



La storia della famiglia Bindella che ha conquistato la Svizzera con la pizza

Autenticità e tradizione sono il segreto del successo della filosofia della catena di pizzerie Santa Lucia che, da sessantanni, sono meta degli amanti del cibo italiano. «La vita è bella» è lo slogan riportato sui menù e, più che un'attraente frase di marketing, promette un impegno e una convinzione incrollabili

«L'idea è stata l'Italia» afferma **Rudi Bindella** che, da circa tre lustri, dirige la **catena di ristoranti Santa Lucia** in Svizzera, coadiuvato dal figlio Rudi Jr..

A **Gault&Millau** ha raccontato come siano trascorsi 60 anni da quando inaugurò la **prima pizzeria in Svizzera** (qui l'articolo www.gaultmillau.ch). Il 2 febbraio 2025, infatti, quella che è diventata un punto di riferimento per la cucina italiana nel Paese ha festeggiato questo importante traguardo.

La famiglia Bindella: la pizza che ha conquistato la Svizzera

Rudolf Bindella – figlio del capostipite Jean, imprenditore di origine ticinese specializzato

nell'importazione di vini – per l'inaugurazione della prima Pizzeria Santa Lucia scelse il piano terra della casa in Luisenstrasse, nel 5° distretto di Zurigo. Il progetto non si preannunciava un successo perché tanti consideravano il pane, piatto arcaico originario del Sud Italia, una moda destinata a un rapido declino.

Tutto nasce con la ristrutturazione dell'immobile quando, un amico napoletano suggerisce a Rudolf Bindella di trasformare il vecchio ristorante chiamato Hecht in una pizzeria con forno a legna. Nonostante la diffidenza iniziale, Bindella si convince della bontà del progetto e infatti, in pochi anni, riesce a trasformare Santa Lucia in una meta conosciuta e apprezzata dagli aficionados del buon cibo italiano in Svizzera. Oggi la **catena conta undici ristoranti** e continua a rappresentare l'autenticità della cucina italiana.

Il segreto del successo: tradizione e filosofia della genuinità

L'ingrediente del successo di Santa Lucia risiede nell'abilità di mescolare genuinità e qualità senza strizzare l'occhio alla standardizzazione. Ogni ristorante dei Bindella è progettato individualmente per mantenere una propria identità ma tutti sono accomunati dall'obiettivo di offrire un'esperienza gastronomica italiana autentica. L'impasto fatto in casa, l'uso del forno a legna in faggio, la selezione accurata delle materie prime e l'attenzione ai dettagli hanno reso "Santa Lucia" un simbolo di eccellenza italiana. Il motto della famiglia Bindella, "La vita è bella", riflette la filosofia aziendale e diventa la promessa di un pasto come momento speciale.



L'uso del forno a legna è presente in tutte le pizzerie Santa Lucia (Foto © Facebook).

Il 60° anniversario: celebrazioni e promozioni

In occasione dei 60 anni, Santa Lucia ha organizzato una sorpresa esclusiva per i clienti. Lo scorso 2 febbraio gli ospiti, senza preavviso, hanno ricevuto la cena gratuitamente in ogni ristorante della catena. Inoltre, per tutto l'anno dell'anniversario, ogni 60esima pizza ordinata sarà offerta dalla casa, annunciata tramite il campanello, e servita al tavolo. Questo gesto vuole essere la celebrazione di una lunga storia di italianità, successo e gratitudine verso la clientela.

«L'Italia è tutta incentrata sulla famiglia, quindi per noi è sempre stato importante che potessero mangiare fuori a buon mercato», chiarisce Rudi Bindella Sr.

Per tale motivo, la famiglia Bindella resta fedele ai suoi valori e continua a rendere accessibile la cucina italiana a tutti mantenendo prezzi competitivi. Per esempio, i bambini mangiano al Santa Lucia per una tariffa fissa di 10 franchi a prescindere da cosa ordinano.



Rudolf Bondella e suo figlio Rudolf jr (Foto © www.bindella.ch)

La pizza più amata: la Michelangelo

Tra le tante pizze offerte nel menu di Santa Lucia spicca la “**Michelangelo**”. A base di prosciutto crudo e rucola è la più popolare della pizzeria, apprezzata sia dai clienti abituali che dai nuovi

avventori. La qualità degli ingredienti e la cottura nel forno a legna garantiscono un sapore autentico, mantenendo viva la tradizione della pizza napoletana in Svizzera. «*Tutti pensano di fare la pizza migliore*», afferma Bindella Sr.

Il futuro di Santa Lucia: nuove aperture

Il viaggio di Santa Lucia non si arresta qui. Il 1° marzo 2025 è stato aperto un nuovo ristorante ad Altstetten, all'interno di un moderno complesso residenziale progettato dagli architetti Herzog & De Meuron. Calda accoglienza, simboleggiata dal consueto forno a legna, con uno sguardo proiettato al futuro. Prosegue così il desiderio dei Bindella di portare in Svizzera, con l'aggiunta di un nuovo tassello alla catena "Santa Lucia", la vera essenza della cucina italiana per rafforzare il legame tra l'affezionata clientela e nuove esperienze di gusto.

La storia della famiglia Bindella

La famiglia Bindella avvia l'attività imprenditoriale nel 1909, quando il fondatore Jean intraprende un commercio di vini specializzandosi nell'importazione di Chianti dalla Toscana. Nel corso degli anni, il figlio Rudolf amplia il business nel settore immobiliare e della ristorazione con l'apertura della prima pizzeria con forno a legna a Zurigo: il ristorante Santa Lucia. A questo se ne aggiungono altri, quasi tutti focalizzati sulla gastronomia italiana, tant'è che oggi il gruppo Bindella conta oltre 40 ristoranti in Svizzera. Nel 1983 Rudi Bindella investe in Toscana e acquista un piccolo appezzamento di terreno nella zona di Argiano, dove oggi sorge Tenuta Vallocaia.

<https://santalucia.ch>

Data di creazione

08/03/2025

Autore

amanda-arena