



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

(D.Lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO
ESCLUSO IL BURRO)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ ABBAMELE
2	CATEGORIA	→ Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari escluso il burro).
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Di Sardegna
4	SINONIMI	→ Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu e ulteriori varianti.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ L'intero territorio regionale.

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Il prodotto si presenta con una consistenza simile al miele, colore bruno scuro prossimo al nero e gusto dolce, caramellato e con una persistenza gradevolmente amara..

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

La metodica tradizionale di estrazione dell'abbamele consiste nell'accantonare favi contenenti almeno il 20-30% di miele e successivamente immergerli in acqua calda, sui 50° circa, e attendere che l'acqua scioglia tutto il miele ancora contenuto. Appena l'acqua si intiepidisce, si procede a sciogliere manualmente i grumi di cera e polline e a spremere la cera fino a ridurla in bocce e conservarla. Il composto ottenuto sarà filtrato almeno due volte attraverso panni di lino leggeri e sistemato in una idonea caldaia per la bollitura di raffinazione che dura diverse ore.

Durante la raffinazione si aggiunge una piccola quantità di bucce di arancia finemente tagliate e si procede all'estrazione delle impurità che affiorano, mescolando costantemente il prodotto affinché non si attacchi sul fondo fino a quando acquista la consistenza di uno sciroppo e quindi del miele; la caldaia viene posta in un locale appartato e lasciata intiepidire per procedere poi all'invasettamento del composto.

Attualmente i metodi di estrazione dell'abbamele sono due: il primo prevede l'utilizzo esclusivo di miele, acqua e aromi (bucce di arancia), mentre il secondo utilizza miele da sceratrice (miele per l'industria), ottenuto dalla fusione della cera impregnata di miele. Per entrambi i metodi il processo successivo è sempre la bollitura lenta a temperatura costante con la eliminazione dei residui affioranti. Il prodotto ottenuto ha una consistenza simile al miele. Terminata la cottura si procede alla filtrazione del prodotto..

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaia costruita con materiali reperibili in commercio e consentiti dalle norme (acciaio, alluminio o rame): I locali utilizzati sono quelli adibiti alla smielatura e comunque alla preparazione di alimenti..

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Laboratori di smielatura, laboratori per la preparazione degli alimenti, cucina domestica.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

L'abbamele è fra i prodotti gastronomici più antichi della cultura rurale isolana. Come derivato del miele è strettamente legato alle modalità di conduzione degli alveari fin da epoche remote. L'utilizzazione del "casiddu" o bugno villico in sughero, è databile al periodo punico (500 a.c.), ma certamente già il popolo nuragico raccoglieva i favi di miele da alveari selvatici costruiti nelle rocce, oppure all'interno delle "tuvas" (tronchi cavi di alberi).

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Caglio di capretto
2	CATEGORIA	→ Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattierocaseari di vario tipo, escluso il burro)
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ Caggiu de crabittu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
<p>Si tratta dell'abomaso del capretto, ripieno di una pasta semi-solida, acidula, molto piccante, ottenuta dal latte che subisce l'azione di lieviti e batteri. Il peso è di circa 250-700 gr.</p>		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Perché si formi il caglio, il capretto deve aver mangiato, dalla nascita alla macellazione, solo latte materno. Prima dell'abbattimento, perché l'abomaso sia pieno, si fa succhiare latte al capretto. Subito dopo la macellazione, prima che i fermenti agiscano, si svuota l'abomaso, si filtra il latte e lo si rimette nello stomaco del capretto. Il caglio si forma per l'azione dei fermenti lattici presenti nell'abomaso, che quindi trasformano il latte in una massa cremosa. Il tutto si chiude con lo spago alimentare e si lascia asciugare in un locale asciutto e ventilato. Quindi si affumicano al fuoco per 15-20 giorni. Dopo la stagionatura viene confezionato in buste di plastica idonee all'uso. Il caglio si conserva bene in frigorifero per circa un mese, oppure nel congelatore per circa un anno.</p>		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
<p>Non occorrono attrezzature particolari.</p>		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Locali dell'azienda zootecnica.</p>		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
<p>Testimonianze storiche, scritte e verbali</p>		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Casada
2.	CATEGORIA	→ Prodotti di origine animale
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→
4.	SINONIMI	→ colostrata
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Sardegna
6.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO.	

La casada, dal latino caseus, ossia formaggio, si produce con il latte dei primi tre giorni di lattazione della pecora. Tale latte è munto a parte, destinato quindi alla preparazione della casada o "budino dei pastori" poiché per il sapore troppo forte e la massiccia presenza di colostro, non si presta bene alla caseificazione. La casada è una preparazione casalinga, in uso nelle famiglie pastorali: si ottiene facendo scaldare a bagnomaria in un recipiente di acciaio inox il colostro dolcificato con zucchero e la buccia-tagliata a listarelle o a pezzi - di un limone. Il colostro appena coagulato viene versato in stampi o in scodelle e consumato tiepido o freddo.

Ha la consistenza di un budino, color crema pallido, con note olfattive e gustative fini, sentori di latte fresco, note dolci dovute anche alla presenza di zucchero, accompagnate dal sapore caratteristico della buccia di limone.

7.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----	---	--

Il picco della produzione della casada avviene in corrispondenza della produzione degli agnelli sardi, grossomodo tra novembre ed aprile, e in particolare a Natale e Pasqua. Il colostro della pecora, munto a mano dal pastore, viene posto in un recipiente di acciaio inox, filtrato per togliere eventuali impurità con un retino a maglie sottili e arricchito da alcuni cucchiari di zucchero, in proporzione alla quantità: 4-5 cucchiari di zucchero ogni due litri di colostro circa e con la buccia - tagliata a listarelle o a pezzi di un limone. E' quindi messo a scaldare a bagnomaria in una pentola bassa in acciaio inox. Sono due le tecniche di realizzazione: la prima vuole che venga rimestato delicatamente con una frusta in acciaio, la seconda consiglia di lasciare coagulare la casada senza toccare il composto liquido, sino ad avvenuta condensazione. A quel punto si spegne il fornello.

Si può anche porre direttamente il colostro al fuoco, rigorosamente con fiamma bassa. in una pentola, con l'avvertenza di controllare meticolosamente la temperatura e il processo di coagulazione: il colostro si coagula attorno ai 70-72 gradi, e in tali condizioni si addensa.

Dopo qualche minuto, tempo variabile per la temperatura dell'ambiente di preparazione, quando inizia il processo di coagulazione del colostro, ormai divenuto sa casada, viene posto in vaschette o scodelle o un piatto con i bordi leggermente rialzati e lasciato intiepidire. Si può consumare con il cucchiaino così o con l'aggiunta eventuale di miele sardo o sapa sarda.

8.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
----	---	--

La preparazione della casada è un procedimento semplice. E' necessario un fornello a gas di una cucina

casalinga, un colino, due pentole di diametro diverso in acciaio inox destinate alla cottura a bagnomaria, una frusta per mescolare sa casada e poi recipienti in ceramica o altro materiale per versarla e farla intiepidire dopo l'addensamento.

9.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----	--

Locali privati ad uso domestico dei produttori. Il prodotto viene posto in frigorifero a temperatura controllata se non viene consumato subito, per la conservazione.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Il colostro è sempre stato considerato un latte ricco di elementi nutritivi per cui, tradizionalmente, il consumo veniva destinato principalmente ai bambini o agli anziani fin da epoche remote . Infatti, secondo l'antropologa culturale Alessandra Guigoni, la casada o colostru, come viene chiamata nel Nuorese, è un dolce antico, probabilmente medioevale. E' infatti di gusto tipicamente medioevale preparare dolci che mescolano prodotti lattiero caseari ad agrumi e/o miele.

Viene , inoltre, citata a casada nel dizionario di Vittorio Angius e Goffredo Casalis (1833-56) ed in alcuni passi di letteratura e di scritti scientifici sulla Sardegna degli anni 70, - dove si rimarca la pratica tradizionale di donarlo e consumarlo

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
-----	--	------

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
-----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA (art.8
Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Gioddu
2	CATEGORIA	→ Latte fermentato di pecora o di capra di razza Sarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ Miciuratu, Mezzoraddu, Latte Ischidu.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione autonoma della Sardegna.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Latte fermentato di pecora o di capra, dal colore bianco porcellanato, consistenza cremosa, sapore acidulo, odore e aroma tipico del latte della specie di provenienza.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----------	---	--

Il latte filtrato viene portato all'ebollizione o eventualmente pastorizzato e raffreddato alla temperatura di circa 40°C. Il latte viene quindi inoculato con circa 2% di Gioddu ottenuto precedentemente, oppure con colture di fermenti lattici provenienti dallo stesso prodotto. Il latte è quindi accuratamente mescolato per distribuire in maniera omogenea l'inoculo e viene tenuto in incubazione ad una temperatura intorno ai 40°C per consentire l'ottimale sviluppo dei fermenti lattici sino a coagulazione. Dopo la coagulazione il Gioddu viene raffreddato ed è consumato sia a coagulo intero che a coagulo rotto.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
----------	---	--

Attrezzature in materiale per alimenti che permettano il trattamento termico del latte e il successivo raffreddamento. Incubatori per mantenere costante la temperatura del latte. Attrezzature in idoneo materiale per alimenti per effettuare la rottura del coagulo e la distribuzione del prodotto in contenitori per l'immissione sul mercato.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----------	--	--

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati, adibiti esclusivamente alla preparazione e al confezionamento del Gioddu. Celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
-----------	--	--

Sanna A., *Annali Regia Scuola Enologica di Cagliari*, 1904. Bianco A. *Il Cisalpino*, 1912. Arrizza S., Ledda A., Sarra P., G. Dellaglio F., *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia* 1983.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
-----------	--	-------------

12**RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA**

→

NO

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Latte di capra alimentare
2	CATEGORIA	→ Prodotto lattiero
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Latte de craba, latti e'craba
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

E' di colore bianco intenso e leggermente più dolce del latte di vacca. La composizione chimico fisica è più simile a quella del latte umano rispetto a quanto non lo siano il latte di vacca e di pecora. Il tipo di allevamento tradizionale e l'alimentazione prevalentemente al pascolo conferiscono a questo latte caratteristiche chimico fisiche che variano nel corso della lattazione. E' un eccellente alimento, altamente digeribile, ideale per bambini, convalescenti e anziani. E' ben tollerato anche da chi è allergico al vaccino.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il latte, prodotto da capre della razza-popolazione sarda, allevata in maniera tradizionale prevalentemente al pascolo, veniva munto a mano; attualmente, in molti allevamenti, è stato introdotto l'uso delle mungitrici meccaniche. Subito dopo la mungitura il latte è conservato a basse temperature sino al momento del trattamento con il calore che è realizzato ad alte temperature (ebollizione o trattamenti similari).

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Le attrezzature utilizzate per la preparazione sono quelle generalmente presenti in impianti di trattamento e confezionamento di latte alimentare.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Le capre allevate tradizionalmente e prevalentemente al pascolo sono munte in idonee strutture o zone di mungitura. Il latte viene poi conservato e trasportato in condizioni di refrigerazione sino alla struttura in cui subisce il trattamento con il calore. La durata e la conservazione del latte dipendono dal tipo di trattamento subito.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Tradizionalmente in Sardegna, soprattutto in zone montane, ogni famiglia possedeva almeno una capra (mannalita) per disporre del latte destinato direttamente all'alimentazione umana. L'utilizzo diretto del latte di capra per l'alimentazione umana è diminuito con l'introduzione di latti alimentari di

più facile reperibilità. Tuttavia ha continuato ad avere una particolare rilevanza soprattutto nell'alimentazione di bambini e adulti con problemi di intolleranza al latte vaccino.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Lumache - Molluschi di terra delle specie <i>Helix adpersa</i> , <i>Helix aperta</i> , <i>Eobania vermiculata</i>
2	CATEGORIA	→ Molluschi di terra
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il terreno va arato e concimato. L'area dell'allevamento è circondata da una recinzione perimetrale di lamiera zincata, interrata di circa 30 cm, per impedire l'ingresso ai roditori.

All'interno vengono costruiti dei recinti più piccoli con pali di legno e una rete specifica, dotata di balze antifuga. Le semine all'interno di questi recinti più piccoli (70/80 m di lunghezza, 3/4 m di larghezza) devono essere frequenti e razionali: la vegetazione va mantenuta sempre rigogliosa, poiché oltre a nutrire le lumache offre loro riparo dal caldo eccessivo e dalle intemperie.

Le piante più utilizzate sono: carciofi, cardi, girasoli, bietole, radicchio, cavolo, cavolo cappuccio, colza, trifoglio, bietole. Il terreno tra i recinti va sempre tenuto privo di erba. Questi passaggi diserbati sono indispensabili per l'allevatore, il quale non rischia di calpestare le lumache, e può effettuare liberamente tutti le operazioni gestionali necessarie.

Verso maggio-giugno vengono inserite nei recinti le lumache fattrici. Le uova vengono deposte dentro un nido scavato nella terra e cominciano a schiudersi dopo circa 20/30 giorni (i tempi variano a seconda della specie e delle condizioni ambientali). La chiocciolina comincia subito ad alimentarsi e cresce rapidamente di dimensioni.

Verso novembre le lumache vanno in letargo. Al risveglio ricominciano a nutrirsi voracemente, quando hanno raggiunto la taglia minima commerciale è necessario raccoglierle e venderle. Sono pronte per il consumo verso agosto-settembre.

Una volta raccolte vanno spurgate per almeno 2/3 giorni dentro scatole di legno, così spurgate si possono conservare per mesi. Possono essere confezionate dentro sacchetti di rafia.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Recinzione in lamiera zincata, reti con balze antifuga, paletti di legno o PVC, casse di legno, sacchi di rafia.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Nonostante l'allevamento delle lumache (elicicoltura) in Sardegna risalga a pochi anni fa, è sicuramente tradizionale il consumo di questo mollusco, raccolto al pascolo nelle campagne.

Bisogna anche considerare che il loro numero allo stato selvatico sta rapidamente diminuendo, a causa delle moderne tecniche dell'agricoltura.

Sebbene tutti gli allevamenti in questione abbiano cominciato a produrre con fattrici selezionate negli stabilimenti di Cherasco (centro dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura) nessun produttore esclude di

poter allevare lumache locali, una volta affinate le tecniche di produzione.

Non è da escludersi tuttavia che l'ambiente, il clima e il tipo di vegetazione offerta non influiscano sul gusto della lumaca, rendendo quindi il prodotto unico.

Le lumache vengono consumate sia bollite in acqua aromatizzata con spicchi d'aglio, sia in verde cioè bollite e poi ripassate in tegame con olio, prezzemolo, aglio e pepe, sia al sugo cioè bollite e ripassate in tegame con olio, aglio, cipolla, pepe e passata di pomodoro.

I lumaconi vengono gratinati al forno con olio, aglio, prezzemolo, pepe e pane grattugiato. Un tempo si cucinavano come le lumache.

Le monachelle vengono raccolte chiuse nel loro opercolo, da qui il nome in sardo di "tuppadas" consumate arrosto, mangiate caldissime e salate al momento.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di asfodelo di Sardegna
2	CATEGORIA	→ Prodotto di origine animale
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Cadilloni
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
<p>Il miele di asfodelo è uno dei tipi di miele tipici della Sardegna, dal colore chiaro trasparente, quasi incolore che si produce in marzo -aprile dai fiori di <i>Asphodelus species</i>, una pianta spontanea dei terreni incolti e dei pascoli, che fiorisce in primavera. Il sapore dolce e il profumo sono molto delicati e per apprezzarlo va gustato senza accostarvi altri sapori che lo sovrasterebbero. L'aroma è poco persistente e leggermente acido e la cristallizzazione è molto fine. Per i parametri chimico - fisici vedi la scheda Miele di corbezzolo.</p>		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Vedi Miele di corbezzolo.		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Vedi Miele di corbezzolo.		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Vedi Miele di corbezzolo.		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Vedi Miele di corbezzolo.		
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
Vedi Miele di corbezzolo.		
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 e D.lgs. 155/97).

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di Cardo di Sardegna
2	CATEGORIA	→ Prodotto di origine animale
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Cardu pintu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	<p>Il Cardo è una pianta erbacea tipica della Sardegna che cresce in terreni incolti e fiorisce a tarda primavera. Il suo miele, raccolto dalle api nel periodo aprile - maggio, è chiaro in trasparenza, tendente all'ambrato con tonalità verdognole, dal sapore dolce ma lievemente piccante ed intenso per la presenza di ferro, dall'aroma gradevole, profumato e persistente. La cristallizzazione è normalmente fine. Curativo per gli anemici. E' un ottimo dolcificante per il latte e la ricotta. Per i parametri chimico - fisici vedi la scheda Miele di corbezzolo.</p>	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Vedi Miele di corbezzolo	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Vedi Miele di corbezzolo	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Vedi Miele di corbezzolo	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
	Vedi Miele di corbezzolo	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
	Vedi Miele di corbezzolo	
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 e D.lgs. 155/97).

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di castagno - Miele monoflora di castagno
----------	-----------------------------------	--

2	CATEGORIA	→ Miele
----------	------------------	---------

3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
----------	---------------------------------	-----------

4	SINONIMI	→ Nessuno
----------	-----------------	-----------

5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento al comune di Desulo.
----------	---	--

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Si distingue dagli altri tipi di miele per la colorazione più scura (marron scuro) e per il suo gusto amaro. Oggi il miele viene prodotto nelle arnie che hanno sostituito i rustici "bugni" e consentono agli apicoltori di ottenere maggiori produzioni. L'arnia è costituita dal nido o camera di covata e dal melario, un apposito reparto in cui viene prodotto il miele. Per ottenere il miele di castagno l'apicoltore verso metà giugno trasferisce le arnie in un castagneto, assicurandosi che le api praticino un'alimentazione basata unicamente sul fiore di castagno. Verso la fine di settembre si procede alla smielatura attraverso uno strumento chiamato smielatore, che per forza centrifuga asporta il miele dai favi, celle dove le api depositano il miele, per estrarre il miele dai favi, essi vanno liberati dagli opercoli, la pellicola di cera con la quale le api rinchiudono le celle, appena il miele raggiunge il necessario grado di maturità. In tale operazione si parla di favi disopercolati, vengono utilizzati speciali coltelli a cazzuola, detti appunto disopercolatori. Il miele viene poi raccolto in un altro recipiente sottostante, e quindi versato in un recipiente cilindrico di lamiera chiamato maturatore. Qui viene depurato dagli eventuali corpi estranei: frammenti di cera, api morte, che rapidamente si raccolgono alla superficie. Dal maturatore il miele appena depurato (dopo circa una settimana) viene tolto e passa nei recipienti per la vendita, previa una seconda filtrazione con filtro a maglia più fina.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Arnie, smielatore, disopercolatori, maturatore, contenitori.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

Le metodiche di lavorazione sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→ SI
----------	--	-------------

Processi e materiali risultano funzionali alle norme vigenti in tema di sicurezza alimentare.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO
-----------	---	-------------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di Corbezzolo di Sardegna
2	CATEGORIA	→ Prodotto di origine animale
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Melalidone, Olione
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Tale prodotto alimentare può essere fluido, denso o cristallizzato. Il miele prodotto in Sardegna è ottenuto quasi esclusivamente dal nettare dei fiori di piante spontanee (in prevalenza) o coltivate. In particolare, la Sardegna può vantare un'ampia gamma di produzioni uniflorali. (caratterizzati dalla dominanza del nettare di un'unica specie botanica), delle quali alcune tipiche della nostra regione come il miele amaro di Corbezzolo (*Arbutus unedo*) e quelli dolci di Asfodelo (*Asphodelus microcarpus*) e di Cardo (*Galactites tomentosa*).

In particolare il miele di corbezzolo è di colore leggermente ambrato, con tipiche sfumature grigio verdi, facilmente riconoscibile per il caratteristico aroma pungente, il profumo fresco, e per il sapore decisamente amaro, intenso e persistente. E' raro perché il corbezzolo fiorisce da novembre a febbraio e questo rende difficile, a causa del freddo, il lavoro delle api. La cristallizzazione è fine. E' ottimo sul pecorino e sulle sebadas, prezioso per la salute e ottimo sedativo per la tosse.

Le caratteristiche principali sono riconducibili ad alcuni parametri chimico-fisici:

- tenore in zuccheri non inferiore al 65%;
- tenore in acqua non superiore al 21%;
- la materia insolubile in acqua non deve superare lo 0,1%;
- le sostanze minerali non devono essere superiori allo 0,6%;
- l'acidità non deve superare i 40 meq/Kg;
- il tenore di idrossimetilfurfurale o HMF non deve essere superiore a 40 mg/kg;

L'indice diastatico non deve essere inferiore a 8 unità Shade, fatta eccezione per alcuni mieli considerati a bassa attività diastatica in cui è ammesso un limite minimo di 3 U.D. Le caratteristiche palinologiche, utili per l'identificazione botanica e geografica del miele (PK/10 gr.= numero di granuli di polline e altri elementi figurati in 10 grammi di miele) e dalle frequenze o percentuali dei tipi pollinici rappresentati nel sedimento. Il miele deve poi rispondere a determinati requisiti organolettici di base come l'assenza di odori o sapori estranei, l'assenza di processi fermentativi in atto o di impurità in sospensione o in superficie. Le peculiarità organolettiche le sono invece conferite dall'aroma particolare, derivante dall'essenza botanica, dall'aspetto fisico e dalle caratteristiche chimiche.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----------	---	--

Il miele di corbezzolo in Sardegna è ottenuto per estrazione dai favi mediante centrifugazione (metodo adottato nell'apicoltura razionale che si avvale di arnie a favo mobile). Il periodo di fioritura del corbezzolo è molto tardivo (ottobre - novembre) e ciò comporta notevoli inconvenienti: il periodo di produzione risulta infatti coincidere con un'elevata umidità atmosferica per cui le api non sempre riescono ad asciugare in modo ottimale questo miele. Anche se questa peculiarità è prevista dalla legge (l'art. 2 della legge n. 753/82 eleva dal 21 al 23% il limite di umidità ammesso per questo miele) ciò non toglie che il miele di corbezzolo sia fra quelli che più facilmente sono soggetti a fermentare. Per questo fra gli apicoltori si è diffuso molto l'uso di deumidificatori che permettono di ridurre la percentuale di acqua a valori ottimali per la conservazione di questo miele. Successivamente il miele viene sottoposto a filtrazione, decantazione, maturazione prima del confezionamento e dello stoccaggio.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Tutte le attrezzature occorrenti allo svolgimento dell'intero ciclo di lavorazione del miele, dovranno rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti di legge in materia di sicurezza e di salubrità degli alimenti. In particolare vengono utilizzati i seguenti macchinari: banco disorpercolatore o disopercolatrice, smielatore radiale o tangenziale, maturatori e filtri vari in acciaio inox, gruppo vasca pompa per il miele con invasettatrice manuale o automatica, apparecchiature per l'omogenizzazione e la deumidificazione del miele (facoltative).

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

I locali dovranno rispondere alle normative previste dalla legge sulla lavorazione dei prodotti alimentari. Più precisamente gli ambienti dovranno essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia, sufficientemente ampi tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale, rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico sanitario con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, aerabili con buon sistema di illuminazione tali da evitare sviluppo di muffe prevenendo la contaminazione delle sostanze alimentari, le superfici delle pareti e dei pavimenti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili ed adeguati servizi igienici.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

L'allevamento e la cura delle api, le cui origini sono molto antiche, hanno sviluppato positivamente la produzione del miele che è divenuto una delle risorse produttive del popolo sardo il quale ha adoperato, e adopera tuttora, il miele soprattutto nella confezione dei dolci e di certi piatti di gala, come scrisse lo studioso tedesco Max Leopold Wagner nella sua opera di storia e di glottologia "La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua".

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 e D.lgs. 155/97).

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di eucalipto
2	CATEGORIA	→ Prodotti di origine animale
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Territorio della Sardegna dove sono presenti le fasce di eucaliptus

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

E' un miele di un tenue colore ambrato, ha un gusto marcato e un profumo speziato; è un ottimo miele da tavola, è caratterizzato da una spiccata azione balsamica per le vie respiratorie, presenta qualità elevate per la sua purezza, proprio perché, nel periodo estivo, è l'unica fioritura presente.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

La smielatura viene eseguita nel periodo estivo (luglio-agosto). La prima operazione, consiste nel prelevare i melari dagli alveari e depositarli nel laboratorio. Quindi si prendono i singoli telaini e, con l'apposito coltello e forchetta disopercolatrice, si liberano del sottile strato ceroso che chiude le celle colme di miele, quindi si posizionano nella centrifuga in acciaio inox. L'azione della centrifuga causa la fuoriuscita del miele dalla cellette che, in questo modo, vengono svuotate pur mantenendo una certa integrità, questo fatto consentirà alle api di poterle riempire quasi immediatamente senza, quindi, perdere tempo.

Dalla centrifuga, grazie all'apposito rubinetto, il miele è scaricato in un recipiente in acciaio per poi essere svuotato nel maturatore, sempre in acciaio inox, dove sosterà per qualche giorno per maturare ed essere pronto per il confezionamento.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Le attrezzature utilizzate sono a norma di legge e, per la loro descrizione, si rimanda al precedente punto 7.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Si utilizzano locali a norma di legge.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

In Sardegna, le piante di Eucaliptus sono state impiantate all'inizio della riforma agraria, nelle zone coinvolte, verso gli anni '50 dall'ETFAS.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Miele di rosmarino - Miele monoflora di rosmarino
2	CATEGORIA	→ Miele
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zone di Montiferru.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il miele di rosmarino viene prodotto da sciami di api tenute a pascolo esclusivamente in aree di vegetazione spontanea. Viene scelto il periodo più opportuno per il pascolamento, in coincidenza della fioritura del rosmarino (febbraio-marzo), e quando non c'è la "concorrenza" di pollini di altre essenze della macchia locale. Fasi di processo: appena estratti dalle arnie i telaini vengono portati nel locale di lavorazione, sottoposti a disopercolatura manuale, con ordinari attrezzi da cucina, quindi a smielatura con uno smielatore meccanico centrifugo in acciaio. Appena estratto il miele viene posto in serbatoi di acciaio di circa 2 q.li, dove avviene la decantazione. Successivamente si passa alla maturazione e allo stoccaggio del miele in serbatoi verticali di acciaio. La fase di maturazione va dai pochi giorni ad alcuni mesi, a seconda della variante di gusto e dei flussi di ritiro del prodotto finito. Segue il confezionamento manuale in vasetti di vetro di piccoli formati. Tutta la lavorazione avviene a temperatura ambiente. Non sono effettuati trattamenti termici.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
----------	--	--

Le attrezzature utilizzate nella produzione sono rappresentate da: arnie, telaini, attrezzi per la disopercolatura manuale, smielatore meccanico centrifugo in acciaio, serbatoio di acciaio in cui avviene l'affioramento delle impurità per decantazione, attrezzi da cucina, utilizzati per la separazione delle impurità, serbatoi di acciaio per la maturazione e lo stoccaggio, vasetti in vetro per il confezionamento.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
----------	---	--

L'allevamento delle api in Sardegna, ebbe soprattutto nel Medioevo un notevole incremento, nei monasteri sardi (fonte "Condaghe di S.Maria di Bonarcado) infatti erano stati istituiti i cosiddetti "ortus de abis" per l'allevamento delle api e ricavarne da ciò tutti i derivati come la cera per le candele e il miele per la preparazione dei medicinali, dei dolci e per la vinificazione, perché come all'uso greco si chiarificavano i vini col miele. La tradizionalità e la tipicità del prodotto è legata a due fattori principali: il pascolo è effettuato esclusivamente in aree di vegetazione spontanea, nei periodi in cui c'è la fioritura della specie botanica caratterizzante e, quando non c'è la "concorrenza" di pollini di altre essenze della macchia locale e in zone non contaminate da inquinanti chimici.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta di colostro ovino
2	CATEGORIA	→ Formaggi, latte e latticini
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il colostro, denso latte frutto della seconda mungitura degli ovini appena filati, era ed è considerato particolarmente pregiato, date le sue qualità altamente nutritive ed il suo gusto particolarmente gradevole. Tuttavia tale prodotto si può ottenere solo per 4/5 giorni dalla nascita dell'agnello per cui ci si affretta alla raccolta del prezioso liquido che oltre ad essere destinato al consumo diretto di bambini o anziani, viene trasformato in una ricotta ed un formaggio particolarmente prelibati.

Il colostro viene riscaldato in un recipiente di acciaio o alluminio (ma anticamente era il classico paiolo in rame) ad una temperatura di 35°C. Raggiunta tale temperatura e tolto dalla fiamma si aggiunge il caglio e, dopo una semplice rimestata per consentire una distribuzione uniforme dello stesso, si attende che il composto coaguli. Lasciato lievemente raffreddare, il coagulo viene trasferito in un contenitore cilindrico bucherellato e viene pressato, sino alla completa fuoriuscita del siero che viene raccolto e rimesso nel recipiente. Servirà per la ricotta. Si ottiene una forma dello spessore di circa 15/20 cm.

A questo punto, al siero rimasto viene aggiunto del nuovo colostro e portato ad ebollizione sino all'affiorare dei fiocchi di ricotta, che viene così "pescata" e raccolta a parte negli appositi cestelli di plastica (friscelle) che consentono la totale eliminazione del liquido in eccesso.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE	
----------	--	--

Tutta la lunga e laboriosa lavorazione dei formaggi, avveniva (come tutt'ora avviene) nella cucina di casa con l'utilizzo dei tipici attrezzi di legno per la lavorazione del formaggio e della ricotta. Tuttavia l'avvento delle nuove normative in materia di disposizioni igienico-sanitarie, hanno causato una limitazione alla commercializzazione, poiché l'attuale produzione, non potendo essere destinata alla vendita viene limitata al solo consumo privato del pastore e di pochi privilegiati, anche se la richiesta di prodotto è notevole e proviene sia da parte della popolazione locale che da parte dei turisti, sempre alla ricerca di sapori e prodotti tradizionali fuori dai soliti schemi di produzione consolidata e standardizzata.

Tuttavia il sorgere di mini-caseifici, dotati di strumenti e macchinari che rispettano le attuali normative e consentono anche la lavorazione di formaggi così tipici, consente la produzione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie evitando così il pericolo di estinzione di una tradizione tanto antica.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE	
----------	---	--

Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi per cui il consumo veniva destinato principalmente ai bambini od agli anziani, tuttavia il formaggio o la ricotta è sempre stata considerata una prelibatezza vista sia la limitata disponibilità della materia prima, sia il limitato tempo di consumo. Attualmente viene prodotta solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore pur essendo rinomata e ricercata come specialità del luogo.

Se ne conosce la produzione in piccole strutture come i mini-caseifici, che sono in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Per tradizione l'utilizzo del paiolo di rame per la bollitura del colostro, come pure la collocazione di due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso e sopra di esse il contenitore cilindrico, bucherellato, detto "s'aiscu" dentro il quale il composto veniva pressato a mano, sino alla completa fuoriuscita di tutto il siero che non veniva così perduto, tornando all'interno del paiolo stesso per la lavorazione della ricotta.

Inoltre, gli strumenti utilizzati per mescolare, il colostro prima e la ricotta poi si chiamavano "sa muriga" la prima e "sa muriga 'e su regottu" la seconda.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

(L. 238/2016, art.12 - D. Lgs. 173/98, art. 8 - DM Mipaaf 350/99 - DGR 56/41 del 20.12.2017)

1.	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→	RICOTTA DI PECORA NERA DI ARBUS
2.	CATEGORIA	→	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro)
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il territorio del comune di Arbus

6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

La ricotta di pecora nera di Arbus è un prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione artigianale del latte di pecora nera di Arbus. La pecora nera di Arbus è una importante biodiversità animale della Sardegna. Prende il nome dal paese di Arbus, situato nella zona sud occidentale della Sardegna e particolarmente vocato all'allevamento caprino e ovino. Allevata da epoca remota per la maggiore resistenza ed adattabilità ai pascoli di collina, produce in media 50 litri di latte in 100 giorni (primipare) e 98 litri in 180 giorni (pluripare). Attualmente risultano iscritti, nel registro anagrafico ministeriale per la razza nera di Arbus, circa cinquemila capi allevati in una settantina di aziende. La ricotta si presenta di colore bianco, cremosa e al gusto dolce e viene consumata subito dopo la produzione, con particolari aromi tipici dei pascoli cespugliati di macchia mediterranea.

7. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La produzione della ricotta avveniva in passato in piccoli fabbricati costituiti da un unico locale, con altezza ridotta e tetto in tegole in cui si svolgevano tutte le fasi produttive, "sa domu de su casu", la casa del formaggio. A partire dagli anni '60, nascono i primi caseifici e mini-caseifici dove, nel rispetto della tradizione, ma con l'introduzione di nuove attrezzature tecnologiche e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, si effettuano le seguenti procedure: riscaldamento del siero a 90 gradi, affioramento e raccolta in fucelle della ricotta e confezionamento.

8. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Per la produzione della ricotta vengono utilizzati i recipienti e le caldaie in uso nei caseifici e mini-caseifici, gli attrezzi per la raccolta del prodotto in affioramento, le fucelle destinate al confezionamento nei formati da 300 grammi e 1500 grammi.

9. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali destinati alla produzione della ricotta, sono generalmente costituiti da: il lattodotto per il trasporto del latte, la sala di mungitura, il locale di lavorazione con la caldaia polivalente ove avvengono le fasi

produttive e i banconi destinati alla scolatura delle ricotte nelle fucelle di formatura.

10.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----	--

Le testimonianze raccolte raccontano dell'allevamento di pecore nere di Arbus e della relativa produzione di ricotta risalente ad oltre 100 anni. L'allevamento della pecora nera di Arbus è stato infatti da sempre praticato, considerata l'adattabilità di questa razza ai pascoli cespugliati di collina, che caratterizzano il paesaggio agricolo di questo comune.. Il legame del prodotto con il territorio è sempre stato strettissimo ed ha condizionato le attività sociali, economiche, agricole e artigianali. Nel territorio di Arbus vi sono infatti aziende che praticano l'allevamento con greggi costituite esclusivamente da pecore nere, le quali, in continuità con la tradizione, producono formaggi a latte crudo e ricotta mediante la trasformazione del latte con caratteristiche organolettiche uniche dovute ai pascoli situati a ridosso del mare. Una delle caratteristiche di tale prodotto è la lavorazione artigianale, condotta all'interno di costruzioni antiche in pietra e mattoni crudi destinate alle procedure di caseificazione.

11.	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
-----	--	------

12.	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO SANITARIA	→ NO
-----	---	------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art. 8 Decreto legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Arrescottu spongiu - Ricotta di pecora o di capralavorata
2	CATEGORIA	→ Formaggi, latte e latticini
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ S'arrescòttu spongiàu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio regionale con particolare riferimento all'area del Basso Sulcis (comuni di Teulada, Santadi e Giba).

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Si avvolge la ricotta appena preparata in un telo sottile, e si appende a sgocciolare per l'eliminazione del siero per uno o due giorni. Una volta che è sgocciolata bene, si mette in una conca bassa di terracotta (sa scifèdda 'e terra) o in una damigiana di vetro. La damigiana va riempita di ricotta fino all'orlo. Nella conca si lavora, si gira e si schiaccia (si trabàllanta e si spongiara) la ricotta con la mano. Alcuni aggiungono poco sale. La bocca del contenitore viene coperta con un velo di tulle (una zanzariera), a protezione dalle mosche e il contenuto lasciato fermentare per un mese o più. Il composto deve essere mescolato ogni giorno, con la mano oppure con un bastone o un mestolo di legno, controllando sempre che all'interno non vi siano insetti o larve. A questo scopo la superficie è appiattita con un mestolo di legno (sa turra). A fermentazione avvenuta la ricotta deve risultare bianchissima e piccante. Una preparazione dolce si ottiene chiudendo la bocca della damigiana con un tappo di plastica al posto del tessuto. Il prodotto finito viene suddiviso in vasi di vetro di piccole e medie dimensioni, ed è così pronto per il consumo familiare e/o la vendita.

Descrizione del prodotto.

Forma: contenuta in vasetti di vetro di forma cilindrica e dal peso di 250/500 gr. l'uno. Colore: bianco, quando stagionato giallo. Consistenza: cremosa. Gusto: prevalentemente piccante. Utilizzo: come antipasto.

7	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE
----------	--

Ingredienti: ricotta fresca (di capra o di pecora, oppure mista), sale (facoltativo). Attrezzature: un telo sottile per l'eliminazione del siero; per la lavorazione si utilizza una conca in terracotta (scifèdda 'e terra), o una damigiana di vetro a bocca larga, di quelle comunemente usate nella zona per la conservazione delle olive; un velo di tulle per coprire il recipiente, un bastone o un mestolo di legno per mescolare la ricotta, un mestolo (sa turra) per renderne liscia la superficie, vasi di vetro di piccole o medie dimensioni per la conservazione. Locali: Nella fase iniziale, il cortile o la cucina della casa d'abitazione; il magazzino o la stanza delle provviste (s'om'e fundu: l'ultima stanza), per la fermentazione.

8	TRADIZIONALITÀ, OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E COSTANZA NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE
----------	---

S'arrescòttu spongiàu è prodotta da oltre un secolo, come rilevato attraverso le testimonianze orali degli anziani dei comuni di Teulada e Santadi. E' ancora oggi preparata durante l'estate e

consumata in autunno o in inverno, generalmente spalmata sul pane abbrustolito. Di consistenza cremosa, deve rimanere bianchissima, benché in primavera, quando è più stagionata, tenda a diventare di colore giallo. L'uso della ricotta di capra conferisce alla preparazione un gusto più delicato. Il prodotto finito si conserva per alcuni mesi entro vasi di vetro di piccole e medie dimensioni. La variante dolce era ed è consumata anche dai bambini. Le metodiche di lavorazione utilizzate in passato sono rimaste inalterate, pur presentando alcune varianti locali relative all'aggiunta o meno di sale e al contenitore usato per la produzione. Le informatrici hanno messo in evidenza come la buona riuscita di s'arrescottu dipende dalla materia prima, una ricotta proveniente da un processo di caseificazione tradizionale, fatta bollire più a lungo. Per quanto riguarda i contenitori, la conca in terracotta era usata anche in passato, mentre l'introduzione della damigiana di vetro è più recente, ed è dovuta a motivi pratici, in quanto semplifica la fase del controllo. In passato si adoperava anche sa pruina o bruina, la giara in terracotta.

9	SICUREZZA ALIMENTARE DEL PROCESSO E DEI MATERIALI DI CONTATTO	→	SI
----------	--	---	-----------

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta fresca ovina
2	CATEGORIA	→ Ricotta fresca di siero di latte di pecora di razzaSarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Ricotta gentile
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
<p>Colore bianco, consistenza morbida, fioccosa, cremosa. Forma troncoconica (diametro superiore ca. 11 cm, diametro inferiore ca. 20 cm; peso ca. 1,7 kg). Odore delicato, caratteristico del latte di pecora. Sapore dolce, lattico.</p>		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70 °C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 80-82°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento del prodotto per 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con spannarola forata negli appositi stampi (fiscelle). Il siero residuo viene lasciato sgrondare dalla ricotta negli stampi per alcune ore e quindi il prodotto viene trasferito in frigorifero a 4-5°C. Dopo ca. 18 - 22 ore la ricotta viene involta in carta pergamenata ed è pronta per il consumo.</p>		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
<p>Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche in acciaio inossidabile riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarole forate per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi (fiscelle); fiscelle, un tempo in giunco ed oggi in materiale plastico per alimenti; carta pergamenata quale involucro per il prodotto finito.</p>		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione del prodotto (caseifici di tipo industriale); armadi o celle frigorifere per la sua conservazione. Trattandosi di prodotto fresco, non subisce alcun processo di maturazione.</p>		
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	

E' noto che la ricotta fresca si produce in Sardegna sin da quando nell'isola si caseifica il latte di pecora. Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97, per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta moliterna
2	CATEGORIA	→ Ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora dirazza Sarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ “ricottone” (denominazione generica per tutte laricotte salate e stagionate).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma tronco conica diametro superiore ca. 13,5 cm, diametro inferiore ca. 18 cm; altezza ca. 15 cm; peso ca. 1,2 - 3,5 kg.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il siero residuo dalla caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70 °C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 85-90°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l' "indurimento" del prodotto per ca. 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola negli appositi stampi tronco conici. Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore e viene agevolato mediante pressatura. La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino. La stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma al piano superiore del caseificio. Questi locali, detti essiccatoi, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione; tale perimetro murario é rivestito con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per 15-20 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto é sottoposto ad accurata toelettatura e generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto vuoto.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche in acciaio inossidabile riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarole per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi; stampi tronco conici in materiale plastico per alimenti; teli; pressa meccanica o idraulica; apparecchiatura e appositi sacchetti in materiale plastico termoretraibile per il confezionamento sotto vuoto del prodotto finito.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); essiccatoi (per maturazione tradizionale) celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata (caseifici di tipo industriale); celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Vodret A., *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 21, 5, 310-313, 1970.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta mustia
2	CATEGORIA	→ Ricotta affumicata, salata e stagionata di siero dilatte di pecora di razza Sarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Colore della superficie ambrato più o meno intenso; colore della pasta bianco; crosta quasi inesistente; consistenza della pasta tenera, compatta; aroma tenue di affumicato; gusto sapido; forma cilindrica (diametro dei piatti ca. cm 16-18, altezza dello scalzo ca. cm 5-6) o con scalzo e piatti irregolarmente arrotondati portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura; forma di "pagnotta schiacciata" - (diametro medio dei "piatti" ca. cm 16-18, altezza media ca. cm 3-4). Peso 0,8 - 2 kg.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----------	---	--

Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70°C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 82-85°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l' "indurimento" del prodotto per 15 - 20 minuti e lo si trasferisce manualmente con spannarola forata in stampi cilindrici foderati internamente con un telo. Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore o molto meno e viene agevolato mediante pressatura realizzata apponendo dei pesi sulla ricotta. La ricotta viene quindi salata a secco con una passata di sale fino e posta ad affumicare su un cannicciato ubicato sul focolare (metodo tradizionale). Presso alcuni caseifici l'affumicatura viene realizzata, in 5-6 ore, in appositi affumicatori in cui viene convogliato il fumo di piante aromatiche. Il prodotto è posto ad asciugare all'aria per due o tre giorni ed è pronto per il consumo. La ricotta così preparata può essere conservata in luogo fresco e asciutto per circa due mesi.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
----------	---	--

Caldaie in rame stagnato riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; spannarole forate per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli stampi; stampi cilindrici in alluminio, in acciaio o in materiale plastico per alimenti; teli.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
----------	--	--

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); affumicatoio; locale

seminterrato per conservazione del prodotto (caseificio di tipo artigianale) o celle frigorifere a temperatura e umidità regolabile (caseifici di tipo industriale).

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Fatture commerciali, più facilmente reperibili nel sassarese.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli "affumicatoi" artigianali, della possibilità di conservazione del prodotto in cantine semi interrate secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta Testa di morto
2	CATEGORIA	→ Ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora dirazza Sarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ nessuno
4	SINONIMI	→ Ricotta greca, Testa di moro, "ricottone" (denominazione generica per tutte la ricotte salate e stagionate).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO
----------	---

Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma tondeggiante diametro maggiore ca. 17-25 cm; peso ca. 2,5 - 3,2 kg.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70°C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 85-90°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l' "indurimento" del prodotto per 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola in stampi cilindrici con all'interno un telo che reca ai quattro angoli dei legacci. Lo spurgo del siero dalla ricotta si realizza annodando i legacci del telo per formare un sacco che contiene la ricotta e battendolo ripetutamente su un piano per frantumare i grumi e favorire l'impaccamento della massa. La pressatura del prodotto, che si protrae per circa 20-24 ore, si realizza stringendo il sacco con la ricotta che assume la tipica forma tondeggiante. Il prodotto, ancora nei sacchi, viene appeso e ulteriormente pressato stringendo per torsione in maniera progressiva il sacco. La ricotta, estratta dal sacco, viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino e trasferita in reticelle di materiale plastico. La ricotta viene stagionata appesa e la stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma al piano superiore del caseificio. Questi locali, detti essiccatoi, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione; tale perimetro murario é rivestito internamente con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per circa 20-30 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto é sottoposto ad accurata toelettatura e generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto vuoto.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaie in rame stagnato riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarola per il trasferimento della

ricotta dalla caldaia negli appositi stampi; stampi cilindrici in acciaio, in alluminio o in materiale plastico per alimenti; appositi teli con legacci; reticelle, tralicci per appendere il prodotto durante la pressatura e la stagionatura; apparecchiatura e appositi sacchetti in materiale plastico termoretraibile per il confezionamento sotto vuoto del prodotto finito.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); essiccatoi (per maturazione tradizionale) celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata (caseifici di tipo industriale); celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Fatture di vendita del prodotto.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97, per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Ricotta toscanelia
2	CATEGORIA	→ Ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora dirazza Sarda.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ “ricottone” (denominazione generica per tutte laricotte salate e stagionate).
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma cilindrica diametro dei piatti ca. 20 cm; altezza dello scalzo ca. 12-15 cm; peso ca. 3 - 3,2 kg.

7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	---

Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70 °C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 85-90°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la “rotella” o con la “chiova” per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l' "indurimento" del prodotto per 20-30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola in stampi cilindrici con all'interno un telo. Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore o molto meno e viene agevolato mediante pressatura (i tempi e le condizioni di pressatura variano da caseificio a caseificio). La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino. La stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma piano superiore del caseificio. Questi locali, detti essiccatoi, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione; tale perimetro murario é rivestito internamente con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per circa 15-30 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto é sottoposto ad accurata toelettatura e generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto vuoto.

8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO
----------	---

Caldaie in rame stagnato riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore; “rotella” o “chiova” per agitare il siero; schiumarole forate per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi; stampi cilindrici in acciaio, in alluminio o in materiale plastico per alimenti; teli; pressa meccanica o idraulica; apparecchiatura e appositi sacchetti in materiale plastico termoretraibile per il confezionamento sotto vuoto del prodotto finito.

9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
----------	--

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); essiccatoi (per maturazione tradizionale) celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata (caseifici di tipo industriale); celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI
-----------	--

Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→	SI
-----------	--	---	-----------

12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→	NO
-----------	---	---	-----------

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97, per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.