

PIÙ FORTI DELLA CRISI CHI RESISTE PUNTA SU QUALITÀ E NICCHIE DI MERCATO

In vent'anni sparite tre salumerie su quattro

IN VENT'ANNI sono scomparse a Milano quasi tre salumerie su quattro, passate da circa 200 alle attuali 55. Nel 2008 erano un centinaio: «In molti casi la chiusura è stata determinata dal mancato ricambio generazionale» commenta Claudio Salluzzo, direttore filiera agroalimentare di **Confcommercio Milano**. «La qualità è il punto di forza di quelle che hanno resistito sul mercato». Una qualità che paga, non solo per conservare la fiducia della clientela più anziana. Ma anche per conquistare i più giovani che stanno riscoprendo questi luoghi: «Il salumiere appaga la loro «cultura» di cibo, sapendo tutto su origine e produzione di salumi e formaggi» dice Salluzzo. La salumeria più storica di Milano, dopo Peck (1883), è Civelli in corso Italia 16, dal 1961. In prima fila nella gestione c'è ora il figlio Daniele Civelli, 28 anni: «Il focus della nostra attività è diventata la gastronomia, anche per i catering. Negli ultimi anni abbiamo inserito proposte vegetariane mentre abbiamo tolto la trippa». La specialità della casa è la produzione artigianale di patè di fegato d'oca tartufato. Ricette più semplici in via Melchiorre Gioia al 21 da Ambroeus ma gustose. Nata nel 1990 punta molto sulla gastronomia a prezzi popolari, come le zucchine ripiene a 2,50 o la bistecca a 3,50 euro. Per loro la situazione non è facile dopo il trasferimento di tanti uffici in zona, come Inps. «Speriamo che ne sorgano altri, altrimenti sarà dura» commenta Alessandro Nova, 29 anni, che lo gestisce con la mamma Anna Colombo.



GENERAZIONI Anna Colombo e il figlio Alessandro