

There are no translations available.



La preparazione del pane, del [pistoccu](#), della pizza sarda "Sa Coccoi" [i culurgionis](#) i malloreddus e i numerosi dolci come gli amaretti, il pane de saba "Is Panisceddadas", le formagelle "Is pardulas" "is Goeffus" rappresenta ancor oggi in Sardegna e in particolar modo in Ogliastra una vera e propria arte attorno alla quale si mantengono quei valori delle tradizioni e usanze popolari che ci fanno rivivere e sentire quei sapori di una volta che il tempo non ha sbiadito. La preparazione di questi inconfondibili sapori della terra antica è ancora legato alle fasi salienti della vita domestica, ma allo stesso tempo aperta alla comunità locale e ai numerosi visitatori che nel periodo estivo amano frequentare questi luoghi per rivivere insieme un lontano passato tramandato di generazione in generazione e degustare le prelibatezze di questa terra. La semplicità della gente e la genuinità dei prodotti impiegati nella lavorazione dei cibi come la farina, le mandorle, il vin cotto, le patate, il formaggio conservano ancor oggi antiche virtualità di un mondo agro-pastorale, oggi più aperto alla globalizzazione in atto ma consapevoli che senza il passato non si possa creare un futuro. Ogni circostanza e ogni festività ricorrente che scandisce le stagioni, richiama un dolce ricordo, evocando storie e leggende e decorano le tavole con i loro colori che richiamano il sole di questa terra con i sapori e profumi mediterranei che né ricordano la freschezza, così is Panisceddadas trovano posto nelle tavole delle famiglie nel periodo natalizio e lasciano il posto a Is Pardulas nel Periodo della Santa Pasqua, come gli amaretti e Is Goeffus per i battesimi e le cresime dei giovani ragazzi o su pani pintau in occasione dei matrimoni.

{igallery id="4174" cid="4" pid="1" type="classic" children="1" showmenu="1" tags="" limit="0"}