



PETZA -

O del come vincere
una partita (difficile) in casa

TESTO di GLORIA FEURRA
FOTO di BENIAMINO PILLITU

Questa storia comincia con l'ornitorinco. È un mammifero? Sì, non proprio. È in Sardegna? Figurarsi. È grande? Non tanto, tipo così... come un gatto. È carnivoro? Babbo, lo è? Non lo so Marco. Il gioco si chiama *Indovina l'animale*. Marco risponde schietto e dicotomico alle domande sottoposte. Sì o no. Nessuna discrezionalità. Patti chiari + amicizia lunga = regole: quanti tentativi abbiamo prima di azzeccarci, Marco? Infiniti, dice. Dovrebbero esserci circa 50 minuti d'auto da Cagliari a Siddi e, considerando di esser stata tirata su a *casitzolu* e *Discovery Wild*, inferisco con serenità di aver abbastanza tempo per imbrogliare la bestia misteriosa. La variabile non attesa è che chi guida la Citroën Spacetourer schiaccia i pedali come fosse un veicolo dell'omonima casa ma nel comparto Racing.

È la seconda metà di luglio, copriamo una latitudine che sta al di sotto del 40° parallelo Nord. La regione, anche per i meno brillanti in geografia, è presto detta. L'estate del 2017, come tutte le altre estati nelle testate dei giornali sardi, è stata da record. Segno positivo nel turismo, con un +20% dopo un biennio nero e nonostante l'immobilità dei prezzi inavvicinabili di navi e aerei nell'alta stagione; stato di calamità naturale dettato dalla siccità, con conseguenti contingentamenti dell'acqua e una contrazione delle produzioni agricole attestata attorno al -40%. Mettici pure il respiro affannato del Maestrale, a istigare i fuochi disgraziati.

Succede però che, sbirciando dall'oblò prima di atterrare a Elmas, in preda alla miopia della fascinazione cromatica, sia davvero tosta non entrare nella bolla delle cartoline **♥** Sardinia. Il mare con i riflessi inverosimili è contornato da lingue di sabbia chiarissima o da rocce curiose. Dalla costa l'occhio si butta dentro macchie verde livido e nelle geometrie imperfette dei *chiusi*¹ giallo paglierino. Dovrebbero metterci pure Roberto Petza nelle cartoline, con quell'abbronzatura dorata che in un guizzo di scetticismo ti fa sospettare di Photoshop e lampade ma che - ci gioco un rene - è tutta autentica e manco ci mette olio abbronzante. Finisci così per dimenticarti che il sole è anche un dio spietato.

¹ Il "chiuso", in lingua sarda *cuntzau* (logudorese) o *cungiau* (campidanese) è il campo agricolo recintato da siepi o muretti a secco.

Mercoledì, tarda mattina. Petza deve passare a San Benedetto, 8.000 metri quadri su due piani di grida e risate, offerte a *straccu barattu* e chicche che *mica lo trovi all'auslian* questo. È il mercato di Cagliari, è il mercato sardo, e lui è chiaramente uno di casa. Lo conoscono i guardiamacchine, la panettiera e il *barrista*, il macellaio e il fruttivendolo. Ma la misura della sua fama diventa tangibile scese le scale, dove l'odore è di mare messo dentro un cubo piastrellato e decorato da bandierine della festa.

“ROBBI! Vieni che ti faccio vedere questa cosa!”

“PETZA! Alla cosa c'ho qui!”

Lo beccano a distanze siderali, cercano di acchiappare la sua attenzione e accaparrarsi il suo tempo - e la spesa pure, seppur non in prima istanza - ché a occhio e croce verrebbe da dire che la febbrile esigenza della sua presenza al box sia ragione di vanto e orgoglio effetto *lo c'ho Petza, e tu no*. Non siamo invece in grado di determinare se sia o meno una strategia di massimizzazione delle risorse, ma pare che Petza, celere su pneumatici e sulle proprie gambe, sappia esattamente cosa voglia e dove, come anche a quale venditore riservare il tempo per il caffè macchiato più buono di Cagliari. Diresti che il suo pellegrinaggio a San Benedetto sia un rito quotidiano ma invece, a suo dire, è pressoché settimanale. Poi Marco, 10 anni di verità incorruttibile dice: “Non è vero. Ci viene praticamente un giorno sì e uno no”. E infatti babbo Petza dice pure che gli servono solo *due cose*, e invece nel bagagliaio della Citroën ci stiva molto pesce povero, due faraone e qualche busta di verdura.

Ovviamente con l'ornitorinco non faccio cilecca, e allora tutta tronfia mi sistemo le orecchie per immagazzinare narrazioni che scorrono fluide tra le statali sarde. Contestualizziamo. La subregione che ci interessa è la Marmilla, l'etimologia evoca i profili morbidi delle sue colline ai seni materni, fertili come le terre che furono i granai dell'Impero. Zoomando a Nord si va nelle due Giare, dove i tavolati lavici sono stati l'ultimo baluardo di resistenza dei pater nuragici contro *sos istranzos* Punici e Romani. Ci sono pure gli ultimi branchi di cavalli selvaggi europei, ma se ne vedono sempre meno, dice Petza. “Qua non ci resta più nessuno, manco i cavallini”. È una delle zone più depresse, spopolate e stagnanti della Sardegna, che da sola conta una disoccupazione attorno al 17% con un 56% di quella giovanile.



Alta definizione per finire a Siddi. Il comune conta oggi: 650 anime, una Tomba dei Giganti, una Domus de Janas e 18 nuraghi, il tutto in 11 chilometri quadrati. I predecessori nuragici dovevano chiaramente trovare qualcosa che ai nostri occhi risulta poco appetibile: terra fertile, sufficienti risorse idriche e posizione strategica per difendersi dagli invasori. Roberto Petza, dopo due traslochi, vede anche lui qualcosa di non appariscente agli occhi dei più. S'Apposentu trova asilo *in sa domo de Puddu*. Casa Puddu è la dimora padronale dei *signori* di Siddi, edificata secondo un inusuale gusto Liberty agli inizi del ventesimo secolo. Nel 1996 quello che era uno dei maggiori pasticci in Sardegna chiude i battenti, lasciando un vuoto nella comunità non solo in termini di occupazione, ma anche di spazi inutilizzati.

Le cose stanno così: Roberto Petza non è a Siddi che ha le radici, ma senz'ombra di dubbio qua si è radicato. Il suo paese d'origine si chiama San Gavino Monreale, ed è a due passi. La sua non è una tipica parabola del ritorno, o almeno, non in termini sentimentali. Chiedetelo infatti ai sardi *in continente* e oltreoceano, cosa vogliono fare, nel grande schema delle cose, nella vita: se qualcuno vi risponde che poi non vuole tornare a casa - non dico di diffidare di loro e della loro *sarditudine* - ma sappiate di essere di fronte a una rarità. Roberto Petza a suo tempo lo è stato, una rarità.

Leva 1968, con l'imprinting della famiglia campidanese numerosa, dopo le medie e qualche stagione dal macellaio di paese (che se ancora facesse quello di mestiere diventerebbe indiscutibilmente l'emblema universale del nomen omen, giacché *petza* in sardo significa carne) va ad Alghero a studiare all'istituto alberghiero. “Non è poi che mia mamma fosse molto contenta, però poi alla fine, rompendo i coglioni...”. Crescendo non perde il piglio: “Ma, io vado a Parigi”. Che poi poco ci mancasse per ricredersi e dire alla mamma che c'aveva visto giusto quando i “ma cosa ci vai a fare” prima della partenza si sprecavano è certo. “Pensa che le ultime notti non sapevo neppure bene come pagare l'ostello, e prendevamo gli snack alle macchinette perché accettava le duecento lire italiane”. Voilà, l'intervento del Santissimo Tempismo. Inizia da qui un percorso ininterrotto di oltre 10 anni di formazione nelle cucine internazionali di Europa e Asia. È venuto su senza grandi maestri, dice col rammarico in agguato, ma poi il gusto del buono e del bello è arrivato comunque, grazie anche a incontri con alcuni illuminati che non hanno fatto altro che battere magistralmente sul diamante grezzo.

Aveva questa fisima fin dalle superiori. Diceva: “A trent'anni apro il mio ristorante”. Alla vigilia degli *enta*, puntuale la chiamata di Petza senior: “[...] che stanno vendendo il ristorante di paese.” Era un locale storico dove storicamente si lavorava tantissimo. “Facevano due cose: *mungeddas*² e Gran Premio di cavallo”. Ora potremmo pure cantarvela e suonarvela quindi, sul fatto che Roberto Petza aveva una forte nostalgia di casa e da buon sardo il ristorante lo voleva aprire in Sardegna, ma le cose non stanno così. Petza vuole un ristorante, punto. Lo trova a San Gavino e a San Gavino lo apre. Nasce la prima versione de S'Apposentu. È il 1999.

Suscita ancora oggi parecchio clamore il fatto che da Cagliari un flusso di quelli che ancora non si chiamavano foodies si spostava per mangiare il suo Minestrone, che era “un minestrone di verdure di stagione e pesce”. Lo scandalo e la curiosità dell'inedito in Sardegna riempiono i tavoli a pranzo e cena e compagno perfino i primi aficionados. “C'era il sovrintendente del Teatro Lirico di Cagliari che veniva molto spesso a mangiare, e mi faceva: “Ma te l'ho già detto che stiamo aprendo un ristorante dentro al teatro?” Eja, dicevo.” Non cede subito, ma i problemi, specie quelli logistici, non mancano nella prima versione de S'Apposentu. “Avevo un ristorante che era tutto sala. Pensai quindi di ristrutturare una casa padronale sempre a San Gavino, ma il comune bocciò il progetto. Ero esausto”. Va quindi a finire che nel 2002 al sovrintendente dice di sì davvero. S'Apposentu 2.0. Perché no, del resto? La cornice è meravigliosa, il target è centrato e lo spazio per la creatività non dovrebbe mancare. Ciò che taglia le ali, invece, sono le conseguenze dell'installare un'attività privata dentro a una realtà pubblica. “Ad esempio venivano quelli della Michelin ogni anno, e la stella ce l'avrebbero pure data subito, ma non con i bagni in condivisione con il teatro. Ho aspettato fino al 2006 per prenderla”. Matura sempre più rapida l'idea dell'abbandono. Dopo cinque anni di difficile convivenza, con l'affitto che sale e i rapporti che s'incrinano, chiude.

A Cagliari si soffoca e la voglia di dare i natali a un progetto puro, proprio, di cucina sarda personale è forte. Capita a Siddi con una troupe australiana per girare un documentario sulla pasta tipica sarda. È il primo incontro con Casa Puddu e, nonostante le luci al neon e il mobilio ospedaliero frutto della conversione a casa di riposo, scoppia l'amore. Rimugina che rimugina il progetto nasce: un ristorante che agisca positivamente sul territorio e una scuola dove formare i migliori ragazzi degli istituti alberghieri in modo pragmatico. Il comune approva, la regione pure e così inizia la preparazione. È il 2010 quando apre S'Apposentu di Casa Puddu come oggi lo conosciamo.

² Ergo: le lumache sarde, le monachelle.

Ma Petza si è trascinato per dodici anni lo stesso nome pur cambiando tre posti, vi chiederete? Funziona così: *s'apposentu* in lingua (sì, lingua) sarda sta letteralmente a indicare "la camera". Significato e significante. *S'apposentu bellu* è la "camera bella", un minimo comun denominatore delle tipiche case sarde. *S'apposentu* è una stanza off limits dai bambini, arredata di mobilio pesante e intonso dove il servizio buono s'impolvera dentro le credenze. Suonerà stantio, malinconico e retrò, ma il concept, a dirla come la diciamo oggi, è legato a valori altissimi. L'accesso è riservato ai grandi che ci portano quelli che non sono di famiglia stretta e, tra *u'a tassighedda*³ di Vermentino o Nieddera e *gueffus* e *capigliette*, s'instaurano i dialoghi che sono il combustibile della socialità sarda. La parola d'onore è pronunciata in quelle quattro mura, lì vengono stipulati i contratti verbali dal valore indissolubile. Matrimoni e funerali come vendite e favori trovano dapprima spazio in *s'apposentu*. È una dimensione pre-gna di significati, ma il primo, fondante, è quello dell'ospitalità. Diventa una sacralità accogliere l'ospite nella stanza bella, dove non si vive quotidianamente, e che è a lui riservata. Roberto Petza ricorda bene quella di sua nonna e coglie pienamente il senso di quella dimensione. Decide quindi di perpetuare quella promessa sacrale pur cambiando luogo: ospita, con devozione.

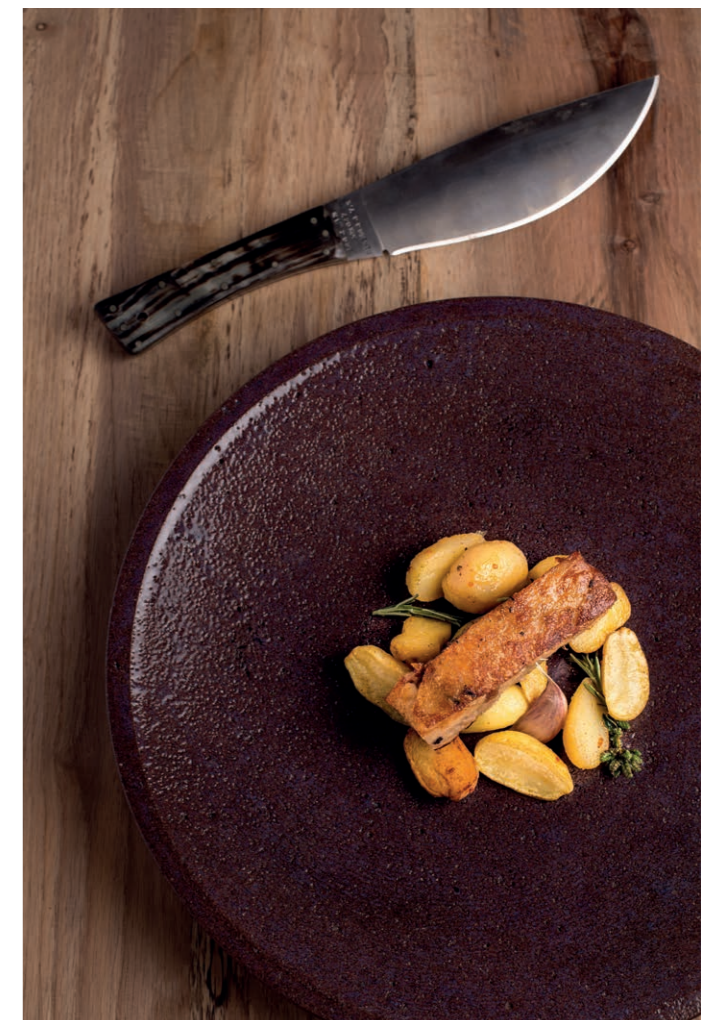
Non c'è nulla di decadente però in S'Apposentu di Petza. Appena ci metti piede una zaffata di buon gusto ti travolge, e insieme a questa Massimo Zedda e il buon Genio. Chiariamo: non è che il primo cittadino di Cagliari sia sempre sull'uscio della porta del ristorante, pronto a tagliare il tricolore all'ingresso di ogni ospite. Non l'abbia a male poi, *il sindaco*, a sapere che ha dato l'appellativo a un esuberante meticcio scodinzolante. Che scelta hai, in effetti, se il giorno della proclamazione della sua carica Petza trova dentro a un cassonetto di Cagliari un cucciolo di cane? Ma dicevamo del gusto personale, molto personale. Reiterando almeno tre volte la domanda "E questo?" riferendosi a oggetti e componenti strutturali delle sale, salta fuori che il caro Roberto Petza è l'unico essere vivente sul pianeta a cui è riservata una giornata di almeno 27 ore. Stacca il servizio in cucina e via nella falegnameria accanto al ristorante fino all'alba, a restaurare mobili, porte, tavoli, scale e strumenti da lavoro scovati tra mercatini delle pulci e soffitte dimenticate. Con una tecnica da vero artigiano e uno stile paragonabile a quello dei migliori interior designer formati al NABA, dà nuova vita alle cose. Anche Sa Domu de tzia Ernesta, la casa a Siddi dove il ristorante offre ospitalità, è stata interamente studiata e realizzata dal mister, ed è senz'altro la casa sarda, sarda vera, più bella che abbia mai visto.

E guai a dire che Petza patisca deliri da padre eterno se diciamo che ha davvero il potere di far resuscitare le cose. Diamo un'occhiata a quello che è successo a Siddi e nei comuni adiacenti, dopo l'arrivo del sopracitato. Questa è una delle aree più depresse d'Europa, con un'età media che supera quella dell'aspettativa di vita nazionale e una disoccupazione paragonabile a quella di Ceuta. Roberto Petza decide di aprire qua una scuola e un ristorante non per agevolare il parcheggio a clienti abituati ai deliri nelle zone ZTL di grandi centri, ma perché crede profondamente che nulla sia perduto, e che i nuragici ci avevano visto bene. Opera in modo sinergico, coinvolgendo produttori e allevatori in un lavoro costante che cerca di risollevarli dalle sorti infauste dell'agricoltura dell'area. "Il nostro primo obiettivo è stato quello di acciuffare i produttori locali. Gian Piero teneva l'orto quasi per autosufficienza. Ha deciso di seguirci e oggi ha una partita IVA e con il lavoro del campo ci vive. Lui è uno dei miei eroi". Considerando poi che in Sardegna l'87% dei prodotti alimentari è importato e che il lavoro in agricoltura è a un passo dal tracollo nonostante il patrimonio inestimabile di savoir faire e di biodiversità, allora combattere per il locale, quello che non ha bisogno di bollini, diventa una priorità. "Ci stiamo riuscendo. Questa è la nostra vittoria". È la stessa filosofia che si trasmette ai ragazzi dell'Accademia di Casa Puddu, recentemente impiantata a Baradili, il comune meno popoloso della Sardegna - che conta qualcosa come 65 abitanti. Curioso come oggi quelle 65 anime assistano a un frullo continuo di avventori di Sa Scolia (la scuola), trattoria/pizzeria di campagna aperta in estate, quando le lezioni all'Accademia sono concluse. La storia si ripete: se prima da Cagliari si spostavano fino a San Gavino per il Minestrone, oggi il pendolarismo dalla città alla provincia è dettato dalla pizza di Baradili. 160/200 persone a cena, 7 giorni su 7. Ve lo avevamo detto, no, che il ciclone Petza ha stravolto (in meglio) i paesaggi?

Dalla promessa al piatto il passo è brevissimo. Consumiamo voraci a pranzo il pesce acquistato a San Benedetto. Il Mediterraneo si mastica già dal benvenuto, con tre bonbon da mandar giù come nigiri: Tartare di Pecora, Anguria e bottarga e Chips di acquarelle con erbe selvatiche. Bastano pochi altri piatti per comprendere e diventare discepoli dell'uso dell'a-



³ Ovvero un bicchierino, di dimensioni ridotte, per agevolare la diffusa pratica dell'uno tira l'altro.



A fianco:
Stuzzichini:
1. Fritto di cervella, frutta e foglie
2. Lingua, salsa al prezzemolo, mandorle e frutta
3. Fegato di rana pescatrice, barba di frate, salsa al vino bianco e spezie
Maialino, patate novelle leggermente piccanti e salsa di more di gelso

cidità di Petza, che è molto presente e mai fuori contesto. Non è scorbutica nell'Ostrica con il sorbetto di cipolla, la lattuga di mare e la rapa, e di certo non è invadente nella crema di pomodori aciduli alla base Pitzaiola di mare, fatta di muggine arrosto, spuma di *casu axedu*⁴, capperi e olive. Il casu axedu è un tema ricorrente nelle trame di Petza. Lo ritroviamo dentro ai ravioli affogati in un brodo di gallina che va a stemperare il crudo di mare, accerchiato da una dadolata di verdure finissima. Non ci sarebbe bisogno, ma è la conferma definitiva della sudditanza: Triglia in un wrap di pane carasau con pomodorini verdi e alkekengi (il frutto delle lanterne cinesi), un piatto appagante e profumato di note d'incenso. Il formaggio lo s'incrocia ancora a fine percorso. Abbiamo un pecorino fresco servito con composta di cipolle. È senz'altro il pecorino sardo meno sapido che abbia mai assaggiato, ed è estremamente ricco e complesso nei sentori timidamente nascosti dietro l'acidità della cagliata. Sarà mica un caso? Petza, quello cha ha 27 ore al giorno, il formaggio lo fa lui. Ha imparato guardando i pastori, da cui pressoché quotidianamente si rifornisce di latte, ma apportando un aggiornamento frutto di razionalità: "Il sale aveva lo scopo principale di conservare il formaggio il più a lungo possibile, mentre adesso ci sono altri modi per garantire la durata del prodotto". Quello che si guadagna abbassando la sapidità è la possibilità di rintracciare nel formaggio uno spettro di aromi che senza troppo impegno porta nelle campagne sarde, nei chiusi dove le greggi pascolano. Dall'erba al latte, dal latte al formaggio.

La sera la terrazza adiacente alla sala si mette in tiro, accogliendo le cene d'estate. Suona dagli altoparlanti *Kind of Blue* di Davis, duetta con lui una volpe dalla collina accanto. Jimmy, un giovane del Mali che segue felicemente Petza da qualche anno, comincia elegante il suo walzer dalla cucina ai tavoli. La cena è proteica almeno quanto il pranzo. La carne di Petza - e il calembour l'abbiamo sopra svelato.

Si comincia con un'essenziale Lingua di bue, pesto di prezzemolo, susine, albicocche e mandorle fresche, riuscitissima. Incalza poi l'Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di cipolla, chips di pancetta e patate tartufate. Pensa all'uovo e al bacon, poi dimenticatel. Osserva infine il betacarotene dell'uovo, dall'arancio quasi fluo. Non ne trovi tante di uova così, ma se dal terrazzo ti affacci al giardino sotto avverti tutto un frenetico brulicare: due più due: quelle uova vengono da laggiù. Capre, oche, faraone, conigli e galline di un numero indefinito di razze. Gli animaletti da cortile de S'Apposentu. Alcuni da compagnia, altri, be'... Ancora tempo di quinto quarto, con la Cervella di vitella in pastella, albicocche, salsa alla vernaccia ed erbe amare della Marmilla, rotondo come le sue colline.

Seguono le due varianti di Ravioli: la prima con il brodo di cipolle, fagiolini e cipolle in agrodolce - per non farci scordare che lui è il maestro indiscusso dell'acidità - e la seconda variante farcita di collo di pecora, salsa di susine e aria di pecorino. Servire il Maialino da latte, cavallo di battaglia di ogni ristorante dell'isola, è quasi una provocazione. "Ma tu ne hai mai mangiato uno davvero buono in un ristorante sardo?". Croce e delizia. "Lo devi servire subito, caldo, altrimenti perde di senso". L'escamotage è allora una doppia cottura: confit, la prima, con la polpa; scottato sulla griglia, la seconda, ma solo la cotenna. Il risultato è pressoché il *porcheddu* sardo ideale, dove una ventata di affumicatura evoca le cotture lentissime del fuoco vivo di lentischio e di eucalipto. Si taglia con la *pattadesa*, il coltello sardo più virile del mondo. Petza poi finisce che il formaggio te lo vuole far mangiare sempre - e non ci lamentiamo mica - e quindi sfoggia un erborinato di pecora stagionato sotto le uvacee per sei mesi, che sembra con la goccia ma non è. È invece delizioso.

Lo immaginiamo poi strolgare davanti all'interrogativo di un dessert a km 0, con i prodotti dell'orto. Ci è riuscito egregiamente e l'ha chiamato, guarda te, Passeggiata nell'orto. Crema di cisto, crumble di arance salate e cacao, spugna di bietole e torta di topinambur. I colori del dessert sono la promessa di quello che arriverà in bocca: gusti sgargianti e abbinati.

Comunque lui, come se non ne avesse di cose a cui badare, è tutto eccitato che la mattina dopo deve andare al maneggio a prendere mamma e figlia asina, domati di recente. Li vuole riportare fino a S'Apposentu in sella. Non ce lo perdiamo mica, il Petza domatore gentile di asini, fervido sostenitore dell'uso esclusivo della carota. Il bastone lasciamolo a chi non sa sussurrare agli asini.

È l'esemplificazione dell'essere multitasking. Mi ricorda un animale... indovina quale?

⁴Il *casu axedu*, trad. formaggio acido, è un formaggio ovino - come in questo caso - o caprino ottenuto mediante la coagulazione del latte crudo con il caglio di capretto o agnello. La cagliata viene tagliata in cubi rettangolari e lasciata acidificare e spurgare per circa 24 ore.



S'Apposentu di Casa Puddu

Via Cagliari, 3
09020 Siddi (VS) - Italia
Tel: + 39 070 934 1045
www.sapposentu.it



In alto: Triglia, pomodorini, cipolla in agrodolce e alkekengi



A destra:
Zuppa di fregua di casa con le delizie del mare, basilico e profumo di agrumi
Ricciola di fondale, zuppa di granchio, cozze e lattuga





Pitzaiola di mare

per 4 persone

Per la salsa

*500 g di pomodori ben maturi
1/2 spicchio d'aglio
50 g di basilico
un cucchiaino di aceto di vino
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe q.b.*

Tagliare i pomodori a pezzi. Fare un soffritto con l'aglio e l'olio extra vergine, aggiungerci successivamente pomodori, basilico e sale e cuocere a fuoco vivace per qualche minuto. Aggiustare di gusto. Passare al passaverdure, aggiungendo un cucchiaino di aceto di vino. Tenere in caldo.

Per la tracina e il gambero

*2 filetti di tracina
4 code di gambero
aglio, prezzemolo, basilico, timo, maggiorana
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe q.b.*

Tagliare a pezzi piuttosto grossi il filetto di tracina, salare e pepare, condire anche i gamberi con olio e sale e pepe. In una padella ben calda mettere tre cucchiaini di olio extravergine, sistemarci il pesce e i gamberi aggiungendo aglio, prezzemolo, basilico, timo, maggiorana. Coprire con un coperchio e spegnere il fornello.

Per la spuma

*600 g di casu axedu
olio extra vergine d'oliva
sale q.b.*

Condire con olio e sale il casu axedu. Caricare il tutto in un sifone da 1 l con una carica di gas.

Per completare il piatto

*1 cucchiaino di capperi dissalati
8 olive verdi denocciolate e tagliate a spicchi
foglie di basilico
olio extra vergine d'oliva*

Rosolare capperi e olive in un padellino. In una fondina versare la salsa al pomodoro. Adagiare la tracina e il gambero al centro e sifonare con la spuma al casu axedu. Completare con capperi, olive, foglie di basilico e un filo d'olio.



Brodo di gallina, verdure dell'orto, crudo di mare e raviolini di *casu axedu*

per 4 persone

Per il brodo

1 gallina di cortile
6 pomodori secchi sotto sale
3 cipolle tagliate a metà e arrostiti sulla piastra
1 carota
1 costa di sedano
1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, timo, basilico, rosmarino e alloro)
2 spicchi d'aglio
8 pomodorini confit
1 g di pepe nero in grani
4 l d'acqua fredda
1 kg di ghiaccio
sale q.b.

Per i ravioli

200 g di semola di grano duro
8 rossi d'uovo
100 g di *casu axedu* (formaggio acido)
10 g di scorza d'arancia grattugiata
30 g di pecorino giovane
sale e pepe di mulinello q.b.

Per il crudo di mare

4 code di gambero
1 filetto di tracina da circa 200 g tagliato a cubetti
1 calamaro tagliato a listarelle
2 filetti di triglia tagliati a cubetti
zenzero
foglioline di basilico
olio extra vergine
sale e pepe q.b.

Per la brunoise di verdure

1/2 carota
2 rapanelli
1/2 costa di sedano
1/2 zuccina
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe q.b.

Per completare il piatto

erbe aromatiche (16 foglioline di sedano selvatico e di basilico, 8 ciuffetti di finocchio selvatico, 8 foglioline di menta, qualche foglia di maggiorana, qualche fiore di verbena)

In una pentola capiente mettere l'acqua fredda, il ghiaccio, la gallina, i pomodori secchi, le cipolle, la carota pelata e tagliata in quattro parti, il sedano, il mazzetto di erbe miste, l'aglio, il pepe e il sale. Portare a bollore schiumando continuamente e continuare la cottura per circa 5 ore a fuoco lento. Passato questo tempo, filtrare il brodo con un panno di lino, dividerlo in due pentolini e in uno aggiungere i pomodorini confit. Tenere entrambi in caldo.

Mettere il *casu axedu* in un frullatore, aggiungere il pecorino, il sale e il pepe e frullare fino a ottenere una crema liscia. Trasferire il composto in una ciotola e incorporare la scorza d'arancia, aggiustare di sapore e inserire il tutto in un sac-à-poche. Conservare in frigorifero. Nel frattempo impastare la semola con i rossi d'uovo, lavorare fino ad avere un impasto omogeneo e liscio. Avvolgerlo nella pellicola e lasciare riposare per almeno un'ora in frigorifero. Tirare la pasta molto sottilmente nella sfogliatrice e confezionare dei raviolini quadrati con l'aiuto di un coppapasta.

Condire tutto il pesce con lo zenzero, qualche fogliolina di basilico, sale, pepe e olio extra vergine e conservare in frigorifero.

Tagliare la carota, il sedano, i rapanelli e la zuccina a brunoise, sbianchire in acqua salata, raffreddare e condire con sale, pepe e olio extra vergine.

In ogni piatto mettere al centro un cucchiaino di brunoise di verdure, uno di crudo di pesce e distribuirvi sopra le erbe aromatiche e i pomodorini confit. Cuocere i raviolini nel pentolino del brodo dove sono stati scaldati i pomodorini, scolarli e sistemarli nel piatto. Scaldare il brodo bollente del secondo pentolino e metterlo in una teiera. Servire il piatto con i raviolini e versare il brodo al tavolo al momento del servizio.