



## NUOVO CONSORZIO COOPERATIVE PONTIS

Il consorzio, formato da 11 cooperative di pescatori, è il concessionario esclusivo della pesca nel comprensorio di Cabras, in provincia di Oristano.

La pesca avviene nello *Stagno* e in due *Peschiere*, strutture fisse che servono anche alla lavorazione dei muggini e delle anguille.

L'antica *pesciera Pontis* è stata restaurata con un gusto e un'attenzione che la fanno sembrare un villaggio turistico sui generis, fornito anche di un ottimo ristorante dove si mangiano i prodotti della pesciera. Invece, è il prototipo della gestione organizzata della pesca del muggine.

Il pescato viene portato nel moderno stabilimento di lavorazione, dov'è preparato per la vendita o lavorato per produrre filetti di cefalo affumicato, bottarga e altri nuovi prodotti.

Il Consorzio lavora esclusivamente pesce locale e ha ottenuto le certificazioni per il sistema di gestione della Qualità, per la gestione Ambientale e la per la Rintracciabilità.



# LA BOTTARGA DI MUGGINE

La bottarga è costituita da uova di pesce essiccati. Quella ricavata dalle uova di muggine proviene dalla Sardegna. Particolarmente apprezzata la produzione proveniente dagli stagni di Cabras, in provincia di Oristano.

La sacca ovarica, estratta dal pesce femmina senza romperla, viene lavata per eliminarne le impurità e poi sottoposta a salatura, avendo cura di rivoltare quotidianamente le sacche e di sostituire periodicamente il sale. Segue la pressatura e la stagionatura.

## ANTIPASTO DI PANE GUTTAIU E BOTTARGA

Spezzate il pane guttiau a dimensione tartina. Versare alcune gocce di olio extravergine di oliva. Tagliare il baffo di bottarga a fettine, come fosse prosciutto. Riporre le fettine sopra il pane guttiau.

Accompagnare con Vernaccia di Oristano.

## SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 350 g di spaghetti
- 60 g di bottarga di muggine
- 1 spicchio d'aglio (secondo i gusti)
- prezzemolo tritato
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva e sale quanto basta

## PREPARAZIONE

Pulire l'aglio, tagliarlo a metà e sfregarne bene l'interno su una capiente padella. Aggiungere l'olio e scaldare. Prima che frigga aggiungere 2/3 della bottarga, il prezzemolo finemente tritato ed il pepe nero. Aggiungere anche due mestoli d'acqua di cottura. Scolare la pasta, porla sul fuoco con la salsa di bottarga e cuocere per 2 o 3 minuti a fuoco vivace, senza fare asciugare.

Servire spolverando i piatti con la restante bottarga.



## NUOVO CONSORZIO COOPERATIVE PONTIS SOC. COOP.

via dei Mestieri s.n • zona artigianale • 09072 Cabras (Oristano)

Telefono ufficio: 0783.392585 • stabilimento: 0783.290895

info@consorzioPontis.it • www.consorzioPontis.net