

Villa Sant'Antonio, 50 anni di ospitalità e buona cucina a Lonno

Nasce negli anni Sessanta come colonia, nel 1972 rinasce come bar, albergo e ristorante con la gestione della famiglia Pelliccioli



Villa Sant'Antonio festeggia i 50 anni di attività con la famiglia Pelliccioli. Il bar, albergo, ristorante e pizzeria di Lonno, frazione di Nembro, nasce in realtà prima, negli anni Sessanta, quando il parroco del paese don Giovanni Camozzi fonda una colonia per ragazzi. Nel giro di qualche anno il centro estivo diventa un locale Acli, con bar e trattoria, affidato in gestione. Nel 1972 il nuovo parroco don Giovanni Mologni propone ad Aurelio

Pelliccioli, che in quegli anni faceva l'imbianchino, ma che era stato addetto al bar durante il servizio militare, la gestione della struttura, con affitto alla parrocchia. Nasce così la storia di un'impresa familiare gestita con passione, tramandata di generazione in generazione, che ha saputo innovarsi e trasformarsi, cogliendo le esigenze del momento. Ad affiancare nell'avvio dell'attività Aurelio la sorella Romana e la mamma Teresina Carrara che, da casalinga viene catapultata in cucina, con ritmi e servizi cui non fatica poi ad abituarsi, tanto da tenere alta la ristorazione del locale, rinomato per le paste fresche, casoncelli e polenta taragna, fino al 1993. "Con le prime 5mila lire incassate con le caparre degli alberghi papà acquistò i cestini del pane del ristorante" ricorda il figlio del fondatore Matteo, che con la sorella Melania in sala e la mamma Agnese Pesenti in cucina

gestisce la struttura, dove è cresciuto sin dalla culla, come i fratelli William e Vania. Villa Sant'Antonio con la gestione Pelliccioli prende quota subito e negli anni Settanta lavora molto come albergo per lunghe estati di villeggiatura, favorita dalla posizione e dai 700 metri di altitudine, ideali per sfuggire il caldo senza i problemi dell'alta montagna. Ma il turismo cambia e con esso anche la struttura, per cui ormai l'albergo dalla fine degli anni Novanta assume ormai un ruolo più marginale, con 9 camere. E da altre esperienze lavorative tutti sentono prima o dopo il richiamo dell'attività di famiglia. Agnese Pesenti, dopo anni divisi tra lavoro in lavanderia e gestione di quattro figli, si trova a prendere il posto della suocera Teresina in cucina. Matteo, dopo aver lavorato per anni come operaio in un rotolificio, riparte da zero: impara a fare le pizze in Città Alta e nel 2009 decide di affiancare alla ristorazione tipica la pizzeria, una scelta che si rivela subito vincente. Come l'atmosfera familiare e accogliente che si continua a respirare tra i tavoli. È un ambiente molto semplice, dove però ci si sente a proprio agio – spiega Matteo Pelliccioli-. Puntiamo molto sulla qualità delle materie prime e della cucina, che alla fine premiano sempre". In tanti hanno voluto festeggiare questo importante traguardo del primo mezzo secolo di Villa Sant'Antonio, dal sindaco di Nembro Claudio Cancelli ai numerosi parenti, amici e fornitori, ai clienti di sempre. In tanti, da tutta Italia, hanno voluto festeggiare l'attività di un amico di sempre e della sua famiglia, come il fondatore Aurelio Pelliccioli, scomparso nel 2013, per anni presidente diocesano e nazionale dell'associazione sacristi.

