

CAGLIARI

Il proprietario dello Spinnaker ha battuto la concorrenza del Convento e del Tonno di corsa

Deidda è il nuovo chef del ristorante del Lirico

Prende il posto di S'Apposentu che ha chiuso i fornelli il 31 dicembre

Anno nuovo, chef nuovo. Al Teatro Lirico si cambia la regia ai fornelli: il regno di Roberto Petza, S'Apposentu, ha chiuso i battenti il 31 dicembre. Al suo posto arriverà, con il vento in poppa, lo Spinnaker di Giancarlo Deidda. Le trattative tra il sovrintendente Maurizio Pietrantonio e l'imprenditore, che ricopre anche la carica di presidente della Camera di Commercio e della Confcommercio, sono ben avviate: manca soltanto la firma che dovrebbe arrivare a breve. «Stiamo definendo alcuni dettagli - conferma Pietrantonio - ma penso che il ristorante potrà essere operativo entro la fine del mese».

LA SFIDA. La corsa per accaparrarsi lo spazio all'interno del teatro di via Santa Alenixedda è iniziata a settembre, quando il proprietario di S'Apposentu aveva annunciato, nel suo sito Internet, la chiusura del suo ristorante il 31 dicembre. Un annuncio polemico: «Ad agosto - aveva dichiarato Petza - ho ricevuto una telefonata dell'avvocato del Teatro Lirico che mi annunciava che c'era l'intenzione di non rinnovarmi l'affitto. Gli ho risposto tenetevelo pure. Tanti, troppi problemi». Per

preparare gustose e raffinate pietanze all'interno dello spazio del Lirico è partita una gara a tre: hanno presentato domanda, oltre a Deidda, il Convento di San Giuseppe e il Tonno di corsa di Carloforte. A metà dicembre il consiglio d'amministrazione della fondazione dell'ente lirico ha dato il suo responso giudicando la proposta del proprietario dello Spinnaker, e la sua esperienza nel settore della ristorazione, la migliore. «Ho ricevuto mandato di avviare la trattativa con Deidda - spiega Pietrantonio - e dai primi incontri non dovrebbero esserci problemi a chiuderla in breve tempo». Se non sorgeranno intoppi il nuovo ristorante

aprirà entro la fine del mese.

IL CONTRATTO. Top secret, per ora, durata (anche se si parla di un anno) e costo dell'affitto (probabilmente molto di più dei 4.000 euro al mese messi nero su bianco dal Teatro Lirico e da Petza nel 2002), visto che le due parti stanno ancora trattando. «Puntiamo a una ristorazione d'alto livello - aggiunge il sovrintendente della fondazione - e a un vero e proprio progetto gastronomico. Insomma non ci interessa aprire un semplice ristorante».

L'ADDIO. Come da accordi Petza ha lasciato via Santa

Alenixedda il primo giorno del nuovo anno. Le ultime specialità marchiate dallo chef di S'Apposentu sono state servite per il cenone di Capodanno. «Ci ha chiesto se poteva organizzare una cena - spiega Pietrantonio - e non abbiamo avuto problemi a dirgli di sì». Dopo cinque anni il ristorante che vanta la stella Michelin e

la valutazione di 84/100 da parte del Gambero rosso ha spento i fornelli. Ma i nostalgici delle ricette di Petza possono consolarsi: lo chef andrà a lavorare al ristorante-caffè Lisboa di via Tuveri.

MATTEO VERCELLI

L'accordo siglato
entro il mese

Petza a lavoro
in via Tuveri