



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 AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

(D.Lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

BEVANDE ANALCOLICHE. DISTILLATI E LIQUORI

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	→ Acquavite
2	CATEGORIA	→ Bevande alcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Di Sardegna
4	SINONIMI	→ File e ferru, Abba ardente, Filu 'e ferru
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Bevanda ad elevata gradazione alcolica, incolore, non aromatizzata i cui sentori ricordano in modo più o meno marcato i profumi dei vini e delle vinacce d'origine. Varianti al distillato base sono l'acquavite aromatizzata con essenze spontanee tipiche della Sardegna quale corbezzolo, i semi di finocchietto selvatico.

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

E' una bevanda che si ottiene attraverso un processo di doppia distillazione di vini e/o vinacce a temperatura controllata, scartando la testa e la coda del distillato.

Le vinacce, sottoprodotto del processo di vinificazione, vengono stoccate e poi trasportate presso le distillerie autorizzate, dove unite a vini vengono sottoposte al processo di doppia distillazione con appositi alambicchi.

Il corpo del distillato, che costituisce la bevanda, viene conservato in botti di rovere e sottoposto ad un periodo di stagionatura di 1 anno.

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

Vasche di stoccaggio vinacce, alambicchi per la distillazione - botti di rovere.

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

Distillerie autorizzate, conservata e stagionata in cantine.

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'acquavite è una bevanda alcolica, conosciuta e consumata dai sardi, da tempo immemorabile, prevalentemente come liquore ma anche come ingrediente in diverse ricette.

La sua fabbricazione avveniva artigianalmente, nelle distillerie annesse alla cantina domestica, che spesso ospitava un locale (bettola) destinato oltre alla vendita al dettaglio del vino e dei liquori, al consumo conviviale in loco, delle bevande alcoliche prodotte; questo, sino all'avvento della Legge sui Monopoli di Stato, che ne ha vietato definitivamente la produzione in proprio.

Il nome "File e ferru", con cui si denomina l'acquavite in sardo, deriverebbe proprio dal fatto che nel periodo del proibizionismo, la produzione artigianale continuò clandestinamente; per sfuggire

ai controlli il distillato veniva conservato in bottiglie di vetro che legate con un fil di ferro, venivano interrate in profondità nell'orto familiare o in giardino, lasciando fuori, per poterle poi rintracciare, un piccolo spezzone del fil di ferro.

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	→ Bevanda di Genziana
2	CATEGORIA	→ Bevande analcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio montano della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
<p>E' una bevanda prodotta con una pianta tipica, la genziana, che cresce nei prati e nei pascoli di montagna. Presenta proprietà digestive e medicamentose.</p>		
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>Per la preparazione procedere in questo modo: prendere 20-30 g di radici di genziana, lavarle accuratamente e farle bollire in 1,5 litri di acqua e lasciare raffinare il tutto fino a ridurre il volume a mezzo litro. Ora filtrare e imbottigliare la bevanda.</p>		
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
<p>Contenitori in acciaio e bottiglie di vetro.</p>		
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
<p>In genere, il locale dove avviene la preparazione, è la cantina tradizionale.</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>Veniva utilizzato contro le febbri malariche.</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	→	BINU DE ARANGIU
2.	CATEGORIA	→	Bevande analcoliche distillati e liquori
3.	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→	
4.	SINONIMI	→	VINO D'ARANCIA
5.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→	Il territorio del Sarrabus, sub regione del sud-est Sardegna, in particolare i comuni di Muravera, San Vito Villaputzu e Castiadas

6. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il BINU de ARANGIU è una bevanda alcolica ottenuta dalla spremitura e successiva fermentazione del succo d'arancia delle seguenti varietà: il biondo Tardivo di San Vito e da arance ombelicate quali le Washington e Tarocco mediante la fermentazione con l'aggiunta di zucchero o miele fino al raggiungimento di una gradazione tra i 14 e i 18 gradi e successivamente conservato in recipienti di terracotta, vetro oppure in barrique di legno per tempo non inferiore ai 36 mesi. Raggiunto tale grado di maturazione, la bevanda assume una colorazione tendente all'arancio ramato, con sapore fruttato simile al passito.

7. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il binu de arangiu deve la sua particolarità alle arance da cui è ottenuto.

Lo specifico microclima del territorio del Sarrabus favorisce la raccolta delle arance Washington e Tarocco dalla prima decade di febbraio, terminando a maggio con le varietà tardive, fra le quali il Tardivo di San Vito. Dopo la raccolta, si procede con la spremitura, provvedendo a filtrare il succo con appositi colini in inox. Il succo è quindi conservato in contenitori di terracotta o altro materiale idoneo, con una temperatura fra i 21-22 gradi, favorendo la fermentazione mediante l'aggiunta di zucchero oppure miele.

Terminato il processo di fermentazione, si procede al travaso in botti di legno o recipienti di terracotta o vetro in ambiente fresco, per un periodo che va dai 36 mesi ad 5 anni. Tale invecchiamento consente una piena armonizzazione di sapori e profumi, conferendo al prodotto un sapore delicato tendente al fruttato con una texture simile al passito.

Terminato il periodo di invecchiamento si procede all'imbottigliamento in bottiglie di vetro con tappo sigillato.

Tale bevanda è sempre stata prodotta a uso familiare, conservata all'interno dei pozzi ed era motivo di orgoglio da condividere e assaporare nei momenti conviviali quali feste o matrimoni.

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

Il BINU DI ARANGIU non subisce nessun procedimento chimico per stimolare la fermentazione o conservazione quali solfiti o lieviti. Pertanto, le operazioni volte alla sua realizzazione sono le medesime per quanto riguarda la vinificazione

Per la spremitura a mano si utilizzano spremiagrumi e filtri a rete d'inox per la fermentazione contenitori di vetro o inox mentre per l'invecchiamento sono utilizzate botti di legno vetro o terracotta.

L'imbottigliamento avviene in vetro scuro con tappo.

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

Tradizionalmente la trasformazione avviene in abitazioni e cantine private secondo le comuni norme igieniche.

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
-----	--

Secondo la tradizione antica la famiglia povera contadina era solita valorizzare quello che la natura offriva riutilizzando le arance cadute a terra per ottenere una bevanda alcolica da offrire, con orgoglio, ad amici e parenti per momenti conviviali quali battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.

La tradizione contadina ha saputo unire la freschezza del succo di arancia alla sua fermentazione, rendendolo alcolico e armonizzando i sapori attraverso l'invecchiamento. Negli anni tale tecnica è stata migliorata, ma il progressivo spopolamento delle campagne, stava portando alla perdita completa di tale tradizione.

Oggi solo alcune famiglie continuano, per il proprio autoconsumo, la produzione in quantità limitata, come testimoniato dagli abitanti locali.

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	→ Liquore di cardo selvatico
2	CATEGORIA	→ Bevande analcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Di Sardegna
4	SINONIMI	→ Likori de gureu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Territorio centro-meridionale della Regione Sardegna.

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

Bevanda alcolica, di un bel colore giallo paglierino, di sapore piacevolmente amarognolo. Spesso il liquore, confezionato in bottiglie di vetro trasparenti, può contenere in infusione un pezzo di cardo.

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

Nella tradizione la base alcolica è rappresentata dall'acquavite di vinacce, pura senza aromatizzanti vari. Vengono utilizzati, per la preparazione di questo liquore, i cardi selvatici (*gureu*), raccolti freschi di solito in piena primavera, ripuliti dalla pellicola esterna e dalle spine e poi posti in infusione con l'acquavite per almeno 30 giorni, dopodiché si filtra l'estratto ed il liquore può essere consumato.

Se in luogo dell'acquavite si utilizza l'alcol puro, terminato il periodo d'infusione, si riduce la gradazione alcolica diluendola con uno sciroppo di acqua e zucchero.

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

Vasi di vetro a chiusura ermetica. Colini e filtri per uso alimentare, altre normali attrezzature della cucina domestica.

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

La preparazione di questo liquore avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe. Una volta conservato in bottiglie a chiusura ermetica, può essere conservato per anni.

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 liquore di cardo selvatico è una bevanda alcolica prodotta secondo questa antica ricetta da tempo immemorabile, così come indicato da testimonianze verbali.

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	→ Sapa di fico d'india – Succo cotto di fico d'india per preparazione di dolci
2	CATEGORIA	→ Bevande analcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Saba de figu morisca
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

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

Denso liquido di colore marrone chiaro, ottenuto dalla prolungata cottura della polpa e del succo dei frutti del fico d'india, utilizzato per la preparazione dei dolci.

Ingredienti: fichi d'india freschi, buccia secca d'arancia, finocchio selvatico fresco. Si prepara nel mese di settembre quando i fichi d'india raggiungono una maturazione ottimale. Raccolti i fichi ben maturi nelle campagne locali, nella stessa giornata (per evitare l'acidimento) vanno sbucciati e spremuti schiacciandoli con le mani. Si passa quindi ad una prima cottura di circa 30 min. che ha lo scopo di favorire il distacco dei semi dalla polpa. Si procede poi alla colatura utilizzando un pezzo di sacco di iuta che, grazie alla trama larga, riesce a separare il semi dal succo. Si passa finalmente alla cottura che deve avvenire a fuoco lento per circa 6 ore. Per aromatizzare la sapa, durante la bollitura vanno aggiunte le scorze di arancia seccate all'aria in inverno e un mazzetto fresco di infiorescenze di finocchio selvatico. Il succo liquido deve raffinare sino a diventare denso, ciò che avviene quando si riduce all'incirca ad un quinto. Raggiunta la densità ideale, si interrompe la cottura e si lascia raffreddare. Viene quindi conservata in bottiglie di vetro chiuse con tappi di sughero assicurandosi che non ci siano contatti con l'aria. Va inoltre tenuta lontana da fonti di luce o di calore. La durata della sapa può variare dai 2 ai 5 anni.

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

La spremitura avviene a mano in un contenitore in terracotta verniciato internamente (xivedda). La 1ª e 2ª cottura avviene in un pentolone in rame stagnato. La colatura avviene con un pezzo di sacco di iuta opportunamente lavato e sterilizzato. La conservazione si fa in bottiglie di vetro opportunamente lavate e sterilizzate. Il locale utilizzato per la cottura, oggi come nel passato, è la cucina di casa, con la differenza che oggi usa il fornello della cucina a gas anziché il caminetto o la cucina a legna.

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

La sapa di fico d'india era ed è un prodotto sostitutivo della sapa di mosto d'uva. Un tempo, essa era preparata solo dalla popolazione povera che, non possedendo vigne e quindi mosto, poteva in tal modo realizzare quei dolci tradizionali (in particolare il pane 'e saba) che si basano su questo ingrediente di base. E' un prodotto che si conosce da almeno 100 anni, secondo la memoria delle persone molto anziane che ne hanno tramandato la ricetta e il savoir faire. Oltre che come ingrediente

di base, nei passati periodi di miseria, veniva consumata anche per imbeverci il pane, quindi come alimento che contribuiva a sfamare non solo i bambini. Attualmente viene ancora prodotta a livello familiare per l'uso dolciario e talvolta viene pure commercializzato su un circuito decisamente informale.

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

Il prodotto subisce una lunghissima cottura e non dovrebbe essere soggetto a punti critici di potenziali contaminazioni. In fase di conservazione, il contatto con l'aria, con fonti di luce o di calore potrebbero provocare un inaridimento del prodotto.

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	→ Villacidro Murgia - Liquore semidolce aromatizzato alla zafferano
2	CATEGORIA	→ Bevande analcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Villacidro Murgia Giallo
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Villacidro (CA)
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

E' un liquore a 40°, semidolce, con un contenuto zuccherino di circa il 15%, di colore giallo carico, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 25 aromi (dichiarati solo il finocchio e lo zafferano che conferisce la tipica colorazione ed il gusto al liquore).

In particolare la preparazione del liquore avviene attraverso le seguenti fasi:

Preparazione della miscela. Si ottiene da alcool di prima categoria Buon Gusto, acquistato sotto il controllo dell'Ufficio Tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile il più pura possibile, leggermente subacida, come quella attinta dai territori di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dal locale zuccherificio di Villasor, zafferano di San Gavino Monreale, gli altri aromi vengono acquistati sul mercato, con le migliori marche, il colorante è costituito dall'E124 e dallo zafferano.

Miscelazione. Dopo avere sciolto lo zucchero in acqua, a freddo e mediante un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata.

Stagionatura. La miscela ottenuta viene versata nei contenitori in acciaio inox insieme all'alcol. Si agita il tutto e si lascia riposare in tali serbatoi per almeno un mese.

Filtraggio. Viene praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto), questa operazione si esegue dopo un mese anche per eliminare i depositi.

Imbottigliamento, imballaggio e stoccaggio. Le ultime fasi del processo produttivo si individuano nell'imbottigliamento, etichettatura, apposizione di contrassegni di Stato, imballaggio e stoccaggio (al riparo dalla luce in quanto il prodotto è fotolabile per via della colorazione ottenuta con i coloranti naturali).

Il Villacidro Murgia si trova in commercio dal 1890 circa, in confezioni da 0,70 cl. e da un litro (meno diffusa); di recente viene imbottigliato anche in confezioni da 0,50 cl.

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

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato (alcool e zucchero con qualità standard). Si controlla la materia prima (es. si scartano le partite di zucchero di colore scuro). Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in vetro ed acciaio inossidabile per uso alimentare. I serbatoi di stoccaggio sono ubicati in locali adatti con le adeguate condizioni igienico-sanitarie (con muri spessi di pietra, termicamente protetti).

I macchinari impiegati durante il ciclo produttivo sono rappresentati da:

- agitatore in acciaio inox ad asse rotante per la miscelazione dei prodotti;
- pompe a lamelle per liquidi alimentari;

- filtri a depressione a setti porosi, sempre in acciaio inox per alimenti;
- imbottigliatrice a depressione;
- tappatrice;
- etichettatrice;
- i tappi sono regolamentari, in materiale plastico. Il prodotto non viene a contatto con parti rotanti, tranne nelle pompe a lamelle per i grossi travasi alimentari.

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

La distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia viene fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino tipo cognac o brandy che in quegli anni aumentava notevolmente in seguito alla distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera, insetto importato dal continente americano intorno al 1865, che andava distruggendo gran parte delle viti europee ma risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale.

Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo, sono di quegli anni molti premi alle esposizioni nazionali ed estere, il Dott. Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Nel 1892, data a cui risale la prima inserzione pubblicitaria sul quotidiano Unione Sarda che ne fece menzione, venne presentato sul mercato il Villacidro Murgia.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico. Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria (tradizione e ricetta il cui segreto si tramanda di padre in figlio e che oggi è giunto alla quarta generazione).

Fonti: interviste fatte direttamente al produttore.

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

Non si riscontra la presenza di punti critici nel ciclo produttivo in quanto il produttore e gli addetti si attengono a norme di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature che non comportano dei rischi in termini 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	→ Villacidro Mugia Bianco - Liquore semidolce al gusto di anice.
2	CATEGORIA	→ Bevande analcoliche, distillati e liquori
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Villacidro Mugia Bianco
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Villacidro (CA)
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

E' un liquore a 40°C, semidolce, al gusto di anice (simile all'ouzo greco), con un contenuto zuccherino di circa il 15%, incolore, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 20 aromi. Il processo produttivo relativo al liquore Villacidro Murgia si articola nelle seguenti fasi: Preparazione della miscela. Si ottiene da: alcool di 1 a categoria Buon gusto, acquistato sotto il controllo dell'Ufficio tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile più pura possibile, leggermente subacida come quella attinta dai territori dei Comuni di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dalla Sadam di Villasor, gli altri aromi vengono acquistati sul mercato con le migliori marche, senza aggiunta di nessun colorante.

Miscelazione. Dopo aver sciolto lo zucchero in acqua, a freddo, con un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata. La miscela ottenuta viene versata nei contenitori in acciaio inox insieme all'alcol.

Maturazione. Si agita il tutto e si lascia riposare in tali serbatoi per almeno un mese.

Filtraggio. Viene praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto), questa operazione si esegue dopo un mese anche per eliminare i depositi.

Imbottigliamento, imballaggio, stoccaggio. Le ultime fasi del processo produttivo si individuano nell'imbottigliamento, etichettatura, apposizione di contrassegni di Stato, imballaggio e al riparo dalla luce. In commercio da circa il 1890 in confezioni da 0.70 cl. e da un litro (meno diffusa), di recente viene imbottigliato anche in confezioni da 0.50 cl.

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

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato (alcool e zucchero con qualità standard). Si controlla la materia prima (es. si scartano le partite di zucchero di colore scuro).

Tutti i materiali di contatto utilizzati durante la lavorazione consistono in vetro o acciaio inossidabile per uso alimentare.

Tutti i locali sia del laboratorio che quelli adibiti allo stoccaggio del prodotto (caratterizzati da muri spessi, in pietra, termicamente protetti) risultano a norma e nel pieno rispetto delle condizioni igienico-sanitarie. I macchinari impiegati durante il ciclo produttivo sono rappresentati da:

un agitatore in acciaio inox ad asse rotante per la miscelazione dei prodotti;

pompe a lamelle per liquidi alimentari;

filtri a depressione a setti porosi, sempre in acciaio inox per alimenti;

imbottigliatrice a depressione;

tappatrice;

etichettatrice.

I tappi sono regolamentari, in materiale plastico. Il prodotto non viene a contatto con parti rotanti, tranne nelle pompe a lamelle per i grossi travasi alimentari.

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

La Distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia venne fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino tipo cognac o brandy che in quegli anni aumentava notevolmente in seguito alla distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera, insetto importato dal continente americano intorno al 1865, che andava distruggendo gran parte delle viti europee ma risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale.

Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo, sono di quegli anni molti premi alle esposizioni nazionali ed estere, il Dottor Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'Amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico.

Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria (tradizione e ricetta il cui segreto si tramanda di padre in figlio e che oggi è giunto alla quarta generazione).

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

Non si riscontra la presenza di punti critici nel ciclo produttivo in quanto il produttore e gli addetti si attengono a norme di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature che non comportano dei rischi in termini di sicurezza alimentare.

10	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA
-----------	---

→

NO