

Un rito che sopravvive nonostante internet

Il mercato del martedì

Da tutta l'Umbria a Perugia per trattare i maiali



In tempo venivano da tutta l'Umbria a Perugia e si trovavano in via Nova, poi inventata via Mazzini, proprio di fronte l'ex borsa merci. Era il punto di incontro dei commercianti di bestiame umbri. Lo è stato fino agli anni '40. Nell'immediato dopoguerra ogni martedì e sabato, giorni tradizionali di mercato, almeno trecento uomini, giovani e meno giovani, forti e meno forti, si riunivano per contrattare la compravendita di animali. Nella stragrande maggioranza dei casi si trattava, come ora, di suini.

MARTEDI DEL MERCANTE

«'Ho da fà più io de na putana l martedì'», sono impegnato più di una puttana il martedì», recita un vecchio detto perugino, che ormai solo pochi conoscono, legato ai tempi in cui il mercato del bestiame portava in città moltissimi uomini da tutto il contado. Uomini che spesso, a metà mattina, facevano colazione con baccalà fritto e un bicchiere di vino e, tra un affare e l'altro, passavano a trovare alcune signore le cui è ancora viva la memoria.

CONTRATTI

IL FORO BOARIO

Le contrattazioni e tutti gli affari relativi al bestiame ora si fanno solo il martedì, all'ex campo Boario. Un tempo all'aperto, adesso che la zona è diventata una delle arterie principali d'accesso alla città e sede di molti uffici, il punto di riferimento è una pasticceria di via Palermo. Un centinaio di vetri quadrati, anche meno, che per alcune ore si riempiono e si animano fino all'inverosimile.

Attualmente sono un centinaio a ritrovarsi abitualmente in questo particolarissimo mercato, che resta di gran lunga non solo il più importante dell'Umbria, ma anche uno dei più importanti dell'Italia centrale e punto di riferimento anche per alcune zone dell'Italia meridionale. Allevatori, mediatori, venditori di prodotti per anima-

li e di cereali e mangimi, trasformatori (in genere compratori per conto di salumifici, anche importanti): chiunque abbia a che fare con il mondo dei suini ogni martedì si ritrova in via Palermo. Arriva anche un assicuratore che gestisce molte polizze relative ad allevamenti.

Roberto Parasecolo di Amelia, allevatore, con i suoi 35 anni è il più giovane frequentatore del mercato. Con lui Sauro Montori di Todi, proprietario a Ponte San Giovanni di un negozio di integratori e prodotti veterinari, e Antonio Raspa, mediatore. Sono loro i nostri compagni di viaggio. Sono loro a raccontarci questo mercato, in cui si trattano

merci, gli animali, quasi esclusivamente suini, che non seguono il padrone, ma aspettano, semmai, d'essere visionati nelle loro stalle.

NELL'ERA DI INTERNET E' SEMPRE MEGLIO VEDERE DI PERSONA L'ANIMALE

Nell'era di internet insomma, tra gli allevatori è ancora meglio toccare con mano e vedere di persona. L'affare si può anche concordare per telefono, ma per stringer-



Le "signorine" facevano affari d'oro

Il mondo del mercato di via Mazzini, ex via Nova, che animava ogni martedì e sabato mattina la viuzza tra Corso Yannucci e piazza Matteotti aveva, in un certo senso, il suo parallelo nel mercato giornaliero che si teneva fino agli anni '30 in piazza del Sopramuro, poi denominata via Matteotti. Un luogo che, per i vecchi perugini, a lungo fu semplicemente piazza delle Erbe.

Qui, di buona mattina, arrivava la gente dalla campagna, da tutta la piana del Tevere, da Felcino, Ponte Valleceppi, Ponte Pattoli, da Torgiano, da Deruta e dall'intero territorio di Marsciano. Partivano spesso prima dell'alba, anche alle tre o alle cinque del mattino: il viaggio si faceva con carrette cariche di masserizie, tirate da somari, a volte a piedi. Erano in genere le donne ad incazzarsi, con grandi ceste sulla testa, verso la città e poi a raggiungerne il centro. Erano riconoscibilissime dai cesti e dai grandi fazzolettoni blu a riquadri, che ancora fino agli anni '60 ed oltre i nostri contadini usavano per custodire le loro cose.

Gli straordinari della Mariaccia

Dalla campagna giungeva di tutto: oche, galline, conigli, selvaggina (spesso cacciata di frodo), uova, verdure coltivate, frutta, ma anche erbe spontanee, funghi. A portarle i contadini che coltivavano i fertili poderi della piana del Tevere, ma anche gente che s'arrabattava per guadagnare qualche soldo. Le donne di campagna, quando era la stagione, raccoglievano funghi, oppure asparagi selvatici. Quest'ultimi, sul mercato, avevano un prezzo di molto inferiore a quelli coltivati, ma permettevano di raggranellare qualche soldo. Le cipolle in genere venivano dalla zona di Cannara. I cipollari di Cannara erano presenti nelle fiere e nei mercati più importanti, tanto che in ogni piazza avevano il loro posto. Il mercato di piazza delle Erbe era animatissimo, i venditori erano gli uni vicini agli altri, i loro rapporti oscillavano tra rivalità e solidarietà. L'obiettivo comune era di tornare a casa con le ceste vuote ed un po' di soldi. Chi aveva la servitù mai sarebbe andato a fare la spesa personalmente e, quindi, le signore della piccola borghesia mandavano con la lista della