

La cucina sarda vola a Milano: Eataly ospita per due mesi Roberto Serra ed il suo staff

```
setTimeout(function(){var  
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location &&  
location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microso  
fttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&  
settings=Manual&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElemen  
t;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```

La cucina sarda conquista Milano. Lo chef di Abbasanta **Roberto Serra** – e tutto il suo staff del **Ristorante Su Carduleu** – saranno ospiti per due mesi all'**Eataly Smeraldo** in piazza venticinque aprile.

Temporary Restaurant. Dal primo febbraio al 31 marzo il ristorante Su Carduleu si trasferisce da Eataly a Milano, portando con sé, tra i vari bagagli, il più importante: la cucina, i cibi, i prodotti e tutta la tradizione della Sardegna più autentica.

*«Io, il mio staff e tutto il mio ristorante ci trasferiamo a Milano – ha spiegato Roberto Serra – sarà un **trasloco totale**: non solo ovviamente il cibo, l'olio e il vino e tutti i prodotti che porterò da varie parti dell'isola al nord, per proporre i nostri menu e la migliore cucina sarda possibile, ma anche **gli arredi di Su Carduleu** saranno trasferiti da Eataly. Sono onorato di questa chiamata, sarà una bellissima esperienza e una vetrina nazionale e internazionale per la Sardegna. Inoltre su Carduleu è in fase di ampliamento e per diverse settimane il locale sarà chiuso per lavori.»*

Roberto Serra era già volato a ottobre 2019 in **Brasile** alla *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, evento alla sua ottava edizione, in rappresentanza di tutta la Sardegna, e ora il suo ristorante Su Carduleu terrà alta la bandiera dei quattro mori per due mesi a Milano, in una delle piazze più frequentate e prestigiose.

*«E' un grande onore, ma anche un onere importante, rappresentare la bellezza della nostra terra, della buona cucina e dei prodotti che ci caratterizzano, in giro per l'Italia e per il mondo. Sono molto orgoglioso per questa chiamata – ha proseguito il titolare di Su Carduleu – che non si può definire inusuale, ma certamente rara. Altri chef sono stati invitati per il temporary restaurant, ma non tantissimi. Sottolineo inoltre che **Diego Puddu, l'executive chef di Eataly**, è sardo e ha avuto una particolare attenzione nella sua scelta. La cucina di Su Carduleu è stata apprezzata per la cura e l'impegno profuso durante tutto l'anno, per l'autenticità e la diversificazione territoriale nella scelta dei prodotti, per un richiamo costante al km zero, al prodotto che dal produttore viene portato sulla tavola senza sofisticazioni, nel rispetto della tradizione della nostra cucina, ma sempre sapendo stare al passo con i tempi e alle esigenze dei palati degli ospiti.»*

Cibo, cartina della Sardegna e il racconto dell'isola. *«Chi passerà a trovarmi in questo spazio milanese – ha detto Roberto Serra – troverà tutto il mio staff, parleremo della nostra cucina e del forte legame con il territorio, faremo trovare ai clienti i nostri menù con i piatti tipici e dei segnaposto che simboleggino la nostra Sardegna. Porterò anche **una cartina per raccontare la storia del territorio** dal quale provengono i prodotti, le ricette e le pietanze che proporrò, e quali sono le tradizioni locali, le feste, i costumi tipici. Vogliamo trasmettere il messaggio di una isola che, sotto ogni punto di vista, valga davvero un viaggio come destinazione ambita.»*

Tra i prodotti che lo chef porterà con sé c'è la fegula fatta rigorosamente a mano con la semola di grano Cappelli, maccarrones de busa, l'olio di Bolotana ed il pane carasau di Sedilo, la bottarga di Cabras, su pani pintau di Paulilatino, solo per citarne alcuni. Ovviamente una immancabile carrellata di formaggi e salumi ed una vasta **selezione di vini**: cantine Argiolas (Bovale e Turriga) e Contini, un Vermentino Surrau, e la Vernaccia di Davide Orro.

*«Avrò a disposizione **28 coperti** – ha concluso lo chef di Abbasanta – e questi saranno certamente quasi tutti ospiti che gradiranno di ritrovarsi immersi nell'atmosfera regionale della quale assaggiano i cibi. Non avrò remore a parlare anche in sardo, così che possa restare in mente a chi ascolta qualche parola utile per quando volerà in Sardegna.»*

Food partner. Partecipano all'evento come food partner: Bottarga Ittica di Cabras, Pane carasau panificio "Sa Fresa" Sedilo – Oristano, Olio Extravergine di oliva biologico "Ozzastrera" Bolotana -Nuoro, Cozze "Nieddittas" Arborea – Oristano, Semola di grano Cappelli "Molino Masala" Narbolia – Oristano.

***In allegato le immagini relative al comunicato: tovaglietta con cartina della Sardegna per i tavoli di Eatly, foto staff Su Carduleu, e piatti dell chef. ***



La tovaglietta con cartina della Sardegna per i tavoli di Eatly.



Lo staff di Su Carduleu.



Piatti dello chef.

Comments

comments