LA NUOVA
Nuova Sardegna

– Pag.
5 agosto 2009

A Bonorva si celebra il pane Zichi

Emidio Muroni

BONORVA. Il paese si prepara a celebrare la XIV edizione della "Sagra del pane Zichi di Bonorva". L'appuntamento è per sabato, in piazza Santa Maria e lungo il corso Umberto I, dove saranno installate le postazioni predisposte dai vari comitati aderenti all'iniziativa promossa dall'assessorato alle attività produttive, guidato da Angelo Morittu, e dalla Proloco. La manifestazione ha lo scopo, con un evento semplice e a carattere prettamente popolare, di far conoscere al grande pubblico le tante qualità del caratteristico pane locale. «Il (pane) Zichi - ha osservato l'assessore Morittu -, si presta, unico nel suo genere, a subire un'ulteriore cottura (pane uddidu): nel brodo di pecora o nell'acqua, per poi essere condito con sugo di carne di pecora, nel brodo ottenuto dalla mescolanza di aromi, cipolle, patate, lardo, salsicce ma anche in maniera più originale e innovativa con seppie e bottarga, con funghi, con frutti di mare». La manifestazione, negli ultimi anni ha fatto registrare un alto gradimento e una presenza, sempre più numerosa e qualificata, di partecipanti. Ha coinvolto anche diversi appassionati di gastronomia, che hanno senz'altro contribuito alla promozione e alla conoscenza del prodotto da parte di numerosi consumatori. La sagra che in diverse occasioni, con un'esperienza sicuramente da ripetere, ha unito una giornata dedicata allo studio e conoscenza del prodotto a una destinata alla degustazione nelle diverse specialità e con i diversi condimenti, ha permesso di valorizzare il pane tipico anche da un punto di vista tecnico-scientifico. In merito sono stati attuati diversi piani di studio a cura di diversi Istituti di Ricerca e di Assistenza tecnica quali la facoltà di Agraria dell'università di Sassari, Porto Conte Ricerche, Cras, Ersat. Tutto ciò è una premessa e un ottimo biglietto di presentazione che dovrebbe favorire una larga partecipazione alla manifestazione di sabato, con la possibilità di gustare l'autentico "pane uddidu" e le altre pietanze a base di pane zichi.

PortoConte Ricerche