

Dalla Sardegna in tavola con furore



Mare cristallino, profumo di mirto e finocchietto selvatico, sapori forti e decisi. E' questa la Sardegna, meta di vip che cavalcano le onde su lussuosissimi yacht, ma anche terra di tradizioni lontane radicate nei villaggi dell'entroterra e impresse nella memoria di chi vuole essere fiero della propria isola.

E ad un'isola che vanta una propria lingua indipendente non poteva mancare un eccellente gusto gastronomico.

Finalmente anche Pavia può assaporare i veri sapori genuini della Sardegna e sognare una vacanza per la durata, se pur breve, di una cena.

Il ristorante "**La Posada**" di via Bernardino da Feltre offre agli estimatori di Bacco e della buona tavola un'ottima chance gastronomica.

Il locale, rigorosamente a gestione familiare, prepara manicaretti che riescono a stimolare persino i palati più esigenti. Sono le mani della cuoca, la madre del proprietario Andrea Mameli, a impastare gli **gnocchetti sardi**, a preparare il ripieno per le dolcissime **sebadas**, i dolcetti tipici fritti nel miele.

Tuffarsi nei sapori unici dei **colurgiones**, ravioli con ricotta e spinaci, oppure della **porchetta al mirto** è un'esperienza "mistica" per i buongustai e per chi conosce le ricchezze di questa stravagante cucina che ammalia i commensali al solo suono delle e portate.

Cosa dire poi del pane **carasau** o del pane **frattau**, quest'ultimo condito con pecorino e pomodoro, un piatto completo suggerito delle cucine di Sassari e Nuoro?

L'ambiente ospitale e caratteristico de "La Posada" merita almeno una visita e il menù, che con vino compreso oscilla dalle 40 alle 50 mila lire, è accessibile persino alle tasche meno fornite per festeggiare un'occasione speciale o una cenetta a lume di candela seguita da un "paso doble".

La cantina, rigorosamente sarda, inaffia i piatti con il rosso deciso del **Cannonau** o bottiglie del **Monica** accompagnano le portate. *Dulcis in fundo* il liquore al mirto, un vero nettare sardo da intenditori, per coronare una cena in onore della Sardegna e di chi ama la sua cucina. Provare per credere.



Informazioni

Per contatti rivolgersi a:

Andrea, Michele e Peppina Mameli
Via Bernardino, 29 - 27100 Pavia
Tel. 0382/303950
Chiusura: Lunedì

[Paola Ciandrini](#)

Pavia, 23/11/2000 (122)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.
In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [L'enoteca delle due ruote....](#)
- » [Gallery Cafè, tutto nuovo in Borgo](#)
- » [Aprire a Stefanago il 500cc](#)
- » [Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda](#)
- » [Una sorpresa chiamata La Roveda](#)
- » [Il granaio della Certosa...](#)
- » [Pomodoro sul Ticino...](#)
- » [Bierhaus alla pavese...](#)
- » [Il cupolone](#)
- » [Trattoria Moncucca](#)
- » [La Sosta](#)
- » [Trattoria "Da Marzia"](#)
- » [Ristorante Castello dei Templari](#)
- » [L'incontro](#)
- » [Antica trattoria Ferrari](#)
- » [Osteria della Malora](#)
- » [Ustaria di Giugaton](#)
- » [Cioccolata alla pavese](#)
- » [Trattoria Dal Gheo](#)
- » [Osteria del naviglio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Aprire in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)