

Il panificio Branchini chiude dopo sessant'anni

Pubblicato: Sabato 14 Dicembre 2019



La notizia della chiusura sta girando da giorni, ma i clienti stentano a crederci. Entrano nel negozio sperando che sia solo una voce di paese e che il loro panificio di fiducia resterà lì, dove è sempre stato. D'altronde, quelle vetrine dove campeggia la scritta "Branchini", sono da anni parte della vita del paese. A rompere gli indugi però è Giorgio, uno dei proprietari, che spiega: **«Purtroppo dobbiamo dare la triste notizia: il panificio chiuderà**, almeno per ora. Formalmente si tratta di una sospensione; significa che abbiamo un anno di tempo per decidere cosa fare definitivamente, ma ho dei dubbi sul fatto che riusciremo a riaprire».

Giorgio gestisce la panetteria insieme alla madre Marisa e ai due fratelli, Silvano e Cristiano e **il 24 dicembre, dopo aver consegnato gli ultimi ordini di Natale, saluteranno i clienti** dopo sessant'anni di servizio. «È un mestiere che ci ha tramandato **nostro padre Fulvio Branchini**. Lui è in pensione da anni, ma continua ad emozionarsi quando ricorda gli inizi: il suo primo panificio è stato a Brebbia per dieci anni, poi ci siamo trasferiti qui».



In via Sant'Antonio mancherà il profumo del pane fresco: «È una decisione che abbiamo preso dopo tanti anni di lavoro e di passione, ma un po' per l'età che avanza, un po' la burocrazia che ci chiede sempre di più – dovremmo aggiungere il pos, il registratore elettronico ad esempio -, abbiamo deciso di fermarci», continua Giorgio. **«Il nostro è un lavoro faticoso e non c'è più il ritorno economico di una volta**, i supermercati hanno influito molto sulle piccole attività. Inoltre, i clienti hanno diminuito il consumo di pane, anni fa era un elemento essenziale sulla tavola delle famiglie, oggi non è più così».

La famiglia Branchini negli anni ha cercato di offrire ai clienti un servizio sempre migliore, andando incontro a nuovi gusti e mode. Nel lungo bancone infatti, hanno sempre messo a disposizione tante tipologie di pane, da quello di grano duro a quello ai cereali, oltre a pizze, focacce, brioches. «Inoltre, **non sono mai mancate alcune specialità mantovane**, come la focaccia con le cipolle, i ravioli di zucca con la pasta fresca o la sbrisolona», raccontano, «Nostra madre ha sempre portato in negozio anche un po' delle sue tradizioni». Intanto, il forno è acceso e le ultime pezzature sono pronte per essere cotte. L'orologio segna le tredici del pomeriggio, l'ora in cui i panettieri si dedicano qualche ora di riposo dopo una notte a lavorare con pasta e lievito.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it