

falstaff / giu-ago 2025

VINO CIBO VIAGGI DESIGN

falstaff

VINO
IL MONDO
DEI ROSATI

GASTRONOMIA
IL SUCCESSO DELLA
CUCINA NORDICA

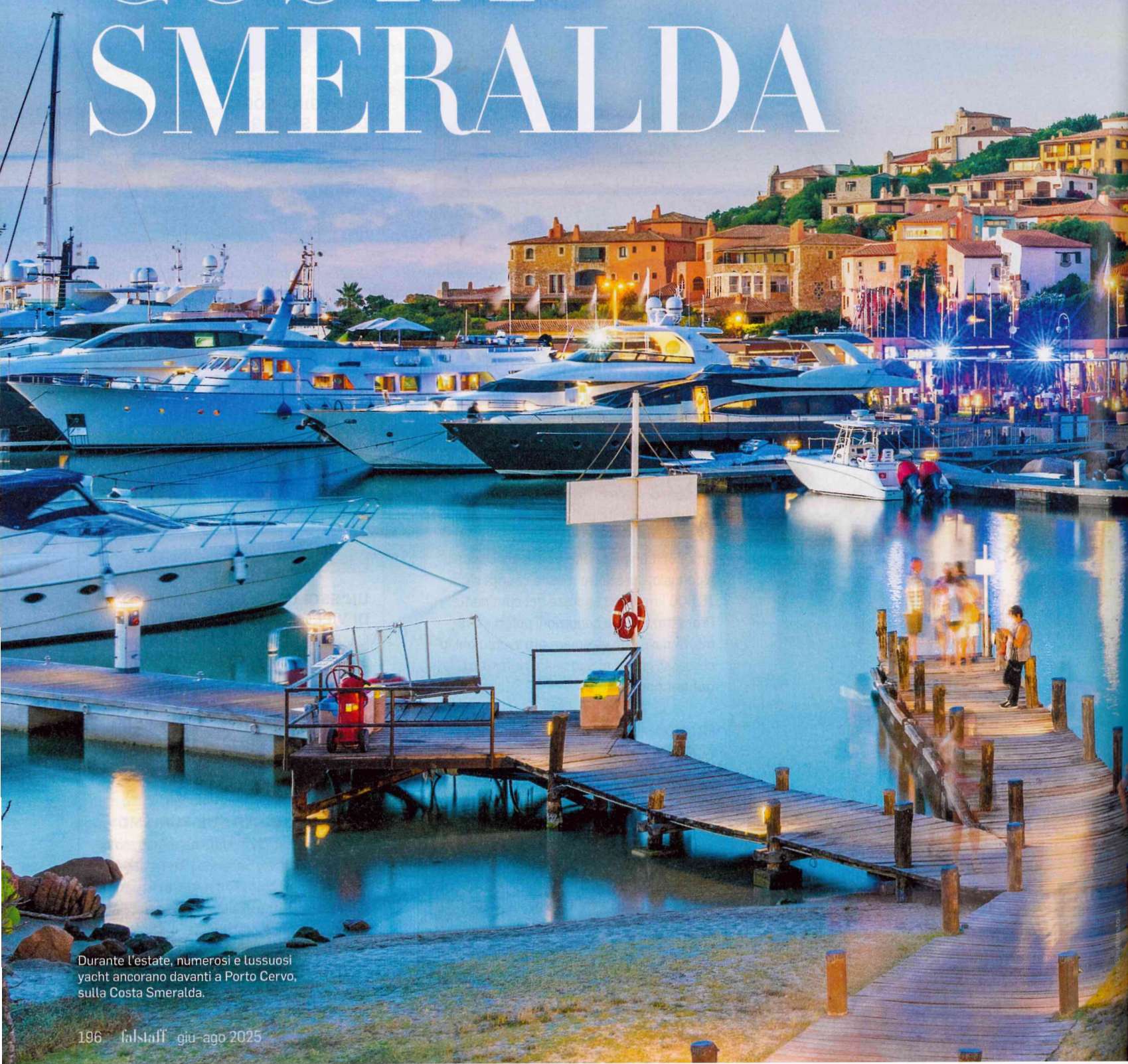
VIAGGI
SARDEGNA
PER FOODIES



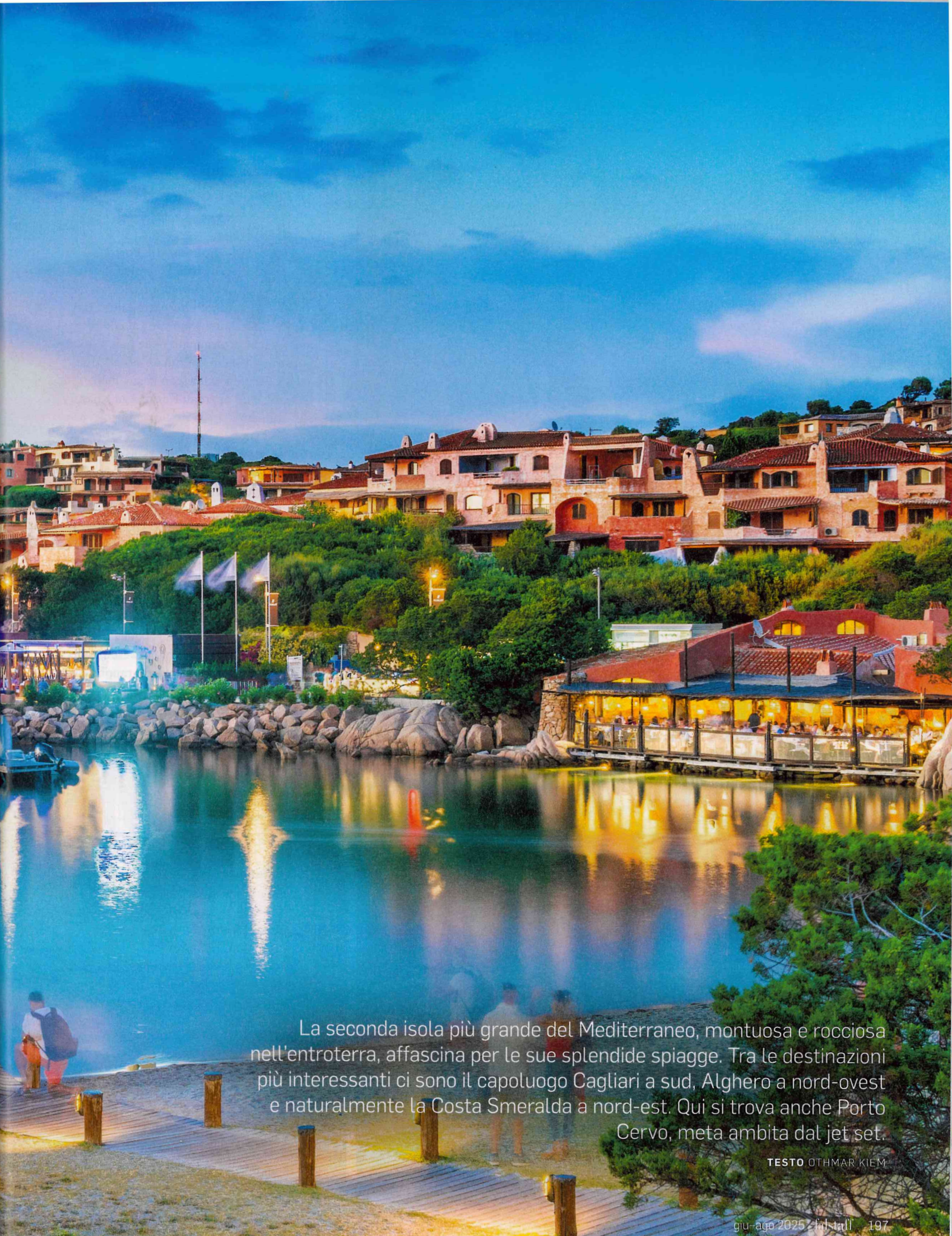
Croazia

NUOVA META GOURMET

SULLA COSTA SMERALDA



Durante l'estate, numerosi e lussuosi yacht ancorano davanti a Porto Cervo, sulla Costa Smeralda.



La seconda isola più grande del Mediterraneo, montuosa e rocciosa nell'entroterra, affascina per le sue splendide spiagge. Tra le destinazioni più interessanti ci sono il capoluogo Cagliari a sud, Alghero a nord-ovest e naturalmente la Costa Smeralda a nord-est. Qui si trova anche Porto Cervo, meta ambita dal jet set.

TESTO OTHMAR KIEM



Acque cristalline di un verde smeraldo e scogli frastagliati caratterizzano l'isola de La Maddalena.

Aluglio e agosto, Porto Cervo e la Costa Smeralda diventano la meta privilegiata del jet set internazionale. Gli hotel sono tutti al completo, i mega yacht ormeggiano nelle baie e la vita notturna dei club continua fino all'alba.

La Costa Smeralda, con la sua incredibile bellezza, è un'opera di Karim Aga Khan IV che negli anni '70 avviò un ambizioso progetto turistico in questa zona. A differenza di altri luoghi in cui si ergevano enormi edifici in cemento, qui sono state realizzate costruzioni più piccole e dal design che incorpora elementi tradizionali dell'isola. Nonostante il fermento della zona, è la natura mozzafiato a dominare ancora oggi il paesaggio della Costa Smeralda, con boschi di querce da sughero e altre specie mediterranee, rocce granitiche che si ergono imponenti e una costa frastagliata che somiglia a un fiordo. Le acque cristalline, che sfumano dal blu al verde, sono perfette per nuotare e rappresentano un paradiso per chi ama le immersioni.



Nel porto de La Maddalena, piccoli yacht a vela gettano l'ancora accanto a vecchie barche in legno, creando uno scenario incantevole.



L'interno raffinato, i piatti deliziosi e una grande carta dei vini sono le caratteristiche distintive di Josto a Cagliari.



Alghero è una delle città più affascinanti della Sardegna, con molte viuzze ideali per una passeggiata nel centro storico.



Italo Bassi ha portato con il suo Confusion Restaurant una ventata di novità nella scena gastronomica sarda.



Per chi ritiene la Costa Smeralda troppo affollata o costosa, non c'è bisogno di allontanarsi troppo. Il tratto è infatti solo una piccola porzione della Gallura, la regione che si estende da Olbia a Santa Teresa di Gallura e che è caratterizzata da formazioni granitiche straordinarie. Qui si trovano numerose baie e spiagge incantevoli. Un'ulteriore perla gallurese è l'isola de La Maddalena, che si trova a nord della Sardegna ed è una meta particolarmente affascinante.

DA NORD A SUD

Alghero, suggestiva cittadina nel nord-ovest della Sardegna, un tempo enclave spagnola, conserva l'influenza iberica, con gli anziani che parlano ancora in catalano. Non sorprende quindi che una delle specialità locali sia la paella, preparata con agnello e carciofi. Tra le prelibatezze più apprezzate ci sono le aragoste, pescate lungo la costa, che si accompagnano perfettamente con un fresco Vermentino, come quello prodotto dalla storica cantina Sella & Mosca, fondata nel 1899 e tra le più prestigiose d'Italia. Una visita alla Grotta di Nettuno e alla penisola di Stintino è un'esperienza da non perdere.

Cagliari, con la sua popolazione di circa mezzo milione di abitanti, è la città più grande dell'isola e il porto principale. Il centro storico, che si erge su un'imponen-

te formazione calcarea, ospita il Castello e numerosi palazzi che offrono una vista mozzafiato sul mare. La gastronomia di Cagliari è ricca e variegata. La spiaggia del Poetto, la più frequentata dai cagliaritari, è un luogo vivace: di giorno le sdraio sono occupate dai bagnanti; la sera molte delle barche vengono trasformate in bar e offrono aperitivi accompagnati da musica dal vivo. Dopo il tramonto, si può proseguire con una cena in uno

dei numerosi ristoranti del centro storico.

Lungo la costa, il pesce fresco e i frutti di mare sono ingredienti immancabili della cucina locale. Ma le vere radici culinarie della Sardegna si trovano nell'entroterra. Fino all'inizio del turismo balneare, l'area costiera era in gran parte evitata dai sardi, che preferivano le montagne interne, dove pecore e capre non si contano. L'agnello arrosto è un piatto tipico che si trova ovunque. Un'al- ➤



Un'altra meta imperdibile: la cantina Sella & Mosca, con la Casa Villamarina annessa.



Le stradine di Cagliari ospitano molti locali affascinanti, dove la bottarga, una specialità, è spesso grattugiata sulla pasta.

> tra prelibatezza è il porceddu, maialino da latte cotto lentamente al forno o arrostito sulla brace di quercia. Il sapore affumicato che ne deriva lo rende irresistibile.

I PREGIATI VINI DELL'ISOLA

La Sardegna è una regione vinicola di grande rilievo, con il Vermentino che domina la produzione di vini bianchi. La sua qualità migliore si esprime sui terreni granitici del nord dell'isola, dove il Vermentino di Gallura ha ottenuto il riconoscimento DOCG. Questo vino è un compagno ideale, soprattutto per i piatti a base di pesce.

Per quanto riguarda i vini rossi, la varietà più rappresentativa è il Cannonau, che dà vita a un vino corposo, caratterizzato da tannini robusti e un profumo di frutti di bosco. Il Carignano, coltivato nel sud-ovest vicino a Cagliari, risulta essere ancora più potente e tannico. Un'altra varietà che si sta affermando è il Cagnulari, una specialità locale sempre più diffusa.

Con la sua incantevole costa, il paesaggio spettacolare dell'entroterra, le prelibatezze locali e i suoi straordinari vini, la Sardegna rappresenta una vera e propria isola del gusto.



I culurgiones, preparati a mano, hanno un aspetto simile a intrecci di pasta.

I PRODOTTI TIPICI DELLA CUCINA SARDA

Uno dei protagonisti della cucina sarda è il *pane carasau*, sottilissimi fogli di pane che si rompono al semplice tocco. Si possono gustare come snack croccanti. Con l'aggiunta di olio e sale diventano il delizioso *pane guttiau*.

La bottarga è un altro ingrediente distintivo: si tratta di uova di pesce essiccate, disponibili in due varianti. La più delicata proviene dal rospo di mare, pescato principalmente nelle acque salmastre intorno a Oristano. Sulle isole di San Pietro e Sant'Antioco, nel sud-ovest dell'isola, la bottarga è ricavata anche dalle uova del tonno, che viene catturato localmente. Con il suo sapore intenso e salato, questa specialità può essere, per esempio, grattugiata sulla pasta oppure affettata sottilmente per accompagnare bruschette o altri antipasti.

La *fregola sarda* è una pasta a forma di piccole palline. Si cuoce come una pasta tradizionale in abbondante acqua o si prepara lentamente come un risotto ed è perfetta per accompagnare i piatti di pesce. Un altro formato di pasta tipico è il *malloreddus*, piccolo e rigato, che si sposa benissimo con il sugo di pomodoro, zafferano e pecorino. I *culurgiones*, invece, sono ravioli fatti a mano, ripieni di patate, formaggio di pecora e menta: un'autentica delizia.

E infine, non possiamo dimenticare che la Sardegna è la terra di pecore e del formaggio di pecora, prodotto in tutte le sue varianti: dal fresco e cremoso allo stagionato e piccante. Il formaggio fresco è l'ingrediente principale di un dessert tipico come le *seadas*, che lo combinano con il miele dolce-amaro del corbezzolo, creando una prelibatezza irresistibile.



La loggia ariosa del Confusion Restaurant di Porto Cervo è il luogo ideale per una cena raffinata.

SOGGIORNO

PETRA SEGRETA RESORT & SPA

Ville in pietra immerse in un bosco di cinque ettari ai margini di San Pantaleo, con una vista mozzafiato sul mare.

Via Stazzu Malcusa, 07026 San Pantaleo
petrasegretoresort.com

LI FINISTREDDI EXCLUSIVE COUNTRY RETREAT

Situato a un'altitudine che sovrasta Baja Sardinia, offre l'aria fresca di montagna e una vista panoramica sul mare. Ville di lusso, camere e suite. Loc. Micalosu Via le Finestrelle, 07021 Cannigione finistreddi.it

7 PINES RESORT SARDINIA

Lussuoso resort sulla spiaggia, immerso nel paesaggio costiero di Baja Sardinia. Sentieri che attraversano una natura profumata conducono a ristoranti, spiagge nascoste, piscine e un Beach Club. Loc. Li Mucchi Bianchi, Baja Sardinia, 07021 Arzachena
7pines-sardinia.com

CASCIONI ECO RETREAT

Ex tenuta agricola circondata da erbe selvatiche, oliveti, frutteti e un orto privato. Le camere lussuose offrono vista sul mare o sulla campagna. Paradisiaco. SP 59 bis, 07021 Arzachena
cascioni.com

EXPERIENCE HOTEL CORTE BIANCA

Con una gestione familiare e situato sulla costa occidentale della Sardegna, propone una vacanza intima e priva di folle turistiche, con cucina gourmet e benessere inclusi. Marina di Cardedu, 08040 Cardedu
hotelcortebianca.it

FALKENSTEINER RESORT CAPO BOI

A meno di un'ora d'auto da Cagliari, direttamente sulla riserva marina di Capo Carbonara, ha una spiaggia esclusiva per gli ospiti. Lo chef stellato sudti-

rolese Theodor Falser cucina qui con regolarità. Strada Provinciale 17, 09049 Villasimius
falkensteiner.com/resort-capo-boi

CUCINA

ITALO BASSI CONFUSION RESTAURANT

Italo Bassi ha portato una ventata di freschezza nella scena gastronomica sarda con le sue creazioni innovative, incentrate sul pesce fresco. Ottima posizione e servizio impeccabile. Via Porto Vecchio 1, 07021 Porto Cervo
confusion-restaurant.com

FRADIS MINORIS

Splendida posizione sulla laguna di Nora, a ovest di Cagliari, direttamente sul mare. Il giovane chef Francesco Stara e il suo team sono specializzati in pesce e frutti di mare. Laguna di Nora Località, Viale Nora, 09010 Pula
fradisminoris.it

IL FUOCO SACRO

Situato nel Petra Segreta Resort, il ristorante propone piatti creati da Enrico Bartolini, lo chef con il maggior numero di stelle Michelin in Italia. Ampia la carta dei vini, con oltre 500 etichette. Via Stazzu Malcusa, 07026 San Pantaleo
petrasegretoresort.com/it/ristorazione/fuoco-sacro



Piatti ben equilibrati con un tocco speciale sono serviti all'Old Friend di Cagliari.

GUSTO BY SADLER

Claudio Sadler, uno dei cuochi più celebri di Milano, ha portato il suo ristorante in Sardegna, offrendo piatti innovativi in un ambiente elegante. Via Tavolara, 07052 San Teodoro
ristorantesadler.it/bagioni-sardegna

RISTORANTE DA MUSCIORA

Danilo Delrio e il suo team offrono piatti raffinati e innovativi in un'atmosfera intima, con due piccole sale. Ampia selezione di vini, molti dei quali provenienti da produttori sardi. Via Giuseppe Mazzini 59, 07041 Alghero
musciora.it

BISTROT OLD FRIEND

Locale giovane e vivace nel centro di Cagliari, nato dalla passione per la musica, i viaggi e il buon cibo. Via Giuseppe Abba 51, 09127 Cagliari
oldfriendcagliari.it

RISTORANTE LUIGI POMATA

In un ambiente moderno, Luigi Pomata reinventa la cucina sarda con un tocco creativo. Tra le specialità, il tonno di Carloforte, venduto anche in lattina. Viale Regina Margheri 18, 09124 Cagliari
luigipomata.com

JOSTO

Uno dei ristoranti più interessanti di Cagliari, dove Pierluigi Fais propone piatti eccellenti. Carta dei vini straordinaria, con prezzi molto accessibili. Via Sassari 25, 09125 Cagliari
dijef.com/josto-ristorante

OYSTER

Più che un ristorante, un wine bar con una vasta selezione di vini, in particolare champagne e spumanti italiani. Molto apprezzato dagli amanti del vino. Via Sardegna 20, 09124 Cagliari
oyster.platform.app

VINO & SOGGIORNO

SELLA & MOSCA / CASA VILLAMARINA

Fondata nel 1899, Sella & Mosca è una delle cantine più antiche e grandi d'Italia, situata vicino ad Alghero. La Casa Villamarina offre undici camere eleganti per gli ospiti. I Piani, 07041 Alghero
casavillamarina.com;
sellamosca.com

ARGIOLAS

Argiolas, nel cuore dell'entroterra di Cagliari, è una delle migliori cantine dell'isola. Il Turriga, una cuvée di Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera, è particolarmente pregiato. Recentemente, Argiolas ha aperto un boutique hotel con cinque camere e un ristorante annesso alla cantina. Via Roma, 28/30, 09040 Serradella
argiolas.it