



## “Dialoghi di gusto”: al Terra di Cagliari si incontrato l’alta cucina di Sardegna e Giappone

*Sabato 9 agosto, il ristorante di Palazzo Tirso è teatro di una cena a quattro mani tra la cultura kaiseki e la cucina isolana, tra tecniche raffinate e ingredienti mediterranei. Protagonisti, gli chef Alessio Signorino e Satoshi Hazama*

Sotto le stelle di una serata a Cagliari, sabato 9 agosto, l’alta cucina giapponese e quella sarda si incontrano nel segno dell’eleganza e della cultura enogastronomica. Alle ore 20, il **Ristorante Terra** di Palazzo Tirso – il 5 stelle di fronte alla darsena e alla passeggiata Lungoportu di via Roma – ospiterà il primo appuntamento di **“Dialoghi di gusto”**, nuovo format che propone **cene a quattro mani** con protagonisti della scena gastronomica nazionale e internazionale.

Nel primo appuntamento, l’head chef di Terra **Alessio Signorino** e il suo sous chef **Valerio Fermani** accoglieranno **Satoshi Hazama**, chef e titolare dell’[omonimo ristorante giapponese a Milano](#), per un percorso a più voci in cui l’identità mediterranea si confronta e si accompagna con la **tradizione kaiseki**, raffinata arte culinaria del Sol Levante.



L'head chef di Terra Alessio Signorino e lo chef Satoshi Hazama (Foto © Ufficio stampa).

## “Dialoghi di gusto” al Terra di Cagliari: il menù della serata

Chi avrà la fortuna di prenotare la cena parteciperà ad un viaggio ricco di sfumature con piatti particolari e sintesi creativa tra due visioni gastronomiche complementari.

Tra i piatti, si segnalano lo *Spaghetto di pane tiepido*, *kakiage di gambero gobbetto*, *salsa soba dashi*, la *Ricciola affumicata*, *ponzu e foglie di fico in agrodolce*, la *Pancia di maiale laccata*, *melanzane marinate* e *cotenna speziata*. Il **pre-dessert** sarà una *composta di alghe e yuzu*, mentre il dessert finale unirà crema di riso e tè matcha, arricchita da fagioli canditi, in una sintesi perfetta tra Sardegna e Giappone.

## La cultura kaiseki e le affinità tra due chef

“Dialoghi di gusto” permetterà al pubblico di conoscere da vicino i principi della **kaiseki ryori**, cucina giapponese basata su freschezza degli ingredienti, stagionalità e una meticolosa cura della presentazione. Ogni piatto è concepito per valorizzare l'ingrediente principale attraverso un equilibrio tra forma, sapore, consistenza, temperatura e colore.

**Satoshi Hazama**, maestro nella tecnica del taglio, porterà in tavola la sua esperienza e

sensibilità, maturate in Giappone e poi consolidate a Milano. Ad affiancarlo, **Alessio Signorino** e **Valerio Fermani**, si esprimeranno con la giosità dei sapori sardi rielaborati con un approccio contemporaneo.

L'incontro tra i due chef nasce da una relazione personale e professionale che si è consolidata nel tempo anche grazie a un'esperienza condivisa all'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze. A raccontarlo è lo stesso chef del Terra:

«Fondamentali a creare la nostra amicizia sono stati due viaggi – racconta **Alessio Signorino** – uno in Giappone, dove Satoshi mi ha fatto conoscere da vicino, assieme a tante realtà della ristorazione, la cultura kaiseki attraverso esperienze indimenticabili, immersi nella natura con in sottofondo i suoni della foresta tra ruscelli e cascate».

Hazama ha poi ricambiato la visita in Sardegna, dove ha avuto modo di esplorare l'isola dalle coste all'entroterra accompagnato da Signorino, in un percorso tra le tipicità enogastronomiche e le preparazioni più storiche:

«Ha assaggiato le ricette a base di pesce, conosciuto la tradizione casearia, la varietà dei pecorini e caprini, la pasta fresca, i diversi pani tipici e la grande biodiversità del miele sardo», dice Alessio.



---

Alessio Signorino e il suo sous chef Valerio Fermani (Foto © Stefano Mileto).

## Vini ben selezionati e cocktail su misura per la serata

A completare l'esperienza, una selezione di vini regionali, nazionali e internazionali curata dal maître **Andrea Catgiu**, con un focus su vitigni rari. La proposta beverage include anche cocktail creati appositamente per l'evento da **Matteo Premolini**, sotto la supervisione di **Michele Cuccu** il F&B manager del ristorante. Tra i drink, "*gin yuzu e miele*" pensato per evocare un ponte tra Oriente e Occidente.

La direzione di Palazzo Tirso, rappresentata da **Daniele Bassetti**, conferma la volontà di dare continuità a questo tipo di eventi:

«Dopo "Variazioni di gusto", il format nato per valorizzare talenti e produzioni locali – spiega **Bassetti** – Terra accoglierà i professionisti dei fornelli con un'iniziativa di respiro internazionale».

L'evento ha l'obiettivo di consolidare l'identità di Terra come luogo di dialogo tra culture gastronomiche. Informazioni e prenotazioni: [www.palazzotirsocagliari.com](http://www.palazzotirsocagliari.com)

### Data di creazione

05/08/2025

### Autore

enzo-radunanza