

L'Accademia italiana della cucina esame di baccalà al Vecchio porto

La buona tavola Lo storico ristorante del corso Umberto

Olbia Dal baccalà alla ricciola, dal muggine di Cabras al vermentino, fino ai frutti autunnali riuniti in un dessert. L'annuale conviviale ecumenica dell'Accademia italiana della cucina ha scelto il ristorante "Il vecchio porto", nel centralissimo corso Umberto di Olbia per celebrare il tema dell'anno: "Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale".

La delegazione gallurese

dell'Accademia, guidata da Massimo Putzu, per l'appuntamento più importante dell'anno ha scelto la formula "usato sicuro", cioè un locale in qualche modo storico - ora una nuova gestione con i giovani e coraggiosi Giuseppe Murgia ed Elisa Faedda - caratterizzata dalla cortesia del servizio e dalla qualità in cucina, assicurata dallo chef Giuseppe Murgia per l'occasione affiancato da Agostino Simoneone, chef presidente dell'Associazione cuochi

Gallura. Cioè una garanzia.

Il risultato è stato eccellente, tanto che gli chef, la brigata di cucina e il personale in sala sono stati premiati con 8 e mezzo dagli accademici. A tavola - illustrati dall'accademica simposiaria della serata, Sabrina Serra - sono stati serviti piatti ispirati al tema dell'anno elaborato dal Centro studi regionale dell'Accademia: un superbò carpaccio di ricciola affumicato al cavolo rosso come antipasto; un risotto al

vermentino con i sapori forti del formaggio taleggio e delle acciughe del Mar Cantabrico come primo piatto; una darna di muggine essiccato e affumicato con purea e mela cotogna come secondo; una bavarese ai cachi come dessert. In precedenza, un aperitivo con finger di baccalà. Tutti i piatti sono stati accompagnati dal vermentino di Gallura docg superiore Bianco cristallino della cantina Lu Bullivan (ospite il titolare, Quirico Addis) e da un cannonau prodotto dalla cantina Su Entu di Sanluri.



I due chef e la brigata di cucina subito dopo la votazione da parte degli accademici



Dove

Elisa Faedda e Giuseppe Murgia del Vecchio porto nel corso Umberto di Olbia

