

CORDULA

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Paola Simoni

Sinonimi: Corda

È un piatto realizzato con interiora di agnellone, pecora o capra, confezionate in modo tale che il prodotto finito appaia come una treccia o corda intrecciata. Come variante possono essere utilizzate anche esclusivamente le interiora di agnellini e capretti che non hanno ancora brucato.



Foto: Laore Sardegna – Alessandro Sanna

Lavorazione e conservazione

Per preparare la cordula si utilizzano lo stomaco (abomaso, omaso, rumine e reticolo) e tutto l'intestino della pecora. Dopo essere state lavate con estrema cura in acqua corrente, le diverse parti dello stomaco vengono tagliate a strisce spesse circa 3 centimetri e lunghe da 80 centimetri a 1 metro. Si separa poi l'intestino tenue dall'intestino crasso. Quest'ultimo viene aperto con un taglio longitudinale e raschiato internamente con un coltello, per ultimare l'asportazione dei residui alimentari; viene quindi tagliato anch'esso in strisce longitudinali, come lo stomaco. L'intestino tenue invece viene lasciato intero per essere utilizzato per la legatura: tutte le strisce ottenute vengono fissate ad un gancio in acciaio, sospeso ad una altezza adeguata alla lunghezza delle strisce medesime, in maniera che queste pendano tutte verticalmente. Si procede poi alla formazione di una sorta di treccia con le varie strisce. Si fissa un'estremità dell'intestino tenue (che, ricordiamo, è stato lasciato intero) e si procede con questo alla legatura, che viene eseguita con una tecnica particolare di intreccio-annodatura su un fianco, seguendo sempre la linea dei nodi. Si deve aver particolare cura nello stringere tutta la massa in modo tale che le varie parti si compattino tra loro. Ultimata la legatura, la cordula si deve presentare come un grosso salsicciotto, tutto rivestito dall'intestino tenue con una linea di nodi evidenti su un fianco.

Il preparato così ottenuto può essere cotto arrosto allo spiedo (cordula arrustìa, tecnica più diffusa), o in tegame con piselli (cordula cun prisucci).

Il tempo di cottura varia in funzione dello spessore della corda da un'ora e mezza a due ore. A cottura ultimata la cordula arrosto si presenta di un bel color oro-ambrato, mentre quella in tegame risulta di un colore paglierino e penetrabile con un coltello.

Il piatto va servito caldo e porzionato: nella tradizione sarda la corda viene affettata con uno spessore della fetta di circa 3 cm.

Storia e tradizione

Sono numerose le testimonianze verbali e scritte che attestano la tradizionalità di questo piatto. La ricetta della cordula è di fatto inserita da oltre 25 anni nei testi sulle ricette gastronomiche tipiche della Sardegna.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)