

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fragiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.61 - 71.01.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

S/C postale 12610201
Telegr. Ecostampa - Milano
Tel. 02 7383882 - 7611051
02 738346
O.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N° 14767

ACCETTATA IL
19 LUG. 1989
LA BEL BOSCO

07-1307604 P.O. 8F BS 90L62
BRESCIA 0661
VIA ERITREA 20
25125 BRESCIA BS
Dir. Resp. ANDREA BARBERI
Data: 30 GIUGNO 1989

Non soddisfatto l'architetto
Land che si è visto stravolgere l'

le proposte maggioritarie. La
faticosa partenza dei lavori è
stata fissata per l'autunno.

Sempre nella stessa mat
nata sono stati condanna



Mangia e béer per viver bé

divagazioni sull'enogastronomia di casa nostra

di GIANLUIGI GOI

TRATTORIA ALLA PERGOLINA

via Musei 65 - Brescia
Tel 030.46350

LA PAGELLA

di COSTANTE BELLETTI

| | | |
|--|-----------------|--------------------------|
| | locale | 7,5 |
| | tavola | 7 |
| | servizio | 7+ |
| | antipasti | 8 |
| | primo piatto | 8 |
| | piatto di mezzo | NON PRESENTE NEL MENU |
| | secondo piatto | 7,5 |
| | formaggi | NON ESAMINATO |
| | dessert | 7,5 |
| | olii | 7,5 |
| | aceti | 7 |
| | vini | 7 |
| | distillati | 7+ |

Nel cuore della Brescia forse più bella, quella antica, certo la più suggestiva, a due passi dal Foro Romano e a un tiro di schioppo dall'incanto di Santa Giulia, la trattoria Alla Pergolina - in via Musei 65, tel 030.46350, chiuso la domenica sera e il lunedì - offre ospitalità oramai da molti decenni, probabilmente dagli inizi del secolo. Il nome - sottolineato dalla vecchia, e bella, insegna esterna che ostenta un beneaugurante grappolo d'uva - prende per l'appunto origine da una vera pergola di vite canadese (quest'anno, purtroppo, un pochino abbacchiata e non rigogliosa al massimo a causa di alcuni lavori che l'hanno evidentemente ferita) che ombreggia l'ingresso - ora coperto da cristallo - adibito a saletta che precede il ristorante propriamente detto: un'altra saletta dove il fuoco luce sempre nel camino per gli "usi di cucina" e non solo per creare l'atmosfera giusta. In poche parole si tratta di un locale rustico, raccolto e quasi defilato, però ricco dell'insospettata vitalità del signor Mario - ospite gentilissimo - e dell'indaffarato andirivieni della moglie, la signora Clelia, i due gestori.

Trattoria nell'accezione bella del termine, un tempo stallo di sosta sulla Padana superiore che passava proprio in via Musei, la Pergolina annovera per lo più clientela d'affari di un certo livello e piuttosto ricorrente che ricerca la tranquillità ed è disposta a sorbirsi anche un qualche fastidio "automobilistico", non essendo poi cosa del tutto facile riuscire a parcheggiare nei pressi. A conduzione

tipicamente familiare, e oramai da ventitre anni che non sono poi bruscolini come diceva il bravo presentatore, questo locale si caratterizza per il suo essere "solo e tutto carne". E con l'invasione, per non dire l'alluvione, del pesce di mare anche nelle località di montagna, fa piacere trovare chi rimane ancorato alla tradizione culinaria padana. Non numerosi, ma sempre ben preparati, i piatti disponibili: San Daniele, bresaola, un buon salame fatto in casa, e i funghi (ottima l'insalata d'ovoli, di questi tempi) fra gli antipasti; tortelli di zucca, verdi (con formaggio grana e senza ricotta), ravioli di carne, tagliatelle pomodoro e funghi, con pasta tirata rigorosamente a mano, e una notevole pasta e fagioli, fra i primi. Tra i secondi, molto richiesto il filetto imperiale (con pancetta, molto gustoso), la vera fiorentina con il filetto, la tagliata, le lombatine di maiale (piatto leggero ed estivo) e il fegato di vitello grigliato. Su ordinazione la gallina lessa, "di una volta", e il capretto, che più piccolo non si può: impanato, alla griglia e arrosto.

Per dessert le crostate di mele, pere, ai frutti di bosco, ananas e/o kiwi e la torta, morbida, alle mandorle e amaretti. Fra i vini di qualità, ma con scelta non molto ampia, raffreddati in una simpatica "botte - ghiacciaia" - i Franciacorta Mosnel e Ca' del Bosco, il Ronco di Mompiano di Pasolini e il Lugana e il Riviera del Garda della Visconti.

Per il pranzo veloce si spendono mediamente 30.000 lire, per quello completo 40.000