TRIMESTRALE DI CULTURA STORIA e TRADIZIONI
DEL CIRCOLO CULTURALE LOMELLINO GIANCARLO COSTA

IL VAGLIO

Anno 19 - Numero 1 Gennaio - Marzo 2023

Sommario

3 Antiquariato, modernariato e non solo
Marta Costa

4 Appuntamento sociale e... una tavolozza di colori
Maria Forni

7 Un carosello commerciale nel corso dei secoli
Lucrezia Zandon

9 Luogo di memoria, già dal Millecinquecento
Graziella Bazzan

11 La contrattazione dei prodotti di questa terra
Christian Tammeo

13 A spasso tra nostalgia, poesia e realtà
Adriano Arlenghi

15 Sotto il gazebo dell'Anffas
Nadia Farinelli Trivi

17 Celo-manca: giochiamo alle figurine
Alessio Facciolo

IL VAGLIO

TRIMESTRALE
DEL CIRCOLO
CULTURALE LOMELLINO
GIANCARLO COSTA
RIVISTA DI CULTURA STORIA E TRADIZIONI
Anno 19 - Numero 1
Gennaio - Marzo 2023
*
Reg. Trib. di Vigevano
n. 158/05 Reg. Vol. - n. 1/05 Reg. Periodici
*
Direttore responsabile
Marta Costa
Elenco speciale Albo professionale
dei Giornalisti di Milano
*
Coordinamento
Sandro Passi
*
Progetto grafico
Luigi Pagetti
*
La collaborazione è a titolo gratuito
*
Editore
Circolo Culturale Lomellino
Giancarlo Costa
via XX Settembre, 70
27036 Mortara (PV)
INFO: 0384.91249
marta.costa@circoloculturalelomellino
www.circoloculturalelomellino.it
*
Stampa
TIPOGRAFIA SAGITTARIO
via Malignani, 7 - 30020 Bibione (Ve)
*
Copertina
Il mercato di Mortara
In una cartolina anni 30

ÂL MÂRCÁ

As fa 'n ti pias âl vânârdì
int'nâ Murtarâ vivâ
câ sâ sgagiâ pâr nâ mâtinâ
â crumpà dâl tüt:
biâncâriâ, mârcânsiâ, bârlâfüs,
vârdûrâ, pâs, furmacc, salam,
fèr di mistè.
L'è tüt un botâ botâ:
vend, baratà, tratà,
e tüt â spârisâ tammè 'l füm.
Lâ gent â snâ va
e duâ gh'erâ âl furâ furâ
turnâ piân piânin âl trân trân ad tücc i dì.
Insì finisâ âl mârcà:
e mi, intânt câ spetâ l'altâr,
portâ cà pulentâ e mârlücc.

Giancarlo Costa
(Fuga di sole - 1990)

Antiquariato, modernariato e non solo

di Marta Costa

Mercatini che passione!
Complice forse la crisi economica e una nuova coscienza ecologica, il mercato del riuso, un tempo riservato esclusivamente a soggetti in difficoltà, ha superato i tanti pregiudizi perché la concezione dell'usato ha fatto passi da gigante, diventando una filosofia vincente. Cresciuto in maniera esponenziale a livello locale e nazionale e non solo, è regolarmente frequentato da molti consumatori, qui si compra e si vende, chi conosce fa ottimi affari, chi desidera risparmiare è accontentato.

E poi è il metodo migliore e più veloce per liberare casa da tutto ciò che non si utilizza più: merce acquistata e mai usata, oggetti che non si adoperano, regali non piaciuti, guadagnando così qualcosa da utilizzare per comprare ciò che veramente occorre. I mercatini del riuso hanno un fascino particolare: sono molti gli oggetti abbandonati in attesa di una nuova vita, oggetti che conservano l'energia vitale di chi li ha posseduti, custoditi, vissuti.

Volete discutere sulla carica poetica di un vecchio mobile, l'originalità di un abito usato di foggia e tinta vintage, preso per pochi euro e introvabile in negozio perché è un modello di prestigio dimenticato, un pezzo unico in perfette condizioni che aspetta di essere nuovamente sfoggiato? I clienti sono molto diversi tra loro, come la giovanissima che cerca scarpe che hanno fatto furore negli anni 70, o chi spera di metter mano a capi di abbigliamento originali di stilisti famosi, o l'appassionata di bigiotteria americana, o le amanti della biancheria della nonna.

Prima era una passione di pochi, ma oggi, frequentarlo fa tendenza perché rende disponibile tutto a tutti, a qualsiasi tasca così che gli scarti del guardaroba di una persona diventano il tesoro del look di un'altra.

Un'indagine della Doxa afferma che il 66% di chi vende e acquista usato in Italia è composto da laureati seguiti dai giovani e dalle famiglie con bambini. Il mercato dell'usato, che negli ultimi anni ha registrato un vero e proprio boom, non è solo un luogo di shopping, ma è un simbolo della lotta allo spreco, oltre a essere un luogo di condivisione in cui fare comunità, e stare insieme agli altri.

Mercatino dell'usato

Il mercato declinato in varie forme (non solo l'usato...) è l'argomento di questo numero della nostra rivista, quindi vi lasciamo passeggiare tra l'oggi e il ieri, tra bancarelle e venditori, augurandovi di spuntare... dei buoni affari.

Appuntamento sociale e... una tavolozza di colori

Ricognizione sull'interpretazione letteraria del fenomeno mercatale

di Maria Forni

I mucchi spumeggianti come cavalloni, quei fiumi di verdura
Che scorrevano sul fondo della strada assumevano sfumature delicate e perlacee.
Émile Zola, Il ventre di Parigi

Una delle prime attività relazionali dell'essere umano ancora nelle ere preistoriche fu lo scambio di oggetti, cibi, armi rudimentali, ogni genere di utensili e di ornamenti. Con il termine *mercato* si indica tanto l'attività di scambio nell'ambito di un rapporto domanda-offerta, quanto il posto deputato a questo tipo di relazione-azione. Tutti i popoli mediterranei si caratterizzarono per la presenza di empori, luoghi destinati allo scambio di merci e denaro, soprattutto lungo i litorali marini, favorevoli ai commerci. Risulta più facile tracciare qualche nota sulla presenza e le caratteristiche del mercato a Roma, per il fatto che su di esso esistono molte sicure fonti materiali e scritte, anche letterarie. Si può infatti dire che il mercato costituì motivo di ispirazione per le arti figurative e la letteratura, con crescente intensità quantitativa e accresciuto interesse a partire dall'arte rinascimentale fino al secolo XX.

A Roma il centro della vita politica e amministrativa era il Foro, che tuttavia acquistò ben presto anche una forte valenza commerciale: la sede degli affari si restrinse alla basilica Porcia, mentre nel rimanente della piazza vi era il mercato cittadino. Alcuni versi di Plauto ci attestano che il foro era ancora, nel II secolo a. C., oltre che il centro della vita pubblica, anche un grande mercato. Solo nell'ultimo secolo della Repubblica il Foro si riempì di templi e monumenti, acquisendo un valore religioso e politico e non lasciando più spazio ai minuti affari del mercato, che tuttavia continuò la sua movimentata vicenda quotidiana spostandosi in zone, comunque, non lontane dal Foro stesso. La più affollata e la più deputata agli scambi commerciali piccoli e grandi era la pianura che dal Foro giungeva direttamente al Tevere: vi furono costruiti i primi porti fluviali, a Ostia si istituì lo scalo marittimo, dove arrivavano le merci da ogni luogo, pronte per essere smistate e trasportate su piccole imbarcazioni lungo il corso del Tevere nei vari mercati della città. Lì era il *Velabrum,* il mercato generale, che il poeta Orazio definì "il ventre di Roma", anticipando di secoli la definizione di "ventre di Parigi", data da Zola al celebre mercato francese chiamato *Les Halles.* Del resto, in una delle sue Satire Orazio racconta di essere un frequentatore del mercato del suo quartiere, dove si recava a comprare la verdura. Ancora nella stessa zona dei grandi mercati generali vi erano il *Forum Boarium* (il mercato delle carni macellate), il *Forum holitorium* (il mercato delle erbe), il *Forum Cuppedinis,* destinato alle ghiottonerie e alle delizie della tavola, come ricordano molti autori latini. Col passare dei secoli i mercati locali, di paese, di quartieri, rionali,

Parigi - Il mercato Les Halles

si radicarono sempre più, diventando quasi piccoli villaggi mobili, che comparivano e sparivano in luoghi e giorni stabiliti: ogni banco al suo posto, nel giorno prefissato. Nelle grandi città il mercato era, ed è, fisso, acquisendo caratteri più stabili e, nel secolo XIX, nell'epoca dell'architettura post-industriale, molti mercati ebbero una copertura che ne favorì la frequentazione. I mercati coperti furono oggetto di interessamento architettonico appunto nell'epoca dei nuovi materiali della modernità costruttiva, con l'utilizzo del vetro e del ferro, più adatti al dinamico ambiente della mercatura.

Recarsi al mercato è quasi un rito ancora oggi: infatti, mentre i piccoli negozi soffrono la spietata concorrenza dei supermercati, centri commerciali e simili strutture, i mercati resistono meglio, per il tipo di prodotti e forse anche per l'atmosfera sociale che vi si crea. Pure per questo la letteratura trasse assai spesso ispirazione dalla variegata e dinamica natura del mercato, in ogni epoca e in vari stili.

La letteratura latina è ricca di riferimenti al mercato: ne parlano Orazio, Marziale, Giovenale, per citare i poeti più illustri. Ma ne parla anche il filosofo Seneca, nell'ambito di un discorso morale e di costume, come è consuetudine per lui. Nella *Epistola ad Lucilium 95, 42* si racconta un episodio curioso relativo alle merci del mercato *piscatorium:* il fatto è tipico del clima di adulazione e di servilismo spesso presente alla corte imperiale: un tale aveva pescato una triglia di eccezionali dimensioni e ne aveva fatto omaggio all'imperatore. Quest'ultimo, come era usanza, l'aveva venduta a un pescivendolo del mercato, dove poi il pesce fu addirittura messo all'asta, in quanto appartenuto al principe. Assoluta la riprovazione di Seneca.

L'atmosfera e la variopinta folla del mercato compaiono in modo dettagliato in una delle novelle del *Decameron* del Boccaccio, in cui l'ambiente eterogeneo del luogo degli acquisti a Napoli è rappresentato sotto l'aspetto del rischio di furti, truffe, inganni e finzioni, soprattutto a danno degli ingenui abitanti di città e villaggi meno caratterizzati dall'astuzia degli espedienti fantasiosi e criminogeni della movimentata sede partenopea. Andreuccio da Perugia, onesto e ingenuo giovane del ceto mercantile, venuto a Napoli per acquistare dei cavalli, incorre nell'errore di mettere in mostra, al mercato, una borsa piena di denari. Da qui una serie di avventure e di inganni, grazie ai quali il giovane imparerà l'arte di vivere in un mondo complicato e spietato, in un percorso di formazione pieno di colpi di scena e di sorprese. L'affollata scena del mercato, dove la vicenda delle disavventure inizia, per concludersi in un lieto fine, si trova all'interno di una parte della città legata ai bassifondi, buia e brulicante di un'umanità caratterizzata da fisionomie furbesche e criminose. La massa favorisce il furto e la truffa, con la sua stessa opaca fisicità, mentre al mercato, in quel settore della città, si incontrano i tipi più diversi

e sono possibili tutte le sorprese. Il Boccaccio è il primo grande scrittore, nel Medio Evo, che abbia colto la natura avventurosa della città, soprattutto di alcune zone della stessa, in cui ha notevole importanza la collocazione dei mercati, centri di commerci, di affari, di relazioni spesso oscure e truffaldine. "Perciò, richiamandoci a una tematica ottocentesca che il Boccaccio sembra talora anticipare nel *Decameron*, potremmo intitolare la novella *I misteri di Napoli*." (Mario Baratto). Nel secolo XIX, infatti, i romanzi di appendice, ma anche quelli avventurosi scritti da autori colti per un pubblico abbastanza largo, usarono volentieri titoli come *Il*

ventre di Parigi e simili, per individuare quel mondo oscuro e senza regole che non fossero circoscritte all'ambiente che non si piega alla "normalità". Nel "ventre" della città piena di incontri e di traffici, si rileva anche l'atmosfera di certi mercati: l'autore, il naturalista Émile Zola, colloca il protagonista, evaso dalla Guiana dove era stato deportato per motivi politici, nei sotterranei del mercato cittadino, alla ricerca vana dei luoghi della giovinezza, divenuti irriconoscibili, nell'ambiente di piccoli commercianti e venditori, tra i rancori, le gelosie e le meschine avidità di quel mondo senza possibilità di redenzione.

Il mercato, tuttavia, è anche un tema di ispirazione letteraria sotto un altro profilo, quella della familiarità, del luogo d'incontro, della consuetudine dei clienti abituali con venditori e banchi di fiducia: diventa quindi una presenza costante nella vita di molte persone, un appuntamento atteso e ricorrente. Nel romanzo *La ragazza con l'orecchino di perla* di Tracy Chevalier (2000), narrazione tra storia e immaginazione sulla vita del famoso pittore Vermeer, vi è posto anche per il mercato e le vicende che vi ruotano attorno. La protagonista femminile, una fanciulla giovanissima, che per motivi famigliari è costretta ad andare a servizio nella signorile casa del celebre artista, ha tra i suoi compiti appunto quello di recarsi al mercato per la spesa. La vicenda si svolge a Delft, piccola città dei Paesi Bassi, di cui viene detto avesse più di cento mercati e che probabilmente tra i primi centri urbani divise i nuclei commerciali secondo i prodotti. Particolarmente significativo è l'episodio in cui la protagonista con un'amica anch'essa a servizio domestico, si reca al mercato delle carni, dove, al consueto banco espressionisticamente descritto con il rosso del sangue, il giovane macellaio avvia un corteggiamento che più tardi sfocerà in un matrimonio. Si tratta di una scena di vita quotidiana al mercato, con i giovani macellai che decantano la loro merce, alternando l'apprezzamento dei vari pezzi di carne ai complimenti rivolti alle belle cameriere.

Il mercato nella trasfigurazione letteraria compare spesso soprattutto come un luogo pittoresco, trionfo dei sensi, degli odori, del tatto, dei rumori e dei colori. In questa prospettiva esso ha a che fare con la pittura, offrendo effetti cromatici di grande efficacia. Un esempio significativo è il celebre quadro di Renato Guttuso, degli anni Cinquanta, in pieno clima realistico e figurativo, legato anche all'impegno sociale. L'opera reca il titolo *Vucciria,* il nome cioè del grande mercato di Palermo, vivo di rumori e colori. Straordinaria è la disposizione delle merci e degli operatori, uniti a formare una massa inestricabile in verticale quasi a sfidare le leggi fisiche, come appunto spesso avviene ai mercati alimentari. Ma l'aspetto più mirabile è l'intenso e magmatico cromatismo, espressione di vitalità e di

La Vucciria di Renato Guttuso - Palermo, Palazzo Steri

intensità di percezioni. Al quadro di Guttuso si è ispirato Camilleri per un suo racconto sul mercato, dove si ritrovano alcuni di quei personaggi così vivi nel dipinto, efficacemente descritti in parole.

Per concludere con un'ulteriore descrizione dell'atmosfera del mercato basata sull'aspetto cromatico e dinamico, giova ricordare un passo del testo di Marco Lodoli dal titolo *Isole, Guida vagabonda di Roma,* in cui l'autore rimpiange la vecchia posizione del mercato di Piazza Vittorio trasferito in un luogo più ampio e adatto, ma assai meno pittoresco: *Bello e impossibile era il mercato di Piazza Vittorio, col suo sapor mediorientale, come cantavamo qualche anno fa. Rispettabilissime ragioni igieniche lo hanno sloggiato dal marciapiede per assegnargli una situazione più razionale, all'interno di un edificio preparato ad accogliere banchi e frigoriferi. A noi rimane un po'di nostalgia per quel caravanserraglio di merci, odori, colori e grida che avvolgevano la piazza, per le chiacchiere e gli spintoni che venivano scambiati in quel corridoio stretto e caotico.*

Un carosello commerciale nel corso dei secoli

Dall'antichità alla Parigi medievale, fino alla Lomellina contemporanea

di Lucrezia Zandon

Guillaulme de Villeneuve, un poeta francese del XIII secolo, ha raccontato la sua esperienza del mercato di Parigi, dove a ogni passo commercianti e negozianti gli offrivano ogni bene possibile. *«Il numero di mercanzie in vendita è tanto considerevole che non riesco a smettere di spendere, e se comprassi anche solo un esemplare di ogni specie consumerei tutta la mia fortuna. Così ho dilapidato il poco che avevo e la povertà mi tormenta. Ho venduto anche i miei abiti, i piaceri della gola mi hanno spennato e ora non so che ne sarà di me, né dove andare».* Ecco, senza metterla sul tragico, esistevano effettivamente nel Medioevo acquirenti compulsivi, esattamente come oggi.

Ora che abbiamo fatto una panoramica generale, partendo da Parigi, si può affermare che il mercato settimanale - dove venivano messi in vendita soprattutto beni locali, ed era frequentato da contadini che compravano o scambiavano prodotti - esisteva anche in Italia fin dal Medioevo. Però in realtà il mercato ha radici ben più profonde: fin dai primi rudimentali scambi neolitici ai primi bazar in oriente che precedevano su ogni tempo, in occidente il mercato si è sviluppato nell'agorà, in piazza.

Essa è l'unione della gente, del prodotto, del venditore e dell'acquirente che fanno "il mercato"; e quale luogo è più adatto se non la piazza, un posto dove la società si anima e vive? Addirittura si può risalire fino alle piazze minoiche a Creta, luogo nel quale sono stati rintracciati i primi agorai.

La prima "piazza"- in greco antico αστυ - in assoluto fu a Larissa, vicino a una necropoli. Bisogna infatti sapere che l'attività sociale era fortemente collegata agli altri momenti della vita dell'uomo, quali il teatro, i templi e gli edifici religiosi. Col passare del tempo divenne ben presto, oltre ai porti, il punto maggiore di scambio delle merci e poi della libera espressione di parola e polo delle democrazie per antonomasia. Siccome faceva parte della vita di tutti, e comprendeva le statue degli dei protettori, l'agorà venne fatta costruire nell'αστυ, la città bassa, in modo tale da essere facilmente raggiungibile da chiunque, dai contadini dei bassi ceti, fino ai politici. Nel passare dei secoli la piazza divenne sinonimo di mercato, nel forum romano si vendevano pesce, vino, buoi, tessuti, schiavi; era anche la sede principale dei cosiddetti luoghi per pranzare d'asporto, che paradossalmente, era usanza comune per i più poveri mentre i ricchi

Affreschi del Castello di Issogne - La Place, AO
Lunetta del mercato della frutta e verdura

venivano serviti all'interno delle loro domus.

In Italia quindi la nascita del mercato, tralasciando dopo il neolitico le prime rudimentali rotte via mare e i commerci marini – che possono essere allora considerati i primi mercati, seppur itineranti, della storia – viene segnalata dalle piazze delle colonie greche, che avevano relazioni con l'oriente e per la prima volta avevano qualcosa da scambiare: ossia gli incommensurabili beni che la nostra terra mediterranea aveva da offrire in cambio di stoffe e spezie.

Tenendo a mente che Alessandro Magno scoprì l'India nel 326 a.C., facendo partire l'avvio delle famose vie delle spezie e della seta, già Erodoto nel 475 a.C. attestava la Via reale Persiana nei suoi scritti. Si trattava di una rotta di oltre tremila chilometri tra Ecbatana e Smirne. Dopo Alessandro Magno l'influenza ellenistica, coi battriani, si diffuse dilagando sino agli Unni sotto Demetrio, toccando la Cina. Poco importa poi dell'espansione di Roma, divenuta poi Impero, e poco importa anche delle impronte dei vari rovesciamenti politici fino alla fine dell'impero romano.

Affreschi del Castello di Issogne - La Place, AO
Lunetta dello speziale

Nella nostra penisola il mercato non si fermò mai, crebbe a dismisura in una serie di sinergie contigue rese possibili forse proprio grazie alla vivacità e purtroppo alle sanguinose e veloci sconfitte e vittorie che si sono susseguite fino all'età comunale. La penisola ebbe finalmente un attimo di respiro, ritrovandosi con mercati che toccavano la Scandinavia e la Russia, la Francia e il Sud Italia, e al tempo stesso grazie alle strategie portuali di città come Genova e Venezia – che da potenze diventeranno super potenze nell'epoca moderna – mantenevano i contatti con Spagna, il Nord Africa, l'India e la Cina.

Dunque nel Medioevo il mercato, all'interno delle corti e dei comuni, si sviluppò per quello per cui ora noi lo conosciamo. Era, esattamente com'è, quell'insieme di bancarelle e tendoni, urla per i prezzi più convenienti, grida per gli ultimi tagli da smaltire. Odori di ogni genere, profumi, ma anche fango e paglia per terra, liquami di ogni genere di alimenti e non che venivano calpestati. I prodotti locali delle cittadine non potevano però eguagliare, esattamente come oggi, la grande offerta delle città dove si trovavano negozi permanenti e commercianti specializzati, grandi fiere e mercati periodici, venditori ambulanti, pelli, stoffe, ceramiche, articoli in legno e ferro, frutta, legumi, ortaggi, cereali, pane, birra, liquori, erbe medicinali, derivati animali e, in alcuni luoghi, pesce. Ovviamente gli articoli più costosi e pregiati erano l'olio e il vino, i funghi, le lane, i profumi, le spezie e lo zucchero. Tutti questi prodotti potevano essere acquistati nei mercati o nelle fiere, ma anche direttamente nei laboratori degli artigiani che si raggruppavano in base al loro mestiere nelle strade che prendevano il nome della corporazione predominante, segno che resta ancora oggi nelle contrade e rioni della Lomellina come ad esempio il Mulino di Robbio oppure i Mercanti di Vigevano o Sant'Albino di Mortara.

Le botteghe degli artigiani lomellini si situavano ai lati delle piazze, iniziando a dividersi tra le varie contrade; i primi a separarsi per motivi igienici furono i macellai, che attraverso una botola dal laboratorio rispondevano alle richieste fatte al piano inferiore. Così i mercati rurali lomellini, dal primo millennio dopo Cristo si sono poi modificati solo in base ai gusti e alle necessità dei concittadini.

Luogo di memoria, già dal Millecinquecento

Una storia locale fatta di volti, voci, rumori e tantissime merci

di Graziella Bazzan

Da sempre è stato il cuore pulsante di una parte dell'economia cittadina. Il mercato mortarese nel tempo ha rappresentato uno spazio per tutto e per tutti, un luogo di socializzazione dove clienti e commercianti si relazionano. Vivendo la comune quotidianità, ha una storia antica e presso l'Archivio del Comune di Mortara si trovano documenti che lo riguardano risalenti anche al 1541.

Ovviamente, nell'impossibilità di elencarli tutti, ne scegliamo alcuni a campione, come quello del 1567, in cui si legge che gli abitanti dell'oppido avevano facoltà di condurre e scambiare ogni sorta di mercanzia senza pagare il dazio, o la supplica della città in merito all'ordine del mercato fuori dal recinto delle fortificazioni del 1615, oppure la copia di citazioni contro mercanti ed artisti del 22 maggio 1655. Frequentato allora maggiormente da contadini che compravano o scambiavano prodotti alimentari e attrezzi di prima necessità, il mercato era frammezzato dal chiacchiericcio di tutti, dai versi degli animali da soma e da cortile, dagli artisti di strada, dai mendicanti, dal suono delle campane, dai predicatori e anche dai banditori che annunciavano assemblee o editti.

Piazza Silvabella mercato inizio 900

Non si teneva come ora una sola volta alla settimana. In un manifesto dell'Eccellentissima Regia Giunta D'Annona, datato 22 ottobre 1794, si apprende infatti la sua presenza - a Mortara - anche nel giorno di martedì. Nel febbraio 1829, il sindaco Vittorio Cotta Ramusino autorizza la riattivazione del mercato del bestiame che avviene il primo venerdì del mese, nelle Contrade denominate di San Francesco e San Bernardino, in concomitanza a quello dei cereali e generi alimentari. Tra inevitabili alti e bassi dell'epoca, è riconfermato anche dall'avvocato Pissavini, alla guida della città nel 1867, durante una seduta consigliare del 20 marzo. Questa volta la sede stabilita è il piazzale di San Dionigi, posto a breve distanza dalle piazze principali dove, nello stesso giorno di venerdì, si tengono le contrattazioni di cereali e commestibili.

In un manifesto, l'allora primo cittadino avvisa che, per comodità dei partecipanti, è praticato un apposito passaggio tra la piazza del mercato dei cereali ed il piazzale di San Dionigi, attraverso la porta che dà accesso al Palazzo Civico. L'allevamento del bestiame, soprattutto bovino e suino, ha sempre avuto un'importanza di primo piano nell'economia locale, ecco il motivo di un evento così specifico, ed ecco perché, per incentivarlo, ai conduttori del bestiame selezionato venivano elargiti premi in denaro e medaglie d'argento. Le contrattazioni venivano supervisionate dalla rilevante figura del mediatore che aveva la funzione di vero e proprio "ago della bilancia" degli affari e di testimone degli stessi e

ogni transazione era basata sulla parola. Bastavano una stretta di mano e una caparra perché l'affare avesse buon esito. Il mediatore riceveva il suo compenso quando l'acquirente aveva pagato il venditore. La nuova crescente meccanizzazione del lavoro agricolo a partire dal Secondo dopoguerra, l'influenza di nuovi modelli culturali in contrasto con il mondo rurale, una burocrazia opprimente e norme igieniche più rigorose hanno fatto si che tale formula perse gradualmente d'importanza, lasciando sempre più spazio alla contrattazione del bestiame nelle aziende di allevamento.

Ancora una riconferma della presenza di due mercati in città ce la dà la delibera del Consiglio Comunale del 7 novembre 1903 che, sul ritorno del giorno del martedì, non solo come risorsa economica, ma valore aggiunto di una città orgogliosa di tale tradizione dice "vantaggioso assai per tutti quelli che accorrono a Mortara per i loro affari e le loro contrattazioni, e per questa grande affluenza, ne deriva che qui vi siano parecchie osterie con alloggio". Il commercio, soprattutto quello delle granaglie, fa un salto di qualità l'11 aprile 1933 con l'apertura al pubblico, alle ore nove, del nuovo mercato coperto, sovvenzionato, per quanto ci è dato sapere a titolo sperimentale dal Comune, con un sussidio annuo di lire tremila, per la durata di tre anni. Sorto a integrare l'importantissimo mercato dei cereali che ogni venerdì dell'anno si svolge sulla adiacente Piazza Vittorio Emanuele, (ora piazza Martiri della Libertà) in faccia al Palazzo Comunale e più precisamente nell'ampio cortile interno dello stabile al n.54, vede l'affluire di tutto il mondo agricolo dei dintorni. La manutenzione e la gestione è affidata alla S.A.L.P.I.A (Società Anonima della Lomellina per l'Incremento dell'Agricoltura) che si era prefissata di apprestare gratuitamente a tutti gli agricoltori, commercianti, industriali, un ridotto coperto che permettesse lo svolgimento agevole e tranquillo delle contrattazioni, anche nelle giornate di intemperie. All'interno della struttura, dove il servizio bancario era svolto da una filiale della Pop. Coop. di Novara, che aveva ottenuto la prescritta autorizzazione dalle competenti autorità, c'erano: l'Ente Nazionale Risi, il Sindacato Agricoltori Lomellini, un'Agenzia dei Magazzini Generali e naturalmente gli uffici della S.A.L.P.I.A, la Cattedra Ambulante di Agricoltura insieme a molte importanti ditte commerciali, e professionisti del luogo. Praticamente con quasi novanta anni di anticipo un'edizione sperimentale della nostra Borsa Merci! A Mortara esisteva anche il mercato dei bozzoli: gelsi e seta furono un binomio produttivo in Lomellina a partire dal Cinquecento. Con la signoria degli Sforza rappresentò, infatti, tra alterne fortune un settore dell'economia che si mantenne fino alla metà del '900. Dai bozzoli si estraeva il pregiato filo di seta, il mercato era stagionale e si svolgeva da fine giugno a metà luglio, insieme a quello della foglia del gelso che era l'alimento delle larve dei bachi. Questa produzione per secoli aveva impiegato e dato reddito a una parte della nostra popolazione, soprattutto nelle campagne.

Giganteschi mercati erano anche le fiere che vantano origini antiche e risalgono prevalentemente al periodo medioevale. Erano legate tradizionalmente a momenti importanti, come ricorrenze dei Santi, la fine della raccolta del grano o la transumanza del bestiame. Spesso avevano luogo nel periodo estivo per l'ampia disponibilità dei prodotti agricoli raccolti durante l'anno, e nel periodo autunnale per consentire alla popolazione l'approvvigionamento per i mesi invernali, allora di grande freddo.

Da alcuni documenti del 1831, conservati sempre presso il nostro archivio, troviamo la dedicazione all'epoca delle due nostre fiere cittadine: quella di primavera, che si teneva in città dal lunedì al sabato nel mese di aprile, era dedicata a San Giorgio, mentre quella d'autunno, sempre della stessa durata, a Sant'Orsola.

La contrattazione dei prodotti di questa terra

Animali, cereali, macchinari nella Wall Street lomellina

di Christian Tammeo

"Chi vusa püsè fort, la vaca l'è la sua".

Al mercato delle vacche si faceva così, il proverbio non mente. Chi più forte si faceva sentire, comprava la merce migliore. Un po' come accadeva a Wall Street fino a pochi anni fa.

La contrattazione delle merci ha una storia antichissima, millenaria. E conserva un suo ruvido fascino che si riscontra ancora nei suk mediorientali. Si offre un prezzo, viene fatta una controfferta, ci si trova nel mezzo, con soddisfazione di entrambe le parti.

In Lomellina, piazzare la propria merce agricola, i prodotti della terra, è sempre stato essenziale: alle fiere – e alcune si tengono negli stessi giorni ormai da secoli - un tempo svolgevano questo ruolo, si vendevano il bestiame e le macchine agricole. Ora lo scenario è mutato.

Mortara - Piazza Vittorio Emanuele

Dopo che nel nostro territorio, nel '900, la varietà delle colture si è limitata ad una serie minore di prodotti che ben si adattano al nostro clima, la contrattazione delle merci di riso, mais e pioppi si è specializzata, localizzandosi in alcuni punti della città. La capitale riconosciuta della Lomellina agricola è sicuramente Mortara, e fino agli anni Settanta la contrattazione avveniva nei bar e per strada, nel venerdì, giorno di mercato.

Il riso si contrattava davanti alla sede storica dell'Ente Risi, a palazzo Bedini, in piazza Martiri della Libertà. Agricoltori, mediatori e rappresentanti delle industrie di trasformazione entravano e uscivano dall'ex bar Santi e dal bar Beretta, tra caffè, chiacchiere e notizie. I pioppi e il mais si contrattavano poco più in là, vicino alla stazione, nel triangolo tra il caffè Garibaldi, l'albergo Bottala, che allora offriva anche servizio bar, e il caffè Lomellino. Tutti in strada, dentro e fuori dai locali, un costante chiacchiericcio che portava a rapporti personali, amicizie e conoscenze. Una stretta di mano bastava (e basta ancora) tra persone che si conoscono e di cui ci si fida. A un certo punto la monocultura risicola prende piede, e coltivare riso diventa sempre più economicamente remunerativo per le aziende agricole anche in quest'area, quindi le contrattazioni si concentrano prevalentemente su questa coltura. Le altre, mais e pioppi, sono diventate trascurabili, fino a sparire dal panorama ufficiale del venerdì.

Nel 1994 il grande passo. Il Comune di Mortara da qualche anno aveva dismesso il macello di piazza Trieste. Si tratta di un edificio in mattoni costruito alla fine dell'800 in una zona allora considerata periferica. Era rimasto in funzione fino agli anni Ottanta: è composto da un edificio centrale a tre campate,

più ampio nella parte centrale più rilevata rispetto alle due laterali, e da due ali staccate, una per parte, con una buona area circostante, a cui si accede attraverso un piccolo edificio sempre in mattoni, che ora ospita alcuni uffici.

Venne deciso di ospitare qui la nuova sala contrattazione merci. Per avviare il recupero del complesso venne costituita una società che comprendeva la Camera di commercio, il Comune, la Provincia e alcuni soci privati, e con capitale soprattutto pubblico si avviò il restauro, durante l'amministrazione di Giorgio Spadini, su progetto dell'architetto Gianfranco Morone. Ne è risultato un insieme armonico, rispettoso dell'architettura e delle caratteristiche originarie, che svolge anche il ruolo di sala pubblica, e in questi quasi tre decenni ha ospitato decine di eventi, dalle cene ai convegni. Nel giardino è stata posta anche la scultura della mondina, opera dell'artista lomellino Narciso Cassino.

Complesso della Borsa Merci a Mortara

Nel tempo è diventata una piccola cittadella dell'agricoltura: il venerdì è rimasto il giorno delle contrattazioni, i protagonisti del mercato agricolo si sono spostati da piazza Martiri della Libertà in piazza Trieste, cambiando un po' la geografia commerciale cittadina. L'area davanti al Municipio infatti non è più la stessa, senza gli agricoltori e con un minor numero di bancarelle. Oggi gli agricoltori, i mediatori e i rappresentanti dell'industria si radunano all'interno della sala, si incontrano e si scambiano offerte, mescolate con strette di mano e pacche sulle spalle. L'area interna è delimitata da box e tavoli assegnati a società e aziende protagoniste della contrattazione.

All'interno del complesso si trova anche la sala rese dell'Ente Risi, che determina la resa alla lavorazione di ciascun campione di riso, prima di essere venduto, accanto alla sede di alcune associazioni agricole.

Ancora una volta sono i risicoltori a offrire il proprio risone, raccolto e conservato nei silos che punteggiano il paesaggio; mentre i mediatori indirizzano le decine di diverse varietà di riso coltivate nel nostro territorio verso il miglior offerente. Il terminale finale sono le industrie di trasformazione. Va ricordato che gli stabilimenti dei principali gruppi di riferimento hanno tutti sede in provincia di Pavia.

Per tutte queste ragioni la Borsa merci di Mortara, ufficialmente Società Consortile Sala Contrattazione Merci di Mortara e Lomellina, è diventata negli anni un punto di riferimento sempre più importante per il mercato a livello nazionale. Anche se da tempo si parla di trasformare le quotazioni, che oggi avvengono in presenza, in scambi telematici. Un tema diventato sempre più pressante dopo la pandemia, che ha evidenziato il bisogno di eliminare il contatto fisico tra le persone. Anche le strette di mano.

A oggi la Borsa merci di Mortara emette un listino prezzi, ogni venerdì mattina al termine delle contrattazioni, stilato da una apposita commissione che indica le quotazioni massime e minime ottenute dai principali gruppi varietali. Così oltre a Novara, dove la Borsa merci si trova in piazza Martini, accanto al teatro Coccia, e dove gli agricoltori si incontrano il lunedì, e Vercelli, piazza storica della compravendita del riso piemontese, che apre le sue porte il mercoledì, Mortara ha trovato il suo posto tra le più importanti borse in cui si fissano i prezzi del riso in Italia, superando quella di Pavia. Il riferimento principale resta sempre la borsa granaria di Milano, ma le contrattazioni locali, specialmente per un prodotto come il riso, restano essenziali.

A spasso tra nostalgia, poesia e realtà

Con il sole o con il vento, il mercato ha sempre il "suo" calore

di Adriano Arlenghi

Sono molti che dovendo scegliere tra andare al mercato o al supermercato scelgono il primo. I supermercati sono luoghi asettici, quasi dei "non luogo", dove l'unico contatto che puoi avere è con gli scaffali e con i prodotti. Si sta perdendo anche il rapporto con le cassiere, in fase di sostituzione dai lettori ottici.

I mercati di paese sono invece un'esplosione di voci, di socialità, di incontri, di contrattazioni. Tante sono le persone che vanno volentieri al mercato, ma non ci vanno quasi mai per comprare. Lo fanno principalmente per osservare la gente. Poi, certo, uno sguardo ai peperoncini, al banco tecnologico, all'affare del secolo con le calze - tre paia cinque euro- ce lo buttano sempre.

Mercato a Mortara, Piazza Mons.Dughera

È un mondo che si muove, con i suoi riti, i suoi messaggi, le sue grane. Che bello osservare chi fa parte di quel mondo. In particolare le donne, da anni sempre fedeli allo stesso banco, il migliore, il preferito. Casalinghe che conoscono a memoria l'andamento dei prezzi, più degli operatori della Borsa Merci di Milano. Amano sentirsi dire dal banditore "non si preoccupi, se la misura non è quella giusta, me lo riporta la settimana prossima, che tanto io sono sempre qui. Con il sole o con il vento".

Non si parla solo di Mortara, ma di qualsiasi mercato, da quello milanese più famoso, quello di viale Papiniano, a quelli sul mare. Tutti sono una perenne scoperta. C'è il banco che giura di possedere capi firmati a dieci euro. Pezzi magari recuperati in saldo da uno stock fallimentare. Un'occasione imperdibile. Probabilmente non è così: magari è roba che arriva dalla Cina (?).

Eppure se osservi le donne che scrutano i tessuti, ti accorgi che, anche senza etichetta, riescono a distinguere perfettamente la seta dal lino, il sintetico dalla canapa. Il mercato è un grande girotondo di folla che passa e poi ritorna, che osserva ogni cosa e commenta. Dagli abiti colorati e sgargianti per tutte le etnie del mondo, ai mini abiti adatti alle stelle del cinema con la vita snella.

Mentre nel supermercato c'è spesso la solita musichetta idiota che dovrebbe facilitare le vendite, creando un clima gioioso e consumistico, la colonna sonora del mercato è completamente diversa. C'è la voce baritonale dei venditori che ti agguantano per strada, c'è il bisbiglio dei gruppi di amici che si incontrano e si raccontano, le assicurazioni dei venditori più scafati che giurano che i pomodori, i polli,

il miele e persino il tendone che li ombreggia, sono super biologici e non contengono schifezze.

Famiglie intere quando vanno al supermercato, dopo pochi minuti diventano insofferenti, nei mercati rionali di paese ci rimarrebbero tutto il giorno. Si respira poesia, si respira aria di incontro e di leggerezza e sembra quasi che la contrattazione e la formazione del prezzo siano elementi secondari e sovrastrutturali.

Insomma nel mercato c'è la vita vera. Là dove sono divisi per settori: i fiori, gli elettrodomestici, gli abiti, le scarpe, gli ortaggi, il pesce, gli accendini, ma per contro c'è chi preferisce quelli che hanno i banchi piazzati alla rinfusa. Così puoi immergerti nel sapore del pollo grigliato e nelle sue immancabili patatine fritte, mentre cerchi gli slip e le calze della misura giusta nel banchetto vicino.

Una festa collettiva che pare irrinunciabile. Vedi arrivare tante donne (e uomini) dai paesi della costellazione lomellina, con le sportine ed un sacco di borse di tela sottobraccio. Li vedi andare via, dopo avere percorso il mercato in lungo e in largo più volte, carichi come asini di frutta e di verdura. Soddisfatti. Il mercato di Mortara è pop. Ha sempre resistito: al torrido, al ghiaccio e (relativamente) anche alla pandemia. Ha sparso colori un po' ovunque, unendo idealmente e fisicamente piazza Trieste, Silvabella e San Lorenzo in un largo abbraccio. Taluni sostengono che sorbire un caffè in uno dei tanti bar di corona, nel venerdì di mercato, rappresenta uno dei massimi piaceri della vita. Nel fondo della tazzina vedono rispecchiarsi l'orgoglio di abitare questa città.

Oggi è venerdì, dunque è il gran giorno. Le rosse arance di Sicilia e i cedri di Amalfi si pavoneggiano nel banco più defilato della strada. Se desideri incontrare un amico, stai certo che devi passare di qui. Non devi avere fretta, non devi buttare sguardi veloci sulle prelibatezze gastronomiche o tessili che emergono sul tuo cammino. Devi fermarti e dialogare con i venditori. Ti racconteranno i loro sogni, il tragitto del cibo che viene esposto, ingurgiteranno le tue banconote con mano ferma dentro alle saccocce colorate, ti regaleranno alla fine della spesa qualcosa. Un patto di complicità. Possono essere due mandarini in più, un dattero da degustare, una fetta sottile di salame nostrano, un impasto di stracchino e nutella. È il loro modo per catturarti, per farti entrare in un mondo curioso, girovago, bohémien, sempre allegro, creativo. Se si potesse definirlo meglio, gli spetterebbe il nomignolo di "mercato hip hop", un po' tech, un po' China, uno spruzzo di Amsterdam ai tempi dei provos.

Sedani e miele si insacchettano insieme e matrimonializzano. Carote nascoste dietro i loro ciuffi approfittano di un attimo di disattenzione e si fanno acciuffare mentre fuggono a gambe levate.

C'è il corner delle tasse, della propaganda critica dove il vulnus dei fanghi sui campi acquista spessore, quello dei malanni, c'è il marciapiede in cui si inveisce sul destino e sulla sfortuna.

Banco di frutta e verdura

A mezzogiorno l'assise si interrompe, si scioglie, le cartacce sollevate dal vento aspettano la ramazza che li porterà via. Mortara è il suo mercato, il mercato è la sua gente, le sue arance non sono solo frutti per nutrire le pance, ma elementi di un paesaggio che genera meraviglia. Il mercato di Mortara, questo è certo, non vende solo frutta e pantofole, vende amore, vende poesia, vende felicità. Come tutti i mercati di tutti i paesi e città. Ma noi - per dipingervi questo affresco - abbiamo, ovviamente, giocato in casa.

Sotto il gazebo dell'Anffas

Bancarelle senza fini di lucro, ma con scopi solidali

di Nadia Farinelli Trivi*

Che cosa si vende sotto il gazebo dell'Anffas? L'Anffas è l'associazione nazionale di famiglie e persone con disabilità intellettive e disturbi del neurosviluppo. A Mortara è presente dal 1984 per volontà di Annibale Acerbi, fondatore e primo presidente, e di Pierangelo Martinoli, stimatissimo esponente locale del mondo scolastico: persone non solo attente e sensibili al problema della disabilità, ma anche decise e lungimiranti.

Quando l'Anffas scende in piazza, sul banco espone piccoli manufatti, depliant, calendari, oggetti colorati, da cedere in cambio di un'offerta liberale. Tutto qui? No, propone molto, molto di più. Si mette in vista per aggregare le famiglie, tira fuori la sua voce per "stanare" i bisogni, esorta a coltivare la cultura dei diritti, offre spunti per promuovere la qualità della vita. L'idea dei fondatori è diventata un progetto attivo e coraggioso e, con il suo gazebo, l'Anffas continua a richiamare l'attenzione, in modo pacato e severo, ai diritti naturali di ogni cittadino, con o senza disabilità, che vive insieme agli altri. Solo partendo dalla conoscenza delle nostre realtà, può scaturire, in modo consequenziale, un programma lucido, che a sua volta ingenererà azioni dinamiche e risolutive.

Con questo spirito, l'Associazione nel 1985 ha promosso la nascita della Cooperativa "COME NOI", che rappresenta oggi una delle realtà imprenditoriali più qualificate su tutto il territorio pavese (e non solo) per la gestione dei servizi a sostegno delle persone con disabilità. La Cooperativa attualmente gestisce un Centro Polifunzionale a Mortara, con servizi diurni e residenziali, che accolgono persone provenienti prevalentemente da tutta la Lomellina; conduce progetti speciali di attività quotidiana e di vita indipendente, con due unità abitative anche a Parona e a Tromello.

La Cooperativa Come Noi ha una sua autonomia gestionale, che però è a marchio Anffas. Se l'Associazione segnala il bisogno, la Cooperativa progetta il sostegno e porta avanti, per ogni persona che le viene affidata, la gestione del servizio "su misura" per quel tipo di bisogno. Sempre l'Associazione, con il determinante aiuto di alcuni amici volontari, nel 2003 ha costruito i presupposti per la nascita della Fondazione "DOPO di NOI" per Mortara e Lomellina, ente di partecipazione a marchio Anffas, che ha il compito di raccogliere e destinare i fondi a favore dei molteplici programmi: grazie alla Fondazione nel 2021 un ambizioso progetto si è concretizzato con la costruzione di una bi-villa, che ospita dieci ragazzi, usciti dalla propria famiglia per intraprendere un percorso di vita indipendente.

La Legge 112 del 2016 ha dato vita ad un nuovo modo di intendere il "dopo di noi". Le persone con disabilità non possono improvvisare un mutamento ambientale repentino, con tutte le sue conseguenze, nel momento in cui la famiglia viene meno.

Tutti i percorsi devono essere attivati nel "durante noi", cioè quando la famiglia è ancora viva e vitale. La citata legge ha stabilito che sia privilegiata la de-istituzionalizzazione attraverso l'attivazione di singole unità di offerta abitativa per piccoli gruppi ed emerge, quale saldo perno dell'argomento, l'importanza della dimensione comunitaria nella realizzazione dei nuovi servizi: l'intervento non è più costruito solo sulla persona, ma sull'intera comunità di appartenenza. Diciamo pure

che, al gazebo dell'Anffas, è possibile trovare tutto questo impegno quotidiano messo insieme, offerto e richiesto formalmente, nelle fiere, nei mercatini, sul sagrato delle chiese, ma quando la festa è finita, l'Anffas, di fatto, non "sbaracca", perché chi ne ha la necessità può rivolgersi allo sportello del SAI (Sportello Accoglienza e Informazione), che è un servizio svolto a titolo gratuito sempre a disposizione di tutti i cittadini, indipendentemente dal fatto di essere associati.

È un luogo dove non si fanno acquisti, ma si ricevono assistenza, supporto e informazione per famiglie e persone con disabilità, in collegamento con tutte le altre organizzazioni di riferimento e con le Istituzioni, anche per avventurarsi con una guida esperta nei dedali della burocrazia. Il territorio della Lomellina offre spazi, situazioni e alleanze di singolare pregio e bellezza: a fine inverno 2017 è stato avviato il piano di riqualificazione dell'antico orto della Casa Madre delle Suore Pianzoline, disponibili ad affidare il loro terreno sito nel cuore della città, all'Anffas, alla Cooperativa Come Noi e all'Istituto professionale Statale "Ciro Pollini" (indirizzo Agricoltura e Sviluppo Rurale) di Mortara.

È stata una combinazione ideale per un progetto fattivo di inclusione sociale, che consente tutt'ora ai ragazzi di svolgere un'attività salutare e formativa al di fuori del contesto in cui vivono abitualmente e che ha consentito, durante la pandemia di Covid 19, di traghettare ogni settore del sistema fuori dal periodo più critico. Questo è lo spirito con il quale tutte le persone impegnate al gazebo dell'Anffas, dietro al banchetto colorato che ricorda quello dei mercatini di Natale, continueranno a sostenere chi ha chiesto "in prestito", o a rinforzo, la loro mente, il loro cuore, le loro gambe, la loro voce, per conoscere meglio i propri diritti, da cui derivano sempre delle legittime opportunità.

E porre al centro le occasioni, in un saldo aggancio coi diritti, è un richiamo che deve rimanere per tutti come un'eco seducente, stimolante, inquietante.

**Presidente Anffas Mortara e Lomellina*

La Legge sul Dopo di Noi è una norma di rilevanza storica

Ha un numero: 112/2016, ed è stata concepita promuovendo e riconoscendo alcune esperienze innovative di auto-organizzazione e co-progettazione nate dal basso, coinvolgendo genitori operatori sociali e istituzioni, sperimentate in particolare nel mondo della cooperazione sociale.

Istituisce un fondo appositamente dedicato alla cura e all'assistenza delle persone con gravi disabilità prive di sostegno familiare.

Delinea una nuova prospettiva di intervento identificando nella casa e non "nei servizi speciali" la dimensione esistenziale ottimale per realizzare il percorso e il progetto di vita della persona con disabilità quando è adulta.

Consente ai genitori di investire nel presente risorse economiche ideative e progettuali per accompagnare i figli a realizzare un progetto di vita indipendente per l'età adulta senza rassegnarsi a scegliere un servizio residenziale o l'affidamento ad altri familiari o a singole assistenti e badanti.

Marco Bollani
Direttore Cooperativa Come Noi

Celo-manca: giochiamo alle figurine

Scambi tra bambini fino al Fantacalcio e ai miliardi del football reale

di Alessio Facciolo

Nulla genera "mercato" quanto la passione: e la passione per il calcio è una delle più viscerali del nostro paese. Le figurine che ritraggono i protagonisti del *furball* sono anche uno dei passaggi con cui i bambini (o le bambine... le collezionano anche loro) vengono a conoscenza dei rudimenti dell'economia: il dare per ricevere nella sua forma più ancestrale, quella del baratto, con quel "celo, manca" divenuto un mantra intergenerazionale e lo scambio di sticker un'esperienza che accomuna nonni, genitori e figli.

Le figurine più amate, di solito, sono però quelle introvabili: Pier Luigi Pizzaballa, portiere dell'Atalanta, entrò nella cultura di massa del Belpaese proprio per la rarità della sua immaginetta nella stagione 1963/64, scattata e immessa nel circuito in ritardo a causa di un infortunio dell'estremo difensore bergamasco che gli aveva impedito di partecipare alla sessione di shooting. Un onore, quello di essere i più ricercati dagli italiani, che capitò nel 1997 anche a Sergio Volpi, mediano del Bari, e Paolo Poggi, attaccante dell'Udinese: qui i contorni della vicenda sono però più foschi. Tutto cominciò quando la Dolber, azienda dolciaria del Bergamasco, decise di distribuire assieme ai suoi chewing gum un mini album di figurine dei calciatori, con tre mini sticker in omaggio per ogni caramella e una promessa: a ogni collezione completata, la Dolber avrebbe regalato una maglietta o un pallone autografati dal proprio campione del cuore. I ragazzini di tutto il Paese ne andarono matti: bar e tabaccherie vennero presi d'assalto, facendo vacillare il monolitico dominio dell'album Panini, vuoi per i costi irrisori di una cicca rispetto a un normale pacchetto di figurine, vuoi per l'apparente facilità a completare la collezione. Apparente, appunto: perché da nord a sud, nonostante centinaia di doppioni da scambiare, le caselle mancanti erano sempre quelle dei già citati Poggi e Volpi. Le leggende urbane, tra i banchi e nei cortili degli oratori, si sprecarono: qui in Lomellina, per dire, girava quella che la Sardegna fosse invasa di figurine rare (e chissà, magari in Barbagia o sulla Costa Smeralda dicevano lo stesso di Castello d'Agogna o Albonese). La vicenda finì pure in Parlamento, e la Dolber se la cavò dimostrando che Poggi e Volpi in carta e colla esistevano davvero e che sì, circa duemila premi erano stati in effetti consegnati: un'inezia, se confrontati agli album rimasti incompleti e dimenticati, dalla stagione successiva, in fondo a qualche cassetto.

Del merchandise sul calcio, le figurine restano l'elemento più iconico: tanto che l'elemento dei pacchetti è stato ripreso dal mondo dei videogiochi (principalmente i brand Fifa ed eFootball) per consentire la creazione di squadre personalizzate da usare per sfide online. Un processo simile a quello del Fantacalcio, gioco di ruolo nato negli anni 2000 e subito diventato

un fenomeno di massa in un paese da sessanta milioni di Ct. Il "Magic Football", per usare il suo nome inglese, prevede la creazione di una squadra di calcio virtuale selezionando i propri tesserati tra quelli dei team di una determinata lega sportiva, in Italia solitamente la Serie A. Per fare questo ogni "fanta allenatore" ha a disposizione un budget predeterminato: la chiave per costruire una buona squadra è quella sì di prendere i migliori giocatori, ma anche di saper scegliere possibili sorprese che, a poco prezzo, possano garantire un rendimento alto.

Questo perché a decretare i punteggi sono le prestazioni stesse del giocatore nel calcio "reale": ad esempio, se il centravanti del Milan Ibrahimovic segna un gol decisivo, non solo prenderà un voto di base alto (ipotizziamo 7: i voti vengono decisi in base a quelli delle pagelle dei quotidiani o di portali appositi), ma avrà diritto anche a un bonus (per i gol di solito è +3).

Con il suo bel 10, il punteggio di Ibrahimovic sarà sommato a quello dei suoi dieci compagni schierati dal "fanta allenatore" per la giornata in corso, che a loro volta potrebbero aver preso altri bonus (+1 per un assist) o anche malus (-0,5 per il cartellino giallo, -1 per un'espulsione, -3 per un rigore sbagliato, eccetera). Di base, le regole sono queste: quello che all'apparenza è un freddo gioco di statistiche, basato perlopiù sul "fondoschiena" di azzeccare i giocatori giusti nel momento giusto, tra gli appassionati è vissuto come un'occasione di socializzazione e, perché no, anche di riappropriazione dal basso, tra polemiche e sfottò, di un calcio sempre più lontano e difficile da seguire in compagnia. Tutti elementi ben presenti nelle infinite discussioni da bar, con il fantacalcio che a livello di passione ha preso via via il posto di un campionato spezzettato e sempre meno rituale, ma soprattutto nelle cosiddette "aste", appuntamenti annuali in cui gruppi di amici si radunano per acquistare, a colpi di milioni virtuali, i calciatori per le proprie squadre.

Milioni che, nel calcio reale, sono tutto fuorché virtuali… e alla lunga, forse, sono diventati pure troppi. Non è una lamentela da "boomer": è un dato di fatto che i costi del calciomercato siano lievitati enormemente da dieci anni a questa parte. La prima volta che fu sforato il milione di sterline per un trasferimento di un calciatore fu in Italia, quando nel 1975 l'attaccante del Bologna Beppe Savoldi passò al Napoli per circa 2 miliardi di vecchie lire. Una cifra che, all'epoca, diede adito anche a numerose polemiche: ciò nonostante, il Belpaese rimase per anni il paese dei trasferimenti record, come quello di Paolo Rossi alla Juve (1,75 milioni di sterline), Maradona al Napoli (5 milioni), Gullit al Milan (6 milioni) e così via fino ai 19,5 milioni per Ronaldo all'Inter nel 1997 e i 35 per Crespo alla Lazio nel 2000.

Oggi, con i soldi di Savoldi (1 milione e 34mila euro) ci si prende a malapena il rincalzo di una squadra da metà classifica. Attualmente i dominatori del mercato sono i club di Premier League (il campionato inglese), che godono di diritti tv stratosferici, e il ricchissimo Paris Saint Germain, di proprietà del fondo Qatar Investment Authority (de facto, del governo qatariota stesso). A fronte una possibilità di spesa enorme, sono aumentati anche i prezzi: basta pensare che nei 50 trasferimenti più onerosi della storia del calcio solo 4 sono antecedenti al 2010, e ben 17 sono stati fatti nel biennio 2020-2022. Il record attualmente appartiene al brasiliano Neymar, acquisito dal Psg per 222 milioni di euro: con quella cifra, in pratica, si potrebbero comprare 158 Beppe Savoldi e mezzo.

Calendario del Gruppo Fotoamatori del Circolo Culturale Lomellino
il cui ricavato sarà destinato al Centro aiuto alla vita Mortara
Operazione EMMAUS

Sostieni la cultura,

iscriviti con Euro 10 al

Circolo Culturale Lomellino Giancarlo Costa

Se vuoi ricevere questa rivista trimestrale
la quota è di Euro 40.
c/o Agenzia Costa – Via XX Settembre,70 a Mortara
o bonifico: Banco Desio
Codice IBAN: IT 81 F 03440 56070 000000324600

Se vuoi, ricordati di noi nelle tue disposizioni testamentarie

by Enrico

ANffAS Onlus
MORTARA E LOMELLINA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVA E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

Corso Garibaldi, 35 - Mortara (PV)
tel. 0384.92063 - E-mail: info@anffasmortara.it - anffasmortara@pec.it - web: www.anffasmortara.it
IBAN: IT87 Z062 3056 0700 0003 0896 938 - CCP: 45078/11001278

DAL 1984 NEL PRESENTE... DIAMO VOCE AL FUTURO

donaci il tuo

5 X MILLE

codice fiscale

92006700188

ANffAS-SAI - Corso Garibaldi, 35 - Mortara (PV)
L'ufficio riceve previo appuntamento al n. 334.2273554
Martedì - Giovedì dalle ore 9:00 alle ore 11:00
E-mail: sai@anffasmortara.it - ornella.saianffas@pec.it

ANffAS MORTARA E LOMELLINA
S.A.I. Sportello Accoglienza e Informazione

Cooperativa Sociale ComeNoi

ANffAS MORTARA E LOMELLINA

FONDAZIONE DOPO DI NOI PER MORTARA E LOMELLINA ONLUS