



Bovo, variazioni sul tema del tonno

UNA PROVINCIA giovane, costituita nel 2006, e un territorio tutto da scoprire. Carbonia Iglesias, che coincide con il Sulcis Iglesiente, è l'altra Sardegna. Appartata e sorprendente, tra spiagge dorate, vigneti e grande qualità della tavola. Qui a sud-ovest ancora può capitare di scoprire un locale che ha mezzo secolo e se lo porta addosso vestendo gli stessi panni, quelli di un vecchio albergo operaio che serviva le miniere di Carbonia. È l'albergo numero 4, divenuto il ristorante della famiglia Bovo. Da queste parti, «andare da Tonino» significa trovare le più spettacolari aragoste dell'isola, gamberoni appena pescati da mangiare con le mani, senza olio e senza limone. Nella città mineraria voluta dal fascismo, costruita in tre mesi nel 1938, le geometrie essenziali del centro si accompagnano ad una esperienza gastronomica esaltante. In uno spazio che altrove non degnereste di uno sguardo.

Bovo è un locale anni '50, intatto con i vecchi infissi in alluminio, le tende sciupate, il neon e le pareti nude. Ma che cucina! Giò Pomodoro ne era entusiasta, Occhetto e Lama venivano sempre qui. Baste-

rebbero le variazioni sul tonno a regalargli un posto d'onore nelle guide: tocchetti di tonno con pomodoro e Cannonau, con Torbato brut e arancia, Torbato e limone, con carciofi, funghi porcini, germogli di mirto, Vermentino e peperoni, con finocchietto selvatico, con rosè e aceto balsamico. «È tonno di mattanza, mica tonno randagio» specificano i due.

Tonino in sala, Sergio ai fornelli racconta di forniture dirette dai contadini e dai pescatori amici. Sergio non va mai al mercato, ormai anche lì c'è il rischio di trovare gamberi che arrivano dall'Argentina. La coppia instancabile gestisce il locale e i clienti con lo stesso piglio sorridente, ed è un

piacere ascoltarli discutere di cibo e materie prime. Intanto arrivano in tavola le tagliatelle con funghi porcini, gamberi, cozze e pachino; gli spaghetti con pomodorini e bottarga di muggine; la fregola condita con affumicato di tonno, mosciame e pesce spada grattugiato.

Il menu è sobrio, perché si compone in giornata con gli arrivi delle barche: aragoste,

Ristorante BOVO

Via della Costituente, 18

CARBONIA (Iglesias)

Tel. 0781-62217

Chiusura: domenica

Prezzo medio: 35 €

Cucina



Ambiente



Lista vini



Conto



LA NOTIZIA

La recessione fa ingrassare

La recessione allarga il girovita. Gli alimenti sani sono cari e la maggioranza delle persone si consola con il cibo, soprattutto quello spazzatura. Così la crisi economica sta aumentando il rischio di obesità, già dilagante nei Paesi occidentali. Lo sostiene uno studio dell'università di Mainz, Germania.

scampi, spigole, orate, triglie, mormore, ricciole, cernie, seppie e calamari. Una delizia la zuppa di pesce dove c'è di tutto. Dallo scorfano al pesce cappone, dal grongo ai molluschi.

Ai carnivori Sergio e Tonino offrono bistecche e filetti, anche di cavallo, mentre il porchetto sardo è solo su ordinazione. Si chiude con una ricottina di capra addolcita da miele selvatico e grani di mandorla e una crema catalana speciale preparata da Tonino. Sergio offre il suo liquore al finocchietto selvatico. «Qui nessuno ha mai mangiato male» concludono in due. Neanche noi, e il conto resta sotto i 40 euro anche con tante prelibatezze.