

## Al Palazz dol Miro



## Contatti

Al Palazz dol Miro

tel. 0345-47044

[Sito web](#) [1]

Via A. Arnoldi, 355-359

24010 Peghera di Taleggio (BG)

L'avventura della pizzeria "Al Palazz dol Miro" comincia nel 1975 quando la signora Pina decide di trasformarsi da operosa proprietaria di una piccola salumeria di paese, avviata nel 1950, in intraprendente imprenditrice, importando nell'ambiente montano della Valle Taleggio il più classico e rinomato dei prodotti mediterranei: la pizza. In pochi mesi il vecchio Palazzo si trasforma in una piccola ma accogliente pizzeria, con un tradizionale forno a legna, l'arredamento rusticeggiante, creato dalle abili mani del cognato, falegname del paese, e l'organizzazione affidata ai membri della famiglia. La curiosa insegna "Al Palazz dol Miro" unisce sia la storia dell'edificio che ospita il locale (uno tra i più antichi palazzi della valle, sorto tra caschine e arroccati nuclei storici), sia il ricordo del marito di Pina. Ma la tradizione è molto più antica, e l'avventura di Pina è solo il proseguimento di due storie familiari, quella degli Arrigoni (detti Bèle) e degli Offredi (Sunamboi), che hanno gestito osterie e locande fin dal 1800. L'attività della pizzeria, oggi gestita da Tullia, una delle figlie di Pina, si fonda sul rispetto della storia sia personale sia culinaria della valle e sulla volontà di proporre la "napoletanissima" ricetta della pizza. La pizzeria è affiancata da "Dolce e Salato", una rivendita al minuto di generi alimentari. Accanto, sul tronco di un tiglio, è appesa la storica insegna della fondatrice: "Da Pina, pane, vino, salame nostrano e polenta".

La pizzeria "Al Palazz dol Miro" offre ai clienti la possibilità di gustare, in un ambiente raccolto e familiare, la versione orobica del piatto mediterraneo per eccellenza. Le pizze, abbinata a formaggi, salumi ed erbe tradizionali, sono infatti i "piatti forti": oltre alle classiche pizze si possono provare la pizza Cantel, la Cancervo e la Corna Bianca, rispettivamente a base di Taleggio, Branzi, Strachitunt ed erbe selvatiche raccolte nei campi. È inoltre possibile assaggiare taglieri di salumi e formaggi nostrani (tra cui Formai de mut, Roccolo e Roccolo divino), primi piatti come i "casonsei", creati seguendo la ricetta bergamasca, oppure gli imperdibili gnocchetti alla crema di Strachitunt, o ancora la polenta, nella versione "taragna" o accompagnata da deliziose fette di arrosto di vitelli allevati nei nostri pascoli oppure, per chi vuole provare le abitudini del passato, la tradizionale e semplicissima polenta e latte. Il locale, anche grazie alla sua posizione (si trova sulla strada provinciale della Val Brembilla e Val Taleggio) e all'agevole possibilità di parcheggio, è frequentato, soprattutto nella bella stagione, da escursionisti, ciclamatori, gruppi di motociclisti, molti dei quali stranieri, e famiglie che passano le vacanze estive nella valle.

Per quanto riguarda la sostenibilità, sono state implementate diverse azioni per diminuire l'impatto ambientale dell'attività: soluzioni per il risparmio idrico, sistemi illuminanti ad alta efficienza, soluzioni di edilizia sostenibile, attenzione alla gestione efficiente dell'impianto termico e serramenti con doppi vetri. La canna fumaria del forno a legna è stata inoltre dotata di un sistema ad acqua per l'abbattimento dei fumi. Da un punto di vista gestionale vengono utilizzati sacchetti di carta e contenitori di cartone, ridotti al minimo i materiali di scarto e usati prodotti biodegradabili per la pulizia. Per quanto riguarda l'attività di produzione, somministrazione e vendita, vengono



utilizzati il più possibile prodotti a kilometro zero reperiti da agricoltori e allevatori della Val Taleggio: farine, pasta, marmellate, composte, miele, giardinere, formaggi locali di prima qualità. Vengono inoltre preparate in casa pizze, torte, focacce e biscotti. L'ultima novità riguarda il passaggio dalla farina "00" alla farina "integralbianco" per la produzione di pizze e focacce, nell'ottica di offrire prodotti sempre più salutari per una corretta alimentazione.

Ultima modifica: Martedì 8 Gennaio 2019

## Condividi

### Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

**Source URL:** <https://www.bg.camcom.it/sono-sostenibile/al-palazz-dol-miro>

### Collegamenti

[1] <http://www.bg.camcom.gov.it/sonosostenibile/linkest/al-palazz-dol-miro>