

# Viaggio alla scoperta della pasta fresca

Al Sapori di mare la conviviale ecumenica dell'Accademia italiana della cucina

OLBIA

La pasta fresca grande protagonista della conviviale ecumenica dell'Accademia italiana della cucina che giovedì sera ha messo alla prova chef e brigata di uno dei più noti ristoranti di Olbia, il Sapori di mare di viale Aldo Moro. In cucina il titolare Paolo Degortes, figlio di Gavino, storico "Sperrittu", uno dei pionieri della ristorazione in città. Per gli accademici la conviviale ecumenica è l'appuntamento più importante dell'anno: si cucina a tema ed è una prova impegnativa per il ristorante che accetta l'onore e la sfida. Il Sapo-

ri di mare si è difeso bene (8 il voto della delegazione olbiese guidata da Massimo Putzu) conciliando il tema della pasta fresca con la tradizione della cucina olbiese. Così un set di antipasti dove si sono distinte le cozze di Olbia gratinate e i polpi di scoglio, ma anche un baccalà mantecato che di olbiese avrà anche poco ma che è stato apprezzato dagli accademici. Lo chef ha giocato però le sue carte migliori con i primi piatti: paccheri in barca, tagliatelle ("fiuritti") in salsa di cozze e gnocchetti ("chiusoni") con ragù di coniglio. Imperiale una cozza gigante ripiena di carne macinata. In chiusura un des-



sert da applausi: sfogliatina con crema chantilly. Ottimi i calici di vermentino (Cantina di Monti e Cantina Olbios) omaggio alla rassegna "Benvenuto vermentino" al via oggi. Ospiti della serata Gigi Chessa, direttore di Promocamera (l'azienda speciale

della Camera di commercio che organizza Benvenuto vermentino) e Sonia Galleu dello storico Mulino Galleu di Ozieri che, a proposito di pasta fresca, ha raccontato con passione quattro generazioni di lavorazione di farine e semole. (m.b.)



Chef e brigata di cucina del Sapori di mare. A destra, Gigi Chessa e Sonia Galleu

