

# IL CRONISTA A TAVOLA | CUCINA



A sinistra le linguine con scampi e gamberi. Sotto la fregola di mare.



A sinistra il conto del locale di Castello: 46 euro per il pranzo.



A sinistra uno dei piatti che Ara propone tra gli antipasti: l'insalata con bottarga, pecorino e sedano.



**L'OSTERIA. A CAGLIARI SOTTO LA TORRE DELL'ELEFANTE IL LOCALE DI ARA È UN INNO AI PIATTI SARDI**

## Ricercatezza e qualità, Su Tzilleri sa come colpirti

Claudio Ara è un illuminato. Perché non prova attrazione per i fronzoli, per i piatti comuni, per tutto quello che non sia un'eccellenza sarda. Esplora e annusa, dall'orto al mare, passando per allevamenti di nicchia e perfino coltivazioni senz'acqua. Lo osserva mentre si coccola le sue materie prime, lo ascolti mentre recita la provenienza dei prodotti che propone, snocciola il nome del contadino e perfino le tecniche e suoi metodi di concimazione. A Sestu aveva un fornitore per frutta e verdura: l'agricoltore, stanco dei consigli del perfezionista Ara sui modi ortodossi di coltivazione, gli ha consegnato un pezzo di terra utile per la fornitura del ristorante, dove poter

sfogare la sua libido per legumi e ortaggi purissimi. Il vero chilometro zero, forse meno.

Il suo ristorante è a Cagliari, sotto la torre dell'Elefante, nel cuore della movida

castellana. Il turista ci sbatte contro, trascinato anche dall'inossidabile passaparola del web. Il cagliaritano attento sa cosa trova. L'arredo è affascinante, tanto rame e cestini, libri, vini di pregio e

quell'atmosfera da osteria ricercata che poi trova conferma nei piatti, dettaglio fondamentale.

I menu degustazione - di terra e di mare - possono subire piacevoli contaminazioni da altri settori della carta. La netta impressione, se si riesce nell'impresa di arrivare al dessert, è che 35 euro sia un prezzo onesto. Ara, cresciuto a Serramanna, capitale del carciofo sardo, predica qualità e sbandiera la sua idiosincrasia per tutto ciò che è gonfiato, inquinato, poco vicino alla stagione e ai tempi della natura.

Abbiamo assaggiato la sua versione della burrida, pescando nel nostro tavolo anche un eccellente polpo con patate e un'insalata di pecorino e bottarga con sedano

croccante. Filo conduttore, uno straordinario pomodoro di Sa Laurera, azienda ecosostenibile di Villanovaforru, dove si coltiva senza irrigare, ma sfruttando l'umidità di siepi e alberi. Nel menu di mare un bis di primi. La fregola - lievemente ritostata da Ara - con un trito di ricciola, arselle e altro pescato del giorno, un equilibrio di sapori non facile da ottenere. E poi le linguine (in questo caso la pasta di Gragnano si rivela insuperabile) con scampi e gamberi, anche qui il pomodoro fresco si è confermato legame ideale fra i vari sapori del mare. Virtuosi-smi? Niente affatto, semmai dietro un ristoratore di una città che vive di turismo, ci dev'essere una preparazione minuziosa, solida. La passio-

ne aiuta, ma non basta se non conosci le sfumature della maturazione di un ortaggio o la qualità del pescato, anche crudo, che poi arriva in tavola. Ara è in forma e propone un tiramisù con i savoiardi di Ovodda (bello tosto) e un paio di raviolini di ricotta, fritti e impreziositi dal miele all'arancia, dessert che dimenticheremo difficilmente. Il vermentino Terra Sassa (15 gradi e mezzo) è avvolgente. Anche troppo. Chiusura con un ricamo, il bicchierino di "vov" fatto in casa, dolce carezza finale. Bravissimo.

**Su tzilleri e' su doge**  
via Santa Croce 17  
Cagliari (0707567837)  
ristoranteclaudioara.it  
Voto: 8



**IL MAL  
DI DENTI  
NON VA MAI  
IN VACANZA.**

Numero Verde  
**800 966 117**

Responsabile Dott. Nicola Arena | Dir.San. Dott. Alessandro Calvino Od.M. CA n° 1035

**PRONTO  
SOCCORSO  
ODONTOIATRICO  
OPERATIVO**

 **ArenaCalvino**

Reperibili per chiamata e appuntamento 7 giorni su 7

Servizio privato non convenzionato col SSN

Studio Odontoiatrico a Cagliari in Piazza Repubblica, 28 | 342 7287333 | www.arenaecalvino.it