

IVAN CALDART

“Ho in affitto il negozio di generi alimentari dal gennaio del 1999. Prima di me il negozio era gestito da Primo Collazuol.

Quando Primo decise di lasciare il lavoro, mio padre mi suggerì, anzi mi spinse, ad intraprendere questa nuova attività.

Finita la scuola, avevo trovato occupazione per un breve periodo nel reparto galvanotecnica di un'occhialeria a Soverzene. Dopo il servizio militare, ho lavorato per un anno e mezzo all'Autopiave: un lavoro che non mi dava troppe soddisfazioni, dal quale non mi sentivo valorizzato, mentre invece sentivo di voler fare qualcosa di più attivo, qualcosa che mi consentisse di costruire la mia vita.

Quando mio padre mi informò che la Cooperativa stava per cercare un nuovo gestore mi lasciai attrarre dalla novità, misi in gioco la mia giovane età, le mie forze e il mio desiderio di lavorare in modo autonomo e da solo soprattutto.

Il negozio rimase chiuso per qualche tempo, prima che io diventassi il nuovo gestore. Trovai che Primo aveva lasciato la cassa fiscale, la bilancia, l'affettatrice, gli scaffali, il banco.

Ma quando il negozio cominciò a funzionare ed avere il suo rigiro, decisi di dargli un aspetto nuovo e più funzionale. Cambiai la disposizione del bancone e ne feci installare uno lungo sette metri e mezzo in sostituzione di quello precedente che era piccolo (solo due metri e mezzo) per i progetti che avevo in mente: intendevo offrire alla clientela oltre agli



insaccati e ai formaggi freschi, anche i surgelati e la carne fresca; rifeci gli scaffali nuovi in legno; acquistai una nuova bilancia e una nuova cassa fiscale con lettore di codice a barre che accelera i tempi di cassa.

Quando qualche cliente mi suggerì di vendere anche la frutta e la verdura, introdussi le confezioni in vaschette.

Ho sistemato anche la cantina che però non è arieggiata in quanto le grate che si aprivano sul marciapiede sono state coperte; la cantina è ancora

umida e quindi la uso poco e solo esclusivamente per alcuni prodotti in bottiglia, per esempio, che non risentono dell'umidità.

Avevo pensato di sistemarla quando ho reintrodotta le granaglie e il mangime per polli e conigli in quanto le licenze della Cooperativa sono buone e complete, come infatti si usava una volta quando il negozio sembrava un emporio e si poteva trovare un po' di tutto.

Nel negozio ho allargato lo spazio di vendita eliminando il locale destinato a magazzino e così il negozio è un po' più aperto. Il magazzino a dire il vero non mi pare utile perché penso che sia molto meglio avere la merce sugli scaffali che tenerla ferma in magazzino. I miei fornitori sono una ventina e Polpet è, geograficamente parlando, una zona centrale della provincia: è facile quindi rifornirmi di quei prodotti che stanno per esaurirsi. Insomma i fornitori sono costretti a passare per di qua, se vanno in Cadore o in Alpego, per esempio, e quindi è semplice per loro fermarsi e scaricare la merce ordinata. Inoltre grazie alla pistola con lettore a fibre ottiche riesco ad accelerare alcune funzioni, leggere il nome del prodotto, il prezzo, verificare quanta merce c'è sullo scaffale e stabilire quella che mi serve, tutto in tempi brevissimi, per poi fare le ordinazioni al telefono "in tempo reale". Insomma è un lavoro più svelto di quanto non fosse un tempo e riesco a sbrigarmela anche se in negozio ci sono solo io. Forse è anche per questa ragione che riesco a fare un servizio a domicilio ad alcune persone anziane, donne prevalentemente, che mi fanno le ordinazioni al telefono una o due volte alla settimana, ed io, quando chiudo il negozio alle 12.30, prima di ritornare a casa salto in macchina e faccio le consegne.

Mi piace questa idea di poter in qualche modo essere d'aiuto a chi ne ha bisogno. Penso che se si fosse giunti alla chiusura dell'unico alimentare di Polpet, ci sarebbero state difficoltà per la popolazione, non solo per quella anziana che non avrebbe modo di recarsi presso altri negozi, ma anche perché la vita della piazza si sarebbe ulteriormente spenta: oggi i negozi sono solamente tre, panificio compreso e oltre al bar della cooperativa ne funziona un altro.

Mi pare quasi di svolgere una funzione sociale... riuscire a tenere aperto un negozio in tempi di supermercati concorrenziali nei prezzi e nella quantità di merce, è un rischio.. rischi forse li ho corsi di più quando ho avviato questa mia attività, quando ho assunto la gestione e ho avviato i lavori di ammodernamento. Oggi la mia è una clientela fissa, direi affezionata, gentile e cortese che cerco di accontentare al meglio e con la quale scambio volentieri anche quattro chiacchiere.

Quando ho cominciato avevo un po' di paura perché questo è un lavoro difficile e con molte incertezze: la Piazza è decentrata rispetto al passaggio, Polpet non è più un paese molto popolato anche se sorgono nuove costruzioni, penso a quelle del "Brolo", la gente tende a spostarsi di più verso il Bivio, perché ci sono tanti servizi e quindi tende anche a fare acquisti in altri negozi; ma io credo che offrire il fresco di qualità e la carne e la verdura già in confezione, sia stata una mossa vincente. A dire il vero a me piacerebbe molto un negozio "vecchio stile", un po' come quelli di un tempo: ogni volta che vado in cantina dove ci sono ancora i vecchi contenitori con il dosatore a chiusura regolabile, mi prende un po' di nostalgia, ma capisco e condivido pienamente che le norme igieniche vanno messe al primo posto, prima di qualsiasi operazione

nostalgica.

Però qualche riflessione mi viene da fare rispetto al problema dei rifiuti, degli imballaggi, della plastica e dei contenitori di ogni genere. Davvero c'è un'esagerazione di tutto, un mondo che ci sommergerà di rifiuti; per fortuna la raccolta differenziata fatta dai consumatori potrebbe consentire il riciclaggio di molte cose.

Quanto al lavoro, devo dire che mi piace perché mi consente di stare a contatto con le persone, di capirle anche un po' psicologicamente, ne guardo gli atteggiamenti, chiacchiero quanto basta se loro ne hanno voglia e se io ho tempo, anticipo o prevedo qualche loro scelta rispetto ai prodotti, suggerisco un acquisto, consiglio... insomma.., sto in mezzo agli altri, non solo gente di paese, ma anche qualche cliente di passaggio, operai dell'edilizia, elettricisti, imbianchini, che lavorano qui intorno e fanno la pausa per il panino e si servono al mio banco di prodotti freschi. Per tre anni ho fatto il Servizio Sociale del Comune servendo di generi alimentari due persone bisognose; poi, quando al posto dello scontrino fiscale, a norma di legge ovviamente, mi è stato chiesto di presentare la fattura, allora diventò un impegno troppo oneroso e lasciai perdere. Non so però se farei questo lavoro per tutta la vita, come si dice, perché temo la noia della routine. Mi piacerebbe rimanere nell'ambito del commercio, ma in un posto dove poter vedere più gente; ogni tanto penso che mi piacerebbe avere un'attività per esempio in un campeggio con una clientela diversificata non solo per classe sociale, ma anche per paesi di provenienza ... è come se uno si rigenerasse e prendesse vigore.. forse potrei fare le ferie che da qualche anno non riesco a concedermi come vorrei, perché chiudere il negozio comporta dei problemi non solo economici, ma anche di organizzazione: il giro dei clienti e dei fornitori subirebbe uno stop che poi è difficile recuperare, e un problema è anche la merce che deve essere venduta, che non deve scadere, che devo pensarci per non buttare via nulla, i prodotti freschi hanno dei vantaggi, ma per definizione non possono restarsene chiusi in negozio e invenduti perché io sono in ferie.

Mi pesa un po' non avere il giorno di chiusura infrasettimanale, ma l'orario di apertura mi è agevole; è quasi come quello del panificio e del negozio di frutta e verdura.

Se fra qualche anno mia madre o mio padre potessero aiutarmi, allora sarebbe tutto più facile. Potrei riposare qualche giorno di più, in tutti questi anni avrò fatto sì e no tre settimane di ferie, e riprendermi anche dallo stress dovuto non tanto alle preoccupazioni economiche del lavoro, quanto a dover ricordare con attenzione e precisione ciò che manca in negozio e ciò che devo ordinare, perché la clientela trovi sempre ciò che desidera".