

LE BOTTEGHE CHE RESISTONO

Il made in Italy nel cuore di Chinatown

di **Maurizio Bonassina**

«Le mie costolette sono diventate un mezzo d'integrazione». La macelleria Sirtori, al 27 di via Paolo Sarpi, ha aperto nel '51. «Da allora tutto è cambiato» racconta Walter. Storia di una bottega storica nel cuore di Chinatown.

a pagina 6

«Ho conquistato i vicini cinesi grazie alle costolette alla milanese»

Dal 1951 la macelleria di Walter Sirtori ha sede in via Paolo Sarpi
Il patron: in zona tutti temevano l'invasione orientale
Ma le nostre specialità sono diventate un mezzo d'integrazione

Chi è



● Walter Sirtori, 73 anni, titolare della macelleria Sirtori di via Paolo Sarpi

● Il negozio è stato aperto nel 1931 in via Meda dal padre Ambrogio

● Dal 1951 la macelleria ha sede in via Paolo Sarpi

L'autobus fermava e sbuffava proprio lì davanti, annerendo le vetrine. Le macchine, senza tregua, cercavano una sosta in seconda fila. Venti anni fa, via Paolo Sarpi, senza divieti, era un nodo di traffico con tante botteghe italiane, un rosario di marchi all'insegna del tricolore.

Oggi la strada è una silenziosa arteria pedonale (ma rumorosa di umanità varia) che taglia il quartiere e raccoglie insegne cinesi, mantenendo qualche ricordo della vecchia Milano. La macelleria della famiglia Sirtori, al numero civico 27, tiene botta, anzi fa proseliti. «La nostra famiglia — racconta Walter, 73 anni compiuti, erede di mestiere

del papà Ambrogio — ha alzato le saracinesche nel 1931 in via Meda, poi (lo conferma la targa di Bottega Storica del Comune esposta in vetrina, ndr) dal 1951 è fissa in questa strada. Da allora tutto è cambiato». Insieme al signor Sirtori c'è la moglie Silvia, che sta alla cassa: «I cinesi hanno preso il sopravvento — dice lei — sembrava il tracollo, con l'intero quartiere in rivolta». «Noi invece non ci siamo mai spaventati — dice convinto Walter — siamo sempre aperti ai cambiamenti, crediamo nel futuro».

Questa famiglia dalle tradizioni lombarde ben radicate ha una storia esclusiva, oltre che nei tagli pregiati di carni

piemontesi e lombarde («Vengono anche dalla Svizzera per le nostre costate») anche nel gergo. «Sono tanto vecchio del mestiere — spiega il patron — che custodisco il codice segreto dei macellai. Un linguaggio, ben diverso dal dialetto, usato per capirci solo fra noi del mestiere, anche in presenza dei clienti.



Attenzione al *mendic*, quello che non ha soldi e che lascia il conto da pagare, mentre il *campagna* è quello ricco che può spendere, il cliente che compra *el smors*, il filetto».

Il resto del vocabolario è in cassaforte. Ma non ci sono segreti per la città che si trasforma e apre le sue porte all'integrazione. A Chinatown tutto cambia, non ci sono solo milanesi d'Oriente: crescono i locali alla moda, lounge bar per far tardi la notte. Davanti a «La Chiesetta», un cocktail bar nato su una ex chiesa del Settecento consacrata, la gente si accalca per un drink esclusivo nella movida cinomilanesa. Alla storica Enoteca Isola si fa la fila (meglio se con il tacco 12) per un calice di vino: un aperitivo che è ormai una moda, «o'To», il vecchio bar di quartiere ridisegnato, mantiene un'antica anima ed è ora un ritrovo irrinunciabile

per i giovani di tendenza.

Corso Garibaldi e corso Como sono ad un passo e di notte sembrano, nel bene e nel male, ancora più vicine. Annegati tra cover variopinte per i telefonini, terrine di ramen e bigiotteria a buon prezzo, in Paolo Sarpi però di giorno si lavora, non c'è tempo per il fashion, per il glamour, per il patinato. «Nella vetrina di fianco mi sono trovato questo giovane cinese — sorride Sirtori — con la sua "Ravioleria". Un'insegna nuova, tanto cinese quanto italiana. La lingua e la grafica non fanno la differenza, la fanno i modi. È storia di qualche tempo fa: lui, il giovane Hujian Zhou (detto Agie), 33 anni, laureato alla Bocconi, con la passione dei ravioli, tra un assaggio e un caffè, è diventato un amico. Al giovane Agie ho offerto la carne di qualità per il ripieno dei ravioli. Oggi davanti al suo

negozio la fila si allunga perché l'eccellenza paga sempre. Noi intanto siamo diventati confidenti. Io gli racconto le mie storie da ragazzo, quando a dodici anni, dopo la scuola, andavo a consegnare, in bicicletta, il cartoccio di bistecche nelle case dei ricchi e lui mi racconta di suo nonno quando cucinava (alla cinese) e preparava i ravioli, che poi sono diventati la sua idea fissa».

Tutto questo è integrazione? È un cambiamento esistenziale? «Certo che sì — risponde allegro e convinto il decano dei macellai —. Pensate che adesso chiudiamo qualche giorno per andare in vacanza insieme. Una vacanza di lavoro, a Parigi. A scoprire come va lo street food d'Oltralpe. Bisogna tenersi aggiornati. La Milano che cambia non concede soste, neanche in vacanza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I «resistenti»
 A fianco, Walter Sirtori (al centro) con i suoi collaboratori e i titolari della vicina ravioleria cinese (foto Piaggese). A sinistra, l'articolo di Giangiacomo Schiavi uscito sul «Corriere» il 23 ottobre che racconta la storia di Ada Comoretto e la sua Tecnoelettrica di corso Como, altra bottega che resiste alle trasformazioni della città



La bottega L'interno della macelleria Sirtori (Piaggese)