

Formaggi da 44 anni al mercato «Un unico prodotto, mille varietà»

Massimo Poli ha raccolto il testimone dal padre Giovanni e oggi tiene le redini insieme al fratello Fabio A Wagner «gettonato il Parmigiano Reggiano e anche merce di nicchia. C'è chi compra qui da decenni»

di **Marianna Vazzana**
MILANO

Da 44 anni il mercato di Wagner è il suo posto di lavoro. "Formaggeria Poli", si legge sull'insegna. Un'attività che esiste dal 1960. «Mio padre Giovanni - racconta Massimo Poli - l'ha rilevata nel 1981 e io l'ho subito affiancato». Oggi è lui a tenere le redini insieme al fratello Fabio. «Non è facile - spiega - restare in piedi vendendo un unico prodotto, seppure di innumerevoli tipi e varietà: il formaggio. Ci riusciamo grazie a due elementi: il continuo impegno per fornire articoli di qualità e di nicchia, oltre a quelli più popolari che non devono mai mancare, e la varietà che il mercato offre. Quindi il merito è di tutti gli operatori commerciali». Che uniti, ogni giorno, tengono in vita una realtà nata quasi un secolo fa: il mer-

cato comunale coperto di Wagner che, nato nel 1929, è il più antico della città. Adesso cosa va per la maggiore? «Sta arrivando la bella stagione, molti vogliono "alleggerire" la tavola e puntano su mozzarella, feta, primosale di capra, ricotta, crescenza... Va a ruba anche il quartirolo lombardo, che a Milano si chiama anche "il gesso" perché è a pasta gessata. Ma «il re della tavola resta il Parmigiano Reggiano». Vicino al bancone troneggiano 4 forme. «Vanno via in una settimana», assicura. Il più richiesto è quello stagionato 30 mesi. Gettonati anche il Grana Padano e il pecorino, «e ne abbiamo di tutti i tipi, pure al tartufo e allo zafferano». Varietà anche per l'emmental, «c'è quello classico svizzero e quello stagionato in grotta». E poi «i clienti, qui, trovano anche prodotti ricercati, per intenditori, particolari». Un esempio? Il crusie in foglie di castagne o con malto e whisky, dal Piemonte. Unico ef-

fetto collaterale, crea dipendenza».

Il signor Poli rivela di andare a sbirciare, ogni tanto, cosa si trova sui banchi della grande distribuzione, «per studiare le mosse dei "rivali". Perché io ci tengo, ad avere sempre qualcosa di diverso, a dare un "di più". Tra i clienti, «c'è chi si serve solo da me per il formaggio da decenni. Le persone arrivano anche da fuori quartiere e persino dalla Svizzera. Unica pecca nella zona: si sono ridotti gli spazi per il parcheggio. Io stesso, che arrivo da Baggio, ho scelto di noleggiare un'auto elettrica per avere un'agevolazione sugli stalli. Certo, c'è da dire che la zona è comunque molto servita dai mezzi pubblici, con tanto di stazione del metrò proprio a ridosso del mercato». E la formaggeria, proprio accanto a una delle porte di accesso, è una delle prime mete.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Massimo Poli oltre il bancone della formaggeria rilevata dal padre nel 1981 (Foto Salmoirago)



UNA NUOVA... IL GIORNO... L'INTERVISTA A N...

Formaggi da 44 anni al mercato
Un unico prodotto, mille varietà

LUCCHINI... DEMOLIZIONI
GRATUITE PER
AUTOVETTURE E
VEICOLI
COMMERCIALI