



Nella settimana dal 8 al 12 Maggio 2023 nelle mense delle scuole di Olbia Si terrà la Giornata Tipica con la "Zuppa Gallurese"

Il nostro piano di Educazione alimentare per le mense scolastiche di Olbia prevede anche la diffusione e la salvaguardia di tradizioni

culturali e culinarie del territorio, attraverso la riappropriazione del patrimonio alimentare regionale. Il progetto intende coinvolgere, con proposte e azioni differenziate, alunni, docenti e genitori. Per una mensa scolastica buona, sana e sostenibile c'è bisogno di sviluppare competenze e una cultura del buon cibo legata alla nostra tradizione e alla tutela dell'ambiente e delle risorse. Con queste iniziative vogliamo dedicare il momento del pasto a scuola alla riscoperta delle tradizioni e dei sapori antichi. Il prodotto tipico è il prodotto di un luogo, che custodisce gelosamente i legami con le proprie origini e con la storia, che racconta l'evoluzione dell'utilizzo, da parte della popolazione, con riferimento specifico al territorio.



Si tratta di un **piatto di origine contadina**, che rientra nella definizione di *piatto povero*, ma che di povero ha davvero poco! La ricetta della **Zuppa Gallurese** è molto semplice essendo un piatto di recupero; è a base di pane raffermo, formaggio e brodo di carne.

Anche nella **tradizione della cucina sarda**, come spesso capita con i suoi dialetti, la zuppa gallurese conosce numerose varianti locali che cambiano addirittura di città in città. Tra le numerose varianti ne esistono alcune dove al posto del **pane raffermo** viene utilizzata la "**spianata**" o il **pane carasau**. Spostandosi di pochi chilometri, vengono apportate variazioni che, pur non stravolgendo la ricetta base, conferiscono caratteristiche facili da cogliere al primo assaggio. A Tempio il fondo della teglia veniva foderato di fettine sottili di lardo, ad Aggius nella Suppa Cuata dei matrimoni viene aggiunto, appena sfornata, un "ghisaddu" di carne di vitello in rosso per arricchirla, a Monti (*zuppa Montina*) non viene cotta nel forno ma con la fiamma del fornello; a Bortigiadas, paese di confine, si usa il finocchietto selvatico come nella vicina Anglona. Secondo alcuni le origini della zuppa gallurese denominata "*Suppa Cuata*" (letteralmente zuppa nascosta) risalirebbero alla fine del '700. Pare sia nata in Gallura, spopolata, impervia e dedita all'allevamento dei bovini, le prime greggi di pecore appariranno un secolo dopo. La particolarità di questo cibo è che, mentre tutti i piatti nati dal recupero e dalla miseria sono nel tempo rimasti tali, la "*Suppa*" si è trasformata in un piatto ricco, da grandi eventi sociali e non più della quotidianità.



Buon Appetito!

