



StoriEnogastronomiche.it, il giornale on line di turismo enogastronomico e cultura del Gusto

Granite più buone di Calabria: al 1° posto, La Pergola, a Lazzaro (RC)



Il pellegrinaggio incessante di cui è meta a ogni ora dal primo mattino a tarda sera, è la conferma popolare di un dato oggettivo incontrovertibile: **la migliore granita della Calabria** si mangia al bar **La Pergola**, a Lazzàro, frazione di Motta San Giovanni, in provincia di Reggio Calabria.

Il locale, al numero 1 di via Anna Magnani, gestito da decenni dalla famiglia **Borrello**, è il tempio assoluto di questa specialità dolciaria nel territorio calabrese, perché la realizzano con un **rigore e una perfezione introvabili** altrove.



Il rigore lo si vede dalla misura estrema nell'uso dello zucchero: non senti **mai un granello di troppo**, come se asseondassero la dolcezza naturale della frutta usata.

L'esempio più lampante della serietà estrema di questa pasticceria è la **granita al Bergamotto**: l'unica versione che abbiamo trovato nella regione calabrese in cui viene mantenuto intatto **l'aspro tipico del frutto**. Gradevole e aromatico, ma pur sempre aspro: un atto di coraggio, visto che tutti gli altri tendono ad addolcire questa caratteristica con dosi massicce di zucchero che snaturano la caratteristica dell'agrume reggino per eccellenza. Una totale assenza di ruffianeria a dir poco eroica.



Lo stesso avviene anche per tutte le altre granite, in cui ogni qualità della frutta è integralmente presente nel gelido dolce estivo.

Come nel caso della granita ai fichi, vero **capolavoro di eleganza organolettica**: senti chiaramente la polpa farsi crema fredda, tanto che ti viene quasi voglia di morderla come faresti col frutto intero. Nessun eccesso da pasticceria, nessuna furberia: soltanto una **raffinatissima lavorazione** da godere fino all'ultima stilla.



Tanti i gusti in carta, da provare tutti, prima o poi. Da manuale la granita alle more di gelso dall'intenso impatto sulle papille gustative, profumatissima quella molto richiesta alla nocciola.

Per ogni tipologia, da notare la cremosità: non liquida come le altre calabresi, non densa come quelle siciliane, **la granita della Pergola è in equilibrio sul sublime.**

Ancora **un plauso poi per le brioche**: punto debole di gran parte delle le altre graniterie calabresi, qui abbiamo trovato la migliore in assoluto. Un autentico prodotto di alta pasticceria, generoso in profumi e fragranza, il quale si sposa a meraviglia con le granite.



The image shows a menu for 'La Pergola' with a logo at the top. The menu lists various granita flavors and their prices, along with a section for brioche. The prices are listed in two columns: '€' and 'Con panna €'.

GRANITE	€	Con panna €
FRAGOLA	2,60	3,00
CAFFÈ	2,60	3,00
LIMONE	2,60	
MORE	3,00	3,40
MANDORLA	2,60	3,00
CIOCCOLATO	2,60	3,00
PISTACCHIO	3,00	3,40
NOCCIOLA	3,00	3,40
MELONE	2,60	3,00
COCCO	3,00	3,40
FICHI	2,60	3,00
FICHI D' INDIA	2,60	3,00
ANGURIA	2,60	3,00
PESCA	3,00	3,40
NUTELLA	3,00	3,40
BERGAMOTTO	3,00	
BRIOCHE	1,00	

Ci si chiede, anche da parte dei tantissimi clienti, come sia possibile che La Pergola non goda di fama planetaria e non sia stata citata da tutte le riviste di settore: la risposta può essere soltanto nella pigrizia dei cosiddetti esperti gastronomia che non si sono spinti fin qui a provare **le meraviglie che dispensa il locale.**

I gestori, dal canto loro, hanno l'aria di gente laboriosa all'antica che pensa al lavoro che si promuove da solo con la qualità, senza forzature di marketing né strategie social. E' disarmante **l'umanità dei titolari** e il loro candore rappresenta un patrimonio da tutelare come la bontà dei loro prodotti.

Una lezione d'arte pasticceria ma anche di vita che parte della Calabria e che in tantissimi farebbero bene a recepire in tutta Italia.