

Cordula

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Descrizione sintetica del prodotto

Interiora di agnellone, pecora o capra, confezionate in modo tale che il prodotto finito appare come una treccia o corda intrecciata. Come variante possono essere utilizzate esclusivamente le interiora di agnellini e capretti che non hanno ancora brucato.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione di questa pietanza delle interiora si utilizzano nello specifico: lo stomaco (abomaso, omaso, rumine e reticolo) tutto l'intestino. Dopo aver lavato con estrema cura il tutto, in acqua corrente, si prendono le diverse parti dello stomaco e si tagliano a strisce spesse circa 3 cm. e lunghe da 80 a 100 centimetri.

Successivamente si prende l'intestino e si separa il tenue dal crasso, quest'ultimo si apre con un taglio longitudinale e si sottopone ad una raschiatura interna, con un coltello, per ultimare l'asportazione dei residui alimentari, dopo di che si taglia anch'esso, al pari dello stomaco in strisce longitudinali. L'intestino tenue invece viene lasciato intero per essere utilizzato per la legatura.

A questo punto si procede alla legatura di tutte le parti nel modo seguente:

- Fissare tutte le strisce ottenute ad un gancio in acciaio, sospeso ad una altezza adeguata alla lunghezza delle strisce medesime, in maniera che queste pendano tutte verticalmente;

- Procedere alla formazione di una sorta di treccia con le varie strisce;

- Fissando un'estremità dell'intestino tenue, che ricordiamo è stato lasciato intero, si procede con questo alla legatura, che viene eseguita con una tecnica particolare di intreccio annodatura su un fianco seguendo sempre la linea dei nodi, si deve aver particolare cura nello stringere tutta la massa in modo tale che le varie parti si compattino tra loro;



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Cordula

Categoria:
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Sinonimi:
Corda

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

- A lavoro di legatura ultimato, la corda si deve presentare come un grosso salsicciotto rivestito dall'intestino tenue con una linea di nodi evidenti su un fianco.

Il preparato così ottenuto può essere cotto arrosto (cordula arrustia), tecnica questa più diffusa, infilzandolo a zigzag nello spiedo o in tegame (cordula cum prisucci - con piselli).

Il tempo di cottura varia in funzione dello spessore della corda da un'ora e mezza a due ore, a cottura ultimata la corda arrosto si presenta di un bel color oro-ambrato mentre quella in tegame risulta di un colore paglierino e penetrabile con un coltello.

Il piatto va servito caldo e porzionato, nella tradizione sarda la corda viene affettata con uno spessore della fetta di circa 3 cm.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Gancio ad uncino in acciaio, normali coltelli da cucina.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La corda viene preparata normalmente nelle comuni cucine casalinghe, richiedendo essenzialmente la sola presenza un normale lavello per le operazioni di lavaggio; non sono previsti locali di conservazione e stagionatura.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Testimonianze verbali nonché scritte, la ricetta della cordula infatti risulta inserita in testi editi da oltre 25 anni sulle ricette gastronomiche tipiche della Sardegna.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it