

A San Pantaleo tra torte dolci e salate

Al ristorante "L'M" la cena ecumenica dell'Accademia italiana della cucina

OLBIA

Torte dolci e salate nel menu della cena ecumenica della delegazione gallurese dell'Accademia italiana della cucina che giovedì scorso, il 18 ottobre, ha fatto tappa al ristorante L'M di San Pantaleo.

Per gli accademici la conviviale ecumenica è un'occasione speciale che, per una volta all'anno, vede tutte le delegazioni in Italia e all'estero riunite lo stesso giorno e con lo stesso tema. Diverso ogni anno, naturalmente. Quest'anno torte dolci e salate, appunto. Una bella pro-

va per gli la brigata di cucina e di sala del ristorante L'M di San Pantaleo che non ha battuto ciglio meritando una votazione finale pari a 8. Un successo per due vecchie conoscenze dell'Accademia della cucina gallurese, guidata dal delegato Massimo Putzu: lo chef Fernando Rossi e al suo fianco Adriano Guarneri.

Da segnalare nella carta (accademico simposiarca Massimiliano Migliori) antipasti a base di formaggelle con ricotta e radicchio, sfogliatine alla carlofortina e barchette con bottaga di mugine. Primo piatto una crema di gamberi e pistacchi con "cappel-



lo" di pane carasau. Come secondo piatto una abbondante fetta di panadas aslla oschirese adagiata su un letto di invidia brasata. Dolci, anzi dolcissime le seadas di ricotta e "casu furriatu" unite a una crema di pecori-

no e miele del Limbara. Il tutto accompagnato da due vini della cantina Tenute Masone Mannu di Su Canale, a Monti: il rosso "Zojosu" e il vermentino "Petrizza", che è sempre una certezza sulle tavole della Gallura.



Adriano Guarneri, Massimiliano Migliori, Nando Rossi e Massimo Putzu



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.