

A Cimadèra resiste la vecchia bottega

di Ersilia Tettamanti

UN BARATTOLO DI PISELLI, IL LATTE CONDENSATO, I DADI PER IL BRODO, ZUCCHERO E FARINA PER I BISCOTTI, RISO, CAFFÈ, SPAGHETTI AVVOLTI IN CARTA BLU, PANE, UOVA FRESCHE DAL POLLAIO, SALAMETTI E FORMAGGIO DELLA FATTORIA VICINA. POCHI MA ESSENZIALI I PRODOTTI CHE SI POTEVANO ACQUISTARE NEI NEGOZI DEI PAESI PIÙ DISCOSTI. PORTATI AVANTI PIÙ PER PIACERE E CONSUETUDINE CHE PER GUADAGNO, SONO LENTAMENTE SCOMPARSI, VUOI PERCHÉ I PROPRIETARI NON HANNO TROVATO SUBENTRANTI DISPONIBILI, VUOI PERCHÉ GLI ABITANTI, SPOSTANDOSI PIÙ FACILMENTE AL PIANO, HANNO COMINCIATO A FARE LA SPESA NEI SUPERMERCATI. COSÌ QUESTI LUOGHI DI INCONTRI E CHIACCHIERE GIORNALIERE HANNO CHIUSO I BATTENTI. QUALCHE ECCEZIONE C'È: AI 1.100 METRI DI CIMADERA, «ARA BOTTEGA» DI MARCO AFFOLTER RESISTE.



Marina con il figlioletto Luciano verso la metà degli anni 1950.

Lo spazio è ridotto, ma c'è di tutto un po' e con orgoglio e disponibilità Marco ci racconta come e quando tutto ha avuto inizio: il laboratorio, il vecchio forno, la macchina per modellare le michette, le fotografie dello zio Ezio al lavoro, quando ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere del buon pane, la zia Marina «che faceva il pane quando Ezio, a causa dell'asma da farina, non poteva più occuparsene», la famiglia in posa dietro il banco di vendita. Scorrendo

le foto e con i preziosi ricordi della cugina Mariacarmen, ripercorriamo la storia della famiglia che dal 1946 manda avanti la bottega di Cimadèra.

Pane e dolci nel forno a legna

Ezio Campana e Maria Campana-Soldati, giovani sposi, scelgono di stabilirsi a Cimadèra, dove nella casa dei genitori c'è

uno spazio perfetto per installare un negozio. La loro vita comincia così, con l'apertura della bottega. Il paese è meta estiva di molti luganesi e svizzeri tedeschi e durante le vacanze si riempie di gente. Ezio e Marina lavorano aiutati da Dima, Natalina e Roberta. Nella cantina ci sono vino, olio, frutta e verdura... I rifornimenti arrivano dalla ditta Vegè del signor Ferrari di Chiasso, il camion dei Mulini di Maroggia deposita i sacchi di 50 chilogrammi di farina sulla piazza della chiesa, mentre l'auto postale porta ogni mattina la merce fresca. Il pane e i dolci sono le specialità di Ezio, già panettiere-pasticcere presso la panetteria Pellegrini di Lugano. Nero, bianco, bigio sono le qualità sfornate in lunghini e pagnottelle e per le michette c'è solo l'imbarazzo della scelta: rotonde, a cannocchiale, 4 dita, flauto... Negli anni si cuociono biscotti, grissini, zwieback, meringhe, torte, tutto lavorato a mano. Si comincia alle 17 con la lavorazione dell'impasto nella marna di legno e, dopo la lievitazione, dalle 3 c'è la cottura nel forno riscaldato con le fascine, sostituito negli anni sessanta da quello elettrico. Alle 7 di mattina il pane è pronto per la vendita. In occasione delle feste di S. Antonio e della Madonna del Carmelo, nel forno ancora caldo le famiglie potevano cuocere la torta di pane: erano 20/30 e teglie da infornare. Poi le colombe per Pasqua, i panettoni per Natale avvolti in carta regalo di diverso colore a seconda del peso: bianca a stelle per quelli da 1 kg, rossa con boc-

Dima Affolter, Albino con la madre Marina Campana-Soldati.



Marco Affolter: «Nella bella stagione con i turisti e i gitanti si lavora bene, ma d'inverno potrei chiudere».

ce se da 750 grammi, per il mezzo chilo, verde con i pini. E per l'estate c'è il gelato da 10 centesimi se piccolo, fino a 50 centesimi per quello a sandwich, tutto ovviamente artigianale. Il 2 gennaio 1981 viene confezionata l'ultima torta di compleanno. Il 1° maggio del 1989 la gestione della bottega viene affidata al nipote Marco, con il prezioso aiuto della mamma Dima, mancata nel 2011.

«D'inverno potrei chiudere»

Oggi a Cimadèra vivono circa 130 persone; ci sono 175 abitazioni, per la maggior parte di vacanza. Nuove famiglie si sono installate in paese, ma durante il giorno lavorano in città e salgono la sera in cerca del fresco. I bambini vanno a scuola a Maglio di Colla e alla bottega arrivano in pochi... Nel frattempo qualcuno entra in negozio per comperare i formaggini: arrivano le signore Ilda, che abita a Cimadèra, e Amelia, che da una vita vi si trasferisce fino a novembre. «I clienti su cui posso contare sono una trentina», spiega Marco Affolter. «Vengono a fare la spesa coloro che qui abitano da molti anni o soggiornano a Cimadèra due o tre mesi all'anno, da giugno a ottobre. Durante la stagione estiva, a partire da Pasqua, con i turisti e i gitanti si lavora bene, ma d'inverno potrei chiudere». «Sa po 'na in gir biött, sa ved nissün», aggiunge sorridendo Amelia. Poi seria: «La

bottega è comoda per gli articoli di prima necessità, per il resto provvedono i familiari che salgono dalla città, solitamente il sabato. Qui incontriamo le amiche, leggiamo il giornale, ci raccontiamo le novità, si beve un bianchino! Speriamo che Marco non chiuda...». E lui: «Non ci penso nemmeno, ma morto un papa se ne fa un altro!».

Non è ancora l'ora di andare in pensione, e malgrado le difficoltà Marco va avanti con passione e sacrifici. «Cerco di mettere a disposizione lo stretto necessario; mi rifornisco al piano, ma anche in zona con prodotti nostrani: il formaggio dell'alpe della Bolla, di Gola di lago, di Rosone. Faccio l'orto e accetto ordinazioni particolari che posso consegnare in giornata. Con i «vecchi» abitanti ci si conosce e ci si aiuta reciprocamente per ogni necessità». In autunno e durante l'inverno tutto diventa un po' più difficile, gli acquirenti da pochi diventano «mosche bianche», ma ci sono altri lavori da sbrigare: «Si va per funghi, si spacca la legna, si spazza la neve e tengo le chiavi della capanna del Pairolo; durante la stagione estiva collaboro molto bene con la guardiana Michela».

«Via io, futuro a rischio»

La bottega è stata regolarmente controllata dagli ispettori cantonali che, una volta l'anno, visionavano minuziosamente ogni angolo e ogni alimento esposto in negozio. Occorrevano permessi speciali per tenere aperto durante alcune festività e la licenza

per la vendita di tabacco e alcolici. Ma fino quando? «La struttura è vetusta, siamo ai limiti anche dal punto di vista legale. Secondo le disposizioni cantonali le scansie dovrebbero essere cambiate sostituendo il legno con il metallo; dovrei rifare la vetrina con una spesa di 20mila franchi, il soffitto non ha l'altezza regolamentare... Mi hanno concesso un po' di tempo per adeguarmi, ma ormai ho sessant'anni. Spero di continuare per altri cinque, poi, magari, ottengo ancora una proroga».

La legge va rispettata e occorre intervenire, ma com'è possibile sostenere queste ingenti spese per un negozietto di paese, in montagna, con pochi abitanti che fanno per lo più la spesa in città? Occorrono sostegni concreti. Marco riconosce che aiuti per il paese ne sono arrivati. Nonostante la chiusura dell'ufficio postale e dei tre ristoranti, la bottega potrebbe sopravvivere. «Sono state realizzate opere importanti per la valle: la casa per anziani, l'acquedotto, la rete fognaria; il centro scolastico a Maglio di Colla è stato rimodernato. Oggi siamo parte della Città di Lugano (qualcuno aggiunge «stavamo meglio prima...», ndr), ma per ora c'è poca progettualità».

Si potrebbe sollecitare un aiuto per mantenere la bottega, aggiungendovi magari un piccolo bar. «Potrebbe essere un'idea, ma un privato da solo non ce la fa. Via io, qui si chiude!».

Ezio Campana davanti al forno di Cimadèra.

