

L'Aggiadda

Autentica tradizione tabarchina

Un condimento a base di pomodoro e aceto che i navigatori tabarchini hanno portato con sé nelle traversate del Mediterraneo: dalla Tunisia, alla Liguria, fino alle isole del Sud della Sardegna, dove ancora oggi questa cultura è ancora molto presente.

L'Aggiadda veniva tradizionalmente utilizzata come metodo di conservazione per gli alimenti ma anche come salsa in abbinamento al pesce fritto, anche direttamente a bordo. Ancora oggi potete trovarla nella cucina di Carloforte, Calasetta e Sant'Antioco, nel sud della Sardegna.



CONDIMENTO SARDO

INGREDIENTI

Pomodoro (Italia) 69%, doppio concentrato di pomodoro (Italia) 15%, olio extra vergine d'oliva, capperi (Italia) 5%, aglio, sale, zucchero, alloro.

PESO NETTO 130g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Condimento

per piatti di pesce alla piastra o alla griglia oppure per pesce fritto

Abbinamento creativo

per un panino gourmet

Come salsa

per una lasagna di pane carasau

4-6  porzioni

CONSIGLIO:
CONDIMENTO!
abbinala a
pesce crudo, al
vapore o ai ferri

Carlo Biggio

