

**SAPORI
IN VETRINA**

I culurgiones
patrimonio
di alta cultura

Ferrelì a pagina 25

di Giusy Ferrelì

L'accurata descrizione che la Treccani ha riservato nel suo Atlante **Qualivita** al panciuto culurgione, re indiscusso della cucina ogliastrina, è un lusinghiero riconoscimento alla tradizione. Fa nulla, dunque, se le parole da sole non bastano a dar conto del profumo che si sprigiona quando i rebbi della forchetta affondano nella saporita pasta ripiena, condita con del semplice sugo di pomodoro e una spolverata di pecorino. O, quando, il palato percepisce il sapore del ripieno, frutto dell'equilibrio tra gli ingredienti.

Neanche un lunghissimo trattato basterebbe per decantare la bontà di questo prodotto, assurto all'onore delle cronache per aver ottenuto il marchio Igp dopo un lunghissimo iter affrontato dal comitato promotore guidato dal produttore ogliastrino Vito Arra. E quindi cosa c'è di meglio dell'accompagnare la scheda informativa con una degustazione, così come è successo il primo dicembre a Roma in occasione della presentazione dell'Atlante che contiene 870 schede sui prodotti italiani Dop e Igp, i tesori gastronomici dei nostri territori? Un piatto fumante che, nel banchetto seguito all'iniziativa tenutasi alla presenza del sottosegretario alle Politiche agricole Gian Marco Centinaio, ha fatto buona mostra di sé assieme a 14 altri alfieri del gusto italiano, tra i quali il prosciutto di Parma, il formaggio Asiago e il Parmigiano reggiano. In Ogliastro, dove questo piatto la fa da padrone nelle tavole della festa e nelle ricorrenze, per la pasta si utilizza la semola di grano duro e farina di grano tenero, sale, acqua ed una componente grassa che può essere strutto, burro o olio extra-vergine d'oliva. Patate e formaggio per il ripieno. Con l'aggiunta di menta, aglio, cipolla e basilico a seconda delle varianti.

Sebbene il disciplinare dell'Igp sia rigidissimo le gustose varianti non mancano e rappresentano le mille sfumature del gusto. Depositarie dei segreti della pasta, sottile ma non troppo, così da impedire che si rompa durante la cottura, e del ripieno, che deve raggiungere l'equilibrio perfetto tra i diversi componenti, e della chiusura a spiga, fatta rigorosamente a mano, sono le donne più anziane che tramandano di generazione in generazione le ricette di casa. Che ora possono leggere nientemeno che sulla Treccani il frutto del loro saper fare.

«Culurgionis: Indicazione geografica protetta della pasta alimentare fresca ripiena prodotta in numerosi comuni delle province di Nuoro e Sud Sardegna, nella regione Sardegna. È a forma di fagottino chiuso a mano e

**SAPORI
IN VETRINA**

Quando
l'enogastronomia
è un evento

**I culurgiones
patrimonio
di alta cultura**

Adesso sono anche nell'Atlante **Qualivita** della Treccani: a Roma sono stati degustati insieme a grandi classici come il prosciutto di Parma e il Parmigiano reggiano



Culurgiones ogliastrini fotografati come una vera opera d'arte da Marco Ceraglia



870 PRODOTTI DOP E IGP

Sono 870 le schede sui prodotti italiani Dop e Igp nell'Atlante Treccani. Nel banchetto seguito alla presentazione con il sottosegretario alle Politiche agricole Centinaio i culurgiones hanno fatto mostra di sé assieme a 14 altri alfieri del gusto italiano.



TRA OGLIASTRA E SUD SARDEGNA

Il territorio di produzione dei culurgiones a marchio Igp - anche questo riportato nell'Atlante **Qualivita** della Treccani - comprende tutti i comuni dell'Ogliastro e altri tre del sud Sardegna (Esterzili, Sadali ed Escalaplano).

racchiude una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali e aromi. Il prodotto si distingue per una spiga stilizzata realizzata a mano, che caratterizza la particolare chiusura della pasta e che ricorda un punto di cucito o un ricamo» si legge nella scheda dell'Atlante edito da Treccani. Viene riportato anche l'areale di produzione: tutti i comuni ogliastrini (Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini,

Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili) e altri tre del sud Sardegna: Esterzili, Sadali ed Escalaplano. La domanda che tutti si fanno ora è questa: la cassa di risonanza offerta dal progetto editoriale - che è stato avviato nel 2018 tra l'Istituto della Enciclopedia Italiana e la Fondazione **Qualivita** per ridefinire l'apporto culturale dei prodotti italiani Dop e Igp - si concretizzerà nell'aumento della domanda per i produttori ogliastrini?