

AL MERCATO CENTRALE DI RIGA

di Alessia Della Casa



Scopriamo un altro angolo di questa affascinante città, piena di segreti. Poco lontano dal centro storico, ormai in larga parte ristrutturato, che con eleganza e stile accoglie tutto l'anno una grande affluenza di turisti, possiamo calarci in una realtà del tutto diversa, dove il tempo sembra in qualche modo ancora fermo nel primo dopoguerra. In quel periodo infatti ha origine il Mercato Centrale di Riga. Fu installato negli hangar utilizzati per la costruzione dei dirigibili Zeppelin, abbandonati dall'esercito tedesco in territorio lettone, successivamente trasferiti nel centro della città e adibiti all'uso attuale.

Questo angolo di Riga, seppur in centro, è un luogo poco turistico. Solo una strada principale e la ferrovia che esce dalla stazione lo separano dalla città vecchia, un sottopassaggio conduce direttamente all'entrata degli hangar, tuttavia il quartiere mantiene la sua riservatezza e le caratteristiche tradizionali facilmente riconducibili al periodo sovietico. Le guide non si dilungano a porre l'attenzione su questo mercato e a raccontarne la storia nei particolari, ma chi ci capita per caso o chi s'inoltra incuriosito dalle poche voci rivelatrici, non può non rimanere affascinato dal pittoresco e vastissimo allestimento.

Si tratta di 5 padiglioni, 4 dei quali paralleli e comunicanti tra loro, che occupano un'area complessiva di 16000 m². Il mercato è organizzato in modo da attribuire a ogni padiglione un genere alimentare, dunque troviamo nel primo i latticini, nel secondo frutta e verdura, nel terzo carne e nel quarto pesce; certo non mancano gli altri alimenti, come il pane di segale, prodotto tipico, ma anche miele, biscotti, semi e spezie venduti sciolti proprio come, molti ricordano, si faceva una volta anche in Italia. Le caratteristiche che più colpiscono sono proprio le grandi quantità di prodotti disposte su immensi banchi, e il "vecchio stile" che crea un'atmosfera molto particolare, del tutto diversa da quella che può offrire il resto della città, ormai europea e per molti aspetti rinnovata.





*Foto dall'archivio
privato di
N. Cibulska*

Le strutture sono immense e proporzionali sono le quantità di prodotti in vendita. Nel padiglione dei latticini prevalgono formaggi tipici, dai gusti forti e aromatizzati; frutta e verdura a volontà riempiono i banchi del secondo padiglione; nel terzo si rimane impressionati dalle quantità di carne, prevalentemente di maiale, ma anche manzo, pollo e diversi tipi di salsicce, disposte in tutta la lunghezza dell'hangar. Nel passaggio comunicante col quarto e ultimo stabile già si avverte il forte odore del pesce, anch'esso abbondantemente distribuito in tutta l'estensione dell'edificio; si trovano salmoni, trote, anguille e altri pesci freschi, e come vuole la tradizione pesci affumicati e essiccati disposti a "mazzi" in secchi di plastica.

Tutto sembra essere naturale e genuino, come se fosse di produzione casalinga.

Ma l'estensione del mercato non si limita agli enormi spazi interni agli hangar, bensì con la bella stagione, l'area utilizzata si espande all'esterno occupando un territorio totale di 72'300 m².

Coi primi segnali della primavera, infatti, molti altri banchi non tardano a esporre i propri prodotti nell'area intorno agli stabilimenti, aggiungendo profumi e colori splendenti, con un'infinità di fiori e di frutti in aggiunta alla smisurata scelta già presente all'interno degli stabili. Riga è una città che si presenta con una vita rinnovata e benestante, addirittura lussuosa per certi aspetti, tuttavia, soprattutto nell'immediata periferia, nasconde ancora tanta povertà.



Foto: Aivars Silins

Il Mercato Centrale mostra chiaramente come la vita della gente comune non raggiunga ancora lo sviluppo e il benessere che si percepiscono visitando il resto del centro città; possiede però un'atmosfera singolare che traspare sulle persone la semplicità e la genuinità dei prodotti venduti.



Foto: Aivars Silins

Si può così apprezzare la naturalezza in vecchio stile di un popolo semplice.