

VareseNews

La panetteria di Ispra che ha quasi un secolo di vita: “Per far bene le cose ci vuole tempo”

Pubblicato: Giovedì 1 Dicembre 2022



«La gente oggi ha fretta, ma se si vuole un buon pane bisogna avere pazienza». Incontriamo Emilio intorno a mezzogiorno, in un giorno infrasettimanale, quando i panieri sono ormai vuoti e il negozio sta per chiudere.

È rimasta giusto qualche michetta, **mentre il profumo del pane appena sfornato in questo locale di in Via Milite Ignoto, nel centro di Ispra**, non va mai via. È un piccolo negozio sospeso nel tempo, che va controcorrente, sfidando la crisi, la frenesia della quotidianità, la sovrapproduzione a cui siamo abituati. Qui le cose si fanno nel giusto tempo e nella giusta quantità.

All'esterno, sull'insegna, c'è scritto “Dolci, panetteria, salumi” e davanti alla vetrina è facile trovare persone in coda, in attesa del proprio turno. Ad accogliere i clienti è la moglie di Emilio, la signora Beatrice, con il sorriso sulle labbra, il grembiule stirato e i suoi capelli biondi tirati su con la coda. È lei a servire vecchie e nuove generazioni di ispresesi che qui sanno di trovare prodotti di qualità, ma anche l'occasione di fare due chiacchiere. **«La nostra vita è dentro qui», racconta Beatrice. «Lavoro in questo negozio da 40 anni e siamo sposati dal 1985.** La soddisfazione più bella è quando i clienti ci fanno i complimenti per quello che facciamo».

All'interno si vende il pane, ma c'è anche un bancone per la salumeria e il fresco e una parte dedicata agli alimenti di lunga conservazione, il caffè per la moka, le confezioni di biscotti messe in fila, i

detersivi su un mensola, la carta igienica in cima all'armadio, così come nella maggior parte dei negozi che fanno parte dell'infanzia di molti di noi.



La panetteria ha quasi un secolo di vita, è nata 96 anni fa, seppur abbia cambiato locale più volte. È stata aperta da nonno Gino, così come ricorda anche un cartello appeso al bancone. Poi è stata presa in mano dal padre di Emilio e quindi da lui: «Il mio bisnonno portava con il carro e i buoi la legna ai panettieri di Milano, mentre è stato mio nonno ad iniziare a fare il pane. In qualche modo, siamo sempre stati legati a questo lavoro», racconta. «È molto faticoso, non bisogna guardare alla sostanza ma alla passione, altrimenti non ne vale la pena». Emilio interrompe la nostra conversazione più volte, lo abbiamo interrotto nel pieno del lavoro e deve andare a controllare la pasta in lievitazione: «Il pane deve sentire il mattarello, lavoro tutto a mano. Ho pochissimi macchinari, ma tutto ciò che mi serve».



Il laboratorio non è grande, ma ben organizzato ed è dentro questa stanza che Emilio passa la maggior parte delle sue giornate: «**Mi sveglio alle 3 e 30 di notte e finisco alle 10 e 30 di sera.** Faccio anche i dolci, a partire dal panettone che è una delle mie più grandi soddisfazioni, ogni anno provo a migliorarlo. E poi, vederlo crescere in forno è una meraviglia».



Per imparare questo mestiere Emilio ha fatto due anni di scuola, ma racconta che la vera gavetta è stata quella davanti al forno, fin da piccolo: «È un lavoro che richiede tanto sacrificio, soprattutto se hai una famiglia. In più oggi è sempre più difficile, si tira a campare. E noi come facciamo? **Riusciamo ad andare avanti perché le mura sono nostre e non abbiamo le spese d'affitto**, ma non puoi programmare di tirare fuori lo stipendio tutti i mesi. Prendere qualcuno che ti aiuti oggi è impossibile, le spese sono tante e in più ci sono i supermercati che fanno concorrenza».

Nonostante questo Emilio e Beatrice non si fermano mai. E forse non è un caso che proprio oggi, Emilio indossi una felpa con la scritta “Le follie sono le uniche cose che non si rimpiangono mai”. Come quella di vivere di un piccolo negozio di paese, oramai faccenda straordinaria.

[Adelia Brigo](#)

adelia.brigo@varesenews.it