

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Al Pappagallo

di Gloria Ciabattoni

Riprende, rinnovata, la lunga vita (ha festeggiato lo scorso anno il centesimo compleanno) dello storico ristorante bolognese “Al Pappagallo”, imperdibile punto di riferimento per chi vuole gustare la cucina petroniana letteralmente sotto le Due Torri, in Piazza della Mercanzia, in uno storico palazzo del Trecento.

Dopo la chiusura dovuta al covid-19, il locale si è ripresentato alla clientela con la professionalità e la qualità di sempre, adeguandosi alle normative vigenti per garantire insieme sicurezza e comfort. I titolari Michele Pettinicchio ed Elisabetta Valenti, con la collaborazione dello chef Marcello Leoni, che quattro anni fa hanno rilevato il locale, hanno illustrato alla stampa, insieme alle istituzioni, le novità.

Questa nuova stagione del Pappagallo unisce al menù classico (nel 2019 il ristorante ha ottenuto il tortellino d'oro) anche ricerca e sperimentazione. Il menù classico prevede squisitezze come salumi e formaggi, in primis Parmigiano Reggiano, e antipasti come parmigiana di melanzane, baccalà, galantina di cappone, polpettine. Fra i primi spiccano lasagne e tortellini “al mignolo” in brodo di cappone (ma sono originali e buonissimi anche quelli fritti), e tanti altri piatti come tagliatelle, risotto, passatelli. Nei secondi, da non perdere la tipica cotoletta alla bolognese, ma ci sono anche tante altri piatti gustosi, molti dei quali di pesce. E i dessert meriterebbero un lungo capitolo... Nella torre (aperta dalle dodici a mezzanotte, con la possibilità di avere un menù da asporto), oltre alla selezione di salumi tipici, il pranzo della domenica sarà ricreato con una formula più smart, una consumazione veloce di qualità tipica del brunch, e verranno anche proposti menù all'avanguardia che piaceranno alla clientela giovane. La torre in questione è l'antica Torre degli Alberici, considerata la più antica bottega di Bologna che conserva ancora l'antica serraglia in legno a ribalta, recuperata e ristrutturata.

Nei lavori di restyling è stata recuperata e valorizzata la ricca galleria fotografica dei personaggi che, nel corso dei primi cento anni di vita, hanno frequentato il locale, un jet set internazionale del mondo dell'Arte, Musica, Teatro e Cinema. La porta di ingresso, ampliata per lasciare intravedere gli ambienti

dall'esterno, è impreziosita da maniglie in ferro battuto, sulla destra il banco dei vini comunica fin dall'ingresso la grande ricchezza della Carta, mentre i toni pacati degli elementi di arredo realizzati con una ricca boiserie riportano negli interni il calore e la raffinatezza di cui il Pappagallo si nutre e comunica con l'ospite.

