

# Botteghe storiche, inizia la carica

*Ecco le prime targhe. «Il centro deve avere il suo percorso della tradizione».*

di Luca Marzocchi

LA COTTELLERIA



**TRENTO.** Alla coltellieria San Marco sono abituati ai turisti che entrano per vedere le padelle battute a mano come una volta, le affettatrici d'epoca restaurate e i vecchi armesi dei "molèta" ren-

denesi. All'erboristeria Naturerbe, l'ex Cappelletti, con vista sulle mura merlate di piazza Fiera, i clienti vengono ancora a cercare il celebre elisir Novasalus, amaro depurativo, o il liquo-

re digestivo Rataben. Scendendo gli scalini della trattoria Al Volt, in via Santa Croce, l'avventore sa che potrà assaggiare sapori di un tempo, come il "peclin", l'aringa affumicata con patate.

Un passo indietro nella storia, di 150 anni fa per la coltellieria che ha visto succedersi dietro il bancone i Tomasini, i Righi, i Lorenzi e dal 1966 i Valentini; di 91 anni per i Cappelletti, che grazie all'intraprendenza di Giuseppe e fratelli nel 1920 inaugurarono sulla piazza uno stabilimento chimico industriale ma che ben 11 anni prima, nel 1909, avevano aperto in via Ora Mazzurana una società per la "vendita di coloniali all'ingrosso e minuto"; di 115 anni per il "Volt", la più antica frutteria di Trento fuori le mura.

Il giorno dopo Ferragosto, il Comune ha attribuito a questi tre esercizi la qualifica di "bottega storica trentina". Le prime tre dopo la coltellieria Santa Croce, che vanta la primogenitura. Mercoleggia, diversa ma un denominatore comune: la tradizione. Non "musei", ma luoghi vivi proprio perché vissuti da clienti e avventori, che in questi locali vanno a cercare merci, cibi ma anche identità e atmosfere della Trento che cambia restando fedele alla sua storia. Per ottenere la qualifica occorre avere un'anzianità di almeno 50 anni. «L'imprenditore naturalmente può cambiare», spiega l'assessore Fabiano Condini. «L'importante è che ci sia una continuità nell'azienda». Ai destinatari va un doppio beneficio: di immagine, attraverso la possibilità di esporre una targa all'esterno del locale, ed economico, con una maggiorazione del contributo provinciale di una decina di punti percentuali. «Questa misura fa parte di un pacchetto che punta a non banalizzare l'offerta commerciale all'internazionale agli stereotipi più diffusi», continua Condini. Un'altra di queste è il divieto di cambiare la destinazione d'uso delle attività inserite nel perimetro del centro storico, per impedire il subentro di banche, agenzie immobiliari e altre attività di servizio. «Purtroppo le vecchie aziende commerciali che caratterizzavano il mercato cittadino sono state spaccate via, come Macconi, Postai, Zago, Ranz e Chessani. Una tendenza partita negli Anni 70 che ora si sta invertendo. Abbiamo appena inaugurato il punto vendita Sest

ne, come avviene in tutte le città. Bisogna farlo anche qua, ma senza sovrappopolarlo. Deve essere una cosa discretamente selettiva, dove l'esercizio sia inserito con dei riferimenti storici. Nel nostro caso, il fatto di essere stati per decenni un punto di riferimento per i viaggiatori di Rovereto, Riva, Verona, che scendevano dalla corriera (ma anche dalle carrozze) e sostavano per mangiare la trippa. Questa era un'arteria importante anche per portare i rifornimenti di denaro durante il Concilio. Per l'epoca fu uno sforzo incredibile».

di Gianni Tomasi

«I turisti entrano da noi solo per respirare l'atmosfera tipica

Matteo Valentini

«E' un orgoglio portare avanti il nome e l'attività della famiglia Cappelletti

Emanuela Boschetti

«I viaggiatori di un tempo si fermavano a mangiare la trippa fuori le mura

Gianni Tomasi

di piazza Castoro: oggi non c'è più la corsa a nuove superfici ma si riqualifica l'esistente per guadagnare in produttività».

Matteo Valentini, 32 anni, è fiero delle sue radici rendenesi. «Torno a casa a Javri tutti i fine settimana», dice, mentre affila un coltello nella bottega del padre Silvana. «Questa qualifica è un vanto personale, ma nel lungo periodo spero che diventi qualcosa di più: che ci sia un coinvolgimento di tutte le botteghe storiche in occasioni come il mercatino di Natale. Bisognerebbe anche fare una mappa per i turisti: la gente che viene a Trento cerca questo, le cose tipiche e l'atmosfera».

Naturerbe è ancora dei Cappelletti ma a posteriori, dal 2002, è Emanuela Boschetti assieme al collega Alberto Degasperi. Inizio diciassettescenne, come dipendente: «Io sono qui da 32 anni, di macchine in piazza Fiera ne ho viste passare tante all'epoca», dice. «Il dottor Giampaolo Cappelletti era un po' come un papà per me e sono orgogliosa di essere qui. Chi viene a cercarci sa che c'è un'anzianità, aziendale e un nome storico, la cui insegna è ben visibile sulla facciata».

Al fornelletto del "Volt" c'è Gianni Tomasi con la famiglia, tutti trentini dieci. «La gestione più lunga fu della signora Ester Giovannini che è rimasta qui fino al 1996», racconta. «Le botteghe storiche servono per la riqualificazione del centro e anche per costruire un percorso alternativo, improntato alla tradizione,

ne, come avviene in tutte le città. Bisogna farlo anche qua, ma senza sovrappopolarlo. Deve essere una cosa discretamente selettiva, dove l'esercizio sia inserito con dei riferimenti storici. Nel nostro caso, il fatto di essere stati per decenni un punto di riferimento per i viaggiatori di Rovereto, Riva, Verona, che scendevano dalla corriera (ma anche dalle carrozze) e sostavano per mangiare la trippa. Questa era un'arteria importante anche per portare i rifornimenti di denaro durante il Concilio. Per l'epoca fu uno sforzo incredibile».