

COME ERAVAMO storie di commercio sul filo della tradizione

Dal "gato schioto" al calice Scledum



Anni Sessanta. Nel "piazzotto" sfrecciano le auto, i pedoni in "ciacole" prendono schizzi di pozzanghera, poco distante all'inizio di via Pasini, uomini fermi in "piassetta dei spui" non si limitano a parlare... In piazza Garibaldi c'era l'antica grotta "Est

Fiori e il figlio Carlo Alberto, premiatissimo aspirante barman, accanto all'artista del cappuccino la cugina Silvana, da sempre in squadra.

Nel 1981 Aldo Dall'Igna, con una dedica su "Cucina e Vini ai tempi del Palladio", rimarcò il talento di Collareda fresco di 8 anni di esperienze in giro per il nord e all'estero, quando si diffondeva l'enogastrono-



Est Est", la trattoria Al Leoncino, e ai pochi tavolini all'aperto, tra i frequentatori del "Piazzotto" (così chiamato da Pino Marchi) di donne sedute neanche una. Di fronte, allo Scledum, già rivendita di caffè di Assoldelli, stuzzicavano l'appetito le prime brioches calde e i famosi krapfen del "Nero", insigne pasticcere del "Cesco" detto "tartina" per i gustosi canapè. Al Caffè Nazionale regnava Bepi Castello e allo Scledum c'era "la Saletta degli Ospiti" di Emilio Trivellato, cenacolo per gustare poesia e quadri. Qualche decennio prima ci fu l'Osteria "da Sparissi..." ove "sparivano" gli abitudini del gato.

In piazzetta le combriccole si ripassavano i bar, coi paragoni sfidavano i gestori ad una specie di concorrenza tra goti! "Ai tempi non esisteva il macchiatone, simbolo di opulenza... e il vino era o bianco o nero, poi comincò la ricerca di vini con nomi, etichette... le richieste dei clienti aiutarono il mondo del commercio a curare il servizio... l'anima industriale della città ci ha cambiato in meglio. Oggi il barista conosce molto più d'allora, dopo i corsi Ascom, le Rassegne e la formazione che prima non esisteva" dice Piero Collareda. Maitre al "Miramonti" con Marco Fiori dal 1976 al 1982, titolare dello Scledum dal 1985, Collareda ha riportato nell'antico caffè arte e cultura con lo "storico" sommelier



mia di qualità. Lo Scledum Bar, nel "Piazzotto dei Tajatabari", ha cambiato veste quattro volte, ospitando celebrità di passaggio per teatro, sport o affari, quando la movida scledense era intensa prima di pranzo e cena. Oggi i tavolini fuori sono molti di più e le donne protagoniste, tra arte, eccellenti vini, caffè e proposte golose e chiacchiere.

