

Il Panificio Gelmini

La storia dei Gelmini è quella dell'itinerario commerciale di una famiglia che, nel segno della continuità generazionale e della fedeltà al mestiere, ha seguito l'espansione della città nel corso del Novecento. Non a caso l'intervista vede riuniti nel retro della panetteria i rappresentanti di tre generazioni diverse: Antonio Gelmini, la signora Nadia Rossetti e, infine, il giovanissimo Roberto.

L'origine della nostra storia risale al 1903 quando Giorgio Gelmini, classe 1874 e panificatore di professione, approda a Milano provenendo da Ossago Lodigiano. Giorgio avvia un esercizio in Porta Vittoria, l'attuale piazza delle Cinque Giornate (che all'inizio del secolo era una delle zone popolari della città) e vi alleva una numerosa famiglia sposandosi in seconde nozze con Elvira Lesmo. Da questo secondo matrimonio nascono prima Giuseppe poi, nel 1924, Antonio – il nostro testimone – e infine Giovanni mentre Camilla e Natalina erano nate dal precedente matrimonio con Maria Terzaghi.

I ricordi di questo primo periodo sono incerti: per i primi sei anni Antonio fu tenuto a balia nel paese di origine dei suoi e le visite a Milano furono molto rare. Il rientro in famiglia coincise con il trasferimento dell'abitazione e del negozio in corso San Gottardo dato che in Porta Vittoria l'apertura di un nuovo negozio nelle vicinanze aveva ridotto il giro d'affari.

Nella nuova zona Ticinese, un'area che nel primo dopoguerra si andava popolando di complessi industriali e quartieri operai, i Gelmini arrivano nell'inverno tra il '29 e il '30. Qui i ricordi di Antonio divengono più netti: il negozio era molto piccolo, due occhi di vetrina e un forno a legna, pressoché a ridosso dell'area destinata alla vendita ("la pala del forno quasi usciva in negozio").

Antonio andava a scuola presso le elementari di via Gentilino mentre il fratello maggiore Giuseppe aveva interrotto gli studi perché, invece di andare a scuola, si recava di nascosto in un negozio di pellettieri per farvi l'apprendista. Scopertolo per caso, il padre lo mandò a fare il garzone in un negozio di pasticceria ("perché pellettieri è il negozio dei falliti!") in modo che imparasse il mestiere.

Per Antonio la passione per il lavoro si manifesta in questi anni: "mio padre – racconta - mi metteva a fare i compiti accanto a lui sul tavolo mentre lavorava la farina con un operaio. Io lo guardavo manipolare la pasta e imparavo, ho sempre saputo rubare il mestiere".

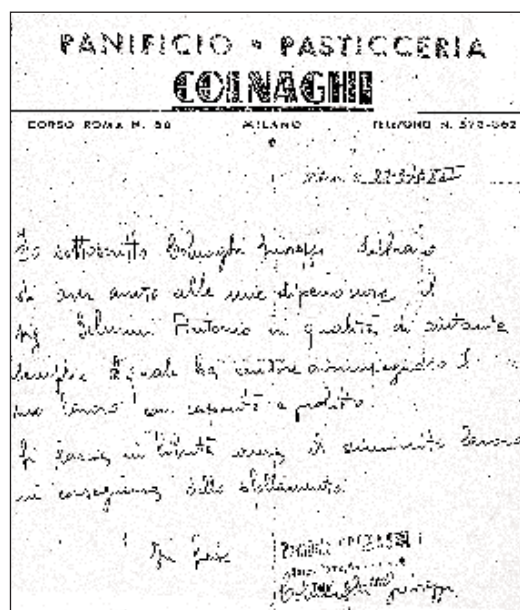
D'altro canto, la sapienza della lavorazione del pane era ed è tuttora difficilmente trasmissibile se non attraverso un lento apprendistato e lo sviluppo di sensibilità empiriche che non potevano essere convalidate dal continuo ricorso ad analisi chimiche: occorre maturare una sensibilità artigianale per capire qual era la forza della farina e dell'impasto, intuire al tocco se era marcia, o se era pronta e quale poteva essere l'impiego migliore.

Nel 1932, alla morte di Giorgio, la moglie Elvira divenne intestataria della licenza e continuò l'attività insieme ai quattro figli: Camilla, Peppino, Antonio e Gianni. Di lì a qualche anno si presentò la possibilità di un ampliamento dell'attività essendosi reso disponibile un negozio con annesso appartamento all'angolo tra le vie San Vittore e Carducci, una delle zone più ricche della città. Lasciato il panificio di corso San Gottardo alla sola Camilla, il resto della famiglia vi si trasferì sviluppando accanto al negozio di panetteria anche il laboratorio di pasticceria.

Qui a fianco: la vetrina del negozio in corso San Gottardo (inizi anni '30)

Al centro: Giuseppe Gelmini davanti al forno a legna (corso San Gottardo, inizi anni '30)

In basso: referenze di Antonio Gelmini dopo un suo apprendistato presso una panetteria (1943)



Il commercio "racconta" Milano

Furono anni che Antonio ricorda di intensa attività: i locali erano ampi e dotati di moderni macchinari, tra i quali un forno non più a legna, ma a vapore, e un grande laboratorio di pasticceria. Vi lavoravano una commessa, tre operai, due garzoni che consegnavano quotidianamente a domicilio il pane a circa 200 clienti fissi, un pasticciere molto bravo che veniva tre volte alla settimana per predisporre i preparati per la cottura della biscotteria e della pasticceria. Nel negozio Antonio iniziò come garzone l'apprendistato di panettiere mentre Giuseppe, più avanti negli anni, affiancava la madre nella gestione. Il rapporto con fasce di popolazione a più alto reddito determinò l'ampliamento del ventaglio delle produzioni e una maggiore attenzione all'innovazione tecnologica. La tradizione milanese, a ben vedere, presentava un ristretto ventaglio di prodotti: c'era la michetta (o rosetta) che costituiva il prodotto più diffuso cui si accompagnavano i pani morbidi come le modenese, le pariginette o il pane francese in bastoni. Per le farine si usava il tipo uno e il tipo zero; per i prodotti più raffinati, alcuni usavano anche la farina doppio zero. Con l'apertura del negozio in via Carducci, i Gelmini cominciarono a produrre la focaccia che i ceti medio alti della città avevano conosciuto nelle vacanze sulla Riviera ligure mentre il prestigio che in quegli ambienti riscuoteva la cucina piemontese portò all'introduzione del biave e dei grissini torinesi. Venne fatto arrivare un operaio specializzato da Torino per la produzione dei grissini che venivano stirati uno per uno sulla farina di riso e poi adagiati sullo spadino (asse di legno di faggio leggero molto più sottile delle normali assi usate per infornare il pane). In via Carducci Antonio fece anche conoscenza con una delle primissime macchinette realizzate dalla ditta Pagani per la produzione del pane lavorato, grazie alla quale era possibile mettere in vendita prodotti dalla mollica particolarmente morbida (banane, pane piuma, pane all'olio, pane ferrarese) che rispondevano alle particolari esigenze della clientela della zona. Antonio ricorda ancora che, essendo stati i primi a muoversi su questa strada, Giuseppe veniva spesso chiamato da molti colleghi panettieri a dare informazioni e dimostrazioni sul funzionamento della macchina.

La parentesi di via Carducci, per quanto importante nel ricordo dell'attività della famiglia, fu tuttavia oltremodo breve: nel 1938 Giuseppe venne richiamato in servizio permanente lasciando la mamma priva di un apporto essenziale. Il settore di pasticceria fu allora ceduto alla ditta di Ugo Togali che produceva il Burro Vittorio e l'attività si ridusse alla sola panificazione. Nel '41, rimasta sola dopo la perdita del secondo marito sposato dopo la morte di Giorgio (Antonio aveva appena diciassette anni), Elvira Lesmo decise di chiudere l'attività. Antonio iniziò, allora, un proficuo lavoro di rappresentante che lo aiutò a conoscere l'organizzazione commerciale delle imprese e contribuì alla sua formazione imprenditoriale senza però ridurre in lui la passione per il mestiere.

Nel '43 il fratello Giuseppe tornò a casa provato dagli anni di guerra, ma deciso a metter su famiglia e a riprendere l'attività. Si sposò con Mariangela Sommariva e aprì con l'aiuto di Antonio un negozio in via Meda seguendo lo sviluppo della città lungo la direttrice di corso San Gottardo. I risultati economici dell'attività non erano tali da garantire un reddito sufficiente a tutta la famiglia per cui Antonio continuava a fare il rappresentante sostituendo il fratello al sabato e alla domenica. L'uso del solidarismo familiare nel mestiere emerge anche in altri punti del racconto come, per esempio, quando Antonio ricorda le visite che faceva a un



suo fratello di latte per aiutarlo nella conduzione di un panificio dotato di un forno elettrico: erano consuetudini dettate dalla forza dei legami affettivi, ma che offrivano la possibilità di conoscere ambienti commerciali, criteri organizzativi e tecnologie diverse, tutti elementi che favorivano l'accrescimento dell'esperienza professionale in realtà imprenditoriali piccole e quindi tendenzialmente condannate a rimanere chiuse.

Nel 1944, dal matrimonio tra Giuseppe e Mariangela Sommariva nasceva Giorgio. Erede della dinastia di mestiere, si può dire che egli fosse nato non solo metaforicamente nella farina dato che per molto tempo ebbe per culla un arcone del pane, cioè uno dei profondi contenitori di legno nei quali i panettieri riversano il pane appena sfornato.

Antonio si sentì fin dall'inizio molto legato al nipote cui aveva chiesto venisse dato il nome del nonno. Lo teneva al proprio fianco quando andava a lavorare nel panificio del fratello e il legame affettivo tra zio e nipote divenne un efficace vettore di trasmissione sia dei saperi sia dell'attaccamento al mestiere, cioè della molla motivazionale che costituisce la differenza qualitativa tra esperienze imprenditoriali altrimenti apparentemente simili.

La passione per il mestiere che Giorgio aveva assimilato sin da piccolo dallo zio, lo spinse successivamente a frequentare la scuola professionale per panificatori di via Campo Lodigiano, nonostante il diverso avviso dello stesso Antonio il quale avrebbe invece voluto "farlo studiare".

L'esercizio di via Meda nel frattempo proseguiva l'attività senza rilevanti successi. Più volte Antonio cercò di convincere Giuseppe a spostarsi in zone più redditizie, ma senza successo. L'idea di ricominciare da capo o di affrontare rischi ancora maggiori non entusiasmava Giuseppe il cui fisico, peraltro, era provato dagli anni di guerra. Nel 1951, infatti, egli veniva a mancare lasciando il figlio Giorgio, di appena sette anni, e la moglie (che divenne intestataria del negozio).

E' a questo punto che Antonio si risolse a lasciare l'attività di rappresentante e a dedicarsi pienamente al mestiere. Per non gravare sul negozio di via Meda, e sempre aiutando la cognata e il nipote, assunse in gestione un panificio in via De Sanctis situato accanto alla fermata del tram e degli autobus che arrivano da Pavia. L'attività era intensa ("bagnavamo quattro quintali e mezzo di farina ogni giorno, si può dire che lì io mi sia fatto le ossa") e per Antonio costituì, dopo tanti anni, il primo importante momento di verifica della propria maturità gestionale.

Nel 1961 la situazione era propizia per tentare il salto di qualità: Antonio chiudeva la gestione in via De Sanctis e convinceva Mariangela a rilevare un nuovo panificio in via Montegani al centro di un popoloso quartiere popolare che si era sviluppato verso la periferia. L'edificio in cui era situato il panificio era composto da appartamenti di 35 metri quadrati all'interno dei quali abitavano intere famiglie, spesso assieme ai nonni. Le strade erano ancora del tutto libere dall'assedio delle auto e l'unica autovettura presente nel palazzo era la Fiat Topolino che Antonio aveva acquistato già nel 1951 per la propria attività di rappresentante.

Qui si apre il periodo più fecondo dell'attività dei Gelmini: nel negozio di via Montegani zio e nipote lavoravano fianco a fianco allo sviluppo dell'attività e alla morte della madre avvenuta nel 1974, Giorgio le subentrava nella titolarità della licenza.

Gli anni '60 e ancor più gli anni '70 videro una profonda trasformazione del mestiere del panificatore. I forti flussi migratori che portarono in città centinaia di migliaia di nuovi cittadini determinarono una trasformazione senza precedenti nei gusti alimentari. La presenza di nuova manodopera di origine meridionale (Antonio ricorda ancora un vivace garzone originario di Bisceglie, Mauro Dell'Oglio, che poi ha aperto un proprio esercizio in via Procaccini) spingevano a sperimentare nuovi modi di produrre pane e Giorgio si mostrava pronto a recepire questa tendenza perché, amava ripetere, il pane doveva essere buono, ma anche sempre nuovo.

La trasformazione tuttavia più rilevante va riconosciuta nell'incremento del benessere che ha indotto il radicale mutamento nei modi di vita e delle abitudini alimentari: in primo luogo gli appartamenti che una volta contenevano famiglie



Nella pagina a sinistra:

nella foto *in alto* Giorgio Gelmini davanti alla vetrina del negozio in via Montegani (1963);

al centro Giorgio lavora alla planetaria, macchina per sbattere le uova (1969);

in basso Antonio Gelmini con i nipoti Roberto e Davide (1980).

In questa pagina:

sopra Roberto bambino. Alle sue spalle le ceste dove veniva conservato il pane uscito dal forno (anni '80);

qui sotto Giorgio davanti a due impastatrici di cui una dotata di silos (metà anni '90)



Il commercio "racconta" Milano

(Iniziativa realizzata in collaborazione con il Centro per la cultura d'impresa)

numerose si sono svuotate riducendo di molto il numero delle persone presenti all'interno dei quartieri popolari. Secondariamente, il pane e la pasta hanno cessato di costituire una quota rilevante dell'alimentazione quotidiana. Il risultato composto è che il consumo familiare che toccava tranquillamente il chilo giornaliero (Antonio ricorda ancora un padre di famiglia che acquistava fino a cinque chili) si è notevolmente ridotto. Oggi il panificio lavora tre quintali e mezzo di pane al giorno che rappresentano ancora una dimensione discreta. A rendere ancora più difficoltosa la programmazione giornaliera della produzione ha concorso anche il cospicuo uso del freezer, assunto a dispenza irrinunciabile anche per questo alimento. A fronte della diminuita quantità del pane venduto, è però cambiata anche la qualità dei consumi: i pani lavorati hanno un peso molto maggiore e così anche la vendita di pasticceria, determinando un incremento del guadagno relativo. Inoltre, la consapevolezza della genuinità del "fatto a mano" spinge oggi il cliente, a differenza che negli anni '70, ad acquistare prodotti dolci e salati di produzione artigianale. Gli anni '70 portarono anche l'ampliamento della famiglia: in seguito al matrimonio di Giorgio con Nadia Rosetti, nel 1978 nacque Roberto la cui esperienza ricalca singolarmente il percorso paterno: abituato a muoversi sin da piccolo nel panificio e nei locali del forno e a confondere gioco e lavoro, Roberto ha avuto modo di acquisire sin da piccolo i rudimenti dell'arte dal padre e dallo zio Antonio che lo hanno sempre coinvolto nel mestiere. Di qui la sua decisione di frequentare per quattro anni l'Istituto molitorio di Lodi dove Roberto ha conseguito il brevetto di panificatore e per le analisi chimiche della farina. Al termine degli studi, lo stage presso alcuni negozi di panificatori ha completato il percorso formativo sotto il profilo tecnico, ma anche dal punto di vista della strutturazione del carattere. Trovarsi ad operare in un ambiente diverso da quello sicuro e familiare del proprio negozio, dover instaurare rapporti di cooperazione con nuovi soggetti, è un'esperienza che può anche risultare difficile, ma si rivela profondamente utile a maturare una visione più asettica e professionale del proprio lavoro. Purtroppo la conclusione del ciclo di studi e l'inserimento nel panificio paterno sono stati funestati dalla recente perdita del padre che ha costretto Roberto ad assumersi, insieme alla madre e allo zio, la responsabilità e il peso della gestione. Certo, in una società in cui gli stili di vita diffusi tra i giovani non sono fondati sul sacrificio e sulla rinuncia, può risultare fuori tempo un lavoro che inizia alle tre del mattino affinché il pane sia pronto per le sette. In ogni caso è indubbio che un lavoro di questo genere costringa un giovane a ripensare la propria cerchia di amicizie, a rivedere i tempi dello svago e i modi di relazionarsi con gli altri. A una domanda che toccava questi argomenti, Roberto ha dato una risposta semplice, ma al tempo stesso ponderata e convincente: le rinunce sono tante e, certo, è necessario selezionare i rapporti personali e le stesse aspettative rispetto al proprio futuro. Tuttavia, quando il cliente dichiara la propria soddisfazione e si complimenta per la riuscita di un prodotto, il cerchio della soddisfazione si chiude e la motivazione di cui noi tutti abbiamo bisogno riceve nuovo alimento.

Maria Chiara Corazza - Giuseppe Paletta

Il sacchetto usato oggi dalla panetteria Gelmini riprende quello in uso negli anni passati

Al centro della pagina, il negozio di via Montegani negli anni '70: il prodotto confezionato come elemento elitario

In basso: il negozio di via Montegani negli anni '90: il ritorno alla genuinità del fatto a mano

