

IVG

A Quiliano chiude “La Pergola”, il gusto perde un riferimento

di **Elisa e Stefano Pezzini**

02 Novembre 2018 - 8:50



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Giorgio Brignone è un ragazzone alto, grosso e ben piazzato che, se non fosse per quegli occhi buoni e la gentilezza innata, farebbe pensare ad un uomo che può vivere di prepotenza. E invece... Invece è un uomo, uno chef (ma lui preferisce cuoco, se non addirittura oste) che raggiunge il massimo della felicità nel far mangiare bene gli amici (impossibile definirsi clienti) che lo andavano a trovare nella sua Pergola di Quiliano. Diciamo "andavano" perchè da ieri, giovedì 1 novembre, la Pergola non esiste più.

"Manca davvero una manciata di giorni per raggiungere il traguardo dei 12 anni di attività, sicuramente il "mio" periodo professionale più longevo, ma da oggi La Pergola non esiste più. Non è stata una scelta facile e tantomeno affrettata, ma piuttosto dettata da diversi fattori. Un progetto di vita professionale e non solo, molto impegnativo, ricco sia di grandi soddisfazioni, sia di grande coinvolgimento, con non poche rinunce, sacrifici e momenti "rubati" alla vita privata. Ringrazio tutti che con il loro contributo morale e professionale mi hanno supportato e sopportato in questo percorso, così come non dimenticherò il palato di tutti i nostri ospiti serviti e coccolati", scrive Giorgio su Facebook.

Una stanchezza, quella che ha portato Giorgio a chiudere, che non è di oggi. "Da tre anni non faccio un giorno di ferie, io amo fare il cuoco, non il ragioniere, e oggi per chi ha un ristorante il tempo dovuto alla burocrazia supera il tempo in cucina. Voglio rimettermi in bolla, ho delle proposte, ma prima voglio tornare a respirare", dice Giorgio, che di certo non vuole abbandonare la cucina. La licenza l'ha restituita in Comune, al posto della Pergola aprirà qualche cosa d'altro (impossibile strappare cosa a Giorgio, che pure dell'immobile è proprietario). Di certo ci sono le proposte di lavoro (qualcuna arriva da Milano, ma non mancano quelle dalla Riviera), e la voglia di riprendere dopo la pausa. Anche perchè Giorgio, membro della Federazione italiana cuochi, ama (in cucina) "pestare", non solo basilico, aglio e pinoli, ma qualsiasi cosa si possa mettere in un mortaio. Suo, ad esempio, il pesto di albicocche di Valleggia che, con lungimiranza degli

amministratori, è oggi protetto dalla De.Co., la denominazione comunale, ma anche il pesto di borragine, quello di acciughe e taggiasche e tanti altri ancora. Altro grande amore culinario è la pasta madre, con cui prepara i suoi pani, i grissini, i dolci da forno, eccelsi per gusti e profumi.

Giorgio, dicci quando e dove ti ritroviamo!

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)