

botteghe storiche

Paolo Market, la storica bottega che guarda al futuro con l'e-commerce

Bagolino

Nel tempo il negozio ha subito molti cambiamenti senza perdere l'identità

● Dalla guerra alle vendite online, dai soldati tedeschi che compravano il pane nei primi anni Quaranta a quelli che si fanno spedire i prodotti tipici nelle loro case dopo essere passati dalla Valsabbia per una vacanza. Basta questo per rendere l'idea dell'importanza storica che possiede il negozio Paolo Market di Bagolino, un'attività certificata nel 1978, ma che ha, appunto, origini ben più antiche.

Tradizione. Pasquale e Ines aprirono una piccola bottega nel 1938 e infatti ancora oggi in paese per tutti «Si va da Pasquì». Dopo alcuni anni arrivò il figlio Paolo che diede il nome attuale e ampliò l'offerta di prodotti alimentari, rendendo il negozio - anche grazie ai suoi figli Giulio, Riccardo e Gianna - una tappa



Al lavoro. La squadra che lavora al Paolo Market a Bagolino

obbligatoria per chiunque si muova sulle strade al confine con il Trentino. «Quando avevo otto anni aiutavo i miei genitori in negozio - racconta Paolo -. Inizialmente le persone ci portavano il frumento e ripassavano poi dopo alcuni giorni a ritirare pasta e pane: al tempo c'erano pochissimi articoli, mentre adesso c'è veramente una vasta scelta.

Ci siamo specializzati sui prodotti del territorio perché abbiamo la fortuna di conoscere tanti piccoli contadini e allevatori della zona. Il negozio ha subito parecchie trasformazioni, ma è sempre rimasto nello stesso posto e mantiene la sua autenticità». Tradizione ma anche innovazione, perché il negozio è al passo coi tempi: dal pane di Pa-

squì ai formaggi che raggiungono paesi in tutta Europa. «La maggior parte dei clienti sono del Nord Italia e quando passano vicino a noi vengono sempre a trovarci - spiega Giulio -. vendiamo online da moltissimi anni, ma con il Covid il nostro e-commerce è esploso: tanti consumatori abitano lontano e passano qui solo le vacanze, però ci tengono ad avere i nostri prodotti in tavola tutto l'anno».

La punta di diamante del Paolo Market è il formaggio Bagòss, una prelibatezza nella moltitudine di prodotti di qualità che si possono trovare sugli scaffali del negozio. «Siamo stagionatori e affinatori, questo ci permette di avere un assortimento più ampio rispetto ad altre realtà e infatti riusciamo a garantirne anche 30 tipologie diverse - precisa ancora Giulio -. Inoltre abbiamo altre prelibatezze tipiche del territorio, come il salame bresciano, le cicorie di montagna e gli asparagi selvatici. Facendo affidamento a produttori fidati riusciamo a vendere miele a km zero, ma anche vini, grappe, liquori e distillati e birre artigianali». //

da Paolo MARKET
Pasquì dal 1938

PASQUÌ DAL 1938

SAPORI AUTENTICI

WWW.PAOLOMARKET.COM

Via Caduti, 49 | Ponte Caffaro (BS) Lago d'Idro | Tel. 0365 990121

IL TEMPIO DEL BAGÒSS
OLTRE 30 TIPOLOGIE DIFFERENTI | STAGIONATORI E AFFINATORI

IDEE REGALO

PRODOTTI TIPICI