SIDDI, Da "S’Apposentu" dello chef stellato Petza un 'saluto' che sa di 'addio'

Date : 9 Novembre 2018

Il buio della notte a fare da sfondo al portone chiuso, il tutto immortalato in una foto postata mercoledì scorso su *Facebook* e corredata da poche righe di saluto (*“Carissimi, da oggi Ferie. Grazie a tutti per la gioia e la stima dimostrata. Un abbraccio”*), che anziché avere il sapore dolce della vacanza, sembrano tanto ricalcare quello amaro dell’addio.

Se, come si dice, due indizi fanno una prova, a parte le voci che giravano già da tempo, il fatto che il **ristorante S’Apposentu sia letteralmente scomparso dalla Guida Gambero Rosso 2019** presentata qualche giorno fa e nella quale ha sempre stazionato insieme al top della ristorazione italiana, unico sardo con le *Tre forchette*, insieme al fatto che tra i commenti del post non ci siano risposte da parte di **chef Petza** e della moglie *Rossella* (t*ornata ad affiancarlo circa un anno e mezzo fa dopo la chiusura del ristorante Lisboa a Cagliari*) agli affezionati clienti che chiedono quando sarà la riapertura, il sospetto è sensato.

Come già accaduto per *S'Apposentu* al *Teatro Lirico di Cagliari*, anche il ristorante di **Siddi**, aperto nel *2010* e pluripremiato tra *Stella Michelin*, *Tre forchette Gambero Rosso*, massimo punteggio tra i sardi per la *Guida Espresso*, è possibile che, al rientro dalle ferie con la maiuscola, non riaprirà i battenti. I clienti più affezionati dello **Chef di San Gavino**, carattere volubile, genio e sregolatezza della cucina sarda, avevano già intuito qualcosa, sottolineando qualche pecca di sala, messa nero su bianco anche in alcune recensioni.

Le **motivazioni della possibile chiusura**, o *non riapertura* se si preferisce, vanno forse ricercate nella *vena artistico-culinaria dello Chef*, sempre bravissimo e geniale, che forse, dopo otto anni è andata a scemare, considerando concluso, come i precedenti sangavinesi prima e cagliaritani poi, anche questo percorso. Non è un mistero, infatti, basta leggere le recensioni su *TripAdvisor* o scorrere i suoi post, che ultimamente, pur mandando avanti il ristorante, fosse più attratto dalla falegnameria e dal restauro dei mobili che non dalla cucina. Tra colleghi e *aficionados* si parla già di una **nuova avventura**, questa volta lontano dalla **Sardegna**: chi parla di *Londra*, chi di *Parigi* e chi della *Corea*, alla ricerca di nuovi stimoli artistici. In attesa di comunicazioni ufficiali, basterà attendere la prossima settimana con la presentazione (*il 16 novembre a Parma*) della *Guida Michelin 2019*. Se dopo il *Gambero Rosso*, il ristorante non comparirà nemmeno sulla mitica *'stellata'*, allora vorrà dire che per **Petza e S'Apposentu** sono passati i 'titoli di coda'. *(red)*

(admaioramedia.it)