estetica per meglio valorizzare le caratteristiche dei prodotti e dei cibi.

Il cibo si gusta prima con gli occhi e poi con il palato, e la prima impressione è quella che colpisce di più.

In qualunque direzione lo sguardo si riempie dei colori e degli odori che salgono dai banchi. La sensazione che si prova è di appagato stupore: quanti meravigliosi prodotti la terra dona all'uomo e quante straordinarie cose l'uomo ha

saputo immaginare per costruire una cultura del buon vivere e della buona tavola!

Il mercato coperto di Modena, il più antico della città, è un fantastico caleidoscopio di questi colori, di odori, di suoni, è uno degli ultimi luoghi ove si può incontrare la gente in una atmosfera vera, genuina, lontana mille miglia dalle luci irreali ed stranianti dei centri commerciali.

Ritorna la voglia di osservare le



cose e la gente. Che differenza rispetto ai grandi magazzini! Qui nessuno guarda la confezione delle cose, ma la loro sostanza, si cerca di capirle non da ciò che viene descritto nell'etichetta, ma affidandoci ai nostri sensi.

E sotto le feste il mercato è ancora più vivo. Chi non vuole mancare alla tradizione di una grande tavola imbandita trova qui il meglio della gastronomia modenese: tutti i tagli di carne, i mille salumi, la polleria sono bene in mostra nelle piccole botteghe che fanno da corona alla piazza occupata dai banchi della verdura. Qui si trova di tutto, prodotti che vengono da ogni dove: dal decantato zampone di Modena al bulbo di tulipano, dal tarocco di Sicilia al pane di Verica, dalle triglie rosse

alle lenticchie di Pantelleria, montagne di parmigiano reggiano affiancano giganteschi provoloni, in un viaggio emozionante fra le mille specialità culinarie.

E il mercato, la cui costruzione iniziò nel 1916, con l'abbattimento delle case fra l'attuale via Albinelli e Via Mondadoro per creare gli spazi per accogliere i banchi fino a quel momento collocati in Piazza Grande e terminato nella sua attuale configurazione nel 1936, è il degno teatro di queste sensazioni. Dopo gli ultimi lavori di ristrutturazione realizzati dal Comune di Modena, il mercato è veramente bello e accogliente, più funzionale per gli operatori e per i visitatori. Le strutture in ferro e ghisa sono state sapientemente recuperate, e riportate all'originaria bellezza. Le tipiche pensiline, finemente ornate con motivi in ferro battuto, riprendono l'architettura tipica di stazioni, mercati e grandi spazi pubblici di inizio secolo.

Il restauro ha saputo mantenere inalterato



terato la bellezza della struttura e garantire nel contempo i miglioramenti logistici, igienici e funzionali di una moderna struttura.

“Indubbiamente il mercato è molto migliorato rispetto al passato, si è modernizzato e anche noi dobbiamo cambiare con lui – sottolinea Giordano Bertocchi, uno dei più anziani operatori del mercato e animatore del comitato dei commercianti. Ma per fortuna il suo spirito non è cambiato. La presenza di tanti negozianti più che concorrenza produce, direi, una amichevole competizione per meglio soddisfare il nostro cliente. Per lavorare dobbiamo offrire prodotti buoni, a un prezzo giusto e soprattutto creare un buon rapporto con i clienti, diventare amici, consigliarli, meritarci la fiducia”.



Per questo al mercato si può trovare anche un sorriso, una battuta, ci si può fermare a chiacchiere di vita e di politica, cercare suggerimenti per il pranzo e ridarsi appuntamento al giorno dopo.

È bello girare fra i banchi del mercato, si può e si deve non avere fretta. Si parte da un banco della frutta e dopo avere girovagato fra tutti i banchi ci si ritrova al punto di partenza senza avere ancora deciso in quale fare la spesa. Prima di riempire le sporte di frutta e verdura conviene allora passare dalla galleria del pane e riempirsi naso e occhi dei colori

e della fragranza di pane ancora caldo e delle tante torte che l'antica arte dei fornai ha saputo sfornare.

E se volete una assaggio dei sapori di Modena non dovete mancare la sosta nel bar Schiavoni, il piccolo locale di Giancarlo con ingresso da lato di via Albinelli, un bar con un'anima di vecchia osteria, il posto ove si ritrovavano fin dalle primissime ore i lavoratori del mercato, i facchini, gli operai che lavoravano nel centro di Modena, persone dagli appetiti robusti e dal gusto esperto. Panini e gnocco e piatti selezionati nel tempo da una sapiente giuria popolare, fanno golosa mostra sulle vetrinette del banco.

Del resto quello del mercato è un mondo che ha radici salde nelle tradizioni, anche se capace di guardare avanti e di mutare nel tempo.

“Vedi – mi racconta Giordano Bertocchi – dal 1951, quando avevo 14 anni e sono entrato nel mercato come garzone di questa salumeria, dove oggi ancora lavoro, tutto è cambiato.

Allora si apriva i banchi alle sei e mezza, dovevamo servire gli operai, le massaie che uscivano di buon mattino. Verso le dieci, le undici arrivavano le famiglie facoltose. Le nobil donne erano accompagnate dalla servitù, loro sceglievano cosa comperare, le domestiche portavano le borse. A mezzogiorno potevamo chiudere tutto era finito. Oggi no, la gente, gli orari sono cambia-



ti. Verso l'una arrivano molti nostri clienti durante la pausa pranzo e ad essere sinceri, almeno d'inverno, dovremmo aprire il mercato fino alla sera tutti giorni per andare incontro ai bisogni della nostra clientela. Sarà una fatica pesante per tanti di noi, si deve tener conto che per i fruttivendoli il lavoro inizia alle quattro quando ogni mattina vanno al grande mercato di Bologna per acquistare la merce che già dalle sette è sui banchi a Modena. Ma se necessario sapremo affrontare anche questo impegno”.

Non può che essere così. Troppo forte è il legame dei “concessionari” con il loro lavoro, che ha una dimensione anche culturale, che alimenta uno spirito di appartenenza e diviene una irrinunciabile dimensione di vita.

