



## I PANI DELLA TRADIZIONE SARDA DI OZIERI, OSILO E SANLURI, SELEZIONATI DA ESPERTI NAZIONALI PER ESSERE ABBINATI NELLA CONSUMAZIONE DEL PROSCIUTTO FRIULANO

di Cristoforo PUDDU

Il prosciutto di San Daniele del Friuli (UD), riconosciuto D.O.P. e particolarmente apprezzato perché prodotto con caratteristiche ben definite che escludono tassativamente i conservanti, ha avviato un "Giro d'Italia" promozionale alla ricerca del pane italiano da abbinare per una ottimale consumazione del proprio salume.

Tappe nelle principali città della penisola (Milano, Verona, Torino, Bologna, Roma, Bari, Catania, etc.) e finalmente Cagliari, presso il Convento San Giuseppe-Giardino degli Scolopi, con i

rappresentativi pani della tradizione sarda. Esperti enogastronomici a livello nazionale hanno selezionato la *Spianata di Ozieri* (Panificio Sanna), la *Pagnotta di Osilo* (Panificio La Pagnotta) e il *Civraxiu di Sanluri* (Panificio Su Forru Sardu). Nella pregiata rosa, sempre gli esperti, hanno individuato il vincitore regionale nella tipica sfoglia morbida e vaporosa del pane di Ozieri. Il Comune di Ozieri, nel segno della valorizzazione e tutela della



Spianatina del Goceano f.lli Bitti di Benetutti

Spianata (o pane fine) locale, fa parte dell'importante Associazione Nazionale Città del Pane che conta l'adesione dei maggiori centri italiani legati alla storia del pane.

L'esito finale dell'abbinamento ideale pane-prosciutto sarà comunque definito dal voto della "giuria popolare", che potrà esprimere il proprio parere alimentare attraverso la pagina Facebook del Consorzio San Daniele del Friuli.



Alla virtuale community web, e non solo a loro, suggeriamo il consumo dei tre pani in gara, del *carasau* e dei tanti della ricca tradizione sarda... magari abbinati ai vini locali e all'eccellente e genuino formaggio pecorino isolano.

La tappa sarda del "Giro d'Italia" del San Daniele ha registrato un sorprendente tutto esaurito, la partecipazione agli appuntamenti era gratuita e con prenotazione obbligatoria, e nell'occasione sono stati offerti e promossi anche i vini della Cantina Mesa di Sant'Anna Arresi e dell'Azienda Vinicola Contini di Cabras.

(20-09-2013)