

IN SARDEGNA UN RISTORANTE GOURMET IMMERSO IN UN ORTO SUL MARE

30 Maggio 2019



PULA – Una realtà all’avanguardia che coniuga accoglienza ed eccellenze gastronomiche del territorio, quella che si trova a Santa Margherita di Pula, comune sardo in provincia di Cagliari non distante dalla nota area archeologica di Nora.

Il ristorante “Cuciniamo la nostra terra”, immerso in un orto a soli quattrocento metri dal mare, nasce dall’idea di mettere in stretto contatto l’ospite con la natura e cucinare partendo dalla materia prima circostante per favorire un’esperienza sensoriale davvero immersa nella realtà locale.

La cucina portata avanti dallo chef sardo **Antonio Iacoboni** racconta la tradizione sarda con uno stile contemporaneo, fatta di piatti tipici (fregula, pesce pescato locale, formaggi locali e pasta e pane fatti a mano) espressi in chiave gourmet, basati su elementi primari e rigorosamente locali come verdure, pesce e carni.

“Sono un sostenitore di una cucina territoriale e nella mia cucina non possono mancare le materie prime che esprimono al meglio la tradizione come la bottarga, la fregula, i formaggi e

la pecora, che unisco con tecniche moderne, per alleggerire i piatti della tradizione rivisitandoli”, afferma lo chef in una nota.

“Gli ingredienti dell’orto ristorante sono i cardini di una cucina etica, sostenibile e territoriale, che crea una rete di produzioni artigianali, a sostegno dell’Isola. La nostra non poteva che essere una cucina che parla di Sardegna e di tradizione, rielaborata però con un occhio al futuro della gastronomia di qualità”.

Alla proposta gastronomica della carta sono affiancati tre menù degustazione (carne, pesce, veg) di quattro portate abbinata a bottiglie selezionate, oltre a degli “evergreen” come il tonno fresco, la frittura mista di pesce e quotidianamente dei piatti nuovi a seconda del pescato del giorno e delle verdure raccolte.

Un progetto all’avanguardia sul food che si coniuga a un nuovo modo di fare hospitality con la Locanda della Meridiana, sita proprio accanto all’orto ristorante, nata dall’idea dell’ingegnere milanese **Franco Scarantino**.

La locanda nasce dal restauro del rudere di un edificio rurale del 1800 appartenuto al Conte Nieddu; originariamente utilizzato come struttura di servizio per i braccianti del conte, abbandonata e usurata pesantemente per il trascorrere del tempo, oggi riportata a nuova vita grazie ad un progetto di accoglienza diffusa targato Italianway, la start up innovativa del settore turismo-hospitality che dopo aver conquistato la piazza di Milano a fine gennaio ha lanciato il primo franchising italiano del vacation rental, aprendo le seconde case degli italiani ad un turismo internazionale di qualità e a viaggiatori desiderosi di vivere una vera esperienza di soggiorno “all’ italiana”.

“La Locanda della Meridiana – spiega **Davide Scarantino**, fondatore di Italianway e figlio di Franco Scarantino – è una struttura ricettiva rurale di dieci appartamenti, tassello di un progetto pilota inserito in un contesto di economie di scala con cui Italianway ha deciso di coniugare, in particolari aree del territorio italiano come le Langhe in Piemonte ed in questa parte della Sardegna, ospitalità ed eccellenze enogastronomiche locali, il tutto declinato all’italiana e a vantaggio del viaggiatore che ne rimane estasiato”. (a.d.m.)