

Le sorelle Tonali, le ultime ambulanti del pesce

Si chiude un'epoca iniziata dal papà Angelo e proseguita da Carla, Nuccia e Maria



di Lorenzo Rinaldi

Anni fa, per "Il Ponte", mi capitò di intervistare un'anziana signora. Volevo sapere qualcosa di più sull'attività del padre, conosciuto come "El Becù", che già prima della Seconda guerra mondiale faceva il pescatore sul Lambro e nelle rogge che circondavano Sant'Angelo. Era un Daccò, stirpe umile della Costa. Era, quella del pescatore, un'attività quasi di sussistenza, con la quale campare la famiglia e che nei periodi di magra si trasformava in altri tipi di ambulante e nella raccolta delle fascine. Qualche anno dopo, sempre alla Costa, mi toccò raccontare di un altro Daccò, questa volta venditore di pesce, con una propria bottega in centro che in tanti ricordano ancora a Sant'Angelo. È un mondo, quello appena descritto, che nella nostra città è ormai del tutto scomparso. E così arriviamo ai giorni nostri e a un'altra storia che si chiude, quella delle sorelle Tonali (e del marito di una di esse), che dopo quarantadue anni di attività lasciano il loro banco del pesce. Con loro va in archivio un altro pezzo della Sant'Angelo dei nostri nonni e dei nostri padri.

Incontro Carla (72 anni), Nuccia (73 anni) e Maria (58 anni) insieme al marito di Carla, Alessandro Caccioppolini, 77 anni, nell'abitazione che fa da "casa e bottega" (al piano di sotto ci sono le celle frigorifere) a metà di via Statuto, in borgo San Rocco. L'accoglienza non potrebbe essere più familiare, anche se

un velo di tristezza copre gli occhi delle tre sorelle, con la prima, Carla, che non smette di ringraziare i clienti e, con un pizzico di commozione, mi ripete allo sfinimento: "Per noi sono stati una famiglia, abbiamo tessuto rapporti e costruito amicizie, sarà la cosa che più mi mancherà".

Le tre sorelle sono per così dire figlie d'arte, perché l'attività di venditore ambulante di pesce nasce con il padre, Angelo Tonali, originario della Costa (e non potrebbe essere altrimenti), detto "El Butén" (e anche in questo caso la scumagna è d'obbligo), classe 1925. Angelo è il classico ambulante santangiolino, che commercia nei mercati e nelle fiere pesce e fìlsòn. Il primo lo compra a Milano e poi, fritto o fresco, lo propone sulla propria bancarella a Sant'Angelo e San Colombano. Vende pesciolini, merluzzo, calamari, rane e il venerdì, insieme al fritto, anche la polenta. La polenta? Guardo Carla con curiosità, ma lei mi ferma subito: "Oggi non sarebbe più possibile, troppe norme, troppa burocrazia, dovremmo avere un fuoco vivo, autorizzazioni, controlli...". Non tutta la merce che Angelo Tonali vende in realtà arriva dai mercati generali di Milano, le rane sono santangioline, e il fornitore è un certo Bagnaschi della Costa. Poi c'è un tipo di pesce, che verrà venduto fino agli anni Ottanta e sarà molto apprezzato: le sorelle Tonali lo chiamano "el batagnen", merluzzo salato, secco, da acquistare e poi far riprendere in acqua.

Ogni tanto si intromette il signor Alessandro, e i suoi interventi sono sempre opportuni. Come quando ricorda che anche l'epoca delle rane è ormai conclusa. Nei nostri fossi non se ne trovano più, vanno acquistate a Milano, arrivano dall'Albania e hanno costi ormai proibitivi per un'attività ambulante. Capitolo chiuso, mi par di capire, anche se qualche irriducibile nostalgico rimane, come un signore di Modena, cliente storico delle sorelle Tonali, che ogni anno fa un corposo ordine e si macina centinaia di chilometri per ritirarle, a Sant'Angelo.

Ma torniamo al capostipite, Angelo Tonali, che muore nel 1985, vittima di un incidente d'auto sulla Via Emilia tra Melegnano e San Giuliano, mentre tornava da Milano dove aveva fatto il carico di pesce. Era il primo aprile. Lascia la moglie, Alice Maccioni, originaria di Marudo, e le tre figlie.

A questo punto inizia la seconda parte della nostra storia. Le sorelle Carla e Maria subentrano all'attività, insieme al marito di Carla (Alessandro), affiancando la madre. La licenza passa a Maria, che all'epoca aveva 18 anni: di giorno faceva i mercati e la sera andava a scuola. Qualche mese dopo arriva anche Nuccia, che fino ad allora aveva lavorato in fabbrica, al Cotonificio di Lombardia.

"All'inizio - spiegano le sorelle - avevamo ancora il banco in cui vendevamo pesce fresco e fritto, poi dopo un paio d'anni sono cambiate le regole, in alcuni mercati era

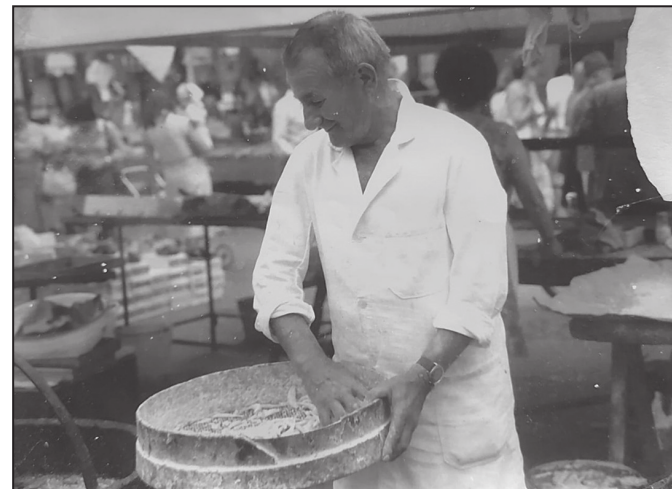
impossibile continuare con il vecchio modello, e siamo passati ai furgoni". Aumentano anche i mercati serviti, a Sant'Angelo e San Colombano si affiancano Castiglione d'Adda e Landriano.

È un lavoro duro. E sebbene non ci siano più gli inverni di una volta, "quelli che ti segnavano le mani" dicono le sorelle Tonali, siamo di fronte a un'attività che richiede sacrifici e rigore. Gli ordini al grossista vengono inoltrati nel pomeriggio, per il giorno successivo. Dal Veneto parte il camion che, tra la mezzanotte e l'una consegna a Milano, dove Alessandro ritira per poi muoversi in direzione Sant'Angelo. La mattina la sveglia suona presto, verso le 4.30/5, si prepara il camion e si raggiunge il mercato. E c'è stato un periodo, ma anche in questo caso quanto andiamo a raccontare va consegnato alla storia, in cui già alle 4.30/5 si era sui mercati perché i primi clienti, che andavano a lavorare a Milano, si fermavano a comprare il merluzzo fritto. Così come c'è stata un'epoca in cui la Quaresima era molto più sentita, per non parlare del venerdì di magro, quando la carne era bandita e in tavola si serviva il pesce.

Davvero, quello raccontato dalle sorelle Tonali sembra un mondo antico. Abbiamo ancora qualche cliente che era di nostro papà - raccontano - ad esempio a San Colombano. E la cosa più bella del nostro lavoro è proprio il rapporto con la gente, con i clienti". Ma cosa va forte oggi? "Il nostro pesce si vende ancora ed è molto apprezzato - ammettono - noi lasciamo perché l'età avanza. Il fritto è molto richiesto, sarà forse anche per il cambiamento dei costumi, si cucina meno in casa e si acquistano più cibi pronti". Ed è a questo punto che Carla pone la faticosa domanda? "Ma lei, il nostro fritto, lo ha mai assaggiato?". A una risposta un poco titubante, segue un'affermazione perentoria: "Allora la aspetto venerdì a Sant'Angelo, il prossimo o il primo maggio, quando sarà l'ultimo giorno e saluteremo tutti i nostri clienti". Prometto, ma non garantisco, e rilancio: come sono cambiati i mercati? "Sono cambiati tanto - rispondono all'unisono le sorelle Tonali - gli ambulanti italiani sono sempre meno e anche la clientela è mutata. Si figuri che una volta, a San Colombano, c'erano i milanesi che trascorrevano l'estate in collina. I nostri clienti sono molto fedeli, ma in generale il contesto è diverso rispetto a quando abbiamo iniziato. Certo, il nostro è un mestiere, non un semplice lavoro, è faticoso ma i rapporti umani arricchiscono".

Nel 2020 arriva poi la benemerita civica. "Da quando siamo subentrate a nostro papà, in quarantadue anni circa, nemmeno una lamentela", dice Carla con orgoglio. E guardando al passato, spunta l'aneddoto: "C'è stato un periodo in cui oltre ai mercati del pesce facevamo le fiere con i fìlsòn, la domenica. Ac-

Un affettuoso striscione, esposto in piazza, saluta la chiusura dell'attività delle sorelle Tonali



quistavamo i marroni a Cuneo e Mondovì, preparavamo i fìlsòn e li portavamo al forno. Poi abbiamo aumentato i mercati e abbandonato questa attività".

Si chiude così l'epopea delle sorelle Tonali.

Piccola curiosità. A metà intervista scorgo da un angolo della finestra un corso d'acqua, impetuoso. È il Lambro

in prossimità del "Mulino": uno sguardo più attento mi riporta in una Sant'Angelo che non tutti conoscono, diciamo "rivierasca". E mi pare la giusta conclusione, siamo partiti dai pescatori del Lambro e chiudiamo con lo stesso corso d'acqua. Nel mezzo un secolo abbondante di storia, di sacrifici, di relazioni umane. Autentiche.

