L'ECO café

Sentierone

14° tappa

# I Mercatanti innamorati di Bergamo

## L'olandese Dirk ha trovato qui la fidanzata: è di Suisio, nel '99 l'avevo assunta per l'esposizione dei bulbi Il viennese Martin: sembra di essere a Salisburgo. Il bretone Vincent: ormai ho i miei clienti affezionati

**DIANA NORIS**

La gente di Bergamo è «very friendly», talmente amabile che tra gli espositori c'è chi in terra orobica ha trovato l'anima gemella, come il titolare del banco di fiori olandesi, Dirk van de Wardt.

È il giorno prima dell'inaugurazione di «Mercatanti in Fiera», sul Sentierone è un gran viavai, gli stand sono in allestimento, il tempo è poco, ma non manca quello per scambiarsi un saluto, perché ormai i «mercatanti», dopo tredici edizioni, sono diventati molto più che vicini di stand.

Per alcuni è come tornare a casa, «Bergamo is my second home» dice il signore dei brezel, che in città ci viene due volte all'anno, per i Mercatanti e i mercatini di Natale.

Da oggi (apertura alle 9 fino alle 24) gli oltre 120 espositori saranno sul Sentierone con i loro prodotti, dalla gastronomia d'Oltralpe, i maglioni lapponi e le birre irlandesi.

Tra di loro c'è chi partecipa dalla prima edizione, quando l'evento aveva cadenza biennale, nel 1999. L'anno in cui, Dirk van de Wardt, ha trovato l'amore: «Partecipo dalla prima edizione – spiega Dirk, titolare di "Holland flower market" –. La mia ragazza è di Suisio, ha lavorato per me il primo anno, adesso è lei a comandare!». Un motivo in più per essere così affezionato alla nostra città: «Bergamo è bellissima, soprattutto Città Alta, per rilassarmi vado lì, a guardare il panorama dall'alto – spiega Dirk –. Anche dal punto di vista del mercato, tra tutti quelli che giro, tra Inghilterra, Svezia e Italia, Bergamo è tra le due mie preferite. I clienti vengono apposta perché ogni anno porto le novità: quest'anno è il tulipano "Ice cream", bulbo che è stato presentato in Olanda solo due settimane fa».

Tra gli storici c'è lo stand di Barcellona, che negli anni, con il passaggio di gestione da padre a figlio, ha cambiato veste: «Ha iniziato mio papà, vendeva salumi e specialità spagnole – racconta Juan Solbas di Barcellona, titolare dello stand della Paella –. Dal 2004 lo aiuto, ma abbiamo cambiato i contenuti: facciamo la paella. Questa fiera è molto bella, se penso ai primi anni, quando eravamo solo qualche banchetto, è cambiata molto, oggi c'è tantissima partecipazione. Allo stand non vendiamo solo paella, ricreiamo l'atmosfera spagnola, con musica a tema. La gente che viene da noi, lo fa per ricordare le vacanze in Spagna, è come portarsi a casa una cartolina di Barcellona. In questo fine settimana non ci saranno solo bergamaschi, ma anche gente che viene da fuori, come Milano e Brescia, Mercatanti ormai è un evento che si conosce, soprattutto grazie al passaparola».

*Lo spagnolo Juan: ho portato 750 kg di riso per la paella*

Juan non si sbilancia sulla sua ricetta, ma pronti a essere cotti ci sono 750 chili di riso: «La paella è un po' come la pizza in Italia, l'origine non è confermata, è un piatto nazionale – spiega Juan Solbas –. È nata a Valencia nel dopoguerra, è un piatto povero, il riso si farciva con quello che c'era a disposizione, oggi è diverso, qui la faremo a base di pesce».

Pronto a portare le atmosfere della Bretagna c'è il mercante di biscotti, i più burrosi della fiera, «fatti con burro vero, non con la margarina» ci tiene a precisare Vincent Bois, con la sua parlata francese. Dopo anni a Bergamo, Vincent ha imparato anche qualche parola in bergamasco, perché appassionato di dialetti e lingue locali «come il celtico, che mi piace molto parlare». Nel suo camion ci sono 22 tipi di biscotti artigianali bretoni: «Lo so, non sono biscotti economici, li vendo a 2 euro e 20 all'etto, ma sono veramente artigianali e fatti con materie prime di qualità – spiega Vincent –. Ormai ci sono i miei clienti affezionati che tornano ogni anno. Io giro tutta l'Europa, vado in Irlanda, Finlandia, Corsica, lo faccio da 18 anni, ma Bergamo è particolare. All'inizio mi hanno studiato, come è normale che sia, ma poi mi hanno dato fiducia. Qui c'è molta disponibilità, anche da parte della gente, una cosa che non capita proprio da tutte le parti. Ad esempio, c'è il gestore di un locale che ci aiuta se abbiamo bisogno, ci dà l'acqua calda, ci cambia la moneta, piccole cose che cambiano la giornata. Qui a Bergamo c'è il sorriso».

Tra gli stand in allestimento non si può non notare un brezel, enorme, che sta prendendo forma. È l'insegna gonfiabile di Martin Padinger, di Salisburgo. «Sono qui dalla prima edizione – racconta Martin –. Mi piace Bergamo, è molto simile alla mia città, è pulita, ben curata, e poi i clienti sono decisi. Non mi fanno tante domande come in altre città, sono sicuri di quello che vogliono, forse perché conoscono il prodotto o forse perché sono più svegli!».

Da oggi e fino a domenica sera, i Mercatanti saranno pronti non solo a lusingare, ma anche a deliziare i palati di bergamaschi e non, con qualche novità, come i peperoncini dalla Calabria e i cannoli dall'Ungheria. Non mancheranno le certezze, dalle crepes francesi ai wurstel tedeschi. ■

**Espositori da tutta Europa**

**1.** L'olandese Dirk van de Wardt vende bulbi di tulipano **2.** Lo spagnolo Juan Solbas di Barcellona cucinerà 750 chili di riso per preparare la paella **3.** Il bretone Vincet Bois da diversi anni vende i suoi biscotti al burro **4.** L'austriaco Martin Padinger di Salisburgo con i caratteristici brezel FOTOBERG

# Il futuro del centro: sondaggio L'Eco, Bg Tv e Radio Alta

Da domani riflettori puntati su L'Eco café, che fa tappa ai «Mercatanti in fiera», con la nostra redazione itinerante e la sua inchiesta «Il futuro del centro». Ad animare lo stand de L'Eco, che offrirà un buon caffè Mogi ai passanti, la lettura del nostro quotidiano e qualche gadget, ci saranno anche Bergamotv e Radio Alta. La comunicazione si fa dunque multimediale, con tutti i mezzi del nostro gruppo che racconteranno la fiera e le impressioni della gente, con una riflessione sul futuro.

Lo spunto arriva anche da un evento come Mercatanti, capace di attirare migliaia di persone nel centro piacentiniano, che sta vivendo un momento difficile, con le chiusure di alcuni negozi storici, come Balzer e Sacerdote. Partiamo dai fatti di cronaca per pensare al futuro di questo luogo simbolo, su come lo vorrebbero i cittadini: se come una piazza internazionale con negozi ma anche manifestazioni, come una galleria commerciale o con una forte componente popolare. Alla gente chiederemo cosa ne pensa delle manifestazioni che con le bancarelle occupano il Sentierone, qual è il modo migliore di viverle dal punto di vista della mobilità, ad esempio pedonalizzando l'intera zona. Per partecipare attivamente, basterà venirci a trovare a L'Eco café, rispondendo alle domande del nostro sondaggio. Inoltre domani, a partire dalle 10, sarà allestito un set televisivo per trattare il nostro sondaggio con la registrazione di uno speciale che Bergamo Tv trasmetterà giovedì 16 alle 21,20, venerdì 17 alle 22,30 e domenica 19 alle 18. Ospiti esponenti delle istituzioni e rappresentanti delle attività commerciali, con la possibilità, da parte del pubblico, di intervenire. Dalle 16 alle 17 spazio a Radio Alta...Go! con Teo Mangione (lo speciale sarà riproposto lunedì 13 alle 11 e alle 16 o in streaming).

Giornalisti e fotografi al lavoro nella redazione de L'Eco café

Della città del futuro discuteremo insieme a L'Eco café dove ci sarà spazio per numerose iniziative, con un focus su Expo 2015. Sarà inoltre possibile partecipare a Storylab, il progetto di raccolta di fotografie per raccontare il Sentierone di inizio Novecento e delle vicende che lo hanno cambiato. Allo stand ci sarà anche lo staff di Kauppa e Kendoo, con offerte e iniziative. Per i più piccoli i libri della Buona Stampa e per i grandi, la possibilità di abbonarsi a L'Eco con un'offerta speciale: tre mesi di abbonamento a 50 euro, subito restituiti con buoni spesa Iper. ■

**Dia. No.**