

Progetto Nativi/ Erba

È almeno dal Quattrocento che si ha notizia di un mercato settimanale nei pressi della chiesa di Sant'Eufemia. Da allora ogni giovedì gli erbesi si ritrovano al loro mercato, un appuntamento fisso e importante anche se le cose stanno cambiando...

Piazza del mercato, una storia lunga secoli

Testo di Christian Pesce





Erba - Piazza del Mercato



Erba - Piazza del Mercato



Narratori di Territori Vicini

Ancora oggi gli ambulanti si ritrovano sotto i portici ottocenteschi per dar vita al mercato del giovedì, animato da 150 bancarelle. Un appuntamento fisso per tutti gli erbesi e non solo

La Piazza del Mercato di Erba, conosciuta anche come Piazza Vittorio Veneto, ha una storia antica, che risale almeno al Quattrocento. Qui, davanti alla ancor più antica chiesa di Sant’Eufemia con il suo profilo spoglio, romanico, e il campanile di pietra che quasi la nasconde, un giorno alla settimana da secoli viene allestito un mercato con merci di vario tipo. L’aspetto attuale risale alla fine del Settecento, la piazza subì una risistemazione generale e vennero costruiti i portici che ancora oggi la circondano. La costruzione dei portici è avvenuta nel 1801, mentre l’odierno portico venne realizzato nel 1827 quando i portici furono modificati sulla base di un nuovo progetto, sviluppato dall’ingegnere Paolo Corti di Pomerio. La nuova sistemazione aveva come obiettivo creare una struttura più adatta alle esigenze dei nuovi tempi e della piazza stessa. Il fine quindi era più funzionale che estetico: sotto i portici i commercianti potevano esporre la merce al riparo quando c’era brutto tempo, mentre gli animali potevano essere legati ad appositi anelli piantati nel terreno, tuttora esistenti. Una sistemazione che riprese il disegno degli antichi portici brianzoli sotto cui i venditori potevano esporre le loro mercanzie al riparo dalla pioggia. Oggi la piazza, sotto la cui superficie nel secolo scorso sono state rinvenute alcune tombe e un sarcofago che testimoniano l’importanza di Erba in epoca romana, è pavimentata in lastre di porfido e fasce lastricate in pietra e rimane leggermente sopraelevata rispetto alle vie adiacenti. Nell’Ottocento nella piazza c’erano ben 7 osterie: Osteria Cavenaghi, Osteria Porcudu, Osteria Fontana, Osteria Bizaruna, Osteria Spirit, Osteria Commercio e Osteria Nessi (famosa per il suo bocciodromo dove venivano fatte gare anche a livello nazionale) e il giovedì tutte facevano la Busecca, la trippa in brodo alla milanese, con i fagioli. Ci sono tanti aned-

doti legati al giorno di mercato, uno su tutti è legato a Paolin Cavenaghi, cuoco provetto, sempre vestito di bianco con il grembiule arrotolato alla vita soprannominato «cuoco maligno», perché durante il giorno del mercato sapeva fare il miracolo di raddoppiare la Busecca aggiungendo continuamente acqua in base all’affluenza dei clienti.

Ancora oggi, i commercianti si radunano sotto i portici della piazza per vendere i loro prodotti in un mercato sempre più attivo, numeroso e rumoroso. E non solo i commercianti, ma anche persone di tutte le età si incontrano al mercato, che sia per due chiacchiere o per fare compere insieme. La piazza del mercato è un luogo davvero affascinante e caratteristico, soprattutto nei giorni di mercato, quando si anima di colori e odori da ogni angolo della Lombardia. Il mercato si tiene ogni giovedì mattina, per 54 settimane l’anno con un totale di 150 bancarelle ogni settimana e offre una vasta gamma di prodotti freschi e di alta qualità, tra cui frutta, agrumi, pasta fresca, verdura, formaggi, salumi e molti altri alimenti locali prodotti in casa. Ci sono anche numerosi banchi di abbigliamento, calzature, accessori e altri prodotti non alimentari, come bigiotteria e fioristi. Ma a Erba la piazza del mercato non è solo un luogo per fare acquisti. È anche un luogo di incontro e socializzazione per la comunità locale, dove i residenti si incontrano per scambiare notizie e chiacchiere con amici e conoscenti. Inoltre durante tutto l’anno ospita diverse attività culturali e ricreative, come concerti, spettacoli teatrali e mostre d’arte. Iniziative queste che rendono la piazza un luogo ancora più vivo e interessante, attrattivo per i visitatori di ogni età ed etnia.

Agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, in occasione del rifacimento della piazza, il mercato venne spostato accanto ai padiglioni di Lariofiere, a qualche chilometro dal centro

Nella pagina di sinistra, due cartoline che raccontano piazza Mercato negli anni Settanta. Nelle pagine precedenti, la piazza prima della recente sistemazione.

I banchi del mercato di Erba oggi sono diventati il luogo dove si incontrano l'antica a tradizione erbese e il progressivo cambiamento sociale della città

sulla strada verso Lecco. Ma la soluzione si è rivelata fallimentare perché i commercianti registrarono un sensibile calo degli introiti per motivi pratici e sentimentali da non sottovalutare: la gente riconosce come luogo preposto non un anonimo parcheggio, ma la piazza dove, oltre alle bancarelle, trova esercizi commerciali, la farmacia e la chiesa. Un posto familiare dove, soprattutto, molti erbese potevano andare a piedi.

Vi sono anche non trascurabili motivi storici, legati alle nostre più antiche tradizioni che si sono tramandate fino a noi. Il mercato di Erba ha origine medievale e fin da allora si teneva esattamente dove e quando lo si allestisce oggi, e sempre di giovedì. Solo che al tempo si trovava nel Comune di Incino, pur rimanendo sempre vicino all'attuale piazza della chiesa di S. Eufemia.

Da quei tempi la piazza e il mercato sono molto cambiati. Lo confermano diversi venditori che frequentano il vivace mercato di Erba da decenni. "Vent'anni fa il lavoro era molto più semplice, ora bisogna stare attenti ad ogni esigenza del cliente. Il mercato è cambiato anche a livello economico, in peggio" afferma Rebecca Caterini, ambulante di Erba specializzata in bigiotteria. Secondo lei questa crisi economica c'è perché «il mercato è cambiato, quando ho iniziato non esistevano banchi da 1 o 2 euro quindi la clientela di oggi è più "scarsa", nel senso che prima i clienti si esponevano spendendo di più ed era più invogliata e positiva». Rebecca racconta che ogni mercoledì e domenica fa i mercati in Toscana, a Forte dei Marmi in provincia di Lucca, dove trova un tipo di clientela differente. «Lì si fa la stagione intera ed è un mercato estivo. Il mercato fisso è diverso dalle fiere, perché nel primo la gente la vedi ogni settimana, mentre nelle fiere ti vengono a cercare perché sanno che ti troveranno lì nello stesso posto una volta all'anno». La stessa cosa ce la dice Luigi Evangelisti, frut-

Nella pagina di destra, in alto, il campanile della chiesa di Santa Eufemia; sotto il "masigott", la focaccia dolce con uvetta e arance candite che si prepara in occasione dell'annuale sagra.

tivendolo di origine romana ma che ha vissuto quasi tutta la sua vita a Milano. «Sono 36 anni che faccio questo lavoro e per 36 anni sono andato sempre negli stessi posti, ovvero Erba, Abbiategrosso due volte a settimana e Sesto San Giovanni una volta a settimana». Riguardo ai prodotti e il mercato di questi ultimi lui afferma che trova tantissima differenza "sono tre paesi diversi con tre tipologie di clienti totalmente diversi. Negli altri posti va di più un prodotto rispetto ad un altro. Poi logicamente si vende un po' di tutto: qui a Erba si vende bene il legume, la frutta secca sgusciata e la frutta disidratata». Infine concorda con Rebecca Caterini, spiegando che «il mercato in questi anni è peggiorato. Il commercio è peggiorato. I clienti sono rimasti i soliti, ma il commercio è peggiorato. Negli anni Novanta alle dieci e trenta rimettevo a posto il banco, perché avevo venduto tutto, oggi si vende sempre meno».

Eppure al mercato gli erbese continuano ad andare. La clientela non ha limiti di età: spazia dai giovani che vengono per comprare qualcosa che gli serve o che vogliono al momento ad anziane che vengono per parlare con le amiche. Stessa cosa per quanto riguarda le etnie, ci sono persone che provengono da ogni parte del mondo che portano la propria cultura e le proprie usanze specie in campo alimentare proprio attraverso i banchi del mercato, dove trovi spezie e verdure prima sconosciute, facce nuove di venditori ed acquirenti: cinesi, bengalesi, marocchini, gente dell'Est Europa. Il mercato del giovedì lega con un filo quasi impercettibile tutto il mondo.

Non c'è dubbio che la piazza del mercato di Erba rappresenti una delle gemme nascoste della Lombardia, un luogo dove la tradizione e il cambiamento sociale si incontrano e dove è possibile scoprire la vera essenza della vita di provincia italiana.



Scansiona il QR code per i contenuti multimediali



Touring Club Italiano



Con il contributo di

Fondazione CARIPLO

Tutti in festa per i Masigott

La sagra del Masigott è una festa tipica erbese che si tiene la terza domenica d'ottobre di ogni anno in Piazza del Mercato. Una festa che risale alla seconda metà del XVI secolo, quando l'arcivescovo di Milano San Carlo Borromeo spostò la dignità prepositurale dalla vicina S. Eufemia a Santa Maria Nascente di Villincino, stabilendo che il paese dovesse provvedere all'allestimento del coro in occasione delle feste. Ben presto alla festa sacra si unì la dimensione profana legata ai miti e alle tradizioni del raccolto, fino a diventare inscindibili. Gli abitanti di Incino, che all'epoca erano principalmente agricoltori, decisero di offrire un dolce alle proprie famiglie e agli ospiti per ringraziare la Vergine per il raccolto abbondante. Si tratta di una focaccia dolce con arance candite, noci, pinoli e uva sultanina, ed è chiamata proprio "Masigott". Da allora divenne un'usanza prepararla e ancor'oggi viene riproposta nei giorni della sagra. Giorni in cui bancarelle, balli e canti, spettacoli e tutto l'apparato tipico delle feste popolari animano la piazza, dove nella sera precedente viene acceso un grande falò propiziatorio.

Storia di una piazza

L'aspetto attuale di piazza Mercato risale alla fine del Settecento, quando la piazza dove da secoli ogni giovedì si teneva un mercato subì una sistemazione generale e vennero costruiti i portici che ancora oggi la circondano. L'odierno portico venne realizzato nel 1827 quando i portici furono modificati sulla base di un nuovo progetto, sviluppato dall'ingegnere Paolo Corti di Pomerio. La nuova sistemazione aveva come obiettivo creare una struttura più adatta alle esigenze dei nuovi tempi e della piazza stessa. Il fine quindi era più funzionale che estetico: sotto i portici i commercianti potevano esporre la merce al riparo quando c'era brutto tempo, mentre gli animali potevano essere legati agli anelli piantati nel terreno, tuttora esistenti. Una sistemazione che riprese il disegno degli antichi portici brianzoli sotto cui i venditori potevano esporre le loro mercanzie al riparo dalla pioggia. Rifatta di recente, la piazza è pavimentata in lastre di porfido e fasce lastricate in pietra e rimane leggermente sopraelevata rispetto alle vie adiacenti.