

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

San Giorgio, chiude dopo più di 40 anni la “storica” Pizzeria Ferrara Rosticceria

Leda Mocchetti · Thursday, January 28th, 2021

È il 1976. In Friuli la terra trema, Jimmy Carter viene eletto presidente degli Stati Uniti, esce nei cinema “Casanova” di Federico Fellini e Eddy Merckx vince la sua settima Milano-Sanremo. Inizia lì la storia d’amore durata 43 anni tra Alba Ferrara e la ristorazione, che ora è arrivata ai titoli di coda. Certi amori però non finiscono mai: anche se la saracinesca della “[Pizzeria Ferrara Rosticceria](#)”, vetrina “storica” a San Giorgio su Legnano, si abbassa, la passione di Alba per la “sua” cucina è ancora tutta lì. E se non l’ha scalfita quest’ultimo anno segnato dal Covid, nemmeno la pensione è destinata a riuscirci.



Alba, ci racconta com’è iniziata questa avventura?

È cominciato tutto nel 1976 quando abbiamo aperto il ristorante “La Brace” a San Lorenzo di Parabiago. Quando mi sono trasferita dalla Costiera Amalfitana insieme alla mia famiglia studiavo Giurisprudenza all’università. Il lavoro però era troppo e ho dovuto lasciare gli studi: mi sono

buttata, anche perché il mestiere mi piaceva. Ci siamo trasferiti a San Giorgio su Legnano a luglio del 1995: eravamo rimasti in due, io e mio fratello Berardino, e abbiamo pensato di aprire una pizzeria e rosticceria d'asporto. E ho continuato con l'asporto e la gastronomia anche quando sono rimasta da sola.

Ai vostri tavoli sono passati anche nomi famosi?

Negli anni a Parabiago lavoravamo tanto con AntennaTre, abbiamo avuto ospiti di spettacolo. L'ultimo è stato Stefano D'Orazio, il batterista dei Pooh, ma da noi hanno mangiato anche Gene Gnocchi, Sandro Giacobbe, Patty Pravo, i New Trolls...

In più di 40 anni, ne avrà viste di cose cambiare da dietro al bancone....

Noi abbiamo sempre seguito la nostra linea. La nostra filosofia è sempre stata che nella pizza, come nella vita, l'importante è la leggerezza e in quest'ottica abbiamo sempre affrontato tutto, con serietà e professionalità. Ancora oggi avevamo clienti che venivano apposta per noi da Parabiago.



Che effetto fa la pensione?

Onestamente, non fosse stato per il Covid, avrei lavorato volentieri qualche altro anno, anche perché mi sento ancora bene e quando le cose si fanno con passione è un piacere. Quest'ultimo anno però è stato duro, per noi come per gli altri esercizi commerciali, e ho deciso di cogliere l'occasione e di andare in pensione. Mi riposerò un po', penso di averlo meritato.

Che consiglio darebbe a chi si affaccia oggi alla professione?

Oggi questa è una strada molto faticosa: i clienti sono molto esigenti, prima la gente era più "semplice". Sicuramente al giorno d'oggi c'è tutto un altro modo di lavorare nella ristorazione e bisogna prepararsi molto, serve molta gavetta: o ti prepari bene, o non vai avanti. Purtroppo, però, in tanto si improvvisano.

Dopo tanto anni il vostro locale era un'istituzione per San Giorgio...

La nostra è stata una bella storia, in paese siamo stati la prima pizzeria: i sangiorgesi ci hanno sempre supportato così come noi siamo sempre stati disponibili con le associazioni e le realtà del paese. Oggi mi sento soprattutto di dire grazie al paese, ai nostri clienti e all'amministrazione comunale per questi anni.

This entry was posted on Thursday, January 28th, 2021 at 9:08 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Economia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.