



L'Accademia italiana della cucina celebra al ristorante Tetto rosso il riconoscimento dell'Unesco

La buona tavola

Olbia L'occasione era di quelle che cantano: la celebrazione della cucina italiana riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. Un festa solenne, dunque, per l'Accademia italiana della cucina, tra i promotori dello storico riconoscimento. Tutte le delegazioni in Italia e le legazioni all'estero si sono riunite giovedì scorso per una conviviale ecumenica straordinaria. A Olbia, la delegazione della Gallura ha scelto di celebrare al ristorante "Tetto rosso", sulla marina di Pittulongu, recentemente rilevato dalla famiglia Grillotti che già a Olbia e dintorni gestisce altri ristoranti di prestigio. Un chiaro messaggio: cucina di mare con vista sull'isola di Tavolara, omaggio all'identità olbiese e gallurese, perché la cucina non è solo cibo o un insieme di ricette, ma è cultura, tradizione, lavoro, ricchezza. Essenzialmente cucina della tradizione familiare, non *fine dining*.

Come sempre, la conviviale è stata introdotta e diretta dal delegato per la Gallura dell'Accademia italiana della cucina, Massimo Putzu: «Questo riconoscimento non è un premio alla spettacolarizzazione del cibo né una medaglia da esibire per fini economici. È il riconoscimento di una civiltà della tavola che nasce nelle famiglie e nelle comunità locali. La cucina della Gallura, con il suo profondo legame con il territorio, la sobrietà delle preparazioni e il valore attribuito alla con-

divisione, è parte integrante di questo patrimonio diffuso che oggi viene riconosciuto dall'Unesco.

Su espressa indicazione del presidente nazionale dell'Accademia italiana della cucina, Paolo Petroni, il menu della conviviale celebrativa straordinaria non doveva prevedere un piatto in particolare, come per l'ecumenica ordinaria. Menù libero, dunque ma con la proposta almeno di un piatto legato alla tradizione del territorio. E così è stato: la brigata di cucina guidata dallo chef Davide Cuccu ha presentato agli accademici una serie di piatti di mare con evidenti richiami alla tradizione locale. Le cozze ad esempio, oppure i *semplici macarrones lados* di Buddusò conditi con un sugo al polpo di casa, altro richiamo al pescato del golfo di Olbia. Quindi la zuppetta di pesce (non la versione spinosa fondamentalista alla golfarancina, ma una deliziosa "passata" in brodo con molluschi e crostacei). Tra antipasto, primo e secondo piatto, lo chef ha puntato sulla semplicità e sull'equilibrio (oltre la qualità delle materie prime, naturalmente), interpretando al meglio il messaggio familiare dell'Accademia che sembrava invocare proprio i sapori casalinghi e della memoria.

Tutti i piatti, accompagnati da calici di vermentino di Gallura docg Spèra prodotto dalla cantina Sidùra di Luogosanto, sono stati presentati dall'accademico simposiarca della conviviale, l'avvocato Carlo Selis. Anche il dolce, uno *sferamisu* che di olbiese avrà an-

che poco ma che si candida certamente all'eccellenza. Impeccabile il servizio offerto dal ristorante, che alla fine ha guadagnato un ottimo voto, 8.

Sempre su espressa raccomandazione del presidente nazionale Paolo Petroni, alla conviviale celebrativa al "Tetto rosso" hanno partecipato come ospiti istituzionali il sindaco di Olbia Settimo Nizzi e il presidente dell'Autorità portuale del mare di Sardegna Domenico Bagalà. (m.b.)



In cucina
La brigata
del ristorante
"Tetto rosso"
di Pittulongu
guidata
dallo chef
Davide Cuccu
(il secondo
da sinistra)



A tavola

**L'Accademia
italiana
della
cucina
fondata
nel 1953
a Milano
da Orio
Vergani**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE