

Una storia semplice lunga settant'anni

U fratìn, la storica bottega imperiese di pasta fresca che si rinnova senza cambiare

Alessandra Chiappori

L'insegna è essenziale, una scritta in rosso che spicca poco distante dalla targa di piazza San Giovanni: "pasta fresca". Sopra, una persiana verde, intorno l'acquarello di una piazza ligure con tanto di campanile, edicola e fiorista. Sulla soglia, tra le tende di perline e la scritta "dal 1954" si allinea la coda di persone in attesa del proprio turno. Siamo nel centro di Oneglia, a Imperia, è l'antivigilia di Natale e tutti vogliono assicurarsi di servire in tavola i ravioli all'onegliese della tradizione, quelli con salsiccia e bietole, oppure quelli di borragine, altrettanto quotati, o perché no i tortellini in brodo, protagonisti della tavola di Santo Stefano.

U fratìn è una storica bottega di pasta fresca che da 70 anni si affaccia su piazza San Giovanni e con le sue vetrine e il suo bancone invitante pieno di ravioli, tagliatelle, *pansotti* e altre tipicità è oggi parte integrante dell'ecosistema cittadino. Ma è anche un negozio che racconta la storia di un'attività tradizionale capace di attraversare i tempi senza snaturarsi, anzi custodendo la propria identità riconoscibile, e i propri sapori. Dal 2014 nuove leve sono arrivate a dare manforte a Giovanni, storico proprietario in odore di pensione. Braccia e sorrisi giovani che progressivamente, imparando il mestiere, hanno permesso un ricambio generazionale discreto e rispettoso, ciò che rende ancora oggi *U fratìn* il punto di riferimento imperiese per la pasta fresca.

Protagonista del nuovo corso è Luca, 35 anni e radici piemontesi che, quando frequentava l'università, ha incrociato la sua traiettoria con quella dell'attuale moglie, Giorgia, l'ultima erede delle generazioni succedutesi dietro al bancone di *U fratìn*. «Quando la sorella di mio suocero è andata in pensione – racconta Luca – da soli in negozio non avrebbero potuto più farcela: è stato allora che ci hanno chiesto se fossimo interessati noi. Io non sapevo neanche bene di cosa si trattasse, ho un diploma di geometra e ho studiato architettura, la pasta fresca non era proprio il mio campo». È stato così che Luca è diventato prima assistente del suocero e apprendista di bottega e, progressivamente, ha preso in mano il timone del negozio traghettandolo in una nuova era, senza apparentemente modificare nulla. «Il covid ha segnato una svolta – spiega – da lì mio suocero ha iniziato a staccarsi forzatamente dal negozio. Poi sono subentrate novità come le fatture elettroniche e una serie di cambiamenti nella gestione del lavoro che lui avrebbe dovuto imparare da zero».

Giovanni, 79 anni, è spesso in bottega: ritrova clienti, saluta, racconta e aiuta, specie nell'affollato periodo festivo. «Questo è il settantesimo Natale del negozio – dice – quando abbiamo aperto nel 1954 io avevo dieci anni e mia sorella quattro. Mio padre volle provare a proporre dei cappelletti. Imparammo a farli anche noi, mia sorella con le manine piccole ne faceva il doppio di me. Ne facemmo 4 chili e sparirono tutti, pensi come era il mondo!». Generazioni di clienti, bambini e poi adulti, sanno che troveranno ancora quella pasta e quei sapori, e non hanno mai smesso di tornare. Sono queste piccole grandi tradizioni a conferire a *U fratìn* l'aria di una bottega di altri tempi: all'interno è inoltre conservata una vera chicca, il macchinario per le tagliatelle classe 1954, ancora funzionante.

«A volte qualche cliente chiede se abbiamo cambiato gestione – sorride Luca – in realtà sono già dieci anni che, pur restando in famiglia, si sono trasformati i volti. Dal 2020 ho preso totalmente in carico io la gestione e abbiamo progressivamente introdotto una nuova squadra. Per la prima volta abbiamo assunto un dipendente, un estraneo alla famiglia, e poi sono diventati due per permetterci di lavorare con più calma». La media anagrafica attuale si aggira sui 35 anni: al comando del

negozio, dai rapporti con i fornitori alla produzione della pasta, è Luca, Giorgia si occupa invece dei ripieni, ed è anche colei che propone sfiziose ricette e abbinamenti ai vari tipi di pasta sui canali social del negozio, che nel frattempo si è digitalizzato. Al banco si alternano Chiara e Jessica, pronte a dispensare consigli sui tempi di cottura, i condimenti e la conservazione della pasta fresca a clienti storici e non solo.

Per la sua gradualità e naturalezza, il passaggio generazionale non ha creato strappi nel tessuto storico di *U fratìn*, anzi, ha permesso di allargare la clientela abbassando l'età di chi varca la soglia in cerca di golosità ormai parte della tradizione gastronomica di tante famiglie. «Ci sono clienti affezionati che vengono qui da decenni e conoscono i miei suoceri e la famiglia – sottolinea Luca – sono gli stessi che poi ci chiedono che parentela abbiamo, e capita di spiegare tutta la genealogia, anche un po' per mantenere questa storica immagine familiare. Lo facciamo volentieri: se avessimo cambiato tutto e il negozio fosse passato ad altri sarebbe stato un problema, invece è stato soft, mio suocero è spesso qui intorno e l'ambiente è rimasto com'era».

Anche la pasta, di base, è sempre quella dei ricordi, come testimoniano le code natalizie di clienti in paziente attesa, fiduciosi di portare a casa un prodotto di qualità che evoca sapori che sono in realtà porte sensoriali per storie e mondi del passato, capaci oggi di rivivere in un raviolo o in un *pansotto*. «Proviamo a fare qualche alternativa – prosegue Luca – all'inizio abbiamo implementato i ravioli alle erbe, vegetariani, dal momento che avevamo solo quelli ricotta e spinaci. E poi ci siamo dedicati a quelli speciali. I miei suoceri si fermavano a due o tre, magari legati a prodotti stagionali come carciofi e asparagi. Mia moglie invece inventa cose nuove: ogni settimana usciamo con qualcosa di diverso usando ingredienti come la burrata o il tartufo per esempio. Funziona: anche se le persone sono affezionate ai prodotti storici, prima o poi sono portate ad assaggiare altro. Abbiamo provato anche la pasta integrale, ma aveva pochi estimatori e non ha funzionato. Quanto ai vegani... ogni tanto vengono ma non sono un target per la nostra produzione che prevede quasi sempre l'uovo. Mi piacerebbe molto avere una linea per celiaci, ma abbiamo difficoltà logistiche muovendoci in un locale piccolino».

La riflessione consueta di Giovanni verte proprio sulle dimensioni del negozio, invariate nel tempo: «Per fortuna siamo rimasti piccoli, perché se ti ingrandisci perdi la qualità, e io ho sempre detto anche a Luca che tre cose sono importanti: la pulizia, la qualità del prodotto e l'approccio al cliente». Per quanto in negozio si trovino tagliatelle, trofie, e anche sughi pronti e pesto, l'attenzione è tutta per i formati classici di pasta ripiena tra cui vincono i ravioli di borragine e i tortellini, specie nel periodo invernale. «Il cliente si affida tanto a noi – spiega Luca – capita che chieda quale tipo di raviolo prendere, ed è una domanda difficile perché varia con i gusti, oppure che sughi abbinare. Con le paste speciali, per esempio i ravioli gamberi e burrata o quelli ricotta e limone, pensiamo già noi a qualche ricetta, così da venire incontro ai dubbi».

«Non li tolga – si può sentir dire da un cliente quando al banco il peso dei tortellini supera la richiesta - abbiamo fatto un buon brodo, sa?». Dopo un decennio di esperienza al comando di una bottega che produce pasta dal 1954, anche i nuovi gestori hanno capito che le persone non apprezzano solo la qualità della pasta di *U fratìn*, ma sono affezionate al luogo e all'interazione con chi la pasta la fa. È questa abitudine a fare da ponte tra il 1954 e oggi, come conferma Luca: «a me piace il mio lavoro, ma mi piace anche il fatto che si tratti di un negozio storico. Ci sono persone che passano quando sto facendo i tortellini, anche quarantenni o cinquantenni, che ti raccontano che da bambini si mettevano qua fuori a osservare la macchina, e ancora adesso si fanno incantare dalla stessa scena». C'è una parte di clientela composta da imperiesi affezionati che, passando una o due volte a settimana, sono ormai conoscenti e possono persino permettersi di ordinare “il solito”. Ma la

pasta fresca di *U fratìn* conquista anche l'immaginario e la golosità di tanti stranieri a Imperia per le vacanze. «Sono gli unici per i quali non riusciamo a prevedere una produzione – spiega Luca – il problema del negozio è capire quanto produrre: non troppo, per il rischio di buttare, ma nemmeno troppo poco, per non arrivare la domenica senza più nulla. A volte i tedeschi vogliono assaggiare tutto e chiedono di mettere insieme ravioli di carne e di ricotta e spinaci, oppure se condarli con il pesto. Io questo lo sconsiglio sempre, però...».

La cultura della pasta, condimenti inclusi, come è noto è cosa tutta italiana. E se siamo in Liguria, in un locale storico, tra la pasta fresca è praticamente certo che non si troveranno i piemontesi ravioli al plin ma, piuttosto, prodotti legati al territorio come i ravioli all'onegliese. «Cerchiamo di mantenere questa linea, senza stravolgere troppo» sono le parole di Luca, che ben si intrecciano a quelle del suocero, sempre pronto a raccontare aneddoti sull'esperienza di una vita in negozio, ma anche disposto a farsi da parte e imparare, adattandosi ai tempi che cambiano.

«Ho sempre mangiato pasta, i miei genitori me lo ricordano: il mio destino a quanto pare mi ha portato a farla!» ammette Luca, soddisfatto della propria scelta professionale e di vita. La pasta, insomma, si conferma un testimone da passare di mano in mano con i suoi saperi, rituali e segreti, proprio come una radicata tradizione di famiglia. O come un piatto fumante pieno di profumatissimi ravioli, immancabile sulle tavole delle feste, coprotagonista tra risate, brindisi e commenti sulla certezza di ritrovare di anno in anno gli stessi sapori e rituali proprio lì, alla bottega storica di piazza San Giovanni.