



Dalla bilancia al braciere, La Pluma trasforma la pesa storica di Santa Giuletta in un laboratorio di cultura della carne

23 Marzo 2026 

PAVIA – Nella cucina contemporanea, la carne ricopre un ruolo complesso e sfaccettato. Non più pietanza di riferimento della tradizione, ma simbolo di conoscenza dei tagli, rispetto dell'animale e valorizzazione delle tecniche di cottura. Viviamo in un periodo in cui le tendenze come il plant-based crescono di pari passo con la riscoperta delle tecniche ancestrali di grigliatura.

La qualità delle materie prime, l'espressione territoriale e la sostenibilità sono oggi criteri chiave nella valutazione di un piatto di carne, raccontano storie di pascoli, razze allevate con cura e mani di persone capaci di valorizzarne ogni fibra.

La griglia, in particolare, è diventata palcoscenico di sperimentazione, dove tagli classici si mescolano a proposte etniche e varietà rare, mentre l'abbinamento con vini e contorni rivela nuove sinergie sensoriali.



La Pluma di Santa Giuletta (Pavia) è una griglieria-ristorante che ha fatto di questa filosofia il fulcro della propria identità culinaria. Il locale, inaugurato nell'ottobre 2023 nelle suggestive mura di un edificio storico della pesa pubblica del paese, è rapidamente diventato una destinazione per gli amanti delle carni alla griglia.

“La Pluma nasce da un percorso fatto di passione, studio e amicizia tra me e Samu”, racconta **Simone Morelli**, titolare insieme a **Samuel Ioicaliuc** dell'attività. “Prima di arrivare a Santa Giuletta abbiamo lavorato a lungo nella ristorazione, affinando una visione chiara: creare un luogo dove la carne non fosse solo un ingrediente, ma un linguaggio. Il progetto prende forma dal desiderio di unire tecnica, materia prima e accoglienza, con l'obiettivo di costruire un'identità riconoscibile e coerente”.

“La selezione dei tagli è uno degli aspetti centrali del nostro lavoro. Scegliamo le carni in base a qualità, provenienza, frollatura e rispetto dell'animale. Privilegiamo fornitori che condividano la nostra stessa attenzione per il prodotto e che ci permettano di lavorare su tagli interessanti, spesso meno scontati, ma ricchi di carattere. Per quello nel percorso siamo arrivati ad avere 6/7 fornitori differenti per quanto riguarda la carne”.





La filosofia di La Pluma è chiara: ricerca delle materie prime di alta qualità e valorizzazione dei tagli più pregiati, anche i più ricercati e internazionali. Il nome stesso del locale allude a un taglio di maialino iberico tra lombo e collo, noto per il sapore intenso e la succosità.

“Il nome non è solo un richiamo al taglio specifico, ma una dichiarazione di intenti. Raccontare la cultura della carne per noi è fondamentale: spiegare i tagli, le origini, le cotture e le caratteristiche aiuta il cliente a vivere un’esperienza consapevole, non semplicemente un pasto. Oltre al contrasto della Pluma (piuma) come sinonimo di leggero al discorso della pesa storica dove abbiamo deciso di aprire”.

Nel menu convivono anima italiana e suggestioni internazionali. “Tagli come la picanha Argentina o la pluma iberica dialogano con carni di selvaggina e preparazioni più legate alla nostra tradizione. L’equilibrio nasce dal rispetto della materia prima: non inseguiamo l’esotico fine a sé stesso, ma scegliamo ciò che ha senso nel nostro racconto gastronomico”.



Proporre tagli e carni, come il coccodrillo, meno comuni è una scelta precisa. “L’effetto sorpresa è importante perché stimola curiosità e dialogo, ma soprattutto perché ci permette di distinguerci all’interno del panorama locale, offrendo qualcosa di autentico e non standardizzato”.

Il legame con il territorio emerge fortemente nella carta dei vini. L’Oltrepò Pavese offre una ricchezza straordinaria e spesso sottovalutata: “Selezioniamo etichette che sappiano valorizzare i piatti e raccontare il lavoro dei produttori locali. Il vino, per noi, è parte integrante dell’esperienza, non un semplice accompagnamento”.

Le collaborazioni con produttori, cantine e realtà locali sono fondamentali. “Non solo rafforzano la nostra identità, ma creano una rete virtuosa che valorizza il territorio e il lavoro di chi lo vive ogni giorno. La Pluma non vuole essere un corpo estraneo, ma parte attiva della comunità”.



“Guardando avanti, il nostro obiettivo è crescere senza snaturarci. Vogliamo continuare a lavorare sulla qualità della cucina, sull’ospitalità e sul legame con l’Oltrepò Pavese, consolidando La Pluma come un punto di riferimento per chi cerca un’esperienza sincera, fatta di sostanza, passione e rispetto per il prodotto”.

La Pluma rappresenta un esempio di come la carne, nella gastronomia contemporanea, possa



essere trattata con rispetto, creatività e profondità culturale. Per chi desidera esplorare il mondo della cultura della carne, questo ristorante è una tappa imperdibile nel panorama gastronomico dell'Oltrepò Pavese.