

Fritture e frittelle con l'Accademia della cucina

Le proposte dello chef Alessandro Concas per la conviviale ecumenica 2020 al ristorante Bacchus

OLBIA

In un trionfo di frittiture, frittelle e frittate il ristorante Bacchus di Olbia ha ospitato la delegazione gallurese dell'Accademia italiana della cucina in occasione dell'ultimo incontro conviviale prima del Dpcm che ha imposto la chiusura anticipata dei locali. Non una conviviale "ordinaria", ma quella ecumenica che si svolge una volta all'anno e che vede tutte le delegazioni d'Italia riunite lo stesso giorno, alla stella ora e con un menù a tema. Questa era dedicata ap-

punto alla frittura in alcune delle sue innumerevoli declinazioni.

Ospiti dell'Accademia due giovani aziende d'eccellenza dell'enogastronomia sarda, l'oleificio Terracuzza di Bolotana rappresentato dal titolare Giacomo Nieddu e la cantina Mamos di Mario e Manuela Mossa, di Olbia, che ha presentato il rosso Igt Primòre e il superbo vermentino d Gallura dogg Splendòri. Molto curati i piatti proposti dallo chef Alessandro Concas che ha interpretato la frittura con la semplicità della tradizione sarda,

pur con qualche sguardo oltre Tirreno. Così in tavola sono sfilati i bocconcini di maialino da latte fritti con miele alla menta, le sfere di baccalà su crema di zucca, i raviolini di ricotta fritti e gli arancini alla campidanese. Poi il riso passiu mantecato allo zafferano e la classica frittura di mare nella versione semolata su una cialda di pane carasau. Come dessert una sebada scomposta e un gelato all'olio d'oliva aromatizzato al limone e miele Più che meritato l'8.5 assegnato allo chef e alla brigata di cucina del Bacchus.



Manuela Mossa della cantina olbiese Mamos al Bacchus

