

I NODI DEL COMMERCIO

Chiude un pezzo di storia cittadina L'ottica Serico abbassa le serrande

«Quando dico ai miei clienti che il 31 ottobre chiudo, ci rimangono un po' male, e adesso dove vado, mi dicono. I clienti per me sono degli amici, si parla della vita, ci si fanno confidenze. Ma dovevo andare in pensione». Mario Serico, 63 anni, titolare del negozio di ottica in via Nino Bedendo assieme al fratello Paolo, 65 anni, mentre si appresta ad abbassare per sempre la storica serranda dopo una vita passata tra lenti e montature, ha soprattutto un rammarico. Quello di perdere il contatto umano con le persone che aveva costruito iniziando a lavorare nel 1973 nella bottega che allora era in piazza Garibaldi assieme al padre Giorgio, fondatore dell'impresa nel 1959. Dopo avere appreso l'arte del fare, cioè le tecniche per diventare ottico studiando anche a Calalzo, si era spostato col fratello nel 1978 in via Bedendo, una 'postazione' da tutti individuata come l'ottica dei fratelli Serico. Questo è sempre stato il marchio. Senza i fratelli Serico adesso il commercio rodigino sarà più piccolo.



Mario e Paolo Serico nel negozio di via Bedendo (Foto Donzelli)

Perché questa decisione così dolorosa?

«I motivi sono diversi – afferma Mario – in primis per la pensione, io ci sono da un anno, aspettavo solo Paolo che ci va dal 1 novembre. Lo Stato ci concede questa grazia, è una pensione da artigiani, però in qualche modo ci si arrabatta».

E gli altri motivi?

«In città si sono troppi negozi di ottica. Quando sono entrato nel 1973 affiancando mio padre eravamo in sei, oggi più o meno siamo una ventina, mentre gli abitanti di Rovigo sono diminuiti. In più il centro storico per me è morto. Pretendere di resuscitare un morto è impossibile, ormai i più prendono la macchina e vanno al centro commerciale. Sabato pomeriggio il centro era pieno di gente, adesso sembra che ci sia il coprifuoco».

E' una critica molto dura a chi amministra la città?

«Il centro storico è svilito da tante cose, dalla viabilità. Prendiamo poi il Corso del Popolo, hanno rifatto il selciato, ma di palazzi belli ce ne sono pochi, la Pescheria, il Conservatorio e parzialmente il Roverella che si intravede. Per il resto l'architettura anni 50-60 è fredda».

IL MOTIVO

«Troppi negozi di settore e il centro è deserto, si lavora solo per pagare le tasse»

Gli affari come andavano, si può fare un primo bilancio?

«Negli ultimi tempi il bilancio era negativo. Si lavora solo per pagare le tasse, avevo una commessa e sono riuscito a portarla alla pensione a fatica. Andavo avanti perché non ho famiglia, ma se avessi avuto



Filippo Splendore con le cameriere

dei figli da mantenere sarebbe stato un problema. Gli incassi negli ultimi tempi si sono più che dimezzati».

Mario e Paolo, inseparabili sul lavoro?

«Ci siamo sempre compensati bene, io e Paolo non abbiamo mai litigato, per noi la parola lite è esclusa dal vocabolario. E siamo uniti anche con l'altro fratello Franco che vive a Ferrara e fa l'educatore».

Ottico, ma anche attore di teatro e musicista. Come si riesce a combinare questa poliedricità e a farla diventare virtuosa?

«Ho praticato teatro e musica sempre fuori dall'orario di lavoro, ma è una passione che viene da lontano. Io e Paolo nel 1969 avevamo un complessino e suonavamo, poi mi è nata la passione per il teatro, negli ultimi anni ho fatto più di mille spettacoli. E adesso che vado in pensione voglio dedicarmi anima e corpo a teatro e musica. Se Dio mi ha dato qualche piccolo talento, cercherò di metterlo in pratica».

Dice un proverbio 'portare gli occhiali non vuol dire sapere leggere'. Lo chiedo ad un ottico, è vero?

«Certo che è vero, tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare».

Giuliano Ramazzina

In breve

Crisi, chiuse 2000 aziende in Veneto

Tra il 2015 e il 2016 il numero complessivo delle attività in Veneto è calato di oltre 2mila unità, passando da 438.888 a 436.836 aziende attive. L'unica provincia in positivo quella di Venezia (+263 aziende), maglia nera per Belluno. Un anno di ripresa in retromarcia per il Veneto, quello delle imprese nella nostra regione evidenziato dall'ultimo studio della Fondazione Think Tank Nord Est. Tra il 2015 e il 2016 (i dati sono aggiornati al 30 giugno), il numero complessivo delle attività in Veneto è calato di 2.052 unità, passando da 438.888 a 436.836 aziende attive. Nel panorama veneto l'unica provincia con un dato globale positivo per crescita di aziende è la provincia di Venezia, che registra un +0,4% di attività tra il 2015 e 2016 (+263 aziende). Maglia nera per la provincia di Belluno, la peggiore del Veneto, con un -1,1% di aziende tra il 2015 e il 2016 (-166). Segue Rovigo con un -1% (-259), Treviso con un -0,8% (-686), Padova con un -0,7% (-605), Verona con un -0,5% (-438) e Vicenza con un -0,2% (-161).

Esame della patente con il trucco

Un congegno non molto sofisticato, subito scoperto dagli esaminatori, e così gli esami per la patente restano bloccati per un'ora da uno studente imbrogliatore. L'altra mattina, durante gli esami di teoria della patente B, molti ragazzi sono rimasti con il fiato sospeso fuori dalla porta della stanza, in motorizzazione, che avrebbe dovuto accoglierli per gli esami. Il ritardo sarebbe stato causato da un indiano, di circa 40 anni, che tentava di passare il suo esame comunicando con l'esterno attraverso l'utilizzo di una radiolina. Non è la prima volta che succede, anzi, è un evento ormai di routine. Gli stranieri che hanno la cittadinanza italiana devono affrontare l'esame in italiano, ma molti di loro, in realtà, la lingua non la conoscono così bene.

«I Conservatori non sono a rischio»

«Basta con questi allarmismi, i nostri conservatori non sono a rischio, non esiste alcuna ipotesi di legge sull'accorpamento o sulla fusione degli istituti che insegnano musica, ad ogni livello», son le parole di replica del deputato Diego Crivellari (Pd) che risponde all'onorevole Bartolomeo Amidei (Fi) sulla questione dei conservatori polesani. «Ammetto che la questione degli insegnanti di musica precari deve essere risolta – continua Crivellari -, ma non allarmiamo la gente: i conservatori non sono a rischio». La polemica, vecchia di alcuni mesi e riaperta in occasione di una tavola rotonda tra docenti e direttori dei conservatori di Adria e Rovigo e i politici locali, organizzata nell'auditorium del Francesco Venezia, era stata sollevata con una interrogazione in senato dall'onorevole polesano di Forza Italia, Bartolomeo Amidei.

IL NUOVO LOCALE STASERA L'INAUGURAZIONE A PARTIRE DALLE 19

Centolire, la pizzeria con quel gusto in più

Centolire apre i battenti. Dopo 5 mesi di inattività del locale, una nuova gestione è subentrata in viale Porta Po, sotto al già noto El Borrachito, con un bar ristorante pizzeria ricco di novità. L'inaugurazione avrà luogo questa sera dalle 19. Aprendo la porta d'ingresso della nuova pizzeria si può respirare un'aria fresca e originale, costata al proprietario e a suo fratello ben 2 mesi e mezzo di lavori. «Abbiamo rinnovato completamente il locale e dato un'immagine nuova, anche per la città stessa – spiega il titolare Filippo Splendore, già proprietario del Baruffa -. Ci siamo ispirati al vintage industriale e siamo soddisfatti del risultato finale, tanto che non vediamo l'ora che i nostri futuri clienti lo possano vedere e apprezzare». Ma questa non è l'unica novità. Durante l'inaugurazione verrà infatti presentato il piatto forte del locale, la pizza in pala, in collaborazione con l'ospite d'onore,



Filippo Splendore con le cameriere

Gianni Calao, che nel 2013 ha vinto a Parma il titolo di campione del mondo proprio di questo piatto. «Particolare pizza rettangolare, ideale per due persone – recita il menù del locale – è molto digeribile e croccante. Farcita con prodotti di prima scelta assume un sapore unico e inimitabile». Dieci le pizze che si potranno ordinare, a partire dalla 10 lire, condi-

ta con pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, olio extra vergine d'oliva, pomodorini ed emulsione al basilico, per finire con la ricca 100 lire, condita con fior di latte, mazzancolle marinate, salmone norvegese affumicato, pomodorini, zucchine croccanti, sesamo nero ed emulsione di menta, passando per la curiosa 70 lire, con pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, hamburger di manzo, bacon croccante, cipolla caramellata. Pomodoro fresco, julienne di iceberg, chips e salsa barbecue, o la semplice ma gustosa 30 lire con pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, prosciutto cotto Fiorucci 1958 e funghi champignon. «Sarà possibile assaggiare anche le nostre dieci birre alla spina – spiega il proprietario -. Per l'inaugurazione abbiamo anche pensato di destinare una parte del ricavato all'associazione Mattia Venceslao di Rovigo».

Serena Di Santo