



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana

Cagliari per noi

30 maggio – 2 giugno 2025

Cari Commandeurs, cari Amici

Queste mie righe per ringraziare Luigi e Donatella Calabrini, rispettivamente Delegato della Sicilia-Sardegna e Vice Presidente nazionale del nostro sodalizio, per l'eccellente organizzazione dell'evento nazionale di Cagliari che si è svolto dal 30 maggio al 2 giugno 2025

L'incontro ha visto la partecipazione di 26 Commandeurs provenienti da quasi tutte le delegazioni italiane. Il ricco e "gustoso" programma prevedeva una breve ma intensa conoscenza del territorio cagliaritano nel suo aspetto culturale ed enogastronomico.

La serata del 30 maggio si è svolta al celebre ristorante di Luigi Pomata, che ci ha raccontato l'interessante storia della sua famiglia. Da ben quattro generazioni essa si occupa di attività gastronomiche e di pesca. L'attività cominciata dal nonno, che aveva una tonnara e un piccolo ristorante a Carloforte, è stata proseguita poi dal padre e ora da Luigi e dal figlio. La tonnara di Carloforte è oggi l'unica tonnara sostenibile ancora operativa. Con orgoglio, Luigi ci dice che il tonno di Carloforte rispecchia la qualità legata alla pesca nei periodi giusti con tecniche tradizionali e che il tonno viene interamente valorizzato in tutte le sue parti. E' naturale quindi che esso rappresenti l'elemento principe dei suoi piatti in tutte le accezioni. Abbiamo gustato una tartara di tonno rosso su spuma di mozzarella di bufala, seguita da un eccellente piatto di maccheroncini di pasta fresca al tonno con olio, capperi, olive, pecorino e buccia di limone. Piatto eccezionale per il sapiente equilibrio dei sapori. Particolarmente apprezzata poi la ventresca di tonno in crosta di pane al prosciutto con



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

bietoline selvatiche in due consistenze: in crema e saltate in tegame con senape selvatica. A seguire un maialino cotto per 48 ore a bassa temperatura su millefoglie di patate.

Il mattino successivo visita guidata alla città vecchia di Cagliari nel quartiere Castello e al piccolo ma ricco Museo Archeologico con eccezionali reperti fenici punici e romani. Pranzo al ristorante enoteca Sabores di Samuele Muscas, che ha proposto prodotti tipici della Sardegna di altissima qualità.

A fine giornata serata di gala a Palazzo Boyl nel quartiere storico di Castello. Il ristorante Gli Uffici è ospitato in questo palazzo ottocentesco restaurato recentemente, che ha un affaccio sulla città e sul mare dal grande balcone della sala di ricevimento dall'atmosfera Belle Epoque. Lo chef Tommaso Sanguedolce, con diverse esperienze europee in ristoranti stellati e al Ritz di Londra, ci ha proposto per iniziare dei gamberi di Villasimius all'algherese. Molto interessante poi la fregola artigianale ai tre peperoni con sgombro alla brace, un accostamento audace ma assai gradevole, seguita dal maialetto alle nespole e pesto al tarassaco. Per finire una zuppa inglese rivisitata. Un'esperienza di alta cucina in ambiente raffinato e con splendida posizione panoramica.

La mattina del primo giugno visita guidata al sito archeologico di Nora. Interessantissimo insediamento fenicio, punico e romano ben conservato e di facile lettura. La città di Nora era molto sviluppata anche in epoca romana, come si evince dal grande teatro, dalle terme, dai templi e dalle innumerevoli case rivierasche. Notevoli alcuni mosaici di epoca romana. Pranzo al ristorante Fradis Minoris sulla piccola isola collegata da un terrapieno alla terraferma. La proposta di Francesco Stanna: orata affumicata, casu axedu, zucchini e tuorlo d'uovo, seguita da riso seppia limone e maggiorana. Molto carino e gustoso il dessert di meringa a riccio di mare con interno di fragola e pompia, un agrume endemico della



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

Sardegna. L'isolotto sede del ristorante ospita anche una riserva naturale con finalità didattiche: c'è un piccolo interessante museo dei cetacei e una zona riservata alla cura delle tartarughe di mare che, alla guarigione, vengono rimesse in libertà. Al rientro gradevole ed inaspettata sosta al Monte Urpinu, da cui abbiamo potuto godere di uno splendido panorama da una parte sulla città e dall'altra sugli stagni dei famosi fenicotteri rosa.

La serata del 1 giugno infine è stata ospitata al ristorante dell'albergo Thotel dove alloggiavamo, in un'ampia sala a noi riservata. Il ricco menu, tutto servito a tavola, comprendeva un variegato aperitivo di benvenuto accompagnato da un gradevole spumante Quartomoro di produzione del noto enologo Piero Cella. Per continuare un antipasto della famosa muggine di Cabras marinato in succo di limone con la sua bottarga, seguito da una fregula artigianale allo zafferano con frutti di mare. Il vino che ben accompagnava ambedue i piatti era un blend di Moscato, Nasco e Chardonnay delle Cantine di Su' Entu. Il secondo piatto, una eccellente darna di muggine scottata all'alloro con una salsa alla vernaccia di Oristano Riserva e profumo di finocchietto selvatico. Anche in questo caso il vino di accompagnamento era una Vernaccia della valle di Tirso.

Tutti i piatti sono stati presentati nei dettagli dallo Chef Damiano Deidda, che in alcuni casi ha cortesemente spiegato anche le procedure di produzione, mentre i vini, rigorosamente sardi, e le cantine di produzione, sono stati ampiamente descritti dal Sommelier.

Abbiamo concluso con delle deliziose Sebadas artigianali al miele di corbezzolo. Questo dolce tipico fatto di farina impastata con strutto, seu, riempito di formaggio poi fritto e irrorato di miele era un tempo il pasto sostanzioso dei pastori sardi durante la transumanza. La cena si è conclusa con i meritatissimi complimenti allo Chef e a tutto il personale di cucina e di sala.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

Un brindisi agli Organizzatori dell'evento e alla passione per la buona tavola, la bellezza e ricchezza del territorio che accomuna e unisce tutti noi Commandeur in una importante e sincera amicizia.

Marina Bartolucci Sedmak
Presidente Nazionale

Marina Bartolucci Sedmak

