

“Io mica volevo fare il panettiere. Volevo fare l’elettricista!”. Esordisce così **Marco Valenti**, titolare della **“Panetteria Salumeria Gastronomia Cascine Olona”**, il negozio di alimentari di via dei Garibaldini 8, a Settimo Milanese.

“E allora come mai ti sei ritrovato a gestire un negozio di alimentari?”.

“La famiglia in cui si cresce spesso influisce sulle scelte che si fanno ed è andata così anche nel mio caso. Mio padre aveva un negozio e quindi mi sono ritrovato a dargli

frequentemente una mano. Ho iniziato così, senza molta convinzione. A poco a poco però ho capito che nel settore alimentare non mi trovavo affatto male. Mi piaceva e mi interessava. Poi, ad un certo punto, mi sono allontanato da mio padre e sono andato a fare il dipendente. Sempre rimanendo però nel commercio degli alimentari”.

“Perché hai smesso di lavorare con tuo padre?”.

“Aveva una mentalità troppo diversa dalla mia. Lo scontro tra genitori e figli è un po’ un classico. Avevo un grande rispetto per lui e per le sue grandi capacità professionali, ma gestiva il negozio con una visione che apparteneva ad una generazione precedente alla mia. Io invece avevo voglia di cambiare, innovare, prendere nuove strade. Così sono andato a fare il dipendente. Questa decisione però mi è servita molto perché mi ha consentito di fare tanta gavetta e tanta esperienza. Sono cresciuto tantissimo e ho capito che questo era il mestiere che volevo davvero fare”.

Nella panetteria c’è un continuo via vai di gente. Le persone attendono pazientemente il loro turno fuori dal negozio, nel rispetto della normativa anti Covid che consente la sosta all’interno solo ad un numero limitato di clienti. “Il mio è il tipico negozio che fa da



popolazione che, per questioni anagrafiche,



come questo. Io invece lo vedo un servizio come un altro. Non mi faccio illusioni. La gente non smetterà mai di andare al supermercato. Ma so anche che non smetterà mai di dimenticarsi il classico litro di latte, il pacco di biscotti o il caffè. Io sono quel negozio che rimedia a queste dimenticanze. Ecco perché ho deciso di puntare sulla varietà e sull’ampliamento dell’offerta dei prodotti a disposizione. Qua da me si trova un po’ di tutto. In questo modo vado incontro anche a quella fascia di popolazione che, per questioni anagrafiche, fa invece fatica ad andare da sola al

supermercato. Loro sì che fanno la spesa da me. Per loro sono un punto di riferimento: riesco a dar loro una mano e di questo ne vado fiero”. Ecco che, ancora una volta, torna il ruolo sociale svolto dagli esercizi di vicinato. Il negozio sotto casa che aiuta concretamente le fasce più fragili della popolazione.

“Da dove deriva il nome del tuo negozio?”.

“Ho aperto questa attività nel gennaio del 2003. Alla fine sono tornato da dove ero partito: in proprio e in famiglia. All’epoca infatti in negozio c’erano, insieme a me, mia mamma e mia sorella. Ora è rimasta solo mia sorella **Cristina**. Non è però stato un voltare le spalle ai miei principi e alle mie convinzioni. Anzi. Per me è stata la logica evoluzione di un percorso, perché questa volta il negozio era mio e l’avrei gestito con le mie idee, sfruttando anche tutta l’esperienza che avevo maturato come dipendente. Ai tempi lavoravo in un negozio in Corso Vercelli e mio zio mi disse che la panetteria gestita dalla famiglia Mussini era in vendita. Così mi sono fatto avanti”.

Chi risiede a Settimo da tanti anni ricorda molto bene la famiglia Mussini che ha gestito egregiamente la panetteria-salumeria di via dei Garibaldini, prima di Marco.

“Mi ricordo che, appena aperto, avevo come cliente un vecchietto che tutte le volte che veniva da me mi raccontava la storia del “Gamba de Legn”, la storica locomotiva a vapore che collegava Milano a Magenta e che aveva, proprio poco distante dal mio negozio, la famosa fermata “Cascine Olona”. Questo racconto mi è rimasto impresso e dal momento che stavo rifacendo gli interni del negozio per ampliarlo, ho deciso di rifare anche l’insegna, dedicando il nome della mia attività alla mitica fermata del Gamba de Legn. Oggi abbiamo anche il museo poco più avanti...direi che sono stato profetico”.

Mentre ci racconta la sua attività, Marco non smette di lavorare. Non ha certo tempo da perdere e mentre risponde alle nostre domande inforna, impasta, frigge, risponde al telefono.....impossibile vederlo con le mani in mano, anche solo per un minuto.

“Non si può pensare di mettersi in proprio in questo campo con l’obiettivo di arricchirsi. Avere un negozio di questo tipo implica tanti sacrifici. La responsabilità è interamente tua.



Non ci sono week end, serate con gli amici o sabati in compagnia della famiglia. Se stai male spesso devi venire a lavorare comunque, perché fai fatica a trovare qualcuno di affidabile che sia in grado di sostituirti. Sicuramente da dipendente avevo molti meno pensieri e preoccupazioni: nessuna responsabilità, più tempo libero e ritmi più umani. Se decidi di metterti in proprio in questo campo è perché te lo senti dentro: solo la passione per il tuo lavoro ti può

ripagare di tutti gli aspetti negativi e di tutti i sacrifici”.

“Qual è il punto di forza della tua attività e cosa la contraddistingue dagli altri negozi di alimentari?”.

“Noi non siamo un panificio, ma una rivendita di pane. Quello che ci contraddistingue è l’ampia offerta di prodotti. Come dicevo prima, teniamo un po’ di tutto per soddisfare le esigenze della clientela più variegata. Ho ampliato la salumeria, perché con il pane non ci campavo di certo. E negli ultimi anni ho deciso di puntare sui piatti pronti. Una strategia che si è rivelata vincente. Le persone spesso hanno poco tempo per cucinare, soprattutto durante la settimana, quando sono sempre di corsa e stanche per via del lavoro. Sapere di poter comprare un piatto pronto al volo, ma cucinato da noi, per molti è fonte di salvezza. Ci tengo a precisare che la produzione è nostra. Cuciniamo direttamente noi, perché ci teniamo alla qualità di ciò che proponiamo ai nostri clienti”.

La storia della panetteria Cascine Olona è la dimostrazione di quanto sia importante per un esercizio di vicinato reinventarsi ed evolversi, per conquistare la propria fetta di clientela. In un mercato sempre più dominato dalla Grande Distribuzione Organizzata, conta la capacità di diversificare e di cogliere i bisogni della clientela. Marco Valenti l’ha capito e non ci ha pensato due volte a intraprendere nuove strade. Con l’impegno e la professionalità di chi non ha mai avuto paura di cambiare, per migliorare e crescere.

Per info su “Panetteria Cascine Olona”:

Tel.: 023287503

Pagina Facebook: Panetteria Cascine Olona