

Como-19 ottobre 2024- Antonio Lucà festeggia i 60 anni e l'amore per il proprio lavoro

BUON COMPLEANNO "DOTTORE DELLA PIZZA"

Oggi che compie sessant'anni, l'Antonio delle Caverne" tutti i giorni si chiude nel suo laboratorio e impasta la pizza "come se fosse un vero e proprio rito, un momento tutto suo in cui non deve essere disturbato,"



/// Gli ingredienti della nostra pizza? Farina, acqua, lievito, sale, amore e passione."

Rispondono così Antonietta Mandara e le figlie Natascia e Ramona Lucà quando si chiede loro il segreto che ha portato il locale di famiglia a superare il mezzo secolo di vita attraverso tre generazioni restando ben saldo nel cuore dei comaschi.

Perché a Como, se dici **Alle Caverne**, dici una delle migliori pizze della città e un ristorante capace di farti sentire a casa. E oggi, anche se il locale non è più all'interno dello storico cortile di via Tommaso Grossi, questa lunga storia di amore e tradizione continua sotto l'insegna del ristorante **pizzeria Paradise di via Cigalini**.

E se volessimo dare un nome al cuore e all'anima di questo locale, sarebbero sicuramente quelli di **Antonio Lucà**, "Antonio delle Caverne" o "**il dottore della pizza**", come lo chiamano affettuosamente i suoi clienti, che nelle sue mani ha tutta la sapienza di chi ha imparato il mestiere grazie a una passione capace di superare qualsiasi difficoltà pur di realizzare il suo sogno.

"Antonio è partito dalla Calabria da solo,

quando aveva solo quattordici anni, lasciando l'azienda agricola e l'uliveto di famiglia per inseguire il suo sogno: diventare un cameriere come quelli che l'avevano letteralmente folgorato con la loro eleganza durante un matrimonio a cui era stato invitato - raccontano la moglie e le figlie - in tanti hanno provato a fargli cambiare idea, ma lui era testardo e tenace, ha rifiutato un lavoro in fabbrica ed è partito riuscendo a farsi assumere in un ristorante comasco."

Ma, con un occhio al suo lavoro e uno ai fornelli e a quello che faceva lo chef, Antonio ha iniziato a imparare il mestiere finché, di ristorante in ristorante, è riuscito a coronare il suo sogno diventando cameriere di sala: "Era giovane ma aveva una gran parlantina e un grande carisma ed era molto amato dai clienti, ma non ha mai smesso di voler imparare e per questo ha continuato a cambiare posto di lavoro - raccontano - finché negli anni Ottanta è andato a lavorare a Alle Caverne."

E qui, tra un piatto e l'altro, oltre ad apprendere l'arte di fare la pizza dallo storico proprietario Armando Mandara, ha conosciuto la figlia Antonietta, si è sposato e ha portato avanti e fatto

crescere quel luogo che, dagli anni Settanta, è stato nel cuore di tutti i comaschi.

"Dopo mio padre Armando, Antonio è diventato il cuore di quel locale portando con sé tutto il bagaglio di esperienza che aveva fatto nei ristoranti di Como e tutta la sua passione e la voglia di crescere - racconta la moglie - basti pensare che, più di trent'anni fa, è stato il primo in città ad avere l'idea di fare servizio da asporto a domicilio e, per pubblicizzarlo, trascorrevano pomeriggi interi chiamando dal telefono a gettoni del ristorante tutti i numeri della rubrica e parlando di questa novità. E ancora oggi le consegne a domicilio sono uno dei nostri punti di forza, con uno staff di ragazzi che consideriamo di famiglia e che, anche anni dopo, tornano a salutarci e si ricordano di quanto hanno imparato lavorando da noi in un momento storico in cui i giovani non riescono più ad appassionarsi e a fare fatica per inseguire i propri sogni". Chiuso la storica "Alle Caverne", Antonio ha continuato a portare avanti la tradizione di famiglia nel nuovo locale di via Cigalini dove, insieme a lui e alla moglie, oggi lavorano anche le figlie Ramona e Natascia e dove la passione e l'amore

per il proprio lavoro continua ancora in scelte in netta controtendenza rispetto a quello che succede in città: "Nostro nonno diceva sempre che chiunque deve potersi permettere una pizza Margherita ed è per questo che, nonostante siano lievitati i prezzi in città, noi abbiamo fatto una scelta diversa - raccontano le figlie - da noi la Margherita continua a costare 5,50 euro da asporto come anni fa, senza aver perso nulla nella scelta di ingredienti di assoluta qualità, esattamente come per il pranzo di lavoro".

E, a dispetto di tutti i macchinari che potrebbero semplificarci la vita, anche oggi che compie sessant'anni, l'Antonio delle Caverne" tutti i giorni si chiude nel suo laboratorio e impasta la pizza "come se fosse un vero e proprio rito, un momento tutto suo in cui non deve essere disturbato", raccontano i suoi familiari. Un momento in cui quell'impasto prende forma grazie al vero ingrediente segreto di una delle migliori pizze di Como: l'amore per il proprio lavoro.

"Grazie Antonio, grazie Papà di essere il protagonista di questa storia, buon compleanno"