

[HOME](#) | [SPORT](#) | [CULTURA E TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) ▾ | [ITALIA MONDO](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) ▾ | [PRIMA](#)



METEO: +18°C 

ABBONATI



LA NUOVA
Nuova Sardegna



Sassari

Alghero

Cagliari

Nuoro

Olbia

Oristano

Tutti i comuni

Cerca



Tempo-Libero

Cracco: «Sardegna e Liguria nel cuore»



Lo chef, ai fornelli di palazzo Doglio, tesse le lodi della cucina isolana. A partire dai culurgiones che considera capolavori

DI MARIO FRONGIA

21 OTTOBRE 2021

Un abbraccio ideale alle sorelle Mulas: «A Villagrande fanno dei culurgiones buonissimi e dietro c'è un lavoro pazzesco». La soddisfazione per aver condiviso con Diego Abatantuono la puntata di Dinner club: «È stato fantastico, è rimasto stupito dalla bellezza dell'Ogliastra. Luoghi e persone che neppure immaginava». Quindi, la chicca gastronomica per aver voluto le nozze tra cucina sarda e ligure: «Simili ma diverse, forti e autoritarie, nobili e delicate, con piccole differenze che ne esaltano la potenza».

Carlo Cracco a Cagliari. Lo chef è noto per Uovo marinato, Insalata russa caramellata, Melanzane ai fiori di Sambuco con gamberi e Riso con lenticchie. Ma ieri, ai 75 che hanno trovato posto all'Osteria del Forte, ha proposto piccole grandi variazioni. L'uovo, ad esempio, è andato in tavola affumicato al fieno, con zucca e sottobosco. L'insalata ha messo assieme pomodoro, zucchine trombetta, olive di Taggia e capperi. Mentre il riso ha salutato le lenticchie ed è giunto fumante al preboggion, miscela di erbe spontanee della Liguria. Cracco, alle Notti Stellate dell'Osteria del Forte. Con il connubio Sardegna-Liguria. Terre di mare, vento, ulivi

ORA IN HOMEPAGE



Rilevazioni Gimbe: crollo dei casi Covid in Sardegna

Al via il concorso per 78 agenti del Corpo forestale in Sardegna

Volotea: "Nessun costo aggiuntivo in Sardegna per i voli a tariffa agevolata"

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Budoni Località Maiorca, via Leonardo da Vinci - 96346

Tribunale di Nuoro

[Visita gli immobili della Sardegna](#)



Necrologie

Simula Gavino

Uri, 20 ottobre 2021



Olmeo Antonico

Osilo, 20 ottobre 2021

