

# Gusti & Sapori

Produttori Agroalimentari Associati

*La Sardegna, oltre al ricco patrimonio naturalistico, gode di un considerevole patrimonio enogastronomico ancora da riscoprire e rivalutare nella sua genuinità e tipicità. Certi di questa consapevolezza un gruppo di produttori del nord Sardegna costituiscono l'associazione Gusti & Sapori, il cui obiettivo prioritario è la promozione delle produzioni sarde di qualità, nel pieno rispetto delle tradizioni di un tempo, utilizzando anche il turismo gastronomico e tutte le forme di attività ad esso collegate come veicolo per diffondere l'immagine e la conoscenza degli stessi prodotti.*

## Le aziende associate:

1. Oleificio Paschino Branca, Referente: dott.ssa Leonarda Paschino
2. Cantina Alba & Spanedda, Referente: sig. Sebastiano Alba
3. Azienda agricola Antonella Ledà d'Ittiri, Referente: dott.ssa Annamaria Delitala
4. Pastificio Andarinos di Pais Rosella, Referente: sig. Salvatore Piras
5. Pasticceria Corveddu, Referente: sig.ra Luisa Tanda
6. Dosart Pinna Srl, Referente: sig. Mario Pinna
7. Caseificio della Nurra, Referente: sig. Massimo Bo
8. Anglona Sapori Srl, Referente: sig. Giovanni Sebastiano Piredda,
9. Azienda agricola Francesco Fiori, Referente: sig. Francesco Fiori
10. Lisca s.s, Referente: sig. Antonio Lisca
11. Consorzio Produttori Carni Bovine della Gallura, Referente: sig. Giampaolo Nurra



## Pastificio "Andarinos" di Pais Maria Rosaria

Produzione artigianale di  
Pasta Fresca e Dolci Tipici Sardi  
Via Mazzini, 35 - Usini (SS)  
Tel. 079 382023 - Mob. 339 3949694  
E-mail: pastificiopais@tiscali.it  
www.pastificioandarinos.it

*"L'intento dell'azienda, nata nel dicembre 2004 è quello di portare a conoscenza degli amanti del buon mangiare, la pasta tipica di Usini gli "Andarinos".*

*La lavorazione artigianale delle nostre paste, incontra alcune volte l'utilizzo di macchinari, che facilitano la lavorazione, ma non depauperano la tradizione e l'impegno nella ricerca della qualità.*

*Il rispetto rigoroso delle ricette tradizionali tramandate da generazioni, la preparazione delle nostre maestranze, consentono al nostro pastificio di proporsi come partner di assoluta fiducia. I nostri prodotti rappresentano il meglio dell'antica tradizione sarda.*

*Il nostro traguardo va dalla parte opposta di quanti cercano nella commercializzazione e nel profitto il punto d'arrivo. Una strada difficile per certi versi quasi incoscienza, proporsi in un periodo di crisi economica, per credere nel mercato della vera qualità. In questa strada, per certi versi tortuosa, mi è stato d'aiuto avere delle persone per me speciali come la mia famiglia, che assieme a me ha portato avanti questo progetto con immensi sacrifici e con la convinzione che forse non c'eravamo sbagliati.*

*A confermarlo sono state alcune testate giornalistiche come: La stampa (inserto specchio), Nova terra (mensile regionale), I viaggi del sole ( il sole 24 ore), Il Gambero rosso, Il Golosario di Paolo Massobrio (guida enogastronomica) dove il nostro pastificio è stato incluso come sezione migliori luoghi del gusto d'Italia".*



### Andarinos

Singolari ed unici, piccoli tocchetti di pasta dalla forma elicoidale. tipici di Usini, sono ricavati da un impasto di semola di grano duro acqua e poco sale, lavorato a lungo e da cui si ricavano dei piccoli pezzi che, assottigliati e allungati, vengono infine premuti su di una superficie rigata con rapidi e calibrati movimenti del polpastrello al fine di ottenerne una forma simile ad un piccolo fusillo. Oltre ai già citati andarinos, il nostro pastificio produce altre paste tipiche sarde, lavorate a mano, come: sos Ciccioneddos, su Succu ecc.

### Seadas

Erroneamente creduto un primo piatto, si tratta in realtà di un dolce tipico. Un ripieno di formaggio fuso avvolto da una sfoglia di pasta speciale nella caratteristica forma tonda. Vanno fritte in abbondante olio caldo e servite guarnendole di zucchero o miele. La seadas deve essere appena fatta, o appena scongelata: per prepararla approntate una padella con abbondante olio d'oliva extravergine ben caldo, in cui cuocere la seadas per 5/8 minuti, versando sopra di tanto in tanto con un cucchiaino l'olio caldo. A parte preparate un piatto con un fondo di miele, meglio se di agrumi (ma dovete provare anche il prezioso miele amaro di corbezzolo). Quando la seadas sarà dorata mettetela sul piatto, aggiungete ancora del miele e servite immediatamente.

### Culurgiones

I culurgiones hanno una forma oblunga molto caratteristica, quasi a forma di chicco di grano, dai 4 ai 10 cm di lunghezza e dai 3 ai 5 cm di larghezza e sono costituiti da una pasta ripiena di formaggio e patate. La tradizione dei culurgiones si può facilmente evincere dal metodo di lavorazione, dagli ingredienti utilizzati e dalla ricetta, rimasti immutati nel corso dei secoli. La tipicità del prodotto è garantita dalla ricerca degli ingredienti, in particolare delle farine, dei formaggi, delle patate e delle essenze (menta), tutti rigorosamente locali. La sfoglia, composta da farina calibrata, semola, uova, acqua, strutto e sale, viene impastata, stesa sul tavolo di lavoro, e incisa con una formina di forma circolare (in legno o metallo). Il ripieno è composto da patate lessate macinate, pecorino sardo fresco, ecc.

### Ravioli vari

Si tratta di una pasta ripiena e il suo ripieno può variare secondo i propri gusti. Infatti i ravioli possono essere fatti in tantissime varietà, dal raviolo dolce al raviolo di pesce, di carne, di verdure, formaggio ecc. La sua pasta è fatta di semola di grano duro, acqua, uova, sale al suo interno raccoglie gli infiniti ripieni che una volta terminata la cottura sprigionano la loro bontà conosciuta ormai in tutto il mondo.



L'Anglona Saponi s.r.l. è una società operante nel settore agro-alimentare, dedita alla produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti tipici Sardi.

Tra gli intenti della società promuovere i prodotti tradizionali, valorizzando anche le produzioni biologiche esistenti nella Regione Sardegna, contribuendo così, al miglioramento della qualità della vita.

La produzione e trasformazione è

divisa in diversi settori.

Trasformazione della farina con produzione e vendita di Paste Tipiche: gnocchetti sardi, Fregola Tostata (Su Succu), Pane Carasau.

Produzione e acquisto di Formaggio e Ricotta, destinati alla trasformazione, confezionamento e vendita di prodotti lattiero caseari, Biologici e DOP (Fiore Sardo, Pecorino Sardo, Pec. Romano ecc).

Produzione di salse e Creme di for-

maggio.

Tra le ultime novità, si segnalano:

Nei Formaggi: la produzione di due Formaggi a latte crudo (Artigianali), **il pecorino vegetale e il pecorino impagliato.**

Nelle creme: la Crema In Fossa, da Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubiconde, le Creme al Tartufo, La Capra in Crema e la Crema di Caglio di Capretto.

# CASEIFICIO della NURRA

## di MASSIMO BO

Caseificio della Nurra  
di Massimo Bo

Sede e Stab. Z.I. A.S.I. Comp. Artigiani  
Lotto n.8 - 07046 Porto Torres (SS)  
Tel./Fax 079 212482  
Mob. 348 0807808  
www.caseificiodellanurra.com  
E-mail: caseificiodellanurra@tiscali.it



Il “Caseificio della Nurra” è una giovane azienda artigianale che nasce dall’idea imprenditoriale del titolare ed ha per base l’esperienza acquisita in diverse aziende di trasformazione della materia prima “latte”.

Teniamo a far presente che la nostra produzione si basa sulla trasformazione del latte di pecora, di capra e di vacca solo esclusivamente del comprensorio della Nurra e che si produce con una metodologia di lavorazione completamente manuale e con tecnologie che esulano dalla classica produzione tradizionale sarda, andando così a collocarsi in un segmento di mercato che è da considerarsi “innovativo” e di “nicchia”, con produzione quindi di formaggi “diversi” a pasta molle e cremosi.

Da ultimo, nella linea dei f. freschi si sono aggiunti gli yogurt (di pecora, capra e vacca), i formaggi spalmabili (non fusi), oltre alla produzione dei formaggi

a crosta fiorita, alle robiolo di pecora o di vacca sia fresche che maturate nella paglia ed al “Pecorino Ubriaco al Cannonadu”.

Sono disponibili anche dei caprini di latte vaccino aromatizzati al pepe nero o alle erbe di Provenza ed a breve si aggiungeranno i caprini di puro latte di capra stagionati in diverse modalità (foglie di cavolo o vinacce).

Altra particolarità essenziale di questa “diversificazione” è dettata da una lavorazione senza alcuna aggiunta di additivi, senza conservanti e con poco sale del tipo iodato e con la realizzazione di formati di piccole dimensioni (di più facile utilizzo).

Tale produzione essendo completamente manuale, presenta forme che si differenziano l’una dall’altra per peso ed altezza, e possono presentare delle piccole imperfezioni a livello della superficie (con presenza di muffe nobili

naturali e/o inoculate) che ne conferiscono il pregio e la genuinità.

Quindi l’aspetto leggermente “muffettato” è una caratteristica naturale per i nostri prodotti.

Per intenderci, tali forme non vengono ne paraffinate, ne trattate con materie plastiche o con piramicina.

La linea produttiva si rivolge, quindi, a tutti coloro che gradiscono l’idea di mangiare in maniera “salutare”.

L’azienda ha quindi scelto come slogan: “L’altra faccia... del formaggio sardo”, volendo così presentarsi ad un mercato attento e di qualità.

I nostri migliori clienti sono l’alta ristorazione, i negozi specializzati, le catene della distribuzione che credono nei prodotti artigianali e di nicchia.

*Happy Cheese!*



## Oleificio Paschino Branca

Via Bellini s.n.c.  
07036 Sennori (SS)  
Tel/fax 079 360690  
www.paschinobranca.com  
e-mail: oliopaschinobranca@tiscali.it

*L'Oleificio Paschino Branca vanta una lunga tradizione nel settore olivicolo-oleario: nasce nel 1973 in un paese del Nord Sardegna, Sennori, situato nello splendido Golfo dell'Asinara. Questo territorio è da sempre fortemente vocato all'olivicoltura e caratterizzato dalla presenza di oliveti secolari dove predomina la tipica cultivar di varietà "Bosana".*

*Le caratteristiche pedoclimatiche, unitamente all'eccellente qualità della materia prima impiegata ed al sistema di estrazione a freddo, rappresentano una combinazione ottimale di fattori grazie alle quali è possibile ottenere un olio extravergine d'oliva di notevole qualità. Le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche sono pressoché uniche: all'olfatto è immediatamente percettibile il fruttato dell'oliva, con sentore di carciofo e mandorla fresca mentre al gusto si presenta armonico ed equilibrato con piacevoli punte di amaro e piccante.*

*Particolarmente curata è anche la confezione: dalla bottiglia scura spicca una goccia dorata che, oltre a richiamare le generalità del suo contenuto, ne esalta il suo pregio. L'azienda è stata premiata nel 1997 con un importante riconoscimento regionale quale l'Oscar dell'Olio Extravergine d'Oliva di Qualità.*

### La Filiera Produttiva

L'azienda segue con scrupolosa attenzione tutte le fasi della filiera produttiva al fine di ottenere un prodotto qualitativamente elevato; in particolare viene riservata scrupolosa attenzione alle tecniche di concimazione e potatura nonché al sistema e al periodo di raccolta.

Quest'ultima si effettua tra i mesi di ottobre e dicembre quando le olive sono invaiate, ovvero si trovano nello stadio di maturazione ottimale per conferire all'olio il ricercato aroma di fruttato. Arrivate in frantoio, le olive vengono subito defogliate e lavate, per eliminare tutti i residui di foglie. Si passa così alle successive fasi di frangitura (durante la quale le olive ven-

gono tritate con i frangitori metallici), di gramolazione (fase in cui la pasta di olive ricavata viene rimescolata in particolari vasche di acciaio dotate di pale rotanti che facilitano l'aggregazione delle gocce di olio), per finire con l'estrazione (fase in cui la pasta di olive precedentemente lavorata viene separata nelle sue tre componenti: olio, acqua e sanse). L'olio così ottenuto viene depositato in contenitori di acciaio inox con circuito di azoto e preservato in locali a temperatura ottimale per la conservazione delle caratteristiche organolettiche. Prima di essere confezionato viene lasciato decantare in maniera naturale per eliminare le impurezze in esso presenti.



#### Zona di provenienza

Sardegna – Golfo dell'Asinara

#### Varietà di olive

100% Bosana

#### Raccolta

Dalla fine di ottobre a metà dicembre.

#### Sistema di raccolta

Meccanico

#### Frangitura

Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta nel frantoio di nostra proprietà.

#### Colore

Verde, con modeste variazioni del giallo

#### Profumo

All'olfatto si apre armonico ed equilibrato, con elegante carica fruttata e con sentori di carciofo e di mandorla fresca

#### Sapore

Al gusto è facilmente percettibile sia l'amaro che il piccante, peculiari della Bosana, elementi gradevoli soprattutto se per un impiego a crudo.

#### Impiego

Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, primi piatti e piatti della tradizione

#### Formati:

quadra DOP ml. 100  
quadra DOP ml. 250  
quadra DOP ml. 500



## C.P.C.B.G - Consorzio Produttori Carne Bovina della Gallura

Sede legale e amm. C/O Sala Consiliare S. Antonio di Gallura  
Via Cagliari, 1 - 07030 S. Antonio di Gallura (OT)  
Sedi Operative: Largo xxv Aprile, 1 - 07029 Tempio Pausania (OT)  
Via Barcellona, 162 - 07026 Olbia (OT)



Il Consorzio Produttori Carne Bovina della Gallura, nasce nel 1992 ad opera di un folto gruppo di allevatori finalizzato a realizzare una “filiera carne” con l’obiettivo di seguire in ogni fase la produzione di carni di alta qualità, particolarmente legate al territorio. La struttura dirigente del Consorzio è affiancata dall’assistenza tecnica dell’ERSAT e dell’A.R.A.S. mentre la macellazione, la distribuzione e la vendita delle carni nei negozi specializzati sono affidate a strutture convenzionate. Per poter dare ancora più garanzia al consumatore, il Consorzio aderisce al sistema di certificazione di qualità ISO 9001/2000 e al si-

stema di rintracciabilità di filiera UNI 10939/2001.

Inoltre per garantire la riconoscibilità del prodotto ai clienti è stato adottato un sistema di etichettatura informatizzato, che garantisce la rintracciabilità. Grazie a questo lungo lavoro oggi gli allevatori associati della Gallura sono in grado di offrire ai consumatori carni di qualità, sicure e garantite. Attualmente fanno parte del Consorzio circa 120 soci diffusi sul territorio Gallurese e della vicina Anglona.

Le carni provengono esclusivamente da animali di età compresa tra i 12 mesi ed i 20 mesi. Soltanto così, è pos-

sibile ottenere carni tenere, nutrienti e gustose. Ingrassaggio e finissaggio iniziano dall’età di 7-9 mesi, in questa fase l’alimentazione è controllata, finalizzandola all’ottenimento di carni tenere e saporite, con la giusta colorazione e deposizione di grassi nei tessuti.

Attualmente il Consorzio oltre a commercializzare le mezzene, è in grado di fornire carne sezionata e confezionata in atmosfera modificata e a breve inizierà anche la commercializzazione di carne confezionata surgelata.

Le carni del Consorzio sono riconoscibili dal nostro logo che viene esposto nei punti vendita convenzionati.



## Cantina Alba & Spanedda

### Cantina Alba & Spanedda snc

Sede legale: Via Aldo Moro, 2 - OSSI (SS)  
Stabilimento: Loc. Sas Funtanas - TISSI (SS)  
Tel.: 333 6001927 - 347 9167515  
Email: info@albaespanedda.it - albases@tiscali.it

*La Cantina Alba & Spanedda, recentemente rinnovata, nasce nel 1998 dall'amore e dalla passione dei proprietari Sebastiano e Tonino, per un territorio e per i frutti della vigna.*

*L'azienda, che oggi si estende per 7 ha, di cui 3 già in produzione e i rimanenti in fase di reimpianto, si colloca in un'area a Nord Ovest della Provincia di Sassari denominata Coros, e che comprende il territorio di comuni a forte vocazione vitivinicola quali Usini, Ossi, Tissi, Uri e Ittiri.*

*Il Cagnulari, il Cannonau e il Vermentino, ben esposti al sole, su terreno calcareo argilloso sciolto, sono allevati per il 70% ad alberello con viti d'età compresa tra i 30 e i 60 anni, e per il 30% a spalliera con il sistema di potatura Guyot, con rese rispettivamente di 40 e di 60 q.li per ha.*

*Personale specializzato opera all'interno dei filari vitati, dedicandosi manualmente alla loro cura e alla vendemmia.*

*La selezione dei vitigni, le rese e la ripresa delle vinificazioni tradizionali, unite all'esperienza acquisita negli anni, indicano che qualità e genuinità sono i principali obiettivi della Cantina Alba & Spanedda, per il raggiungimento di un prodotto dalle vere potenzialità al fine di garantire la massima espressione del territorio e di soddisfare così i gusti dei consumatori.*



### **Dedola.**

Un omaggio in ricordo del vecchio proprietario del terreno, dove oggi sorge la Cantina Alba & Spanedda, ancora coltivato per 1,5 ha a Cagnulari e Cannonau: Zio Antonio Dedola, scomparso nel 2006.

L'impianto da noi ereditato, fa ancora trasparire l'intelligenza agricola e la grande professionalità di zio Antonio. Abbiamo voluto rendergli omaggio ricordandolo con il nostro vino di punta, il *Dedola*, prodotto con un vitigno riscoperto e dalle antiche origini, il Cagnulari.

La vendemmia è effettuata tra la terza e quarta settimana di settembre, seguita da una macerazione sulle bucce non molto prolungata (circa 8/10 giorni a seconda del grado di maturazione).

Il *Dedola*, dopo una breve sosta in acciaio, affina per altri 6 mesi il suo bouquet di profumi in barrique di rovere, le quali, grazie ad una micro ossigenazione, conferiscono una giusta speziatura.

Di color rosso rubino vivo, colpisce subito l'armonia olfattiva che spazia tra frutti di bosco e fiori rossi sino a piacevoli note balsamiche.

Gusto avvolgente, con tannini vivaci ma equilibrati, il *Dedola* si apprezza in gioventù, raggiungendo la sua maturità qualitativa dopo circa due anni in bottiglia, trascorsi i quali scopriamo la vera emozione

del tempo che passa ma che delinea in questo vino il profilo del territorio.

Da abbinare a salumi e formaggi stagionati, saporiti e con piatti tipici a base di carne, magari alla brace. Temperatura di servizio 16/18°.

### **Baddedale**

**da Badde Tale, zona di Ossi**

Base Cannonau per il terzo prodotto della Cantina Alba & Spanedda.

Raggiunto il giusto grado di maturazione, le uve sono vendemmiate e sottoposte a vinificazione in rosso a temperatura controllata con macerazione sulle bucce (sempre 8/10 giorni), affinché le sostanze coloranti possano disciogliersi al meglio nel mosto.

Di seguito matura in barrique di rovere per 6 mesi. Il risultato è un vino dal vivace colore rubino, denso e di buona consistenza.

Naso complesso con eleganti sentori fruttati e floreali abbinati a note di spezie dolci.

Vino secco in bocca, con importante sensazione pseudo calorica che si accompagna ad una giusta dose d'acidità e sapidità, con fini tannini che legano le componenti gustative, creando un corpo piacevole, strutturato e pieno.

A tavola:

primi piatti con ragù di cacciagione e maialeto allo

spiedo, soddisfano pienamente le aspettative. Temperatura di servizio 16/18°.

### **Lentore (Rugiada).**

Vermentino in purezza, vendemmiato manualmente e vinificato in bianco a fine agosto a temperatura controllata, maturando in seguito in acciaio e infine in vetro.

Nel calice, un bel giallo paglierino con lievi riflessi verdolini ma di bella luminosità, delicato e fine all'olfatto, con caratteristici profumi di frutta a polpa bianca e leggere note salmastre che c'introducono ad un gusto piacevolmente morbido, fuso tra un'equilibrata sapidità e acidità.

Buono il suo corpo e il tenore alcolico che gli permettono di abbinarsi egregiamente a piatti della cucina marinara anche lievemente strutturati.

Temperatura di servizio 10/12°.

Al momento l'intera produzione della Cantina Alba & Spanedda, che si affaccia per la prima volta sul mercato con un prodotto imbottigliato nel 2008, è classificata come Vino da Tavola.

Nel 2009 è previsto il passaggio di denominazione ad Indicazione Geografica Tipica (IGT).



## Azienda Agricola Antonella Ledà d'Ittiri

**Soc. Agr. Semplice**  
Loc. Arenosu 29  
07041 Alghero Fertilia  
Tel. +39 3292528891  
+39 3204870017  
Fax. +39 079233304  
www.margallo.it

*L'Azienda Agricola Antonella Ledà d'Ittiri si estende per 18 ettari sotto il Monte Doglia, a 3 km da Fertilia e dal mare e 6 km dalla città di Alghero. Oltre al vigneto, che si estende per circa 6 ettari, altri 9 ettari sono dedicati alla coltura dell'olivo per la produzione di olio di qualità. Tutte le lavorazioni del vigneto sono eseguite rigorosamente a mano, dalla potatura alla vendemmia. I vitigni coltivati sono: merlot, sangiovese, cabernet franc, Vermentino e cagnulari. Produzione totale: c.a 30.000 bottiglie.*



### Ginjol

IGT Isola dei Nuraghi Rosso

#### Vitigni

Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

**Zona di produzione** Alghero – Sardegna

#### Clima

Clima mediterraneo, con inverni miti e estati molto calde. Le piogge sono piuttosto scarse e concentrate nei mesi autunnali e invernali. Frequenti le ventosità, soprattutto da Nord-Ovest

**Terreno** Calcareo, sabbioso e argilloso

**Sistema di allevamento delle viti**

Cordone speronato semplice

5.000 ceppi per ettaro

**Resa uva per ettaro** ql 70/80 quintali

**Resa vino per ettaro** hl 55/60

**Vendemmia** Manuale con selezione dei grappoli, raccolta in cassette

**Colore** Rosso rubino carico

#### Profumo

Intenso e complesso – Floreale, fruttato, erbaceo, speziato e con note balsamiche. Sentori di fiori e frutti rossi, con predominio della rosa e dell'amarena, abbinati a delicata speziatura e note erbacee tipiche dei vitigni in uvaggio, che delineano una importante qualità olfattiva.

#### Sapore

Caldo, pieno e vellutato al palato. Ottima la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.

**Alcool** % Vol. 14,5%

**Temperatura di servizio** 18° - 20°

**Vinificazione e affinamento** Acciaio e vetro

### Margallò

IGT Isola dei Nuraghi Rosso

#### Vitigni

Merlot 60%, Sangiovese 30%, Cabernet Franc 10%

**Zona di produzione** Alghero – Sardegna

#### Clima

Clima mediterraneo, con inverni miti e estati molto calde. Le piogge sono piuttosto scarse e concentrate nei mesi autunnali e invernali. Frequenti le ventosità, soprattutto da Nord-ovest

**Terreno** Calcareo, sabbioso e argilloso

**Sistema di allevamento delle viti**

Cordone speronato semplice

5.000 ceppi per ettaro

**Resa uva per ettaro** ql 80/90 quintali

**Resa vino per ettaro** hl 60/70

**Vendemmia** Manuale con selezione dei grappoli, raccolta in cassette

**Colore** Rosso rubino carico

#### Profumo

Intenso e complesso – Floreale, fruttato, erbaceo, lievemente speziato e con particolari note balsamiche di mentuccia. I frutti sono rossi e maturi, emerge la ciliegia. Tra le spezie predomina il sentore di pepe nero. Il tutto accompagnato da delicate note erbacee tipiche dei vitigni in uvaggio.

#### Sapore

Caldo, pieno e vellutato al palato. Ottima la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.

**Alcool** % Vol. 14,2%

**Temperatura di servizio** 18°-20°

**Vinificazione e affinamento** Acciaio e vetro

### Vi Mari

Vermentino di Sardegna DOC

#### Vitigni

Vermentino 100%

**Zona di produzione** Alghero – Sardegna

#### Clima

Clima mediterraneo, con inverni miti e estati molto calde. Le piogge sono piuttosto scarse e concentrate nei mesi autunnali e invernali. Frequenti le ventosità, soprattutto da Nord-ovest

**Terreno** Calcareo, sabbioso e argilloso

**Sistema di allevamento delle viti**

Guyot – 5.000 ceppi per ettaro

**Resa uva per ettaro** ql 70/80 quintali

**Resa vino per ettaro** hl 55/60

**Vendemmia** Manuale con selezione dei grappoli, raccolta in cassette

**Colore** Paglierino tendente al verdolino, brillante

#### Profumo

Delicatamente fruttato e floreale, con intense note minerali.

#### Sapore

Secco, sapido e avvolgente. La struttura supporta l'elevato tenore alcolico. Al palato conferma le note fruttate con una buona persistenza gusto olfattiva.

**Alcool** % Vol. 14%

**Temperatura di servizio** 11°-12°

**Vinificazione e affinamento** Acciaio e vetro



# Francesco Fiori

## Azienda Vitivinicola Francesco Fiori

Abitazione: via G. D'Annunzio, 20  
07049 Usini (SS)  
Tel/fax 079 380989

Cantina: via Ossi, 10  
07049 Usini (SS)  
Tel. 338 1949246

La famiglia Fiori si dedica alla produzione vinicola da oltre 3 generazioni ed ha sempre gestito questa attività a Usini, rinomato centro vinicolo del Logudoro. Nelle campagne di Sas Luzzanas, Serra Juales e Serra Aspridda, coniugando tradizione, passione, creatività e dinamismo, Francesco Fiori segue direttamente la coltivazione di circa sei ettari di terreno, con scelte innovative e talvolta coraggiose, ma mantenendo inalterato il rispetto per la tradizione ed il territorio.

I vigneti sono situati tutti in agro di Usini, impiantati in posizione collinare su terreni argillosi e calcarei, hanno una età media di 35 anni.

Le viti sono allevate ad alberello latino. Il vitigno prevalente a bacca bianca è il Vermentino, mentre quello a bacca rossa è il Cagnulari.

Altre uve nere tipiche presenti sono il Cannonadu, il Pascale, il Muristellu ed il Nieddu Mannu, che assemblati a una parte del Cagnulari vengono vinificate per la produzione di vino da tavola da vendere sfuso.

Da un'accurata selezione delle uve Vermentino e Cagnulari, si produce il vino destinato all'imbottigliamento

Il primo imbottigliamento è stato effettuato nel 2003, con 3.000 bottiglie circa.

Attualmente si producono 15.000 bottiglie.



### Serra Aspridda

Bianco  
Isola Dei Nuraghi  
Indicazione Geografica Tipica

**Uve** Vermentino 100%

**Allevamento** alberello latino

**Resa uva per ettaro** q 60/70

**Vendemmia**

raccolta manuale in piccole ceste

**Vinificazione**

fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 18° - 20°, previa diraspatura e pressatura soffice.

**Qualità organolettiche**

colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente, fruttato e floreale.

Al gusto si presenta equilibrato nelle componenti acide e morbide, con una lunga persistenza aromatica.

**Temperatura di servizio** 12° - 14°

### Serra Juales

Rosso Cagnulari  
Isola Dei Nuraghi  
Indicazione Geografica Tipica

**Uve** Cagnulari 100%

**Allevamento** alberello latino

**Resa uva per ettaro** q 60

**Vendemmia**

raccolta manuale in cassette traforate

**Vinificazione**

dopo la diraspatura e la pigiatura viene fermentato con le bucce fino alla totale scomparsa di zuccheri in serbatoi d'acciaio, con completamento della fermentazione malolattica.

**Qualità organolettiche**

colore rosso rubino, al naso esprime sentori di melograno e viola.

Di buon spessore gustativo, nelle migliori annate è dotato di una notevole struttura.

**Temperatura di servizio** 18°



# LISCA

**Azienda Agricola LISCA s.s.**

Via Delogu 89  
07044 ITTIRI  
Tel/Fax 079 442612  
Mob. 339 2290358



*L'azienda agricola Lisca è una piccola azienda vitivinicola a conduzione familiare nata nel 1993 con lo scopo di produrre uno spumante col Metodo Classico utilizzando esclusivamente vitigni locali come il Vermentino ed il Cannonau.*

*Attualmente è l'unica azienda in Sardegna che produce un Metodo Classico Millesimato con le suddette uve.*

*Successivamente alla produzione si sono aggiunti anche due vini, uno bianco e uno rosso, anch'essi prodotti nel più gran-*

*de rispetto della tradizione, con vitigni come il Vermentino, il Cannonau, il Cagnulari ed il Bovale (Muristellu), vitigno quest'ultimo quasi ormai dimenticato.*

*La coltivazione della vite, la raccolta dell'uva, per noi conserva ancora il gusto di una volta, tanto da concludersi, per ogni singola tipologia di vino, con una vera e propria festa perché la vendemmia può essere solo motivo di immensa allegria.*

## Lisca brut

**Tipologia** Vino Spumante di Qualità,

**Metodo** Classico Millesimato

**Annata** 2004

**Zona di produzione** Ittiri

**Terreno** calcareo

**Uve** vermentino 67%, cannonau 33%

**Raccolta** manuale in cassette da 20 kg.

**Maturazione** 36 mesi sui lieviti

**Caratteristiche**

Colore paglierino, bouquet intenso, sentori di fieno, crosta di pane e miele. Sapore secco, pulito ed elegante, morbido. Perlage finissimo e persistente.

**Abbinamento**

Crudità di conchigliacei, crostacei, formaggi a lunga stagionatura, insaccati, prosciutto crudo. A tutto pasto.

**Bottiglie prodotte** 2000 circa

**Titolo alcolometrico** 12,5% vol

**Acidità totale** 5 g/l

**Zuccheri residui** 6,5 g/l

**Temperatura di servizio** 7- 8° c

## Inchiza

**Classificazione** rosso,

Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi

**Annata** 2006

**Zona di produzione** Ittiri

**Terreno** calcareo - argilloso

**Uve** cannonau 60%, cagnulari 35%,

Bovale (muristellu) 5%

**Raccolta** manuale, in cassette da 20 kg

**Vinificazione** 28° c in acciaio inox e permanenza con le bucce per 8 giorni

**Affinamento** 17 mesi in acciaio inox

**Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino carico con unghia violacea, sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia sotto spirito, e confettura, speziato. Morbido, vellutato, di ottima struttura e persistenza.

**Abbinamento**

Arrosti, sughi di selvaggina, formaggi stagionati.

**Bottiglie prodotte** 2000 circa

**Titolo alcolometrico** 14% vol

**Acidità totale** 4,4 g/l

## Carignos

**Classificazione** bianco,

Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi

**Annata** 2007

**Zona di produzione** Ittiri

**Terreno** calcareo

**Uve** vermentino 95%, altre varietà

A bacca bianca 5%

**Raccolta** manuale, in cassette da 20 kg

**Vinificazione** 15° c in acciaio inox e permanenza sui lieviti per 5 mesi

**Caratteristiche organolettiche**

Colore paglierino con riflessi verdognoli, sentori di frutti esotici, mela golden, crosta di pane, caramella inglese. Rotondo, finale lungo e pulito.

**Abbinamento**

Crudità di conchigliacei, orata alla brace, zuppe di legumi, formaggi a pasta morbida

**Bottiglie prodotte** 2500 circa

**Titolo alcolometrico** 13% vol

**Acidità totale** 5,1 g/l

# Pasticceria Corveddu

Dolci Tradizionali

## Ditta artigiana "PASTICCERIA CORVEDDU"

Largo Roma 26  
07010 Nughedu San Nicolò (SS)  
Tel.079 763027



La pasticceria Corveddu si caratterizza per la produzione di dolci "tradizionali" sardi con ricette tramandate di generazione in generazione; tra questi si annoverano: papassini, papassini all'antica, biscotti, amaretti, copulettas, bianchini, formagelle, tiliccas, anicini, gallettinis, sospiri, sospiri al cioccolato, petit fours, trancini, origliettas (periodo carneva-

le), formagelle (periodo pasqua), cabude (dolce augurale del primo dell'anno) Opera in un piccolo e grazioso paese del nord Sardegna di 800 abitanti ricco di bellezze naturali, di domus e chiese campestri del 1200-1400. Ha vinto l'oscar della genuinità a Montecatini Terme. Il suo obiettivo è sempre stato la qualità e l'originalità dei suoi dolci.

### Papassino

ASPETTO ESTERIORE: romboidale, color marrone dorato alla base ricoperto da una glassa bianca con l'aggiunta di codette colorate.

SI PRESENTA: Privo di conservanti, equilibrato nei sapori, gusto di una volta ( si sentono tutti gli ingredienti perché non vengono confusi dagli aromi) morbido e friabile allo stesso tempo

DURATA: 3 mesi

INGREDIENTI:

farina 00, zucchero, uova, uva passa, mandorle o noci, agenti lievitanti, vanillina, marsala, scorza di limone grattugiato.

COPERTURA: albume, zucchero, codette di zucchero.

ORIGINE: nome che deriva dalla "papassa" uva passa, dolce tipico di Nughedu San Nicolò (SS) veniva fatto nelle case per le festività in particolare nel periodo dei santi e dei morti.

### Tiliccas

ASPETTO ESTERIORE: a goccia, rosa, e altre varie forme, bordi pizzettati, colore crema dorato.

SI PRESENTA: la pasta si presenta non eccessivamente sottile ma estremamente friabile dovuta alla lunga lavorazione della medesima. "SU PISTIDDU" ovvero il ripieno de sa "TILICCAS" è un sapiente equilibrio di sapori semplici di un tempo: di mosto ristretto, di miele, marmellata di stagione, di mandorle di arancio. La pasta non eccessivamente sottile e friabile da al dolce un sapiente equilibrio tra pasta e ripieno. Sta' proprio in questa diversità la sua caratteristica, rispetto alle "TILICCAS" degli altri paesi vicini.

DURATA: tre mesi.

INGREDIENTI:

Pasta: semola rimacinata, strutto, acqua, sale.

Ripieno: ristretto di mosto ( sapa ), miele millefiori, marmellata di albicocche ( stagionali: mele cotogne, prugne) mandorle macinate, pane grattugiato, aroma arancio.

ORIGINE: dolce tipico di Nughedu San Nicolò (SS) veniva fatto nelle case per le festività in particolare nel periodo dei santi e dei morti.

### Anicino

ASPETTO ESTERIORE: rettangolare a trancio, colore giallo dorato, spolverato di zucchero semolato.

SI PRESENTA: soffice e friabile allo stesso tempo, equilibrato e delicato nei suoi sapori.

DURATA: tre mesi.

INGREDIENTI:

uova, zucchero semolato, farina 00, agenti lievitanti, essenza anice.

ORIGINE: in origine l'anicino veniva fatto nelle case per presentare a tavola le umili materie prime che si avevano a disposizione ( uova, zucchero, farina e strutto) in un modo più appetibile e sfizioso. " Gli anicini" erano anche le merendine delle nostre nonne e mamme.

La " PASTICCERIA CORVEDDU" ha pensato di modificare l'antica ricetta dell'anicino che conteneva lo strutto in un nuovo "anicino" senza strutto rendendo così il dolce più idoneo alla salute di bambini e persone anziane, non ché alle persone che preferiscono dolci con meno grassi.

La mancanza di strutto non preclude comunque la bontà del dolce, anzi lo rende più leggero e delicato.

# Dosart Pinna

Dosart Pinna S.r.l.

Via Pastorino 35  
07014 OZIERI (SS)  
tel. 079 759022  
fax 079 759219

La **Dosart Pinna S.r.l.** è una realtà aziendale che, pur adottando formalmente la veste di Società a responsabilità limitata, ha mantenuto il carattere produttivo semiartigianale.

Una tale scelta, in parte dovuta alla prudenza necessaria all'esordio nella realtà sarda, con la sua estrema frammentarietà produttiva e conseguente accesa concorrenza, è determinata soprattutto dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari delle produzioni gastronomiche tipiche della Sardegna, tradizionalmente prodotte con sistemi artigianali e che costituiscono il core business aziendale, con l'evoluzione dei sistemi produttivi sempre più automatizzati e tecnologicamente evoluti e soli in grado di permettere la riduzione dei costi manifatturieri coniugando la capacità produttiva con l'agilità gestionale di una piccola azienda. L'automazione infatti permette di comprimere i costi di produzione e di sviluppare le quantità al di là della soglia critica remunerativa.

La difficoltà maggiore, nella realtà produttiva e commerciale dalla quale comunque si viene condizionati, è di riuscire a conciliare il mantenimento delle caratteristiche del "prodotto tipico", frutto di materie prime genuine lavorate nel rispetto dei canoni della tradizione, con le ineludibili regole del mercato che impone prezzi concorrenziali ottenibili solo adottando processi produttivi quanto più automatizzati possibile.

La qualità da sola, condizionata dagli alti costi e sommersa dal mare dell'offerta, finisce per soccombere, soffocata dall'impossibilità pratica di raggiungere il pur presente, esigente e ricco consumatore finale del prodotto esclusi-

vamente di nicchia.

E' un fatto acquisito che i prodotti italiani in genere e sardi in particolare possono accedere al mercato globalizzato solo mantenendo e rafforzando le loro singolarità, sfruttando sia la qualità intrinseca dei prodotti sia l'immagine trainante della Sardegna incontaminata, garanzia di genuinità "fuori serie".

Con questi progetti la **Dosart Pinna S.r.l.** nasce nel 1998, con gli eredi di una tradizione familiare iniziata nel 1936, permeata dall'esperienza appresa dal capostipite nella **Offelleria Svizzera**, gloriosa impresa pionieristica inse-

diata ad Ozieri ai primi del '900 dall'elvetico sig. **Andry**.

In quella vera fucina di delizie, che arrivò ad avere alcune decine di dipendenti, si formarono generazioni di pasticciieri e si consolidò in Sardegna la fama di Ozieri, città allora ricca, come luogo vocato alla produzione di dolci sopraffini e di qualità.

Pur con l'evoluzione dei tempi e dei gusti alcune specialità non hanno mai cessato di essere prodotte ed apprezzate ed hanno solo necessità d'esser degustate almeno una volta per conquistare stabilmente i palati più esigenti.



## Sospiri di Ozieri

Il Sospiro di Ozieri è un dolce che nella tradizione veniva prodotto in occasione delle feste principali e per i matrimoni.

È una pralina di pasta di mandorla ricoperta da un leggero stratto di zucchero fondente. Ha la peculiarità di avere una lunga scadenza (12 mesi) senza l'aggiunta di conservanti grazie ad un particolare processo produttivo che prevede la cottura del prodotto a 200°C.

### Ingredienti:

zucchero, armelline, mandorle, miele, aromi.

### Ricopertura:

Acqua, sciroppo di glucosio, aromi

Nell'arco degli anni si è riscontrata la necessità di apportare delle varianti al tradizionale gusto del Sospiro di Ozieri, dovuta ad una richiesta

particolare del mercato.

Le varianti proposte sono le seguenti:

- sospiri al cioccolato;
- sospiri al limoncello;
- sospiri al mirto;
- delizie al maraschino.

### Formato:

confezioni da 200 gr.

## Amaretti

Dolce conosciutissimo viene da noi prodotto seguendo la vecchia ricetta senza l'aggiunta di conservanti

### Ingredienti:

Zucchero, mandorle, armelline, albume d'uovo, aromi.

## Impanadas di Ozieri

Le panadas o impanadas sono delle squisite tortine salate e farcite che vengono preparate

in quasi tutta la Sardegna; è un piatto di origine antica la cui tradizione si conserva in molti paesi della Sardegna.

Il guscio è costituito di pasta condita con strutto e il ripieno, a seconda della tradizione, è di formaggio o di carne di maiale tritata e accompagnata da verdure ma a volte viene preparata con pancetta oppure con la carne di agnello e in alcuni casi insaporita con funghi o carciofi sott'olio, senza contare le versioni ripiene di pesce, in genere anguille.

"Sa panada" veniva consumata nei giorni di festa, oppure offerta in dono a persone di un certo riguardo e rilevanza. Va servita calda

### Ingredienti:

Semola di grano duro, farina tipo 00, strutto, acqua sale.

### Ripieno:

Polpa di maiale, aglio, prezzemolo, sale.