

Giagoni in piazza, cena da applausi per l'Accademia italiana della cucina

La buona tavola Il ristorante superstar nel cuore di San Pantaleo

Olbia Soltanto poche settimane fa quella piazza è stata al centro dell'attenzione mondiale per i festeggiamenti abbinati a un matrimonio milionario. Niente di nuovo per San Pantaleo, piccolo e fascino pre-se di granito abituato a vivere le sue estati sotto le luci della ribalta. Proprio lì, di fianco alla chiesa, si affaccia il più famoso dei ristoranti del borgo, "Giagoni in piazza", tempio sacro della buona tavola in Gallura. Nei giorni scorsi è stato visitato dalla delegazione gallurese dell'Accademia italiana della cucina ed è stata una conviviale da applausi e da nove in pagella.

Raccontare la cucina del ristorante Giagoni in piazza è come immergersi nella storia di San Pantaleo, nelle sue estati rutilanti illuminate dalla movida ma anche nei suoi inverni quieti, quando i residenti si riappropriano gelosamente delle loro strade e della piazza di casa. Gli accademici guidati dal delegato Massimo Putzu e cullati dalla narrazione del simposiarca Cristiano Pileri, hanno viaggiato alla scoperta della storia del ristorante. Una delle tipiche casette dal tetto basso della piazza, tra le prime del paese, appartenuta alla famiglia Giagoni, poi venduta e riacquistata molti anni dopo da Gianni Giagoni, il titolare del locale. Grazie



Staffe brigata di cucina del "Giagoni in piazza" di San Pantaleo

alla sua cucina, alla posizione e alla bellezza degli allestimenti, "Giagoni in piazza" è diventato negli anni un simbolo di prestigio, accoglienza e attenzione alla buona cucina, oggi curata da Marco Zicchina formato all'accademia italiana chef di Firenze. Per l'Accademia della cucina ha preparato un antipasto di calamaretto con fagioli di stagione stufati con sedano, carote e cipolla. Come primo piatto è stata servita una fregula al finocchietto con calamaro

e pesce di scoglio. Per secondo un trancio di pesce bianco del Mediterraneo con zucchine in purea e fritte. Come dessert un tortino al cioccolato con salsa al pop-corn e un cremoso al caramello. Ricca la carta dei vini presentata dal maître Roberto Salvateci: dal brut Quarto moro al vermentino di Gallura Bajanu, dal Crisciu delle tenute Ohes al superbo L'ora grande di La Contralta, fino al mitico Salto di Coloras prodotto da Angelo Angioi.