

26 Maggio 2015

Gina, sessant'anni di ristorazione e nessuna voglia di smettere

A ottant'anni la fondatrice del locale di Seriate è ancora la prima a mettersi al lavoro: «È la mia vita, alle vacanze ci penserò». Ha servito più generazioni seguendo l'evoluzione dei gusti. «Oggi è il pesce che va di più»



Gina Invernizzi con la figlia Antonella e la nipote Valentina

Entri nel locale e te la trovi subito davanti. Il simbolo dell'attività è lei: la Gina, all'anagrafe Gina Pierina Invernizzi di anni 80. Da dietro la cassa sorveglia tutto l'andamento del ristorante pizzeria che porta il suo nome. Siamo Da Gina, appunto, in via Marconi 95 a Seriate.

«Amo il mio lavoro, la mia vita è qui - racconta la signora - ormai da 60 anni, anche se abbiamo cambiato un po' di posti. Chiudo alla mezzanotte e sono la prima ad aprire alle 7,30. Spero di continuare così ancora per qualche anno». «In verità non riusciamo a schiodarla dal suo posto né a farle fare qualche giorno di vacanza - precisa la figlia Antonella che con la madre conduce il locale -. La sua presenza è preziosa per la grande esperienza e per come sa trattare con i clienti che ormai, possiamo dire, conosce da generazioni».



L'avventura inizia in Svizzera, nel 1952, quando la

signora Gina incontra Emilio Federici (purtroppo scomparso nel 1990). Entrambi sono lì per lavoro, poco dopo si sposano e rientrano in Italia aprendo una trattoria, sempre a Seriate, a circa un chilometro di distanza dalla collocazione attuale. È il 1955 ed è, ovviamente, una trattoria vecchio stile, anzi un Circolo Combattenti e Reduci per la precisione, dove ogni tanto si cucina anche.

La trasformazione nel 1976 con la costruzione e il trasferimento nell'attuale edificio, ampliato e ristrutturato nel 1997 sino a raggiungere le dimensioni odierne e le linee di arredamento che ancora stanno ben al passo con i tempi. Si tratta di un locale molto ampio, che raggiunge i 250 coperti distribuiti su tre sale, una delle quali si trasforma in dehors nella bella stagione.

«Abbiamo la possibilità di accontentare un po' tutti – racconta Antonella Federici – visto che possiamo fare ricevimenti ma anche feste più piccole riservando delle sale. Per ogni occasione o ricorrenza prepariamo dei menù particolarmente ricchi e siamo ben attrezzati per ogni esigenza, del resto non è certo l'esperienza che ci manca». Come naturale, sessant'anni di attività l'offerta ha seguito l'evoluzione dei tempi e c'è sempre molta attenzione alle variazioni nei gusti della clientela. «Abbiamo tre cuochi ben preparati e attualmente la tendenza ci porta a privilegiare i piatti di pesce, ma non per questo trascuriamo la cucina tipica, con salumi misti, formaggi e confetture, fojade e casoncelli, e poi tagliate e grigliate miste. Le paste fresche, compresi i casoncelli, le fa



e, uno di carne e l'altro di pesce rispettivamente a
ori».

Un menù tipo di pesce che va per la maggiore? «La

scelta è abbastanza ampia – dice Antonella – ma si potrebbe partire con un antipasto cotto e crudo per passare a delle linguine all'astice e proseguire con un fritto misto, un branzino o un'orata oppure con l'astice alla Catalana che sta

andando molto di moda. La spesa? Attorno ai 40 euro, vini esclusi. Puntiamo naturalmente molto sulla qualità delle

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/gina-sessantanni-di-ristorazione-e-nessuna-voglia-di-smettere/>

materie prime senza trascurare anche l'aspetto estetico dei piatti. Abbiamo clienti veramente da generazioni e non possiamo deluderli».

Nel frattempo nonna Gina (visto che c'è anche la nipote Valentina che nel frattempo ha preso un indirizzo scolastico diverso rispetto alla ristorazione) sta imperterrita e attenta alla cassa ed ogni tanto interviene con qualche battuta frutto della sua lunga esperienza: «È un lavoro che amo, è la mia vita, alle vacanze ci penseremo...».

Ristorante pizzeria Da Gina

via Marconi 95

Seriate

tel. 035 295038

www.ristorantedagina.it