



STINTINO - ENOGASTRONOMIA: BOTTARGA

Uno dei prodotti tipici che da qualche tempo fa sempre più capolino sulle tavole di molti italiani è sicuramente la bottarga, ricavata dalle uova di muggine o di tonno essicate. In Sardegna molto conosciuta e apprezzata è la bottarga prodotta nelle località di Cabras, Carloforte, Alghero e Stintino.

La storia della bottarga riporta a 3000 anni fa, quando i Fenici salavano ed essiccavano le uova del muggine. Le fasi della preparazione sono rimaste quelle di un tempo: pulitura, salatura, pressature ed essiccazione, l'intero processo produttivo è svolto manualmente.

La Bottarga di Muggine è la più pregiata e costosa; è caratterizzata da un colore che va dall'oro all'ambra a seconda della stagionatura e dalla parte di placenta che rimane attaccata al tratto iniziale della baffa. Ha un sapore deciso ma allo stesso tempo delicato, con un retrogusto amarognolo, quasi di mandorla. Proprio per la particolarità del suo colore, oltre che per le sue incredibili qualità organolettiche, viene chiamata "L'Oro della Sardegna".

Molto amata dai buongustai, si consuma tagliata a fettine con un filo d'olio su crostini di pane caldi, come antipasto insieme ai carciofi, oppure grattugiata sugli spaghetti.



STINTINO - FOOD AND WINE: BOTTARGA

One of the typical products that for some time has been appearing more and more on the tables of many Italians is "bottarga", which is made from dried mullet or tuna eggs. In Sardinia, the most known and appreciated bottarga is produced in the localities of Cabras, Carloforte, Alghero and Stintino.

The history of bottarga goes back to 3000 years ago, when the Phoenicians salted and dried the eggs of the mullet. The preparation phases have remained those of the past: cleaning, salting, pressing and drying, the entire production process is carried out manually.

Bottarga of mullet is the most valuable and expensive; it has a color ranging from gold to amber, depending on the seasoning and the part of the placenta that remains attached to the initial part of the whisker. It has a strong but at the same time delicate flavor, with a bitter aftertaste, almost of almond. Precisely for the particularity of its color, as well as for its incredible organoleptic qualities, it is called "The Gold of Sardinia".

Much loved by gourmets, it is eaten sliced with a drizzle of oil on warm croutons, as an appetizer with artichokes, or grated on spaghetti.