



PASTIFICIO CORONA

Da Renzo è un grande e famoso ristorante nei pressi di Oristano, che ha molto contribuito a valorizzare i prodotti di quest'area della Sardegna, in particolare due tipi di pasta secca: *le lorighittas* e *la fregula*, che sono preparate a mano, secondo tradizione e utilizzando semole di grande qualità.

Renzo Corona, ha rivalutato *le lorighittas* servendole con salsa di lepre selvatica, antunna (funghi di campagna), asparagi selvatici, astice, aragosta, crostacei, scampi, pesto e pesce. *La fregula*, a sua volta, oltre che nei modi tradizionali, è stata preparata con aragosta, crostacei misti, ragù di triglie, pesto e pesce, funghi porcini, asparagi di campagna, carciofi.

L'alto livello qualitativo raggiunto e il successo ottenuto, hanno suggerito al figlio Stefano di utilizzare l'esperienza decennale maturata nel ristorante, per avviare una limitata produzione artigianale di queste paste secche tradizionali.



I NOSTRI PRODOTTI

LA FREGULA

È una pasta secca simile al cuscus, anche se più grossolana. Si prepara inumidendo la semola con acqua salata e lavorandola a mano con movimento circolare fino ad ottenerne delle palline che si fanno asciugare ed infine tostare al forno. Si presta ottimamente alla preparazione di ricette dal sapore di mare. Ottima se condita con sughi a base di pomodoro. Cuocendo direttamente nel sugo, bisogna fare attenzione a ben dosare la quantità di liquido di condimento.

LORIGHITAS

Pasta secca di semola di grano duro a forma simile ad un orecchino. Costituisce un prodotto unico, territorialmente limitato al solo comune di Morgonjori, nella provincia di Oristano. Per realizzare un chilogrammo di *lorighittas* sono necessarie alcune ore di lavorazione completamente manuale.

L'impasto è manipolato fino a creare un lungo spaghetti di pasta che viene poi lavorato, avvolgendolo e fissandone i lembi. Il prodotto finito viene posto ad l'asciugare in un canestro di vimini per tre giorni. Vengono condite generalmente con il ragù, oppure con semplice sugo di pomodoro e una spruzzata di pecorino grattugiato.

MALLOREDDUS

Definiti anche gnocchetti sardi, sono senz'altro la più classica delle paste sarde. I *malloreddus* sono una pasta secca corta composta da semola di grano duro, acqua ed eventualmente con l'aggiunta di zafferano, dalla forma allungata di bastoncino vuoto, con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli. Viene lavorata fino ad ottenere una pasta priva di rugosità, alla quale si dà la forma di bastoncini sottili, tagliati a piccoli tocchi che, fatti rotolare sul fondo di un canestro, assumono la forma allungata di bastoncino vuoto con il dorso caratterizzato da rilievi paralleli (rigati).

PASTIFICIO CORONA

via Antonio Gramsci, 17 • 09170 Oristano

Telefono: 0783.72550

stefcorona@tiscali.it