

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dagli anni del “Gamba de Legn” fino al 2024: la Polleria Rossetti cambia pelle ma non rinuncia alla tradizione

Tommaso Guidotti · Thursday, October 24th, 2024

Cento anni fa, a Legnano, in Corso Sempione, passava il “Gamba de Legn”, il tram in legno che arrivava fino a Milano. Lungo la Statale le botteghe con eleganti insegne si alternavano ai portoni di palazzi d’epoca in un quartiere che aveva una sua forte identità. Poi le macchine hanno iniziato a prendere il sopravvento in quella che oggi è una delle arterie più trafficate della città e con l’avvento dei supermercati tante saracinesche sono state abbassate mentre sono spuntate nuove attività di servizi.

In questo scenario è resistita e sopravvissuta una realtà che conserva ancora l’anima di un **negozio di vicinato**, a misura d’uomo e di quartiere, con le relazioni al centro. Si tratta della **Gastronomia Polleria Rossetti**, aperta nel 1959 al civico 33 di Corso Sempione e riconosciuta nel 2023 tra le attività storiche di Regione Lombardia.



La vendita di polli ruspanti

Inizialmente c'era solo una vetrina e il negozio era gestito da Luigi Rossetti e dalla moglie Orsola Boggiatto. I fondatori dell'attività hanno poi passato il testimone ai figli **Fabrizio e Luigi Rossetti, che oggi portano avanti la gastronomia** insieme alla cuoca Giovanna e al figlio Mirko: «In negozio si vendevano unicamente polli, quelli ruspanti, allevati all'aperto nel cortile adiacente alla bottega – raccontano gli attuali titolari -. **Precursori della filosofia “dal produttore al consumatore”**, i nostri genitori offrivano prodotti a chilometro zero e di alta qualità perché alimentati con prodotti genuini. A quei tempi c'erano tanti negozi e ognuno era specializzato in un prodotto diverso. Oltre al panettiere, ricordiamo il fruttivendolo e il pastificio in via Milano».

L'attività è andata avanti così per diversi anni fino a quando i gestori si sono dovuti adeguare alle nuove abitudini di consumo. **Nel 1993 il negozio ha così cambiato pelle, introducendo la vendita di prodotti di gastronomia e salumeria.** Questa novità ha richiesto un ampliamento degli spazi e proprio quell'anno la bottega è stata ingrandita con nuove vetrine, sempre affacciate su corso Sempione.



«L'offerta del negozio è cambiata, **ci siamo adattati ai tempi senza trascurare la tradizione** – spiegano Fabrizio e Luigi Rossetti -. In occasione delle feste natalizie vendiamo i polli ruspanti che ordiniamo in Piemonte, e sono molto richiesti, ma la polleria rappresenta solo una piccola parte dell'attività dove si trova un po' di tutto: dai salumi, alla frutta, oltre ai prodotti di gastronomia preparati in cucina da Giovanna, cuoca specializzata nei piatti lombardi come trippa e casseoula». **Una scelta vincente che è stata particolarmente apprezzata durante l'emergenza Covid:** «I clienti hanno sempre trovato tutto quello che poteva servire sul fronte alimentare anche in piena pandemia – spiegano i titolari -. Il servizio è stato apprezzato. L'emergenza sanitaria ha creato una nuova consapevolezza: **i consumatori prestano maggiore attenzione alla qualità e al servizio**».

Dopo il Covid, periodo in cui sono state riscoperte le piccole botteghe di vicinato, l'attività è andata avanti e ai clienti storici, sempre affezionati al negozio, se ne sono aggiunti di nuovi: **«Questo lavoro ci permette di entrare in contatto con tante persone.** Ci sono clienti prevalentemente del quartiere che conosciamo da decenni, vengono da noi a comprare dal latte all'affettato e sono quasi di famiglia. In particolare per le persone anziane siamo un punto di riferimento. C'è poi chi entra occasionalmente, ma **a tutti riserviamo un buon consiglio** – concludono i titolari -. Il nostro è sicuramente un mestiere faticoso, che richiede tempo e sacrifici (siamo aperti anche la mattina di Natale), ma che regala tante soddisfazioni».

This entry was posted on Thursday, October 24th, 2024 at 4:33 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.