



**Il Titolare**  
**FILIPPO TAGLIACFO**

Filippo Tagliafico gestisce l'azienda di famiglia con la madre, il padre e i fratelli. L'azienda, aperta dal 1923 in piazza Colombo, è dal 1936 dove si trova oggi, in via Galata, davanti all'ingresso del Mercato Orientale. I clienti storici non hanno mai abbandonato l'azienda esprimendo la loro solidarietà.

**DISASTRI RICORRENTI**

La prima alluvione nella zona è stata nel 1954 e il padre di Filippo Tagliafico, che aveva 14 anni, la ricorda. Poco sono state quelle del 1970, del 1982, del 2011 e del 2014.

**SPECIALITÀ**

Specialità della casa sono cestini fatti di frutta, Pixie Cacher, le Gocciapinte, la torta Pandoro.

Hanno affrontato una, anche due o tre alluvioni, ma hanno riaperto esattamente dove erano. Molti dei commercianti della parte bassa di via XX e delle vie limitrofe non abbandonano nonostante il rischio una delle zone più commerciali e centrali della città.

«L'alluvione dell'ottobre scorso - dice Manuela Carena, titolare del negozio di lingerie "Bottino" di via Colombo - è stata molto peggio di quella precedente. Il danno è stato di 39 mila euro. Abbiamo investito e abbiamo anche ingrandito il negozio. Per adesso sono arrivati dalla Regione ai fondi, pari all'80% dei danni alla merce, agli arredi e all'attrezzatura. Ora dobbiamo rendicontare i lavori all'immobile e, una volta presentate le fatture, ci sarà risarcito l'80% anche di quelli. Andarcene? Il negozio è qui dagli anni '30. Ma madre, che lavorava per la signora Bruna come bustala, lo ha rilevato negli anni '80».

«I negozi si sono ritagliati tutti, tutti hanno ricevuto i risarcimenti - prosegue Carena, che è anche referente della sezione Colombo-Galata del Civ di San Vincenzo. Anche gli affitti sono un po' calati, perché i proprietari sanno che è importante tenere aperte le aziende che garantiscono loro un reddito. Ora è importante che partano i lavori per gli scolmatori e che l'amministrazione comunale si occupi anche della manutenzione ordinaria dei fiumi. Presto (venerdì prossimo in Giunta n. d.r.) la Regione lancerà i bandi per l'autoprotezione delle aziende attraverso sistemi tecnologici».

Il negozio "Bottino" è stato aperto dalla zia della precedente titolare negli anni Trenta. Allora si "costruiva-



**LA TESTIMONIANZA** ✦ Parlano i commercianti che sono ripartiti

## Sfida alla calamità nelle aree a rischio

*Arrivano fondi regionali dedicati a installare misure di protezione nei locali al piano strada*



Bottino  
in zona  
da 81 anni

Adesso il  
negozi ha  
raddoppiato

no" i busi e la biancheria intima veniva confezionata in loco. Oggi, il negozio continua ad assicurare modifiche alla biancheria e ai costumi da bagno di prestigiose marche per adattarla alle esigenze delle clienti. Confeziona reggicalze e stringivita ex novo e prepara, ad esempio, i reggiseni per le persone che hanno subito una mastectomia.

Un'altra attività che si è realizzata per l'ennesima volta è la pasticceria Tagliafico di

via Galata. «I macchinari più costosi sono ancora fermi - spiega Filippo Tagliafico -. Abbiamo dovuto fare un passo indietro rimanendo alle più recenti tecnologie. Ad esempio la macchina che prepara la crema sottovuoto e quella che "cola" i canestrelli che, oggi, vengono stampati a mano, un po' come si fa a casa».

Ci siamo organizzati, abbiamo fatto ripartire quello che potevamo dilazionando nel tempo gli inter-

venti. Tre macchinari non possono ancora ripartire. Uno è talmente nuovo che l'azienda che ce lo ha venduto sta valutando se può ripararlo pro bono cosa potremo venderlo e ricomprarlo dopo. Abbiamo dovuto ridurre i generi, che erano moltissimi, ma la clientela quasi non se ne è accorta. Due settimane fa abbiamo fatto per la prima volta dopo l'alluvione la "Torta Delizia", coperta di pasta di mandorla, per la quale serve molto tempo e avevamo lasciato un po' in dietro. Un cliente ce l'ha chiesto a mani giunte».

«Non possiamo permetterci di andare da un'altra parte - continua il pasticciere -. Certo, sarebbe bello difendere i locali con paratie stagni e innovazioni tecnologiche».

Roberto Panizza, che col fratello Sergio gestisce, tra le altre attività, il negozio "Rossi" e il ristorante "Il Genovesi" di via Galata, "Evo" in piazza Colombo e il laboratorio di via della Libertà alla Foce (tutti alluvionati) ha aperto già da molto tempo. «Alle 7 del giorno dopo l'alluvione eravamo già qui a spalare - racconta -. Partimmo, per le esperienze sappiamo già cosa dobbiamo fare in queste occasioni. L'adrenalina del momento ha fatto il resto. Se stai seduto a disperarti non risolvibile. Abbiamo cominciato a spalare. E un bene che sia stato deciso il bando per l'autoprotezione (chiesto a gran voce dal Tavolo della piccola e media impresa n. d.r.). Sicuramente ci sono coordinamenti che, se messi in atto, possono limitare il danno. Ci stiamo ragionando».

L'idea  
del "bunker"  
anti fango

Panizza:  
«Limitare  
i danni»