



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGRO ALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

(D.Lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Simbua frita cun satitzu
2.	CATEGORIA	→ Prodotti della gastronomia
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→
4.	SINONIMI	→ Polenta di grano fritta con salsiccia secca
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Villanovaforru
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.	

Sa simbua è un piatto rustico, che prevede l'utilizzo di ingredienti semplici e tipici della tradizione agropastorale del territorio di Villanovaforru. Ingredienti principali sono la semola grossa di grano duro, ciccioli di carne e lardo di maiale e salsiccia semi stagionata. Sa Simbua è anche definita "polenta di grano" perché, a cottura ultimata, presenta la stessa consistenza della polenta.

7. **DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Gli ingredienti per 4 persone sono: 300 grammi semola grossa di grano duro, 100 grammi di ciccioli e strutto; 100 grammi salsiccia secca semi stagionata; 1/4 cipolla; 3 litri d'acqua e sale q.b.

Per la preparazione, si predispose una casseruola nella quale si fa imbiondire la cipolla tritata, si aggiungono poi i ciccioli e lo strutto e qualche pezzetto di salsiccia semi stagionata. Si fa rosolare il tutto per circa 5 minuti a fuoco basso. In un'altra casseruola si fa portare all'ebollizione l'acqua con l'aggiunta di sale, quindi si versa adagio, a pioggia, la semola grossa, mescolando con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. Ottenuto il composto omogeneo di semola, si versa il soffritto precedentemente preparato. Si lascia cuocere per 25 minuti a fiamma bassa finché non assume la consistenza cremosa tipica di una polenta. Se necessario, si regola di sale. A cottura ultimata, si versa il composto in un piatto da portata e si cosparge di salsiccia semi stagionata.

8. **MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO**

Normali utensili da cucina. Tegami e cucchiaio di legno per la cottura della semola, ceramiche per salsiccia, ciccioli, lardi e condimento e per lo stesso piatto finito.

9. **DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

"Sa simbua frita cun satitzu" si realizza nelle cucine delle abitazioni nel paese di Villanovaforru o nelle cucine autorizzate di singoli agriturismi e/o locali o ristoranti. La lavorazione non presenta particolari rischi sia per gli operatori che per la sicurezza del prodotto perché gli ingredienti sono sottoposti a cottura con temperature piuttosto elevate.

Il prodotto può essere consumato entro uno o due giorni dalla sua cottura, se conservato a temperature idonee. Non si usa refrigerarlo e conservarlo sotto vuoto, ma si consuma sempre come prodotto fresco di giornata.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Risalire alle origini di questa peculiarità culinaria è praticamente impossibile per mancanza di dati precisi. Nella memoria degli abitanti di Villanovaforru e in particolare delle donne è sempre stata una ricetta costante.

La prima sagra dedicata alla simbua è stata organizzata nel 1996 a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco con il principale obiettivo di riscoprire questo piatto antichissimo.

La simbua frita ha una tradizione antichissima nel comune di Villanovaforru, si tratta infatti di un piatto molto povero, ma ricco e nutriente. Gli anziani del paese ne tramandano la ricetta e lo descrivono come il piatto più comune del passato.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI
-----	--

→ SI

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA
-----	---

→ NO