



Casa Marmida: la cucina selvaggia e identitaria di Andrea Pani

“Pecora in cera d’api” e “Muggine in brodo di erbe di mare” sono due esempi dell’innovativa cucina del giovane chef di Casa Marmida a Guspini (SU), un agriturismo situato in un territorio di pascoli, lagune e tradizioni contadine

Uno dei suoi piatti più innovativi, il *Carpaccio di pecora stagionato nella cera d’api, miele fermentato e olio di lentisco*, è un omaggio ai prodotti della campagna circostante e rimanda a un DNA familiare. In quella ricetta risiedono **valori di identità** che abbracciano la sua storia familiare legata al pascolo, al nonno e al padre allevatori, al territorio.

Il carpaccio è una delle più significative voci nel menu di **Andrea Pani**, chef di **Casa Marmida**, agriturismo nelle campagne attorno a Guspini, cittadina della sub-regione mineraria della Sardegna sud-occidentale. Città della terra, Città del miele, comune certificato *pesticide free*.

Lo chef Andrea Pani e il suo Carpaccio di pecora stagionato nella cera d'api, miele fermentato e olio di lentisco.

La Pecora in cera d'api di Andrea Pani

Il racconto del piatto parte dalla **cera d'api**, antico conservante naturale e ottimo antibatterico. Incappotta la carne permettendo all'alimento di traspirare e conferisce note dolciastre. «*Una tecnica che ho appreso durante i miei viaggi in Messico e Perù*», svela lo chef. A contrasto dal miele fermentato alle giuste temperature arrivano **note acidule e saline**.

Andrea Pani guarda anche ad altre antiche consuetudini, come la riscoperta dell'**olio di lentisco** nell'alta cucina. Una pianta che cresce abbondante e spontanea, senza bisogno di cure agronomiche. Bastano pochissime gocce d'olio a imprimere gusto e carattere selvatico e rafforzare il legame con l'ambiente vegetale dimenticato.

Ingrediente principale del piatto è la pecora che, in questa zona, si alimenta in pascoli ricchi di vegetazione variegata e che – da un versante – guardano alla laguna popolata dai fenicotteri. Uno scenario naturalistico e storico di grande fascino ospita l'**agriturismo Casa Marmida** in una convivenza fra orti, prati, piscina, ambiente bucolico e moderno comfort.



La sala di Casa Marmida.

Casa Marmida: orti, pascoli e la Costa Verde

Un agriturismo-fattoria abitato da pecore, caprette, asinelli, immersi nella campagna a due passi dalle spiagge della Costa Verde. Colpiscono i dettagli: uno su tanti, il pre-dessert insaporito con una polvere d'olio di foglie di fico, salutari e ricche di magnesio e potassio.



La piscina dell'Agriturismo.

Ortaggi, carni, salumi, formaggi e persino l'**aceto di mele cotogne** sono autoprodotti, così come anche il pane fatto in casa con grano Senatore Cappelli in purezza.

Menu degustazione in dieci portate

Dalla campagna circostante le **erbe spontanee**, una quarantina sono commestibili. In "*Radici*", la prima delle 10 portate del menu, lo chef Andrea Pani accosta asfodelo, corinoli, carota selvatica e gelatina di cetrioli.

Si percepisce il profumo della terra bagnata, la meraviglia dei germogli che spuntano in "*Ri-nascita*", marshmellow a base di porcini, spezie e qualche erba selvatica, servito con gelato all'aglio nero.

Il pesce arriva dalla laguna di Marceddì. Da assaggiare il "*Brodo di erbe di mare, arselle, muggine e olio di elicriso*". Poi, dalla terra al mare con i "*Tortelli di galletto, gambero, zafferano, casu axedu*".



Un altro piatto dello chef Andrea Pani.

Accurata la **carta dei vini** perlopiù locali e di nicchia e con una particolare attenzione ai vitigni meno gettonati, caricagiola, nieddera, vernaccia.

L'innovazione a Casa Marmida è fare tesoro delle intuizioni del passato, in un intreccio di antichi sapori e **moderne tecniche di cucina**. Un gioco di rivisitazioni e creatività per dar vita a piatti dal gusto ben definito, nel rispetto degli equilibri.

Un'esperienza che ci fa immergere nelle atmosfere di una vecchia fattoria, simbolo della dignità del mondo rurale e che fa apprezzare la mano di Andrea Pani, guidata anche da quel tocco selvatico impresso nei piatti, impronta indelebile dell'universo culinario dello chef di Guspini.

AGRITURISMO CASA MARMIDA

SP65 Guspini (SU)

Tel. +39 340 4027914 | casamarmida.com

Data di creazione

05/09/2025

Autore

mariagrazia-marilotti