

La Pergoletta, un incontro di sapori, storia e ricerca

Il ristorante è gestito dalla famiglia Petraglia dal 1986. Al centro della Pisa storica a pochi metri dal Teatro Verdi, ha ospitato numerosi artisti italiani di spicco

PISA. Determinazione, passione e tanto sacrificio. È in questi tre aggettivi che si può racchiudere il mondo di **Daniela Petraglia**, manager e chef, del ristorante La Pergoletta, in via delle Belle Torri a Pisa. Un locale storico, o meglio una casa, come lei ama definirlo, aperta a tutti gli ospiti-clienti, che nel tempo ha conosciuto generazioni di pisani, oltre ad essere stato il ritrovo di tantissimi artisti: da Gigi Proietti a Mariangela Melato, dal maestro Riccardo Muti a Dario Argento. Clienti che hanno avuto il piacere di assaporare una cucina molto particolare e, se vogliamo, unica nel suo genere, nel cuore della vecchia Pisa, in mano alla famiglia Petraglia dal 1986.

«Ebbene sì, ho iniziato con mia madre Emma - racconta Daniela -. Entrambe abbiamo cominciato questa avventura quasi per gioco, poi diventata un lavoro a tutti gli effetti. Sono stati anni bellissimi quelli trascorsi con lei al mio fianco. Con mia madre c'era un feeling speciale e non nascondo che ci ho messo del tempo a digerire la sua assenza, quando per motivi di salute ha dovuto salutare la cucina». Era il 2010 e dal quel giorno Daniela è rimasta sola al comando. Ma par-

tendo dalla sua esperienza, soprattutto quella condivisa con la madre, ha deciso di circondarsi di giovani con i quali affrontare ogni giorno il lavoro. «Una scelta - prosegue Daniela - che ti permette di restare giovane tra i giovani, ma nello stesso tempo di grande responsabilità. Il personale va formato e non è detto che al termine del percorso rimanga con te, come è giusto che sia, e quindi l'iter riparte da capo. Ma questo è anche il bello di un lavoro che solo la passione ti permette di portare avanti non sentendo il sacrificio che, credetemi, è tantissimo». Doti che non mancano certo a Daniela, abituata ad ore ed ore in cucina, ma con l'occhio vigile anche in sala. «Fino a qualche anno fa - continua l'imprenditrice - ai fornelli amavo sperimentare, creare piatti con effetti speciali. Poi, dopo un percorso del genere, ho deciso che la massima ricercatezza in cucina si esprimesse attraverso la semplicità e l'altissima qualità delle materie prime. Ed è allora che ho fatto un passo indietro rispetto a quella che era la mia impostazione: nei miei piatti quindi ho cercato di preservare quella che è la cucina toscana, con qualche contaminazione campana,

essendo io originaria di quella terra, ma aggiungendo un tocco innovativo. Chi viene a La Pergoletta sicuramente assaporerà del cibo di qualità in quanto i prodotti sono selezionati in modo rigorosissimo, ma non eccessivamente manipolati. Proprio per questo la mia filosofia è di lasciare gli ingredienti facilmente riconoscibili».

La ristorazione è un lavoro che appassiona Daniela in tutti i sensi, ma non sempre sono rose e fiori. «Essere ristoratori ai tempi d'oggi - dice l'imprenditrice - significa essere manager. Significa conoscere tutte le leggi ed essere soggetti a molti oneri, mentre gli onori sono sensibilmente ridotti rispetto al passato. Ora la ristorazione è un settore enormemente difficile da portare avanti, però non mi sento di scoraggiare un giovane che vuole intraprendere questa carriera. L'importante è che abbia alle spalle una buona gavetta, ma soprattutto non deve mai perdersi d'animo, perché quando ci sono passione e dedizione i frutti arrivano». —

Roberta Galli



L'INIZIATIVA

Una vetrina per chi ha superato i 25 anni di attività

Nuovo appuntamento con "L'impresa si racconta". Oggi il secondo articolo dedicato alla nuova iniziativa promossa da Il Tirreno insieme a Confcommercio Pisa, con il patrocinio della Camera di Commercio, che mira a valorizzare e promuovere le più significative e longeve attività imprenditoriali di Pisa e provincia. Il Tirreno oggi racconta la storia di un'imprenditrice della ristorazione, Daniela Petraglia, che gestisce da 33 anni il Ristorante La Pergoletta di Pisa. E lo farà ogni giovedì dedicando un'intervista, corredata da foto, alle imprese che possono vantare almeno 25 anni di attività. La partecipazione è aperta a tutti. Chi fosse interessato a far conoscere meglio la propria azienda può contattare direttamente Confcommercio allo 050 25196 o inviare una mail a segreteria@confcommerciopisa.it.



Nella foto grande Emma Forte e Daniela Petraglia con lo staff del ristorante La Pergoletta, che si trova in via delle Belle Torri a Pisa. In alto lo spazio con la pergola che dà il nome al locale conferendo un tocco in più agli ambienti. Sopra alcuni dei tantissimi artisti (da Gigi Proietti a Mariangela Melato, dal maestro Riccardo Muti a Dario Argento) che sono stati clienti di questo storico ristorante nel cuore della vecchia Pisa. (FOTO MUZZI)