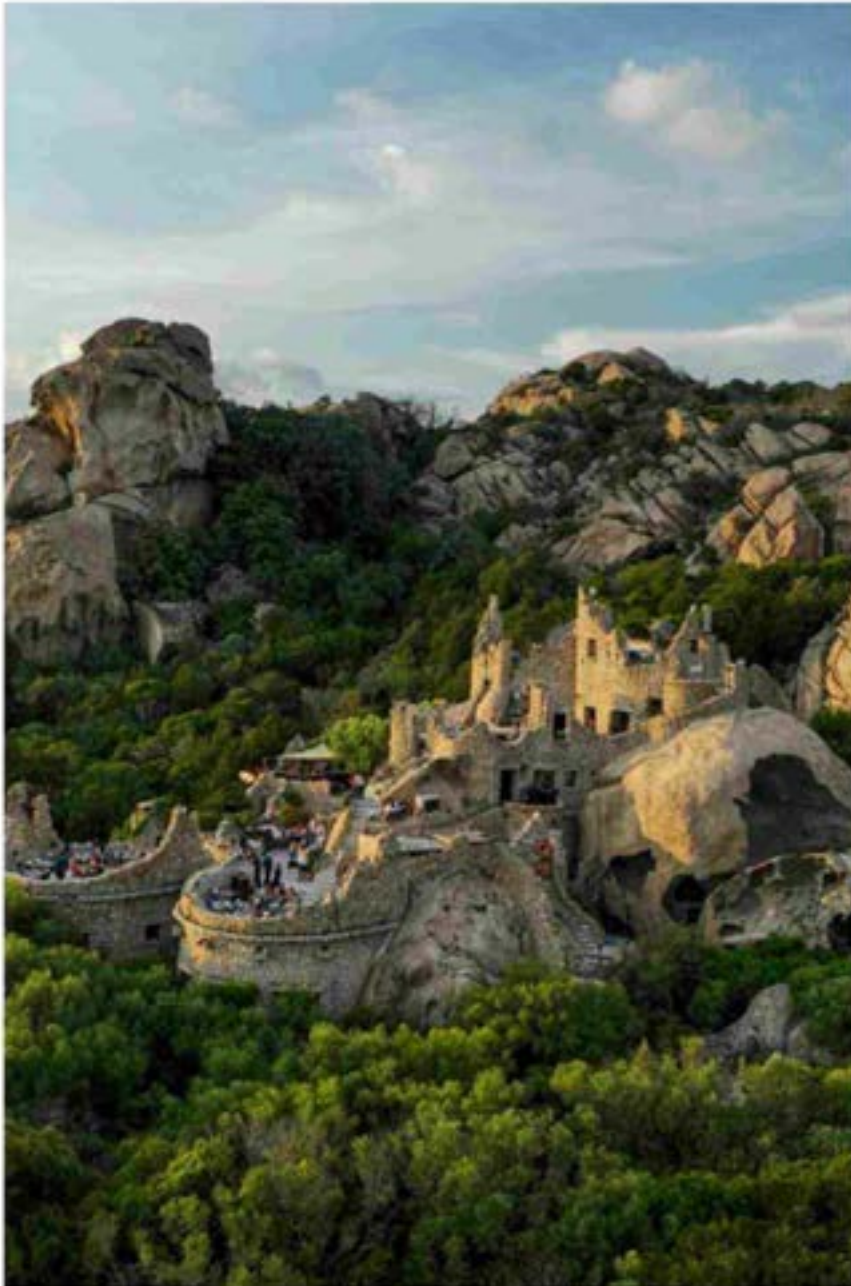




20 SWSF

# Il Ritual club, una Sardegna da amare

Alle porte di un sogno, quello realizzato da Francesca Fiore e quello che almeno una volta possiamo realizzare anche noi!

di Miriam De Vita

**C**'era una volta, in una terra accarezzata da un mare cristallino, un luogo incantato. Le grandi montagne proteggevano in un abbraccio questo piccolo mondo a sé. Ed è nelle sue viscere, che un giorno nacque un sogno. Quella magia antica e tangibile, oggi è ancora viva e quel sogno esiste davvero: il Ritual Club in Costa Smeralda.

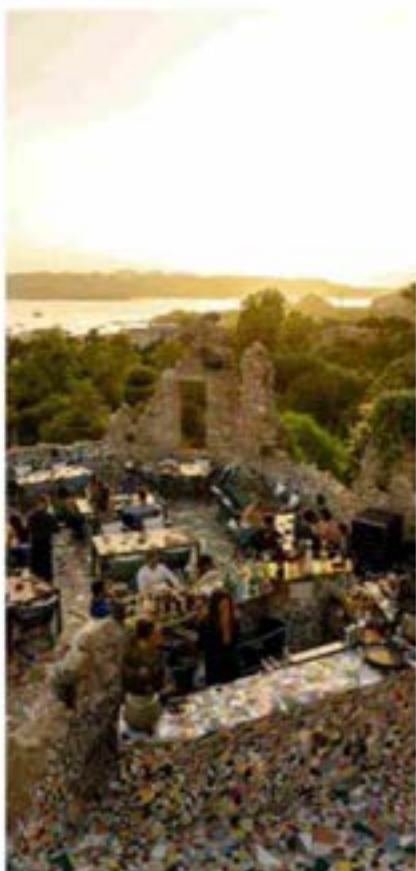
Un'aura antica e primordiale rende questo posto unico e misterioso. Ogni notte, quando il sole cala dietro l'orizzonte e il cielo si tinge di rosa e di oro, il Ritual Club prende vita.

Luci soffuse si accendono come stelle, illuminando sentieri di pietra antica che portano a grotte segrete e terrazze panoramiche. Le pareti scolpite nella roccia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

166551

SO FOOD



viva, decorate con intricati mosaici e antichi simboli, raccontano storie di tempi lontani e di una mente visionaria.

Gli ospiti del Ritual Club vengono accolti come da un sogno. Vestiti leggeri, eleganza e colori, si muovono seguendo la musica, un'armonia perfetta scandisce il ritmo arcaico di questo posto invitando tutti a danzare sotto le stelle.

Nel 1970, sotto un cielo di visioni e sogni, nacque il Ritual, a concepirlo fu un genio ispirato, Andres Fiore. In quell'angolo

segreto della Sardegna, questo luogo si manifestò alla vista della sua anima un faro di bellezza.

Ancora oggi, la promessa è quella di un'esperienza che sfida il tempo, trasformando ogni serata in un viaggio senza confini creando la meraviglia di un luogo unico, dove l'arte umana si fonde con l'arte della natura. Le rocce e la costa si intrecciano in una danza perfetta, una scenografia che celebra la bellezza e l'armonia. Il Ritual è la sintesi sublime di paesaggio e creatività, un'opera che trascende il tempo e diventa un

sogno vivente, un angolo di Sardegna dove ogni momento è pura magia.

Dal 2004, nelle mani di Francesca Fiore, figlia di Andres, si trasforma l'eredità. Un compito tanto prezioso quanto gravoso, che accoglie con dedizione e ardore. Con visione imprenditoriale, decisa e audace, non si limita a celebrare il passato, ma infonde nuova vita, valorizzando la storia e la forma del Ritual. Il genio del fondatore, ancora vivo nell'arte di Francesca, si esprime in una gestione audace, distinguendosi dalle consuetudini del settore. Sotto la sua



guida, il Ritual evolve, trasformandosi in un faro di innovazione, dove il passato e il presente danzano in un'armonia di creatività e audacia.

Proprio per volontà di Francesca Fiore di dare sempre un racconto vivo del Ritual, dove suo padre Andres aveva progettato e realizzato un inaccessibile giardino pensile, è nato nel 2019 il ristorante Le Terrazze Ritual. Francesca ha creato così la gioia di cenare sotto le stelle e di fronte al mare. Sorseggiare un cocktail, mentre il sole si scioglie in un abbraccio di fuoco, trasformando il mare tarchese in un mosaico di colori splendidi. O cenare sotto un cielo di diamanti, su terrazze che si estendono come un'opera d'arte, dove i pavimenti evocano il genio di Gaudì, e le stelle ne sono il soffitto incantato. Questa è la promessa che Le Terrazze del Ritual, a Baja Sardinia, in Costa Smeralda, rinnova con ogni nuova stagione. Una promessa confermata anche dalla cucina guidata da chef Alessandro Cabona, di origini liguri, che approda in Costa Smeralda dopo diverse esperienze in



22 SWSF



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

166551

SO FOOD

hotel e relais 5 stelle e rinomati ristoranti. Lo chef muove abilmente la sua passione tra il mare, la ricerca e la freschezza. Divertirsi alla sua corte è la regola, purché però si ha la facoltà di abbandonarsi. Di affidarsi. Così, così puoi muoverti tra i suoi pensieri e la sua creatività. Il pesce è il protagonista dei suoi piatti, ma non si creda di assaporare il "solito" pesce. La cucina de Le terrazze del Ritual ha un compito importante, quello di allinearsi a quel posto misterioso e fantastico che è. Ci riesce?

Di certo, quella di chef Alessandro Cabona è una mano protesa e una mente concentrata e ispirata dalla creatività ma domata da una importante tecnica. La pienezza delle sue creazioni racconta del sole al tramonto, dell'estate gioiosa e dell'ispirazione cullata dalla sua abilità. La sua Calamarata "come una zuppa di pesce" è un'ode al mare, all'amaro e al dolce, alla morbidezza e alla setosità. Lo Chef mantiene prima la materia e sempre guarda alla materia prima, ma è una tradizione che evolve in piatti e strati di creatività: "C'è la salsa della zuppa, -racconta- setosa, passata al colino, la pasta saltata in bianco con crostacei e molluschi locali, poi adagiata sulla salsa al pomodoro. Tutto preparato con solo prodotto locale sardo. È un vero comfort food, in grado di risvegliare emozioni, ricordi, risvegliando il bambino che è dentro di noi".

Ritornando alla domanda prima posta, oserei con grinta: sì, ci riesce e anzi sostiene e sorregge la filosofia del Ritual:

"Vogliamo essere alfieri di una cultura gastronomica che sia un ponte tra passato e futuro. - spiega Tiziano Rossi, direttore del rooftop restaurant e mixology bar Le Terrazze - La vera sfida è innovare rispettando la tradizione, per creare piatti senza tempo, che attraverso nuovi accostamenti siano in grado di evocare sensazioni familiari, che rimandano all'infanzia, il cui ricordo ci conforta attraverso il gusto."



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



I prodotti ittici sono forniti da Nieddattas, marchio leader nel settore della pesca e della mitilicoltura in Sardegna, sinonimo di eccellenza nel panorama ittico italiano. La filiera certificata garantisce la massima qualità in termini di gusto e freschezza. Grande la presenza di frutta, anche esotica, nell'elaborazione dei piatti, per conferire una forte connotazione di freschezza ed estate alla proposta del ristorante, che si caratterizza proprio per la sua stagionalità e la sua immersione nella natura, tra quegli elementi che nell'immaginario comune rappresentano l'essenza stessa dell'estate. È così che ad esempio nel Giardino di mare, rivisitazione dell'insalata di mare, troviamo avocado con pesci cotti a bassa temperatura, leggeri, e altri saltati più sapidi, con la nota fresca del cedro candito. Sempre tra gli antipasti: l'Orata e mango, un carpaccio con leggera marmellatura, sorta di rivisitazione del ceviche con una parte acida costituita dal mango, e sopra un nido di finocchi e peperoncino candito. O ancora, tra i primi, il Risotto Scampi e pesca bianca. Al menù si abbinano ottime selezioni di etichette internazionali, come Moët & Chandon, che dal 1743 condivide la magia dello Champagne con il mondo, regalando a ogni brindisi un tocco di effervescenza. Grazie ai vigneti più vasti e diversificati della regione, la Maison offre Champagne per ogni occasione e palato. Non mancano i vini locali, come quelli delle Cantine Surrau, prodotti a pochi chilometri di distanza. È un'azienda giovane dall'anima antica, che si muove fra tradizione e innovazione: tradizione nella scelta dei vitigni da coltivare, innovazione nella vinificazione, che viene effettuata con attrezzature all'avanguardia e sperimentazioni enologiche. Nascono così vini moderni ambasciatori della Gallura nel mondo. L'inno all'italianità prosegue con brand iconici come S.Pellegrino e Acqua Panna, acque conosciute in tutto il mondo per la loro eccellenza, eleganza e stile,

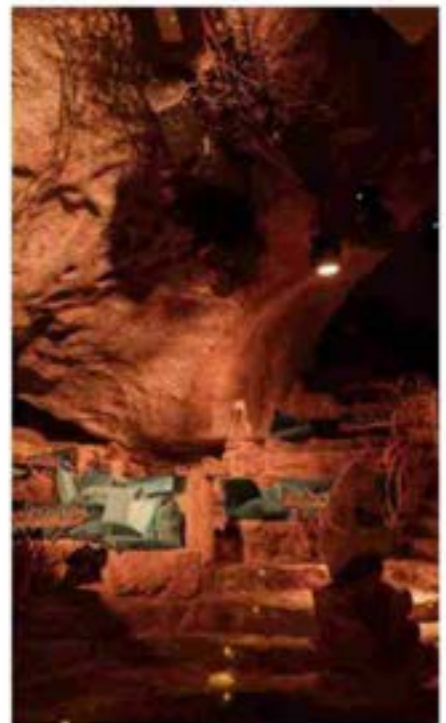


24 SWSF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

166551

## SO FOOD



ambasciatori del fine dining, che esaltano la bellezza e il piacere di stare insieme. Le Terrazze del Ritual ospitano anche un mixology club e offrono la possibilità di sorseggiare un cocktail all'ora dell'aperitivo o nel dopo cena, selezionati da una drink list fortemente ispirata dall'idea del viaggio e della contaminazione tra culture. "La nostra carta – spiega Marco Pisellini, food & beverage manager de Le Terrazze del Ritual - non si pone limiti geografici né sensoriali, la proposta drink del locale si contraddistingue per la personalità dinamica, innovativa e sensuale, che non abbandona mai le radici della tradizione e guarda senza timore verso proposte audaci e d'autore." Qualche esempio? Pink is Punk è il drink

che rompe gli schemi con le sue borchie di gel di sale nero, Tequila Patrón Silver, con una parte sour perfettamente bilanciata di agave, lime e per finire la freschezza estiva della soda al cocomero. Nel leggendario Chupacabra la tequila Casamico Blanco con il suo gusto vanigliato si sposa perfettamente con la complessità dell'Italicus Rosolio al bergamotto, che viene completata da uno Spicy Cordial con jalapeño verde, succo e zest di lime e pompelmo rosa. Infine il T-clery offre una combinazione di sapori freschi e prorompenti, con il cordiale al sedano che conferisce freschezza abbinato al succo di mela acidificato, ai quali viene aggiunto Tanqueray Ten e Italicus per una nota di dolcezza." ■

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.