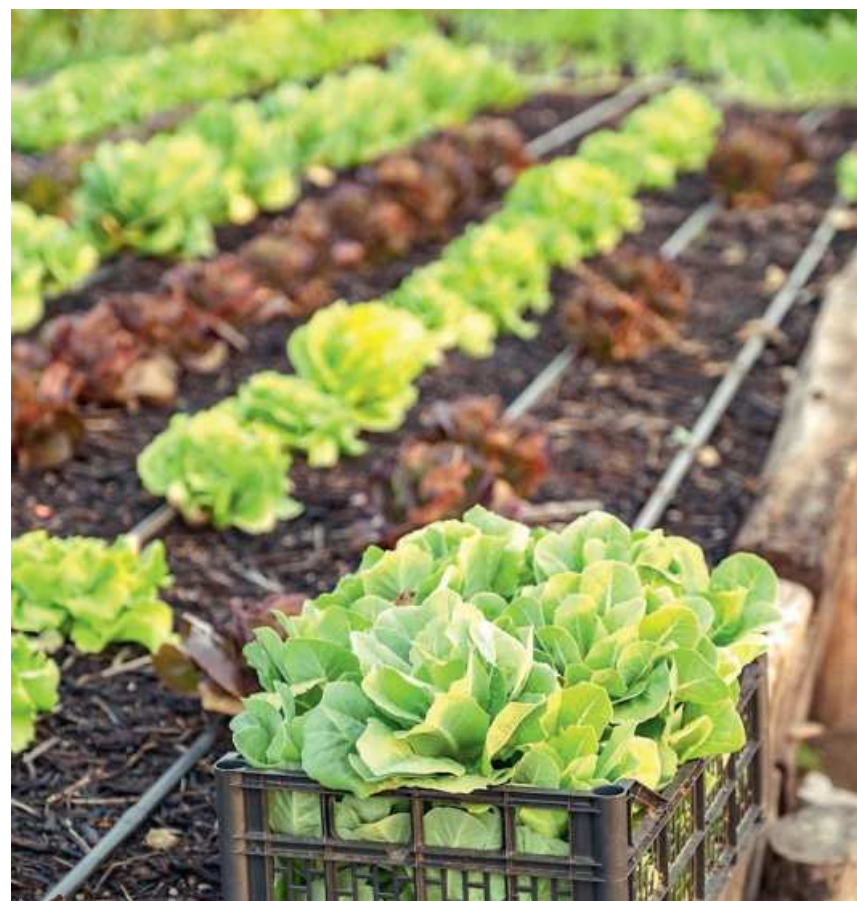


BUON GUSTO

Immerso nel verde del Cascioni Eco Retreat di Baja Sardinia il ristorante vede alla guida lo chef Salvatore Camedda
«Abbiamo un orto dal quale ricaviamo quasi il 70 per cento delle materie prime vegetali che usiamo. Ma non mancano la carne e il pesce»



Ulìa

Una cucina quasi a chilometro zero

di Paolo Camedda

Immerso nel verde del Cascioni Eco Retreat di Baja Sardinia, tra ulivi, orti e produzioni aziendali, Ulìa ha ottenuto a settembre è entrata nella selezione della Guida Michelin. A guidarlo, da ormai due anni, lo chef cabraese Salvatore Camedda. «È una bella soddisfazione, soprattutto perché premia la costanza, il lavoro e la qualità», racconta Camedda. «Crediamo fortemente in quello che facciamo e questo riconoscimento ci dà ancora più voglia di continuare a spingere in questa direzione». Il ristorante è parte di una struttura immersa in 16 ettari di campagna, con 19 suite dotate di piscina e circa 2.800 alberi di ulivo. «Abbiamo un orto dal quale ricaviamo quasi il 70 per cento delle materie prime vegetali che utilizziamo. Non facciamo una cucina esclusivamente vegetale, anche se abbiamo un occhio di riguardo per essa, ma lavoriamo anche il pesce e la carne. Utilizziamo inoltre l'olio che facciamo noi, usiamo esclu-

sivamente il nostro. In questo periodo, viste le conseguenze del cambiamento climatico, abbiamo già iniziato la raccolta delle olive». Non solo: «Proprio affianco a noi c'è un'altra azienda agricola, con un allevamento di suini e un piccolo allevamento di bovini di razza Limousine. Cerchiamo prima di tutto di valorizzare il prodotto locale, quello che può rappresentare maggiormente il territorio». Una filosofia che coinvolge anche le preparazioni quotidiane: «Vale per la pasta fresca e per le semole. Facciamo anche il pane di semola con il grano Cappelli che coltiviamo noi». La ricerca sulla materia prima si accompagna a una filosofia precisa ai fornelli. «Cerchiamo di fare una cucina che vada a togliere, non piatti con mille ingredienti. Questo non vuol dire che siano semplici: in alcuni casi dietro c'è un pensiero di tecnica e creatività. Vogliamo però farli sembrare al palato e all'occhio più comprensibili alle persone. Per noi è importante che quello che leggono nel menù sia quello che poi van-



no a mangiare». A tradurre questo approccio nel piatto sono alcune delle proposte più rappresentative di Ulìa: «Abbiamo il risotto all'acqua di peperone con muggine marinato e bottarga», racconta -. Poi c'è il maialino, che è un nostro must e che ci portiamo dietro da tanto tempo: lo

facciamo arrosto laccato al miele di lavanda, con albicocche arrosto e gel alla Vernaccia». Non possono poi mancare i dessert: «In questo periodo abbiamo la pesca marinata al mirto con sorbetto alla verbena, che è l'erba Luigia, e una chantilly al limone», aggiunge lo chef. Il lavoro

della cucina si inserisce in un progetto che coinvolge l'intero Cascioni. «Facciamo tutto in casa e questo riguarda anche una buona percentuale delle colazioni. Albergo e ristorante abbracciano un'unica filosofia, sia per gli ospiti della struttura sia per gli esterni», spiega Camedda. Tanto che la proposta ha ottenuto un riconoscimento anche sul fronte dell'ospitalità, con la conferma della Chiave Michelin per il Cascioni Eco Retreat. E se Ulìa ha raggiunto questo traguardo, grossi meriti vanno assegnati al suo chef. Camedda, 43 anni il 5 ottobre, può contare su un percorso professionale molto ricco. «Ho iniziato all'alberghiero di Alghero e ho fatto le prime esperienze lavorative in Sardegna, in Costa Smeralda. Una volta finita la scuola, d'inverno viaggiavo e lavoravo negli alberghi più prestigiosi, da St. Moritz a Cortina». Poi la decisione di rientrare nell'isola. «Sono tornato a casa nel 2016 e ho aperto Somu. Nel 2022 abbiamo conquistato la stella Michelin e da due anni sono chef qui al Cascioni».



Nelle foto Salvatore Camedda, la sala e l'orto del ristorante di Baja Sardinia

INGROSSO ORTOFRUTTA A OLBIA, IN SARDEGNA

Servizi professionali nella vendita di frutta e verdura

Fornitura di frutta e verdura per hotel, ristoranti e supermercati a Olbia, in Sardegna

Prodotti ortofrutticoli dalla genuinità garantita

R.S. srl (INGROSSO ORTOFRUTTA) Via India, (Zona Industriale Settore 2) 07026, Olbia (SS) +39 0789 53310 - rssrl@tiscali.it