

Vendemmia in Oltrepò Pavese: i cinque migliori indirizzi dove mangiare

4 Settembre 2024

di **Patrizia Ferlini**



PAVIA – Tempo di vendemmia in Oltrepò Pavese. Sono molte le aziende locali che offrono la possibilità di godere di questa esperienza direttamente sul campo. Una gita fuori porta all'insegna della natura e del ritorno al passato, rievocando i tempi in cui l'uva si pestava con i piedi e la musica popolare faceva da sfondo alle giornate di lavoro. Molte cose sono cambiate, ma resta il fascino di potersi premiare con un buon calice di vino locale al termine del duro lavoro.

Il modo migliore per immergersi nella cultura del territorio è, però, quello di mettersi con le gambe sotto a un tavolo per provare la cucina locale. L'Oltrepò è forte in questo grazie ai suoi salumi e formaggi, ai ricchi primi della tradizione e all'accoglienza che da sempre contraddistingue la gente del posto.

Ecco una lista dei migliori locali dove mangiare in Oltrepò Pavese, provati e “approvati” dalla redazione.

Ristorante Italia, Montalto Pavese

La cucina della tradizione con una vista sui vigneti dell'Oltrepò Pavese. Il Ristorante Italia è un'istituzione a livello locale e un punto di ritrovo per i visitatori che giungono ormai da ogni parte d'Italia. La terrazza sulle colline è uno dei punti di forza di questo locale insieme alla cucina casalinga con i sapori di una volta. I taglieri di salumi contano prodotti realizzati artigianalmente nella loro cantina, mentre gli agnolotti al brasato sono preparati ancora con la ricetta segreta del 1985. Prezzi competitivi, cibo genuino, vista senza pari e torrefazione annessa lo rendono ideale per una tappa in Oltrepò.



Osteria del Campanile, Torrazza Coste

I prodotti dell'Oltrepò Pavese trovano la loro casa in questo piccolo e storico locale a Torrazza Coste. I classici della tradizione sono esaltati da materie prime a marchio Slow Food e da lavorazioni semplici, che ne preservano i sapori, ma al tempo stesso li innovano. Da non perdere il risotto Lomello con pomodoro e gelato al parmigiano e basilico. La pausa pranzo è scandita da proposte a prezzo fisso che variano ogni settimana con ampia scelta anche di piatti vegetariani. Fiore all'occhiello è la carta dei vini che racchiude il meglio del territorio.



Ristorante Selvatico, Rivanazzano Terme

Una tappa fissa per qualsiasi amante della gastronomia e della storia locale. Il Ristorante Selvatico è il custode di una delle più grandi tradizioni culinarie dell'Oltrepò Pavese: la Sera delle Sette Cene. La sera dell'antivigilia di Natale erano sette le portate che scandivano il

pasto, ognuna con un preciso significato simbolico. Qui a Rivanazzano è possibile partecipare ancora a quest'esperienza grazie alla cucina di Piera e Michela che, tra gli altri piatti, propongono i malfatti, gli gnocchi di ricotta, pangrattato ed erbe tipici del luogo.



Ristorante Bazzini, Canneto Pavese

Altra istituzione locale dove trovare un prodotto unico, di cui sono i soli a portare avanti la memoria: i bata lavar. Un nome del dialetto pavese che indica il battere sulle labbra di questi grandi ravioli della tradizione. Anche in questo caso la vista non si spreca e il belvedere del locale si affaccia sulle colline della Valle Versa e della Valle Scuropasso. Accanto al ristorante con la sua elegante carta del territorio si trova anche l'Emporio Cafè, ideale per aperitivi dove degustare vini come il Buttafuoco e il Sanguè di Giuda.



Agristoro Oranami, Ponte Nizza

Un'azienda agricola nel cuore della Val di Nizza dove staccare dalla frenesia quotidiana e godersi la natura dell'alto Oltrepò Pavese, non a caso Oranami è l'anagramma di armonia. L'amore per la terra traspare dal lavoro delle due giovani sorelle che guidano oggi l'attività che produce i formaggi migliori della zona, tra cui il locale Pizzocorno. L'agristoro è solo una delle novità pensate per offrire cibo sano e genuino in una location senza pari. L'esperienza si arricchisce con il forno annesso che utilizza i grani prodotti dall'azienda per pane e pizze tutte dal sapore pavese.

