

## IL RIFUGIO DEI PECCATORI

*“Ho ripreso i contatti con quel mondo agro pastorale che per dimensioni e scelta non può e non vuole programmare allevamento e produzione, lasciando che sia la natura a dettare i tempi.*

*Il risultato è un prodotto che per le sue caratteristiche è destinato solo ad un mercato sardo. La produzione propria di formaggi ovini e di pasta casereccia è il punto forte del menù che vado a presentare.*

*L'attenzione è quindi rivolta a tutte quelle piccole realtà rurali territoriali che ancora producono beni per l'approvvigionamento familiare e locale, con il pieno e religioso rispetto della più antica e recondita "cultura alimentare", arcaica e originale, attenti alla stagionalità delle produzioni e dei tempi nella preparazione delle specialità.*

*I risultati che sto ottenendo grazie a partner tutti Sardi e di elevata qualità, sono dei gusti e dei profumi completamente inediti e originalmente condizionati dal territorio, novità per le nostre culture alimentari moderne, massificate e globalizzate.”*

**Massimiliano Marras**

### Il menù

#### *Antipasto*

Formaggio Pecorino Sardo semi stagionato: Pastore Transumante.  
Confettura di fichi e miele di asfodelo.

Pane casereccio: panini piccoli da consumare giornalmente.

#### *Piatto Principale*

Ravioli Sardi – Pasta casereccia realizzata a mano

#### *Dessert*

Semifreddo al Cioccolato

*Vini in abbinamento (facoltativo)*

1 calice di Bovale o 1 Calice di Barbera Sarda.

**Menù a 30,00€ a persona.**



Elenco dei produttori delle materie prime utilizzate per la preparazione del menù, in linea con il regolamento del Contest.

Indicare per ciascun produttore la denominazione e la provenienza

## **FORMAGGIO**

### **Descrizione del prodotto:**

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia a pasta cruda.

**Paese di origine delle materie prime:** Sardegna, allevamento proprio.

### **LISTA INGREDIENTI**

Latte ovino intero crudo, caglio, sale.

Trattamenti in Crosta: Oliatura con olio di oliva (crosta non edibile)

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

### **Produttore:**

Fattoria Su Grabiolu - Siamanna (OR)

## **CONFETTURE**

### **Descrizione del prodotto:**

Le nostre confetture e marmellate convenzionali sono composte da frutta certificata bio di nostra produzione, zucchero convenzionale, miele di nostra produzione, limoni convenzionali, mela convenzionale che usiamo come addensante naturale.

### **Paese di origine delle materie prime:**

Donori (CA) - Sardegna

### **Produttore:**

L' Ape Sarda Aresu di Daniela Mereu

## **MIELE di ASFODELO**

### **Descrizione del prodotto:**

Si ottiene nel mese di Aprile.

- Colore: Bianco.

- Profumo: aroma di media intensità, può richiamare il profumo della caramella al Mou.

- Sapore: mediamente dolce, ha un aroma sottile ed intenso, ma anche leggero.

### **Paese di origine delle materie prime:**

Laerru (SS) - Sardegna

### **Produttore:**

Apicoltura Teodora Tenute Rossini



### **PANE CASERECCIO**

**Descrizione del prodotto:**

Piccoli panini monoporzione

Realizzati artigianalmente con: semola, sale, olio d'oliva, lievito di birra.

**Olio di oliva:** Argei Le Fattorie Renolia – Gergei (CA)

**Semola:** Molino Simec S.p.A. località Cirras Santa Giusta (OR)

**Paese di origine delle materie prime:**

Sardegna

**Produttore:**

Osteria Il Rifugio dei Peccatori

La Maddalena (OT)

### **RAVIOLI SARDI**

**Descrizione del prodotto:**

Pasta casereccia fatta a mano di nostra produzione.

**Ripieno:** ricotta di Arborea, zafferano di San Gavino Morreale, uova del territorio, buccia grattugiata di limone dell'orto di nostra proprietà.

**Sugo:** Casar Srl - Serramanna (CA)

**Semola:** Molino Simec S.p.A. località Cirras Santa Giusta (OR)

**Paese di origine delle materie prime:**

Sardegna

**Produttore:**

Osteria Il Rifugio dei Peccatori

La Maddalena (OT)

### **SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO**

**Descrizione del prodotto:**

Il semifreddo al cioccolato è un goloso e buonissimo dessert.

Utilizziamo uova del territorio, zucchero di canna convenzionale, panna non zuccherata Arborea, cioccolato proveniente dall'Azienda Dolci Peano di Ozieri.

**Paese di origine delle materie prime:**

Sardegna

**Produttore:**

Gli Artigiani del Dolce – Dolci Peano – Ozieri (SS) - Osteria Il Rifugio dei Peccatori La Maddalena (OT)

### **VINO**

**Descrizione del prodotto:**

- Bovale - Cantina Su 'Entu – Sanluri (CA).

- Barbera Sarda dell'azienda Agricola Ugo Sionis - Vigneti Santu Teru di Nurallao (Provincia del Sud Sardegna).

