

Petronilla

La pocha di pasta è una sorpresa a ogni morso

FEDERICA GIULIANI

Petronilla, locale nato a metà 2019 sulle ceneri di Laleo (corso Verona 38e - tel. 011233012), mantiene lo charme e le radici gastronomiche del predecessore, soprattutto per quanto riguarda uno dei piatti simbolo: la pocha.

Daniela Petrone, infatti, è proprio da Laleo che ha iniziato ad appassionarsi alla cucina.

Mezza piemontese e mezza veneta, si considera priva di tradizioni gastronomiche a cui rifarsi e quindi si diverte con la sperimentazione. Il nome del locale, come sarebbe facile pensare, non è una derivazio-



ne del suo cognome. Petronilla, pseudonimo di Amalia Moretti Foggia, era un medico pediatra e scriveva consigli di alimentazione e ricette sulle pagine della Domenica del Corriere ai tempi della Grande Guerra. Un ricordo rimasto dai racconti della nonna, che ha voluto omaggiare. Ma torniamo alla pocha. Una tasca di pasta lievitata (simile al trapizzino) fatta in casa e farcita con ogni ben di Dio. Quella con le acciughe al verde è sempre stata la mia preferita, ma al momento viene degnamente sostituita con quella ai peperoni e pesto di cime di rapa e mandorle. Per una versione molto sana, c'è la pocha con avocado e uova strapazzate. Non si preoccupino i golosi: non manca la versione con salsiccia in umido o con il pollo. Ma non fermatevi a queste indicazioni perché il menù varia spesso e volentieri. —