

36 Venerdì 18 Settembre 2026

LA NUOVA Nuova Sardegna

## IL WEEKEND

## EVENTI

# Guida Michelin

## Ulia, Abbamele, Aurea Osteria, Dal pittore 4 ristoranti sardi nella bibbia della cucina

### Isole che parlano

Angeli e Tenore  
Murales insieme  
a Palau e Orgosolo



Alle 18.30 di domani, a Palau, a Porto Faro, e di domenica, a Orgosolo, in piazza Gramsci, Vinti e Maju porterà in scena l'incontro tra due traiettorie della musica sarda: la ricerca contemporanea di Paolo Angeli e il Tenore Murales de Orgosolo, una delle espressioni più riconoscibili della tradizione orale sarda barbaricina. Il doppio evento all'interno di "Isole che parlano"

di Enrico Gaviano

Quattro nuovi ristoranti sardi entrano nella prestigiosa Guida Michelin. Si tratta di Ulia a Baja Sardinia, Abbamele a Mamoiada, Aurea Osteria contemporanea e Dal Pittore, entrambi a Cagliari.

Le segnalazioni della guida rossa al momento compaiono sul sito internet e sull'app della Michelin ma saranno inserite nella nuova guida cartacea 2027 in uscita a breve.

Ulia è il ristorante del Cascioni Eco Retreat, una tenuta incantevole nei pressi di Baja Sardinia che ha già guadagnato anche la Chiave della Michelin per quanto riguarda l'hotel. In cucina c'è il cabarese Salvatore Camedda, che spera presto di avere nuovamente la Stella Michelin che aveva guadagnato per diversi anni con il suo ristorante Somu a Baja Sardinia.



Abbamele si trova invece a Mamoiada: una piccola sala con pochi tavoli in cui però si racconta un territorio affascinante, come del resto la cucina proposta da Mauro Ladu (nella foto). Chef mamoiadino che reinterpreta la tradizione gastronomica del territorio barbaricino.

Aurea Osteria Contempo-

anea di trova in viale Trieste a Cagliari. Una cucina contemporanea che punta anzitutto sul mare. Staff tutto al femminile a cominciare dalla chef Teresa Galanti, originaria di Castelsardo, affiancata dalla pastry chef sudamericana Luna Puz Olivares. Infine Dal Pittore, sempre a Cagliari in via De Magistris

a pochi passi dal teatro Massimo. Anche in questo caso un ristorante molto piccolo ma da visitare. Ai fornelli c'è un vecchio maestro della cucina italiana, Renato Bacchetta che dopo aver accumulato esperienza in giro per l'Italia ha trovato il suo porto ideale in Sardegna. In questo caso il risultato è una visione classica della gastronomia italiana che fa leva su prodotti di altissima qualità.

Dopo questi nuovi ingressi, al momento nella guida figurano cinquantuno ristoranti sardi e di questi sono cinque a vantare la stella Michelin: Fradis Minoris a Pula con lo chef sardo Francesco Stara, il Fuoco Sacro nel resort Petra Segreta a San Pantaleo con Luigi Bergeretto, il Capogiro nel resort 7Pines con lo chef Pasquale D'Ambrosio, Confusion a Porto Cervo con Italo Bassi e Gusto by Sadler a San Teodoro con la firma dello chef Claudio Sadler.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## APPUNTAMENTI

### Tenuta Li Lioni

Teatro sotto le stelle  
chiude con "L'ultimo  
concerto romantico"

Ultimo appuntamento alla Tenuta Li Lioni per la nuova edizione di "Teatro sotto le stelle": oggi alle 21.30 "L'ultimo concerto romantico" - Omaggio a Sophie Zelmani - coproduzione realizzata da Compagnia Teatro Sassari e Compagnia La Botte e il Cilindro. Con la regia di Pier Paolo Conconi, vede protagonisti Eliana Carboni, Maurizio Cadelano, Sara Cuzzupoli e Claudio Uccioni Sassu.

### Cagliari

Gravity di Matta  
e Sesselego apre  
Spaziomusica Orbitae

Chitarra elettrica ed elettronica, poi pianoforte preparato, immagini e corpi in movimento per un nuovo fine settimana dedicato alle differenti possibilità della ricerca musicale contemporanea. Oggi riprende al MAP - Make Arts Possible, in via Carbonia 14 a Cagliari, la 45ª edizione del Festival Spaziomusica Orbitae 2026. Alle 20 Raffaele Matta e Enrico Sesselego - Heuristic presenteranno "Gravity".

