

## Leonildo Contis alla Locanda del buongustaio, la pasticceria sposa la cultura: spazio a libri, arte, musica e cucina tradizionale.

```
setTimeout(function(){var  
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location &&  
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);
```

L'alta pasticceria sposa la cultura. Nulla di più perfetto del connubio di dolci e cioccolato con arte, letteratura, pittura. *«Perché in fondo, oggi più che mai, cucinare è una forma d'arte e con il resto della cultura si deve intrecciare.»*

A dirlo è **Leonildo Contis**, pasticciere di Sanluri da tre generazioni, che oggi realizza uno dei suoi sogni: *«Aprire un locale in centro a Cagliari, in quello che tutti chiamano il salotto buono della città, ma che non sia solo una caffetteria, o una mera rivendita di dolci. Desideravo – e così sarà strutturato il locale – uno spazio dove l'ospitalità è la parola d'ordine. Un luogo dove si possa respirare un po' di cultura, dove le persone possano non solo gustare una mia creazione, dolce o salata, ma godere anche della bellezza di un artista che dipinge, o di una installazione, leggere i quotidiani, piuttosto che un libro, ascoltare musica, o semplicemente fare una pausa e poter riordinare le idee. E così anche gli artisti, o gli studenti, e ancora chiunque abbia bisogno di uno spazio per esporre le proprie creazioni, presentare un libro, fare una riunione di lavoro, studiare, o cucinare per una serata particolare o di cibo e cucina tradizionale, sarà il benvenuto alla Locanda».*

Leonildo Contis lavorerà nei locali della già conosciuta **Locanda del Bongustaio, Via Concezione angolo portici di via Roma a Cagliari**, e quello che vuole mantenere è lo spirito proprio della locanda. **L'inaugurazione sarà l'11 dicembre, dalle ore 19.00.** *«La locanda è il luogo dell'accoglienza per eccellenza del viaggiatore, laddove un tempo si fermavano i viandanti a trovare ristoro. Chi viene da noi deve sentirsi esattamente così, ristorato e a casa, rilassato e accolto: dentro una pausa reale, culturale, emozionale, dove sono coinvolti tutti i sensi. Che sia un pranzo veloce o una tazza di caffè e un pasticcino, oppure una intera serata in nostra compagnia.»*

All'inaugurazione – tra gli altri ospiti – sarà presente anche **Roberto Serra**, proprietario del ristorante **Su Carduleu** Abbasanta, uno dei più quotati chef isolani per la cucina sarda e tradizionale, che alla *“Locanda del Bongustaio”* insieme a **Leonildo Contis** terrà delle serate a tema – da calendarizzare – durante tutto il nuovo anno, alle quali si potrà assistere per poi degustare. Durante la preparazione dei cibi verrà sempre raccontata la storia della loro provenienza, le antiche ricette, come sono state tramandate e ciò che riguarda la lavorazione odierna dei piatti.

Sono 4 le sale del locale, una interamente dedicata alle colazioni o sala da the e letture. Le colazioni saranno servite sia dolci che salate, per venire incontro a tutti i gusti, specie quelli

dei turisti. Una delle novità proposte sarà **la pizzecca sfoglia gigante**.

*«La pizzecca sfoglia è molto amata in città ed è una novità quasi per tutti i turisti, così abbiamo deciso di fare un esperimento e la proporremo in formato gigante, senza nessuna pretesa di avere inventato nulla di geniale, ma al solo scopo di rendere felici i clienti. Per le altre particolarità, ovviamente vorrei fossero scoperte qui al locale da chi verrà a farci visita: aggiungo solo che ci sarà una bella sorpresa per chi ama il fritto la mattina.»*

Il locale è inoltre dotato di forno a legna, che si presta alla cottura di diversi cibi per serate a tema diversificate, dalle pizze ai pani ai dolci.

**Spazio presentazioni e esposizioni.** Nello spirito dell'ospitalità che vuole contraddistinguere il locale ci sarà lo spazio per esporre, per dipingere dal vivo, per suonare, cantare, o ancora fare dimostrazioni pratiche da parte di artigiani, o presentazioni di libri e volumi. E' prevista anche, per chi voglia, la vendita dei prodotti o dei manufatti. Vi saranno inoltre serate a tema: cucina sarda tradizionale, dolci tipici, panificazione, pizza e lievito madre, e tanto altro ancora.

**Spazio riunioni e pranzi di lavoro.** Una sala del locale potrà essere destinata su prenotazione a chi avesse necessità di riservatezza, per pranzi di lavoro, riunioni, o qualsiasi altra esigenza. E' dotata di un ingresso separato dal resto del locale e avrà un servizio dedicato.

**Pasticceria e nozze.** Leonildo Contis dedica uno spazio per le **consulenze** e i preventivi, su appuntamento, ai **futuri sposi**. Alla Locanda saranno accolti, in un clima di tranquillità e riservatezza – e da molte soluzioni – per la scelta personalizzata del buffet e della torta per il matrimonio dei loro sogni.

**Consegna a domicilio.** Sarà organizzato il servizio di ordinazione e consegna a domicilio di dolce e salato, e sono stati pensati anche i diversi formati per gelati e semifreddi.



## Comments

comments