

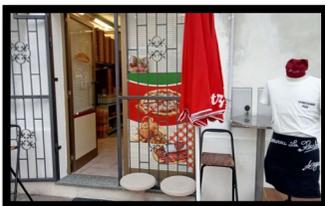
ANGELO CAMMARATA, PIZZAIOLO DA 30 ANNI, HA DECISO DI SCOMMETTERE SU CASTELLETTO E DI APRIRCI UN LOCALE: ECCO COSA L'HA SPINTO E QUALI SONO I PROGETTI FUTURI



“Noi siamo venuti qua a Castelletto per fornire un servizio alla gente del paese?”.

Commenta, così, Angelo Cammarata, titolare della “Rusticiana”, aperta un mesetto fa in via Roma. Negozio di alimentari completo che ha colmato un vuoto lasciato dalla chiusura del Market Gea (gestito da anni dagli inossidabili Said & Graziella), che però offre anche ottima pizza realizzata con un moderno forno elettrico. Per la ristorazione si punta molto sulla pausa pranzo (menù fisso a 9,90 euro). Sette giorni su sette, a mezzodi, la “Rusticiana” è aperta da asporto oppure si può consumare sui tavolini appena fuori sul marciapiede o nel fresco cortiletto rimesso a nuovo con tavolini e ombrelloni, assaggiando una buona pizza appena sfornata, ma anche pane e salame, taglieri con salumi, focacce, bibite, birre e caffè. Un servizio che a Castelletto mancava da tempo e che è già stato promosso dagli stessi castelletesi, come dimostrano le lunghe code nei soli tre giorni settimanali di apertura serale, ovvero lunedì, martedì e mercoledì. Le altre sere, fino al sabato, il personale è attivo a Casteggio, nella sede di via De Gasperi 14. Ma non è detto che sia sempre così, perché maggiori aperture serali anche a Castelletto potrebbe arrivare in un futuro prossimo... *“Mi chiamo Angelo, sono*

trent'anni che faccio pizze e sono un malato di cibo buono” ci ha raccontato a noi de 'L'Olmo'. Cosa ti ha spinto ad aprire una filiale qui a Castelletto e cosa ti aspetti dal nostro paese? *“Io non mi aspetto niente di particolare, mi aspetto solo di dare io un buon servizio agli anziani, visto che in paese non c'era più niente di simile, e di portare un po' di prodotti genuini?”.* Ecco il punto cruciale: perché la “Rusticiana” è passata nell'immaginario collettivo solo come una pizzeria d'asporto, mentre in realtà è anche (e forse soprattutto) un negozio di alimentari. Un mix di clientele diverse, quella della mattina che



viene a fare la spesa e quella che, invece, più tardi viene a mangiarsi una pizza e a bersi una birra nella pausa pranzo... *“Più avanti nel tempo, capendo bene come si evolverà la situazione, si potrà valutare cosa fare qui a Castelletto, se espandere ulteriormente i giorni di apertura serale. Avendo due attività, una a Casteggio e una qua, non riusciamo a fare sette giorni su sette su entrambi i locali. Ma, ripeto, strada facendo, vedremo: se ci sarà la possibilità, daremo un servizio un po' più impegnativo qui a Castelletto”.* Che impressione hai avuto del nostro paese e come sta andando l'attività in questo primo mese di vita? *“Sta andando molto bene. Siete gente molto socievole, persone bravissime e gentilissime. Ripeto, sono*

di Mirko Confaloniera

trent'anni che faccio pizze e qui sono stato accolto meglio che in centro a Napoli. Spesso c'è la coda fuori che aspetta la pizza, è un dato di fatto che è lì da vedere. Voi castelletesi siete stati molto umani nei nostri confronti:



purtroppo eravate rimasti senza questo servizio e siete stati accontentati. Per abitare in un paese piccolo, avete dimostrato di essere volenterosi e di mentalità molto aperta”. Orari del locale: lunedì, martedì e mercoledì 7:00-14:00 e 18:00-21:00; giovedì, venerdì e sabato 7:00-14:00; domenica 11:00-14:00. Per info consultare la pagina FB “Pizzeria La Rusticiana” oppure telefonare al numero 0383/899787.

