

SANLURI, 24 APRILE 2009

**NOTA STAMPA****Is Marracconis fibaus di Siddi**

*Is Marracconis fibaus* prodotti dalle laboriose massaie di Siddi hanno colto nel segno anche tra i professionisti della cucina d'alta scuola nazionale, presenti, domenica 19 aprile nel Medio Campidano. Durante una visita organizzata tra la Camera di Commercio di Cagliari e l'ufficio turistico della Provincia del Medio Campidano è stato possibile presentare alla delegazione, composta da cuochi e giornalisti della stampa specializzata, la lavorazione in diretta de *is marracconis fibaus* prodotti a base di semole di grano duro Cappelli lavorate a mano secondo l'antica tradizione della cucina rurale della Marmilla. Le signore, fotografate dai giornalisti Paolo Beccarelli de La Cucina Italiana, Toni Cuman della rivista 24 ore e da Alberto Paolo Schieppati della testata Monthly Food and Beverage mentre producevano questa delizia culinaria, sono state di una destrezza unica consentendo a cuochi, titolari d'importanti ristoranti italiani, di provare con loro a distendere tra le quattro dita della mano sinistra la pasta fresca lavorata per essere posata, ad asciugare naturalmente, in su setaccio di paglia e fieno. La rapidità di esecuzione delle più anziane incuriosiva i giornalisti che chiedevano di ripetere pian piano il rito per poterlo meglio descrivere e immortalare. I pezzi somiglianti ad una emme minuscola, con una gamba in più, venivano poi riposti ad arte in un cesto di paglia per assumere la configurazione di un prezioso ricamo dell'identità sarda. ***“I professionisti,- ha riferito il direttore della provincia Nicola Sciannameo - hanno avuto anche il tempo per fare un salto a casa Steri, con tutti gli attrezzi agricoli che trainavano gli animali da lavoro prima dell'era della meccanizzazione, e nei numerosi monumenti archeologici quali domus de janas, nuraghi, tombe di giganti, siti fenicio-punici e vestigia di età romana e medioevale”.***

***“Abbiamo potuto visitare, - ha detto uno dei componenti del gruppo, - la più alta espressione della cultura nuragica in Sardegna, rappresentata dal complesso megalitico di “Su Nuraxi” di Barumini dichiarato patrimonio dell'UNESCO e dal “Su Nuraxi e' cresia”, che costituisce un unicum per essere inglobato all'interno del Palazzo Nobile, Casa Zapata del XV secolo”.***

---

*Presidenza**Is Marracconis fibaus di Siddi*

TIPO DOCUMENTO : Nota stampa

VER.: n. 1.00 del 23.04.2009 APPROVATO CON: -

AREA: Presidenza

DIRIGENTE: Dr. Giulio Matzeu

SETTORE: Presidenza

SEDE: Via Carlo Felice, 267 - 09025 Sanluri (VS)

SERVIZIO: Ufficio di Gabinetto

REDATTO DA: Giulio Matzeu

TEL.: 070 9356700

FAX.: 070 9370517

C.F. 92121560921

P.I.: 02981030923

E-MAIL [gabinetto@provincia.mediocampidano.it](mailto:gabinetto@provincia.mediocampidano.it)

Durante la giornata promozionale si è parlato approfonditamente dei complessi nuragici di “Genna Maria” a Villanovaforru e “Su Mulinu” a Villanovafranca e la maestosa Tomba di Giganti di Siddi. La delegazione accompagnata dal presidente della Camera di Commercio Giancarlo Deidda è stata accolta, nella restaurata casa Puddu di Siddi dal presidente della Provincia Fulvio Tocco che, sotto gli occhi del sindaco Marco Pisano, ha avuto modo di presentare i prodotti dell’agroalimentare che oggi sono valorizzati sotto il marchio ombrello del Paniere della Provincia Verde. In prima serata il gruppo ha fatto tappa a Barumini presso l’azienda apicola di Marinella Concu specializzata nella produzione del miele di asfodelo, cardo e corbezzolo.

La delegazione poi ha potuto conoscere lo zafferano, di Turri, una produzione isolana che occupa un posto di rilievo anche nella produzione di Peperoncino e Origano della Sardegna. La titolare, signora Itria, ha presentato, tra lo stupore dell’allegra comitiva, i vari sistemi di confezionamento per garantire freschezza e fragranza a questa spezia prelibata anche dopo alcuni mesi dalla raccolta. Il viaggio nella Marmilla si è concluso su un itinerario proposto dal sindaco di Tuili Tonino Zonca, che ha accompagnato di persona il gruppo sull’altipiano della Giara, descrivendo da esperto che è, le peculiarità delle biodiversità animali e vegetali che caratterizzano l’altipiano dai cavallini dagli occhi a mandorla.