

I sapori romagnoli incontrano quelli di Formentera. Casanita, un motivo in più per andare in vacanza sull'isola bonita

15 Luglio 2025



FORMENTERA – Con le sue spiagge paradisiache e l'atmosfera rilassata, Formentera è da anni una delle mete estive più amate del Mediterraneo. Ma oltre alla bellezza naturale, l'isola nasconde un'altra ricchezza, ossia il suo interessante panorama gastronomico.

Le Baleari sono diventate un crocevia di culture culinarie, dove la storia locale si mescola con influenze italiane, francesi, mediterranee e persino asiatiche. In questo contesto, tra ristoranti esclusivi e beach club modaoli, emergono realtà che puntano sull'autenticità.

Una di queste è senza dubbio Casanita Cantina y Pescado, ristorante nel cuore dell'isola che rappresenta un angolo di Romagna trasportato con rispetto e amore in Spagna.

“L’idea di Casanita è nata vent’anni fa da un gruppo di ragazzi romagnoli che si sono innamorati dell’isola e hanno deciso di portare il loro concetto di cucina e accoglienza a Formentera”, racconta **Domizio Dalla Valle**, di Faenza (Ravenna), il titolare di Casanita.



foto di Benedetta Chiala

In un momento storico in cui l'offerta ristorativa tende spesso alla spettacolarizzazione, questa realtà si è ritagliata uno spazio tutto suo. "Casanita vuole trasmettere fin da subito un'idea di famiglia e autenticità. La cucina cerca di risaltare la materia prima senza

modificarne l'essenza e l'accoglienza punta a far sentire il cliente come a casa", spiega a *Virtù Quotidiane*.

Cucina sincera e ingredienti d'eccellenza. Il cuore pulsante di Casanita è la cucina che si fonda su pochi ma chiari principi: qualità della materia prima, rispetto per il prodotto, attenzione alle origini e alla stagionalità. "La qualità della materia prima è imprescindibile per Casanita: il pesce fresco è lavorato con cura e i crudi seguono rigidamente il protocollo della catena di abbattimento. Le paste sono in gran parte fatte a mano e i fornitori selezionati con cura sull'isola e in Italia". Non si tratta di una cucina che cerca effetti speciali, si punta sull'essenzialità, sulla bontà autentica e su una creatività che non snatura, ma valorizza.

"L'ingrediente segreto per questo equilibrio è la passione per il buon cibo e il buon vino, che mette sempre il gusto davanti a estremismi scenografici o esagerate contaminazioni estere, senza tralasciare il lato estetico e creativo della cucina".



Scorrere il menu di Casanita è come sfogliare un racconto gastronomico che parte dalle colline romagnole e arriva al mare di Formentera. La pasta fresca è protagonista con grandi classici come tagliatelle, ravioli, strozzapreti e gnocchi che si alternano a preparazioni di pesce, in un equilibrio tra terra e mare.

Un tradizionale piatto di tagliatelle al ragù romagnolo incontra degli strozzapreti al crudo di gamberi rossi, burrata e lime sfociando nel vincente incontro tra una nostrana cecina e formaggio locale manchego. Questi guizzi tra classicità italiana e ingredienti del posto ha attirato l'attenzione della Guida Michelin che l'ha inserito nella lista di ristoranti da non perdere a Formentera.

“Non saprei citare un piatto simbolo della nostra attività in particolare, ma di certo i primi di pasta fresca rappresentano in pieno la nostra filosofia e le nostre radici”.

Il vino accompagna il percorso gastronomico con una selezione curata di etichette italiane e spagnole, con un'attenzione particolare ai piccoli produttori, ai vini naturali e agli abbinamenti che esaltano il sapore senza coprirlo.

Oltre al piatto e al servizio, ciò che davvero rende Casanita un luogo speciale sono le persone. La squadra è giovane, dinamica e coinvolta nel progetto. “Non è semplice, ma con passione ed impegno, trasmettendo i nostri valori e la nostra idea di lavoro, si possono trovare giovani che affrontano con dedizione e costanza questa esperienza”.

Casanita è riuscita nel compito di coniugare il bello con il buono. Il locale è curato, luminoso, arredato con gusto mediterraneo e dettagli che rimandano all'Italia. Qui la forma non ha mai il sopravvento sulla sostanza. Ogni scelta, dalla mise en place al piatto, è pensata per offrire un'esperienza gastronomica autentica, senza forzature.

“La nostra intenzione è proprio quella di creare il giusto mix tra le due cose”, conclude “Domi”, riferendosi all'equilibrio tra estetica e sapore, tra creatività e radici.

In un'isola che cambia volto a ogni estate, Casanita rimane un punto fermo per chi cerca qualità, ospitalità e calore umano. Un ristorante che non segue le mode ma le supera, riportando al centro ciò che conta davvero, il piacere di stare a tavola.

LE FOTO





