

Ricordi stimolati e recuperati da Gianni Lova



Francesco Coldesina

Nasco a Verona il 12 Ottobre 1940. Papà Medardo faceva “al ciacarè” a Ceretto Lomellina ed aveva conosciuto mamma Amabile che, da Legnago nel veronese, era venuta a fare la mondina in Lomellina.

Frequento le scuole elementari a Ceretto fino alla quinta, la sesta a San Giorgio, poi 1° e 2° professionale a Mortara. A scuola me la cavavo abbastanza bene, anche se a casa non prendevo troppo in mano i libri.

Nel '47 è mancato papà Medardo, ma mamma Amabile e i nonni si sono dati da fare per non farmi mancare niente. La mamma nel 1950 si risposò, a San Giorgio, con Angelo Faccaro, di professione formaggiaio ambulante per le cascine.

Così a 10 anni comincio subito a “puntà al triciclo”.

Nel 1954 Angelo acquista una Ape Piaggio, così riusciamo ad allargare il raggio di azione fino a Cernusco, Olevano e Mortara. Compiuti i 14 anni la famiglia decide di farmi imparare il mestiere di meccanico e vengo assunto come apprendista dalla officina meccanica dei F.lli Bertassi di Mede. Il tipo di lavoro non mi piaceva tanto, ma mi impegnavo seriamente anche se la paga da apprendista, tolti i contributi, era veramente bassa. Così, complice una certa insofferenza verso il capo officina, decido di dimettermi. Papà Angelo capisce la situazione... *“l'APE è la tua e puoi fin da adesso recuperare il mio giro di Ottobiano, Cernusco e al “gir di cassen.”*

Ricordo ancora il primo giorno di mercato a Ferrera Erbognone. Però con un po' di fortuna riuscii a cavarmela bene nei vari mercati della Lomellina, tant'è che alcune famiglie sono miei clienti da tre generazioni.

Una sera nebbiosa di Novembre, dopo una cena a Campalestro di Velezzo, mi sono rovesciato con

l'APE in una curva. Fortunatamente io e i miei 4 amici nel cassone siamo rimasti illesi, ma l'Ape era seriamente danneggiata.

Con coraggio acquisto una LAMBRETTA cassonata, che un artigiano locale aveva adattato a furgone. Questa aveva anche la retromarcia, un lusso a quei tempi. Cerco di farmi riformare ma poi arriva la cartolina e parto come alpino, per 18 mesi di naja.

Tornato da militare, con il piccolo capitale ereditato dai nonni, riparto con il mio lavoro di venditore ambulante un po' più alla grande. Realizzo un deposito in grado di contenere e stagionare oltre cento forme di grana. Grazie ad una Innocenti-Austin, che fungeva anche da furgone, andiamo a fare approvvigionamenti di formaggio grana nel Lodigiano, di stracchino nella zona di Novara, mentre dai caseifici locali, Mangiarotti a Lomello e Sempio a Gallivola, compravamo burro, crescenza, ricotta, mascarpone e **palatino**.

Nel 1964 conosco Gloria, che due anni dopo diventa mia moglie e ci affittiamo un appartamento a Lomello.

Da sposato esco di casa con una buona dote, come usava a quei tempi. Così provo ad allargare il giro dei mercati. Ricordo ancora dopo anni l'emozione del primo giorno di mercato a Sannazzaro, nella piazza del Municipio vecchio.

Sempre cercando di migliorare, nel 1967 il concessionario ISELLI di Mede accetta di ritirare la mia Lambretta e la Innocenti-Austin dandomi in cambio un furgone FIAT 238 nuovo, che la carrozzeria Coppero mi modifica rialzandolo e facendo l'apertura laterale a mò di banco. Con il FIAT 238 il giro di vendite funziona bene e aumento le piazze nei mercati.

“Siccome s'era no bon da sta

tranquill” nel 70 acquisto un lotto di terreno a Lomello, sulla costa dell'Agogna, e nel giro di due anni completo i lavori di casa e deposito. Questo fatto provocherà un ostracismo inspiegato “al furmagè al fa la cà” ..superato solo alcuni anni dopo.

Un Giovedì a Sannazzaro vengo informato che a breve “al furmagè ad Sanasà,” Aldo Sisti, avrebbe cessato l'attività per motivi di salute.” A gho vust dentar”. Don Ernesto (il barone) mi affitta un locale in via Cairoli, di fronte alla banca, che, con l'intervento di un bravo arredatore, diventa una meraviglia. Il negozio funziona, attira anche gente dai paesi vicini, ma per tenere a bada mercati e negozio la vita per me e Gloria diventa troppo faticosa, anche se i nonni molto ci aiutavano prendendosi cura di Marco, nato a giugno del 1966.

Pensate che in quegli anni non c'era ancora la bilancia elettronica, si pesava tutto e i conti si facevano a mano. C'era anche lo spauracchio dei Centri Commerciali, così decidiamo di cedere il negozio di via Cairoli ed io riprendo il giro dei mercati con il mio FIAT 238, e ne aggiungo di nuovi come Sale, Breme e Mede. *“Sempar par stà no tranquill”* nel 1986, appena ceduto il negozio acquistiamo con coraggio un fabbricato fatiscente in *“tla curt ad Savott”* vicino al Santuario Madonna della Fontana.

Il recupero edilizio è oneroso e dura qualche anno, salvaguardando la stalla in pietra a vista.

In questi anni mio figlio Marco, dopo aver conseguito il diploma di Ragioneria, comincia ad aiutarmi nell'attività commerciale. Nasce così in “curt ad Savott” un supermercato affiliato alla rete A&O (il meglio vicino a te). Nel frattempo, potendo contare su Marco, avevamo acquisito anche la piazza di Casteggio, mercato ricco, ma che ci impegnava tutta



Inverno 1981: Francesco al mercato di Sale con il suo FIAT 238 attrezzato by carrozzeria Coppero

la domenica.

L'esperienza supermercato dura circa 10 anni, di cui alcuni in subaffitto. Nel 1998 capita un'altra occasione: rileviamo un “Butighin” in piazza Silvabella a Mortara, famoso per i formaggi e soprattutto per il Salame d'oca. Partiamo e funziona, anche se non avevamo ancora la preparazione per i prodotti di salumeria. Nel 2003 cedo la licenza di ambulante a mio figlio ed io con il mio furgone FIAT 238, risistemato a puntino, mi diverto la domenica a fare le fiere in Oltrepò (Fortunago) e in Lomellina (Mortara).

Ma nel 2010 *“la testa l'è ancora visca”* così, chiusa la parentesi Supermercato, si comincia ad elaborare l'idea di produrre formaggi, nella buona tradizione lomellina, che tanto mi aveva dato. Nasce l'idea del caseificio artigianale sempre in “curt ad Savott”. Nel Dicembre 2013 un titolo della Provincia Pavese conferma la mia convinzione. La “Parmalat” (Gruppo francese Lactalis) **chiuderà a Cilavegna il caseificio della Società controllata Carninini cui faceva parte anche**

il Caseificio Sempio di Gallivola acquisito dalla “Carnini”

qualche anno prima.

Così una mattina di Gennaio *“pii su e von a Pandino”* dove esiste una scuolacasearia: l'Istituto caseario “Stanga”. Parlo con il Preside e spiego la mia idea, chiedendo la segnalazione di un allievo in grado di aiutarmi a coltivare il mio sogno. Dopo quindici giorni arriva un professore con un allievo appena diplomato: Alberto.

L'impressione è subito positiva, così Alberto, sobbarcandosi una trasferta non certo agevole, inizia a lavorare nel nostro caseificio.

La **“Burgondella”** che produciamo con latte vaccino, è figlia delle nostre tradizioni lomelline, in particolare dell'Italico del Caseificio Sempio e del Palatino del Caseificio Mangiarotti.

Alberto è bravo, ci abbiamo preso gusto e con latte di capra, proveniente da un allevamento di 1° categoria di Pieve del Cairo, riusciamo a farne una versione molto apprezzata.

Ora *“in curt ad Savott”* abbiamo anche il cantiere aperto, perché stiamo ricavando, adiacente al caseificio, un magazzino dove far stagionare i nostri formaggi, rigorosamente “a metro 0”, realizzati unendo tanta esperienza e un po' di incoscienza.