

CUCINA REGIONALE RICETTE TUTORIAL DOVE NEWS GREEN VIDEO LA SCUOLA CORSI DIGITALI

RISTORANTI

In Sardegna per una "calamarata" nel castello

di Sara Tieni

8 agosto 2024

Al ristorante Le Terrazze del suggestivo Ritual Club, residenza in Costa Smeralda. Per scoprire la versione gourmand del classico primo estivo. Vista tramonto

Metti una sera a cena, a **Baja Sardinia**, in un ristorante in Sardegna che sembra un'enorme scultura, adagiato su panoramiche terrazze aperte su boschi di mirto e querce di leccio a perdita d'occhio. Siamo a **Le Terrazze** locale gastronomico con mixology club del celebre (e storico) **Ritual Club**, architettura d'artista ideata da **Andreas Fiore** nei primi anni Settanta. Così romantico da essere teatro di molte proposte di matrimonio, conquista in primis con la vista mozzafiato sulla macchia mediterranea in cui è inglobato.

Una delle terrazze di granito che ospita il ristorante. HAVU

Aperto dal 2019 è una delle tappe più suggestive dell'isola: il ristorante, sospeso, permette di cenare su varie **terrazze panoramiche** in granito rosa, decorate con sculture di piombo e mattonelle colorate, godendo di tutte le sfumature del tramonto e di buona musica. Ex dimora della famiglia Fiore, il luogo ricorda, per forme e decori il Park Güell di Gaudí oppure un castello incompiuto.

Lo abbiamo provato per voi in concomitanza dell'ingresso del nuovo chef, **Alessandro Cabona**. Di origini liguri, Cabona approda qui in Costa Smeralda dopo diverse esperienze in hotel e relais 5 stelle e importanti ristoranti dell'isola.

Il pescato del giorno e lo champagne bar

«La cucina è fresca, semplice, fatta di materie prime eccellenti e femminile, leggera» ci racconta **Francesca Fiore**, figlia di Andreas Fiore.

In menù? Tanto pesce in primis, in gran parte locale, con una firma che combina tradizione, nazionale e regionale, e modernità, con un approccio cosmopolita. **La frutta** per esempio è una grande protagonista, anche esotica in piatti come tartare, insalata e, come estratto, nei fondi di pesce. Un percorso che valorizza la stagionalità e l'immersione nella natura del locale, carta che lo rende molto suggestivo. A farla da padrona qui, complice il sottostante Ritual Club, è la

miscelazione: due i bar del ristorante, a due diverse altezze, e molti altri, piccoli e variegati nel Club che si articola in tante stanze all'aperto, circondate da sculture in ferro battuto ispirate alla natura e alle costellazioni. Da questa stagione inoltre è iniziata una collaborazione con **Moët & Chandon**.

Lo chamagne bar di Moët & Chandon al Ritual Club.

Il brand francese, fondato nel 1743 infatti, ha aperto uno spazio nei giardini del Club e, per la stagione, studiato una **proposta di champagne vintage** da abbinare ai piatti del ristorante.

«Si celebra il rito dello champagne alla maniera inglese, ovvero a tutto pasto: 1999, 2006 e 2015. Annate particolarmente calde e quindi virtuose» ci spiegano.

Non mancano i **vini locali**, come quelli delle **Cantine Surrau**, prodotti a pochi chilometri di distanza. La drink list è fortemente ispirata dall'idea del viaggio e della contaminazione tra culture. Un esempio? Pink is Punk, con perle di gel di sale nero, Tequila Patrón Silver, agave, lime e soda al cocomero.

Tra le ricette ormai storiche del locale, l'ottima calamarata, servita con zuppa di pesce, di cui lo chef ci condivide la ricetta.

La ricetta: calamarata come una zuppa di pesce

Ingredienti e procedimento per 6 persone

Per la zuppa di pesce

- 2 kg **pesce da zuppa** (**scorfano**, **triglia**, gallinella, pesce tordo, tracina, pescatrice, sarago)
- 1 L **passata di pomodoro**
- 150 g vino bianco
- 5 filetti acciughe salate
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 2 cipolla bionda
- 2 cucchiaini concentrato di pomodoro
- 1 rametto rosmarino
- 1 seppia piccola
- peperoncino
- pepe
- olio extravergine di oliva
- sale

La calamarata servita al ristorante le Terrazze del Ritual Club.

1. **Tritare** grossolanamente il sedano, la carota, il rosmarino e le cipolle. In una pentola capiente far sciogliere nell'olio le acciughe.
2. **Tagliare** il polpo o la seppia a pezzettoni e rosolarli nell'olio con le acciughe. Aggiungere le verdure tritate e far appassire delicatamente. Nel mentre che le verdure appassiscono pulire il pesce.
3. **Eviscerare** ed eliminare le branchie. Tagliare a pezzettoni e iniziare a rosolarlo con olio a fuoco vivo in una casseruola. Quando è ben colorato sfumare con il vino bianco e lasciare asciugare.
4. **Trasferire** il tutto insieme alle verdure, aggiungere passata di pomodoro, concentrato ed eventuale acqua. Far cuocere a fuoco dolce per un paio di ore o finché le lische non saranno completamente disfatte.
5. **Far intiepidire** e passare al passaverdure in modo da separare le eventuali lische ed estrarre poi tutto il gusto possibile.
6. **Portare** il tutto sul fuoco e far ridurre della metà per concentrare tutti i sapori e addensare.
7. **Correggere** eventualmente di sale, pepe e peperoncino.

Ingredienti e procedimento

Per la calamarata

- 320 g pasta **calamarata** (ottima quella del Pastificio Mancini)
 - 250 g vongole
 - 150 ml vino bianco
 - 250 g cozze
 - 100 g polpa pesce da zuppa
 - 8 gamberi
 - dragoncello
 - sale
 - olio extravergine di oliva
1. **Pulire** i gamberi, cubettare la polpa di pesce da zuppa (quando si pulisce il pesce ricavare 2 o 3 filetti dai pesci più grandi).
 2. **Aprire** cozze e vongole in padella con olio e vino bianco. Una volta aperte sgusciarle e metterle da parte nella loro acqua.
 3. **Rosolare** i gamberi e la polpa di pesce, sfumare con vino bianco e quando completamente evaporato aggiungere l'acqua di cozze e vongole, far cuocere qualche minuto, aggiungere le cozze e le vongole sgusciate. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e far terminare gli ultimi 2 o 3 minuti di cottura in padella con il sugo di pesci. Mantecare con un filo di olio extravergine d'oliva e servire.
 4. **Aggiungere** una spolverata di dragoncello tagliato molto fine.
 5. **A parte disporre** la zuppa di pesce filtrata e ridotta. Solo al momento di mangiare aggiungere la quantità desiderata di zuppa.

La storia del Ritual Club

1/8



Lo chef

Alessandro Cabona, executive chef di Le Terrazze del Ritual Club. Origini liguri, propone una sontuosa offerta di piatti mediterranei, con un tocco fusion internazionale.

Le proposte enogastronomiche si inseriscono all'interno della cornice architettonica magica e unica del Ritual, uno dei luoghi simbolo della Costa Smeralda, un vero monumento dell'ospitalità sarda, concepito dal sogno e dal genio eclettico dell'architetto **Andres Fio**re nel 1970.

166551

HAVU

2/8



Il ristorante: Le Terrazze

Una delle terrazze su cui alloggia il ristorante con i pavimenti in granito e maioliche.

Fiore, ex commerciante di pietre preziose in Sudamerica, nonché architetto originario di Parma, era venuto qui per aprire una gioielleria.

Sono gli anni del piano di realizzazione della celebre Costa Smeralda, operazione immobiliare voluta dal principe **Karim Aga Khan**

IV attirato dall'attenzione della finanza inglese per la costa nord della Sardegna (il cui vero nome è **Monti di Mola**), nei primissimi anni Sessanta.

3/8



La cucina

Una visione che divenne 55 chilometri di costa adattata alle vacanze d'élite. Fiore non solo acquista il terreno per farne il suo club, ma pensa alla montagna che lo circonda come organismo vivo da plasmare e tutelare. Del ventre ne fa una suggestiva discoteca, scenografia di notti e personaggi leggendari.

Nella foto, uno dei piatti in menù: **tempura** di gamberi rossi, in abbinamento con gli champagne vintage di **Moët & Chandon** che qui ha aperto una collaborazione con un cocktail bar dedicato.

4/8



Un castello in Costa Smeralda

La leggenda vuole che Fiore dormì dentro la montagna, in tenda, sulla nuda terra, per una settimana finché avvertì il disegno da attuare. A raccontarcelo è la figlia ed erede **Francesca Fiore**, nata dal legame con l'inglese Jacqueline, prima dj donna d'Italia che ha preso le redini dalla scomparsa del padre, nel 2004 e che dal 2019 ha voluto trasformare la residenza di famiglia nel Ristorante Le Terrazze.

Nella foto, la location: un castello "incompiuto" in costa Smeralda, ex Monti di Mola, in Sardegna.

5/8

Il Club con grotta (legendario)

Il locale, aperto dalle 23.30 alle 5 del mattino, ospita diversi dj set.

Nella foto, la discoteca del Ritual Club: ricavata da una grande cavità naturale, è collegata con il ristorante le Terrazze.



6/8

La brigata

La brigata del locale a Le Terrazze. Il complesso conta 150 addetti per 500 ospiti.



7/8

Cocktail bar nel giardino



Un angolo del Ritual Club con le sculture realizzate da Andreas Fiore.

8/8

Il team

Francesca Fiore, titolare del locale, con il figlio (terzo da sinistra) e altri suoi collaboratori.



166551

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Lavoro nella redazione - e talvolta nelle cucine - de La Cucina Italiana. Ho preparato il mio primo piatto di gnocchi a 10 anni. Il mio primo boeuf bourguignon a 38, incinta di 4 mesi. Nel 2014 mi sono diplomata all'istituto di Alta Cucina francese Le Cordon Bleu di Tokyo.... [Read more](#)

TAGS Sardegna ristorante #InViaggioConLCI #EstatellitalianaLCI #laricettadellochef

LEGGI ANCHE

IN PRIMO PIANO

Come riconoscere un buon ristorante: 4 consigli utili

di Germana Cabrelle

ANTIPASTI

Barchette di cetriolo farcite di pane alla mediterranea

di Redazione

PRIMI

Pasta, patate e provola, ricetta napoletana

di Redazione

DOLCI E DESSERT

Bomboloni al gelato di albicocca

di Redazione