

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il Panificio Rotondi di Legnano compie 50 anni: “Il quartiere è la nostra famiglia”

Leda Mocchetti · Friday, February 17th, 2023

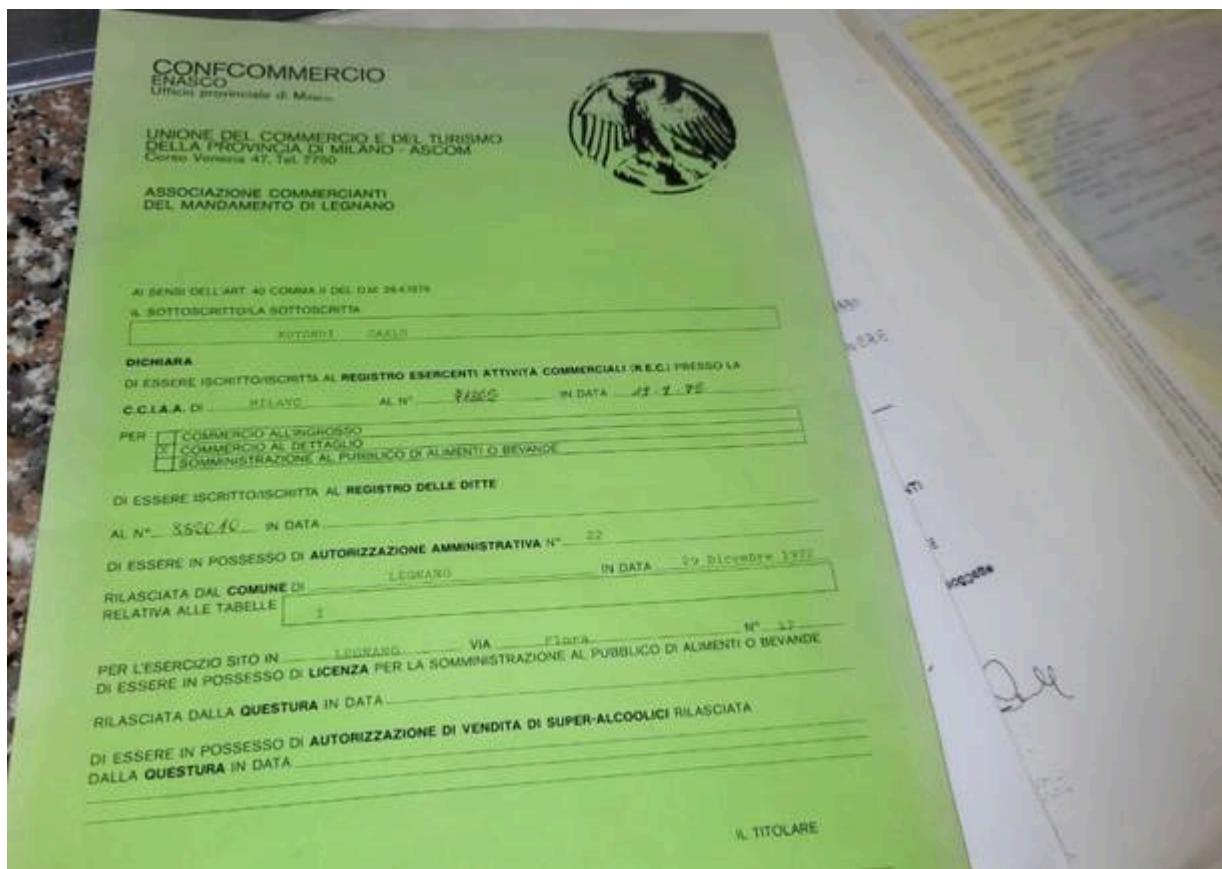
Quando i clienti varcano la soglia del civico 19 di via Flora a Legnano, Stefano e Cristina li salutano chiamandoli per nome. Sul bancone, allineati, sono già pronti i sacchetti che aspettano di essere ritirati, qualcuno con il pane, qualcuno con le brioches ancora calde. **Il Panificio Rotondi nel quartiere è un'istituzione**, anche perché, tra una crisi energetica e una pandemia, è lì **ormai da cinquant'anni**, sempre pronto ad aprire le sue porte a quelli che per i titolari non sono solo clienti ma sono diventati a tutti gli effetti una seconda famiglia.



Era il **29 dicembre 1972** quando papà Carlo, in quei locali dove già si faceva il pane e il forno è acceso ormai da un secolo, ha dato vita ufficialmente al Panificio Rotondi. Lì per anni, **mentre lui sfornava il pane, sua moglie da dietro il bancone è diventata la confidente di un'intero quartiere**, che in via Flora oltre al pane ha sempre trovato anche una parola di conforto. **Con il figlio Stefano poi, sono arrivati anche i dolci**. E per cinque decenni, mentre sul bancone l'offerta

di dolce e salato cambiava per stare al passo con i tempi, prima Carlo e poi Stefano – che nel panificio lavora ormai da 34 anni e oggi lo gestisce insieme alla moglie Cristina, “erede” della suocera nel ruolo di voce amica della clientela – **si sono alzati giorno dopo giorno alla 1 del mattino per dare forma al pane** che la mattina dopo i clienti trovano in vetrina.

Certo dal 1972 le cose sono cambiate, ma Stefano e Cristina, che nel quartiere sono nati e cresciuti, ancora oggi tutti i giorni alzano la saracinesca e accolgono i clienti con un sorriso e proprio la “formula” familiare è da sempre la carta vincente del panificio. «**È un lavoro che richiede una vita di sacrifici, ma è l'unico che a me piace** – ci racconta Stefano Rotondi -. In questi anni il mestiere è cambiato cento volte e ci sono state altrettante crisi, ma siamo ancora qui e portiamo avanti il nostro panificio, sempre a conduzione familiare: non abbiamo mai voluto ampliare l’attività con un secondo negozio, **ci teniamo a rimanere qui, ci piace stare in mezzo alla nostra gente**, siamo nati e cresciuti nel quartiere e tanti di quelli che oggi vengono a prendere il pane qui mi hanno visto nel seggiolone».



In questi ultimi anni **anche il Panificio Rotondi ha dovuto fare i conti con il Covid-19 prima e con il caro bollette poi**. «I problemi ci sono, come per tutti quelli che fanno questo mestiere – aggiunge Stefano -. **Non avere dipendenti dopo la pandemia e un anno di bollette distruttive ci ha aiutato**, anche perché non abbiamo potuto aumentare i prezzi proporzionalmente alla crescita dei costi dal momento che lo stipendio dei nostri clienti è rimasto lo stesso. Negli anni, però, anche quando ci sono state delle difficoltà, ad esempio quando è cambiata la viabilità e raggiungere il negozio è diventato più complicato, **i clienti sono sempre tornati e questo ci riempie di soddisfazione**».

This entry was posted on Friday, February 17th, 2023 at 12:29 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or trackback from your own site.