

Centocinquant'anni di prelibatezze

La 'famiglia' Atti festeggia una storia di qualità e impegno. Tutte le iniziative

ARTEFIERA

Dal 1° al 6 una mostra sarà allestita in via Caprarie. Poi spettacoli e borse di studio

ANNA MARIA BONAGA

Alla guida dell'azienda con i figli: «Puntiamo sempre su prodotti di ottimo livello»

di LETIZIA GAMBERINI

CHI NON HA mai visto, passando per via Caprarie, stranieri intenti a fotografare i tortellini in vetrina da Atti? Del resto, fra quei ripiani di legno, è come fotografare Bologna. In quegli spazi - chiamarlo 'forno' è un po' riduttivo - intaccati dal tempo e dalle mode, dove campeggiano 'Le frittelle della nonna inimitabili' e il 'Certosino, il famoso panspeziale' (chi non conosce i mitici cartellini scritti col pennarello blu), è passata tutta la storia della città. È questo mentre cresceva anche la storia di una famiglia e di un'azienda, la 'Paolo Atti e & Figli', che compie 150 anni.

Tutto era iniziato con quel Paolo arrivato sotto le Due Torri dalla Bassa. Era in cerca di fortuna e, dopo gli inizi da garzone, la fortuna la trovò davvero, diventando imprenditore. Comincia così, nel 1868, secondo gli ultimi documenti ritrovati, l'avventura nel negozio di via Drapperie 6, il primo di una serie di punti vendita fra Bologna e provincia. Ma quella di Atti è anche una storia di donne, che per oltre un secolo hanno gestito con coraggio l'attività. Come Margherita, figlia di Paolo, rimasta vedova nel 1922 e una delle poche signore in affari della città. Con lei ci sarà poi la figlia Paola, negli anni bui della Seconda Guerra Mondiale, dei razionamenti e del mercato nero. Gli anni dei partigiani nello scantinato e dei tedeschi in negozio, della bomba lanciata sulla Mercanzia, che spazza via gli specchi Liberty. **POI**, dopo gli scioperi degli anni Cinquanta, la ripresa degli anni

Sessanta. Fino a oggi, dove troviamo un'altra donna, Anna Maria Silvi, figlia di Paola e moglie di Romano Bonaga, figura di spicco in città e colonna portante dell'azienda fino alla scomparsa, nel 2009.

IN SOCIETÀ con lei ci sono i figli Paolo (che guida la squadra dei fornai), Rita, Chiara, Gilberto e Francesco. La forza è la famiglia. «E non solo la nostra - spiega Anna Maria - ma il fatto che i dipendenti sono sempre stati considerati dei familiari». Oggi sono più di venti e nei laboratori alcuni sono stranieri: «Ormai siamo multietnici, del resto questo lavoro i giovani italiani non lo vogliono più fare, soprattutto per gli orari». Ma anche in tarda mattinata laboratori, cucina e uffici dagli arredi inalterati sono in piena attività. La sfogliata Edda chiude i tortelloni, mentre i due negozi di Drapperie e Caprarie, collegati internamente (fra scale e corridoi) oggi vengono in visita anche i turisti) ospitano un via vai di clienti. Molti vengono dall'estero. «Anche se - continuano Anna Maria e Paolo - Ryanair ha portato persone 'da tagliere' che non spendono davvero in città. E poi oggi il centro si è svuotato dei residenti e, durante i T-Days, non arrivano neppure più con gli autobus». «Lavoriamo bene con le fiere, anche se alcune le abbiamo perse - aggiunge Paolo -, e quello che fa davvero la differenza sono le grandi iniziative culturali: la prima fu la mostra 'La ragazza dall'orecchino di Perla' ad attirare turisti». Ma se la città «purtroppo» è cam-

biata, «noi siamo sempre gli stessi. Con la nostra qualità e la cortesia del personale».

E MENTRE tortellini («il segreto è che sono buoni, con il ripieno fatto secondo la ricetta depositata alla Camera di commercio») e certosino, con le eleganti scatole liberty, non passano di moda, è tempo di festeggiare il centocinquantesimo. Si comincia in questi giorni con Arte Fiera e una mostra allestita, dall'1 al 6 febbraio, in via Caprarie con la Galleria L'Ariete. In esposizione ci saranno le opere plasmate al tornio della cipriota Elysia Athanatos (martedì 6 alle 18 è in programma un brindisi con l'artista). Passando ad aprile, il 7 è in programma uno spettacolo davanti al negozio con Giorgio Comaschi e il 20 verrà premiata una tesi di laurea intitolata a Romano. Ancora, a maggio, insieme all'Associazione Panificatori, saranno consegnate due borse di studio all'istituto alberghiero Scappi. Fra gli altri eventi in cantiere per la ricorrenza, c'è una speciale etichetta del Bonzarino, il Pignoletto della Tenuta Bonzara della famiglia Lambertini, oggi imparentata con i Bonaga. Perché la storia continua.

