



Scorci del quartiere Serenella: a destra la pasticceria Cuciniello, una autentica istituzione nella zona Foto Canali

COMMERCIO La pasticceria Cuciniello è una "istituzione" Qui i negozi di vicinato restano una realtà vitale



Prenota la tua copia dal tuo edicolante di fiducia o chiedi la consegna a domicilio agli edicolanti che effettuano il servizio

Se dici Serenella, inevitabilmente pensi a Cuciniello, famiglia di pasticceri che, da Bartolomeo in poi, il quartiere l'han visto nascere e crescere. Affacciati dietro il loro bancone, impegnati a sfornare specialità dell'arte dolciaria napoletana, la famiglia Cuciniello è arrivata al Serenella nel 1975 e «da qui non ci siamo mai mossi» racconta Giacomo, il fratello di Bartolomeo che assieme a Teresa e al nipote Gino sono anima e spirito dell'attività di famiglia. «Abbiamo visto passare tante generazioni - racconta così Giacomo - con tante storie diverse. Questo è un bel quartiere, dove nonostante le tante differenze si scopre come in fondo sia facile integrarsi. Problemi? Certo, ce ne sono,

ma in fondo prevale la voglia di costruire assieme».

Un occhio attento, cui non sfuggono le difficoltà che si presentano nell'incontro tra etnie, culture, usi e abitudini diverse, soprattutto quando si parla di pulizia e rispetto, «ma in realtà grandi problemi non ce ne sono». E se quella che è la "istituzione Cuciniello" inevitabilmente mette tutti d'accordo («si certo - ammettono sorridendo - anche gli stranieri, che poi spesso son seconde generazioni, italiani esattamente come noi, vengono qua da noi») è forse la conformazione stessa del quartiere a far sì che il comparto commerciale sia ancora attivo e fiorente. Di vetrine chiuse se ne vedono poche - «più perché se aumenta l'affitto c'è chi

preferisce trovare altre soluzioni, che non per reali difficoltà» confermano diversi negozianti - e colpisce invece l'esistenza, fianco a fianco, di negozi etnici e attività "italiane", realtà diverse che, spiegano, «convivono tranquillamente offrendo servizi preziosi per un quartiere dove il commercio di vicinato è ancora una realtà vitale». Esercizi e spazi che sono anche punti di incontro, come nel caso della storica libreria o dei bar dove il rito del caffè e delle quattro chiacchiere è irrinunciabile, ma anche "nuove scommesse", come la recente apertura del nuovo sportello della Banca di Credito Cooperativo Laudense, che lascia intendere come il tessuto locale sia attivo. ■
Ba. Sa.



di S. Giuliano Milanese • Casa fondata nel 1964
Via Roma, 57 - S. GIULIANO MILANESE (Milano)
Tel. +39 02 984.83.94
laruota@rphotels.com - www.rphotels.com



Cena degustazione con i vini della



La grande tradizione del vino delle colline lucchesi

Con possibilità di acquistare i prodotti presso il Ristorante

Giovedì 17 Settembre 2020 dalle ore 19.30 CENA TOSCANA

Ad ogni piatto sarà abbinato in degustazione uno dei Vini della Tenuta Buonamico.

COSTO PER PERSONA: Euro 40,00
È gradita la prenotazione

MENÙ TIPICO LUCCHESE

BIROLDIO
Salume dalle origini umili
Tipico della Garfagnana
In abbinamento:
"Particolare Brut"

Tordelli alla Lucchese con sugo di carne
In abbinamento:
"Etichetta blu" Montecarlo Rosso - D.O.C.

Pepeo alla Toscana con purè di patate
In abbinamento:
"Cercatoja" - I.G.T. Toscana

Buccellato di Lucca
In abbinamento:
"Particolare Brut Rosé"

Caffè Gran Crema

