Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI *Pamela Polvani*

FOTO DI *Web*

Tavola sarda tra terra e mare

Tra maialino e bottarga, senza scordare il Cannonau

La Sardegna è una terra complessa, la cui identità è profondamente radicata in una storia millenaria della quale i sardi (che si definiscono “Popolo Sardo” e parlano la lingua sarda - guai a definirla dialetto) vanno molto orgogliosi.

L'isola, la cui composizione orografica presenta asperità difformi, sfaccettature e complessità, si riflette nel carattere della sua gente, ma anche nella ricca composizione dei suoi sapori e profumi che si incontrano tanto nella natura quanto sulla tavola.

Ricordare o ancor più stilare una graduatoria di preferenze fra le specialità tipiche è impresa ardua, tenendo conto che cucina di mare e cucina di terra sono entrambe ricchissime, anche se forse (come spesso accade nelle isole) vi è un certo privilegio per i prodotti della terra.

Immancabile sulle tavole sarde il maialino, indiscusso simbolo della cucina locale. Mentre per quanto riguarda i prodotti di mare fanno da protagonisti crostacei e bottarga (attenzione: è da preferire quella di muggine rispetto a quella di tonno) con gli abbinamenti tradizionali agli spaghetti ma anche con i più creativi accostamenti a mozzarella, verdure e perfino sulla pizza.

Rimanendo nell'ambito dei prodotti animali, è consigliabile un assaggio di fiocco di mannale di Ploaghe (suino pesante, incrocio di cinghiale e maiale che quindi risulta morbido ma allo stesso tempo particolarmente sapido), ma anche di salsiccia sarda, che è stata uno dei protagonisti del convegno nazionale dell'Onas che si è tenuto in ottobre a Cagliari.

Non basterebbe una monografia per parlare della produzione casearia, in particolare del pecorino e della ricotta, delle varie modalità per degustarli da soli o in abbinamento con altri alimenti, ovvero farne gli ingredienti per pasta e dolci.
In particolare le pardule (pasticcini di ricotta e zafferano) o le seadas (dolci ripieni di formaggio, che si gustano fritti, immancabilmente caldi e ricoperti di miele amarissimo di corbezzolo).
E poi ancora culurgiones (ravioloni a forma di foglia, ripieni di impasto a base di patate, insaporiti con menta e conditi con sugo di pomodoro) e fregola.
Sapori amari e sapori dolci che si compensano in un'armonia di gusto che sorprende sempre.

Brevemente va ricordato che la terra di Sardegna è culla dell'uva cannonao, uno dei vitigni in assoluto più antichi poi esportato in Spagna, dal quale si produce il Cannonau nella versione classico (100% Cannonau) o multivitigno (80% minimo Cannonau).
Non mancano le polemiche legate alle denominazioni DOC e IGP, essendo presenti almeno 4 aree differenti di produzione di vino cannonau tra cui Sorso nel sassarese e Capo Ferrato nel Sarrabus.

Salumi, formaggi, pasta, carni, pesce, dolci... Gusti diversi, aspri, amari, forti o dolcissimi.