SARDEGNA

CAGLIARI



Ristoranti d'hotel con firme d'autore, pizzerie di ricerca, bistrot contemporanei e mixology, gelaterie e pasticcerie d'eccezione. Ecco perché oggi, tra le città italiane da tenere d'occhio non potremmo non citare il capoluogo sardo.

di **Luciana Squadrilli**

NELLA PRIMAVERA 2023 è arrivata a Cagliari – dopo circa tre anni di attesa – la cucina firmata da Emanuele Scarello: lo chef friulano, che guida insieme alla sorella Michela Agli Amici 1887 alle porte di Udine e le insegna gemelle in Istria, a Rovigno, e nella laguna veneziana (dove il JW Marriott, sull'Isola delle Rose, ospita Agli Amici Dopolavoro), cura il menu di **Terra**, ristorante gourmet del nuovo hotel cinque stelle **Palazzo Tirso Cagliari** di MGallery, marchio di boutique hotel di lusso del Gruppo Accor. Affidato al giovane chef sardo Alessio Signorino, il ristorante nell'area Lobby – cui si affianca Cielo, indirizzo "all day dining" in terrazza – propone una cucina mediterranea (con qualche contaminazione nordica) ispirata a sapori e profumi dell'isola cantata da Grazia Deledda, con percorsi degustazione dedicati alla natura e al mare e piatti come la Terrina di muggine, latte e cren.

La nuova apertura potrebbe riuscire nell'impresa di rimpolpare il firmamento gastronomico della Città del Sole, come nel 1963 l'antropologo Francesco Alziator definì il capoluogo sardo. Da quando nel 2010 Roberto Petza ha traslocato dalle sale del Teatro Lirico con il suo S'Apposentu, portato prima a Siddi e poi chiuso (almeno per ora), all'ombra dei bastioni a brillare è rimasta solo la stella del ristorante **Dal Corsaro**, grazie alle interpretazioni creative dei prodotti locali proposte da Stefano Deidda.

E certo, fino a non più di una decina di anni sarebbe stato temerario definire Cagliari una meta gourmet: ad eccezione di una manciata di grandi tavole (a quelle già citate va aggiunta per lo meno l'insegna del carlofortino **Luigi Pomata**, grande





Da sinistra in senso orario: l'ingresso di Casa Clàt, con il ristorante sullo sfondo; i gelati de I Fenu; la pizza Zuvia e cavolo nero di Sa Scolla (ph. Alessandro Congiu).



interprete del tonno pescato dalla flotta dell'isola di San Pietro), il panorama cittadino risultava piuttosto statico. Poi però le cose hanno iniziato a cambiare. Dapprima in sordina grazie a qualche apertura coraggiosa, come **Cucina.eat**: bistrot versatile e contemporaneo, primo a portare il "bancone" in città nel 2013, in cui Alessandra Meddi e il suo team propongono oggi caffè specialty della micro-torrefazione Caffè dell'Arte, cucina di mercato, aperitivi e belle bottiglie in un ambiente informale. E poi in maniera sempre più eclatante, fino ad arrivare al presente.

Poco prima dell'apertura di Terra, a scuotere le cose era arrivata **Casa Clàt**. Raffinato suite hotel voluto dai fratelli Caterina e Claudio Murgia – dell'azienda di nitilicoltura Nidditas –, ha trasformato lo storico palazzo Frau in un luogo di ospitalità, design mediterraneo e gusto. Se il lounge bar è aperto dalla prima colazione al dopocena con le proposte sartoriali del barman Marco Madeddu, il ristorante fine dining guidato dall'Executive Chef Filippo Monaco (con la consulenza di Umberto Vezzoli) propone piatti d'ispirazione mediterranea e cosmopolita dove spesso le cozze sono protagoniste, come nell'Aguachile di pastinaca con spuma di cozze Nidditas e pinoli tostati.

A completare il tris di hôtellerie gastronomica c'è **Palazzo Doglio**, altro ambizioso progetto che ha trasformato un edificio in stile Liberty, con la scenografica corte centrale, in hotel di lusso e "hub' di risterazione, tra le proposte del tapas bar latino-americano Colonial, il sushi nippo-brasiliano di Saudade, la raffinata cucina mediterranea dell'Osteria del Forte e la squisita pizza napoletana di Maiori abbinata a cocktail ben fatti.

A proposito di pizza: qui il trend gastronomico più forte degli ultimi anni è arrivato forse un po' in ritardo ma oggi conta un'ottima rappresentanza. In città c'è anche la sede cagliaritana di **Sa Scolla**, la pizzeria con cucina di campagna nata in Marmilla, a Baradili, come costola del progetto di formazione di Coi Accademia Enogastronomica. Nel locale di via Galvani si sfornano eccellenti pizze spesso condite con ingredienti dell'isola, come quella con il maggine marinato, pomodoro e capperi fritti. O la gloriosa Quattro formaggi con i caci (dalla Sardegna al Regno Unito) selezionati da Michele Cherchi, grande esperto che presidia tanto il banco al mercato San Benedetto quanto la vicina **Salsamenteria** in via Sonnino, dove fermarsi per taglieri, aperitivi o piatti di cucina. Ad aprire la strada alla pizza contemporanea in città è stato tuttavia **Framento**, insegna creata nel 2015 dallo chef Pierluigi Fais e ora in procinto di trasferirsi in una palazzina di cinque piani con terrazza dove la pizza troverà posto all'interno di un concept più ampio. Fais aveva così anticipato l'apertura del suo ristorante **Josto** (trasferito qui da Oristano), tutt'oggi l'indirizzo di fine dining più interessante e fuori dagli schemi della città, i cui piatti raccontano in maniera contemporanea e personale grandi prodotti e tradizioni ancestrali senza cadere nella retorica gastronomica. L'ultimo nato è **Etto**: macelleria con cucina dove fermarsi a far compere o per aperitivi e assaggi – tra polpette, panini e fritti – a base di carni da allevamenti sardi a pascolo brado.

Parlando di gelato, impossibile non citare **I Fenu**: nella piccola gelateria di fronte a Cucina.eat, Fabrizio Fenu – che ha portato a Cagliari la tradizione di famiglia nata nel 1976 a Marrubiu – e Maurizia Bellu realizzano strepitosi gelati artigianali (e dolci) che prendono spesso ispirazione dal territorio sardo, in gusti come la Pardula (dolcetto a base di ricotta e zafferano) o la Crema alla vernaccia. Per chi ama il dolce, da segnare anche il nome di Piero **Ditrizio**, talentuoso pasticcere pugliese che ha portato in città una proposta contemporanea e variegata: dai pasticciotti leccesi e gli strepitosi maritozzi romani alle raffinate monoporzioni, passando per croissant dolci e salati e una eccellente interpretazione della classica pizzetta sfoglia cagliaritana – un must della colazione salata – farcita con pomodoro sardo, olio, sale e origano. Non mancano poi gli indirizzi validi per la mixology. Oltre ai bar degli hotel, infatti, c'è **Spirits Boutique**, nel quartiere Marina: è la sede locale del progetto di Emilio Rocchino, bartender salernitano già di stanza a Olbia, che propone distillati di pregio in vendita (anche fatti in Sardegna, a cominciare da quelli del proprio brand Macchia Mediterranea) e cocktail come il Citrus Monstrusa Collins: Gin Macchia, liquore alla Pompia (agrume sardo il cui nome botanico è Citrus Monstruosa), zucchero, limone e Perrier. •

IL MERCATO SAN BENEDETTO È UNA TAPPA OBBLIGATA PER CONOSCERE LA GASTRONOMIA SARDA



L'assortimento di dolci ispirati a diverse tradizioni regionali di Ditrizio. In basso, un piatto di Terra a Palazzo Torre, Jellyfish con le marinate gamberi viola di Villasimius (ph. Natalia Ghiani).



DA SCOPRIRE

Burrida "a sa Casteddaia"

Fra le varie tipicità di mare che caratterizzano il capoluogo sardo, questo piatto alla cagliaritana è tra i più emblematici. È bene precisare la provenienza, perché, seppur meno note, anche altre zone dell'isola hanno la loro burrida. È una ricetta antica che risale probabilmente a prima del Medioevo e che si delinea come la facciamo oggi nel periodo in cui catalani, spagnoli e la Repubblica Marinara di Genova si facevano spazio nell'isola. È a base di gattuccio di mare, pesce fra quelli definiti, un tempo, poveri. Si consiglia di acquistarlo facendo un giro al Mercato di San Benedetto o un salto fra i pescatori di Giorgino o Sant'Elia al mattino. Chiedere al pescatore di pulirlo può essere un ottimo modo per non sprecarne neanche un pezzo. Si cucina in umido e viene condito con una salsa a base dei suoi fegatini, noci, aglio, prezzemolo, olio e tanto aceto. Viene poi lasciato macerare in frigo. Dalla consistenza densa e corposa e dal gusto deciso, è il classico piatto che "marigiato il giorno dopo è meglio", ma al secondo lo è ancora di più. Tante delle vecchie osterie in via Sardegna lo propongono ancora: non si può lasciare Cagliari senza averlo assaggiato almeno una volta.