

## CUCINA | IL CRONISTA A TAVOLA



A sinistra il tagliere con formaggi e salumi sardi. Al centro una marmellata di agrumi. Sotto, la fregola di mare della Locanda

RICEVUTA	
DESCRIZIONE	QUANTITÀ
1 TAGLIERE	3,00
1 FREGOLA	9,00
1 PIZZA	9,00
1 FUNGHI	4,00
1 CREME CARAMEL	5,00
1 BIRRA MONIA	2,00
TOTALE DOCUMENTO € 46,00	

A sinistra la ricevuta del pasto alla Locanda: la cena completa è costata 46 euro



A sinistra un'immagine dell'ingresso alle camere della Locanda di via Veneto a Cagliari



A CAGLIARI ALLA LOCANDA DEI BUONI E CATTIVI SANNO COME COLPIRE SENZA EFFETTI SPECIALI

## Quando rispetti la tradizione la ricetta è quella vincente

«**A**lla Locanda dei Buoni e Cattivi si mangia e si dorme. Qui si impara un mestiere, per lasciarsi alle spalle giorni difficili. Qui si lavora sodo, per camminare a testa alta verso un domani migliore, orgogliosi di aver preso in mano la propria vita».

In Via Veneto c'è un porto sicuro per chi va cercando certezze a tavola. E il messaggio che si può leggere su ogni tavolo vi introduce in un locale particolare. Cagliari propone interessanti progetti, dal concept food alla bottega del cotto e mangiato, dal vegano integralista alla pizzeria fighetta, ma qui alla Locanda c'è poco spazio

per i colpi a effetto. Il sapore è protagonista, quando poi il rapporto fra la qualità (maniacale la ricerca del prodotto) e il prezzo diventa una priorità, allora ti viene voglia di tornarci.

Lasciamo da parte il pro-

getto Domus de Luna, la straordinaria opera di recupero di ragazzi in difficoltà che Ugo Bressanello e i suoi collaboratori fanno tutti i giorni. Dimentichiamo per una sera cosa c'è dietro il successo di un locale figlio

di tante storie dove ha vinto il cuore. Alla Locanda l'offerta del pranzo (due menu da 12 e 16 euro) è invitante. Dal cartoccio di mare - con muggine e cozze - al dessert ricercato. A cena, il menu alla carta ha una linea, la tradizione sarda, e le rivisitazioni se possibile alzano l'asticella. Anne e Giuditta sono la front line di uno staff dove regna l'armonia: il tagliere dei salumi non è un semplice antipasto, perché il casizolu (Santulussurgiu), il pecorino (di Floris, Siliqua) e il salame (Nule) sono di livello molto alto. Il pane è fatto alla Locanda. Abbiamo assaggiato una sontuosa fregola artigianale in brodo con fumetto di pesce, gam-

beri e bottarga. La lasagna aperta di pasta fresca con funghi, besciamella leggera e pecorino biologico era equilibrata, con sapori e consistenze ben distinti. La frittura di funghi (di Barega), cervellino di vitello e un assaggio di polpo locale valeva la serata.

Una cucina dove la Sardegna è al centro e i tutti piatti escono nel rigore della stagionalità e della storia. C'è rispetto per quello che rappresentiamo nel panorama nazionale. Forse è anche questo il motivo dei riconoscimenti che Gambero Rosso e Michelin negli ultimi mesi hanno dato alla Locanda, negli ultimi mesi.

Il creme caramel strizza

l'occhio al flan sardo, anche se viene servito in un bicchiere poco pratico. La millefoglie con chantilly e un biscotto friabile è una carezza che la cucina vi manda. Ottima la birra di Selargius Mezzavia. Vasta l'offerta della cantina.

È stato Roberto Petza a creare il primo menu, oggi in cucina c'è lo chef Gianluca Todde. Bravo, è compito arduo puntare sulle colonne di una cucina intoccabile. Ci vogliono amore e rispetto.

**La Locanda dei Buoni e Cattivi**  
Via Vittorio Veneto 96  
Cagliari (070 7345223)  
locandedeibuoniecattivi.it  
Voto: 8



SIAMO  
OGNI GIORNO  
ALLA SCOPERTA  
DI UN NUOVO MONDO,  
LA TERRA.

Audarya®

audarya.it

Ha iniziato nostro nonno, nostro padre ha continuato. E noi, tra questi vigneti, siamo nati. Guardandoli, abbiamo imparato a respirare la terra, a fare le cose come vanno fatte. Abbiamo visto crescere le viti, mentre crescevamo noi e abbiamo imparato la passione del lavoro da cui nascono i nostri vini. Eppure, oggi che tocca a noi, la terza generazione, reimpariamo ogni giorno tutto da capo: perché se la terra non smette mai di stupirci, noi non smetteremo di esplorarla.

