



VILLAGRANDE
STRISAILI
De.C.O. CULURGIONES

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CENNI STORICI

I "culurgiones", detti anche "culingionis", sono il piatto più famoso della cucina tipica ogliastrina. Originariamente preparati solo in famiglia, oggi rappresentano una delle maggiori realtà economiche nel campo della pasta fresca e nel panorama della gastronomia sarda. Si presentano come delle mezze lune di pasta ripiene di patate e menta (a volte anche aglio e formaggio), ripiegate a forma di piccola spiga. La semplicità degli ingredienti dei culurgiones, ha fatto sì che in passato fossero un piatto povero, appartenente alla cultura agropastorale della zona e per questo preparati solo la domenica e per le feste. In particolare, a Villagrande Strisaili la tradizione prevedeva la preparazione dei culurgiones in occasione delle festività di Ognissanti e Ferragosto. Oggi si confezionano anche in occasione delle seguenti sagre:

- 17 Gennaio: Sant'Antonio abate
- 20 Gennaio: San Sebastiano
- La terza domenica di Giugno: San Basilio Magno
- La seconda domenica di Luglio: Santa Barbara
- 1 Agosto: San Gabriele arcangelo patrono

“ I culurgionis si usavano specialmente per tutti Santi e per l'immacolata...prima si davano alle anime, un piattino, una porzione, si dava nel vicinato, ad una parente, ad un vicino” (*Alla scoperta dell'America in Sardegna: vegetali americani nell'alimentazione sarda* di Alessandra Guigoni).

Al fine di definire la storicità del prodotto, è utile analizzare la sua principale materia prima e l'arrivo della stessa in Sardegna.

Le patate sono giunte in Europa dopo la scoperta dell'America: in Irlanda sono state introdotte sin dal XVI secolo, ed in Inghilterra dal XVIII secolo; altrove, considerate non commestibili per diversi ordini di motivi, sono state introdotte alla fine del XVIII secolo, come nella maggior parte delle regioni italiane, e la Sardegna non fa eccezione. Tra i fattori che hanno sfavorito la diffusione delle patate vi è l'incompetenza nel coltivarle, l'inconsapevolezza che fosse il tubero la parte commestibile, le scarse conoscenze in termini di tecniche e processi di trasformazione e conservazione. Il problema in Europa è stato sempre quello della carestia e quindi si cercava un cibo che potesse sostituire il grano, il pane, nei momenti più difficili. Fu un agronomo e nutrizionista francese, Antoine Parmentier, a scoprire e a diffondere nella seconda metà del '700 le proprietà nutritive della patata.

In Sardegna le patate hanno avuto un grande successo nel momento in cui sono arrivate e sono molto usate nella preparazione di diversi piatti.

Per i culurgiones si utilizzano le patate di montagna (le più famose sono quelle di Gavoi), la menta secca polverizzata e, per mischiare il tutto, anche il grasso della salsiccia. “Le patate sono un elemento importante dell’agricoltura e dell’alimentazione delle zone di montagna; considerate come *pani cottu*, un bene indispensabile, in meno di due secoli sono divenute familiari nelle mentalità collettive barbariche e ogliastrine. In montagna, in terreni freschi, assolati e irrigabili le patate hanno prosperato. Ciò spiega anche gli scambi di patate esistenti tra località poste a 700-800 metri come Gavoi, Villagrande Strisaili e località meno elevate” (Alla scoperta dell'America in Sardegna: vegetali americani nell'alimentazione sarda di Alessandra Guigoni).

Vi è un passo sui culurgiones, tratto da *Alla scoperta dell'America in Sardegna: vegetali americani nell'alimentazione sarda* (AM&D, 2009 di Alessandra Guigoni) che cita Sandra Pili, la quale ha studiato le carte ottocentesche manoscritte della Reale società agraria ed economica di Cagliari: p. 195 "La lunga assuefazione degli abitanti del regno a cibarsi di pane aveva reso il grano un oggetto di prima necessità; occorreva far rinunciare temporaneamente a quei generi a base di farina di frumento ritenuti non indispensabili: l'amido per lo stiraggio della biancheria, la polvere per incipriare le teste giacché era meglio «d'aver lo capo a lutto che lo stomaco a digiuno» (Pili 2001: 79), il pane di vin cotto, le zippole ed i culurgionis de casu, erano considerati solo incentivi alla ghiottoneria". (Pili, Sandra 1999 La Reale Società Agraria ed Economica di Cagliari 1804-1862, in «Quaderni di Sardegna Economica», n. 24, C.C.I.A.A., Cagliari.

1. IDENTIFICAZIONE

CULURGIONES DI VILLAGRANDE STRISAILI

2. VARIETÀ

FORMA Ovale, con chiusura a spiglette fatte a mano (circa 24/28) che terminano con una punta a forma di beccuccio

DIMENSIONE 5/6 cm di diametro

COLORE Bianco/giallo intenso, cromatizzato con il basilico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Morbido, interno filante e cremoso

PESO 26/28 gr ogni culurgione

Esistono più tipologie dello stesso prodotto?

L'evoluzione dei gusti, l'influenza della cucina moderna e soprattutto la contaminazione con le ricette dei comuni limitrofi ha prodotto un proliferare di variazioni nel ripieno. Si preparano culurgiones alla menta (tipici dei Comuni del sud Ogliastra), ai porcini, ai carciofi, agli asparagi.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il culurgione è una pasta ripiena. La sfoglia esterna ne racchiude il contenuto. Si pizzicano i due estremi della sfoglia fino ad ottenere una cucitura simile ad una spiga. La forma è oblunga quasi a forma di chicco di grano dai 4 ai 10 cm di lunghezza e dai 3 ai 5 cm di larghezza massima.

A - Materie prime

INGREDIENTI:

Per il ripieno: patate, formaggi di vari tipi (pecorino stagionato o semi-stagionato, provola, formaggio in salamoia “su fisciu”), semola, olio extravergine d'oliva, strutto, basilico, aglio.

Per la pasta: farina o semola macinata, sale, acqua.

B - Luogo e Fasi di lavorazione

Procedimento di lavorazione:

Per preparare l'impasto per prima cosa si lessano le patate, si sbucciano e si schiacciano per bene. Alle patate ancora calde si uniscono i formaggi grattugiati, lo strutto, l'olio extravergine d'oliva, il basilico secco o fresco e a piacimento l'aglio macinato. La pasta per la sfoglia è preparata con una miscela di farina o semola che viene impastata con un po' d'acqua tiepida salata. Dopo aver lavorato con le mani sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, si stende col mattarello una sfoglia sottile e si ricavano dei cerchi di pasta. Su ognuno si mette un po' di ripieno e poi si procede alla chiusura tenendo nella mano sinistra la sfoglia con sopra il ripieno e con il pollice e l'indice della mano destra si uniscono i lembi della pasta formando una spiga (“sa spighitta”).

Eventuale cottura: come recipiente di cottura è consigliato l'uso di una pentola larga nella quale versare dell'acqua leggermente salata. Quando questa bolle, si devono gettare i culurgiones facendo attenzione a non metterne troppi perché potrebbero aprirsi. Appena vengono a galla vanno raccolti e

disposti nel piatto, dove si condiscono con sugo di pomodoro e si spolverano con pecorino grattugiato. Nella zona di Villagrande Strisaili si usa cuocerli anche alla brace sulla graticola, in padella o fritti.

Eventuale conservazione/stagionatura: si mangiano freschi, preferibilmente il giorno successivo a quello di preparazione; si conservano in frigo per 3/4 giorni.

C – Tipicità – Tradizione – Unicità

La tipicità dei culurgiones è garantita dalla ricerca degli ingredienti, in particolare le farine, i formaggi, le patate e le essenze (basilico), tutti rigorosamente locali. La cucina villagrandese è caratterizzata non solo dalla genuinità dei prodotti, ma anche dalla semplicità della preparazione dei piatti. La gastronomia, infatti, è ricca di piatti a base di patate che un tempo era l'ingrediente principale poiché l'unico coltivato e sempre disponibile per tutte le famiglie.

La tradizionalità del prodotto si può facilmente evincere dal metodo di lavorazione, dagli ingredienti utilizzati e dalla ricetta, rimasti immutati nel corso dei secoli. L'impasto della sfoglia, infatti, è fatto a mano lavorando all'interno di un recipiente di terracotta. Successivamente viene assottigliato manualmente in piccole quantità su un piano di legno, per poi tirarlo con l'ausilio di un mattarello (sempre di legno). Si procede all'incisione della sfoglia di pasta, ben lavorata e tirata, con una formina di metallo, all'interno dei dischetti così ottenuti si dispone il ripieno con l'utilizzo di un cucchiaio. La tradizione gastronomica a Villagrande è fortemente conservativa e ancora oggi si tramanda alle nuove generazioni.

Qui i culurgiones sono preparati solo con ingredienti naturali (patate, formaggio di pecora e di capra, basilico e strutto), senza aggiunta di conservanti.

4. CONFEZIONAMENTO

Se i culurgiones sono surgelati, per una surgelazione veloce si procede all'abbattimento della temperatura. La confezione è in plastica ed è chiusa con la termosigillatrice. Se sono freschi, vengono messi nei pirottini di carta all'interno di scatole di cartone.