

COCCOI

“pane di tricu ruju”



Pane campidanese, una tempo esclusivo delle giornate di festa, della provincia di Cagliari;

Molto simile a quello prodotto in Gallura, chiamato però **Pane de tricu ruju**, proprio quello utilizzato per preparare la rinomata zuppa gallurese.

Nel territorio di Cagliari questo pane si confeziona con farina scelta di grano duro (altamente consigliato il semolato senza estrazione di semola del Molino Carbini) e si chiama **pane 'e scetti**, oppure con sola semola, detto **pane 'e simbula**.

Oggi è il pane quotidiano, nelle sue innumerevoli varianti di sapore e formato; caratteristico per i decori che ricordano le corna delle lumache, oppure i carciofi; ma più spesso abbozzate corone reali.

A tal proposito meriterebbe potersi soffermare a spiare le ultime fasi della confezione dei coccoi, perché mani abili ritagliano l'impasto lievitato, lo tagliuzzano con la punta delle forbici, tanto da formare infiniti decori.

Varianti

Coccoi a puppia, piccoli pani a foggia di bambolona, da regalare ai più piccini, secondo l'usanza di Dualchi, nel Nuorese.

(rif. Alessandro Molinari Pradelli, “La cucina sarda, Newton Compton, 1997)