

# 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 scalfito quest’ultimo anno segnato dal Covid, nemmeno la pensione è destinata a riuscire.



### 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?

Oonestamente, 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.