

EMOZIONI SARDE IN TAVOLA

Bontà della Sardegna nasce per condividere la passione per i prodotti tipici



Stefano Salerno e la moglie Pamela Atzeni

La Sardegna è terra generosa, ricca culturalmente e feconda di prodotti alimentari orgogliosamente unici. Chi conosce l'isola sa che oltre le meravigliose spiagge c'è un mondo di tradizioni culinarie. Bontà della Sardegna (www.bontadellasardegna.com) nasce dall'idea di Pamela, sarda doc, e del marito

Stefano, di ricercare proprio i sapori più autentici e far rivivere in tavola l'esperienza gastronomica isolana.

“Ciò che noi offriamo non sono solo prodotti, ma emozioni” spiegano. Dopo anni di lavoro nel nord Italia nel campo dell'ingegneria meccanica, la coppia decide di trasferirsi in terra sarda dove i ritmi sono

differenti ed è ancora possibile avere un rapporto diretto con una natura capace di regalare emozioni ed esperienze. “Giriamo nelle campagne, conosciamo i coltivatori e gli allevatori, ascoltiamo le loro storie che si nascondono dietro il lavoro quotidiano. Ricerchiamo i prodotti che rispecchiano la passione e la genuinità, aspetti che portiamo sulle tavole dei nostri clienti”, spiegano con orgoglio. La vendita avviene esclusivamente online attraverso il sito con un ricco catalogo, oltre 200 prodotti che puntano sulla qualità, alimenti genuini richiesti in tutta Italia ma anche in vari Paesi europei. Sono per lo più clienti che conoscono la Sardegna, probabilmente sono legati a questa terra, e desiderano farne esperienza a casa loro. Stando all'ottimo punteggio medio delle recensioni, chi acquista esprime grande soddisfazione nei commenti perché, oltre alla qualità del prodotto, emergono i giudizi positivi anche nella cura che Pamela e Stefano mettono nell'imballo. “Si crea un rapporto personale con i nostri clienti - spiegano - ci consultano prima dell'acquisto e ci chiamano dopo, anche al telefono, dicendo cosa gli è piaciuto e cosa vorrebbero provare. Per questo motivo siamo sempre alla ricerca di prodotti stagionali, e non, da far provare”. Alle spalle c'è un lavoro di grande selezione battendo il territorio, accertandosi che ciò che il produttore o l'allevatore sostengono sia vero e testando i prodotti. Tutto serve a portare sulla tavola di chi acquista un pizzico di autenticità sarda.

