

Il locale è stato aperto in Corso Martiri nel 1969, sarà premiato da Regione Lombardia

I gestori Cristina e Michele: “La passione ci fa andare avanti, lavoro faticoso ma che da tanta soddisfazione”

LECCO - E' una delle pizzerie storiche di Lecco, tra le prime due nate in città. A cinquant'anni dalla apertura (il 25 settembre 1969) la pizzeria **“Bella Napoli”** di corso Martiri 155 si prepara a ricevere **il riconoscimento di negozio storico da parte di Regione Lombardia.**



Michele e Cristina Rossi

La pizzeria è gestita ancora oggi dalla **famiglia Rossi**: fondata dal papà Giulio - che anche oggi a 90 anni non manca mai di passare a vedere come va la sua "creatura" - è oggi gestita dai figli Cristina e Michele Rossi (che hanno preso il timone del locale nel 2013 dopo avere lavorato praticamente da sempre nella pizzeria) ma è già pronta a fare il suo ingresso anche la terza generazione. La specialità? Ovviamente la pizza, ma da sempre viene curata con grande attenzione anche la parte ristorante, soprattutto con la scelta di materie prime di qualità.

"Noi proponiamo sempre piatti freschi, cucinati al momento - spiegano Cristina e Michele - Chi viene da noi sa quello che proponiamo e sa che bisogna aspettare!". Il tempo di attesa per un piatto determinato è indicato addirittura sul menù, a fianco degli ingredienti e degli allergeni: una scelta originale che mostra la trasparenza e il clima familiare che si respirano nel locale di corso Martiri.



"Il lavoro in questi anni è cambiato tantissimo - spiega Cristina che condivide il lavoro anche con il marito Luigi - Prima si lavorava moltissimo nel week-end e meno in settimana, oggi invece è difficile prevedere e programmare. I clienti? Sono sempre più esigenti.

Diciamo che ne abbiamo una buona fetta di storici che sono ormai affezionati alla pizzeria. Ma non mancano quelli che ci scoprono per la prima volta". E aggiunge: "La passione è la molla che mi manda avanti ancora oggi nonostante la fatica: questo lavoro l'ho scelto e continua a darmi tantissime soddisfazioni. Certo servono spirito di sacrificio e una buona dose di umiltà". Il fratello Michele aggiunge: "E' un lavoro indubbiamente bello anche se faticoso. Il problema è che la burocrazia è diventata sempre più pesante da seguire".



Il quadro con il Vesuvio

A fondare la pizzeria, che è aperta dal martedì alla domenica sia a pranzo che a cena, fu papà Giulio, insieme ai fratelli in un locale che vantava già una lunga tradizione visto che da fonti storiche certe era già attivo (e molto conosciuto) da fine Ottocento come "**Osteria delle piante**". "Anche mio padre proveniva da Tramonti, paese della costiera amalfitana che nel corso degli anni ha "esportato" oltre 3000 pizzaioli nel mondo! - continua Cristina

- In realtà lui all'inizio faceva il muratore e installava i forni nelle pizzerie. Poi ha deciso di mettersi dietro al bancone". E con ottimi risultati: ancora oggi la "Bella Napoli", nome scelto come omaggio alla terra della pizza, continua a essere uno dei locali più apprezzati di Lecco.

