



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATU DE SU TURISMU, ARTISANARI E COMMERTIU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione

SARDEGNA
isola senza fine



Sorso TERRITORIO DA GUSTARE



PRODOTTI **DE.CO.** E DELLA TRADIZIONE



I SORSO
CENTRO COMMERCIALE NATURALE



Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione



www.visitorsorso.it

Infopoint Turistico - Comune di Sorso

infopoint.turistico@comune.sorso.ss.it

www.comune.sorso.ss.it

Edizione n. 1 - dicembre 2021

A cura del Centro Commerciale Naturale "I Love Sorso"

Foto Marco Recino

Marco Recino Ph.



Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione



Se tutelare e salvaguardare le proprie ricchezze rappresenta un dovere per ogni territorio e un'occasione per aumentarne l'attrattività agli occhi dei visitatori, **valorizzare le tipicità** è essenziale per garantire la crescita dei sistemi locali secondo un principio ecosistemico, attento a un armonico sviluppo ambientale, sociale ed economico.

Così, le **Produzioni Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.)** e a **Denominazione Comunale (De.Co.)** rappresentano strumenti di promozione del territorio con il quale condividono un legame profondo e riconoscibile. Tali produzioni costituiscono infatti una importante opportunità di marketing legato allo sviluppo di un **turismo enogastronomico** in grado di promuovere il proprio patrimonio culturale e ambientale oltre i confini locali e regionali.

La Regione storica della Romangia è certamente un contesto molto ricco sotto questo profilo: saperi, conoscenze e aromi, rappresentano un patrimonio dalle grandi potenzialità poiché donano una precisa e forte identità al territorio esaltandolo e valorizzandolo agli occhi non solo dei visitatori, ma anche dei cittadini, dando loro la precisa idea della grande ricchezza di cui sono depositari.

Tale patrimonio non va trascurato ma deve essere sempre più tutelato e sviluppato attraverso azioni che abbiano una visione di prospettiva in grado di coniugare tradizione e innovazione.

Nasce così questa pubblicazione che, grazie al prezioso lavoro, al sapere e alla partecipazione degli artigiani e dei commercianti del **Centro Commerciale Naturale "I Love Sorso"**, vuole rappresentare alcune delle produzioni più significative dell'agroalimentare sorsense depositarie, al meglio, dei valori di *"memoria collettiva"* e di *"bene comune"* che vogliamo promuovere assieme alla tradizionale accoglienza della nostra gente.

Marco Greco

Assessore alle Attività produttive, Turismo, Commercio, Politiche europee, Programmazione



*Niente ci descrive
meglio come i dolci che
mangiamo.*

Michele Renzullo



DOLCI



I Cozzuli

sono dolci tra i più caratteristici della tradizione. Sposano l'arte dolciaria con una delle produzioni agricole di eccellenza del territorio: la sapa (mosto di vino concentrato), che, unita a pane grattugiato o semola di grano duro, consente di ottenere un delizioso ripieno, "lu pistiddu". La sottile pasta è ottenuta dalla lavorazione di farina "00" unita a strutto, acqua e sale.

Prodotto De.Co.



La "Sapa"

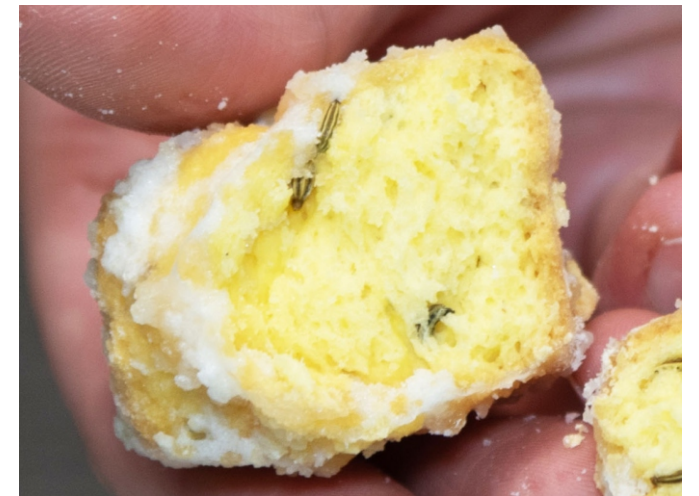
viene messa sul fuoco e mantenuta a bollore leggero, a lungo, e mescolata al pane grattugiato essiccato sino a ottenere un composto omogeneo, con consistenza soda ed elastica.





I Birighitti
sono dolci tipici di
ricorrenze e festività,
ottenuti dalla lavorazione
di zucchero, strutto, uova e
miele, con aggiunta di
buccia di limone o arancia
grattugiata. Un esempio
tradizionale di moderna
“cucina circolare”
attraverso l'impiego dei
tuorli d'uovo rimanenti
dalla lavorazione delle altre
preparazioni dolciarie.

Prodotto De.Co.





Le Formagelle

Li "Casciaddini" vantano una tradizione antica come dolce per le feste, le ricorrenze pubbliche e private più importanti. Sono preparate come cestinetti tondi, costituiti, nella ricetta base, da una sfoglia pieghettata ripiena di formaggio fresco di giornata, buccia d'arancia grattugiata, semola e poco zucchero.

P.A.T.



*Un vero contadino
riconosce
la sua terra dal sapore
del suo pane.*

Louis Savary



PANE



Lu Biscottu ipparràddu

è il pane tipico da conserva e delle merende durante le pause di lavoro negli orti e nei vigneti. Adatto a essere consumato, tal quale o fatto rinvenire dopo immersione in acqua, in abbinamento a formaggi, salumi, frutta e ortaggi cotti, come le melanzane. A sfoglia biscottata, è ottenuto dalla lavorazione di semolato rimacinato di grano duro, acqua, sale e lievito.

Prodotto De.Co.





Lu Tòndu

è il pane tipico della provvista domestica e ospite immancabile di ogni tavola sorsense. Ottimo per accompagnare i secondi piatti, trova la sua esaltazione in abbinamento con olio d'oliva, sale e pomodoro fresco, nel classico "cuggoni", preparazione alimentare della tradizione contadina. E' ottenuto dalla lavorazione di semolato rimacinato di grano duro (eventualmente con una parte di farina "00"), unito ad acqua, sale e lievito.

Prodotto De.Co.



*L'agricoltura è l'arte di
sapere aspettare.*

Riccardo Bacchelli



**PRODOTTI
DELL'ORTO**



Lu Fagiolo mascaràddu

- Prodotto De.Co. -

è il legume più tipico dell'orto sorsense la cui produzione è attualmente legata a piccoli appezzamenti familiari date le basse rese produttive e gli alti costi di manodopera. Consumati freschi, in umido con le patate e il pomodoro fresco, o secchi, nel minestrone o nella classica "pasta e fagioli", rappresentano una eccellenza di nicchia del paniere agroalimentare locale, importante fonte di proteine, vitamine, ferro e antiossidanti.



Le Patate di Sorso

- Prodotto De.Co. -

rappresentano da sempre una delle principali forme di sostentamento alimentare e di richiamo commerciale della produzione agricola locale per la particolare gustosità. Coltivate in grandi appezzamenti e piccoli orti familiari, entrano a fare parte di numerosi abbinamenti e preparazioni alimentari della tradizione.





*... infine bevette: era un
vino dolce e profumato
come l'ambra e a berlo
così, dalla bocca stretta
della zucca, dava quasi
un senso di voluttà ...*

da "Canne al Vento,
G. Deledda"



Uva & Vino

Uva e Vino di Sorso

La produzione vinicola è una delle eccellenze agroalimentari della Romangia. La particolare conformazione territoriale e la composizione del suolo conferiscono ai vini un carattere unico e definito in cui si distingue l'influenza diretta delle brezze marine.



*“Olea prima omnium
arborum est ”*

*fra tutti gli alberi il
primo posto spetta
all'ulivo*

Columella: Res Rustica, V,8.1



Olive & Olio

Olive e Olio di Sorso

La produzione olearia è sicuramente quella più importante da un punto quantitativo e qualitativo. La città di Sorso è circondata da ampie estensioni olivetate che danno origine ad una produzione di eccellenza caratterizzata dal fruttato intenso e persistente.



*La vita è una
combinazione di
pasta e magia.*

Federico Fellini



**PASTA
FRESCA**







Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione



De.Co. è l'acronimo di **Denominazione Comunale**, marchio di garanzia nato in seguito alla **Legge n. 142 dell'8 giugno 1990**, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali (D.Lgs 267/00, la L.Cost. n.3/01 e il D.Lgs 228/01).

L'acronimo **P.A.T.** indica i **Prodotti Agroalimentari Tradizionali**, prodotti tipici italiani che fanno riferimento al Decreto Ministeriale 8 Settembre 1999 n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo (MiPAAFT), legati a un territorio e alla sua storia, dai metodi di realizzazione, conservazione, stagionatura, creazione, consolidati e protratti nel tempo, secondo le regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni. L'elenco ufficiale dei PAT è aggiornato periodicamente e pubblicato dal MiPAAFT.



Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione



“...cumentu no si poni imminthiggà li varieddai di lu pani di Sossu, lu Tondu o Cola Cola, la Thurrotthula, la Cuazza moddha, la Cuazza cu la Pabassa o cu la Geldha, lu Biscottu Isparradu, lu Pani fini, l'Ippianaddha, lu Pani bonu, la Giubaddina, li Cozzuli di l'obu, a Pascha. Ne chiddi di li dozzi, Pabassini, Casciaddini, Cozzuli di saba, Piricchitti, Biscotti e Frisgiori. Ne chiddi di lu vinu, Cannonau, vinu comuni, Vermentinu, Muschaddeddu, Monica, Abbaddu chi abà si ciama, vino novello, chi abia un saori chi no s'agatta quasi più”.

“...come non si possono dimenticare le varietà del pane, il tondo o colacola, la thurrotthula, la focaccia molle, la focaccia con l'uva passa o i cicioli, lu biscottu isparradu, il pane fine, la spianata, lu pani bonu, la giu-baddina, le focacce con l'uovo, per Pasqua. Né quelle dei dolci, papassini, formaggelle, tiricche, pirichitti, biscotti, frittelle. Né quelle del vino, il cannonau, il vino rosso comune, il vermentino, il moscato, la monica, l'abbaddu, che ora chiamano "vino novello", che aveva un sapore che ora non si trova quasi più.

Tanda, Nicola (2004) Prefazioni =

Prefazione. In: **Pilo, Andrea Ammenti di la vidda di tandu.**

Sassari, EDES Editrice Democratica Sarda. p. 10-21. (I quaderni della memoria, 2). ISBN 88-86002-71-8.





REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTISANADU E COMMERTIU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



Assessorato alle Attività produttive, Turismo
Commercio, Politiche europee, Programmazione

SARDEGNA
isola senza fine



Chiesa di San Pantaleo con vista sul Golfo dell'Asinara

