



Il book dello chef

Juan Conguin

is molas resort



la tua oasi a due passi dalla città

foto di
Adriano Mauri

Architettura di un gusto

Rileggere lo spazio di un piatto e riconsiderare ogni parametro e abitudine alimentare, nel segno della tradizione.

Tracciare linee per (in)chiodare un cuore di rombo. Progettare strutture molecolari verticali di olive brune che disegnano torri di Babele, ed elevarsi nello spirito e nella carne. Colorare.

Fermare il ricordo prima che la forma si scomponga, nello scatto fotografico di Adriano Mauri.

Assaporare la tartare di un tonno di corsa di Ivano Congiu, chef ad Is Molas.

Matilde Gianfico



*Salmone gravelax tiepido
con puntarelle e maionese
al cocco e wasabi*

*Mattonella di branzino
con crema di pomodori secchi e
cavolo nero*







*Tortelli di scampi
con ristretto di galletto allo zafferano*



*Mousse di pere e yogurt magro
con pistacchi teneri e
coulis ai lamponi*







*Budino di cavolfiori e
gamberi allo zenzero*



*Tortelli di scampi
con ristretto di galletto allo zafferano
in chiave moderna*



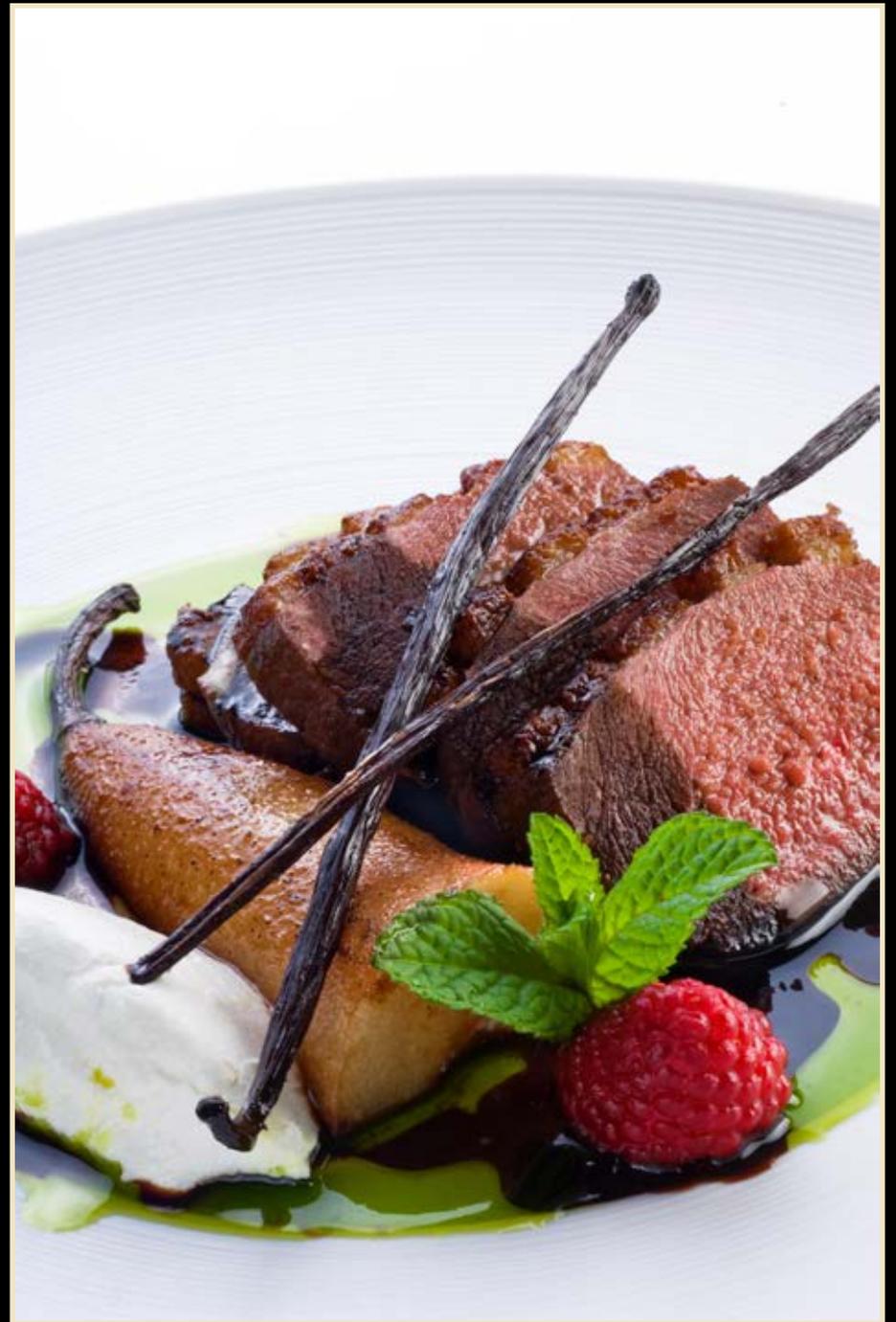




*Sashimi di gamberi rossi al lime
con insalatina di sedano rapa,
avocado e mandorle tostate*



*Petto d'anatra
con pere caramellate alla vaniglia,
lamponi e caprino fresco*







*Rombo chiodato
con delizie di campo candite
allo zenzero e salsa all'arancio*



*Filetto di San Pietro profumato al
limone con ananas alla piastra e
passion fruit*







Riccioli di calamari e broccoletti





*Seppioline ripiene di patate alla
menta e bottarga con favette e
crema di favette*



*Insalatina di piovra con asparagi,
noci di sedano rapa allo zafferano e
crema di barbabietole*





*Bavarese ai pistacchi
con cuore di lamponi e
salsa alla vaniglia*



*Risotto allo zafferano
con favette crema di zucca e
scampi al timo limonato*





*Bocconcini di salmone
con sedano rapa in diverse
consistenze, cipolle rosse in agro e
salsa all'arancio*





Ivano Congiu, chef di Is Molas

È bastata una tartare di tonno rosso su un letto di avocados all'aceto balsamico, per elevare in una dimensione di armoniosa conciliazione l'archistar Massimiliano Fuksas, a tavola dallo chef Ivano Congiu.

Come un architetto, Ivano disegna progetti di cibi e di vita: tre figli, un'unica moglie e la sua terra nativa che ha lasciato per crescere e formarsi sotto la guida maestra di Federico Coria, docente all'Accademia del Gusto e alfiere della Nazionale italiana cuochi.

Dopo aver avviato due ristoranti al nord Italia, ha abbandonato quei giorni cementosi ed è rientrato nell'isola.

Da sei anni sperimenta, innova e conserva la sua cucina in quell'angolo di terra incantata, che è il club di Is Molas.

Non ci sono confini tra le colline erbose dei campi di golf e l'orizzonte azzurro del mare del sud: sono quell'emulsione di colore che Ivano Congiu ripropone nei suoi piatti per fissare con stupore il suo progetto del gusto e vibrare come in uno swing.





*spiedini di cernia e gamberi in salsa
al vino rosso e timo, turbante di spi-
gola con verdure candite, insalata
di polpo e patate con aceto di lampo-
ni, rotolini di salmone e formaggio
caprino al pernod, insalata di mare
profumata al limone, tempura alla
giapponese, rotolini di bresaola e
ricotta mustia alle erbe, cornetti di
pane carasau con formaggio caprino
e pancetta speziata, salsiccia sarda
e scaglie di pecorino vaccino me-
dia stagionatura, filetto di orata in
crosta di zucchine con salsa al vino
bianco e olive*



Forma e funzione per costruire nuove relazioni con il cibo e lo spazio che abita. Per creare l'architettura di un gusto sorretta da tre pilastri della cucina di Ivano Congiu: tradizione, innovazione e forma.

Le patate si squadrano, i broccoli si abbracciano e la rapa, non resterà una rapa bianca tutta la vita. Il risotto giallo allo zafferano invece, non si stuferà mai del colore oro dei suoi campi, ma cercherà nuovi compagni di viaggio per conquistare terre lontane e palati curiosi. Fusioni. Perché non c'è forma d'arte che possa sottrarsi alla lettura del proprio tempo. Innovazioni. Perché il tempo si è ristretto: le crudité di gamberi si modellano come delicate quenelle in riduzione di pomodorini, componendo piatti come fossero tele, dense di colore e di rigide geometrie.

Manca solo quel pizzico di eternità di uno scatto fotografico, quello di Adriano Mauri, per fissare un'opera che si consumerà in un tempo fugace. Ciò che resta, è il ricordo di un'esperienza nuova, figlio di un meticoloso progetto di architettura di un gusto.

Matilde Gianfico

is molas resort

la tua oasi a due passi dalla città