

Il premio/ Vesuvio, quattro fratelli paladini della pizza e dei sapori del Sud

Domenica 18 dicembre alla Fiera di Bergamo è avvenuta l'assegnazione del Riconoscimento del Lavoro e del Progresso economico, il premio della Camera di Commercio di Bergamo, giunto alla 56esima edizione. Sono state consegnate [quattro benemerenze](#) e 82 premi a coloro che, con l'esempio di una vita dedicata al lavoro, hanno contribuito con impegno costante alla crescita dell'economia locale, nei diversi settori economici.

Nella categoria imprese – con più di 33 anni di ininterrotta e benemerita attività, sia in forma individuale sia in forma societaria – i premi sono stati 14, quattro dei quali ad attività commerciali. Si tratta del fiorista [F. lli Ravasio](#) di Bergamo (77 anni e 5 mesi), il negozio di calzature di [Francesco Pezzoli](#) di Villa d'Ogna (68 anni e 4 mesi), del [Panificio Vanotti](#) di Bergamo (54 anni e 7 mesi) e del ristorante pizzeria Vesuvio di Bergamo (46 anni e 1 mese).

Ecco la storia del ristorante pizzeria Vesuvio



La data di nascita ce l'ha scritta nell'indirizzo internet, www.vesuvio1970.it. Facile perciò fare il conto: il ristorante pizzeria Vesuvio di via Borgo Santa Caterina ha 46 anni e la Camera di commercio

gli assegna il riconoscimento per la lunga carriera. Lo si sa, del resto, che è uno dei locali storici per la pizza a Bergamo e per la cucina mediterranea, ideale complemento di una

proposta tutta ispirata ai sapori del sud.

A fondarlo sono stati Giovanni Ferrara e la moglie Oliva Filomena, originari di Tramonti, il comune in provincia di Salerno che ha dato i natali a tanti pizzaioli sparsi per il mondo, con una buona rappresentanza anche in terra bergamasca. Poi la gestione è passata nelle mani dei quattro figli, Salvatore, Teresa, Alfonso e Luigia, che si sono divisi i compiti tra amministrazione, cucina e forno della pizza. La sede è sempre stata lì, alla fine (o all'inizio per chi viene dalla Valle) del Borgo d'oro, ma si è prima rinnovata, negli anni Novanta, e poi ingrandita, negli anni Duemila, raddoppiando la capienza a 250 posti.



Salvatore Ferrara

«Che cosa ci ha permesso di arrivare a questo traguardo? Semplice, lavorare da mattina a sera», afferma con schiettezza Salvatore Ferrara. «La pizza, naturalmente, è il nostro punto di forza – prosegue -. Adesso c'è la tendenza a trasformarla in un piatto gourmet con ingredienti e abbinamenti ricercati. Noi invece continuiamo a prepararla nel modo tradizionale, puntando sulla selezione delle materie prime e la preparazione accurata. Del resto, con una clientela così ampia e consolidata come la nostra è difficile pensare di proporre cambiamenti netti, non ci si può scostare troppo dalla linea che ha sempre caratterizzato il locale. Le novità le inseriamo gradualmente, abbiamo cominciato con gli impasti integrali, ora ci stiamo muovendo per il senza glutine». Quando parla di clientela consolidata vuole dire di generazione in generazione, con i bimbi di un tempo che

tornano con i propri figli. «Il resto della proposta è rappresentato dalla cucina mediterranea con piatti soprattutto di pesce e citerei anche i dolci – conclude – quasi tutti fatti da noi».