

IL LOCALE ICONA PARLA LUIGI LUINI

# «I miei 90 anni da re del panzerotto»

Il pioniere dello street food: generazioni di clienti anche famosi, nessuno salta la coda

di **Stefano Landi**

Un presidio in una città che rincorre il cambiamento: Luigi Luini, patriarca del panzerotto alla milanese, domani compie 90 anni. «Forse la mia fortuna è stata quella di interpretare i gusti e il carattere dei milanesi». Dall'Ambrogino a pioniere dello street food: un'icona ai piedi del Duomo. Migliaia di panzerotti al



Street food | 90 anni di Luigi Luini

giorno: li mangiano gli universitari perché costano poco, gli impiegati degli uffici in centro perché sono comodi, i turisti perché pensano sia un piatto tipico milanese. «Ci sono anche clienti famosi, ma nessuno ha mai saltato la coda — continua Luigi —. Questo locale potrà cambiare arredi, ma non l'anima che lo muove».

a pagina 9

# I 90 anni di Luini, mister panzerotto «Io, pioniere dello street food»

Dalla ricetta della nonna all'Ambrogino d'oro  
«Generazioni di clienti, tra cortei e shopping»

## Il personaggio

di **Stefano Landi**

Panzerotto non andare via. Un presidio in una città che rincorre il cambiamento con il fiatone e le gambe fiaccate dalla pandemia, con il centro che insegue una griffe dietro l'altra, domani Luigi Luini fa cifra tondissima: 90 anni di devozione verso quel panzerotto che ha generato code da grande esodo. «Forse la mia fortuna è stata quella di interpretare i gusti e il carattere dei milanesi», minimizza lui.

In principio fu una ricetta della nonna. Giuseppina, pugliese di Bisceglie li faceva bene, come quei piatti che ti ri-



Superficie 63 %

mangono scolpiti in bocca dall'infanzia. Incredibile siano diventati trampolino di un successo gastronomico con pochissimi precedenti: primi (e unici, a dar retta ai tanti fan) panzerotti alla milanese. Oggi sulla lavagna ci sono una quindicina di varianti, queste sì, nel senso buono del termine. Così Luini dal 1949 si guadagna quell'angolino indelebile ai piedi del Duomo. È la vigilia di un Natale di un'altra epoca e tutti a chiedersi vediamo se dura. La ricetta resiste a ogni genere di moda culinaria e ad ogni variante salutista. Perché se è vero che domani sono 90 all'anagrafe, pesa ancora di più che sono quasi 72 di pomodoro e mozzarella fritti fumanti come sigarette. «I miei genitori erano arrivati a Milano dopo la Guerra e rilevarono questo antico forno del 1888», ricorda.

Quello della carestia di forni è diventato un doloroso segno dei tempi. Impossibile comprare il pane in centro a Milano. Così l'ancora sono rimasti i panzerotti di Luini. Migliaia al giorno: li mangiano gli universitari perché costano poco, gli impiegati degli uffici perché sono comodi, i turisti perché pensano sia un piatto tipico. «Ci sono anche clienti famosi, ma nessuno ha mai saltato la coda — continua Luigi —. Io tutte le mattine arrivo presto, avvio il laboratorio, poi mi ritaglio un posto in cui mi dedico a sperimentare nuovi prodotti». Luini ha anticipato la moda dello *street food*: «Abbiamo aperto nel cuore delle contestazioni degli anni '60, chi lo prendeva lo mangiava andando alla manifestazione. Poi con il tempo è diventato un pasto da consumare davanti

alle vetrine dello shopping».

Nel curriculum resta un unico passaggio a vuoto: «Abbiamo tentato di esportare il brand, aprendo a Londra negli anni Novanta. Ma senza di noi, non si riusciva a mantenere gli standard di qualità delle nostre parti».

Standard scolpiti dall'Ambrògino d'Oro che arriva nel 1988 e dal riconoscimento di bottega storica nel 2006. Negli anni quel «buco» si allarga, ci sono 20 dipendenti al lavoro, ma resta una questione di famiglia, con le figlie Cristina e Emanuela a proiettare la storia verso la quarta generazione. «Sono legato alle tradizioni, fatico ad accettare anche la saracinesca elettrica. Questo locale potrà cambiare arredi, ma non l'anima che lo muove. Siamo orgogliosi del nome che compare sull'insegna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



#### La famiglia

Luigi Luini domani compie 90 anni: nella foto di Andrea Cherchi è con la moglie Anna Maria Bergamaschi e le figlie Cristina ed Emanuela. Sotto, l'ingresso della rosticceria dietro piazza del Duomo in una foto d'epoca

