

**Una location adatta per tutti e tutte le cerimonie.**



*"Non ci credo, per vedere un sito di questa bellezza e curato in tutte le sue parti solitamente devo andare in Sardegna, Marche, Abruzzo, Toscana "*  
*invece siamo nel comune di Roma, municipio IX , a 6 Km dal raccordo anulare per la via Laurentina in direzione Castelli Romani.*  
*Tutti, nessuno escluso, che vengono a trovarci per la prima volta si esprimono in questa modalità*  
*e chi già ci conosce*  
*" è cambiato qualcosa, ma non so cosa, è sempre più accogliente"*  
*Infatti questa azienda è in continua evoluzione, non ha mai smesso di lavorare, curare le strutture anche se non nei dettagli, le permettono di lavorare in tutte le stagioni.*

## **Macerazione al mirto, una fase molto importante.**

*Non è uno sfregio, non è una cattiveria, è un ciclo di vita alimentare per gli esseri umani*  
*Il maialino viene allevato da sempre come animale da carne e noi sardi sappiamo come lavorarlo e proporlo a tavola.*  
*La macellazione è una fase molto delicata, bisogna essere veloci perché questo consente, oltre ad essere indolore per l'animale, a non alterare i sapori originali del maialino.*  
*Una macellazione male eseguita compromette il sapore della carne " e non vi dico che sapori".*  
*Il maialino, dopo la macellazione non deve essere immediatamente infornato o cotto alla brace, la macerazione è un processo di asciugatura della carne che deve essere rispettata e deve durare dalle 24 alle 48ore.*  
*Nel nostro caso la macerazione avviene per le successive 48ore in una veste di foglie di mirto.*



## **A tavola e pronto per essere servito**



*In Sardegna molti anni fa veniva cotto sotto terra, era una strategia per camuffare l'abigeato.*  
*L'abigeato, cioè il furto di bestiame, è un reato tuttora punibile dalla legge e per evadere il furto, solitamente eseguito dai nostri pastori, veniva infornato sotto terra, questo permetteva di non accendere fuochi che sicuramente avrebbe attirato l'attenzione della gendarmeria. Questi, arrivati nell'ovile dove si festeggiava, non vi trovavano traccia di animali né vivi né morti, né cotti, infatti a poca distanza della festa, sotto terra in cottura giaceva il maialino.*  
*Il maialino da latte, non deve superare i 7 Kg e non deve essere stato alimentato diversamente se non dalla scrofa.*  
*Il processo di cottura, nel nostro caso in un forno a legna dove la fiamma è sul cielo, viene eseguito ad una temperatura non oltre i 90gradi e mantenuto costante per tre ore circa.*  
*Nel forno a legna il maialino viene infornato con la pancia rivolta verso il cielo del forno e solo a fine cottura viene capovolto per rifinire la cotica per renderla croccante.*  
*Nel forno tradizionale, a gas e che non sia il forno elettrico di casa, il processo di cottura è inverso, la fiamma parte dal basso quindi il ventre rivolto verso il basso e mai capovolto, per rendere croccante la cotica solo a fine cottura alzate la temperatura al massimo per 10min.*

## **Fantasia di dessert a tavola**

*Il dessert, frutta, frutta secca, dolci, torte, spumanti, prosecco e quant'altro viene servito a fine servizio cerimoniale. Questo è un momento di relax per chi ha abusato del pranzo, associare un piatto dolce al salato della cerimonia ristabilisce organicamente gli equilibri psicofisici di ogni soggetto.*

*Chi ha esagerato con il cannonau, il vermentino o il filu e ferru non ha scampo, va riaccompagnato a casa.*

*Per periodo di coltura agricola proponiamo, in questo caso, la coda di un pavone composta da uno spiedino con varie tipologie di frutta come uva, fragole, pera, melone, cocomero, pesca, prugne rosse ( qui abbiamo inserito anche ananas ma non è di nostra produzione).*

*La torta, un dolce come le sebasdas o un pavone di spiedini di frutta devono chiudere in bellezza l'evento che si sta festeggiando, bisogna prepararli e presentarli nel migliore dei modi perché sono gli zuccheri e non gli alcolici che ci faranno sorridere il giorno successivo.*

