

Il cuoco del ristorante "Dal Corsaro" ha ricevuto ieri il riconoscimento a Fano È di Deidda la miglior zuppa di pesce

Lo chef cagliaritano premiato al "Festival del brodetto"

► Cagliari, 28 anni, Stefano Deidda lavora da anni come chef ai fornelli del ristorante di famiglia "Dal Corsaro".

Alla faccia della semplicità: «Tutte le cotture dei pesci sono state diversificate, per calibrare meglio il gusto», dice Stefano Deidda, baby chef prodigo del ristorante Dal Corsaro. Chissà quanti seguiranno gli stessi accorgimenti per cucinare una zuppa di mare, uno dei piatti della cucina popolare per eccellenza, trasformato in campo di sfida per i cuochi di tutto il mondo. Il "Festival internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce" è anche questo: la ricerca della perfezione per una ricetta della tradizione mediterranea e non solo.

IL PREMIO. Deidda è stato proclamato ieri a Fano vincitore assoluto dell'ottava edizione del premio, organizzato da Confesercenti Pesaro e Urbino.

Il piatto dello chef cagliaritano, un raffinato "brodetto" aromatizzato con menta, finocchietto e maggiorana e guarnito con un'originale "pralina" di scampo è stato ritenuto impeccabile dalla giuria tecnica presieduta da Enzo Vizzari, curatore della guida ai vini de l'Espresso.

Il premio speciale, che va allo cuoco più votato dalla giuria popolare, è

stato invece assegnato a Gianfranco Pascucci, del ristorante Pascucci Al Porticciolo di Fiumicino, vicino Roma.

LE REGIONI. Al Festival si sono sfidati i re dei fornelli di tutta Italia: a Fano si sono incontrate le otto delegazioni in gara nel concorso, che hanno rappresentato le diverse tradizioni delle regioni marinare di appartenenza: oltre alle premiate Sardegna e Lazio, Abruzzo, Campania, Liguria, Marche, Sicilia e Toscana.

Oltre alla cottura particolare, Deidda spiega qual è stata la carta vincente: «Ho voluto dare un tocco di originalità e arricchire il piatto con un elemento della mia terra aggiungendo al brodetto una pralina di scampo».

Deidda a novembre del 2009 aveva ricevuto il premio come migliore chef emergente dalla "Guida ai ristoranti del Sole 24 ore" insieme ad altri quattro colleghi. Un altro riconoscimento per il giovane chef che ha ereditato la passione per la cucina dal nonno e poi dai genitori. Deidda, 28 anni, dopo il diploma ha frequentato l'Alma, l'accademia internazionale della cucina diretta da Gualtiero Marchesi. Poi ha lavorato per molti ristoranti di primo piano: dal Principe di Savoia di Milano con Paola Budel fino ai fornelli di Claudio Sadler, sempre a Milano a Villa Fioridaliso, per poi passare a Lasarte con Martin Berasategui (un ristorante tre stelle Michelin) e a Villa Crespi con Tonino Cannavaciolo.



In alto: lo chef Stefano Deidda
A destra,
un esempio
di zuppa di pesce



L'INIZIATIVA

Gruppi di lavoro per vittime di violenza

Con l'obiettivo di favorire una ripresa dell'autostima assieme alla capacità di riprogettare serenamente la propria vita, il Centro anti violenza dell'associazione Donne al traguardo organizza gruppi di lavoro per le donne vittime di violenza, maltrattamento e abuso. L'accesso all'iniziativa è libero e gratuito. Per informazioni rivolgersi al centro anti violenza Donne al traguardo in viale Merello 87/a nelle ore d'ufficio (9-13 e 16-20) telefono 070/2080137, e mail centroantiviolenza_dat@hotmail.it.

SELLA DEL DIAVOLO

Due escursionisti trovati dopo un'ora di ricerche

Avevano in programma una tranquilla escursione sulla Sella del Diavolo, ma dopo il tramonto, sulla via del ritorno, si sono disorientati e non sono più riusciti a trovare il sentiero che li avrebbe riportati al parcheggio di viale Calamosca. Per



I soccorsi [G.U.]

cercare due ragazzi che ieri sera, intorno alle 22, si sono persi in mezzo alla macchia mediterranea del promontorio, sono intervenuti vigili del fuoco e carabinieri. Alle 23 i soccorritori sono riusciti a ricondurre verso l'uscita del percorso verde.

VIALE TRENTO

Scuola, nuova protesta Mercoledì sit-in

Nuova protesta dei docenti e del personale amministrativo, tecnico e ausiliario della scuola per chiedere il riconoscimento della specificità isolana, anche nell'ambito dell'istruzione.

L'appuntamento è per mercoledì alle 11, di fronte al palazzo della Regione in viale Trento. A indire la mobilitazione, le federazioni della scuola di Cgil, Cisl,

Snals, Gilda e Cobas, che hanno organizzato un'assemblea sotto il palazzo della presidenza regionale, in occasione del giorno ufficiale di apertura delle scuole nell'isola. Alla manifestazione non parteciperà la Uil. Tanto che le altre sigle sindacali polemizzano. «Spiace che un solo sindacato si sia tirato fuori, ce ne facciamo una ragione».

Ricerca dell'Università Dai fichi d'India una nuova proteina e fondi regionali

L'Università di Cagliari vara un fico d'India (nel senso di "Opuntia ficus indica"). Forse non tutti lo sanno ma questi prelibati frutti esotici, che vediamo in tutte le campagne dell'Isola, fanno gola anche ai ricercatori cagliaritari che li studiano e analizzano nei loro laboratori. Con successo, visto che i risultati ottenuti nei due anni di lavoro finiranno sulla prestigiosa rivista "Food Research International", che ospiterà la ricerca sarda all'interno di un volume speciale sui frutti esotici.

LA SCOPERTA. Da anni l'équipe di ricercatori cagliaritari (composta da Rosaria Medda, Francesca Pintus, Delia Spanò e Roberta Pes), guidata da Giovanni Floris, ordinario di Biologia molecolare, dà la caccia alle proteine esistenti nelle piante sarde con ottimi risultati. E dopo la soddisfazione avuta con l'euforbia (da cui è stata scoperta la molecola contro la leishmaniosi) gli scienziati hanno continuato con i fichi d'India a nutrire le loro speranze. Scoprendo, anche in questa pianta, un'importante proteina in grado di portare a una maturazione dei frutti in tempo breve e, di conseguenza, a un aumento della produzione.

«Questa proteina - spiega Floris - da noi completamente caratterizzata e purificata, ha la peculiarità di essere particolarmente

resistente alla temperatura fino a 70 gradi centigradi. E stato un lavoro lungo e impegnativo ma alla fine il risultato ottenuto ci ripaga: non interessandoci il brevetto, ogni coltivatore potrà sfruttare la nostra ricerca e cercare di stimolare questa proteina in modo che il frutto ne produca in quantità maggiore per accelerare la maturazione. Sarà una sperimentazione utile in Sardegna ma anche sui mercati, come il Sud America, dove i fichi d'India rappresentano una fonte di sostentamento per quelle popolazioni».

FONDI. La scoperta - finanziata con 11 mila euro dalla Fondazione del Banco di Sardegna - conferma,

dunque, il valore della ricerca di base condotta da tempo sulle piante sarde presso il Dipartimento di Scienze applicate ai biosistemi (sezione di biochimica e biologia molecolare dell'Università di Cagliari): sotto questo punto di vista la Sardegna viene considerata una fonte inesauribile e le scoperte potrebbero trovare applicazione sia nella sanità che nell'agricoltura e nelle biotecnologie. «Adesso con i 117 mila euro che ci arriveranno dalla Regione che ha premiato la nostra attività continueremo i nostri studi sulle piante sarde: c'è ancora tanto da scoprire».

CARLA RAGGIO

loopmedia.it

* PER CHI NE HA I REQUISITI

www.toplevelinstitute.it

DIPL^{OM}MA?

RECUPERO ANNI SCOLASTICI PER TUTTI GLI INDIRIZZI DI STUDIO
SONO APERTE LE ISCRIZIONI ALL'ANNO SCOLASTICO 2010/11

- frequenza in miniclassi a numero chiuso
- fornitura di tutto il materiale didattico
- metodo di studio efficace ed innovativo
- esami in Istituti Paritari
- pagamenti personalizzati e flessibili

TOP LEVEL INSTITUTE

Via Dante, 89 • Cagliari • tel. 070.407999

**SPECIALI CORSI PER LAVORATORI
DIPLOMA ANCHE IN UN ANNO*
SENZA OBBLIGO DI FREQUENZA**

Hai Problemi di capelli?

Puoi avere fiducia nella soluzione adatta a Te.

Prenota la tua Visita Gratuita

www.istitutohelveticosanders.it

CHIAMATA GRATUITA
NUMERO VERDE
800.28.38.38

Istituto Helvetico Sanders
Ginevra - Switzerland

Un metodo in esclusiva, riconosciuto per efficacia e risultati, svolto da oltre 28 anni con la stessa identica passione, serietà e determinazione, viene accompagnato dalla consapevolezza di essere sempre di pari passo con quello che la ricerca può offrire al settore tricologico.

Perugia, 30 Marzo 2010: La Sanders è la prima Azienda nel settore della Tricologia a poter vantare la certificazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2008, a garanzia di una gestione interna volta all'efficienza e al costante miglioramento dei prodotti e servizi erogati, al fine di accrescere la soddisfazione del cliente.

Forfora, Seborrea, Capelli grassi, Capelli secchi, Doppie punte, Calvizie precoci, Autotrapianti. DANNI CAUSATI DA: permanente, colore, stress, disfunzioni ormonali o chemioterapia.

