



Cagliari, Casa Clàt apre il giardino ai talenti della cucina

Con una cena Japanese style dello chef Luigi Annunziata, lo scorso 12 giugno è partita la rassegna in cinque serate promossa dall'hotel cinque stelle di Viale Regina Margherita. Già fissate le altre date con altri grandi talenti italiani

Essenzialità, armonia, equilibrio. I principi guida dei maestri della **cucina giapponese** sono stati tradotti a tavola dallo **chef Luigi Annunziata** nella prima delle cinque serate della rassegna che ospita i principi dei fornelli e promossa dall'**Hotel Casa Clàt** di Cagliari.

Il giardino del 5 stelle di viale Regina Margherita accoglierà altri quattro appuntamenti, da luglio a ottobre, con talenti della cucina italiana. Un progetto di collaborazione con **Nieddittas**, tra le aziende leader nel settore della mitilicoltura, con il pescato locale e sostenibile come filo conduttore.



Il giardino di Casa Clàt (Foto © sito web).

Hotel Casa Clàt: la prima serata

Dentice, orata, polpo e altri prodotti del mare – provenienti da Giappone e Sardegna – sono la materia prima da cui è partito lo chef campano per la creazione dei suoi piatti, frutto di una tecnica affinata tra le cucine del Paese del Sol Levante. Ma anche di un'accurata selezione di ogni ingrediente, di passione, creatività e studio della storia e delle ricette tipiche giapponesi che Annunziata ha scoperto e riscoperto, per interpretarli in una chiave contemporanea.

Con il fratello Vincenzo, **Luigi Annunziata** è chef e titolare del [Mizuna](#) a San Pantaleo (SS), delizioso borgo a un passo dalla Costa Smeralda. Unico ristorante in Sardegna con **cucina certificata dal governo nipponico**, ha conquistato le tre bacchette del Gambero Rosso oltre che il palato del pubblico. I due fratelli lavorano fianco a fianco, condividendo ogni scelta del menu e del concept del locale.



I fratelli Vincenzo e Luigi Annunziata, titolari del Mizuna a San Pantaleo (Foto © Mizuna)

Il menu dello chef Luigi Annunziata

A Cagliari Luigi ha proposto un **menù con una decina di piatti** da assaggiare utilizzando posate, bacchette o, quando arriva a tavola il tris di *nigiri*, seguendo l'usanza giapponese di pinzettare con due dita per poi portare la pietanza alla bocca.



Nigiri (Foto © Mizuna)

Nella trasferta cagliaritana lo chef ha voluto proporre alcuni **must della cucina del Mizuna**. Tra questi, una sua personalissima lettura del *Nasu dengaku*, a base di melanzana viola di stagione in doppia cottura, poi arrostita sui carboni come ultimo tocco, marinata e caramellata, completata da salsa di sesamo e miso, cipollotto fresco e fiocchi di tonnetto essiccato e affumicato (*Katsuobushi*).

A casa Clàt è arrivato anche il *Galletto sardo allevato a terra*, arrostito sui carboni e poi insaporito con una marinatura a base di zenzero, miele e yuzu con l'aggiunta di mini broccoli. Delizioso, poi, il *Granchio in tempura con una salsa a base di aceto di riso*, peperoncino arrostito, mirin – il sakè dolce da cucina – e alga nori che viene anch'essa tostata. Tecnica ed espressività vanno di pari passo nell'arte di Chef Annunziata, unite a una grande passione per il Japanese style.



Granchio in tempura (Foto © Mizuna)

Ottima la *sardina marinata nell'aceto di riso*, tecnica tradizionale giapponese in cui l'interazione coinvolge palato, vista, tatto. E ancora, il *Carpaccio di tonno rosso* con salsa di soia artigianale a basso contenuto di sale, succo di yuzu a dare una nota agrumata e tartufo nero fresco.



Sashimi di tonno rosso (Foto © Mizuna)

Golosi anche gli sfiziosi amuse bouche tra cui *Gunkan di orata con uova di quaglia*, marinata alla soia, salsa yuzu e aggiunta di tartufo fresco e il *panino al vapore con il polpo hirata*. Fresca, leggera, ghiotta al punto giusto, la *Cheesecake giapponese*, in un gioco di consistenze e temperature, è la coccola finale e gustosamente minimal.



Cheesecake giapponese

Per entrare ancor più nell'atmosfera nipponica, è stata presentata una **ricca carta di tè verde e sakè** – nello specifico il Taruzake silver – accostata a quella dei vini e dei miscelati.

Casa Clàt: tutti gli appuntamenti dell'estate

La rassegna presso l'hotel cagliaritano proseguirà con altri quattro professionisti di talento, per altrettante serate fino a settembre.

Il **17 luglio** è la volta di **Nicolas Ardu** e **Andrea Bortolotti** della Trattoria del Pescatore di Milano; il **25 settembre** arrivano **Gian Luca Chessa** e **Adriano Zucca** de La Saletta di Alghero; ancora, il **9 ottobre** **Francesco Stara** del Fradis Minoris di Pula – stella rossa e verde Michelin – e il **30 ottobre** si conclude con **Salvatore Camedda** di Ulia, ad Arzachena.

A supportare, di volta in volta, i talenti del panorama gastronomico sardo sarà lo chef di casa Clàt, **Tonio Sogus** assieme alla sua brigata.

In giardino tra alta cucina, bollicine e cultura

Nel salotto all'aperto di Casa Clàt prosegue fino a settembre **"Libri, conversazioni e bollicine"**, un ciclo di incontri con scrittori, opinionisti e giornalisti. Dopo **Gabriele Parpiglia** arrivano **Chiara Maci**

il 1° luglio, **Patrizia Sardo Marras** il 22, **Antonello Angioni** il 9 settembre, il 16 **Piergiorgio Pulixi** .

Un calendario di appuntamenti dalle 19.00 condotti dalla giornalista cagliaritana **Francesca Figus** , responsabile delle pagine degli spettacoli del quotidiano L'Unione sarda. Un'estate all'insegna di gusto, cultura e incontri nel cuore di Cagliari.

Informazioni e prenotazioni: www.casaclat.it

Data di creazione

17/06/2025

Autore

mariagrazia-marilotti