

VareseNews

Chiude la pizzeria Del Pozzo, custode in provincia della tradizione napoletana

Pubblicato: Domenica 28 Luglio 2019



La **pizzeria del Pozzo** di Arcisate è sempre stato uno di quei luoghi che consiglieresti a tutti ma che poi ti ritrovi a sussurrare sottovoce, quasi a **custodire gelosamente il segreto che nasconde**.

È piccola e angusta, ha al massimo una ventina di coperti malcontati e ambienti allegramente disordinati che oggi si amano definire “vintage”. **Anche trovarla non è semplice**, abbarbicata tra le strette vie della parte vecchia di Arcisate. Al suo interno, però, si trova quella che in molti si azzardano a definire **una delle pizze napoletane più buone della provincia di Varese**.

Per questo in tanti oggi sono addolorati dalla **notizia della sua chiusura**: il bar pizzeria Del Pozzo **da lunedì 29 luglio cessa completamente le sue attività**.

La **famiglia De Gregorio** che fino ad oggi l’ha portata avanti si prepara per l’ultima domenica sera di lavoro e lo sguardo già rivolto a lunedì, quando cominceranno i lavori di sgombero di tutta l’attrezzatura dal locale.



Ma cosa rendeva questo posto così speciale? Lo abbiamo chiesto a **Gennaro de Gregorio**, fondatore del bar che ha aperto più di trent'anni fa **nel settembre del 1988**.

«Ho rilevato l'attività da un pugliese e per per più di vent'anni è stato solo un bar – **racconta Gennaro impegnato nella preparazione dell'ultima serata prima della chiusura** -. Io faccio parte di una storica famiglia di pizzaioli ma sono stato “una pecora nera” perché dopo generazioni ho deciso prima di dedicarmi allo studio e poi all'attività di barista».

La **storia di questo piccolo bar di provincia** è cambiata nel **2010** quando Gennaro ha deciso di trasformare i locali del bar **in pizzeria**: «erano gli anni della crisi ed ero molto preoccupato per mio figlio che non trovava lavoro – racconta -. Così abbiamo deciso di mandarlo per quasi due mesi a Napoli dai nostri parenti a fare una specie di tirocinio e quando è tornato ad Arcisate abbiamo aperto la pizzeria».

Il **figlio di Gennaro di chiama Giovanni**, è lui il vero **maestro pizzaiolo** che dalla piccola pizzeria arcisatese ha attirato l'attenzione da ogni angolo della provincia e non solo.

«Sapeva già fare la pizza perché seguiva il nonno – **racconta Gennaro** – ma quando è tornato da Napoli abbiamo deciso di partire in sordina, perché non sapevamo se era pronto. Inoltre i nostri locali erano molto piccoli quindi non facemmo neanche pubblicità. Poi, di anno in anno, il nome della nostra pizzeria ha cominciato a girare e abbiamo avuto tantissimo clienti ed estimatori».

I segreti di una pizza così buona sono due: il primo sta nella qualità dei prodotti. Alla pizzeria del Pozzo si trovavano sempre prodotti campani doc. «Il secondo sta nella lievitazione – racconta Gennaro – gli impasti di mio figlio riposano per oltre 20 ore».

Ora, purtroppo, il capitolo della pizzeria del Pozzo si è chiuso: «siamo costretti a chiudere per diversi motivi – spiega Gennaro -. Io non posso più lavorare e con i coperti che abbiamo mio figlio non potrebbe permettersi un dipendente. Inoltre, ci sono molte complicazioni burocratiche. Siamo costretti, con rammarico, a mettere un punto a questa pizzeria».

La curiosità di tutti è capire cosa succederà ora ma le idee della famiglia de Gregorio non sono ancora chiare. «Di sicuro mio figlio è molto bravo. Cosa farà adesso? Non lo sappiamo ancora, di sicuro si sta guardando in giro. Chissà che magari riesca ad aprire un altro locale».

Tomaso Bassani

tomaso.bassani@varesenews.it