

FILIERA CORTA
E PRODOTTI
BIOLOGICI
PER LA NUOVA
COOP DI NOVOLI
(FIRENZE): 2.500
METRI QUADRATI
DI NEGOZIO
CON 1.200 POSTI
AUTO PER
IL PARCHEGGIO.
SU E COOP1
IL VIDEO
PROMOZIONALE
REALIZZATO
DA LIP DUB IN CUI
SONO STATE
COINVOLTE 180
PERSONE TRA
CONSUMATORI
E DIPENDENTI
COOP

REPARTO VINI



REPARTO CARNI



SAPORI

L'IPERMERCATO TORNA AL MERCATO. (E LO FA CON GUSTO)

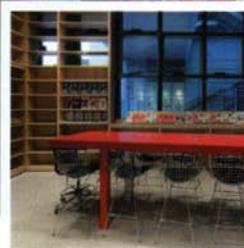
ALIMENTI BIO, ANTIMAFIA E DI PICCOLI PRODUTTORI DEL TERRITORIO.
LA NUOVA COOP DEL QUARTIERE FIORENTINO DI NOVOLI PUNTA SULLE TANTE
ECCELLENZE TOSCANE E ITALIANE. E SUL RAPPORTO, PIÙ UMANO, CON I CLIENTI

di **FABIO PICCHI** ★

★
CHEF, FONDATORE DEL CIBRÉO
DI FIRENZE. ULTIMO LIBRO: *IL SEGRETO
DELLA MEZZALUNA* (MONDADORI, 2011)



FIRENZE. Vi è un prima e vi è un dopo che segnerà la memoria della mia città e della mia Regione. Questo è un mio convincimento: al secondo, ma anche al terzo impatto con il nuovo mercato del gusto toscano alla Coop di Novoli, a Firenze, perché, confesso, continuo e continuerò ad andarci. Per i mieli, per gli yogurt artigianali, per i salami e per i tanti cibi nostrani, per sentirmi in Europa ma anche felice di vivere in una città che già rivoluzionò se stessa facendo nel 1873 e nel 1874 apparire, nel suo centro cittadino, l'ormai storico mercato del quartiere di Sant'Ambrogio e quello centralissimo di San Lorenzo. Il primo rivoluzionò l'economia cittadina come ingrosso ortofruttilicolo, e non solo, delle vicine campagne,



LIBRERIA E ZONA WI-FI

rimanendo a tutt'oggi un importantissimo mercato. Il secondo, inaugurato nell'occasione dell'Esposizione internazionale di agricoltura, si mise già all'epoca al servizio di tutta la città e oggi, pur vivo, è alla ricerca di un'importante e augurabile riqualificazione.

A Novoli tutto è iniziato, almeno per me, quando sono entrato la prima volta in quella nuova parte di città che, fino a pochi anni fa, appariva solo come un dormitorio periferico e che oggi si propone come parte riqualificata e necessaria di un sistema urbano che chiama e si rapporta a tutta la Regione.

Invitato a 24 ore dall'apertura al pubblico e diffidente come tutti noi fiorentini siamo ormai da molto, troppo, tempo verso il nuovo, ho subito cercato di applicare quel che feci tanti anni fa. Allora

scartai i padronali percorsi prestabiliti da un'incravattata Direzione di uno stabilimento della Montedison di Porto Marghera, insieme alla mia volenterosa classe di quinta liceo in una particolare gita scolastica. Mai fidarsi di chi ti vuol far vedere quel che ti vuol far vedere.

Allora, quasi 40 anni fa, entrando nella mia prima fabbrica del Nord-Est, avevo preso contatto con un operaio del consiglio di fabbrica che, col massimo disappunto di chi aveva pensato di blandirci, ci fece fare un giro assolutamente più istruttivo e convincente del raccontino plastificato che ci era stato preparato da qualche ossequioso «colletto bianco».

Qui, alla Nuova Coop, mentre tutti venivano stuzzicati da assaggi di banco in

banco io, non visto, mi defilavo in un percorso alternativo cercando un addetto disponibile alla critica e a farmi vedere quel che alla prima occhiata poteva non apparire. Niente da fare, un clima di sereno entusiasmo mi ha colpito immediatamente e ripetutamente. E tutte le banconiere e banconieri e quant'altri mi apparivano come lavoratori dipendenti che incrociavo, mi accoglievano con un sorriso: «Le piace? Le piace?».

Sconfitto come rompiscatole ma vittorioso come cittadino, imbattendomi in uno scaffale antispreco pieno di monoporzioni e superandolo, quatto quatto ho ricercato l'anonimato rinfilandomi ligio nel gruppo che avanzava sotto le spiegazioni del capo reparto. Sembrava- ➤

mo tutti in una bella, felice e ordinata gita all'estero, anche se gli odori erano tutt'altro che stranieri.

Una voce raccontava che 700 prodotti toscani, che diventeranno più di mille nei prossimi mesi, sono forniti da piccole aziende territoriali, protette, in questi tempi di crisi, dalla consistenza del rapporto con Coop e che mai verranno messe al rischio di essere mangiate da chi gli tende una mano camuffando le sue vere intenzioni da «Imbelleto Orco mono marchio».

Biodiversità applicata non solo alle sementi, ma anche ai gesti e alle conoscenze di chi utilizza ciò che la natura ci fornisce. Mono-marchio? Sì, certo. Anche la Coop lo utilizza in certi casi, ma solo per certi prodotti e viene applicato con lo scopo di controllare ulteriormente la qualità e il prezzo di produzioni nazionali e solo di tipo platealmente industriale e su cui in questo modo la Coop, attraverso rigidi capitolati, si fa garante di ulteriore equità. Biodiversità, dunque. Privilegio che non potrebbe esistere e resistere senza i nostri ulivi, vigne e tutto ciò che vi viene saggiamente coltivato, anche alle volte in piccolissime quantità, da mani artigianali o contadine, senza l'arroganza di dover garantire in ogni caso e con ogni mezzo una costante presenza nella grande distribuzione per dodici mesi l'anno. In una saggia e costante ricerca della «qualità della vita» di cui spesso si parla ma di cui quasi mai si vede la messa in pratica.

La Toscana che si fa laboratorio ed esempio, nel mondo intero, di capacità condivisibili e augurabili al mondo intero. Ecco, qui si respira questa straordinaria occasione collettiva. Abbondanza di cibo vero che non solo non fa male ma che tendenzialmente fa bene a chi lo acquista e a chi, con fatica, lo produce.



INGRESSO



Ho sentito una coppia cinese chiedere al banchista somalo se la porchetta è quella buona



REPARTO GASTRONOMIA

IN BASSO IL #DEL NUOVO SUPERMERCATO COOP DI NOVOLI (FIRENZE) REALIZZATO DA SERGIO STAINO

chiama per nome, dove si risentono profumi e si memorizzano svavolezze dei propri sani appetiti. Chi sa, forse vedremo quel che ieri sembrava sciocamente utopistico: sostituire i banconi dei surgelati e degli orribili precotti da eccellenti rosticcerie. E vedremo risorgere panini con entusiasmanti salami, stracchini, prosciutti, con parmigiani che incontrano pecorini toscani, senza il conformistico obbligo di chiamarlo *finger food*. Rivedremo quel che a Firenze, nel quartiere di Novoli, abbiamo già visto: pesci dei nostri mari e pani dei nostri forni. Libri, postazioni Wi-Fi, zucchine stagionali che coabitano con caffè eco e solidali, bio che condivide gli scaffali con i prodotti dei territori confiscati alle mafie.

Qualche giorno dopo ci sono tornato e ho visto, a conferma che chi nasce qui è *di qui*, una giovane coppia cinese che chiedeva a un giovane banconiere, probabilmente di origine somala, se la porchetta era quella buona. E lui, senza batter ciglio, ne ha tagliato subito un pezzetto porgendoglielo per un assaggio. Luogo di «spaccio» dunque, di relazioni ormai sempre più necessarie, dove un'anziana signora si presenta a una banconiera, dicendole il suo nome e chiedendo di poter sapere il suo. Luogo che aiuta a riconoscersi o semplicemente a volersi più bene, dove la merce più diffusa e a buon mercato è rara e preziosa gentilezza di questo nostro Paese. Ricordate del come eravamo? Eh sì, «italiani brava gente».

FABIO PICCHI