

VILLASIMIUS, Patrizia Frau e i suoi corsi per preparare pasta fresca, panadas e culurgiones

Date : 7 dicembre 2017



Corsi per preparare pasta fresca tipica, pasta all'uovo, ravioli di ricotta, culurgiones, lorighittas, panadas, dolci sardi ed altre leccornie della tradizione isola, del Sarrabus e di Villasimius in particolare.

Patrizia Frau, simiese doc, porta a Cagliari i profumi e i sapori del suo paese d'origine e soprattutto insegna un'arte dimenticata e forse poco considerata in un periodo di cibi pronti, supermercati e pietanze da preparare (e consumare) con velocità. Patrizia insegna a maneggiare sapientemente ingredienti e ha da poco realizzato un sogno nel cassetto: **portare i suoi corsi proprio a Villasimius** ed insegnare ai suoi concittadini a preparare piatti e dolci all'insegna della tradizione e della genuinità.

“Avevo appena vent'anni quando ho aperto un laboratorio artigianale di pasta fresca a Villasimius, ben 33 anni fa – racconta Patrizia – Sei anni fa mi sono trasferita con l'attività a Cagliari, pensando di poter dedicare più tempo alla famiglia ma così non è stato in quanto l'attività non è cresciuta e dopo due anni ho dovuto chiudere. Ripassando in rassegna ai miei sacrifici, al fatto che la nostra tradizione merita di andare avanti ed essere conosciuta, ho pensato di mettere a disposizione ciò che ho imparato in tanti anni di lavoro”.

Così è nata l'idea dei corsi, dapprima in sordina, poi l'iniziativa ha preso piede, in particolare a Cagliari: “Organizzo dei gruppi di persone – spiega Patrizia Frau – e insegno loro come preparare panadas, culurgiones, fregola e lorighittas, pasta fresca all'uovo, tortellini, dolci sardi e pralineria. I corsi durano in genere tre o quattro ore e hanno un costo contenuto. Gli ingredienti? Su quello non transigo: le materie prime che metto a disposizione dei corsisti sono locali”.

In calendario per dicembre Patrizia ha dei corsi per imparare a preparare la pasta all'uovo, i culurgiones e le panadas e le lezioni si terranno proprio a Villasimius. “Un mio piccolo sogno? – confida Patrizia – è insegnare quest'arte anche ai turisti. Chissà...” Per chi fosse interessato ad apprendere i segreti della preparazione casalinga di pasta fresca e dolci sardi può contattare Patrizia Frau al numero 3283146382 o tramite il suo [profilo Facebook](#). A breve sarà pronto il sito internet con all'interno un blog di ricette.

Michele Garbato (in collaborazione con ["Il Sarrabus News"](#))

(admaioramedia.it)