

Botteghe & Osterie ai tempi del Coronavirus

di Tarcisio Cima

La crisi dei negozi di paese, dei bar e dei ristoranti, cioè dei più significativi servizi di prossimità privati, era iniziata ben prima che la pandemia facesse irruzione nella società e nelle nostre vite, scombussolando tutto e tutti. La crisi affonda le sue radici già negli ultimi decenni del Novecento e corrisponde a profondi cambiamenti intervenuti nelle relazioni economiche e sociali, nella mobilità individuale e collettiva, nei modi della produzione e dei consumi, nei rapporti tra le generazioni, nelle abitudini in fatto di fruizione del tempo libero. La società nel suo complesso non è più quella che era anche solo 50 anni fa, quando la Voce ha fatto la sua apparizione sulla scena vallerana. Di ciò ha piena evidenza il visitatore, soprattutto se giovane, della mostra **50 di voce 50 di blenio**, tuttora aperta al Museo bleniese di Lottigna. Botteghe e Osterie, già a partire da come le chiamiamo, non sono più quelle di una volta.

Il reticolo, incredibilmente fitto, di negozi di generi di prima necessità (alimentari e non) esistente in Valle fino agli anni '60 del secolo scorso si è andato progressivamente sgretolando sotto i colpi della concorrenza esercitata dai supermercati costruiti nei centri urbani (da Biasca in giù) e dai camion itineranti della Migros. Con il successivo avvento dei grandi centri commerciali realizzati nelle periferie urbane, la crisi dei piccoli commerci (specie nel comparto alimentari) ha cominciato a farsi sentire anche nei centri cittadini. Proprio perché per prime sono state colpite, le valli per prime si sono date da fare per resistere e reagire al declino. E col tempo hanno raggiunto risultati interessanti, per certi versi sorprendenti, grazie anche alla diversificazione dell'offerta, soprattutto in relazione con la produzione e la commercializzazione dei pregiati prodotti agricoli locali.

I negozi di generi di prima necessità hanno sempre potuto rimanere aperti, anche durante le fasi più acute della pandemia. La stessa sembra quindi aver complessivamente giovato al settore, consolidando il timido ma promettente recupero già in atto. Nella prospettiva di ritrovare (speriamo presto) una certa normalità, abbiamo buone ragioni per coltivare un prudente ottimismo. Disponiamo infatti di un'offerta di tutto rispetto, diversificata e ben distribuita sul territorio, che accanto ad elementi di innovazione (come la vendita diretta nelle aziende agricole e sugli alpeggi, ora anche la vendita mediante apparecchi automatici) ha saputo reinterpretare il modello della bottega di paese, con risultati molto apprezzati anche al di fuori della valle. Rientra in questa piccola "storia di successo" anche la presenza e la continuità delle rinomate macellerie/salumerie e panetterie/pasticcerie.

La pandemia ha generato un rinnovato interesse per la montagna, in generale e per la nostra valle in particolare; interesse se non proprio per abitarci, almeno per frequentarla più assiduamente, come villeggiante o come turista. Un interesse che sembra destinato a perdurare e a consolidarsi e che dovrebbe quindi far sì che l'offerta incontri una domanda robusta e crescente. Tuttavia, affinché il beneficio si concretizzi, è indispensabile che la clientela locale, residenti e villeggianti, abbia un occhio di riguardo per le nostre botteghe e vi ricorra per una porzione consistente dei propri bisogni di acquisto, non solo per quelli di emergenza o dell'ultimo minuto.

Le prospettive sono evidentemente molto più difficili e incerte per bar e ristoranti. L'offerta in questo comparto aveva toccato i suoi minimi storici già prima della pandemia, non per l'inefficienza e lo scarso spirito imprenditoriale dei bleniesi (come qualcuno avventatamente continua a pretendere), ma perché la conduzione di un esercizio di ristorazione, anche del più semplice bar, sta diventando oggettivamente una missione molto ardua dal punto di vista della sostenibilità finanziaria. Per non parlare dei ristoranti con alloggio, ovvero degli alberghi. Poi, come ben sappiamo, ci si è messa la pandemia, che ha messo in ginocchio la ristorazione, settore maggiormente colpito, assieme a quello della cultura. Tanto che al momento in cui – speriamo prima della piena estate – la ristorazione potrà finalmente riaprire, non è escluso che qualcuno non lo possa fare, essendo stato costretto nel frattempo a gettare la spugna. Di sicuro, invece, altri avranno approfittato del lungo periodo di chiusura forzata per aggiornare e migliorare la propria struttura. Qualcun altro ancora, proprio durante i mesi più bui, ha forse maturato la decisione di scendere in campo con una nuova offerta. Chissà che in questo modo – solo per fare un esempio a caso – anche Dangio, che quando ero ragazzo ne aveva ben quattro, possa ritrovare una sua piccola Osteria?

Prospettive difficili, dicevo, ma tutt'altro che disperate. Sono convinto che il settore della ristorazione, in tutte le sue modalità e articolazioni, potrà beneficiare di un potente "effetto di rimbalzo". Potrà cioè contare – se quello che sento personalmente è condiviso da molte persone – su una grande "fame" arretrata di quanto può offrire la ristorazione: non solo cibi e bevande ma anche, e soprattutto, occasione di incontro, socializzazione, convivialità, pausa ristoratrice, allegria (ci può stare anche qualche sana baldoria), festa per grandi e piccini. Vita, insomma.

Prepariamoci dunque ad "assalire" gioiosamente tutte quante le nostre strutture ristorative, dal grotto del piano alla capanna alpina. Non un giorno prima che le nostre Autorità ce lo permetteranno di nuovo. Nel pieno rispetto delle misure di sicurezza e di distanziamento che per un po' ancora continueranno, giustamente, a chiederci di osservare.