

## Da Capri ad Ascoli Piceno, i nuovi ristoranti da provare quest'estate



### **Camedda torna in Gallura: la nuova cucina sarda trova casa a Ulia**

Lo chef **Salvatore Camedda** approda a **Cascioni Eco Retreat**, elegante cinque stelle tra Arzachena e Porto Cervo, alla guida del ristorante «Ulia» e dell'intera offerta gastronomica del resort. Originario di Cabras, Camedda torna in Gallura dove aveva già conquistato una stella Michelin, e trova a Cascioni un contesto ideale per esprimere una cucina essenziale, radicata e contemporanea. «**Questo progetto è una sfida personale e professionale**», racconta lo chef. «Con Luca e Bonaria Filigheddu, proprietari del resort, condividiamo una visione chiara: dare valore alla nostra terra attraverso le sue materie prime, molte delle quali provengono direttamente dall'azienda agricola del resort». Una tenuta di diciotto ettari, con tremila ulivi, orti, frutteti, arnie, vigneti e un grano autoctono — il Tricu Cossu — che diventa pane e pasta fresca, insieme al Senatore Cappelli. Accanto a Camedda, in sala, c'è Giacomo Serreli, restaurant manager e sommelier, da sempre al suo