

DA UNA MACELLERIA ALL'ALTRA

Cavagna - Belotti (1927-2017)

La macelleria a Tenero, situata a margine della rotonda stradale in mezzo al paese, compie 90 anni. Abbiamo voluto ripercorrere la sua storia attraverso i racconti di due persone, Carmen Donati-Cavagna e Bruno Belotti, che hanno vissuto di prima persona questa particolare realtà del nostro Comune.



Ugo Cavagna
(in alto a destra)
apprendista macellaio
a Einsiedeln.

Carmen, quando fu aperta la macelleria Cavagna?

Nel 1927 mio papà Ugo, dopo l'apprendistato ad Einsiedeln, aprì una piccola macelleria in via Cantonale, nella casa di suo papà Leone, che ospitava anche un ristorante. Il mattatoio si trovava in un altro edificio.

Il primo trasloco?

Nel 1939/40 la piccola macelleria venne abbandonata. Trovò sede nella nuova casa vicino alla "Crosèra" (oggi rotonda) con annesso il macello e due celle frigorifere. Il negozio era aperto dalle 7.00 del mattino fino alle 19.00, senza pausa pranzo!

Curiosità del passato?

Il servizio clienti. Negli anni 1940/50 non c'e-

rano né frigoriferi né congelatori nelle case. Per questo motivo la domenica mattina durante l'estate, anche se il negozio era chiuso, i clienti passavano a comperare oppure a ritirare la carne che avevano ordinato il sabato. Il servizio comprendeva anche Contra; le comande venivano prese il venerdì, mentre la consegna avveniva il sabato pomeriggio. Si caricava nell'auto la gerla colma di pacchetti che poi venivano distribuiti nelle case dei clienti: "pedibus calcantibus"!

Ricorda qualche specialità?

La salumeria in generale era molto apprezzata. Una sua ricetta, quella della "galantina" è stata tramandata a lungo.

Periodi difficili?

Non ce ne sono stati di particolari. Durante gli anni della guerra i clienti consegnavano i "bollini". Il peso della carne macellata doveva corrispondere al totale dei chili venduti. I bollini andavano incollati con ordine e precisione su degli appositi fogli (passatempo della domenica pomeriggio!) che venivano spediti a Bellinzona per il controllo.

Chi erano i collaboratori?

Più che collaboratori, mio padre formò tra il 1927 e il 1951 diversi apprendisti. Ricordo Silvio Giannini (da Mergoscia), Valentino Cavagna, Renzo Barlocchi, Aurelio Storni (da Contra).

La fine di una lunga attività

Purtroppo nel 1951, a causa di malattia (seguita dal decesso, a soli 46 anni) mio padre dovette abbandonare l'attività. La macelleria venne ceduta ad Aldo Marzorati che la gestì per 37 anni. Gli subentrò Bruno Belotti, già operaio presso la macelleria.

Auspici per il futuro?

Quest'anno la macelleria compie 90 anni! Le auguro di poter resistere alla concorrenza dei grandi magazzini e mantenere un buon servizio alla clientela, con competenza e qualità.

La macelleria nel 1940.



Bruno, la tua formazione presso Marzorati quanti anni è durata?

Ho lavorato come "garzone" dal 1968 al 1975. Dopo tre mesi di studio personale (dopo il lavoro!) nel 1975 a Trevano ho superato l'esame di macellaio-salumiere. Ho esercitato questa professione presso la macelleria Fiori a Locarno dal 1976 al 1978. Il 4 dicembre 1978 ho iniziato l'attività in proprio.

39 anni di attività in proprio; quali sono stati gli anni più difficili?

Questi ultimi, a causa della grande concorrenza e per il cambiamento di generazione della clientela.

Come è cambiata (in bene o in male) l'attività nel corso degli anni?

In male sia per la clientela (a causa del cambiamento delle abitudini alimentari dei giovani) così come nei rapporti con gli uffici cantonali (troppa burocrazia).

Come funzionava con le comande e le forniture a domicilio?

A Contra le comande si facevano il venerdì, a domicilio, così come le consegne al sabato pomeriggio! Questo servizio è durato fino agli anni 1997-1998.

Chi sono stati i collaboratori durante tutti questi anni?

Per 30 anni Mario Materni, ora in pensione, Franco Laveglia (deceduto), Carlo Villa, Rosy Scettrini e da ultimo mio figlio Davide. Come apprendisti ho formato Paolo Gerber, Renzo Carrara, Loris Argenti e Diego Pedrazzini.

Bruno e Davide Belotti: macellai, di padre in figlio.



Quali erano le specialità Belotti di allora e quali ancora attuali?

Sono sempre gli insaccati in generale e i piatti gastronomici.

Ora il passaggio delle consegne: da padre al figlio! Quali consigli gli hai dato?

Con il 1° gennaio 2018 Davide subentrerà nella gestione della macelleria. Consigli? Rispetto della clientela e mantenimento della qualità dei prodotti.

A cura di **Valerio Storni**



D. Belotti salumeria
MACELLERIA



Via San Gottardo
6598 Tenero
Tel. 091 745 10 02

