

SARDEGNA

L'ISOLA
ATAVOLA

di Roberto Sanna

Sassari Sbarcano a frotte in porti e aeroporti con l'acquolina in bocca, pregustano già il vermentino e il cannonau, lucidano le fotocamere dei cellulari pronti a immortalare il pranzo sardo da postare su Instagram o inviare in tempo reale agli amici su whatsapp. L'estate in Sardegna è anche questo, il momento dell'enogastronomia agognata dai turisti tanto quanto il mare e la natura. Milioni di persone si riversano sull'isola alla caccia di salumi e raviaggi, bottarga e pesce, farnelli e maialetto arrostito. Il problema è orientarsi in un'offerta variegata e non sempre reale, che mescola fine dining e agriturismo, cucina regionale e menu turistici, produzioni certificate e maialetti olandesi. «Un discorso molto complicato che affrontiamo da anni, eppure in questo momento possiamo dire che in Sardegna si mangia molto bene» dice Salvatore Camedda, chef stellato qualche anno fa con il suo ristorante Ulla a San Pantaleo all'interno di Cascini Eco Retreat.

Si mangia bene perché?

«C'è un ritorno all'essenzialità, si tende a togliere più che ad aggiungere, si cerca di sorprendere con piatti e gusti che si possono capire subi-



Sardegna da scoprire e gustare tra cucina raffinata e menu turistici

Lo chef Camedda: «Si mangia sempre meglio ma deve guidarci la qualità»

In basso a sinistra Salvatore Camedda, chef di Ulla. A destra Domenico Sanna, responsabile dell'accoglienza a Su'entu

to in bocca al primo morso».

Un maestro della cucina sarda come Cristiano Andreini qualche tempo fa aveva detto alla Nuova che lui col passare del tempo continuava a togliere, più che ad aggiungere.

«Lui è uno chef sempre calato nella realtà e sa come muoversi. Devo dire che io, dopo la conclusione dell'av-

ventura di Somu, sono rimasto fermo un po' di tempo e guardando questo mondo dal di fuori sono rimasto affascinato. Abbiamo a disposizione un vero tesoro: mare, pesce, terra, norcini. Sta a noi scoprirli e poi trasformarli nel modo migliore».

Arriva l'estate e per l'enogastronomia sarda è una sfida importante.

In alto ristoranti sui bastini ad Alghero e una delle tante sagre estive in Sardegna

«Tutti insieme dobbiamo fare uno sforzo, che è quello di educare la gente che il nostro è un gusto diverso. Non è semplice perché se la gente è abituata a prodotti scadenti, non riesce ad apprezzare certe cose. Vale per tutto: un semplice uovo, per esempio. Oppure la fregula o gli spaghetti, trovarli fatti bene deve essere la normalità e non l'eccezione. Bisogna spiegare che dietro quei piatti c'è una filiera».

Poi c'è il capitolo dei menu turistici.

«Sia ben chiaro, la massa va accontentata. Resta da capire, davanti a certe proposte, quale sia il reale guadagno. Non posso credere che chi propone un menu a 12 euro vada in attivo, forse facendo un numero spropositato di coperti. La realtà racconta invece che in Sardegna aprono locali a cinque stelle e c'è una clientela altospesante, una clientela che non conosce crisi».

La cucina sarda è troppo monotona?

«Da una decina di anni c'è molto fermento, si vedono molti locali condotti in cucina con belle interpretazioni, da Abbadele a Mamoiada a Su Carduleu a Ghilarza, Arieddas a Sanluri. Identità e qualità sono le carte vincenti. Certo, all'esterno siamo sempre identificati con ravioli, bottarga e maialetto arrostito, ma sappiamo anche come declinare in maniera moderna la nostra terra e dobbiamo insistere. Sui dolci, magari, dobbiamo applicarci perché partiamo svantaggiati rispetto a Lombardia, Sicilia o Campania, oltre a ricotta, mandorle e miele abbiamo poco».

Cosa consiglia al turista che arriva e vuole realmente gustare la Sardegna?

«Di entrare in tutti i locali delle diverse fasce: agriturismo, trattoria, ristorante tipico, fine dining. E soprattutto puntare sulla qualità».

