Emanuele Scanu all’Osteria del Forte: i sapori del Campidano nel cuore di Cagliari

Dai ricordi d’infanzia a Guspini alla cucina di Palazzo Doglio, il nuovo chef dell’Osteria del Forte presenta una cucina di tecnica e tradizione, valorizzazione dei prodotti sardi e riduzione degli sprechi

C’è il profumo delle mandorle tostate del torrone, quello del mirto raccolto con il nonno per insaporire il maialetto e i sapori del Campidano che accompagnano i ricordi dell’infanzia. È da qui che parte il percorso di **Emanuele Scanu**, 34 anni, nuovo chef dell’**Osteria del Forte** di Palazzo Doglio, a Cagliari, aperta tutto l’anno a pranzo e a cena. L’elegante ristorante accoglie gli ospiti sia all’interno che all’aperto, con tavoli affacciati sulla corte e la fontana.

Originario di Guspini, ai piedi del Monte Linas e a pochi chilometri dalla Costa Verde, Scanu porta nel capoluogo una cucina contemporanea profondamente radicata nella Sardegna, capace di valorizzare **materie prime di mare e di terra** con uno sguardo creativo e una particolare attenzione all’utilizzo integrale degli ingredienti.

Lo chef Emanuele Scanu (Foto © Mariagrazia Marilotti).

Dai profumi del Campidano alla cucina di Palazzo Doglio

I ricordi più vivi dello chef sono legati alle feste di paese, quando da bambino accompagnava lo zio Nicola a vendere il torrone.

> «Sento ancora il profumo delle mandorle tostate e del miele sciolto nei grandi paioli. Oppure i sentori del mirto che raccoglievo con mio nonno Alessandro per aromatizzare il maialetto servito sul vassoio in sughero. Non si buttava niente: la crosta del pane civraxiu veniva inzuppata nel grasso del maiale. Nonna Antonella mi faceva assistere alla preparazione delle lumache e della pasta fresca tirata a mano. Aveva un talento naturale nel conoscere la temperatura dell'alimento, distanziandolo in base alla fiamma madre della cucina in ghisa».

Una memoria gastronomica che oggi si ritrova nella filosofia della sua cucina, dove tradizione e tecnica convivono senza nostalgie.

Il piatto simbolo: un risotto campidanese che incontra ilmare

> «Il piatto che più rappresenta la mia sardità? Il risotto alla campidanese di mare», racconta **Scanu**.

Una ricetta che mette insieme cozze, seppie e calamari con ingredienti tipici del Campidano quali favette, finocchietto selvatico, zafferano e pepe. Un incontro tra due anime della Sardegna che sintetizza la sua idea di cucina.

Il legame con il territorio emerge già dagli antipasti. Come il *cannolo di pane carasau* ammorbidito nel brodo di pesce, tostato e farcito con muggine mantecato, completato da polvere di capperi, cipollotto e spuma di bottarga.

Cannolo di pane carasau (Foto © Mariagrazia Marilotti).

In una nostra personale classifica del gusto, mettiamo al primo posto la *triglia alla livornese sfilettata e aperta a libro*, farcita con salsa tonnata, riduzione allo zenzero e un delicato pesto di rucola. In carta anche uno *spaghettone con acciuga, panna, burro, caviale e lime*.

Triglia alla livornese sfilettata e aperta a libro (Foto © Mariagrazia Marilotti).

Ad accompagnare il menu, un’ampia carta dei vini, attenta alla Sardegna ma che si apre anche alle principali regioni italiane e alle etichette internazionali.

Spaghettone con acciuga, panna, burro, caviale e lime (Foto © Mariagrazia Marilotti).

Formazione internazionale e passione per la scienza della cucina

Dopo gli studi all'Istituto alberghiero di Arbus, **Emanuele Scanu** ha maturato esperienze in Inghilterra, Germania, Francia, Venezia, Livigno e in diverse realtà sarde.

Fondamentale l'incontro, a soli 21 anni, con lo **chef Pietro Fiori**, executive chef dell'EA Bianca di Baja Sardinia.

> «Sono entrato appieno nel mondo dell'alta cucina con un generoso maestro. Mi ha insegnato non solo tecniche, tagli e temperature, ma anche la chimica degli alimenti, l'estrazione delle clorofille, il ruolo delle vitamine. Da lì è nato il mio interesse verso la scienza della cucina, mi sono buttato sui libri e seguito corsi di perfezionamento».

Un approccio che continua a guidarlo ancora oggi.

> «Se la terra offre tanto, è dello chef il compito di valorizzare e trasformare le materie

prime, dalle più semplici alle più sofisticate».

Una cucina che mette al centro il territorio

Il rapporto con gli ospiti, imparato fin da ragazzo dietro al banco del torrone dello zio Nicola, resta una componente importante del suo lavoro. Anche per questo, alcune preparazioni vengono completate al tavolo con piccoli effetti scenografici, come il gioco di vapori creato dall’azoto liquido che accompagna il crudo di pesce servito sul ghiaccio.

Dall’antipasto al dessert, la cucina di Emanuele Scanu parla di Sardegna attraverso prodotti, ricordi e tecniche contemporanee. E forse, in futuro, potrebbe esserci spazio anche per una coccola finale dedicata al torrone, un omaggio ideale a quel banco di paese da cui tutto è cominciato.

OSTERIA DEL FORTE
Vico Logudoro, 1 – Cagliari
Telefono: 070 646 4154 | www.palazzodoglio.com

Data di creazione
21/06/2026
Autore
mariagrazia-marilotti