

So Wine So Food

THE MAGAZINE OF ITALIAN TASTE

10 TH YEAR
MAGAZINE
#4 - 2025



PARTIRE PER RITROVARSI:
IL GUSTO DEL VIAGGIO



Sardegna, Eco Retreat è più che una esperienza



Cascioni Eco Retreat, ospitalità sostenibile e profondamente legata al territorio

di **Anna Gentili**

Della Sardegna ci si innamora per il suo mare cristallino e blu cobalto, che lambisce chilometri di spiaggia bianca finissima. Ma questa terra incontaminata non è fatta solo di coste, golf e litorali sabbiosi incorniciati dalla luce. Anche l'entroterra riserva vedute da cartolina, incastonate tra tappeti di vegetazione lussureggiante, colline sinuose e prati fioriti. A nord dell'oasi naturalistica di Saloni, nel cuore della Gallura, distese di fioriture spontanee, filari di ulivi e frutteti disegnano il paesaggio che abbraccia Cascioni Eco Retreat, prezioso resort nascosto nella vegetazione a pochi chilometri da Arzachena e Porto Cervo.

L'albergo, membro di Small Luxury Hotels of The World, richiama nel suo aspetto la struttura dello stazzo, la tipica casa gallurese di campagna. Intorno si sviluppa la fattoria, con 18 ettari di uliveti, vigne e campi di



grano, da cui si ricavano olio extravergine d'oliva, vino, cereali e farine per la cucina del ristorante. Nel giardino vengono coltivate anche piante ed erbe aromatiche, utilizzate dai mixologist per una linea naturale di cocktail e dai terapisti della Spa per i trattamenti ecologici.

L'idea alla base del progetto era quella di creare una realtà di ospitalità sostenibile e profondamente legata al territorio, ai suoi colori e profumi. Così Cascioni è in grado di attrarre, sempre di più, visitatori attenti e consapevoli, desiderosi di sperimentare

un nuovo tipo di lusso. Le camere e le suite sono immerse nel verde, tra suggestive piante di ulivo che puntellano il prato; la Spa mediterranea è espressione della flora gallurese, mentre la proposta del ristorante Ulià, guidata da Salvatore Camedda, rappresenta la biodiversità della regione in tutte le sue sfaccettature e peculiarità.

Cascioni Country Villa e le altre novità estive

Non solo suite con accesso indipendente,

veranda, giardino e piscina privata riscaldata dove rilassarsi al sole. Da quest'anno, Cascioni arricchisce la sua offerta con una villa privata, quattro nuove camere - tra cui la Prestige Pool Suite Arazzu - e una serra polifunzionale. Quest'ultima, posizionata tra l'orto botanico e la Spa nel bosco, al mattino viene allestita per le colazioni, trasformandosi in uno spazio intimo e raccolto dove gustare pane caldo, dolci appena sfornati, confetture fatte in casa, yogurt artigianale e specialità salate come focacce e frittate alle erbe. Da non perdere le pardulas de arrescottu (letteralmente



formaggelle di ricotta): piccoli cestini ripieni di ricotta di pecora e zafferano, che arricchiscono di dolcezza la tavola e mantengono in vita i sapori semplici di un tempo. Tra le novità estive, poi, la nuovissima Cascioni Country Villa: oltre 300 metri quadri di residenza immersa nel parco verdeggianti, che garantisce la privacy di una casa privata e, insieme, il lusso di un hotel di charme. Affacciata sulla splendida natura gallurese, con uno sguardo che si estende fino al mare, la dimora ospita diverse aree lounge per il ristoro, una palestra attrezzata, una piscina in pietra di Orosei con solarium, una vasca idromassaggio e una sauna per due persone. Potete prenotarla da questa stagione, per un minimo di tre notti.

Erbe officinali, olio d'oliva e miele per un trattamento all'insegna della natura

Sono numerose le esperienze che si possono





sperimentare all'aria aperta, tra passeggiate in e-bike lungo i sentieri della tenuta, visite alla torretta del bird watching per osservare i volatili e avventurose escursioni in kayak nella laguna. Oltre a laboratori di pasta fresca per imparare a fare a mano chiusoni (i tipici gnocchi galluresi), seadas e ravioli sardi. Le giornate si scandiscono tra natura e mani in pasta, ma anche all'insegna del riposo e del benessere: per farsi coccolare, l'ideale è prenotare un trattamento presso la Spa mediterranea, uno spazio raccolto intimamente penetrato da una luce dorata, che trapela dalle ampie vetrate a vista. Il luogo ideale per rigenerare i cinque sensi tra sauna, bagno turco e docce emozionali. Il fiore all'occhiello sono i massaggi a base di





erbe officinali, olio extravergine biologico e miele delle loro arnie: gli ingredienti botanici dei giardini scivolano sulla pelle sprigionando la loro essenza, come un incantesimo. Completa il percorso la tiseneria, dove assaporare infusi del territorio tra lavanda, verbena e menta. La spa è aperta anche agli esterni e offre una linea cosmetica firmata Cascioni, con una selezione di prodotti per il viso e per il corpo a base di olio d'oliva a chilometro zero.

Scoprire la Gallura attraverso i sapori

La proposta gastronomica è affidata a Salvatore Camedda, chef originario di Cabras che in Gallura aveva già conquistato la stella Michelin.

«Questo progetto rappresenta una sfida personale e professionale – spiega il cuoco - con Luca e Bonaria Filigheddu, proprietari di Cascioni, ho collaborato



in passato e ne ho sempre apprezzato la visione imprenditoriale. È stato facile ritrovarci e disegnare insieme il futuro del ristorante Ulià, dove desidero valorizzare al meglio le materie prime dell'azienda agricola del resort». La sua è una cucina della sottrazione, profondamente sarda, autentica e fondata sull'essenza del singolo ingrediente, tra memoria e visione. L'obiettivo è fare del Cascioni un polo sempre più attrattivo: non



solo in qualità di albergo ecologico di lusso, ma anche per la proposta di alta cucina che offre. Al centro del menù ci sono le materie prime del territorio: si spazia tra carne di maialino da latte, bottarga, paste fresche da farine e grani locali, piante selvatiche e, naturalmente, ottimo pesce del Mar di Sardegna. Flora e fauna autoctone sono protagoniste della proposta.

La selezione di piatti che compongono il menù è ridotta, ma rappresentativa della ricerca della qualità e della cura impiegata per la realizzazione di ciascuna ricetta.

Da provare lo Gnocco di patate ripieno di ristretto di campidanese, servito con spuma di mozzarella e bietolina dell'orto; lo Spaghetto tiepido al pesto di erbe, con alici marinate e provola; l'Astice con le primizie vegetali e, ancora, il Maialino laccato al miele di lavanda, senape selvatica e albicocche arrosto. Non mancano piatti interamente vegetali come Horto: una composizione di ortaggi marinati proposta con hummus di ceci e salsa verde.

Attingendo dalla drink list, curata dal restaurant manager Giacomo Serreli, sono emblematici l'Americano e l'Old Fashioned: cocktail a base di soli prodotti della tenuta. ■