

Comune di Perdaxius

Documento generato il 01-10-2020

La cucina

PERDAXIUS è luogo di grande tradizione gastronomica e dolciaria: grazie alla speciale panificazione casereccia vengono prodotti diversi tipi di pane tra i quali spicca "Su Civràxu" tipico pane casereccio, "Su cocò" pane cocò, "Is Pipias cun c'ou", pane con l'uovo incastonato, tipico della Pasqua, "Pani de sposòriu" pane speciale per le grandi cerimonie come i matrimoni e su "Pani nièddu" ovvero il pane integrale alla sarda.

I FORMAGGI, diversi ed ottimi sono i derivati dal latte di pecora, capra e vacca; infatti, sono tanti i pastori che producono il famoso "formaggio pecorino, caprino, ed il famoso "casu marciu" ovvero uno speciale formaggio acido-cremoso da mangiarsi con il pane e buon vino corposo nei periodi invernali o tardo autunno, ottimo per le sue caratteristiche organolettiche, prodotto in misura decisamente minore è il formaggio vaccino, ma non di secondo piano dal punto del palato.

I PIATTI TIPICI: non possiamo non ricordare "Su proceddu a rustu", maialetto arrostito col fuoco a legna ed aromatizzato con le foglie e ramoscelli di mirto, straordinaria pianta tipica della macchia mediterranea - "Angioni a rustu, Angioni a Buddiu, Angioni a Cassola e Angioni in Biancu" sono questi quattro modi diversi di cucinare l'agnello sardo, ossia, in ordine: arrostito col fuoco a legna, lessato e fatta la minestra, cucinato in rosso con pomodoro fresco e dulcis in fundo in bianco con pomodoro secco, limone cipolla e prezzemolo (quest'ultimo è un piatto tipico delle grandi occasioni); da non dimenticare "Sa brebèi e sa cràba a cassòla", ovvero la pecora e la capra con pomodoro fresco e peperoncino rosso, questo piatto è tipicamente dei mesi che vanno da giugno ad agosto compreso; cioè dei mesi in cui l'alimentazione della pecora e della capra è priva di erbe e quindi soltanto alimenti asciutti - Allo stesso modo viene cucinato anche il capretto, carne molto raffinata per la speciale alimentazione del capretto che pascola solo in montagna, nutrendosi di alimenti per lo più asciutti e conservanti tutti gli aromi tipi della macchia mediterranea. Altro piatto della tradizione è " Fa a buddiu cun peis de procu e/o lardu", trattasi di fave secche di ottima qualità cucinate con guancia e/o piedi di maiale insieme a qualche cipolla intera che, accompagnate ad un ottimo vino della zona fan di se un piatto tipico e fortemente nutriente; completa la rosa culinaria sa "pùdda a prenu" piatto raffinato da cui ne deriva un ottimo primo con la minestra e con la carne ed il ripieno un prelibato secondo piatto.

I DOLCI: anche in questo campo Perdaxius offre una rosa molto importante di manicaretti ad iniziare dai "Pirichittus", "Bianchinus" (dolci a base di albume

d'uovo e tanta lavorazione a mano), "Pardulas" (sfoglia di pasta caratterizzata da disegni artistici realizzati a mano, che avvolge formaggio fresco o ricotta, il tutto lavorato a mano e completato al forno), "Pistoncus finis" (questo dolce, molto raffinato, è delle grandi occasioni, come matrimoni, nascite etc.), "Pistoncus grussus" dolce a base di farina, uova, limone e zucchero, "Bianchinus", "Anicinus", "Sa Turta", "Is Pastiglias", "i Guefus", "Is Pabassinas" e "Sabaras de carnevali".

I VINI, una produzione notevole e rinomata è data dal "Carignano del Sulcis", "Monica", "Cannonau" e "San Giovese".

Sezione: Il paese