

Il Nero di Vittorio

Autentica tradizione tabarchina

Nelle isole del Sud della Sardegna si tramanda ancora oggi la cultura tabarchina, ricca di contaminazioni tra Tunisia, Liguria e Sardegna. Per questo, nella ricetta del Nero di Vittorio ritroviamo anche un retaggio della cucina ligure, il pesto. I tabarchini rappresentano una delle più grandi eredità della storia italiana. Questa comunità di pescatori si stabilì sulle isole di San Pietro e Sant'Antioco, collegate tra loro da quello che viene chiamato "u canale". Da secoli in questo luogo la cucina tradizionale mediterranea viene colorata da influenze interculturali che contribuiscono ad alimentare un patrimonio gastronomico unico. La cucina tabarchina è un meraviglioso universo di sapori in cui le origini liguri si mischiano con quelle tunisine, fino a contaminarsi con quelle sarde.



SUGO SARDO

INGREDIENTI

Pomodoro (Italia), acqua, **tonno** 10%, **seppie** 7%, vino bianco, **scampi** 6%, pesto (basilico genovese D.O.P., **formaggio** Grana Padano D.O.P. (latte vaccino, sale, caglio, contiene Lisozima da **uovo**) 6%, olio extravergine d'oliva, cipolla, **nero di seppia** 1%, brandy, sale, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di Lisozima da **uovo** e **solfiti**. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 200g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Sugo

per spaghetti o altri formati di pasta lunga

Abbinamento creativo

per mantecare un risotto al profumo di mare

Come condimento

per condire l'insalata di mare o per il ripieno di un arancino

3  porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
perfetto con gli spaghetti



Luca Pomma

