

Entrando nel negozio **“Il forno di Gigi”**, il panificio situato in **via d’Adda 3**, si viene accolti dallo splendido sorriso di **Ileana Radice**. Ileana è una bellissima donna, nata per stare in mezzo alla gente. “Quando ho iniziato a lavorare nel negozio dei miei genitori, mi veniva quasi da piangere. Io volevo fare la hostess di terra, mica la panettiera! Ma, col



passare del tempo mi sono ricreduta. Ed ora sono felicissima del mio lavoro”. Ileana si muove nel negozio piena di energia e vitalità. I clienti amano scambiare due chiacchiere con lei, perché ha la capacità di mettere buonumore e allegria. “Amo la vita e il contatto con le persone. Sarei capace di far parlare i sassi. Altrimenti non potrei stare dietro il bancone di un negozio. Certo, ci vuole tanta pazienza perché in un panificio entra di tutto: l’arrabbiato cronico, l’insonnolito che deve ancora capire di essere al mondo, la mamma logorroica, la nonnina in cerca di compagnia.... Alla fine bisogna cercare di accontentare tutti, al di là del panino o del pezzo di focaccia. Un negoziante deve essere anche un po’ amico e un po’ psicologo”.

“Quindi tu hai una parola buona per tutti!”

“Beh ci provo” afferma Ileana “però non mi faccio mettere i piedi in testa eh! L’educazione sempre e comunque, prima di tutto. E quando manca, non le mando a dire! Ci vuole rispetto reciproco. Questa è una società dove ce n’è sempre meno. Ed invece urge tornare alle vecchie buone maniere. Mi piace pensare di provare a dare il mio contributo in tal senso”.

La famiglia di Ileana è una famiglia di panettieri da generazioni. Del resto l’insegna del negozio recita “dal 1932”.

“Che cosa significa?”

“Significa che questa attività esiste proprio dal 1932. Non qua a Settimo, perché il nonno di mio papà aprì il primo negozio a Cornaredo. Poi mio nonno subentrò a suo fratello e



da lì anche il ramo della nostra famiglia fu coinvolta nell’attività di panificatori. Il primo negozio sul territorio fu quello di Seguro, in via Barni, nel 1952, poi fu la volta di quello di Settimo, di Cascine Olona e ancora a Seguro in Piazza Galvaligi. Oggi abbiamo mantenuto solo questo negozio di via d’Adda, ma mio fratello continua

l’attività di panificatore, continuando la tradizione di famiglia”.

Dal retro del negozio fanno capolino i genitori di Ileana, **Pierluigi Radice** e sua moglie, bellissima tanto quanto la figlia. Il sig. Luigi racconta qualche episodio della sua lunga storia di panificatore.

“Da quando mi sono trasferito a Settimo Milanese non me ne sono più andato. Non che non abbia avuto la possibilità di farlo. Ad esempio, ad un certo punto della mia vita, sembrava fossi destinato a trasferire la mia attività a Lesa, sul lago. Ma alla fine siamo rimasti e, tutto sommato, non ci siamo mai pentiti. Certo, un po’ di rammarico per l’evoluzione negativa dei panifici c’è. Una volta sul territorio di Settimo Milanese c’erano ben 6 panificatori. Ora siamo rimasti in 2. Non è bello vedere l’attività di una vita che sembra non avere futuro”.

“Quindi oggi non consiglierebbe ad un giovane di intraprendere la sua professione?”.

“Assolutamente no. Ma è già da molto tempo che non lo consiglio. Ormai sopravvivere nel nostro settore è sempre più difficile. Fare il pane ti fa vivere una vita rovesciata: ti alzi prestissimo, vivi quasi più di notte che di giorno. Il lavoro è pesante. La famiglia la vedi con il contagocce. Almeno prima c’era un ritorno. Ma ora?”.



L’amarezza del signor Radice rivela le difficoltà del mondo degli esercizi di vicinato. Difficoltà dettate da una società che va di corsa e che non ha più tempo neanche di fermarsi a sentire il delizioso profumo del pane appena sfornato, la fragranza di una rosetta o l’aroma di una crostata.

“Però costruire un rapporto di fiducia con la propria clientela affezionata dà ancora tanta soddisfazione” afferma Ileana.

“Provare ad accontentare le loro

richieste e vederli sorridere quando ci riesci è appagante. L’esercizio di vicinato non è destinato a morire. La gente che entra nel mio negozio non vuole solo il pane. Vuole scambiare due parole di saluto, vuole una pacca sulla spalla di conforto, un sorriso di incoraggiamento. Alla fine noi essere umani abbiamo bisogno di una vita di relazione e condivisione. E questo lo riesce a dare solo l’esercizio di vicinato, non il grande centro commerciale”.

Ecco che torna il grande valore aggiunto dell’esercizio di vicinato: la relazione, la familiarità, la qualità e la cura del dettaglio. Ma anche il sorriso e la cortesia. Come quelli che Ileana offre tutte le mattine ai suoi clienti. Perché un esercente di vicinato è molto di più di un semplice negoziante. È una persona che tutte le mattine alza la sua serranda e apre le braccia al mondo per accoglierlo. È uno stile di vita. È un legame con il passato. È un ponte che collega la nostra quotidianità perduta al desiderio di riconquistarla.

Per info su “Il forno di Gigi”:

Tel.: 023281285

Pagina Facebook: IL FORNO DI GIGI