

Elidoro Bergamaschi, il macellaio di Ispra va in pensione

Pubblicato: Venerdì 1 Dicembre 2023



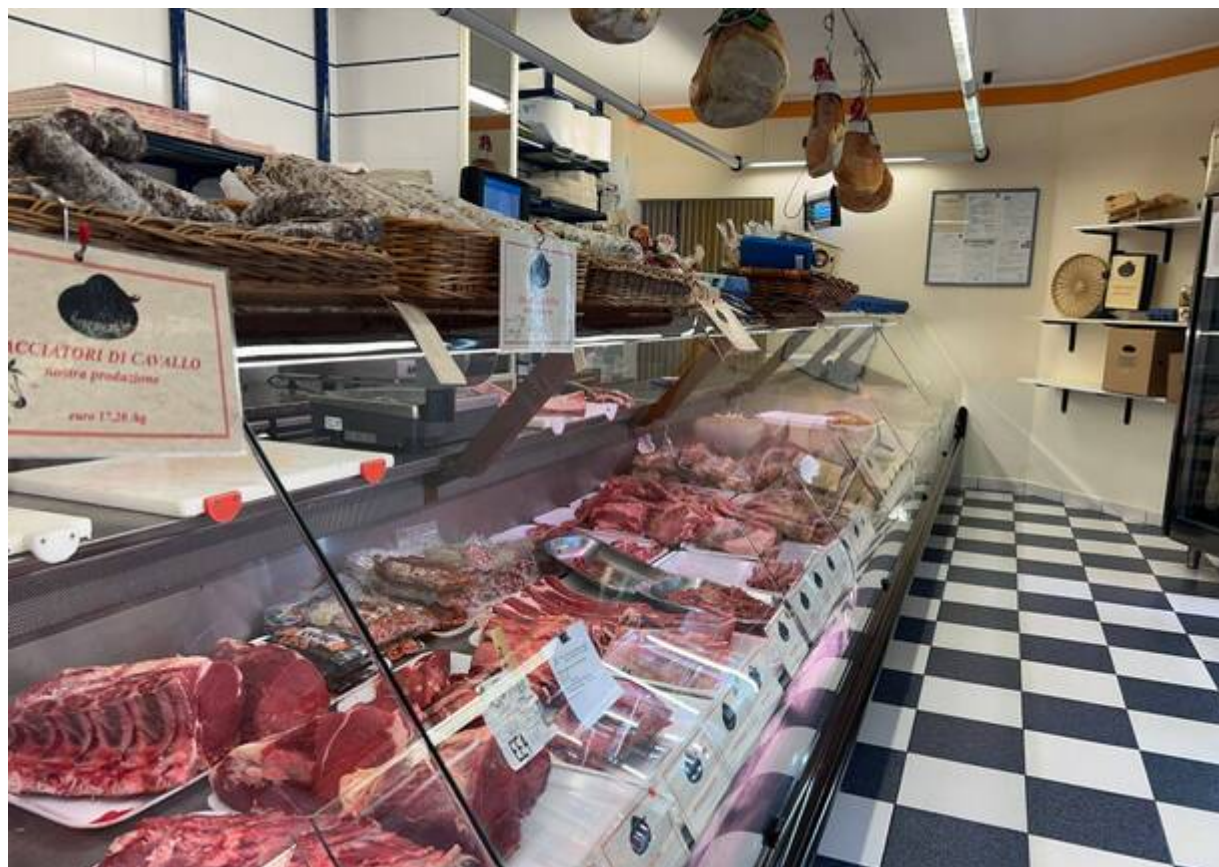
Il macellaio di Ispra va in pensione. Il signor Elidoro Bergamaschi oggi, primo dicembre, si congeda dalla sua macelleria, almeno sulla carta. Un evento importante per lui, ma anche per i clienti che da quasi 40 anni, ogni mattina, lo vedono dietro al bancone.

Una certezza per il paese e per i clienti dei comuni limitrofi che alla **Macelleria Bergamaschi** si rivolgono con fiducia da sempre. Così come i ristoratori della zona, le associazioni e altre realtà che vengono a comprare in questa attività che ha fatto il suo pezzo di storia e ancora ne vuole fare.

Elidoro Bergamaschi è conosciuto da tutti. Ha aperto l'attività nel centro storico di Ispra, in Via Marconi, poco distante dalla chiesa, nel 1987, ritirando la licenza di Angelo Parola. Ha iniziato a lavorare presto, da ragazzino, dai fratelli Visconti a Gemonio. Poi ha aperto la sua attività.

Oggi ha 58 anni e l'idea di andare in pensione a riposarsi un po' non gli dispiace. Sono settimane che comunica la notizia ai clienti più affezionati. Si affaccia appena dal bancone come se potesse arrivare a sussurrare all'orecchio, a quel punto confessa: **“a dicembre vado in pensione”**.

Dall'altra parte la reazione è sempre la stessa: sgomento, domande su cosa succederà in futuro e infine sollievo. Una reazione, l'ultima, dovuta al fatto che Elidoro continua il racconto sottolineando che non se ne andrà. Almeno non del tutto e non subito. **L'attività passa nelle mani di Fabio Vescio e lui lo aiuterà nell'avviare la nuova gestione**, tramandando tutti i segreti del mestiere, dalla scelta delle carni fino alla vendita.



«È un lavoro faticoso, richiede sforzo fisico ma anche attenzione ai dettagli e una buona organizzazione – racconta Bergamaschi -. Ho iniziato questo mestiere molto giovane e conosco tutti i suoi aspetti. Dalla macellazione delle carni fino alla vendita. Oggi le cose sono cambiate, ma è un lavoro che richiede tanto. Ad esempio, tu non puoi immaginare quante ore perdo a fare le rifiniture delle carni prima di metterle sul bancone».

Qualità è la sua parola d'ordine ed è quella che gli riconoscono tutti i suoi clienti. «Quando sono soddisfatti sono contento», racconta, lui che dalle vetrine del suo negozio ha visto il paese cambiare. «Nel 1986 qui c'erano quattro macellerie, oggi sono rimasto solo io. Avere una attività commerciale è sempre più difficile, le spese e la burocrazia aumentano sempre di più».

Elidoro però non ha mai perso la passione per il suo lavoro e accanto ad Antonietta, da vent'anni dietro al bancone con lui, saluta i clienti con il sorriso e ha sempre la battuta pronta. Ricorda ordini, richieste e preferenze di ogni persona che entra nel suo negozio. Qui ci sono concittadini che si servono qui da quasi mezzo secolo e non hanno nessuna intenzione di cambiare. **«È il top dei macellai al mondo**, mi viene un colpo al cuore a pensare che va in pensione», racconta una cliente mentre fa il suo ordine.

Elidoro però assicura che per i suoi clienti ci sarà sempre, come ha fatto in tutti questi anni. E nel frattempo, ricorda le sue specialità: **salami, coppe e bresaole fatte da lui e certificate**. E per le feste di Natale arriva anche il salame della tradizione: a forma di maialino, un prodotto che non può mancare.



di a.b.