

## La pocha con il pane tiepido e i condimenti è alta libidine i lamponi sono del cortile

ROCCO MOLITERNI

Confesso che prima di andare da Petronilla non sapevo cosa fosse una pocha (in provenzale significa tasca). Nel nome mi ricordava la puccia diffusa tra Matera e la Puglia, ossia una sorta di panino da farcire con ogni ben di Dio. E ho scoperto che è simile alla puccia non solo nel nome. Di questo locale in Corso Verona, che col bel tempo ospita i suoi avventori nel giardino interno, la pocha è una sorta di cavallo di battaglia. Io ieri l'ho provata con i pomodorini, le acciughe e la salsa verde, chi era con me con le polpette al sugo. Sono rimasto molto soddisfatto. Il pane tiepido che accoglie i condimenti è di alta libidine



e viene sfornato ogni giorno. Oltre alla pocha (ce ne sono anche con il pollo marocchino e nella variante burger) fanno la dorata, che sarebbe una sorta di arancina. Questa viene proposta

ai quattro formaggi o mela sedano e brie o zucchine e mascarpone. Ci sono anche piatti tradizionali come le penne cacio e pepe o la coscia di pollo con le patate fritte, che vengono da San Sebastiano Po e non sono surgelate. Come dessert ho puntato sui lamponi che crescono nel cortile. Ho bevuto un fresco spritz Hugo, c'è ampia scelta di vini e di birre. Abbiamo speso 36 euro con la voglia di tornare per un pollo e uova in gelatina al Campari che ogni tanto è in carta.

*Petronilla, corso Verona 38*

*Tel. 011 233012*