

Gemellaggio vincente tra la cucina toscana e quella della Sardegna

di Eleonora Cozzella

22 marzo 2015



Fregola con pesce e bottarga

Sardegna e Toscana - con qualche incursione in montagna - si incontrano nella cucina di un locale che in appena un anno dall'apertura si sta facendo un buon nome in tutta la zona. Merito della coppia Daniela (in sala) e Aele Cabiddu (ai fornelli) che da Oristano sono approdati in Versilia e messo su una taverna curata come se fosse la loro casa: tavolini su misura, oggetti di modernariato, un accogliente angolo bar. E,

soprattutto, uno stile di cucina che richiama le loro origini, ma celebra anche la regione dove hanno scelto di vivere. Quasi a ricordare le due anime del locale, ci sono anche due sale e due ingressi, perché il ristorante è nato unendo quelle che erano due diverse attività commerciali: una merceria, di fronte alla storica farmacia del paese, e un'antica macelleria, di cui sono ancora evidenti i ganci sul soffitto e il marmo alle pareti della cucina, tutta a vista grazie alla bella vetrata con scheletro in ferro battuto. Il menu è un piccolo viaggio nell'agroalimentare sardo (pane carasau, malloreddus, casizzolu, Vermentino e Cannonau) affiancato da ricette della tradizione toscana.

Per assecondare la curiosità si può provare un po' dell'uno un po' dell'altro. Magari cominciando col carpaccio di cervo affumicato in casa con insalata di mele renette e melograno: un piatto dal sapore deciso, ingentilito dall'acidità della frutta.

Se preferite il mare, ecco un elegante carpaccio di crostacei prima di un salto oltremare con la fregola (specialità sarda della famiglia dei cous cous) al sugo di pesce e bottarga, intensa e profumata. Perfetta la cottura della guancetta di vitello brasata al miele d'arancia e patata schiacciata con cavolo romanesco: si scioglie in bocca. Per dolce, non rinunciate alla tipica seada. Cortesia in sala e ottimo rapporto qualità/conto: sui 30-35 euro.

Taverna Le Gradole
via Campana 10
Seravezza
Telefono 0584-756603

VOTO ALLA CUCINA: 8/10

- **SOLO QUI** Ingredienti e ricette della Sardegna si affiancano a prodotti e piatti della tradizione toscana, di mare e di terra
- **DA NON PERDERE** La guancetta di vitello brasata al miele d'arancia e patata schiacciata con cavolo romanesco