



# Si compra solo a chili Spopola «il mercato delle opportunità»

In un capannone nella periferia di Firenze. Niente scaffali o imballaggi, le merci stanno per terra, nelle cassette usate dai grossisti. Studenti, immigrati, pensionati i clienti

## La storia

**SILVIA CASAGRANDE**

FIRENZE  
firenze@unita.it

Niente scaffali addobbati, imballaggi colorati o musica dagli altoparlanti: il «Mercato delle opportunità» sorge in un capannone grigio all'interno del mercato ortofrutticolo nella periferia di Firenze e le merci stanno per terra, nelle stesse cassette di plastica o legno usate dai grossisti. Eppure i clienti non mancano. Tutti i martedì e venerdì pomeriggio dalle 14 alle 18 l'anonimo capannone si riempie di persone di tutte le età e provenienze, unite dalla voglia, o più che altro la necessità, di risparmiare sulla spesa. Qui trovano frutta, verdura e pesce a prezzi imbattibili: «Si spende circa un terzo rispetto al supermercato – racconta Catia, ricercatrice universitaria – frutta e verdura sono fre-

**Comprare**  
Si spende circa  
un terzo che  
al supermercato

schissime. La stessa cosa vale per il pesce: prima di scoprire questo mercato sicuramente ne mangiavo meno e di qualità inferiore». Al mercato ittico i prodotti possono costare al massimo 9 euro al chilo, ma non si possono fare acquisti inferiori ai due chili. Frutta e verdura, invece, vengono vendute in cassette che pesano intorno ai 5 chili ciascuna. Questo fa sì che sempre più clienti del mercato si riuniscano in «gruppi d'acquisto»: ci si mette d'accordo tra parenti o vicini di casa, condomini o parrocchiani, per dividere la spesa. «Spendo circa 250 euro la settimana – racconta infatti Sandro, 30enne di origine albanese – ma compro per la mia famiglia, quella di mio zio e i vicini: siamo 20 persone in tutto, quindi con 12 euro e mezzo a testa siamo a po-

sto per tutta la settimana».

**La stesso** vale per Elisa, studentessa fuori sede arrivata da poco a Firenze: «Divido la casa con altri 5 studenti: facciamo a turno e una volta la settimana veniamo a fare rifornimenti. Quando c'è qualche occasione speciale compriamo anche il pesce. Gli affitti sono alle stelle e peso già sulle spalle dei miei genitori, ho pensato che poteva essere un buon modo per risparmiare e allo stesso tempo mangiare sano. I primi mesi a Firenze praticamente mangiavo solo pasta al tonno!».

Si fa di necessità virtù. L'obbligo ad acquistare cassette intere di frutta e verdura spinge le persone a riscoprire ricette o abitudini ormai perse, come quella delle conserve fatte in casa. «È anche un modo divertente e istruttivo di passare il pomeriggio con i nipoti», racconta Lisa, 65enne in pensione. Maria invece, anche lei in pensione, alle marmellate preferisce i 4 salti in padella, sempre fai da te: «Siamo solo io e mio marito e così ci siamo attrezzati: abbiamo un grande congelatore, quando torno a casa cucino la verdura e la congelo. La lattuga, invece, dopo averla lavata e asciugata, la conservo in una borsa termica in frigorifero».

Altro pregio riconosciuto dai clienti del Mercato delle opportunità è la chiarezza con cui viene indicata la provenienza dei prodotti: «Salta subito all'occhio insieme al prezzo, così comprare italiano è più facile – racconta Stefano, 60enne – ci teniamo a consumare prodotti di stagione e locali, a parte le banane a cui non riusciamo a rinunciare». Anche Ismael, che è venuto con la nipotina a fare la spesa per tutti i 7 componenti della sua famiglia, fa attenzione alla provenienza dei prodotti: «Vedi tutta questa frutta? Arriva tutta dal mio paese, il Marocco». Non è l'unico migrante che frequenta il mercato, anzi: i veli neri delle suore di una comunità fiorentina si confondono tra quelli di tante donne musulmane. Tutte in fila armate di trolley. ♦