"Is Taccalus" di Villaurbana e altri spropositi sul pane tipico di Villaurbana

Punto critico

Inviato da : Francesco Urru

Pubblicato il : 6/3/2009 22:24:57

scorrendo le pagine di Sardegna Turismo si scopre che il paese di Villaurbana è molto conosciuto per la produzione vitivinicola e per la sua gastronomia, caratterizzata dal tipico e rinomato piatto de "Is Taccalus", ossia le starne.

Avete capito bene le starne!

io penso di non aver mai visto una starna cucinata a "IS TACCALUS" a Villaurbana e voi?

Ecco invece la vera ricetta delle TACCULAS

TACCULAS

Ingredienti:

8 tordi o merli

rami di mirto fresco

sale abbondante

Si spennano e si bruciacchiano delicatamente gli uccellini senza sventrarli. Si mettono quindi in una pentola con acqua e rametti di mirto. Appena sono cotti si scolano e si cospargono

abbondantemente di sale. Infine gli uccellini si compongono a mazzi, infilandoli con la testina in un ramoscello di mirto. Otto uccellini formano la Taccula. Anziché infilarli, possono essere anche sistemati direttamente fra i rami di mirto. Prima di consumarli bisogna lasciare passare qualche ora per assorbire l'aroma. Di questi uccellini si mangia tutto, eccettuati becco e stomaco. In effetti essi si cibano di mirto ed infatti venivano preparati proprio nel periodo in cui il mirto dava il frutto. Da quando è stata vietata l'uccellagione si ripiega sulle quaglie in vendita nei mercati. Superfluo sottolineare che il gusto è notevolmente diverso e le interiora vanno eliminate prima della cottura.

Ma le cose più divertenti e paradossali arrivano direttamente dal portale delle Città del pane dove si scopre nella scheda tecnica del pane di Villaurbana che :
I pani a pasta dura hanno forme più elaborate degli altri e sono riccamente decorati e lucidati mediante rapida immersione nell'acqua bollente.Forma e decorazione sono fatte manualmente con il solo ausilio di coltelli e forbicine, o servendosi dell'unghia del pollice.
Il pane,a seconda della forma e dell'uso rituale,prende nomi diversi:"lada puida",a pagnotta circolare;"pe' e boi" quando la parte superiore riproduce i buoi;"pippiedda", destinato ai bambini, ecc.
I pani speciali sardi richiedono particolari abilità e conoscenze: dall'impastamento alla lievitazione e al calore del forno.
Avete mai visto i buoi riprodotti sulla parte superiore del pane tipico di Villaurbana?
Io mai .....purtroppo questo e altro circola, non su siti amatoriali realizzati da privati, ma su pagine realizzate con i soldi pubblici e destinate a promuovere cultura, tradizioni e prodotti tipici del nostro paese.