

Dal pane frattau con carciofi al Cagnulari

SASSARI. Primo appuntamento del nuovo anno per la delegazione di Sassari dell'Accademia italiana della cucina. L'appuntamento è per questa sera alle 20,45 al ristorante Li Lioni di Porto Torres (tele.079.0502286). Un appuntamento conviviale che riunirà gli aderenti all'Aic e i loro ospiti intorno alla tavola di Massimo Pintus. Dopo una serie di antipasti (dai salumi artigianali, le olive in salamoia fatte in casa, le cipolline sott'olio, le fave con lardo, i piedini di agnello in agliata, il formaggio di Osilo stagionato otto mesi e il pane guttiau) verranno proposti il pane frattau con carciofi e i ravioli di formaggio con ricotta mustia. In linea con la linea del locale e con le tradizioni del territorio anche i secondi

(vitella abis abis e cervelline impanate e fritte) accompagnate con verdure di stagione, patate e cipolle cotte sotto la cenere. Per finire con la ricotta fresca con miele, il torrione sardo e i dolcini di Osilo. Le portate verranno innaffiate dai vini di Francesco Fiori di Usini. Il produttore sarà presente alla cena e illustrerà le caratteristiche dei prodotti della sua azienda. La conclusione sarà affidata a digestivi che parleranno ancora di Sardegna: il Villacidro Murgia, il liquore di corbezzolo, il mirto e il filuferru.

Spetterà al simposiarca della serata, Antonio Fraghi, introdurre il senso gastronomico e culturale della serata. Come è consuetudine dell'Accademia, invece, alla fine della serata ciascun accademico asse-

gnerà un voto alla cena.

Durante l'appuntamento di oggi verranno illustrate le iniziative della delegazione di Sassari dell'Accademia, in programma durante il 2007.

Oltre agli appuntamenti conviviali (con scadenza mensile) sono previsti due convegni di carattere culturale e gastronomico. Il primo si svolgerà a maggio e avrà come argomento il tonno (la storia della pesca a Stintino, le ricette del tonno, l'economia della tonnara) e uno, a ottobre, in coincidenza con la cena ecumenica, basata sulla «Cucina dell'orto» con particolare attenzione alla tradizione del Sassarese già al centro dell'interesse dello storico Enrico Costa (dai cavoli alle lattughe, dalle melanzane alle zucchine).