



Dal vino al menù: a Cagliari lo Schioppettino di Prepotto guida la cucina di Terra

Si chiama “Terroirs” il nuovo format ideato da Michele Cuccu che parte giovedì 9 ottobre al ristorante fine dining di Palazzo Tirso. Un percorso in quattro portate, ideate dallo chef Alessio Signorino sulla base dei vini scelti, per una speciale esperienza gastronomica

Si chiama “**Terroirs**“, e si basa su un’inversione di prospettiva, il nuovo format ideato a Cagliari dal **Ristorante Terra di Palazzo Tirso – MGallery 5 Stelle**. Non più piatti pensati per essere accompagnati da un calice, ma vini che diventano l’origine stessa dell’ispirazione gastronomica.

Il primo appuntamento è previsto **giovedì 9 ottobre alle ore 20** e renderà protagonista lo **Schioppettino di Prepotto**, un vitigno autoctono a bacca rossa dei Colli Orientali del Friuli. Saranno servite diverse etichette con le quali la [Cantina La Viarte](#) vinifica questa varietà: dalla versione rosé alla riserva, fino all’affinamento in acciaio.



Un panorama dei Colli Orientali del Friuli (Foto © Cantina La Viarte).

La selezione dei vini è affidata al team coordinato da **Michele Cuccu**, maître e F&B manager di Palazzo Tirso e che comprende, tra gli altri, il sommelier **Andrea Catgiu**. L'impegno è quello di costruire una base enologica interessante da cui prenderà forma l'intero percorso a tavola.

«In Terroirs, lo chef sarà impegnato ad accostare i piatti ai vini, e non viceversa come avviene di solito», spiega **Michele Cuccu**.



Da sn, il sommelier Andrea Catgiu, il maitre Michele Cuccu e lo chef Alessio Signorino (Foto © Stefano Mileto).

Da ogni vino, quindi, nascerà ciascuna delle quattro portate che compongono il menù dello chef **Alessio Signorino**, già premiato con **Due Forchette** del Gambero Rosso e **Due Cappelli** de L'Espresso, insieme al suo **sous chef Valerio Fermani**.

“Terroirs” al Terra di Cagliari: appuntamento il 9 ottobre

La cena inaugura il nuovo ciclo di appuntamenti del locale fine dining di fronte alla darsena cagliaritana, inseriti nel contenitore “[Variazioni di gusto](#)” che valorizza talenti e produzioni attraverso cene a quattro mani.

«Il ristorante Terra ha costruito, sin dalla sua nascita, un’ampia carta di vini regionale, nazionale e internazionale che guarda ai territori, come ai marchi di nicchia. – sottolinea **Daniele Bassetti**, direttore di Palazzo Tirso – C’è un’attenzione ai vitigni autoctoni o di antica presenza nei territori, da quelli più celebrati ai meno noti. Come suggerisce il nostro F&B manager, partiamo da questi vini per dar vita al menu».

L'appuntamento, quindi, è per il 9 ottobre per un appassionante incontro tra il Friuli e la Sardegna, tra lo lo **Schioppettino di Prepotto** e le preparazioni sensuali dello chef Signorino. Info e prenotazioni: www.palazzotirsocagliari.com

Data di creazione

04/10/2025

Autore

enzo-radunanza