A Siniscola il Fostè Concept Restaurant riscrive i sapori della Baronia

Nel Nuorese, il locale guidato dallo chef Gianluca Fronteddu propone una cucina identitaria in cui si mescolano tradizioni familiari, tecnica attenzione alla stagionalità e alla valorizzazione dei prodotti del territorio

A pochi chilometri dalle spiagge della costa orientale sarda, tra dune bianche e macchia mediterranea, e con alle spalle il profilo calcareo del Monte Albo, a Siniscola, nel Nuorese, circa un anno fa ha aperto il **Fostè Concept Restaurant**. Un progetto che, nel giro di pochi mesi, ha attirato curiosità e consensi grazie a un passaparola sempre più costante.

La cucina di Gianluca Fronteddu

In cucina, **Gianluca Fronteddu**, chef e titolare, accoglie gli ospiti per condurli in un viaggio culinario fatto di storia, tecnica, estetica, gusto ed emozioni. Le sue mani impastano la semola per modellare **pasta trafilata al bronzo e pane** prodotti nel micropastificio interno. Raccolgono erbe spontanee e bietole di campo che arricchiscono piatti di mare e di terra. Sfogliano i quaderni a quadretti con le antiche ricette familiari per trovare ispirazione e dare una seconda, terza e quarta

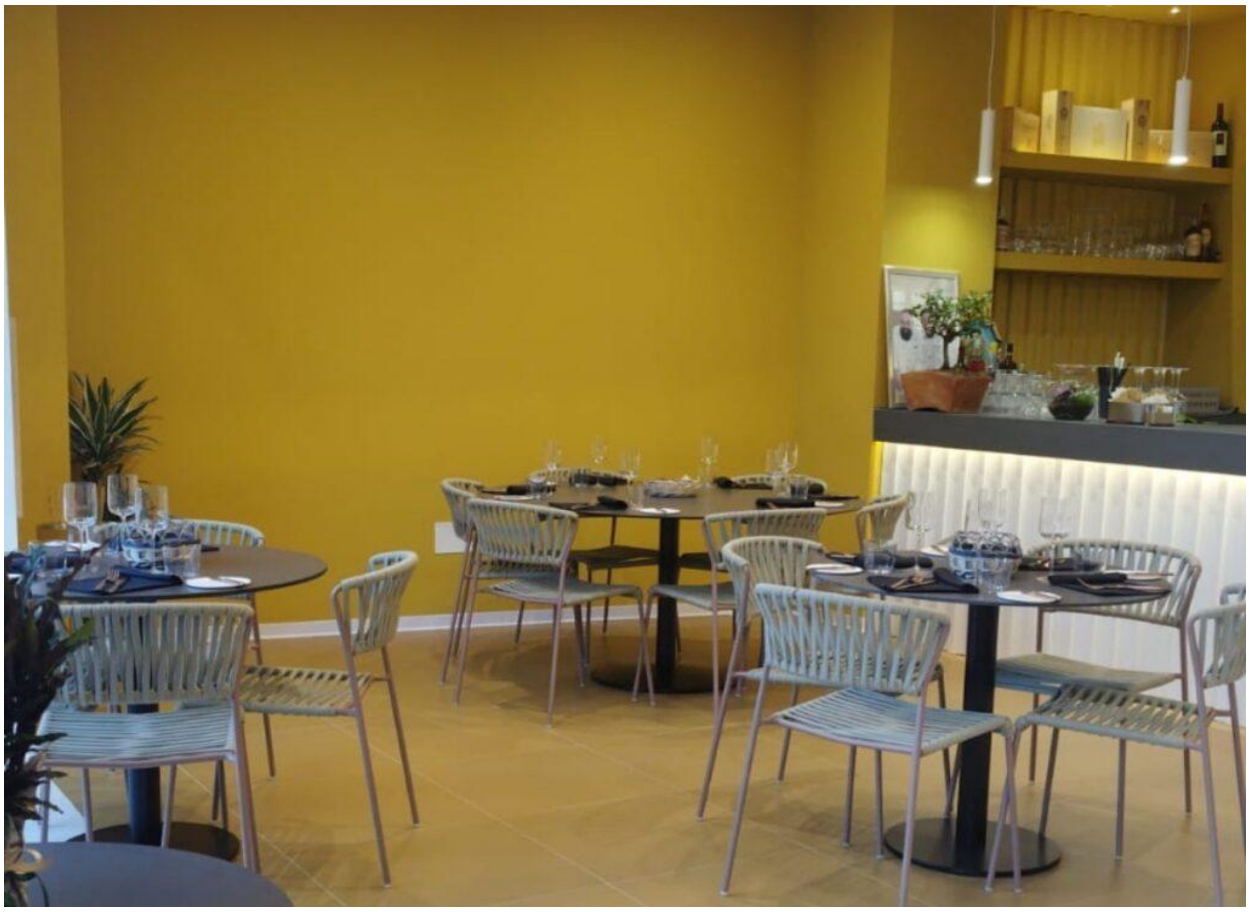
vita a pietanze di un tempo, valorizzando i prodotti tipici e introducendo personalissime rivisitazioni.

Lo chef Gianluca Fronteddu (Foto © Fostè).

Accanto ai piatti della tradizione resi più moderni, trovano spazio proposte inedite che ruotano attorno ai concetti di stagionalità, lavorazione artigianale, attenzione al dettaglio, qualità della materia prima, riduzione degli sprechi e forte legame con il territorio.

Fronteddu è un cuoco artigiano e questa impostazione emerge da piatti che sembrano cuciti su misura per chi ha il desiderio di esplorare nuovi gusti e lasciarsi trasportare dalle istantanee che raccontano una Sardegna a tavola al passo coi tempi e con più di uno slancio in avanti.

Anche gli ambienti contribuiscono a definire l'identità del locale: sedute in corda nautica verde salvia e alluminio, dettagli nelle tonalità giallo pompìa, bianco e rosso mattone rendono l'atmosfera sobria e accogliente.



Gli interni del ristorante (Foto © Fostè).

La pompìa simbolo di Siniscola

Appassionato del proprio mestiere, il titolare del Fostè Concept Restaurant unisce formazione accademica ed esperienza sul campo a una continua ricerca sulle materie prime del territorio. Tra queste spicca la pompìa, agrume autoctono simbolo di Siniscola e **presidio Slow Food**, di cui utilizza ogni componente — polpa, succo, scorza e albedo — per realizzare gelée, sorbetti, marmellate, oli aromatici, polveri, liquori e "**L'Oro di Siniscola**", personale reinterpretazione del dolce tradizionale locale.

> «L'obiettivo è valorizzarne ogni sfumatura aromatica mantenendo riconoscibilità, memoria e identità», spiega lo chef.

L’Oro di Siniscola (Foto © Fostè).

I piatti del Fostè Concept Restaurant

Dalla Sardegna alla Calabria, le memorie familiari attraversano diversi piatti della carta. Un esempio è il *Tortelo Tuscano 2.0*, dedicato alla nonna Antonina Tuscano, figura centrale nella formazione gastronomica di Gianluca.

Tra i piatti più richiesti compare il *polpo cotto a bassa temperatura per sette ore a 72 °C*, ottenendo una consistenza morbida e succosa, poi rifinito con una crosta croccante di mais e riso e accompagnato da salsa marinara e da due vere squisitezze, **olive di Siniscola** e **alici del Cantabrico**. Ancora il pescato locale nella “*Linguina unico grano, gambero rosso di La Caletta crudo e cotto e il suo ristretto*”.

Linguina unico grano, gambero rosso crudo e cotto e il suo ristretto (Foto © Fostè).

Queste e altre proposte compongono i percorsi degustazione del ristorante, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità-prezzo.

> «Sono un cuoco di mare ma non dimentico la terra, a cui ho dedicato il menu in dieci portate “**Ràicrinas**”. In alternativa si può scegliere “**Àlinu**”, dedicato al mare, oppure “**Majia**”, pensato per vivere l’esperienza in modo completo», aggiunge **Fronteddu**.

Gelèe alla pompìa tutta edibile incartata con obulato (Foto © Fostè).

Carta dei vini e Carta delle Acque

La carta dei vini guarda soprattutto alle **piccole cantine della Sardegna**, senza dimenticare alcune etichette italiane più note.

In un territorio conosciuto anche per le sue sorgenti, il menu è accompagnato da una **Carta delle Acque** con sedici referenze tra naturali, effervescenti, oligominerali e mineralizzate, per accompagnare le diverse portate. Un ulteriore richiamo al territorio e alla cultura locale dell’ospitalità.

FOSTÈ CONCEPT RESTAURANT
Via Roma, 22, Siniscola (NU)
Telefono: 393 328 3731 | fosterestaurant.eatbu.com

Data di creazione
28/05/2026
Autore
mariagrazia-marilotti