


Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE


[Rubriche](#)
[Ricette](#)
[My account](#)
[Nutriamo la scuola](#)
[Home](#) » [Viaggiare, bere, mangiare](#) » 6 ristoranti da provare a Pavia, tra modernità e tradizione

Viaggiare, bere, mangiare

6 RISTORANTI DA PROVARE A PAVIA, TRA MODERNITÀ E TRADIZIONE

 31/08/2020

 Roberto Caravaggi

 2

 0 commenti

INDICE

Mangiare a Pavia, tra tradizione e proposte innovative: 6 locali da provare (secondo noi)

La tradizione con uno sguardo al nuovo: Osteria La Torre degli Aquila (Corso Strada Nuova, 20)

L'approdo per chi ama i sapori di mare: Bistrot di Mare (Corso Strada Nuova, 7/d)

Ricercatezza e creatività in cucina: Verdesalvia (Via San Michele, 4)

La pizza napoletana di nuova generazione: 250 Grammi (Via Mascheroni, 22)

L'hamburger gourmet per tutti i gusti: Puro Slow Burger (Corso Carlo Alberto, 18)

La patata al centro: Batata (Corso Strada Nuova, 75)

Dai piatti legati alla tradizione contadina – e riflesso di un paesaggio dominato da campi e risaie – alle proposte innovative di una città sede di un'università tra le più antiche del mondo: **Pavia** offre tutto questo. L'intento dell'articolo di oggi è condurvi in un ideale tour tra quelli che, secondo la nostra esperienza diretta, sono i migliori locali da cui portarsi via un "souvenir gastronomico" di



DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)

questa città, in perfetto equilibrio tra modernità e tradizione. Pronti allora a scoprire con noi **dove mangiare a Pavia?**

**MANGIARE A PAVIA, TRA TRADIZIONE E PROPOSTE INNOVATIVE: 6 LOCALI DA PROVARE (SECONDO NOI)**

Pavia è capoluogo della terza provincia lombarda per estensione territoriale: poco più di settantamila abitanti per una città attraversata dal Ticino, uno dei principali affluenti del Po, impreziosita da monumenti come il **Ponte Coperto** e il **Castello Visconteo**, e caratterizzata dall'essere tappa storica della cosiddetta **Via Francigena**. Pavia è inoltre legata alla presenza di un'università (fondata nel 1361) tra le più storiche e rinomate in Italia. Proprio il fatto di essere una **città studentesca** la rende particolarmente aperta e dinamica. Oltre ai numerosi eventi e iniziative culturali, la presenza di tanti studenti fuori sede si riflette nella proposta diversificata di locali e in una **cucina all'avanguardia** nel trarre spunto da altre culture. Lungo le vie principali, come corso Cavour e corso Strada Nuova, tra piazza Broletto e piazza del Duomo, caffetterie e pasticcerie storiche, con le loro eleganti sale da tè, si alternano a bar e pub alla moda, nei quali sono specialmente i giovani a ritrovarsi per l'ora dell'aperitivo o per trascorrere una serata in spensieratezza. Quello su cui vogliamo concentrarci però è soprattutto il variegato panorama di locali, tra osterie tipiche e format originali, in cui concedersi un'esperienza gastronomica di qualità. Curiosi dunque di conoscere i nostri consigli su dove mangiare a Pavia?

LA TRADIZIONE CON UNO SGUARDO AL NUOVO: OSTERIA LA TORRE DEGLI AQUILA (CORSO STRADA NUOVA, 20)

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)



latorredegliaquila/facebook.com

Storia e tradizione sono gli elementi cardine di questo locale, sito lungo il Corso Strada Nuova, a pochi passi dal Ponte Coperto che attraversa il Ticino. Ricavato all'interno di una torre del XI secolo, da cui prende il nome, l'Osteria Torre degli Aquila conta su **due menù distinti**: uno per il pranzo, l'altro per la cena. Elementi comuni della proposta sono sapori che si rifanno alla **tradizione lombarda**, come il carpaccio di petto d'oca affumicato, il paté di fegatini d'anatra serviti con purea di mele e pan brioche, i taglieri di salumi e formaggi, la **cotoletta alla milanese** e, ovviamente, i **risotti**. C'è sempre un "risotto del giorno", che può variare dai classici, come allo zafferano o alle erbetto, ad altri frutto della creatività dello chef, quali ad esempio crema di melanzane e carpaccio di gamberi, oppure mele, crema di sedano rapa e gelato al gorgonzola. Tra i secondi, se protagonista indiscussa è la **carne**, con piatti come il petto di faraona farcito con cipolle rosse e pere caramellate accompagnato da crema di patata fredda, non mancano però **proposte alternative**, quali il tataki di tonno al sesamo con spuma di ravanelli e salsa di soya.

L'APPRODO PER CHI AMA I SAPORI DI MARE: BISTROT DI MARE (CORSO STRADA NUOVA, 7/D)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)



bistrodimare/facebook.com

Sempre lungo il percorso in pendenza che caratterizza Corso Strada Nuova, s'incontra questo piccolo locale, rinnovato nel 2019 e da allora incentrato su una proposta legata alle specialità di mare. Il punto forte è la **freschezza della materia prima**, col pesce acquistato ogni giorno dal [Mercato Ittico di Milano](#). La carta è volutamente incentrata su poche selezionate proposte. Tra gli antipasti, ad esempio, si spazia dalle classiche **cozze**, alla marinara o piccanti, ai crudi, come il **tris di tartare**: tonno, pesce spada e ricciola, serviti con yogurt e gelatina di miele millefiori. Da non perdere, però, il **polpo cotto a bassa temperatura** con straciatella di bufala e granella di pistacchi, e il piatto a base di **ostriche Fine de Claire** in tre versioni: al naturale, in salsa Bloody Mary e in tempura. Tra i primi troviamo, invece, le **linguine alla vongole veraci e bottarga di muggine**, i ravioli ripieni di **baccalà** e patate serviti con salsa di pomodori ciliegino e il risotto zafferano e cannolicchi. Infine, i secondi: si va da sapori delicati, come il gran crudo di mare (ostriche, gamberi rossi e scampi), a piatti che esaltano la creatività dello **chef Michele Mevio**, come la **cupola di branzino** con erbe e patate al forno, fino alla classica grigliata mista, che prevede calamari, scampi, gamberoni e totani accompagnati da una tempura di verdure.

RICERCATEZZA E CREATIVITÀ IN CUCINA: VERDESALVIA (VIA SAN MICHELE, 4)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)



verdesalviagourmet.it/

In Via San Michele, piccola traversa che si apre da Corso Garibaldi e che sfocia nella piazza dove sorge l'omonima basilica, spunta come un fiore nel cemento questo inaspettato locale. Uno stile curato e volutamente semplice, pur nella sua originalità, che si ritrova dall'arredamento alla ricca e innovativa proposta del menù. Se la specialità della casa è la **pizza gourmet**, basata su un particolare impasto a fermentazione naturale messo a punto da **Fabrizio Tassara** a seguito di anni di ricerca e sperimentazioni, non mancano alternative all'insegna della creatività. Come i **risotti in bottiglia**, tra i quali vale la pena citare quello a base di riso venere, tentacoli di polpo, bufala campana e pesto ligure, servito nell'incavo di un contenitore a forma di bottiglia aperta a metà. Completano la proposta le **cheesecake salate**, le cocotte in crosta di pane, riempite, ad esempio, con capesante in crema di finocchio e sfoglia di parmigiano, e le **vellutate**, tra le quali patate del Fucino, essenza di funghi e porcini secchi.

LA PIZZA NAPOLETANA DI NUOVA GENERAZIONE: 250 GRAMMI (VIA MASCHERONI, 22)

Foto di Pizzeria 250 grammi



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)

La **pizza napoletana** è ormai un classico che spopola ovunque, ma a Pavia ce n'è una versione che si distingue per diversi motivi. Uno su tutti è l'impasto, messo a punto in mesi di ricerca, che hanno coinvolto una laureata in chimica e un professionista della panificazione. Risultato? Una pizza straordinariamente morbida, con un bordo alto leggermente croccante all'esterno, ma soffice all'interno. Merito delle **48 ore di lievitazione** in appositi vasi di materiale plastico e soprattutto dell'altissima percentuale di **idratazione**: 88% (con la prospettiva di innalzarla, a breve, sino al 90%) significa avvicinarsi a una pasta in cui la quantità d'acqua è quasi la stessa della farina. Ne consegue una **leggerezza**, che rende i **250 grammi** della base pizza (da cui il nome del locale, di cui vi abbiamo parlato dettagliatamente in un [articolo dedicato](#)) di facile digestione e senza lasciare la tipica sensazione di secchezza delle fauci che induce a bere. A fare la differenza contribuisce poi la rigorosa cura nella **scelta degli ingredienti**, tutti provenienti da pochi selezionati fornitori: ne consegue un menù con una proposta volutamente circoscritta, che varia anche a seconda della **stagionalità dei prodotti**.

L'HAMBURGER GOURMET PER TUTTI I GUSTI: PURO SLOW BURGER (CORSO CARLO ALBERTO, 18)

puroslowburger /facebook.com

Locale informale nelle immediate vicinanze dell'università, la cui specialità è l'hamburger. Da Puro Slow Burger ce n'è per ogni gusto: dai classici di carne a quelli di pesce, fino alle opzioni per **vegetariani e vegani**. A caratterizzare la proposta del locale, tuttavia, è l'attenzione nell'abbinamento degli ingredienti, che include anche la scelta del panino da farcire. Se gli hamburger di carne sono serviti nel tipico bun chiaro con semi di sesamo, quelli di pesce sono proposti in un singolare **pane al nero di seppia**. Come, ad esempio, l'hamburger gamberi, spinacino e yogurt greco o quello con tonno scottato, cipolla caramellata, granella di [pistacchi di Bronte](#) e maionese alla senape o, ancora, polpo, patate arrostiti e pomodori confit. Tra i classici, citiamo invece il burger di manzo con doppio cheddar e olive taggiasche o quello di **black angus**. Gli hamburger sono sempre accompagnati da patatine, fritte e tagliate a spicchi o in versione chips, servite in cestelli o all'interno di originali pentolini in ceramica. Il menù contempla, in alternativa, anche delle **ricche insalate miste**, le tartare e una **buona selezione di birre**, tra cui alcune etichette artigianali.

LA PATATA AL CENTRO: BATATA (CORSO STRADA NUOVA, 75)

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)



BatataPaviaRistorante/facebook.com

Risalendo Corso Strada Nuova in direzione del Castello Visconteo, proprio di fronte al Teatro Fraschini, ecco un locale dalla proposta originale. Da Batata la specialità della casa è, come il nome suggerisce, la patata. L'innovazione di questo concept, lanciato dai due giovani soci Fabio Iorino e Alberto Morganti, sta nel servirla **farcita a mo' di panino**. Inaugurato il 5 marzo, proprio alla vigilia del lockdown imposto dalle restrizioni anti-Covid, ha riaperto i battenti il 2 giugno e, nonostante la limitata presenza di studenti in città, ha saputo farsi conoscere e apprezzare. L'idea, del resto, è quantomeno insolita. La patata, completa della sua buccia esterna, viene massaggiata semplicemente con olio e sale, cotta in forno per più di un'ora, quindi tagliata a metà, condita anche sui lati interni e infine farcita. In questo modo si presenta **croccante all'esterno e friabile al cuore**, dove va ad amalgamarsi con gli ingredienti di farcitura. Qui si gioca la varietà di scelta del menù, suddiviso in due sezioni: **le intramontabili e le regionali**. Tra la prime citiamo, ad esempio, la "porro stufato & gorgonzola", quella con [ragù alla bolognese](#), besciamella e caciotta dura grattugiata e la "mortazza & glassa balsamica" (mortadella, glassa di aceto balsamico di Modena, robiola e pistacchi scottati). Le regionali sono, invece, realizzate con materie prime ispirate al territorio cui s'ispirano, come la piemontese, con [salsiccia di Bra](#), [Castelmagno DOP](#), nocciole gentili tostate e timo o la veneta, con [radicchio di Treviso](#) ripassato in padella, tomino alla piastra, miele d'acacia e trito di frutta secca. Si può scegliere la porzione singola, che consiste in una patata da **circa 400 grammi** con la farcitura scelta, oppure optare per uno dei **percorsi degustazione**, che include un assaggio delle 6 intramontabili o delle 12 regionali. In questo caso, si tratta di patate novelle, dalle dimensioni ridotte, che vengono servite all'interno di vassoi ricavati dai classici contenitori per le uova.

Termina qui il nostro viaggio su dove mangiare a Pavia, una città dalla proposta gastronomica varia e spesso sorprendente, che, pur non dimenticando le sue origini, sa riservare novità inaspettate. Cosa vi ha incuriosito di più dei locali che vi abbiamo segnalato?

LEGGI ANCHE

[Dove mangiare tra Lodi e Cremona: i nostri consigli](#)



ROBERTO CARAVAGGI



DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)

Nato a Milano, vive da sempre a Locate di Triulzi, nella provincia sud del capoluogo lombardo. Oltre a collaborare con alcune testate giornalistiche locali è food blogger per storiedifood.com, dove racconta soprattutto di specialità e piccole realtà artigianali. Il suo piatto preferito è la piadina romagnola perché, nella sua semplicità, sa appagare come poche altre cose.

CONDIVIDI

SUGGERITI DALLA REDAZIONE



**TRUCCHI IN CUCINA: COME
FARE IL GELATO SENZA
GELATIERA**



**FRUTTA, FIORI E SPEZIE:
SCOPRIAMO LE ACQUE DETOX
DELL'ESTATE!**



**DIETA ESTIVA: ECCO COSA
MANGIARE CON IL CALDO**



SEGUICI ANCHE SU



[Apri il link](#)

DOVE MANGIARE A PAVIA: 6 INDIRIZZI DA PROVARE (SECONDO NOI)





Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario