

WALTER BURINATO RACCONTA I PERSONAGGI DEL NOSTRO TERRITORIO, LE LORO PICCOLE E GRANDI STORIE CHE ATTRAVERSANO IL TEMPO, LIETE O TRISTI, CON UNA RICCA UMANITÀ

Enoteca De Toma, una storia di famiglia iniziata nel 1880

■ Enoteca e Dolceria De Toma, l'esercizio in corso Vittorio Emanuele 32 a Lodi, ha messo radici nella città da molto tempo. L'ambiente offre una piacevole visione d'insieme, i prodotti bene ordinati sugli scaffali sono invitanti, c'è da scegliere. Siamo con Nicola e sua sorella Sabrina, la loro madre Marisa e la zia Lina, tutti interessati alle sorti del negozio. E citiamo anche il dipendente Cesare, a completare lo staff. De Toma, mi era stato riferito, in origine era Di Toma, poi per una trascrizione errata all'anagrafe, la "i" era diventata una "e".

Nel 2008 ci furono i festeggiamenti per la ricorrenza dei cento anni di attività del sito dove ci troviamo. Fu Nicola nel 1908 che qui si impegnò nella vendita dei vini. Occorre però andare più indietro nel tempo. Attorno al 1880 Bartolomeo, il padre di Nicola, proveniente da Trani, era arrivato a Lodi ed aveva aperto un negozio in corso Roma. Trani è nota per la sua produzione vinicola e l'intraprendente pugliese, probabilmente, aveva avuto una "diritta" che nella città del Barbarossa c'era... da far bene. In seguito aveva passato il testimone della staffetta familiare al figlio.

Nicola, animato da una gran voglia di fare, con il suo Premiato Emporio Vinicolo... invase la città. Aprì "succursali" in corso Umberto, in via Lodi Vecchio, in corso Mazzini, ci fu anche un magazzino in via San Colombano. Fratelli e parenti ebbero cura dei vari punti di vendita. Lina ricorda il nonno: «Si vendevano allora vini sfusi meridionali e mio nonno andava a fare i servizi nelle cascine, lui con i vini, i basulè con gli alimentari».

Passano le stagioni e a succedere a Nicola nel reggere la bottega, troviamo



Nella prima foto, da sinistra Cesare con i titolari Nicola e Sabrina DeToma e le signore Marisa e Lina. Nella seconda foto, Nicola e Sabrina

suo figlio Bartolomeo (Nino), affiancato dalla moglie Marisa e dalla sorella Lina. Il terzetto familiare rafforza ancora più il "nome" sulla piazza e nel 1980 un svolta importante, al bere si aggiungono i dolci. L'ambiente viene ristrutturato e dotato di una cantina, il posto ottiene una caratteristica del tutto particolare. Nino scompare nel 2009 e già nel 1990 i figli Nicola e Sabrina avevano assunto la titolarità. Siamo dunque alla quarta generazione. Da notare che i nomi Bartolomeo e Nicola, sono passati da nonno a nipote, dalla tradizione non si sfugge. L'ultimo dei Nicola lavorava in banca, poi ha lasciato, decidendo di proseguire sul solco familiare. È sposato con Paola, hanno tre figli Silvia (16 anni),

Giulia (13) e Andrea (8), impegnati a scuola, c'è tempo per pensare ai vini ed ai dolci. Sabrina è nubile. L'offerta di vini, liquori, dolci, è sicuramente ampia. Sono disponibili 800 etichette di vini nazionali, pochi quelli esteri. Le aziende fornitrici provengono dall'Italia e dalla Francia per lo champagne. Per le festività natalizie viene pubblicato un catalogo che illustra le confezioni di pacco-regalo (ben 32 nel 2011), tutte con una propria denominazione enell'occasione si ricorre anche a vari generi alimentari. Fra passato e presente, Nicola: «Sino agli anni Ottanta c'erano ancora fiocchi e damigiane, poi il consumo di vino è diminuito, oggi esistono solo le bottiglie. Il Brunello, l'Amarone, il Ba-



rolo, il Franciacorta Brut, sono le marche preferite. Anche gli spumanti italiani che sono di alta qualità». I clienti da dove vengono? «Dalla città e dal territorio. Ci sono gite organizzate dai comuni e per citare, quando arrivano i milanesi il mattino delle domeniche, sono "presi" dalla bellezza di Lodi e se ne vanno soddisfatti avendo trovato un servizio adeguato per competenza e serietà». I prezzi si sono mossi? «Come per tutto sono saliti, noi abbiamo cercato di contenerli. Si va dai 3 ai 40 euro a bottiglia di vino, da definire "normale". Si arriva invece a 400 euro per una Champagne Magnum. La qualità dei vini è migliorata perché ci siamo rivolti a piccoli produttori che curano

somma, neppure da pensare che possano convivere in un limbo popolato da molti. La crisi? «Si sente, i consumi sono diminuiti. Per i liquori ci si allontana da quelli tradizionali, tipo amari e fernet, per indirizzarsi su quelli esteri quali whisky e rum». Vediamo quali interessi hanno i De Toma fuori dal sito di lavoro. Dal 2000 Nicola è presidente (ha giocato al calcio) della Laudense, società che raccoglie l'eredità della Libertas di Gino Cremonesi. È un sodalizio che si dedica ai giovani e costituisce una bella realtà sportiva. Schiera otto squadre di calcio e quattro di pallavolo femminile e recentemente ha avuto la disponibilità di un campo di calcio in via Piermarini. Avendo vissuto un'esperienza

meglio la lavorazione rispetto alle grandi aziende. No, non trattiamo vino in cartoni».

La concorrenza? «Ormai i supermercati e i negozi di alimentari, vendono bevande. Noi puntiamo sulla qualità, loro hanno molti prodotti standard».

Interviene Lina: «Abbiamo cose particolari che non si trovano altrove». Sabrina di rincalzo: «Nel caso di prodotti simili, noi curiamo le confezioni regalo, cosa che non succede nei supermercati». In-

simile in tempi andati, mi va di esprimere il mio plauso a tutti. Sabrina pratica il tennis e lo sci ed è "presa" dall'ecologia, vorrebbe vivere... fra piante e fiori. A Lina piacciono i viaggi (non le crociere), Marisa opera bene in cucina, tifa Juventus, ed ha attenzione per il piccolo Andrea.

Con Sabrina visitiamo la cantina, l'ambiente è spazioso e accogliente. Qui si svolgono i vari meeting. In proposito annotiamo che, fra gli altri, sono stati ospiti dei De Toma, due buongustai quali Gianni Brera e Luigi Veronelli.

In mostra ci sono bottiglie d'epoca di Gaia, Barbaresco, Brunello, Biondi e Santi che non sono in vendita, costituiscono una loro collezione privata.

Sabrina ricorda suo padre Nino. «È una figura sempre presente, era eccezionale la sua capacità nell'organizzare».

Lodi? Nicola: «È una bella città, qui si vive bene. Qualche intervento utile? L'uso di navette ecologiche dovrebbe essere esteso a tutta la città. Poi togliere il passaggio dei pullman dal centro. La domenica mattina quando non ci sono, è bello vedere molta gente passeggiare».

Il coro della famiglia non stona, tutti sono presi dallo stimolo di continuare. Certo, il bere bene è una delle piacevolezze a cui ci si volge. E d'obbligo però porre attenzione alla gran varietà di "dolcezze" che qui possono soddisfare la voglia di molti.

Una sortita nella fantasia non guasta. La filmata offre immagini di luoghi sconosciuti, dove gnomi e folletti sono immersi in un'infinità di roba "dolce" che avvolge strade e case. Al quotidiano, che ci riporta nella realtà.

Walter Burinato