

VareseNews

Il panificio Caimi di Gallarate, che è nato insieme al quartiere di Cascinetta

Publicato: Mercoledì 31 Agosto 2022



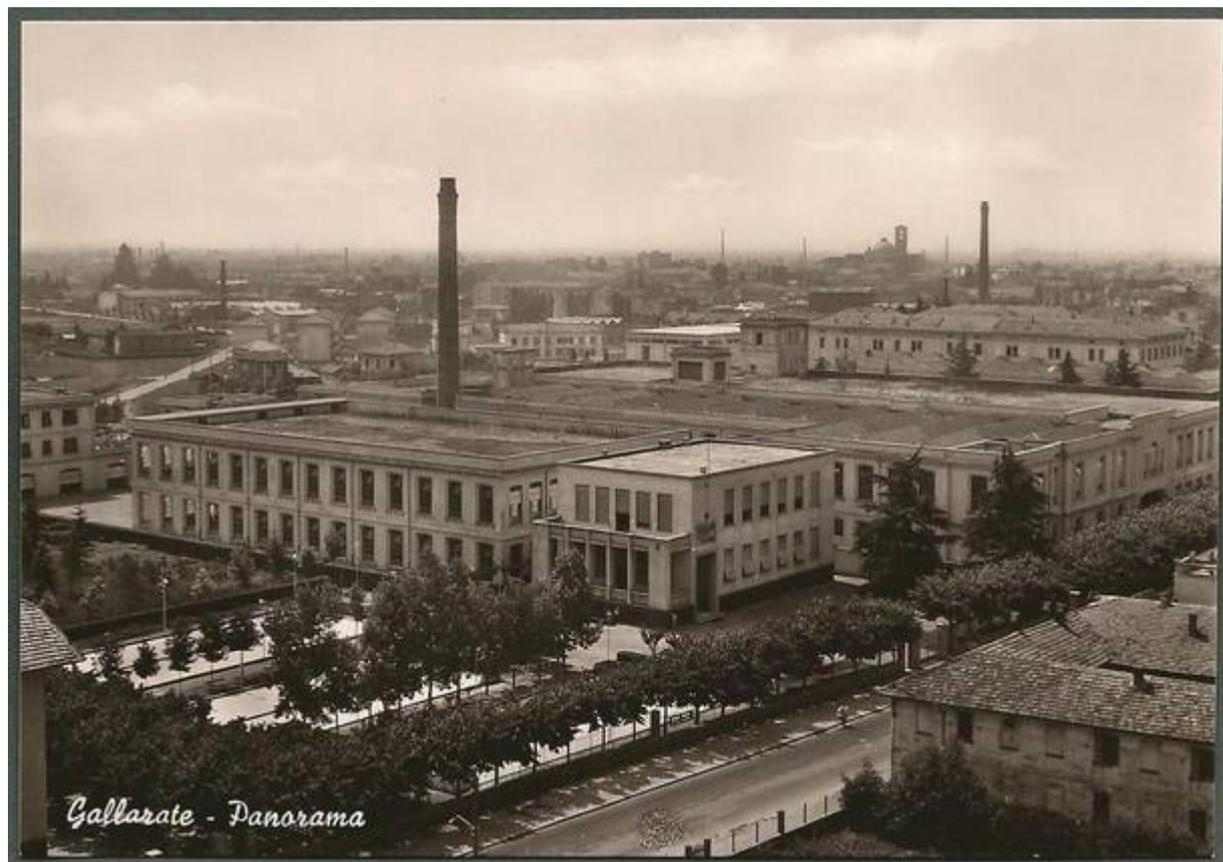
Ci sono da sempre, a sfornare pane fragrante e (oggi pizze e croissant). Il **Panificio Caimi, a Cascinetta di Gallarate**, esiste da quando è nato il quartiere, anno 1939: «L'ha aperto mio nonno Ambrogio» racconta **Rossano Caimi**, oggi “patriarca” della famiglia di panettieri. Sono alla quarta generazione e hanno visto passare **tutta la storia di questo quartiere, un tempo di profonde radici operaie**: «Quando uscivano dalla fabbrica erano 4-5mila alla volta, tra Majno e Carminati».

Il quartiere nacque proprio a servizio delle fabbriche, tanto che il nome ufficiale era “**quartiere Sant' Alessandro**”, dal nome dell'industriale Majno, anche se poi nel tempo s'è imposto il più popolare *la Cascinetta*. Negli anni Trenta Gallarate finiva appena oltre il ponte della ferrovia, quei ponti che – anche nel linguaggio popolare – erano considerati un po' come le porte della città. Oltre il ponte della ferrovia c'erano poche case, allineate su via Pegoraro (che allora si chiama Brumana) e via Varese: la chiesa sorse nel 1933, il grosso delle case operaie nella seconda metà del decennio.

«Mio nonno era di Locate Varesino: a militare faceva il panettiere a Bormio, dove ha conosciuto mia nonna, che veniva dai Grigioni. Quando è tornato dalla leva ha comprato il terreno qui a Gallarate e **ha preso in affitto il forno di fronte, della famiglia Banfi**. E poi **quando ha completato la casa ha aperto qui, 1939**».

L'edificio è ancora quello che c'è oggi, con lo spazio di vendita, il forno vero e proprio, **la cucina di**

casa, «che era cucina e ufficio insieme», ci racconta Rossano, al tavolo tra fatture, bollette e lettere dell'associazione Panificatori. «Nei primi anni di apertura due figli erano in guerra, il forno era tenuto aperto da mio nonno, dal terzo figlio e dalle figlie».



La fabbrica Carminati e il rettilineo di via Pegoraro. In secondo piano, a destra la ciminiera della Majno, a sinistra le case operaie della stessa azienda

Negli anni hanno **servito il quartiere e vissuto tutta la storia del luogo**. Ad esempio **le alluvioni** causate dal **piccolo, rabbioso torrente Sorgiorile**, che proprio davanti al prestinaio s'infila sotto la strada. «Un tempo il passaggio era strettissimo. Avevamo i sacchi di sabbia sempre pronti». Snocciola le date degli straripamenti: **quella famosa del 1951**, quella del 1953, fino a quella del 1985. L'anno anche della mitologica **nevicata dell'ottantacinque**: **«L'unico giorno in tanti anni in cui non abbiamo consegnato è stato un venerdì**: giovedì abbiamo fatto consegna doppia, il giorno dopo abbiamo saltato».

Parlando dell'alluvione del 1951 citiamo a Rossano **la foto della grande scritta su un muro di mattoni**, dedicata al grande campione di ciclismo Gino Bartali. «Quella scritta l'ha fatta **mio papà Pietro**, **che era bartalista**: l'aveva scritto con la scopa, un giorno che passò il Giro d'Italia. Mio papà era interista, fondamentale per essere assunti qui» sorride Rossano.



Via Pegoraro e l'alluvione del 1951: a sinistra il panificio, a destra la scritta per Gino Bartali

Lui è entrato giovanissimo in negozio. «Ho fatta la quinta ginnasio, poi sono entrato anche io in panetteria. **Con la Vespa consegnavo a 400 clienti al giorno:** in Vespa volavo, altro che Valentino Rossi». Molti clienti erano nelle case operaie intorno: «Quando la Carminati ha chiuso d'improvviso ci sono rimasti i libretti, pieni di crediti che non abbiamo incassato».



Istantanee di vita familiare negli spazi al piano terra, dove casa e bottega si confondono

Nel 1983 anche Pietro – seconda generazione – è andato in pensione e il timone dell’esercizio è passato a Rossano.

«Andavamo in ferie a luglio, ad agosto eravamo tra i pochi aperti, c’è anche un articolo della Prealpina con il titolo “Assalto ai forni” d’estate» racconta, in questo ultimo giorno d’agosto 2022.

Ora sono alla quarta generazione, l’attività è in mano a **Roberto e Barbara**. Lunghi anni di servizio: «**Oggi si deve lavorare sulla qualità, per reggere ai supermercati**. Più che sul pane si deve puntare su pizza, brioche, dolci».

Anche qui, ovviamente, s’aggira lo **spettro della crisi energetica**, con le bollette impazzite. Devono ancora prendere le misure, «ieri un nostro collega ci ha parlato di una bolletta passata da 1600 a 7400 euro al mese».

Non paga le bollette più salate, ma **quest’anno è arrivato anche un bel riconoscimento, quello di artigiano storico di regione Lombardia**. Coronamento di 83 anni di storia fin qui, insieme al “loro” quartiere.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it