



Chef

Salvatore Camedda alla guida di Ulia

28 Marzo 2025 | Redazione

Lo chef di Cabras, in passato patron dello stellato Somu, torna in Gallura per dare forma alla proposta gastronomica di Cascioni Eco Retreat: autentica, immediata e basata sui prodotti della terra e della tenuta.

C'è una novità interessante che potrebbe contribuire a ridisegnare e aggiornare il panorama gastronomico della Sardegna, e soprattutto le prossime vacanze di chi sceglie **la Gallura** come destinazione: dal primo maggio – data di avvio della stagione 2025 – lo chef **Salvatore Camedda**, che nel 2022 aveva portato la stella Michelin a Baja Sardinia con il suo Somu, prende la guida di **Ulia**, il ristorante di **Cascioni Eco Retreat**, situato nella campagna incorniciata dalle rocce di granito tra Arzachena e Porto Cervo e guidato da **Luca e Bonaria Filigheddu**.

Camedda, originario di Cabras, dopo alcune importanti esperienze “sul continente” – come quelle con Sergio Mei e Giuliano Baldessarri –, aveva aperto la sua insegna Somu nel 2016 a San Vero Milis, traslocandola poi nel 2018 all'interno dell'Hotel Duomo di Oristano e, nel 2021, nella rinomata località balneare della costa gallurese dove la sua cucina raffinata e identitaria aveva incontrato la scenografica cornice delle acque cristalline della Costa Smeralda. Qui era arrivato, rapidamente, anche il macaron che ne consacrava la felice proposta, bruscamente interrotta nel 2024 dalla prematura scomparsa del suo socio. Adesso, **lo chef è pronto a tornare in pista e proprio in Gallura**, a poca distanza dalla precedente sede.

Questa volta, però, l'insegna è quella già esistente all'interno della bella struttura improntata al lusso “lento” e sostenibile. Immerso in un paesaggio collinare punteggiato da olivi e fioriture, e confinante con l'oasi naturalistica di Saloni, **Cascioni Eco Retreat** reinterpreta il tradizionale stazzo (casa di campagna) gallurese con il design contemporaneo del corpo principale – con accoglienza, ristorante, lounge bar, piscina e Spa Mediterranea – e delle 19 suite in gran parte dotate di piscina privata, arredate con materiali naturali e oggetti ispirati alla tradizione sarda; mentre a poca distanza si trova **Villa Cascioni**, per soggiorni esclusivi con privacy garantita. Ma qui c'è anche **una vera e propria azienda agricola**: diciotto ettari con tremila olivi, un vigneto, diversi frutteti e arnie, un grande orto, il giardino delle erbe. Ma anche un campo dove crescono i grani Senatore Cappelli e Tricu Cossu (“grano corso”), varietà tipica di questa parte dell'isola, che sono alla base di pani e paste fresche, e una fattoria con allevamento di animali.

Potendo contare dunque sui prodotti che arrivano direttamente dalla tenuta, il ristorante Ulia trova adesso in Camedda un interprete d'eccezione con la sua proposta “minimalista” ma ricca di gusto, incentrata su **una cucina sarda autentica ed essenziale** che non ha bisogno di cercare inutili ostentazioni. E che naturalmente attinge anche dal resto dell'isola, come dimostrano alcune proposte del menu d'esordio, che tra poco più di un mese sarà possibile andare a provare: dagli **Gnocchi in Campidano** al Maialino da latte, dai Bottoni all'aglio nero, fiore sardo e doppio brodo al mirto allo **Spaghettone al pesto di erbe palustri, mandorle e bottarga**, ispirate dalla zona di Cabras e dai suoi stagni.