

Il vostro inviato al mercato di Sant'Ambrogio

Di Claudio Giunta

Per apprezzare come si deve il mercato di Sant'Ambrogio, che è il mercato più bello di Firenze (anche se non il più famoso: quello è San Lorenzo), è preferibile non saper cucinare. Io posseggo questa rara qualità, e in grado sommo. 'Far cuocere' è un'operazione che riesco ad effettuare solo se si tratta di acqua che deve bollire e di pasta che dev'essere calata nell'acqua bollente. Tutto il resto è notte fonda. Per questo sono uno spettatore scrupoloso di programmi di cucina tipo *Masterchef*: perché non mi capacito.

La cosa limita un po' la mia vita sociale, in quest'epoca decadente di maschi *gourmet* con le loro batterie di decanter, ma facilita la contemplazione disinteressata: mentre tutti quanti intorno a me valutano, soppesano, confrontano, tastano, e soprattutto sgomitano per guadagnare la prima fila, io passeggiavo tranquillamente tra i banchi senza pensare che cosa farò di quei pomodori, come cucinerò quella bistecca, come userò quel mazzo di basilico: ci penseranno, ci hanno già pensato il ristorante-gastronomia «La Ghiotta» nell'adiacente Via Pietrapiana, oppure, nel mercato coperto, la trattoria anche da asporto «Da Rocco», in cambio di circa un quarto del mio stipendio mensile. E come mi disinteresso di ciò che verrà dopo il mercato (il cibo da preparare, la tavola da apparecchiare, la conversazione che non è mai veramente all'altezza delle aspettative), così ignoro tutto ciò che è venuto prima, l'infinita serie di azioni che hanno portato all'ordine più o meno sempre uguale che ho sotto gli occhi sui tre lati della piazza: oggettistica per la casa, vestiti, i contadini, i banchi di frutta e verdura, qualche cianfrusaglia etnica, il formaggio, altri vestiti, il banco dei fiori.

Ci sono degli studi, dietro? È sempre stato così? E chi ha deciso che certi commercianti devono stare dentro e certi devono stare fuori, al freddo? Messa così suona una domanda accademica, ma non lo è per niente se uno se la fa una mattina di gennaio verso le sette e mezza, magari con la pioggia. E prima ancora di arrivare ai banchi montati, è vertiginosa la serie di operazioni, di fatiche, che hanno portato qui questa mela, questa mozzarella, questo mezzo maiale color mattone che scompare lentamente, una fetta alla volta, nei sacchetti di plastica delle massaie... Quando cammino per il mercato mi sale dentro questo rispetto per il lavoro, per la gente che lavora, un rispetto che invece tende a evaporare davanti agli scaffali del supermercato, soprattutto perché al supermercato non vedo le facce di quelli che la mattina prestissimo, mentre io dormivo ancora, li hanno riempiti: stendete un velo sui mediatori, e vi sembrerà che il mondo cammini con le sue gambe, non con le loro. E nel rispetto c'è anche un po' d'invidia perché questo mondo, a guardarlo da fuori, sembra persino più sereno del mio. Mi piace la calma che quasi tutti mantengono anche nella concitazione del sabato mattina; e mi piace che tutti si conoscano e che, in linea di massima, siano gentili l'uno con l'altro. «Guarda chi c'è!» è la frase che si sente ripetere più spesso, attorno agli sgabelli del bar del mercato, e non sembra una posa. E anche i tipi malvestiti che fuori dal mercato mettono un po' di apprensione – l'immigrato che guarda storto, quello matto che parla a vanvera, gli zingari – qui sembrano disinnescati, pacificati. Certo ci dev'essere, da qualche parte, una violenza nascosta, dove non c'è?, non è proprio possibile che persone che vendono le stesse melanzane a quattro banchi di distanza si guardino sempre di buon occhio: ma questo appartiene al prima, o al dopo, non al *durante* che è, quando vado a fare la spesa al mercato di Sant'Ambrogio, come quando vado al cinema, la mia unica dimensione (anche calcisticamente, Sant'Ambrogio è un mercato pacifico in quanto omogeneo: sono tutti della Fiorentina. Il residente nato a Torino, che è il mio caso, o a Roma, o a Genova – e insomma in qualsiasi città che abbia due squadre, e in cui dichiararsi pubblicamente tifosi di una delle due voglia dire inimicarsi i tifosi dell'altra, perdere mezza clientela dell'altra –, il residente non fiorentino resta stupito di fronte a questa unanimità, anche perché è un'unanimità non concorde, nel senso che si frammenta in due, tre fazioni ogni lunedì o giovedì mattina, dopo il campionato o le coppe, quando metà dei commercianti vorrebbe impalare l'allenatore e metà ripete scuotendo la testa la parola «Batistuta». Complemento merceologico a questa unanimità è la Viola Card, che non so bene quali sconti garantisca, quale speciale trattamento agli anti-juventini, *quorum non ego*).

Luca Menoni (macelleria, nel mercato coperto) e Emiliano Tarchiani (frutta e verdura, nel mercato all'aperto) sono la terza generazione. Prima – si va molto indietro, all'anteguerra – al banco c'è stato un nonno, poi un padre, una madre o uno zio, adesso loro. Naturalmente, la prima domanda da *non* fare a chi ha memoria storica, familiare, ma anche semplicemente a chi ha visto il mercato da adolescente e adesso vede lo stesso mercato da adulto, è «Come sono cambiate le cose, in questi anni?», perché le cose non cambiano mai per il meglio anche quando

cambiano palesemente per il meglio (cioè quando – barcamenandosi tra boom economico, riflusso e crisi – si riesce a far studiare i figli, ad andare in vacanza, a comprare la seconda macchina eccetera).

«Come sono cambiate le cose, in questi anni?».

Non in meglio. Da un lato, c'è sempre la stessa fatica. Lavorare al mercato significa alzarsi prima delle quattro per essere a Sant'Ambrogio alle quattro e mezza cinque, passando prima per i mercati generali di Novoli per caricare la merce (Emiliano, che vive a Campi Bisenzio, fa così); significa, per chi ha il suo lotto all'aperto, montare il banco, scaricare la roba, metterla sulle assi; stare lì tutta la mattina fino all'una e mezza, le due, e poi smontare di nuovo tutto. Sei giorni su sette, col caldo e col freddo di Firenze, mentre io, col plaid sulle ginocchia e il nescafé sulla scrivania, ascolto Radio Deejay. «Sì, ma io mi sono svegliato ALLE QUATTRO DEL MATTINO!!!» è una frase che mi è capitato di sentire urlare più di una volta, a Sant'Ambrogio, rivolta a una cliente che si lamentava della merce, o reclamava lo scontrino, e mentalmente mi sono sempre detto che «Vabbè, ma non è che perché ti svegli presto puoi vendere robbaccia o evadere le tasse», ma il racconto di Emiliano mi fa subito essere più comprensivo, solidale, quasi indignato contro una cliente evidentemente stronza. Tutti i giorni vuol dire *tutti i giorni*.

Dall'altro lato, mentre la fatica è rimasta più o meno uguale, ci sono problemi che prima non c'erano. Arrivare alle quattro e mezza a Sant'Ambrogio vuol dire incrociare i relitti, umani e materiali (bottiglie rotte, gore di piscio), della *movida* della sera prima (Sant'Ambrogio è a due passi da Santa Croce), quindi dover pulire prima di montare il banco. Ma soprattutto è diventato più difficile vendere. Negli anni, anche in centro sono spuntati un mucchio di supermercati che restano aperti fino alle nove di sera. Molta gente va lì. Poi il decreto Bersani ha liberalizzato anche il settore alimentare, così sono saltati fuori mille negozietti indo-bengladesi, quelli aperti addirittura giorno e notte. E poi in generale è cambiata la vita: le donne lavorano, non hanno più tempo di venire al mercato ogni giorno, non hanno né tempo né voglia di portarsi a casa gli spinaci a cassette per poi pulirli, li comprano surgelati, la gente che mangia a casa, specie in centrocittà, è sempre di meno. Così – mi dice Luca Menoni – il macellaio si è reinventato gastronomo, cuoco. E anche per reagire alla campagna anti-carne e al calo dei consumi (vari punti percentuali, negli ultimi anni), si è cominciato a vendere non più semplicemente la bistecca ma il piatto già preparato, pronto da cuocere, o addirittura già cotto, per quelli che proprio non hanno tempo. Quanto al, diciamo, contesto umano, basta passare qualche minuto tra i banchi per vedere quello che chi ci lavora vede di continuo: piccoli abusi (il venditore di collanine che occupa il lotto rimasto sfitto), i soliti zingari (che non mi pare diano fastidio più di tanto, in realtà), i troppi immigrati africani col loro zainetto, che battono il mercato dalle sette del mattino all'ora di pranzo, e sono abbastanza miti ma insistenti, e soprattutto sono grandi e grossi, dei cristoni di due metri un po' fuori scala quando li vedi mettere, amichevolmente d'accordo, una mano sulla spalla alla vecchina che cerca di divincolarsi. E poi: diminuendo la rendita (un tempo un banco poteva costare l'equivalente di 50, 60mila euro, adesso costa meno della metà), molti vecchi proprietari svendono la licenza, e a comprarla non sono i fiorentini ma gli immigrati. Così l'anima del mercato si perde, o si diluisce, e la gente che era abituata a far due chiacchiere col vecchio proprietario non viene più. Facile rispondere che le cose cambiano, che è la storia in cammino, ma è il tipo di risposta che viene naturale a chi passa le mattinate col plaid sulle ginocchia ascoltando Radio Deejay.

Che fare? Un ricambio parziale (se ne vanno i fiorentini gentrificati, arrivano gli immigrati) sembra inevitabile. Ma intanto, se il vento della storia non si può fermare, l'associazione dei commercianti di Sant'Ambrogio chiede almeno di addomesticarlo, di mettere qualche toppa dove si può. Il mercato coperto è bello ma vecchiotto, e richiede manutenzione (facciate, pavimenti, cancelli, tettoie); lo spazio esterno va riorganizzato, riducendo magari i lotti e aumentandone le superfici, allacciando ogni banco all'acqua e all'elettricità; e soprattutto si chiede che i banchi diventino fissi, che si risparmi ai commercianti futuri la tortura del montaggio-smontaggio ALLE QUATTRO DEL MATTINO. Si sollecita il Comune, si incontra il sindaco Nardella, si spera nel piano urbanistico che dovrebbe ridisegnare l'intera area da piazza Beccaria alle Poste Nuove, le atroci Poste Nuove di Michelucci in Via Pietrapiana, quella cagata di ferro e cemento putrescente.

Sì, perché «Sant'Ambrogio» è tutta un'area, un pezzo di città, non solo il mercato. Per me, la parte più piacevole di Firenze, perché piena di gente ma non traboccante di turisti. Il turismo a Firenze ha infatti strane traiettorie, e cento metri possono fare tutta la differenza. Quasi tutti, venendo dal centro, percorrono fino in fondo Borgo degli Albizi e arrivano a Piazza di San Pier Maggiore, ma poi la maggior parte torna indietro verso Piazza della Repubblica, perché attraversata via Verdi il centro-centro finisce, e c'è di mezzo lo slargo scoraggiante di Via

Pietrapiana, con le suddette Poste Nuove da un lato e la Conad dall'altro, e la Conad per molti dev'essere l'ultima Thule, la boa che si tocca prima di tornare a riva. E insomma, i cento metri che vanno dall'edicola di Via Pietrapiana alla chiesa di Sant'Ambrogio sono affollati, ma di una folla molto più gradevole di quella che ciabatta tra il Duomo e Santa Croce, molto meno internazionale, quasi paesana.

I turisti non sanno quello che si perdono, anche perché attorno ai banchi del mercato, nella piazza, c'è un'infilata di negozi e ristoranti di varia natura e pezzatura assolutamente degni di visita. Il più celebre è il Cibreo, che nasce come piccolo ristorante di lusso negli anni Ottanta e ora – di successo in successo, di plusvalore in plusvalore saggiamente reinvestito – occupa tre marciapiedi con dei cloni non di lusso ma sempre eleganti: un caffè, un ristorante-bis più alla mano, un altro ristorante italo-orientale (il *Cibleo*), e addirittura un teatro riattato dove si pranza e si cena e si vedono spettacoli culturali e solidali, e insomma si tempera – mangiando, a prezzi anche ragionevolissimi – la propria cultura, il proprio essere Cittadini. Il proprietario, Fabio Picchi, si vede spesso alla televisione e spesso davanti ai suoi locali, e si capisce perfettamente perché ha quest'aria soddisfatta sulla faccia. Meno celebre, ma molto buono e amichevole, il bar-ristorante Gilda, qualche metro più in là, sul marciapiedi opposto. Ma i negozi che 'fanno la piazza', per me, se provo a chiudere gli occhi e a concentrarmi sull'Essenza, non sono ristoranti: sono il retro della Mesticheria Mazzanti, che vende, in pratica, qualsiasi cosa (lascerei il mio plaid e il mio nescafé *solo* per lavorare in un negozio come questo: per i non toscani, *mesticheria* = ferramenta + bazar); ed è la lavanderia Il Girasole, che svetta su tutti gli altri negozi per la simpatia e la gentilezza del personale, almeno quando ci vado io (in un raro pezzo di Firenze che, lo si sarà capito, eccelle per simpatia, gentilezza, qualità umana): la padrona, molto molto fiorentina, e una lavorante, credo polacca, infaticabile.

Unica cosa, non andateci la domenica pomeriggio, perché il mercato mostra il suo rovescio. Ecco che cos'erano quei segni biancastri sull'asfalto che nei giorni feriali spuntavano ogni tanto tra le file orizzontali dei banchi: sono posti-macchina, e adesso – spariti i banchi, svanito il viavai delle compere – contengono macchine. E visto da lontano, ora che è chiuso, anche il parallelepipedo del mercato coperto, coi finestrini verdi e gli archetti ciechi, ha l'aria un po' sinistra di un tempio cinese. L'unico essere umano stanziale è il parcheggiatore abusivo che chiede una moneta senza molta convinzione, senza quella allegria aggressiva che hanno di solito i parcheggiatori professionali. Ma la chiede alla persona sbagliata: «Adesso segniamo il nome di questo signore e se lo vediamo ancora qui tra mezz'ora lo portiamo in commissariato per accertamenti», dice la poliziotta in borghese al collega, e l'abusivo se ne va. Ma lo ritrovo lì quando ripasso, un'oretta dopo, e dato che non mi chiede niente gli allungo un euro e lo ringrazio per la custodia della macchina, anche se sono venuto a piedi.