

LA STORIA. Al centro Margherita d'Este tra negozi chiusi e serrande abbassate il caso in controtendenza di Marco Jervasi

«Io, highlander di San Polo, così resisto alla crisi del commercio»

Lavora dall'età di 13 anni. Oggi con soddisfazioni e sacrifici si divide tra la bottega da calzolaio e di sartoria, e la piadineria aperta da poco

Marta Giansanti

Ne rimarrà solo uno: l'highlander dei giorni nostri si chiama Marco Jervasi. Ha deciso di sfidare, senza spade ma a suon di lavoro, la complicatissima situazione del centro commerciale Margherita d'Este a San Polo, la crisi economica e la spietata concorrenza dei cinesi. Come? Ampliando a dismisura le sue mansioni quotidiane e resistendo un passo alla volta in un centro commerciale che è andato via via svuotandosi. Tra una piadina e un lavoro sartoriale, tra un caffè e una fototessera, Marco è un vero e proprio «stakanovista». Passa dal suo negozio di calzolaio, dove ormai lavora da oltre 30 anni, alla sua nuova creazione: la piadineria, caffetteria, bistrot - e chi più ne ha più ne metta - «Azdora», aperta da qualche mese. Entrambe al piano terra, a poche vetrine di distanza: le giornate del poliedrico «highlander» bresciano vanno avanti tra un turno e l'altro, tra un'attività e l'altra. «Pragmatico», così si definisce. «Sopraggiunta la crisi, non solo economica ma di tutto il centro commerciale, mi sono dovuto ingegnare per non soccombere. Intorno a me hanno chiuso più o meno tutti - i negozi aperti si possono contare sulle dita di una mano -, io, invece, ho inserito una decina di lavori all'interno di uno solo». Una metamorfosi: non solo scarpe e tacchi ma anche stampe di foto, fototessere, duplicazioni chiavi, incisioni su tazze, lavorazioni di sartoria taglia e cucì, realizzazione di cornici e



Marco Jervasi al lavoro durante la pausa pranzo nella sua piadineria al centro Margherita d'Este

Sopraggiunta la crisi del centro commerciale, mi sono dovuto ingegnare per non soccombere

Intorno a me hanno chiuso quasi tutti, io invece, ho inserito una decina di lavori all'interno di un solo negozio

molto altro ancora. Una trasformazione sicuramente apprezzata e il via vai di clienti ne è la conferma. Ma non c'è mai un punto di arrivo «per chi aspira a una crescita personale»: gli scorsi mesi il caleidoscopico Marco ha frequentato un corso di «piada romagnola» direttamente nella patria delle piadine, con l'obiettivo di aprire il bistrot, inaugurato la scorsa estate. «Mi sono incastrato con le mie mani ma non mi lamento, sono contento di ciò che faccio, è davvero una grande soddisfazione. Per me è stata una sfida, finora ampiamente superata! E poi questo posto ha il merito di riunire attorno a sé sempre

Mi piace ciò che faccio, non mi lamento. Per me è stata una sfida, finora ampiamente superata!

Molti mi chiedono dove trovi la forza. Sì a fine giornata sono stanco ma molto realizzato

tanta gente che apprezza i miei prodotti, scelti uno ad uno prediligendo la qualità, diventando un punto di ritrovo per molti», racconta.

GRANDE soddisfazione ma anche tanti sacrifici. Le sue giornate, puntualmente, hanno inizio alle 5 di ogni sacrosanta mattina con l'apertura della piadineria, pronto per la preparazione del pane (impastato e cotto lì) e delle brioche per i mattinieri clienti a partire dalle 6. Dopo qualche ora passata a servire le colazioni (aiutato da due dipendenti) arriva il primo cambio: alle 9.30 si veste da calzolaio; alle 12 si torna in piadineria fino alle 15.30 e poi di nuovo in bottega fino alle 19. Ma non è finita qui: dalle 19 fino a mezzanotte si torna da Azdora per servire da mangiare e bere. «Se c'è confusione nei clienti? No, ma spesso vengono in piadineria con scarpe o vestiti. Molti mi chiedono dove trovi la forza. Dopotutto lavoro una ventina di ore al giorno: lo ammetto sono stanco a fine giornata ma molto realizzato». Forse anche un po' abituato: Marco ha iniziato a lavorare prestissimo, all'età di 13 anni nella gelateria Tropical di via Pastrengo, poi in fabbrica, in un lavaggio macchine. Fino ad arrivare nella calzoleria a San Polo. «Nel 1989 i miei titolari hanno deciso di andar via e io ho rilevato l'attività: un lavoro che oggi nessuno vuole fare. I giovani prediligono lavori di ufficio e poco stancanti. Io sono rimasto l'unico in un ampio raggio di chilometri: riesco a raccogliere un importante bacino di clientela anche in molti quartieri limitrofi», aggiunge, sottolineando che «la vera essenza dell'uomo sta nelle esperienze, nella conoscenza del nuovo e nella libertà mentale». •

LA GIORNATA DI LAVORO

«Reinventarsi sempre, l'unico modo per andare avanti»

Il centro commerciale Margherita d'Este a San Polo da tempo vive un processo di desertificazione del commercio. La storia di Marco Jervasi è l'esempio che anche in una situazione difficile è possibile provare a resistere e ad andare avanti. Serve tanta passione



SI COMINCIA ALLE 5. La giornata tipo di Marco Jervasi inizia molto presto. La prima tappa è nel bar piadineria per la preparazione delle brioche e dell'impasto per le piadine. Alle 6 si apre, arrivano i primi clienti



NEL LABORATORIO DI SARTORIA. Alle 9.30 si alza la serranda del laboratorio artigianale al centro del Margherita d'Este. Marco Jervasi ha imparato a fare di tutto a cominciare dalle piccole riparazioni sartoriali



ARTIGIANATO MANUALE. Nel suo laboratorio Jervasi, oltre ai piccoli lavori di taglio e cucito, svolge diverse altre attività a carattere artigianale: calzolaio, piccola ferramenta, corniciaio. La fantasia non manca