



Slow Food®

Nuoro

Il Filindeu: quando il cibo è arte



Paola Abraini prepara il "filindeu"



"filindeu"

Su Filindeu viene preparato con cura da alcune (poche) signore nuoresi, vere custodi della tradizione, che con maestria e professionalità impastano la semola di grano duro con acqua e sale. L'impasto viene poi lavorato con energia: le mani delle donne "tirano" e "allungano" la pasta tanto da formare fili sottilissimi e quasi invisibili.

Il premio Nobel Grazia Deledda nel libro "Tradizioni popolari di Nuoro" racconta:

"Il giorno della festa, nei locali appositi, tutte le famiglie accorse ascoltano la messa, e poi preparano il pranzo e mangiano in comune.... Il pranzo consiste in carne e nel "filindeu", che viene condito con formaggio fresco, e che riesce una minestra densissima e squisita... Il "filindeu" lo si ritiene quasi miracoloso e viene recato agli ammalati. Ci vuol la fede, però, dicono le donnicciuole nuoresi..."

San Francesco è la festa campestre più caratteristica... Le famiglie nuoresi che si recano a novenare, concorrono ciascuna per una quantità di grano. Con la farina che se ne estrae si fanno i maccheroni, la minestra e il "filindeu" di cui ciascuno approfitta. Sono chiamati i "maccheroni di San Francesco" o "il filindeu di San Francesco". Tutto viene benedetto, e San Francesco si offende se qualche visitatore si rifiuta di assaggiare i suoi maccheroni o il suo "filindeu". Vicino alla chiesa c'è, a proposito, un precipizio chiamato il "fosso della sposa". La leggenda dice che una sposa nuorese recatasi alla festa di San Francesco non solo non volle mangiare del "filindeu" benedetto, ma lo derise come cosa schifosa. Al ritorno precipitò da cavallo e cadde nel dirupo, che poi prese il suo nome."





Slow Food®

Nuoro

MENÙ¹ a cura dell'Agriturismo "Testone"

Antipasti – testa in cassetta, prosciutto, salsicce, lonza, pancetta, pesto di lardo, frùe, ricotta aromatizzata, ricotta salata, coratella;

Primi piatti – Filindeu; maccarrones cravaos con pancetta, pecorino giovane e trito di menta;

Secondi piatti - patate in cappotto, arrosto di porchetto e verdure miste;

Formaggio

Dessert - sebada – frutta

caffè, digestivo.

Vino delle cantine Testone.

Durante la degustazione è sconsigliato il fumo che altera la percezione degli aromi e dei sapori



Veduta esterna



sala interna

Sabato 09 marzo 2024

**ASSEMBLEA DEI SOCI
PRANZO SOCIALE**

Agriturismo "Testone"

Telefono e fax: 0784/230539
Cellulare: 328 3150592 - 329 4115168

¹ Le proposte potrebbero variare in base alla disponibilità ed alla freschezza dei prodotti.



IL FIDUCIARIO
Gianfranco Sotgiu