



# RISTORANTE MAGRETA

Via Mazzini 2/4 Is. Maddalena 07024 (SS) - tel: 0789788477  
e-mail: stgsrl@gmail.com - Facebook: Ristorante Magreta

Come riportato nel libro "Mio Padre" della figlia Clelia, la cucina di Garibaldi era ricca di ingredienti semplici, che lui stesso coltivava o si procurava. Zuppe di verdure e legumi venivano preparate con gli stessi ortaggi che la terra di Caprera produceva: piselli, patate, grano..... ; il baccalà e lo stoccafisso (che gli venivano portati da Nizza) difficilmente mancavano sulla tavola e spesso il pesce veniva abbinato con i formaggi; lo zafferano era una componente aromatica molto frequente. Garibaldi usava le farine da lui stesso macinate per preparare sia il pane che la pasta e adorava tutto ciò che il mare aveva da offrirgli, molluschi, pesce o crostacei. Sulla tavola garibaldina non mancavano mai i dolci: la frutta (proveniente dagli alberi coltivati a Caprera) ed il miele (per la cui produzione lo stesso Garibaldi la definiva la sua "occupazione prediletta") erano ingredienti base nella pasticceria insieme al cioccolato ed ai pistacchi che gli venivano regalati come omaggi.

Il Ristorante Magreta propone un tuffo nel passato con piatti ripresi dalle pietanze maggiormente gradite all'eroe dei due Mondi con la speranza di soddisfare i gusti culinari della vita attuale.

## Il Menù

### Antipasto

*Vellutata di piselli allo zafferano con baccalà mantecato al pecorino  
e crostoni di pane nero*

\*\*\*

### Piatto Principale

*Tagliatelli di pasta fresca con cozze e crema di patate allo zafferano*

\*\*\*

### Dessert

*Pera cotta in vin brulé, ripiena di ricotta e cioccolato, con granella di pistacchi e miele*



Elenco dei produttori delle materie prime utilizzate per la preparazione del menù, in linea con il regolamento del Contest.

*Piselli e patate:* Nuova Tharrosfruits s.r.l. - Simaxis (Oristano)

*Farine e Miele sardo:* Pirina Distribuzione alimentari - Loc. Bulbuseddu, 166 Luogosanto (OT)

*Zafferano:* Monreale Trading s.r.l. - San Gavino Monreale (CA)

*Ricotta:* Caseificio Artigianale Perfughese s.n.c. - Loc. Calvai, Perfugas (SS)

*Formaggio pecorino:* Caseificio Picciau Salvatore - Decimomannu (CA)

*Cozze:* Sa.Ma. Soc. Coop. a.r.l.- Olbia (OT)

*Baccalà:* Innovaittica s.r.l. Vezzano Ligure (SP)

*Vino rosso:* Cantina Santa Maria La Palma – Alghero (SS)

