

## IL RICONOSCIMENTO. La ricetta è stata depositata dall'Accademia della cucina Mazzamurru, ora è un prodotto registrato

► Altro che sushi, hamburger, kebab e involtini primavera. La vera cucina etnica è quella casteddaia. La ricetta originale del Mazzamurru è stata depositata dal notaio che ha certificato il più celebre dei piatti poveri della tradizione culinaria cagliaritano. Tre anni di lavoro, con circa quattrocento interviste, da parte del centro studi dell'Accademia per la ricerca e la tutela delle tradizioni gastronomiche hanno fissato in modo definitivo gli ingredienti e la preparazione per la zuppa di pane raffermo al pomodoro. L'Accademia italiana della cucina ha messo nero su bianco i segreti del Mazzamurru per salvaguardare la tradizione.

Per molti cagliaritano è stato il piatto principale, spesso unico, nel Dopoguerra. Pane duro e pomodori sono gli ingredienti principali e l'Accademia italiana della cucina ha deciso di registra-

re le regole rigide per la preparazione nel pieno rispetto della tradizione. «Salvaguardare le ricette storiche, con un tono formale, è un passo importante per conservare nel modo migliore la tradizione», spiega Aldo Vanini, membro della consulta della delegazione Cagliari-Castello dell'Accademia.

Moddizzosu, civraxiu o coccoi sono i tipi di pane più indicati, purché siano raffermi. La ricetta originaria prevede che vengano bagnati nel latte ma, secondo la versione più povera, è sufficiente farlo con l'acqua salata. Conserva di pomodoro o pomodori freschi pelati sono il cuore del condimento, assieme a pecorino grattugiato, olio, aglio, cipolla, basilico e sale. Aglio e cipolla vanno rosolati nell'olio extravergine d'oliva prima di versare i pomodori sbucciati con basilico e sale. Poi si taglia il pane con fette di un centimetro

che s'imbevono nel latte o nell'acqua salata e vengono distribuite su una teglia unta di strutto. Si cosparge il condimento con abbondante pecorino grattugiato per poi ripetere tutto con un secondo strato: la teglia entra in forno per un quarto d'ora, la temperatura oscilla intorno ai 150-180 gradi. Ricetta facile, preparazione rapida: ora il Mazzamurru diventa un prodotto registrato. «Questo piatto tipico è stato codificato così potrà essere anche esportato - spiega Maria Graziella Nardi, il delegato dell'Accademia che ha proposto la certificazione - finora il Mazzamurru viveva solo nei ricordi degli anziani, adesso potrà essere conosciuto anche dai più giovani: una ricetta semplice e immediata, nel pieno rispetto della tradizione».

**Marcello Zasso**

RIPRODUZIONE RISERVATA

### MAZZAMURRU La ricetta ufficiale

Ingredienti per 6 persone

- 600 gr di pane di semola
- 600 ml di latte

#### PER IL CONDIMENTO:

- 600 gr di conserva
- 1 decilitro d'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 1 piccola cipolla
- 3 foglie di basilico
- sale quanto basta
- 150 gr di pecorino sardo DOP

ABBINAMENTO  
DI ELEZIONE CON  
Monica di Sardegna DOC,  
Monica di Cagliari DOC,  
Carignano del Sulcis DOC  
o Nieddera



**PROCEDIMENTO:** Si rosoli nell'olio d'oliva extravergine lo spicchio d'aglio e la cipolla tagliata fine. Si uniscano i pomodori privati della buccia, il basilico e il sale. Si tagli il pane raffermo in fette spesse un centimetro di spessore e si inzuppino nel latte o nell'acqua salata. Si dispongano in una teglia unta di strutto le fette di pane ben sgocciolate e si ricoprano con la salsa e abbondante pecorino grattugiato al momento. Si completi con la cottura in forno a temperatura media per 15 minuti