

**Dom'e Farra.** La ricetta con i piselli e la variante al limone: i segreti degli chef

# La cordula quartese tra le eccellenze della cucina italiana

La ricetta tradizionale è depositata. Adesso "sa cordula con pisurci" è ufficialmente un'eccellenza della cucina italiana. Tutto merito dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Cagliari- Castello che ha, depositato appunto la preparazione nel corso di una cerimonia ospitata nei giorni scorsi a Sa dom'e Farra e che è culminata con una degustazione ampiamente partecipata. Premio Dino Villani alla cooperativa 27 di Serramanna per la salsiccia di capra.

## I dettagli

Il segreto di questo cibo così apprezzato lo svela Efisio Mameli, titolare del ristorante Pani e Casu, che per l'occasione ha preparato la cordula con piselli nelle due varianti al sugo e in bianco, o per meglio dire, al verde. «Prima di tutto la cordula deve essere d'agnello», dice, «deve avere all'interno intestini e ghiandole e deve essere rivestita con i budellini». Va prima lessata e poi «saltata un attimo in padella prima di aggiungere i piselli

con un po' d'acqua». La ricetta registrata è quella al verde, ma esiste la variante anche al sugo e a sorpresa, l'assessora alle Periferie Tiziana Cogoni ha svelato una variante tutta quartese: «Quando non si trovavano i piselli», ha detto, «si faceva con il limone che non era certo difficile da reperire dal momento che a Quartu non c'era giardino che non avesse una pianta».

## L'associazione

L'Accademia italiana della cucina, come spiega il delegato Franco Panu e coordinatore regionale, «è un'istituzione culturale della Repubblica italiana fondata nel 1953. La finalità principale è appunto la tutela e la valorizzazione della cucina italiana, intesa come cucina della tradizione». In passato sono già state depistate le ricette de su mazzamurru, dei malloreddus e della fregola con arselle. Uno dei membri dell'accademia è l'assessore comunale all'Urbanistica Aldo Vanini che ha spiegato e analizzato le virtù de sa cor-

FOONN  
**FORNELLI**  
Una degustazione della cordula con i piselli a Sa Dom'e Farra (g. da.)



dula. Allora eccola questa ricetta depositata: 500 g di trippa e intestino tenue e crasso d'agnellino da latte, "rete" di agnello, 500 grammi di piselli freschi, qualche pomodoro secco, una piccola cipolla, un bicchiere di vino bianco e mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva Dop Sardegna e sale quanto basta. E poi via con il procedimento e ovviamente con tan-

te varianti. Come quella in umido con l'aggiunta di 300 grammi di passata di pomodoro dopo avere rosolato i piselli e appunto quella tutta quartese: stessi ingredienti, si cuoce la corda a fuoco lento, sopra e sotto in padella. E poi aggiungere succo di limone e un pezzo di scorza. Decorare con fette di limone e servire ben calda. (g. da.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218