

Food & Agroalimentare - *Andrea Fusco firma la nuova stagione del Gabbiano di Stintino: la cucina che unisce Roma e Sardegna*

Roma - 18 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Andrea Fusco, nuovo chef del Gabbiano di Stintino, unisce tradizione e innovazione in un menu che celebra il mare e i sapori locali.**

STINTINO – C'è una nuova firma ai fornelli del Gabbiano di Stintino e porta il nome di Andrea Fusco, uno degli chef più apprezzati della ristorazione italiana contemporanea. Il suo arrivo segna l'inizio di una nuova stagione per il celebre stabilimento di via della Pelosa, destinato a rafforzare ulteriormente la propria identità di luogo capace di coniugare paesaggio, ospitalità e alta cucina. Le informazioni sono contenute nel comunicato dell'ufficio stampa Bortolan, Carnevali & Partners. Dopo le esperienze che lo hanno consacrato al grande pubblico, dal lungo percorso al Giuda Ballerino! fino al progetto Nomina – Cucina Ludica, Fusco approda a Stintino con una filosofia ben precisa: proporre una cucina pensata per chi vive il mare, capace di sorprendere senza mai perdere il legame con la tradizione e con la semplicità del piacere. «L'idea è quella di accogliere l'ospite, farlo rilassare e permettergli di mangiare bene senza appesantirlo», spiega lo chef, che definisce la propria proposta «elaborata, ma non eccessiva». Il Gabbiano, con i suoi 210 ombrelloni, i tre accessi alla struttura e un sistema di servizi che comprende il Beach Bar aperto durante il giorno e il raffinato Lounge Bar serale ispirato ai locali speakeasy, rappresenta molto più di uno stabilimento balneare: è una destinazione completa affacciata sulla spiaggia della Pelosa, una delle più suggestive della Sardegna. In questo scenario la cucina di Andrea Fusco trova la sua dimensione ideale. Il progetto gastronomico nasce infatti dall'incontro tra due mondi: Roma, terra d'origine dello chef, e la Sardegna, con le sue materie prime, i suoi pescatori, gli artigiani e le tradizioni che Fusco ha scelto di studiare e conoscere da vicino. «Cambio le cose solo quando le ho ben capite dalle persone che le fanno da una vita. Le reinterpreto solo quando posso modificarle senza alterarle», sottolinea lo chef, sintetizzando una filosofia fatta di rispetto e ascolto del territorio. Il risultato prende forma in un menu che racconta questo dialogo continuo tra identità differenti. Emblematici gli gnocchetti sardi fatti a mano cacio e pepe con tartare di gambero rosso, polvere di cozze e menta fritta, simbolo dell'incontro tra la tradizione romana e il mare di Stintino. Accanto a questo piatto spicca la fregola ai frutti di mare con cozze, vongole, polpo, scampi, cavolfiore, jus di manzo e katsuobushi, che Fusco interpreta con la tecnica di un risotto, puntando sulla profondità del gusto e sulla valorizzazione di uno dei grandi classici dell'isola. Tra gli altri protagonisti della carta figurano gli spaghetti con vongole veraci e selvatiche, la tartare di tonno rosso con gel di lamponi e granita di cetriolo e rum, il baccalà in pastella al nero di seppia con misticanza al miele di corbezzolo e soia e una serie di dessert che alternano freschezza estiva e ricerca tecnica. «C'è Roma, la Sardegna e Andrea Fusco: un equilibrio tra i territori e il mio lavoro, tra passato, presente e futuro», afferma lo

chef, riassumendo lo spirito di un progetto che punta a fare della qualità un'esperienza accessibile e autentica. Con l'arrivo di Andrea Fusco, il Gabbiano di Stintino rafforza così la propria vocazione di luogo in cui il paesaggio della Pelosa, l'ospitalità e la cucina si fondono in un unico racconto, trasformando ogni pranzo o cena vista mare in un viaggio tra memoria, territorio e creatività.

(Prima Notizia 24) Giovedì 18 Giugno 2026