GDR 2024 - Le interviste di Mixer: Dal Corsaro, icona della ristorazione sarda e stella Michelin

20240215174517dalcorsarosardegna-b794c108

L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, saranno al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio. La manifestazione, di cui Mixer è media partner e a cui è possibile aderire a questo* ***link****, giunge quest'anno alla sua seconda edizione e ha scelto come simbolo e fil rouge* ***il cucchiaio****.*

In Sardegna **"Dal Corsaro"** è un'istituzione. Creatura della famiglia **Deidda**, ha aperto a Cagliari sessant'anni fa accogliendo Papi, capi di stato, campioni dello sport e rockstar. Una storia tramandata di generazione in generazione e fatta oggi di due anime, una al mare e una in città, quest'ultima capace di arrivare a vincere **una stella Michelin**.

Questa volta il nostro giro di interviste in occasione della seconda edizione della **Giornata della Ristorazione ideata da FIPE**, fissata il prossimo 18 maggio con *Mixer* media partner dell'evento, fa tappa in Sardegna e vede protagonista **Giancarlo Deidda**, figlio del fondatore del Corsaro Filippo, che fa gli onori di casa.

Una storia lunga sessant'anni…

"Il primo ristorante lo abbiamo aperto 65 anni fa, nel porticciolo del lungomare di Poetto, un punto di riferimento a Cagliari. Da lì siamo cresciuti, e abbiamo raddoppiato i locali, inaugurando un nuovo ristorante in città, dove al timone c'è mio nipote Stefano".

Cosa si mangia Dal Corsaro al mare?

"Cucina tradizionale, marinara e non. Proponiamo la carne della zona centrale della Sardegna, che è barbaricina. A seconda della disponibilità, vista la nostra collocazione, proponiamo anche menù

interamente a base di ricci”.

La vostra clientela è composta prevalentemente da turisti?

“Ovviamente in alta stagione, ma nei periodi di spalla siamo comunque aperti a pranzo e in questo periodo ci sono tanti italiani. Ci vedono come posto ideale per mangiare bene ma anche per gustarsi un semplice gelato, fatto da noi e che curiamo in modo particolare”.

Quest’anno c’è la seconda edizione della Giornata della Ristorazione. Che valore ha per la vostra famiglia?

“Posso definirmi il decano di FIPE, l’ho vissuta in tutto il suo percorso di crescita e sono stato tra gli artefici della scuola Alma. Sono poi presidente della società Fuoricasa della federazione. Di questi tempi avere un’iniziativa come la Giornata della Ristorazione ha un senso importante. Dopo il Covid abbiamo capito ancor di più che la socializzazione passa attraverso un momento di incontro con il pubblico esercizio, in modo particolare il ristorante”.

Qual è il piatto scelto per l’occasione?

“La mia idea è di proporre la cosiddetta suppa cauta, un piatto che ricorda un po’ la lasagna ma che non prevede la pasta. Bensì il pane carasau che è simbolo della Sardegna: viene messo a strati con un brodo un po’ di vitello e un po’ di pecora, con un ragù fatto con salsa di pomodoro e ritagli di carne di maiale e manzo. Era il piatto domenicale. Non è tipicamente cagliaritano ma trasmette l’identità sarda. Dal Corsaro in città, invece, probabilmente faremo la pasta lorighittas con un ragù di pesce e di verdure”.

Il Corsaro in città, appunto. Una bella soddisfazione la stella di suo nipote, tra l’altro replicata negli anni…

“Stefano è l’unico stellato che sta aperto tutto l’anno in Sardegna. E questo è un elemento fondamentale perché in una regione come la nostra gli chef stellati vengono a fare le stagioni e poi vanno via. Fa sempre una cucina di tradizione, ma che segue le tecniche e gli studi contemporanei. Con i piatti racconta il territorio”.

Quanto conta questa stella?

“È importante per lui, perché è difficile fare il profeta in patria. Così come è difficile avere questi riconoscimenti quando non sei uno chef da televisione. Lui studia molto. Inoltre, questa stella è

chiaramente importante anche per l’azienda, che diventa una destinazione da visitare, un’esperienza da fare”.

Lui ha aperto anche FORK, cos’è?

“È una formula bistrot aperta proprio nel suo ristorante. Si chiama FORK Corsaro. The Fork ha anche cercato di togliergli questa denominazione ma lui si era registrato da prima. È un talento, e sa vedere lontano”.