

# VareseNews

## Due vie, i luoghi che nutrono la democrazia?

**Publicato:** Sabato 31 Gennaio 2026



Ci sono strade che cambiano pelle e restano strade. E poi ci sono strade che cambiano pelle e perdono la lingua. Io ne porto dentro due, come due fotografie diverse dello stesso mondo: via Arconati, dove sono cresciuto negli anni Sessanta, e via Piave, la strada che mi racconta nonna Piera, quella dei negozi “del vivere”, negli anni del dopoguerra a Varese. Le tengo insieme perché in fondo raccontano la stessa cosa: la differenza tra comprare e appartenere.

Negli ultimi anni abbiamo imparato a chiamare “innovazione” tante cose utilissime. Ma c’è un effetto collaterale che si vede bene proprio nelle strade: quando tutto diventa più efficiente, più rapido, più standard, rischia di ritirarsi un pezzo di umanità che non sappiamo misurare. Qualcuno lo ha chiamato “tirannia del quantificabile”: conta ciò che si può contare; il resto, relazione, presenza, familiarità, sembra un costo, una lentezza, una perdita di tempo. Ecco: io questa “tirannia” l’ho sentita molto prima che diventasse digitale. L’ho vista nel passaggio da un quartiere che ti riconosceva a una città che ti serviva.

**Milano, via Arconati: l’alfabeto del quotidiano.** In via Arconati la giornata non iniziava con l’orologio. Iniziava con il pane. C’era il panettiere: il signor Domenico (in piedi alle 3:00 della notte). Con la signora Gemma. E la figlia Lucia. Non erano “una bottega”: erano nomi che facevano parte della via, come le ringhiere o i citofoni. Il profumo del forno era un annuncio: diceva che la strada era sveglia. A fianco c’era la salumeria e gastronomia dei miei genitori. Anche qui la parola “negozio” è troppo piccola: perché lì dentro non passavano solo clienti, passavano vicini. E la domanda non era solo “quanto costa?” ma anche “come va?”. Semplice, sì. Ma era una forma di riconoscimento.

Poi c'era la lavanderia con stireria: la mamma, la sorella, i due figli venuti dal Sud. Una micro-storia italiana dentro una strada: lavoro, fatica, futuro. Quella degli Abbaduto. E dopo, il fruttivendolo: i colori erano una grammatica, e le stagioni si sentivano con le mani. E anche con la temperatura, perché da lui faceva sempre un po' freddo: un freddo "giusto", da cantina, da frutta tenuta bene. Poi la latteria: due sorelle. E ne avevano addirittura una di fronte all'altra, sui due lati della strada. Oggi sembra quasi una stranezza poetica; allora era normalità: la vita quotidiana era una cosa seria. Seria come il latte, seria come il pane.

Dopo la latteria c'era la drogheria del signor Aldo. Drogheria: una parola che da sola contiene odori, sapone, caffè, caramelle, e contiene anche un modo di stare: non compravi "un articolo", compravi un pezzo di terapia familiare. Dall'altra parte della strada c'era il barbiere (anche se io andavo da quello con la seduta per bambini fatta come un cavallo, sotto la casa degli zii in corso Lodi). E poi c'era un negozio di mobili sotto il livello della strada: come una piccola caverna piena di case future, sempre piccole, sempre possibili, sempre in costruzione.

E poi una serie di casette monofamiliari, e un bar all'angolo. La via funzionava come un sistema completo: nutrimento, cura, casa, incontro. E soprattutto: ripetizione. Ci si vedeva spesso, e quindi le relazioni diventavano profonde senza bisogno di dichiararlo. Era così semplice che oggi sembra quasi impossibile.

**Varese, via Piave: i negozi come rito e come volto.** Via Piave era un altro capitolo, ma la lingua era la stessa, nel racconto vivido di Piera. "Era una via commerciale, ma non solo. C'era la libreria del Pontiggia, quella dove si andava a fare salotto. Io trovavo il Malgaroli, il professore di Paola di greco, che era sempre lì. Il Pontiggia era un pozzo di scienza e si stava lì a chiacchierare sulle novità in uscita. Aveva tutto. C'era l'attesa, la ricerca, il "te lo trovo" e alla fine arrivava sempre. C'era il Buzzi, una pasticceria eccezionale, dove la sera della vigilia ti davano il panettone caldo, ancora non incartato, da un chilo e mezzo: e quel profumo diventava festa prima di tutto il resto. C'era la gastronomia vera, quella dove passavi se andavi dalla bisnonna. Di fronte, una panetteria. Il pane più buono che io abbia mai mangiato a Varese. Mi ricordo, come se fosse oggi, il profumo del pane appena fatto che usciva in strada. E poi il negozio delle pietre dure, marmi di Carrara, alabastro, delle pietre dure, semipreziose. Questo portacenere di occhio di tigre, è un pezzo unico, lo abbiamo preso lì".

"C'era un garage comodo con 40 posti, uno di abiti da sposa e cerimonia all'angolo. E prima del consorzio agrario, un negozio di cucine e il Design Line, mobili firmati ma moderni. Subito dopo il Rossi d'Angera, un ferramenta e un negozio di detersivi fornitissimo. Il negozio della nostra famiglia, quello delle "mode", aveva tre sarte: vendeva tutto dalla camicie da uomo a tutti i vestiti di sartoria, anche su misura". Le sarte prima lavorano dal Miska, un negozio di eccellenza con stoffe inglesi. Erano bravissime".

Poi arriva l'oggi. E l'oggi, nel racconto di Piera, è quasi sempre la stessa scena: entri in certe catene e ti accorgi che non è cambiata solo l'offerta. È cambiato il tono. Il gesto. La qualità dello scambio. Chiedi una taglia e ti senti trattato come una pratica da smaltire. Non è "colpa" di chi lavora lì: è proprio il modello, il ritmo, l'aria. E allora viene la domanda vera: se perdiamo questi micro-contatti, dove li riprendiamo?

Il punto non è nostalgia: è densità. Non sto dicendo "prima era meglio". Sto dicendo che prima, spesso, era più denso. Più denso di nomi. Più denso di sguardi. Più denso di abitudini condivise. Più denso di quella frizione gentile dell'umano che ti allena a stare nel mondo: aspettare, parlare, osservare, essere visto. Eppure, ed è qui che la storia non diventa elegia, ogni tanto questa lingua ricompare anche oggi. Non nei discorsi grandi, ma nei rituali piccoli. E io ne ho due che mi sono diventati chiarissimi: uno quando sono a Parma, uno il sabato mattina a fare la spesa.

Qui sotto li metto così come sono, perché la forma è parte del contenuto: sono appunti di vita, non un paragrafo "rifinito". Sono la prova che certe relazioni resistono se scegliamo di non delegare tutto

all'efficienza.

Ciore, la pizza “a sorpresa”. Quando sono a Parma, la mia pizzeria preferita si chiama Ciore: fanno delle pizze buonissime, molto creative, impasto leggero. L'ambiente è piccolo ma luminoso e arioso, però non ha il menu: c'è un piccolo quadratino al centro con un codice QR. Io mi rifiuto di usarlo e ascolto quello che gli altri ordinano, e poi scelgo una delle cose che loro hanno visto. Oppure, che è la mia tattica di resistenza preferita, chiedo al gentilissimo cameriere che di solito viene a servirci una pizza a sorpresa. La prima volta che l'ho fatto è rimasto esterrefatto e non sapeva come gestire la richiesta. Adesso si è abituato ed è un piccolo rituale: mi riconosce e sa come gestirmi. Abbiamo anche una piccola scommessa in corso. C'è un avventore che ha fatto il record: tre pizze e mezza tutte nella stessa serata, di quelle molto molto cariche, non la Margherita. Io vorrei battere il record e tutte le volte scherziamo: è la sera giusta o no?

**Il Tigros e la scelta della fila. Il mio compito al sabato è fare la spesa al Tigros di Buguggiate.** A volte incontro persone che mi conoscono, altre volte persone che io conosco. Scambiamo uno sguardo, a volte qualche parola, e ci sorprendiamo di trovarci lì. Ogni tanto vedo Stefano, un consulente con cui lavoravo a Milano, che abita in zona: ci vedevamo solo lì e poi ci siamo ritrovati al Tigros, come se fosse un appuntamento fissato dalla vita e non dall'agenda.

Riconosco tutte le cassiere e anche i cassieri storici. Mi incuriosiscono i nuovi arrivi: giovani, part-time, lavori in corso e di corsa verso il futuro. La mia “preferita” è della famiglia del pizzo di Bodio Lomnago, tradizione di pescatori: con lei qualche volta scambiamo qualche parola oltre la spesa. Io mi rifiuto tassativamente di utilizzare le casse per il self check. Vivo sempre sulla corsia di sorpasso. No, non come Vasco Rossi, però neanche troppo lontano. E il rito di rallentare tra le corsie, fare la piccola fila al banco degli affettati e alla cassa, di scambiare qualche parola, anche solo qualche sguardo, di osservare le dinamiche di quello che succede nel supermercato, è impagabile. Forse sono matto, ma è un momento in cui, in qualche misura, almeno nella mia testa, si tessono micro-relazioni umane: anche solo potenziali, ma sempre relazioni che passano attraverso il corpo, l'odore, il contatto, la vista, la nostra umanità incarnata.

**Riprendersi la lingua.** Ecco perché queste due vie, Milano e Varese, sono un metro di misura. Mi dicono che una strada non muore quando cambiano le insegne. Muore quando smette di farci sentire visti. E mi dicono anche che la “cura” non è tornare indietro, né demonizzare il nuovo: è scegliere, ogni tanto, di ricostruire presenza. Una pizza “a sorpresa” che obbliga a fidarsi di una persona. Una fila fatta apposta, non per lentezza, ma per densità. Uno sguardo scambiato tra corsie. Un nome che ricompare. Un rituale che ti riconosce. In un'epoca che misura tutto, la cosa più preziosa — e forse più rivoluzionaria, resta questa: non delegare del tutto l'umano.

E qui aggancio un'ultima cosa, perché non si tratta solo di negozi e di vie: si tratta di luoghi, vecchi e nuovi, che ricostruiscono l'agorà, come Materia a Castronno, quartiere Sant'Alessandro. Oggi si festeggia il suo primo compleanno. È il giornale che è diventato un luogo. Un'invenzione moderna per ricreare un pezzo di piazza: né di destra né di sinistra. Un po' cenacolo, un po' VareseCorsi. Una risposta geniale per ricostruire democrazia dal basso, e superare le etichette. Non solo urbe, ma soprattutto civitas.

Mi torna in mente una frase perfetta: “Una parte di ciò che ci mantiene sani è il punto di vista degli altri, che spesso è in tensione con il nostro”, ha detto Carissa Véliz, professoressa associata di filosofia e di Etica dell'Intelligenza Artificiale all'Università di Oxford: “Quando dici qualcosa di discutibile, gli altri ti mettono in discussione, ti fanno domande, ti sfidano. Può essere fastidioso, ma ci mantiene ancorati alla realtà, ed è la base di una cittadinanza democratica sana”.

E forse è tutto qui: non è solo pane, non è solo latte, non è solo una pizza o una coda alla cassa. È l'idea che, senza gli altri, senza attrito, senza sguardi che ci correggono e ci riportano al mondo, diventiamo più efficienti... ma meno reali.

di Giuseppe Geneletti