Pizzeria da Rosa: la storia di successo

img8163-c85369b9

Originaria della costiera amalfitana, emigrata in Brianza negli anni ’50 e madre di sei figli, Rosa non era mai stata sfiorata dall’idea di lavorare. Finché, per necessità, non fu costretta a prendere in mano le redini dell’economia famigliare. Ma andiamo con img8184calma: approdata a Capiago Intimiano, per anni si era divisa tra la gestione di casa e bimbi e la passione per la cucina, deliziando amici e parenti con pizze, biscotti e torte preparate nel forno a legna della sua taverna, mentre il marito si dedicava al business. E sarebbe stato così per sempre se lui non fosse stato colpito da una paresi. Era il 1976: il minore dei sei figli aveva un anno, il maggiore appena 13. La situazione economica era difficile, occorreva un espediente per sopperire al mancato stipendio del marito. L’idea arrivò nel giro di pochi mesi: una locanda di pizza e pesce. Coraggiosa e determinata, Rosa trasformò la passione per la cucina in un business. Nacque così, nel 1977, “Pizzeria da Rosa”: un piccolo locale dove mangiare una pizza o un piatto di pesce cucinato secondo le ricette tipiche della costiera Amalfitana. «La pizzeria occupava il piano terreno di casa nostra, una villetta sviluppata su più livelli, e poteva accogliere una cinquantina di avventori», ricorda Luca, l’ultimo dei sei fratelli, quattro maschi e due sorelle gemelle. «Per farla breve, la storia del nostro esercizio è segnata da due tappe salienti. La primaimg8179 svolta è avvenuta nel 1992, anno della prima ristrutturazione, dell’ampliamento e del conseguente raddoppiamento dei posti a sedere. Inoltre, fu allora che cambiammo approccio. Mi spiego: fino ad allora avevamo contribuito tutti al successo dell’attività, ma senza una netta divisione dei compiti. La necessità di cambiare approccio si è presentata quando le nostre sorelle si sono sposate e hanno messo su famiglia. Rimasti in cinque a gestire il negozio, per ottimizzare sforzi e risultati ci dividemmo i compiti: Roberto con mamma in cucina, Pietro deputato alle pizze e io e Stefano in sala», ricorda Luca. La seconda rivoluzione è arrivata nel 2004 quando la famiglia ha inaugurato il “Ristorante Pizzeria Da Rosa”. Non solo un cambio di look, ma anche una rivoluzione nel menu che oltre alle pizze classiche e gourmet si è arricchito di una scelta più ampia di piatti a base di pesce, cucinati nel segno della tradizione mediterranea.

Da Rosa: la pizzeria gestita come un ristorante di alta cucina