

## Semplice e fashion: l'alta cucina sarda si



## fa strada sulle migliori tavole dell'Isola

sto della sua infanzia, tra la cucina di mamma, gli olivi e i vigneti attorno a San Gavino. Ecco allora servita la zuppa di nove erbe, gnocchi di caprino e pepe nero, tutta giocata sui profumi e le delizie di campo. E poi crema di sedano verde con bottarga e ricci di mare, terrina di maialino affumicato con composta di pera alle spezie e gelato di cipolle con pesce affumicato in casa e prosciutto croccante.

Sant'Antioco (Carbonia-Iglesias) è il regno di Achille Pinna, chef dell'hotel Moderno (via Nazionale 82, 0781/8.31.05). Roberto Petza lo chiama "mio fratello" e lui si dimostra all'altezza impiattando per gli ospiti gamberi rossi con crema di ceci e insalatine al balsamico con infusione al finocchietto, spaghetti alla chitarra con cuori e gambi di carciofi, pomodorini e trigliette, ventresca di tonno con erbe,

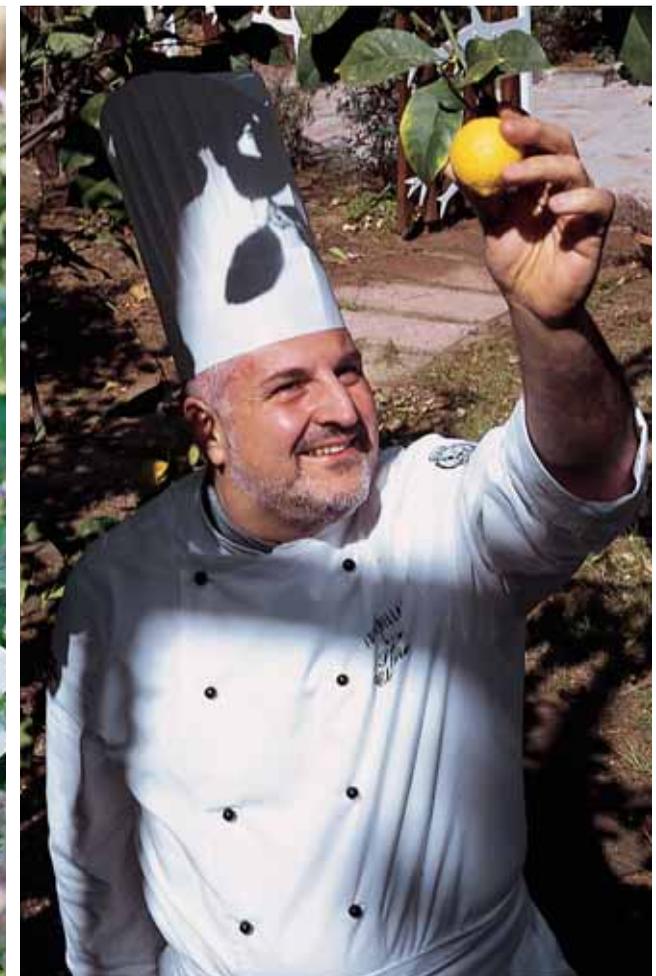
spezie, succo di barbabietola e olio al basilico. Apre da giugno fino a settembre ma non lascia la sua casa ed il suo hotel "perché solo qui trovo gli ingredienti che mi consentono di lavorare al massimo". Il massimo, per questo giovane talento dei fornelli, è puntare su materie prime d'eccellenza, e niente compromessi. Pazienza se il bilancio di fine stagione è più magro delle attese. L'unica religione è il cliente.

**Nella pagina precedente:** Achille Pinna sul lungomare di Sant'Antioco; per le sue creazioni punta sul pescato di giornata. **Sotto a sinistra:** Roberto Petza, chef del ristorante S'Apposentu, che ha sede nel Teatro Lirico di Cagliari. **Sotto a destra:** Claudio Sfiller, chef executive del Forte Village (Santa Margherita di Pula); guida uno staff di cento persone tra cuochi e pasticceri.

**U**ltima arrivata al "gran ballo" di pentole e fornelli, l'alta cucina sarda ha azzeccato la formula per risultare fashion. Essere se stessa, senza trucco e senza inganno. Innanzitutto semplice. E dichiaratamente fedele alle sue origini agro-pastorali, come tradizione insegna. Giusto una ripulita qua e là: alleggerire il gusto per dare lustro al piatto, e l'incantesimo è compiuto.

Al posto della bacchetta magica, un mestolo. Invece del genio della lampada, un cuoco. Roberto Petza guida la lunga marcia della tavola sarda verso le frontiere dell'eccellenza. Il suo *curriculum honorum* lo riassume così: prima la scuola alberghiera ad Alghero; poi quindici anni in giro tra Corsica, Lombardia, Svizzera e Inghilterra, infine il rientro nella natia Sardegna. Proprio a

San Gavino, suo paese d'origine, apre il ristorante S'Apposentu. Nel 2001 lo trasferisce a Cagliari, nella prestigiosa sede del Teatro Lirico (via Sant'Alenixedda, 070/4.08.2 3.15). I riconoscimenti arrivano a pioggia: nel 2005, "miglior cuoco italiano emergente" per la guida de *L'Espresso* e "migliore performance" per i critici del *Gambero Rosso*. Secondo Petza, la Sardegna in bocca ha il gu-





Damiano Lochi (a sinistra nella foto), cuoco originario di Oristano, sceglie il pesce per la cucina del Flamingo Resort di Santa Margherita di Pula.

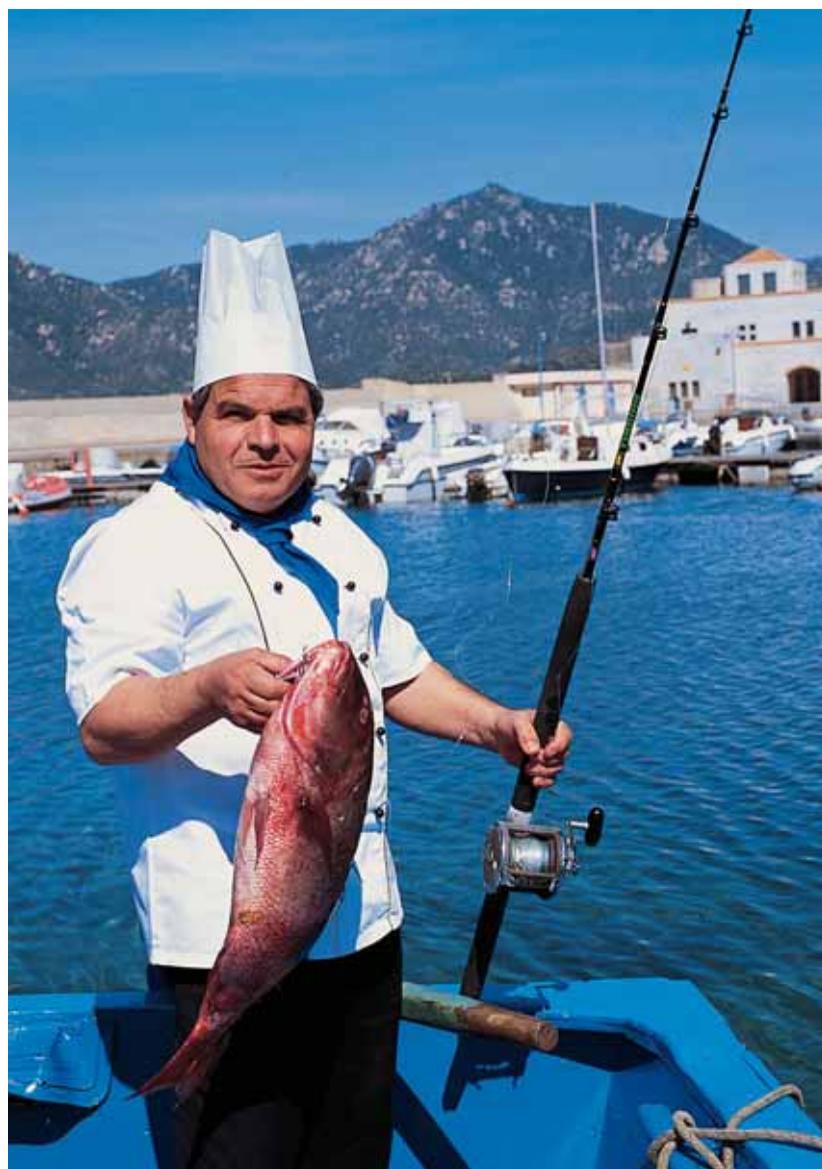
uno gli ingredienti del suo menù e assaggia personalmente ogni piatto. Soltanto così riesce a servire un impareggiabile risotto ai crostacei in cialda di parmigiano croccante e la celebratissima treccia di filetti di pesci misti in guazzetto di vongole.

Si chiama Claudio Sfiller lo chef executive del Forte Village (a Santa Margherita di Pula, 070/9.21.71), uno dei più blasonati resort del mondo. Deve gestire e soddisfare ogni giorno gli appetiti di migliaia di clienti dal

Il segreto per conquistarlo? L'immediatezza, il pescato di giornata che passa dal mare al piatto in un paio d'ore al massimo. La cucina è innanzitutto un bagno di umiltà. Lo studio sui libri è importante, ma il talento conta, come nel calcio: puoi conoscere a memoria schemi di gioco e regole, ma alla fine è sul campo (o tra i fornelli) che devi dimostrare quanto vali.

La sua patria è il mondo ma ogni estate ritorna in Sardegna per vezzeggiare i clienti del Flamingo Resort (070/9.20.83.61) di Santa Margherita di Pula (Cagliari). Damiano Lochi da Oristano è uno dei cuochi sardi più corteggiati all'estero. Dopo gli esordi al Cala di Volpe, ha governato le cucine di mezzo mondo: in Svizzera, Francia, Inghilterra, Germania, Emirati Arabi e Giappone, mantenendosi sempre ad altissimi livelli. Trenta collaboratori ai suoi ordini e una precisione maniacale: sceglie uno per

Il mare di Villasimius è prodigo di "materie prime" per i piatti di Bruno Cogoni, chef dell'hotel Cormoran.



Fotografie di Adriano Mairi



Carlo Deiana, chef dell'hotel La Bitta (Porto Frailis-Arbatax), raccoglie erbe aromatiche vicino alla piscina dell'albergo.

palato molto esigente. Ci riesce con la forza dei ventidue ristoranti del Forte, dall'alto di due decenni ai fornelli delle cucine più prestigiose. Ha scritto i sofisticatissimi menù dell'hotel Gallia e di Giannino, storico indirizzo di Milano. Ma alla domanda "qual è il suo piatto preferito?", il palato ritorna al gusto inconfondibile del risotto all'isolana. Della Sardegna adora la fregola, "naturale evoluzione del cous-cous". Ma il nazionalismo è un lusso che in cucina non può permettersi: guida uno staff internazionale di cento uomini, tra cuochi e pasticceri; scrive, assaggia e controlla ogni giorno la

carta del ristorante francese, brasiliano, indiano, giapponese, e la lista è ancora lunga. Si sente anche artista, questo è certo. Ma mentre chiede ordine e rigore in cucina, mentre fa ai suoi uomini l'ultima raccomandazione o il consiglio giusto per fare grande un piatto, somiglia di più al comandante di un veliero: perché la nave vada è necessario che tutto sia in ordine, che ognuno faccia la sua parte, a cominciare dal più alto in grado.

Ha una storia diversa Bruno Cogoni, chef dell'hotel Cormoran (località Campus, 070/7.93.40) di Villasimius (Cagliari). Nel 1964 entra in cucina dalla

porta di servizio: lavapiatti. Stregato dai riti e dagli odori, decide: "Farò il cuoco". Scuola alberghiera ad Alghero, poi Svizzera, Olanda e alla fine Villasimius, la sua casa. In cucina nessuna filosofia: solo qualità delle materie prime, precisione e tanto amore. Piatto simbolo, una bandiera della Sardegna a tavola: spaghetti al sugo d'aragosta.

Nella cucina dell'hotel La Bitta di Arbatax (Ogliastra), in località Porto Frailis (0782/66.70.80), Carlo Deiana predica al suo staff velocità e precisione per realizzare piatti piacevoli da vedere e buoni da mangiare. Impossibile? Lui ci riesce grazie alle tecniche