

VareseNews

A Ternate torna la festa sarda "Dü dì in Sardegna"

Pubblicato: Martedì 3 Giugno 2025

**ASSICURATI IL TUO POSTO
CHIAMANDO E PRENOTANDO AL NUMERO
375 8512940** **LIVE MUSIC**

ven 20-6 CENA dalle 19.30 **sab 21-6** CENA dalle 19.30 **dom 22-6** PRANZO dalle 12.00

presso la Tensostruttura **Parco Berrini via Roma - 21020 Ternate (VA)**
Direttamente da Cagliari i fratelli Musiu e da Seulo (NU) Daniele Agus,
"migliori arrostitori del 2024/2025"



- MENU -

Antipasto Pecorino Sardo.	Primo: I Malloreddus	Secondo: I "Su Porceddu Sardo"	Pappa e Buffa... I Dolci tipici sardi
-------------------------------------	--------------------------------	--	---

 19:30 – 00:00

 Evento a pagamento

 [Parco Berrini](#)

 [Parco Berrini, Ternate](#)

 [Ternate](#)

 [3454792330](tel:3454792330)

 ternatese2013@gmail.com

Il **Parco Berrini di Ternate** ospiterà, dal 20 al 22 giugno 2025, la manifestazione **"Dü dì in Sardegna"**, evento gastronomico e culturale dedicato alla tradizione sarda. L'iniziativa, promossa da ASD Ternatese Calcio, si svolgerà presso la tensostruttura di via Roma e proporrà tre giorni all'insegna della cucina tipica, con accompagnamento musicale dal vivo.

La manifestazione prenderà il via venerdì 20 giugno con la cena alle ore 19.30, appuntamento replicato sabato 21, sempre alla stessa ora. Domenica 22, invece, è previsto il pranzo dalle ore 12.00.

A occuparsi della preparazione dei piatti saranno i fratelli Musiu da Cagliari e Daniele Agus da Seulo (NU), nominati “migliori arrostitori del 2024/2025”. Il menù, realizzato con prodotti provenienti dall’Azienda Agricola della famiglia Meloni (C.) e da F. Serrau, proporrà:

- **Antipasto:** Pecorino sardo, salsiccia secca campidanese, guancialino sardo, testa in cassetta, olive condite, pane carasau e crema di pecorino.
- **Primo piatto:** Malloreddus alla campidanese e culurgiones ogliastrini.
- **Secondo piatto:** “Su purceddu” sardo con patate fritte, e agnello in umido alla sarda con olive.
- **Dessert e liquori:** Dolci tipici sardi, Monica di Sardegna, mirto e liquore agli agrumi dell’isola.

La serata di venerdì sarà animata dal concerto live dei **Tank&Mitzi**, in programma alle ore 22.00.

La partecipazione è su prenotazione. Per assicurarsi un posto è necessario contattare il numero **375 8512940**.