



## ALGHERO: IL RICCIO DI MARE RAPPRESENTATIVO ALIMENTO STAGIONALE CHE CARATTERIZZA LA GASTRONOMIA CITTADINA

di Cristoforo PUDDU



*Alghero* è certamente una città unica per cultura dalla sapiente e ricca accoglienza turistica, per bellezze paesaggistiche ed esperienze enogastronomiche.

E appunto il riccio di mare, detto "*bogamari*" nella città catalana, è un rappresentativo alimento di stagione che, principalmente nei mesi di febbraio e marzo, caratterizza l'identità gastronomica algherese. La pesca del riccio è regolamentata e la stagione corrente si concluderà il 4 maggio 2014. Le sagre del riccio, svoltesi negli anni scorsi e concentrate nelle giornate di sabato e domenica, si sono rivelate dei veri e propri eventi culinari con l'allestimento di banchetti nel lungomare Barcellona, consumazione nelle strutture del porto e un interessante circuito di locali in cui era possibile degustare il fresco e prelibato echinoderma. La particolare e saporosa polpa rossa - frutto di mare dalla naturale e semplice prelibatezza - si consuma accompagnata con del pane e un buon vino rosso nostrano, oppure nella rinomata ricetta della "pasta ai ricci di Alghero". Il riccio di Alghero, oltre che per il sapore, conquista per la

bellezza dei colori: arancione o con l'interno rosso; particolarmente ricercato e diffusamente apprezzato come ottimo condimento. La tradizione del "bogamarì" si è rivelata un'occasione di grande richiamo ed importanza turistica - da sostenere sinergicamente dalla vasta rete cittadina degli operatori nella filiera enogastronomica e dagli amministratori locali - con benefici per tutto il settore



ricettivo e ristorativo del territorio. Il riccio si alimenta di posidonia, un'alga protetta e abbondantemente presente nell'area marina di Alghero, che è indice di buona salute del mare ma talvolta problema per il litorale quando vi "spiaggiano" in quantità.

(22-01-2014)