



Cagliari. “Dal Pittore”, Piemonte e Sardegna si incontrano nei piatti dello chef Renato Bacchetta

Ad un passo dal Teatro Massimo, il ristorante dello chef piemontese non delude le aspettative. Colori, creatività e impiattamenti variopinti anticipano semplicemente una buona sostanza. L’ottima materia prima, infatti, viene esaltata da maestria, ricercatezza e un pizzico d’audacia

Un percorso degustativo, dalle tre alle nove portate, e un menu alla carta, tutto firmato dallo **chef Renato Bacchetta**. Ha aperto i battenti due anni fa ed è già un indirizzo consolidato il **Ristorante Dal Pittore** a Cagliari, in via De Magistris – traversa di viale Merello – **a un passo dal teatro Massimo**.

Ristorante Dal Pittore a Cagliari: la cucina

Lo chef è originario di Casalvolone, piccolissimo borgo in provincia di Novara, al confine del vercellese. Un territorio la cui economia è legata alla coltivazione del riso e infatti propone una sua personalissima visione di diverse specialità piemontesi, con abbondanti richiami alla Sardegna nell’utilizzo delle materie prime e tocchi asiatici.

Una cucina contemporanea che attinge alla tradizione con guizzi creativi.

«Grandi protagonisti sono gli ingredienti, di alta qualità, freschissimi e scelti con grande cura. Sono loro a guidare le scelte nelle cucine», racconta **Renato Bacchetta** a La Gazzetta del Gusto.

Da qui una **tavolozza di sapori** che fanno di mare, di montagna, di collina, di campagna, di boschi, frutto del lavoro di piccoli produttori accuratamente selezionati e della sua ultra sessantennale e multiculturale esperienza tra le cucine italiane, europee e d'Oltreoceano.

Una brigata rodada e un locale ispirato dall'arte

Al suo fianco, da dieci anni, ai fornelli, **Michele Rolesu**. In sala **Gabriele Rolesu**, fresco del terzo livello del corso di sommelier, suggerisce l'abbinamento cibo-vino più idoneo, attingendo dalla "carta" per lo più made in Italy e di nicchia. Completa la brigata, con la sua professionalità, **Immacolata Congiu**, restaurant manager.

Il design del locale, dall'atmosfera intima, è giocato sulle tonalità dell'elegante bianco, interrotto qua e là da tocchi di colore, tra quadri d'autore alle pareti, un cavalletto, pennelli e perfino una tavolozza all'ingresso, chiaro rimando al ristorante la **Taverna del Pittore**, ad Arona, gestito da chef Bacchetta per 40 anni e stella Michelin per 11 anni di seguito.

Alcuni piatti del menu

I colori poi affiorano dalle portate, con i suoi creativi e variopinti impiattamenti che invitano all'assaggio. Le aspettative sono tutt'altro che deluse. **Oltre alla forma emerge la sostanza**, il gusto raffinato, frutto di maestria, ricercatezza, un pizzico d'audacia.

Sorprende positivamente la *Tartare di pecora con scaglie di pecorino*, stemperata da una goccia di gelato alla senape. È una carezza la *Stracciatella di burrata, gamberi rossi crudi e "caviaie" di lompo rosso*. Scelta azzeccata quella di accostare la confettura di *fichi al foie gras di anatra*, *riduzione di Porto e pan brioche* fatto in casa o le *alghe cinesi al raviolo di capasanta*.



Da sn, “Sgombro marinato” e “lardo di calamari” (Foto © Dal Pittore).

Sono diversi i suoi piatti *signature* dove si può assaporare il Piemonte: i *risotti*, tra i quali spicca quello al tartufo bianco d’Alba o il *Vitello tonnato cotto a bassa temperatura e con un velo di salsa* per poter apprezzare la qualità della carne. Degno di nota è il *Carrè di agnello al timo e aglio in camicia, patate sfogliate e spinaci al lime*.

Tra i primi piatti, la scelta è tra i *Raviolini ai crostacei*, i *Plin ripieni di coniglio al burro, salvia e parmigiano Reggiano*, i *Tortelli farciti di ricotta e asparagi, burro fuso, Gran Campidano e guanciaiale croccante* o gli *Spaghetti alla crudaiola*, dal gustosissimo e rinfrescante profumo di mare.



«Mi sono fatto strada lavorando sodo e cercando di fare ogni cosa al meglio», spiega lo chef (Foto © Dal Pittore).

Storia personale e professionale di Renato Bacchetta

Renato Bacchetta come un artigiano, lavora e combina gli ingredienti, per dar vita alle sue creazioni culinarie. Negli anni ha affinato la tecnica con estro, passione, intraprendenza. Frammenti della sua storia personale affiorano mentre prepara davanti ai clienti lo *Zabaione* e una *crêpe flambé* preparata a regola d'arte.

«Sin da piccolo mi sono rimboccato le maniche» – racconta lo chef – «mi sono fatto strada lavorando sodo e cercando di fare ogni cosa al meglio, è sempre stato il mio mantra».



Il “Mix di crudi” e il “Filetto alla wellington” (Foto © Dal Pittore).

Ad accompagnarlo nel suo percorso professionale è stato un precoce spirito di intraprendenza. A 10 anni il piccolo Renato mette in tasca la sua prima paghetta guadagnata con il suo lavoro da addetto alla consegna del latte: 500 lire a settimana. Un anno dopo lavora dalle 7 alle 22 al “Bar Principe” di Borgomanero e poi a Novara al **Ristorante Albergo “La Pergola”** per 5000 lire al mese per 15 ore di lavoro al giorno.

A 17 anni emigra in Germania dove apprende l’arte dei fornelli e arricchisce le sue esperienze che poi mette a frutto nelle cucine di diversi paesi del mondo. A marzo del 1970 l’*Abc* di Madrid, autorevole quotidiano della capitale, classifica come il miglior ristorante italiano della città il suo primo locale. Un sogno realizzato dopo aver lavorato nelle cucine di numerosi ristoranti.

Nel 1972 è a Bilbao, dove, con suo fratello, apre un ristorante italiano ed un club di musica jazz dal vivo in cui si esibiscono, tra gli altri, **Bill Coleman** e **Lou Bennett**. Tappa dopo tappa, da Torino a Napoli, poi Francoforte, Scozia, Finlandia, Svezia, Olanda, Canada, Madrid, Bilbao e Arona si è costruito un curriculum costellato di riconoscimenti. Ora la sua nuova passione, la Sardegna, con i suoi profumi, sentori, ricette, cultura.

«È stimolante valorizzare i prodotti di questa terra che mi ha accolto – commenta – per uno chef quest’Isola, con la sua ricchezza di biodiversità, è una miniera».

RISTORANTE DAL PITTORE

Via Edmondo De Magistris, 5 – Cagliari

www.ristorantedalpittore.com

Data di creazione

13/06/2025

Autore

mariagrazia-marilotti