

Siddi. Promossa da Roberto Petza e da Casa Puddu la prima "giornata" sarda

Domenica 9 giugno 2013 a Siddi si è svolta la manifestazione "Pasta e bò", la prima giornata sarda della pasta. In collaborazione con il comune di Siddi e con il Gal Marmilla, l'evento è stato organizzato dallo chef Roberto Petza, che ha messo a disposizione degli allievi il suo ristorante S'Apposentu di Siddi, e dalla Fondazione Accademia Casa Puddu. Protagonista della giornata quel mondo intraprendente di piccoli produttori che, elaborando con sapiente maestria gli ingredienti naturali, continuano a valorizzare il sapere antico della cultura sarda, trasformando il grano duro di Sardegna in tanti tipi di pasta dalle forme più fantasiose e variegiate per continuare a tramandare nel tempo i sapori più genuini. Oltre alle due associazioni di Siddi, *Is Marraconis fibaus* e *Demetra* che preparano *talluzzas*, *marraconis fibaus* e *malloreddus*, erano presenti Roberta Porru con le *lorighittas* di Morgongiori, *Sa fregua* di Gonnoscodina, *Is coriccheddos* di Lunamatrona, *Sinis Agricola*, l'azienda agricola *Stefano Curreli*, la *Cooperativa Madonna d'Itria di Villamar*, i pastifici *Porta*, *Luxoro* e *Araje* e *La filiera del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna*. A completare il quadro erano presenti una decina di cantine in rappresentanza dei diversi territori dell'isola tra cui Lilliu di Ussaramanna, La cantina Ledda,



Produttori di pasta e di vini di diversi territori dell'Isola si confrontano e, forse, si collegano per fare filiera alimentare

Alberto Loi di Cardedu, Santu Teru di Nurallao, 6Mura di Giba, Siddùra di Luogosanto, Gabbas di Nuoro, Argiolas di Serdiana famosa nel mondo per il *Turriga*, Contini di Oristano, solo per citarne alcune. In bella mostra anche i dolci di *Sapori Antichi* di Maria Pietrina e Sandra e la verdura biologica di Ignazio e Giampiero Frau, tutti di Siddi. "Vogliamo collegare e far dialogare le realtà sarde che operano nel settore - ha spiegato Roberto Petza - e crediamo

che il modo ideale sia quello di privilegiare azioni di promozione culturale, intesa come vera e propria conoscenza della filiera che porta al prodotto finale. Il grano duro è una delle materie prime che fanno parte della grande tradizione della nostra isola e attraverso la pasta della Sardegna abbiamo l'occasione di incoraggiare e sostenere una particolare valorizzazione del territorio che permetta di riappropriarsi della propria identità". Seguendo questa filosofia dello chef Petza, a cui è stata assegnata da poco la seconda stella Michelin, anche Roberta Pantano, che ha lasciato Genova e il suo avviato centro di bellezza per rifugiarsi nella tranquillità di Siddi, ha cominciato a coltivare il grano duro, assaporando i vantaggi dei ritmi lenti della natura e mettendo a disposizione le sue competenze manageriali. Forse l'idea non è proprio sbagliata se è vero che oggi la riscoperta della pasta artigianale sarda, l'idea progetto di creare una filiera riconosciuta del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna, sta assumendo la consapevolezza di un movimento sempre più in crescita a dispetto della crisi e della globalizzazione dell'agroalimentare. È importante però che le persone che si affacciano in questo settore facciano della collaborazione e dello scambio di idee il manifesto della propria attività, senza cadere nella trappola delle polemiche e delle gelosie. Un mercato anche di nicchia richiede quantità di prodotti capaci di soddisfare una vasta clientela, e non solo la sagra di un giorno.

Arcangelo Cau

Siddi ospita vari stands dei produttori

Una, nessuna, cento paste, e tutti a gustarle

La festa è cominciata la sera prima con l'allestimento degli stands che si snodavano nelle vie adiacenti al ristorante S'Apposentu e nella piazza antistante l'ospedale Managu. L'animazione del centro storico fin dalle prime ore della domenica mattina ha dato la misura dell'evento. Il programma della giornata è iniziato alle 9.30 con il laboratorio dedicato ai bambini, ai quali lo chef Roberto Petza ha spiegato alcuni segreti per la preparazione di cibi sani e gustosi. Tra l'entusiasmo dei tanti che assistevano, alcuni si sono improvvisati piccoli cuochi con grande compiacimento delle mamme presenti. Alle 10 si sono aperti gli stand dei produttori e delle cantine. Subito dopo si è svolta la tavola rotonda *Una, nessuna, cento paste* i cui animatori, ispirandosi al celebre romanzo pirandelliano, hanno voluto sottolineare il valore aggiunto dei tanti tipi di pasta presenti nella tradizione sarda. Alla tavola rotonda i giornalisti Gilberto Arru, autore di libri di vini sardi e di ricette tradizionali delle varie paste della Sardegna; Giuseppe Carrus, giornalista enogastronomico di *Gambero Rosso*, ora residente a Roma ma nativo di Cagliari, e Giovanni Fancello, stimato gastronomo e

La manifestazione è stata positiva, oltre che per gli espositori che hanno venduto tutta la pasta preparata, anche per l'Associazione Polisportiva Siddi che a pranzo ha servito 150 pasti, raccogliendo un pò di fondi

studioso competente ed affermato di alimentazione che ha vinto di recente "La prova del cuoco", una nota trasmissione Rai condotta da Antonella Clerici dove il gourmet di Thiesi si è imposto nella prova finale con il piatto tipico "Su succu cun pumata e pische" cioè la fregola con pomodoro e pesce, ottenendo una votazione di 29/30. Il programma siddese è andato avanti con il laboratorio "Le paste della tradizione", seguito alle 11,40 dal *cooking show* con gli chef Roberto Petza, Pierluigi Fais, Roberto Flore e Roberto Serra. Nel pomeriggio dalle 17 è iniziata la degustazione della pasta artigianale di grano sardo. "L'evento di domenica - ha detto Domenico Sanna, attivo collaboratore di Petza - ha rappresentato solo il preludio al "Siddi Wine Festival" che quest'anno, a settembre, dopo il grande successo dello scorso anno raddoppierà passando da una a due giornate". La manifestazione è stata positiva, oltre che per gli espositori che hanno venduto tutta la pasta

preparata, anche per l'Associazione Polisportiva Siddi che a pranzo ha servito 150 pasti, raccogliendo un pò di fondi per il prossimo campionato. Subito dopo la manifestazione lo chef Roberto Petza è volato ad Hong-Kong dove presenterà in un grande albergo-ristorante i piatti tipici sardi della sua cucina e dove lo attende un incontro con un gruppo di imprenditori coreani per presentare i vini della nostra isola che si stanno imponendo in ogni parte del mondo. Intanto si continua a scoprire con piacere l'importanza della presenza a Siddi di uno chef di fama internazionale come Roberto Petza che con le sue idee creative porta nuovi stimoli in un territorio ancora carente sotto l'aspetto imprenditoriale. Seguendo la strada da lui indicata, produrre vino, olio, grano duro, carne genuina, meloni, latte e miele può rappresentare anche per Siddi un passo avanti per sconfiggere un'economia sempre più asfittica.

A.C.



Diocesi di Ales-Terralba
 Sistema Informativo Diocesano

HOME

IL VESCOVO

DIOCESI

ORGANISMI E STRUTTURE

PASTORALE

CALENDARIO

ARCHIVO

ACCESSO

E' operativo da qualche giorno il sito ufficiale della Diocesi di Ales-Terralba, sotto la responsabilità di don Massimo Cabua, responsabile del servizio diocesano e regionale per la Pastorale Giovanile. Un benvenuto caloroso al sito diocesano e l'invito ai nostri lettori a visitarlo, anche se in fase di completamento