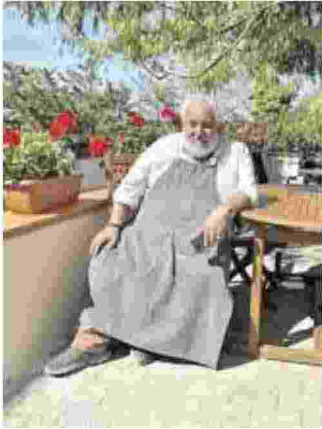


Un pranzo per celebrare la ripartenza

La delegazione sassarese dell'Accademia della cucina riunita da Vito a Sennori



Lo chef Vito

► SASSARI

Finalmente si ritorna un po' a respirare e a vivere. La delegazione di Sassari della Accademia italiana della cucina riprende le attività con la "Conviviale della ripartenza". L'appuntamento è per le ore 13 di sabato prossimo al ristorante da Vito a Sennori.

Il menu è stato messo a punto tenendo conto della gloriosa storia del locale con particolare attenzione alla tradizione, ma con interessanti guizzi creativi. Ecco allora dopo l'aperitivo di benvenuto a base di bollicine sarde e verdure pastellate e fritte gli

antipasti. Si va dal crostino di burrata e bottarga di tonno di Carloforte agli assaggi di crudi: gamberi, ostriche e carpaccio di tonno fresco. Conclude la sequenza l'insalata di polpo all'origano di Sardegna, semplice, gustoso, esaltato da un meraviglioso olio extravergine di oliva locale.

Molto interessanti i primi piatti: il filindeu con un superbo ristretto di crostacei (una ricetta di Vito consacrata nella trasmissione di Rai1, "La prova del cuoco") e poi un piatto che, se fatto bene, diventa eccezionale: gli spaghetti alle vongole. Molti ri-

storanti, purtroppo, hanno disimparato a farlo come si deve: in bianco con una "mantecatura" nell'amido della pasta in modo da formare una crema. Per il secondo ci si affiderà al pescato del giorno. Ecco, poi, un altro gradito ritorno: la frutta di stagione, da tempo latitante in moltissimi ristoranti. «Il nostro territorio – dice Vito – è ricco di frutta: meloni, agrumi, pesche, angurie, albicocche. Perché accontentarsi della solita barchetta di ananas?» Infine una originale "Torta della Ripartenza". I vini saranno delle cantine Surrau e Su'Entu. (p.p.)

