

Mirtò lancia le Tapas per l'edizione 2021. Grande successo dei Percorsi del gusto

Mirtò guarda al futuro, nascono le Tapas per le vie di Olbia

Nel 2021 il Festival internazionale del mirto lancerà "Nella mia città"

Stasera si conclude la sesta edizione della manifestazione

Grande successo per i Percorsi del gusto con bar e ristoranti

Le Tapas del mirto. Mirtò, il Festival internazionale del Mirto, guarda già avanti. L'edizione 2020, la sesta dalla sua nascita, non si è ancora conclusa, che i programmi per il futuro sono già in costruzione. Il format di quest'anno, con le iniziative che si sono svolte in un percorso diffuso, che ha coinvolto le vie del centro, piazze e luoghi meno conosciuti della città, dà ispirazione per il futuro della manifestazione.

TAPAS AL MIRTÒ. Il progetto Mirtò per il prossimo festival del 2021 prenderà, quindi, il nome "Nella mia città". Nasce così il modello delle "Tapas" all'interno del Festival internazionale del mirto, assaggi di piatti tipici accompagnati dal vino, in questo caso anche dal mirto, che saranno "itineranti" lungo le vie del centro storico della

città. Una parola che equivale a una formula magica che apre un universo di gusto, che Mirtò vuole trasformare valorizzando secondo la sua vocazione i piatti della tradizione sarda. Partendo dall'aperitivo, fino ad aggiungere piatti, consumati nelle varie "Tapas", per completare un percorso del gusto alla scoperta della città.

"Pensiamo che sia questo il valore e patrimonio per una città come Olbia, puntando su piatti tipici e la grande tradizione enogastronomica – sottolinea Salvatore Pinducciu, responsabile del catering per Mirtò, il Festival internazionale del Mirto - . Proprio quest'anno, nel quale per il problema del coronavirus non abbiamo potuto fare le consuete degustazioni in piazza, il nostro info point è stato letteralmente preso d'assalto dai turisti, i quali ci chiedevano notizie sui piatti tipici, indicazioni su dove poter mangiare i tagliolini, la zuppa gallurese, "li chiusoni" o la tagliata al mirto. Questo conferma una volta di più come la strada sia questa, sviluppando una visione diffusa della ristorazione adottando il modello delle Tapas".

I COMMERCianti. Intanto quest'anno, in assenza di degustazioni pubbliche, Mirtò ha concluso un accordo con la Confcommercio di Olbia-Tempio per un "Percorso del gusto" nel quale i piatti, i dessert e i cocktail ispirati al mirto sono stati proposti da bar, ristoranti e gelaterie. "Mirtò è stato importante perché ha consentito alle attività commerciali di Olbia di dare una bella risposta in un momento difficile, sempre rispettando la sicurezza e attuando tutte le precauzioni – sottolinea Pasquale Ambrosio, presidente della Confcommercio di Olbia-Tempio -. La formula di Mirtò, che ha puntato sul coinvolgimento di molte zone e quartieri della città, si presta certamente ad essere replicata in futuro. Trovo un segnale positivo il coinvolgimento nel progetto delle attività commerciali di Olbia, le quali dal canto loro hanno risposto con entusiasmo".

IL FUTURO. "Le future Tapas vogliono essere un progetto di

ampio respiro, affiancando le degustazioni del mirto sardo con i piatti tipici della nostra tradizione – conferma Salvatore Pinducciu -. Le degustazioni saranno affiancate da professionisti del mirto, come dei veri sommelier, che indicheranno i percorsi di abbinamento con i vari piatti e con il Vermentino di Gallura”. Un lavoro di squadra che vede Olbia e la Gallura come anticipatori di una visione che vuole essere un segnale anche per tutta la Sardegna. “Noi lavoriamo anche per la Regione, questi modelli valorizzano anche i borghi dell’interno – conferma Pinducciu -. Sono i progetti, come dimostrato in passato, che danno slancio e sviluppo turistico a tutta la Sardegna”.

LE ATTIVITA’. Ecco l’elenco delle attività che aderiscono al Percorso del gusto all’interno del Festival internazionale del mirto.

Ristorazione: In Vino Veritas, Cozze del golfo di Olbia al mirto selvatico (Corso Umberto 4); Ristorante pizzeria caffetteria Il Vecchio porto, Costolette d’agnello glassate al mirto con contorno di patate alle erbe (Corso Umberto 12); Sas Tapas, Petto d’anatra arrosto laccato al mirto, miele e eucalipto (Corso Umberto 37); Disigios-Percorsi di gusto, Tagliere di salumi Mirtò (Via Olbia, 42); Ristorante pizzeria La Lanterna, Seadas con riduzione di mirto, arance candite e miele di castagno (Via Olbia 13); Ristorante Da Paolo, Verdure di stagione marinate al mirto su misticanza, con ricotta mustia e patè di olive (Via Garibaldi 3); New Mary Bistrot, Tagliata di manzo con riduzione al mirto (Piazza Regina Margherita 1); Ittiturismo Saporì di Olbia, Cozze Fritte accompagnate da Cocktail al Mirto (Viale Isola Bianca 3); Pizzeria Dadino, Casizzolu al mirto (Via Mameli 50).

I dessert: Cafè Principe Umberto, Tiramisù al mirto (Via Principe Umberto 5); Gelateria Villi, Gelato crema all’uovo con coulis di mirto e more (Corso Umberto 78); Gelateria Smeralda Olbia, Gelato al mirto (Corso Umberto 124); Ristorante Barbagia, Semifreddo al mirto (Via Galvani 94); la

Pecora Nera, Gelato al mirto (Via Galvani 70); Rosso Toro ristorante, Semifreddo al mirto (Via Capoverde 2/D).

I cocktail: Cafè Principe Umberto, Cocktail al mirto (Via Principe Umberto 5); Ristorante NemasteOlbia, Murta ruia (pig skin rosè gin, riduzione al mirto rosso infuso nell'alloro, amaro aristocratico, succo di limone tancarè; Una die de entu (macchia extra dry vermout, liquore al finocchietto sardo, spoon di vermentino sardo, succo di limone, velluto al mirto bianco) (Corso Umberto 12); New Mary Bistrot, Mary Mirtò (Piazza Regina Margherita 1); My bar di Quirico Mele, Spritz al mirto e prosecco (Via Regina Elena 76); Avenue Friends Olbia, Mojito al mirto (succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, menta fresca, mirto, ghiaccio tritato) (Viale Aldo Moro 203).