

Le carni e gli aromi

Pecora, agnello, capretto, ma soprattutto maialino, il tradizionale piatto delle feste. Con zafferano

Nella cucina sarda le carni giocano il ruolo principe, specialmente in inverno. A cominciare da quelle di **pecora**, che sull'Isola sono circa 4 milioni per poco più di un milione e mezzo di abitanti. Basti pensare che la metà del latte di pecora italiano è munto in Sardegna. Le tecniche di preparazione più tipiche sono lo **spiedo** e il **carraxiu**, ovvero la lenta cottura ottenuta scavando una buca nel terreno e riempiendola di braci e legni odorosi. Leccio, olivastro ma soprattutto il ginepro, dal bouquet aromatico e al contempo balsamico. Oltre alla

carne di pecora, utilizzata anche per ottenere brodi saporiti e spezzatini finemente tritati con cui condire la pasta, sono molto usate le carni e le frattaglie d'**agnello**, che in ogni zona vengono preparate in maniera diversa. Nel Nuorese, per esempio, l'agnello si cucina stufato con l'aggiunta di vino e si serve con i finocchietti. Vanno forte anche il **capretto**, la **lepre** e il **coniglio selvatico**, ma il **maialino** è in assoluto una delle materie prime più importanti della cucina isolana, soprattutto conviviale. In famiglia la domenica e per le feste comandate il **porceddu**, por-

cellino selvatico da latte cotto allo spiedo, non manca mai. Infilzato su un ramo di corbezzolo, viene cotto su un fuoco di legno di ginepro, leccio e olivastro. Il trucco per la preparazione a regola d'arte, oltre al mantenimento costante della temperatura per cuocere la carne fino all'osso formando al contempo la gustosa crosticina

Sotto: la preparazione a regola d'arte del **porceddu**, il porcellino selvatico, prevede un fuoco di legno di ginepro, leccio e olivastro per aromatizzare la carne durante la cottura che deve avvenire a temperatura costante. Questo compito, tutt'altro che facile, viene affidato di solito al capofamiglia.



Sopra: i diversi momenti della raccolta e della pulitura dello zafferano nella campagna di San Gavino Monreale e di Turri. La provincia di Cagliari è il principale produttore nazionale di questa spezia pregiata.

esterna, è quello di fare gocciolare del lardo sul porceddu per accelerare la cottura, rendere la carne più tenera e la crosticina più croccante. Gli estimatori lo apprezza-

no anche freddo, avvolto in rami di mirto per un'aromatizzazione inebriante. Cuocere a puntino il maialino da latte non è affatto facile e il compito, affidato solitamente al capofamiglia, è considerato una vera e propria investitura da parte del clan. Esistono ricette a base di carne ben più complicate. Una per tutte è il **malloru de su sabbatteri** (letteralmente il

toro del ciabattino): un arrosto a effetto scatole cinesi. Un vitello sventrato viene farcito con una capra selvatica che a sua volta contiene un porceddu. Questi racchiude una lepre, al suo interno c'è una pernice che contiene un uccello. L'abilità consiste nel ricucire per bene gli animali e dell'operazione si incaricava il ciabattino del paese. È uno dei pochi



Archivio Prima Press

Fotografie di Gianmarco Mirras

Il vino "compagno" dei gusti forti

Se il più importante e noto vitigno della Sardegna è il cannonau, diffuso in tutta l'Isola, sempre di più le cantine sarde si dedicano alla riscoperta di altre uve autoctone. "Da anni", spiega Mariano Murru, enologo della cantina Argiolas, "utilizziamo il bovale, che al nord dell'Isola viene chiamato muristellu, il monica e il nuragus, vitigno a bacca bianca a lungo sottovalutato da cui produciamo il S'Elegas, vino che si sposa bene con formaggi freschi o con la ricotta. Le uve di nuragus, adesso esaltate anche da Hugh Johnson e Robert Parker, si esprimono al meglio con produzioni non superiori a 1,5-1,8 kg per ceppo. I tannini dolci e nobili del Perdera (monica 90%, bovale 5% e carignano 5%) lo rendono interessante sulla pasta, sui piatti di carne e perfino sul pesce, ma si apprezza anche con la pecora bollita, mentre il Costera (cannonau 90%), più robusto, è adatto al maialetto arrosto". Il Turriga, il vino che ha fatto da traino nel mondo per i vini sardi, merita un posto di rilievo. Grazie all'evoluzione prima in piccoli fusti di rovere e poi in bottiglia, esprime un carattere speziato con eccezionali aromi terziari. "È ideale con carni in umido e con la selvaggina", aggiunge Mariano Murru. "È perfetto anche con il cinghiale, il piatto delle feste. Quello sardo, di dimensioni inferiori rispetto a quelli 'continentali', ha un gusto più

ricco e saporito. Per la capra suggerisco il Korem (nato da un progetto di rivalutazione del bovale e carignano), vino ricco e fruttato".

Più tradizionali i suggerimenti dell'enologo Nicola Pignatelli della cantina sociale di Dorgali, nel Nuorese. "I piatti tipici del territorio sono il porchetto che abbino a un Cannonau Vigne Isalle 2003 (che invece dei canonici 12,5° ne ha 13,5°) e la pecora che accompagnerei volentieri con un Filieri rosso 2004 (cannonau 80%), mentre il sapore più delicato dell'agnello, del capretto e del coniglio richiedono un Filieri rosato (cannonau 80%), il nostro vino di punta e la bottiglia numericamente più venduta in Sardegna. Sul bollito in generale bevo il Noriolo, un uvaggio al 60% cannonau e altre 7 uve rosse tra autoctone e non, mentre il Fuili, un altro uvaggio, affinato 18 mesi in barrique nuove, lo considero più da fine pasto, magari con un buon pecorino stagionato a pasta dura".

Cantina Argiolas, Serdiana (Ca), tel. 070/74.06.06, aperta al pubblico dal lunedì al venerdì 8-13/14,30-17.

Cantina Sociale Dorgali, Dorgali (Nu), tel. 0784/96.143, aperta al pubblico dal lunedì al venerdì 8-14 e in estate tutti i giorni 15,30-20.

piatti sardi rielaborati ed esportati. Pare infatti che i cuochi in servizio alla corte dei Savoia (trasferitasi in Sardegna tra il 1806 e il 1814) restarono affascinati da questa idea dell'animale con sorpresa e inventarono il più semplice, ma famosissimo, fagiolo in cocotte (contenuto in un tacchino). Un'altra prelibatezza invernale che si consuma un po' dappertutto è il **bollito di bue rosso**, una razza pregiata allevata all'aperto attorno ai massicci del Montiferru e del Linas dove i terreni di origine vulcanica e mediamente acidi mantengono i pascoli freschi per gran parte dell'anno. Il segreto per un buon bollito di bue

rosso è l'aggiunta nell'acqua del mazzetto aromatico sardo: finocchio selvatico, cipolle e uno o due pomodori secchi. Oltre alle erbe isolate citate, cui vanno aggiunte **lavanda sarda** (*Lavandula stoechas*) e **mirto** (*Myrtus communis*), non va dimenticato il ruolo

dello **zafferano** nella cucina locale, che accompagna molte preparazioni di carne. Soprattutto in inverno, quando si raccolgono i pistilli nelle campagne di San Gavino Monreale e di Turri. Siamo nella provincia di Cagliari, che, con i suoi venti ettari coltivati a *Crocus sativus* (per 150 chili di prodotto all'anno), è il maggiore produttore nazionale della profumata spezia. In tutta Italia si arriva infatti a 32 ettari di superficie coltivata. E in Sardegna si utilizza proprio in ogni zona, come dimostra la varietà di nomi attribuiti nelle diverse aree ai pistilli di crocus: zafferano, *tsanfarànu*, *zaffarànu*, *tanforànu*, *tafferànu*, *tanfarànu*, *tonfarànu*, *tafferànu*, *thaffarànu*, *thamfarànu*, *toffarànu*. □

Ornella D'Alessio



Archivio Prima Press

A destra: costolette d'agnello al mirto, una prelibatezza d'inverno dove carne e profumi dell'Isola si incontrano a tavola.