



A Li Lioni cucina regionale senza banalità
**Il sapore e la leggerezza
 di zucchine con la menta**

E' l'avamposto della cultura gastronomica sarda di Porto Torres, una delle principali porte del turismo isolano. Il nome del locale è ereditato da quello della zona, Li Lioni, e, non solo d'estate, è il luogo preferito da famiglie che hanno bambini. Un ampio giardino che oltre al verde lascia spazio anche al parcheggio delle auto dei clienti. Appena vi sedete a tavola ecco un bel piatto di pane carasau caldo, abbrustolito e macchiato con qualche goccia d'olio d'oliva. Ecco anche la sequenza di nervetti, olive in salamoia (quelle che abbiamo assaggiato noi, però,

erano un po' legnose), deliziosi carciofini fatti in casa e degli ottimi cipollotti freschi. Ma quel che emoziona, soprattutto, sono i salumi sardi tra i quali spicca un lardo che, parola d'onore, non ha nulla da invidiare a quello blasonato, di Colonnata: talmente soave che si scioglie lasciandovi la bocca insaporita ma non unta di grasso. Originale la scelta dei primi piatti. Nella vasta scelta di gnocchetti sardi al fumo, ravioli, culurgiones troneggia una buona zuppa alla gallurese ma soprattutto un piatto che riporta ai sapori dell'infanzia: zucchine in casseruo-

la con ricotta *mustia* e menta. Che meraviglia: un piatto leggero e pieno di gusto. Un primo che mette d'accordo gli appassionati di gastronomia regionale e i dietologi.

Originali, almeno da queste parti, anche le proposte di carne per i secondi piatti tra i quali meritano una segnalazione la vitella «abis abis» e le bistecchine di pecora alla brace. Noi abbiamo optato per un buon «trattaliu» (una sorta di *souvlaki* di interiora di agnello) con delle golose patate cotte sotto la cenere. Ampia la scelta di dessert: dai dolcini sardi alle seadas e le pardulas fritte. Con un buon rosso sfuso (di Fiori, Usini) abbiamo pagato 60 mila lire.

LI LIONI, a 3 km da Porto Torres sulla strada per Sassari, tel. 079/502286, fax 079/512242. Chiuso il mercoledì; Pos; Carte di credito: tutte

