**Circolo Quattro Mori**

**Associazione di Promozione Sociale e Culturale**

**Via delle Baleari 85 – 00121 Ostia – Roma**

**C. F 02957870583  -  P. I VA 10466371001**

Tel. 065691369 – E-Mail info@circoloquattromori.it / circoloquattromoriostia@pec.it  [www.circoloquattromori.it](http://www.circoloquattromori.it)

Riconosciuto  con Decreto Regionale 1**/FS del 12/01/1993** della Regione Sardegna

**PRESENTAZIONE EVENTO 13 MAGGIO 2017**

 Sabato 13 maggio, nella sede sociale del Circolo in Via delle Baleari 85, alle ore 17,30 si terrà la conferenza “La bottarga e la sua produzione”. La Sardegna vista dal mare appunti e impressioni di una circumnavigazione a cura della **Prof.ssa Ravelli Manuela**

 Questo è il secondo appuntamento del progetto “Nel segno delle tradizioni sarde”, volto a far conoscere i piatti e i prodotti della nostra tradizione gastronomica.

 La bottarga è un alimento costituito dall’ovario del pesce, le cui uova vengono salate ed essiccate con procedimenti tradizionali.

 Il nome bottarga è di origine araba, e furono gli arabi, antichi conquistatori delle nostre terre, a lasciarci in eredità questa tecnica di preparazione e conservazione con il sale, di cui furono indiscutibili maestri.

 La bottarga viene prodotta in Sardegna con punte di eccellenza a Carloforte (uova d tonno rosso) e a Cabras (uova di muggine).

 Grattugiata sugli spaghetti, i famosi “spaghetti alla bottarga di Sardegna”, oppure tagliata in fettine sottili poggiate sul pane carasau e cosparse con un filo del buon olio sardo, sicuramente verrà apprezzata da tutti i presenti durante l’apericena. Un bicchiere del buon vino di Sardegna, sarà il coronamento perfetto di questa specialità gastronomica.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_