



Enoteca, il progetto sardo per godere del patrimonio enogastronomico regionale

Quattro domeniche a Cagliari, quattro eventi, per conoscere o riscoprire l'identità dell'Isola tra cucina e tradizione



Lo chef Francesco Vitale è uno degli autori dei menù presentati ad ogni evento.

“Enoteca, i pranzi della domenica alla scoperta del territorio” è il percorso enogastronomico in quattro tappe lungo il patrimonio culinario ed enologico della Sardegna. Ideato dall’associazione **le Officine** in collaborazione con il **Touring Club italiano** e le cantine **Su’Entu**, si propone come un’esperienza multisensoriale in grado di far conoscere l’identità dell’Isola attraverso i suoi vini, gli ingredienti della [cucina tipica](#) e le letture a tema.

Enoteca: dove e quando



La prima tappa è andata in scena domenica 29 novembre a Sa Scolla, la pizzeria ristorante di Cagliari (via Galvani, 2), ma il percorso proseguirà nelle prossime tre domeniche fino al 20 dicembre. L'idea è di rivisitare in chiave moderna l'enoteca che, negli anni, da luogo di commercializzazione del vino si è convertita anche in luogo di convivialità e ospitalità.

In cucina

Lo **chef Francesco Vitale**, insieme a un team di giovani collaboratori, è l'autore dei menù presentati ad ogni evento, tutti rigorosamente costruiti partendo dalla tradizione e dalla stagionalità dei prodotti a km 0. Ad accompagnare i piatti, anche una scelta di vini provenienti dalle **cantine Su'Entu**, frutto di una selezione identitaria che viene illustrata da esperti enologi.

Le quattro esperienze enogastronomiche coinvolgono anche le **performance dell'attrice Laura Fortuna**, la quale richiama suggestioni, panorami e tradizioni attraverso la lettura di brani sulla Sardegna, la convivialità e il cibo. Il costo del primo evento, con protagonista un menù a base di muggine e bottarga, è stato di 30 euro a persona. Il progetto è finanziato dall'**Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio della Regione Sardegna**.

In cantina

La **cantina Su'Entu** nasce undici anni fa da un'intuizione di Salvatore Pilloni a Sanluri, nel Sud Sardegna. Guidata oggi dai figli Valeria, Roberta e Nicola, è situata in cima ad una collina affacciata su **cinquanta ettari di vigneto**. Pensata per accogliere i visitatori e premiata dalle riviste di architettura, produce undici tipologie di vini per un totale di trecentomila bottiglie.

Il progetto Enoteca a Cagliari



L'interno di Sa Scolla – Pizzeria e cucina di campagna, dove si svolge l'evento.

A gestire l'organizzazione del progetto Enoteca è l'associazione **le Officine** che opera in Sardegna dal 2013 e si occupa principalmente di eventi culturali e attività di spettacolo. Dal 2019, cooperando con numerose realtà dell'isola, si occupa di sviluppo territoriale legato al turismo e all'artigianato artistico. Anche il progetto Enoteca nasce insieme ad altre realtà del territorio, come la pizzeria ristorante Sa Scolla. Il ristorante è frutto di un progetto dell'**Accademia Casa Puddu**, a sua volta luogo di formazione volto a sensibilizzare i consumatori al rispetto per il territorio e alla qualità dei prodotti locali di stagione. L'Accademia si è impegnata negli ultimi anni in diverse attività di internazionalizzazione, quali le partnership strette in paesi come Corea del Sud, Stati Uniti e Filippine.

Per informazioni: www.sascolla.com

Data di creazione

03/12/2020

Autore

giulia-tartaglione