

## Una strada al giorno

di Vania Colasanti

Una mucca, un secchiello ed ecco fatta nel 1500 la centrale del latte. Non serviva altro e la vendita del prodotto, in quello che diventò vicolo delle Vacche, era assicurata.

Ad aggiungere un prezioso dettaglio nella ricostruzione di questa stretta stradina è Augusto Valeri, nato e vissuto nel rione Ponte: «La mungitura sembra fosse a carico del cliente, non come pagamento a parte, ma nel senso dell'esecuzione». Il proprietario dello spaccio offriva soltanto le mucche, il resto spettava infatti all'acquirente, contenitore incluso. Ma la gente non si scoraggiava e una lunga fila, formata prevalentemente da persone anziane, giungeva a volte fino a via dei Coronari. Gli animali non erano in molti e bisognava aspettare il proprio turno, rischiando a volte di ritrovarsi davanti a delle mucche con il latte esaurito.

Sulla scia del successo, improntato nella vendita diretta dal produttore al consumatore, seguì presto l'apertura di un altro locale, questa volta nelle vicinanze di piazza SS. Apostoli, a via del Vaccaro appunto. I due centri furono in assoluto i primi rivenditori pubblici di latte a Roma,



dove la genuinità fosse davvero garantita. Precedentemente il prodotto, venendo dalle campagne, perdeva spesso di freschezza. Va poi ricordato che in quegli stessi ambienti si improvvisava la produzione del burro e di altri alimenti quali crema, ricotta e formaggi ottenuti dal siero del latte.

Oggi la strada, che giunge a via della Pace, è tutta una fila di botteghe prevalentemente di artigianato. Su sette negozi, schierati in entrambi i lati, due vendono mobili antichi, tre appartengono a dei restauratori, uno è l'officina di un fabbro, mentre l'ultimo è occupato da uno studio di lettura.

Giovedì 17 dicembre 1987