



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)

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI

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	→ Capretto sardo da latte
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ di Sardegna
4	SINONIMI	→ Crabbitu
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il Capretto sardo deve rispondere alle seguenti caratteristiche organolettiche; la carne deve avere colore chiaro o rosato, dal sapore delicato e selvatico dovuto all'alimentazione fatta esclusivamente di latte materno, prodotto da capre che vivono allo stato brado nei pascoli mediterranei e che si alimentano di pascoli e di macchia mediterranea.

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

La capra è allevata in azienda che dispone di spazi naturali, demaniali e di proprietà, ricchi di essenze naturali. I capretti tenuti in ricoveri, vengono portati alle madri quando queste rientrano dal pascolo, rimanendo con loro sino al mattino successivo. Più tradizionalmente vengono allattati una volta al giorno, al mattino e rinchiusi al buio. Il capretto è alimentato con solo latte materno. Vengono eliminati a 4/6 settimane quando pesano dai 4 agli 8 Kg. Prodotto in carcassa (non viene suddiviso) con macellazione alla sarda (la retina di grasso che avvolge l'intestino viene tolta e appesa alla parete della pancia) e successivamente refrigerato.

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

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

Mattatoi in regola con le normative comunitarie. Cella frigorifera per la refrigerazione e 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
----	---

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.

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	→ Carne di razza Sardo-bruna – carne bovina di razza Sardo-bruna
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Bruno-sarda
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Aree collinari e montane di tutta l'isola, con maggior diffusione nel Marghine Planargia, Nuorese e Mandrolisai per la provincia di Nuoro e Logudoro, Goceano, Gallura e Anglona per la provincia di Sassari.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Razza bovina caratteristica della Regione Sardegna originatisi dall'incrocio di assorbimento e successivo meticciamiento selettivo tra tori di razza Bruna di ceppo alpino e vacche della popolazione autoctona di razza "Sarda". Da tali incroci condotti in maniera non programmata si è originata una razza-popolazione con ampia variabilità dovuta al differente grado in insanguamento con la razza Bruna ed alla diversa azione selettiva operata nelle diverse zone della Sardegna.

La razza diffusa nelle aziende zootecniche estensive, presenta caratteri di rusticità, tali da renderla idonea ad essere adatta all'allevamento di tipo semibrado.

La razza ha la prevalente attitudine alla produzione della carne e secondariamente quella del latte. I formaggi vaccini prodotti sono casizolu, trizza e fresa.

La vacca viene utilizzata per l'incrocio industriale con tori delle razze da carne, in particolare con la "Limousine".

La carne della razza sardo-bruna e dei suoi derivati possiede un buon contenuto in grasso e proteine, con sapori esaltati dai pascoli polifiti.

Caratteristiche morfologiche della razza Sardo-bruna sono:

- mantello: grigio sorcino di varie tonalità, più scuro nei maschi e più chiaro nelle femmine;
- tagli media: altezza al garrese dei maschi adulti cm. 140, altezza al garrese delle femmine cm. 123.

La razza è descritta nelle norme tecniche del Registro Anagrafico, istituito ai sensi del D.M. 19.9.1985 presso l'A.I.A.

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

I bovini di razza sardo bruna provengono da allevamenti di tipo estensivo, semibrado con elevato uso per l'alimentazione di pascoli polifiti con conduzione assimilabile al sistema biologico.

I vitelli vengono allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. La razione è costituita dal pascolo naturale e secondariamente da foraggi freschi e/o affienati provenienti da prati naturali e artificiali, i mangimi concentrati vengono somministrati ai vitelli in fase di finissaggio.

Trattandosi di una razza rustica, allevata in condizioni estensive, i trattamenti sanitari sono ridotti al minimo indispensabile.

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

Gli animali sono macellati nelle strutture autorizzate, sotto stretto controllo del Servizio Veterinario Pubblico.

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

La fase di allevamento e la successiva fase di macellazione non richiedono strutture particolari.

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
-----------	--

I primi incroci, realizzati ad opera degli allevatori di Ozieri (SS) risalgono al 1861, si sono protratti per circa un secolo, e successivamente la discendenza, soprattutto quella maschile, dal Logudoro si è diffusa in zone diverse contribuendo alla costituzione ed alla diffusione della razza Sardo-bruna. (La razza bovina Bruno-sarda pubblicazione anno 1994 dell'Università di Sassari – Facoltà di Agraria – Istituto di Zootecnia su incarico dell'Associazione Regionale Allevatori della Sardegna).

Gli incroci sono stati effettuati al fine di migliorare l'attitudine alla produzione della carne e secondariamente del latte della razza bovina autoctona "Sarda".

L'importanza economica dell'allevamento della razza sardo bruna in Sardegna è stata sempre rilevante sia per la produzione di latte che per quella della carne, la popolazione ha raggiunto la sua massima diffusione nel 1972, successivamente ha subito una progressiva riduzione; al fine di valorizzare la produzione è stato attivato (alla fine del 2001) il Registro Anagrafico di razza.

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	→ Carne di razza sardo-modicana – Carne bovina di razza sardo-modicana
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sardo-modicana
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ L'area di produzione è rappresentata dai territori dei comuni collocati in Sardegna a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru. I comuni presi in considerazione sono: Cuglieri, Bonarcado, Seneghe, Narbolia, Sennariolo, Tresnuraghes, Paulilatino, Bauladu, Scano di Montiferru, Santu Lussurgiu, Sindia, Macomer, Borore, Norbello, Abbasanta.

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

Il tipo di allevamento seguito è quello allo stato semibrado con mesi di pascolamento esterno per anno molto elevati (12 mesi). La Sardo-Modicana viene alimentata principalmente su prati-pascoli oligofiti naturali. Per gli alimenti non prodotti in azienda, l'approvvigionamento è effettuato sia presso aziende della zona sia fuori zona. L'allevamento è dichiarato ufficialmente indenne ed è sottoposto a controlli veterinari obbligatori e facoltativi. I riproduttori utilizzati nella rimonta sono iscritti per la maggior parte all'albo genealogico. I vitelli e le manzette che non provengono da allevamenti esterni sono sottoposti ad uno svezzamento precoce e, subito dopo lo svezzamento vengono venduti. La macellazione avviene presso mattatoi della zona, autorizzati e riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità.

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

Le attrezzature utilizzate nella produzione sono rappresentate dai locali per la stabulazione e locali in cui avviene la mattazione che però sono di pertinenza del mattatoio di zona.

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

Sin dalla fine del '700 il Montiferru e in particolare Santu Lussurgiu veniva citato fra le maggiori località in cui si praticava l'allevamento dei bovini {da F. CHERCHI PABA "Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna -Vol. III" pg.290}. Riguardo alla Modicana in particolare invece, sembra sia stata introdotta a Santu Lussurgiu nel 1860 (F. Serra "l'allevamento del bovino Sardo, Modicano in Sardegna" - 1935) .La tradizionalità del prodotto è legata alla razza. La Modicana, infatti presenta diverse caratteristiche: acclimatamento da oltre cento anni, conservazione in purezza attraverso tori modicani e triplice attitudine: lavoro, carne, latte. Prevalentemente è una razza da lavoro e quindi la produzione di carne è solamente accessoria. Presenta poi la caratteristica di essere stata importata al solo scopo di autosostenere le popolazioni locali. Un altro fattore importante che garantisce la tipicità del prodotto deriva dal fatto che l'alimentazione è effettuata, prevalentemente, allo stato brado o semibrado su prati pascolo oligofiti naturali.

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

Le fasi relative all'allevamento della Modicana sono state analizzate al fine di individuare i rischi e i possibili pericoli che possono generarsi. Non si è individuato alcun punto critico nella produzione, dal momento che per l'allevamento si può parlare solo di regole di buona prassi di lavorazione: igiene dei locali e delle attrezzature, disinfestazione e derattizzazione, igiene del personale addetto alla produzione. Per la fase della macellazione la sicurezza è garantita dal fatto che il macello è autorizzato e riconosciuto e, quindi, sono rispettate tutte le norme di legge (Dir. 93/119/CE -condizioni dei macelli, L. 439/78 -stordimento animali, L. 623/85 protezione degli animali da macello, DPR 320/54 -Regolamento di polizia veterinaria).

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	→ Coccoi de fracca
2	CATEGORIA	→ Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Salsiccia alla fiamma
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLAPRODUZIONE	→ Territorio del Comune di Villasalto.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO Si tratta di un insaccato di carne di maiale o di cinghiale che assume la forma di una lunga salsiccia di circa 120 cm. Il sapore è deciso, piccante, la consistenza, dopo la cottura, è uniformemente cremosa.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Le interiora, fegato, milza, polmoni, ed il sangue dei maiali allevati allo stato semibrado e dei cinghiali, sono gli ingredienti di questa preparazione. Il sangue viene mescolato energicamente per prevenire la formazione di coaguli e, successivamente, viene unito alle frattaglie triturate. L'impasto ottenuto viene quindi condito con sale e pepe nero abbondante. L'involucro comunemente utilizzato è l'intestino tenue del suino, opportunamente lavato. Il budello viene quindi riempito e sigillato mediante annodatura o legatura con spago per alimenti. Il prodotto viene quindi lavato e lasciato riposare per un breve periodo prima della cottura. La cottura avviene alla fiamma viva su legna aromatica della macchia mediterranea.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO Recipienti in acciaio inox, coltelli da carne, taglieri, mestoli in legno (trudda), aste in legno per arrostire.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA Locali di cucina, banco da lavoro, lavandini con acqua corrente.	
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 "coccoi de fracca" appartiene alla cultura tradizionale locale tramandata oralmente dagli anziani del paese, attestata mediante la produzione di testimonianze scritte. Benché la pratica sia ben nota in entrambe le versioni, con l'utilizzo del suino domestico piuttosto che del cinghiale, quest'ultima spicca per tipicità nel più ristretto ambiente delle compagnie di caccia al cinghiale.	
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	→ Cordula
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Corda
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Autonoma della Sardegna

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

Interiora di agnellone, pecora o capra, confezionate in modo tale che il prodotto finito appare come una treccia o corda intrecciata. Come variante possono essere utilizzate esclusivamente le interiora di agnellini e capretti che non hanno ancora brucato.

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

Per la preparazione di questa pietanza delle interiora si utilizzano nello specifico: lo stomaco (abomaso, omaso, rumine e reticolo) tutto l'intestino. Dopo aver lavato con estrema cura il tutto, in acqua corrente, si prendono le diverse parti dello stomaco e si tagliano a strisce spesse circa 3 cm. e lunghe da 80 a 100 centimetri. Poi si prende l'intestino e si separa il tenue dal crasso, quest'ultimo si apre con un taglio longitudinale e si sottopone ad una raschiatura interna, con un coltello, per ultimare l'asportazione dei residui alimentari, dopo di che si taglia anch'esso, al pari dello stomaco in strisce longitudinali. L'intestino tenue invece viene lasciato intero per essere utilizzato per la legatura. A questo punto si procede alla legatura di tutte le parti nel modo seguente:

- Fissare tutte le strisce ottenute ad un gancio in acciaio, sospeso ad una altezza adeguata alla lunghezza delle strisce medesime, in maniera che queste pendano tutte verticalmente;
- Procedere alla formazione di una sorta di treccia con le varie strisce;
- Fissando un'estremità dell'intestino tenue, che ricordiamo è stato lasciato intero, si procede con questo alla legatura, che viene eseguita con una tecnica particolare di intreccio annodatura su un fianco seguendo sempre la linea dei nodi, si deve aver particolare cura nello stringere tutta la massa in modo tale che le varie parti si compattino tra loro;
- A lavoro di legatura ultimata la corda si deve presentare come un grosso salsicciotto tutto rivestito dall'intestino tenue con una linea di nodi evidenti su un fianco

Il preparato così ottenuto può essere cotto arrosto (cordula arrustia), tecnica questa più diffusa, infilzandolo a zigzag nello spiedo o in tegame (cordula cum prisucchi) con piselli.

Il tempo di cottura varia in funzione dello spessore della corda da un'ora e mezza a due ore, a cottura ultimata la corda arrosto si presenta di un bel color oro-ambrato mentre quella in tegame risulta di un colore paglierino e penetrabile con un coltello.

Il piatto va servito caldo e porzionato, nella tradizione sarda la corda viene affettata con uno spessore della fetta di circa 3 cm.

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

Gancio ad uncino in acciaio, normali coltelli da cucina.

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

La corda viene preparata normalmente nelle comuni cucine casalinghe, richiedendo essenzialmente la sola presenza un normale lavello per le operazioni di lavaggio; non sono previsti locali di conservazione e stagionatura.

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
-----------	--

Testimonianze verbali nonché scritte, la ricetta della cordula infatti risulta inserita in testi edita oltre 25 anni sulle ricette gastronomiche tipiche della Sardegna.

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	→ Guancia Guancia del maiale speziata e stagionata
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna

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

Guancia del maiale del peso di circa 2-2,2 Kg., di forma triangolare, esteriormente ricoperto di spezie. Si ottiene da carni certificate.

La guancia del suino viene rifinita manualmente eliminando le parti non commestibili.

Salagione: il guanciale viene condito con sale marino, cannella, pepe nero ed un minimo di conservanti, massaggiato con gli aromi e lasciato riposare su dei vasconi per 15 giorni. Durante tale periodo il salume viene sottoposto a 3 salature.

Nella fase successiva il guanciale viene lavato con dell'aceto di vino bianco forte e poi pepato.

In seguito si ripone il prodotto nella cella a riposo, appeso con dello spago con dei bastoni in legno su carrelli in acciaio inox, alla temperatura di 5 °C per 2 giorni.

Segue la fase dell'asciugatura per 15-20 giorni alla temperatura di 24-26 °C ad un tasso di umidità parial 60%.

La Stagionatura dura per 75 giorni dall'inizio dell'asciugatura, dopo di che il guanciale è pronto.

Confezionamento: il prodotto finito non viene confezionato ma venduto sfuso e intero.

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

Le carni sono certificate. Tutta la fase della lavorazione viene realizzata sul territorio.

Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione sono in acciaio inossidabile per uso alimentare.

La lavorazione avviene con processi meccanici e manuali che garantiscono al prodotto un'ottima qualità, e i locali, costituiti dal laboratorio e dalle varie sale stagionatura, sono dotati di idonee strutture che garantiscono il ricambio dell'aria, l'illuminazione, la pavimentazione con adeguate condizioni igienico sanitarie.

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

Attività artigianale condotta a livello familiare e tradizionalmente da più di 80 anni.

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	Musteba - Lombo del suino speziato e stagionato
2	CATEGORIA	Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	Nessuno
4	SINONIMI	Mustela
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla zona del Monte Linas.
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Salume di forma cilindrica, allungato, di diametro variabile intorno ai 10-15 cm. e di lunghezza intorno ai 60-80 cm., di colore rosso scuro, odore gradevole, gusto dolciastro, esteriormente ricoperto di spezie (sale marino, pepe nero, aglio bianco fresco o granulare essiccato). Si tratta di un prodotto asciutto, senza un filo di grasso. In particolare per ottenere il prodotto finito, si utilizzano i seguenti ingredienti e tagli della carne:

-lombo suino di provenienza locale, sale marino, aglio bianco fresco o granulare essiccato, conservanti. Il processo produttivo del salume si articola nelle seguenti fasi:

Lavorazione del lombo: il lombo viene disossato e rifinito manualmente su un ceppo, eliminando le parti grasse.

Condimento: il condimento del taglio di carne si realizza adagiando la parte su teglie in acciaio inox e cospargendo le spezie (pepe nero, aglio bianco fresco -precedentemente tritato- o granulare essiccato) ed il sale marino, lungo tutta la superficie in asciutto, lasciando per diversi giorni in salatura, a temperatura controllata, in ambiente fresco.

Stagionatura: nella fase successiva, il salume viene portato nell'apposita sala stagionatura in cui viene appeso sui bastoni con dello spago per tutto il tempo necessario, e vi permane per un mese/un mese e mezzo in funzione delle caratteristiche della carne utilizzata. Durante la stagionatura non viene impiegato alcun materiale di rivestimento del salume.

Tutta la stagionatura avviene naturalmente.

Confezionamento: Solitamente il prodotto finito non viene confezionato, solo una parte può essere venduta su richiesta in confezioni trasparenti, in materiale plastico per alimenti, sigillate sottovuoto. Il prodotto sotto vuoto si conserva a lungo. Se non confezionato, il prodotto, essendo privo di grassi, asciutto, con il tempo tende ad indurirsi, e deve essere consumato al massimo entro 20 giorni dalla data in cui può essere consumato come prodotto stagionato.

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

Le carni certificate, utilizzate nel processo produttivo, provengono solo da allevamenti localisardi almeno per le produzioni realizzate in modo più artigianale.

Tutti i materiali di scarto della lavorazione vengono eliminati manualmente per garantire un prodotto di qualità selezionato e gradevole.

Nelle fasi di lavorazione e stagionatura si ricorre all'ausilio delle seguenti attrezzature:

-teglie in acciaio inox;

-ceppo in legno naturale, non trattato, che viene adeguatamente e ripetutamente pulito e disinfettato;

-confezioni in materiale plastico per alimenti, sigillate sottovuoto, secondo le normative vigenti, impermeabili agli agenti atmosferici-fisici ed inquinanti.

Tutte le fasi di lavorazione si svolgono nello stesso laboratorio e quindi sullo stesso territorio.

I locali, costituiti in genere dalla sala adibita alla vendita dei prodotti (di regola trattasi della macelleria), dal laboratorio artigianale e dalla sala stagionatura, sono dotati di ampie aperture che garantiscono il ricambio dell'aria, e l'illuminazione degli ambienti, la pavimentazione e tutte le superfici risultano facilmente lavabili. Si tratta di locali posti a norma, in cui si riscontrano adeguate condizioni igienico

-sanitarie e una corretta prassi di pulizia adottata da tutti gli operatori.

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

Il prodotto musteba in passato era un prodotto pregiato, da consumare solo nelle grandi occasioni. Il salume in casa si preparava solitamente insieme alla salsiccia, si condiva insieme alla salsiccia (con aglio, pepe e sale), lavorata in una conca in terracotta, si faceva macerare dai 3 ai cinque giorni, separatamente si condiva una seconda volta con sale e pepe e poi veniva appesa per tutto il tempo necessario per la stagionatura. Da circa ripresa la produzione del salume presso le macellerie, dopo un periodo di interruzione. Attualmente invece è possibile acquistarlo presso quasi tutte le macellerie della zona considerata. Nell'allevamento suino, in passato, si curava l'alimentazione con ghiande, erbe varie, fichi d'india, mentre prima della macellazione si somministravano fave, ceci e piselli acquistati altrove, della cui spesa ci si rifaceva con la vendita di una parte dei maiali. Tutti i prodotti derivati dalla macellazione si conservavano meglio, attribuendo questo fatto all'esistenza di razze di suini più resistenti (maiali incrociati con cinghiali il cui peso non superava il quintale) ed alle particolari condizioni climatiche presenti nell'area che potevano influire sulla stagionatura dei salumi e delle salsicce.

Attualmente le produzioni di insaccati vari e salumi, nella maggior parte dei casi sono realizzate da attività artigianali condotte a livello familiare da generazioni, ed in cui si cerca di custodire gelosamente le antiche ricette. Per cui c'è un interesse diretto, da parte dei produttori, a mantenere un elevato standard qualitativo dei propri prodotti.

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

Nonostante tutte le fasi della lavorazione comportino continui trattamenti manuali sul prodotto, non si riscontra la presenza di punti critici nel ciclo produttivo in quanto tutti i produttori si attengono a norme di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature che garantiscono da eventuali rischi per il consumatore 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	Ortau
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il Territorio della Regione Autonoma della Sardegna

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

Le parti meno nobili del maiale danno vita a questo gustoso piatto. Si tratta di porzioni dell'intestino crasso del maiale, ripiene di fegato, cuore, milza, polmone; il tutto mescolato col sangue.

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

La lavorazione ha inizio raccogliendo il sangue del maiale in un recipiente, quindi si aggiunge il sale e, per evitare che coaguli, si agita continuamente. Da parte, si prepara un soffritto con aglio e prezzemolo. Al soffritto si aggiunge sugna, cuore, polmone, fegato e milza tagliati a pezzi. Una volta cotto si lascia raffreddare e, quindi, si aggiunge il sangue. Ora, col composto preparato, si riempiono i pezzi di intestino per circa $\frac{3}{4}$ e, dopo averli chiusi con dello spago per alimenti, si sbollentano in acqua. Si può mangiare caldo o freddo e, comunque, va consumato subito.

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

Si utilizzano le normali attrezzature della cucina.

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

L'ortau, tradizionalmente, è preparato nelle cucine delle abitazioni e cotto sulla brace del camino.

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
----	---

Testimonianze storiche, scritte e verbali, testimoniano che la preparazione dell'ortau si esegue secondo questa ricetta.

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	→ Prosciutto di pecora - coscia di pecora salata ed essiccata
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Presuttu 'e Brebei
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Prosciutto di pecora derivante dalla lavorazione delle migliori cosce di pecora di razza sarda, di forma allungata a pera, di circa 50 cm di colore marrone scuro sulla superficie e rosso bruno intenso sulla carne, e del peso variabile a fine stagionatura fra 1.5 e 2 kg. Il profumo ricorda il formaggio pecorino. E' un prosciutto dal sapore dolce, particolarmente gradevole al palato. Viene consumato dopo circa sei mesi dalla maturazione ma qualora lo si preferisca più morbido, può essere consumato a 3/4 mesi.

Lavorazione, conservazione e stagionatura: dalla selezione delle migliori carcasse di pecora di razza sarda di fine carriera che hanno in media un peso di circa 25 kg vengono tagliate le cosce, che previo disosso manuale e successiva mondata che consiste nell'asportazione del grasso e della carne in eccedenza, vengono avviate alla salagione. La coscia fresca pesa normalmente circa 4.5/5 kg con l'osso e dopo la mondata ed il disosso il peso si riduce a circa 3/3.5 kg. La salatura è a secco, a sale pesato, e dura in totale circa 4 settimane. Il prosciutto una volta massaggiato e spremuto da eventuali residui di sangue, passa alla salagione che viene effettuata con un composto a base di sale, pepe e noce moscata, peperoncino, aglio e prezzemolo; viene quindi adagiato in bancali inox leggermente inclinati per favorirne l'evacuazione dei liquidi e posto in cella a temperatura +4 gradi. In tali condizioni il prosciutto viene fatto riposare per circa una settimana. Successivamente si procede alla seconda salatura, dopo un ulteriore massaggio ed il riposizionamento dei bancali in cella. Si procede di seguito, sempre a distanza di una settimana, ad altre due successive manipolazioni ed al 28° giorno il prosciutto esce dal sale. Il prosciutto viene quindi avviato nei locali di essiccazione a temperatura ed umidità controllate. Il processo dura mediamente 6 giorni con temperature che partono da 22° C e 95% di umidità, fino al raggiungimento al sesto giorno di 13° C e umidità al 65%. La maturazione avviene in celle statiche a temperature costanti intorno ai 15° C e umidità intorno al 70% per circa 6 mesi. Durante questo periodo il prosciutto viene ripreso più volte per effettuare delle rifilature e stucature al fine di ottimizzare la maturazione e la riuscita finale. I prosciutti stagionati possono essere ulteriormente affumicati in locali adeguati attraverso la combustione di legna (non resinose) e le foglie di mirto. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo. I prodotti particolarmente stagionati e disidratati vengono utilizzati per grattugia, ovvero il residuo secco del prosciutto viene grattugiato e amalgamato in olio extravergine di oliva di produzione sarda ed utilizzato per condire paste o per ungere il pane carasau da infornare e servire come antipasto.

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

La produzione avviene in locali autorizzati CEE. La sala di lavorazione viene tenuta costantemente a +12° C; banchi da lavoro completamente in acciaio inox AISI 304; coltelli in acciaio;

sterilizzatori termici; celle frigorifere dinamiche e statiche a temperatura variabile da 0 a +4 gradi; bancali inox; celle di essiccazione dinamiche; celle di maturazione ventilate e statiche a temperatura e umidità controllate. Macchine per il confezionamento sottovuoto.

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

Il prosciutto di pecora é stato realizzato da una Ditta di Salumieri Artigiani di Plaghe, che fin dai primi anni '70, ha cercato di trovare valide alternative al consumo tradizionale della carne di pecora. Attraverso la propria esperienza e supportati da studi e ricerche dell'Università di Veterinaria di Sassari - Dipartimento di Biologia Animale - Sezione Ispezione degli Alimenti, é stato messo a punto il prodotto che viene immesso al consumo fin dal 1985.

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

Il prodotto, visto il processo produttivo ed i materiali di contatto utilizzati, anche supportato dallevarie analisi periodiche, risponde pienamente ai requisiti relativi alla sicurezza alimentare.

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	→ Prosciutto di suino - presuttu - PRESUTU
2.	CATEGORIA	→ Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Sardegna, con particolare riferimento ai territori della Barbagia e dell'Ogliastra
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Prosciutto di dimensioni variabili, tendenzialmente asciutto, con uno strato di grasso, di forma tondeggiante, lievemente schiacciata, di colore rosso scuro, con diametro variabile intorno ai quaranta centimetri e lunghezza sui sessanta centimetri, con osso o disossato, odore gradevole, gusto tendente al dolce, la cui superficie si presenta interamente coperta di pepe nero se con osso, mentre se disossato anche con altre spezie. Il prosciutto generalmente si commercializza senza altri tipi di confezionamento, salvo il caso in cui venga disossato.

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

Per ottenere il prodotto finito, si utilizzano i seguenti ingredienti : 100% carne suina locale, sale marino, aglio bianco e pepe nero. Il taglio di carne utilizzato è la coscia del maiale, solitamente non molto magra.

Nella lavorazione del prosciutto le cosce del suino sono inizialmente rifinite a mano, eliminando punte e ritagli; nel caso del prosciutto disossato, vengono prima disossate manualmente e poi rifinite allo stesso modo eliminando punte e ritagli. Dopo il selezionamento e la ripulitura, le cosce sono subito predisposte per la salatura e disposte su contenitori muniti di bordi e inclinati, tali da far defluire i liquidi prodotti. La permanenza in tali contenitori varia a seconda del peso della coscia; successivamente questa viene lavata con aceto di vino e, ancora umida, massaggiata con dell'aglio bianco per essere cosparsa poi di pepe nero. Nella fase di primo condimento, si procede a cospargere la coscia con sale marino e pepe nero lungo tutta la superficie, in asciutto, su teglie in acciaio inox. Il prosciutto permane per diversi giorni in salatura, in ambiente fresco, a temperatura controllata fino al momento della pressatura. Nella pressatura il prosciutto viene sottoposto ad un processo di compressione allo scopo di far drenare i liquidi ancora presenti nei tessuti. Il sistema di pressatura viene realizzato in modo artigianale, deponendo il prosciutto su un ripiano in marmo e mediante una tavola di legno rivestita con materiali che ne rendono la superficie liscia ed impermeabile; sulla tavola di legno si applicano dei pesi per 2 - 3 giorni a seconda del tipo di carne. Pulitura: il prodotto viene poi ripulito con un canovaccio in cotone, leggermente inumidito con acqua potabile clorata. Con il secondo condimento la coscia viene nuovamente cosparsa di pepe nero e quindi portata nella sala stagionatura.

Nella fase di stagionatura, il prodotto deve essere appeso con dello spago in un ambiente fresco e a temperatura controllata. Il tempo di stagionatura è variabile: da dieci mesi in su se con osso; minimo dodici mesi e fino a diciotto mesi, se si tratta di una coscia particolarmente grande. Se si tratta di prosciutto disossato si va, invece, dai quattro ai cinque mesi di stagionatura. Durante la stagionatura non viene impiegato alcun materiale di rivestimento, eccezione fatta, solitamente, per una quantità minima di conservanti. Tutto il processo di stagionatura avviene in modo naturale. Solitamente il prodotto finito non viene confezionato; solo una parte residuale viene venduta, su richiesta, in confezioni di plastica per alimenti, sigillate sottovuoto.

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

Nelle produzioni realizzate ancora con metodi in gran parte tradizionali, i produttori tendono ad acquistare carni locali macellate a norma, nei mattatoi del circondario autorizzati. Nelle fasi di lavorazione, pressatura e stagionatura si ricorre all'ausilio delle seguenti attrezzature: contenitori, teglie in acciaio inox; ceppo in legno naturale, non trattato, che viene adeguatamente e ripetutamente pulito e disinfettato; tavoli con ripiano in marmo o acciaio inox; coltelli vari con lama in acciaio inox; tavola di legno rivestito (rivestimento in formica, cioè un tipo di laminato usato per rivestire mobili e superfici varie) ; confezioni in materiale plastico per alimenti, sigillate sottovuoto, secondo le normative vigenti, impermeabili agli agenti atmosferici, fisici ed inquinanti. Per la pulizia dei prosciutti si utilizzano canovacci in cotone opportunamente lavati. Tutte le fasi di lavorazione si sviluppano nello stesso territorio. I locali, costituiti in genere dalla sala adibita alla vendita dei prodotti (di regola si tratta della macelleria), dal laboratorio artigianale, in cui si effettuano le fasi di manipolazione del prodotto, e dalla sala stagionatura, sono dotati di ampie finestre e porte che garantiscono il ricambio dell'aria e l'illuminazione degli ambienti.

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

I locali utilizzati per la stagionatura presentano muri e pavimenti che assicurano il corretto tasso di umidità, temperature e areazione, fondamentali per una corretta stagionatura del prodotto. In essi il prosciutto viene nel tempo costantemente massaggiato per garantire l'assorbimento dei sali e per favorire la maturazione della carne senza procedimenti traumatici. La coscia, in questo modo, mantiene la sua naturale idratazione divenendo al contempo compatta e profumata. La stagionatura avviene con il freddo naturale, uno dei segreti del prosciutto sardo di montagna; le basse temperature e la scarsa umidità di ambienti alti ed incontaminati permettono una stagionatura ottimale.

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

Sono rare le fonti bibliografiche con riferimenti specifici sulla produzione dei prosciutti isolani. Tuttavia già nel dizionario Angius-Casalis, con riguardo al paesaggio di Seulo (Barbagia), si confermavano, tra la fine e prima metà del XIX secolo, le propizie condizioni per la pratica dell'allevamento suinicolo, data la vasta area boschiva e il numero elevato (all'epoca) di maiali allevati, si parla di circa 2000 capi. La memoria storica delle tecniche di produzione è affidata, per lo più, alla tradizione orale dei vecchi, ai loro racconti dettagliati e meticolosi circa le tecniche produttive e gli aneddoti legati al prodotto.

9.	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	→ SALAME DI POZZOMAGGIORE – SUSALAMU DE PUTUMAJORE
2.	CATEGORIA	→ Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Pozzomaggiore e alcuni paesi circostanti: Mara, Padria, Cossoine e Semestene.
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Insaccato di forma cilindrica irregolare in budello naturale, con pezzatura di circa 400 grammi dal diametro variabile intorno ai 10/15 centimetri, lunghezza di circa 35-40 cm, prodotto con carne di suino e cubetti di lardo, sale, aglio, prezzemolo, vino bianco e spezie, poi sottoposto ad affumicatura con legni non trattati. Affumicato e stagionato presenta un colore rosso vivo, un sapore deciso impreziosito dagli aromi e dalle spezie utilizzati per il confezionamento

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

La produzione del salame richiede particolare cura, attenzione e rispetto dei tempi a partire dalla selezione della carne, alla predisposizione dell'impasto, insaccatura, legatura per finire con le fasi più delicate del processo produttivo quali l'asciugatura, l'affumicatura e la stagionatura. Alla carne, accuratamente selezionata e tritata a macchina, viene aggiunto del lardo tagliato minuziosamente a cubetti, il tutto viene condito con pepe nero in grani e con un infuso di vino bianco, al quale è stato aggiunto il sale, il salnitro e il pepe macinato; nello stesso infuso, per almeno 10 minuti, vengono messi a macerare l'aglio e il prezzemolo racchiusi in un canovaccio a trame larghe. L'impasto mescolato energicamente al fine di distribuire uniformemente gli ingredienti, viene lasciato insaporire un paio d'ore. Il prodotto così ottenuto viene insaccato nel budello naturale, avendo cura di pressare la carne nell'imbuto dell'insacchiatrice meccanica per evitare i vuoti d'aria che determinano il deterioramento del prodotto. Alla fase del confezionamento segue quella della legatura, eseguita a mano con spago in cotone per alimenti. In questa fase si perfeziona il processo di compressione e si dà forma al salame. Il processo produttivo, che dura complessivamente 45/50 giorni, si conclude con le fasi di stufatura, ossia l'operazione necessaria per l'avvio al processo naturale di acidificazione e successiva disidratazione; seguono poi l'asciugatura, l'affumicatura e la stagionatura. L'asciugatura è il momento più importante e delicato del processo durante il quale avviene la fermentazione del prodotto che viene controllato 2/3 volte al giorno. Durante la stagionatura si apprezza un cambiamento di colore del salame, tendente al rosso vivo e lo sviluppo di muffe scaturite dalle condizioni ambientali dei locali di maturazione. Appositi locali ben areati consentono la fase dell'affumicatura eseguita con la combustione di legna carica di essenze aromatiche della macchia mediterranea.

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

Per le fasi di lavorazione e stagionatura del prodotto sono utilizzate le seguenti attrezzature: macchina per tritare e insaccare la carne e relativi accessori in acciaio inox, contenitori inox e terracotta, coltelli con lama in acciaio, tavoli con ripiani in legno o acciaio, spago in cotone per alimenti, tubi in acciaio o legno per appendere i salami nei processi di asciugatura, affumicatura ed essiccazione. I budelli naturali di suino,

destinati all'insaccatura, subiscono un adeguato pre-trattamento che consiste nella salatura per circa 1 mese e in successivo lavaggio e sgrassatura con acqua e aceto durante le fasi di preparazione del prodotto.

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

La lavorazione e la trasformazione del prodotto avviene in spazi sanificati e asciutti. La fase di affumicatura è realizzata in locali ben areati, dotati di ampie metrature per il ricambio dell'aria e di spazi adeguati per garantire la giusta quantità di fumo da legna, carica di essenze aromatiche. La stagionatura avviene in luogo fresco, ventilato, la cui temperatura si aggira intorno ai 10 gradi.

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

Da alcune fonti scritte e orali, è possibile affermare che la ricetta e la tecnica di produzione del salame sono giunte in Sardegna con un' imprenditore di origine veronese, Ugo Pesarin, nei primi anni del '900. E' una famosa tradizione tramandata da generazioni, molto diffusa a Pozzomaggiore e zone limitrofe.

9.	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	→ Salsiccia sarda
2	CATEGORIA	→ Carni lavorate
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Sarda
4	SINONIMI	→ Saltizza, Sartizza
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

E' un salume stagionato ottenuto da carni suine fresche, consistenti e di qualità (suini da 10/12 mesi dal peso di 140/180 Kg). E' composta da un giusto equilibrio di parti grasse e magre aromatizzate; il prodotto si presenta con forma tipo "ferro di cavallo" e con pezzatura media unitaria di 400/550 gr.

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

Le carni suine fresche selezionate con cura, vengono tritate in pezzi dalle dimensioni di circa un centimetro cubo, miscelate e aromatizzate con diversi ingredienti (sale, pepe, finocchio e aromi che variano da zona a zona) e insaccate in budello naturale. Il prodotto viene poi fatto sgocciolare ed infine sottoposto a stagionatura per un periodo che varia dagli 8 ai 15 giorni a seconda della consistenza che si intende ottenere. La temperatura media di conservazione varia da +1° a +7°C.

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

Inizialmente venivano impiegate attrezzature di tipo artigianale, successivamente con l'introduzione dei nuovi sistemi tecnologici è stato possibile dare maggiori garanzie di carattere igienico-sanitario, pur preservando le caratteristiche tipiche del prodotto salsiccia sarda.

I materiali e le attrezzature impiegati per la preparazione ed il confezionamento del prodotto sono tutte rigorosamente in acciaio inox, onde garantire la massima sicurezza igienico sanitaria.

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

Le superfici interne delle pareti dei locali sono trattate con tempera lavabile e antimuffa. Le porte delle celle sono in acciaio inox.

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
----	---

La Sardegna ha una grande tradizione di salumi di qualità fra i quali la salsiccia stagionata è considerata il salume sardo per eccellenza.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	<input type="checkbox"/>	SI
----	---	--------------------------	----

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

→

NO

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.L.gs n. 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	→ Sanguinaccio
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Sanguedd'e porcu, sanguinedda - Sanguineddu - Sambene durche, sambene salidu.
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Autonoma della Sardegna

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

Il prodotto è un insaccato a forma di salsiccia con lunghezza compresa fra i 15 e i 60 centimetri, ripiena di un impasto a base di sangue di maiale, aromatizzato con spezie, con variante dolce o salata, successivamente sottoposto a lessatura, e consumato arrostito su graticole alimentate da brace viva.

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

La preparazione del sanguinaccio ha inizio dopo l'abbattimento del suino adulto. Il sangue è raccolto in recipienti e mescolato continuamente per evitare la formazione di coaguli. Gli ingredienti aggiunti variano in base agli usi e consuetudini locali. La variante dolce prevede l'impiego di latte, fichi secchi, noce moscata, noce tritata, chiodi di garofano, cannella, lardo o strutto, zucchero, sapa (mosto di uva cotta), miele, scorza di limone o di arance grattugiate, pinoli e cacao amaro.

L'amalgama così ottenuta, può essere lasciata raffreddare dalle otto alle dieci ore, è inserita mediante un imbuto nell'intestino crasso del maiale, precedentemente lavato e scolato, e suddiviso in parti di lunghezza compresa fra i 15 e i 60 cm, chiusi agli estremi con spago per alimenti. Le stesse possono anche essere ripiegate e chiuse alle estremità conferendo al prodotto l'aspetto di un ferro di cavallo.

La variante salata contempla come ingredienti il sale, pepe, pane carasau opportunamente frantumato, strutto, formaggio e noce tritata. I sanguinacci hanno una lunghezza variabile fra i 15 e i 60 cm. Il composto ottenuto, lasciato raffreddare dalle otto alle dieci ore, è inserito mediante un imbuto nell'intestino crasso del maiale, precedentemente lavato e scolato.

I sanguinacci così preparati vengono sottoposti a cottura in acqua. La cottura ha una durata che varia dai 20 ai 30 minuti, al termine dei quali i sanguinacci affiorano in superficie.

La successiva fase dell'asciugatura di questi insaccati dura qualche ora. Il sanguinaccio prima del consumo può essere sottoposto ad ulteriore cottura: arrostito su fiamma viva alla quale possono essere aggiunti rami di alloro e essenze locali per conferire al prodotto particolare profumo.

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

Contenitori per alimenti, utensili da cucina, locali dotati di acqua corrente e tavoli di legno per l'asciugatura del prodotto.

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

Le produzioni avvengono prevalentemente nei territori rurali in ambito domestico per autoconsumo o in strutture autorizzate con piani di autocontrollo specifici.

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
-----------	--

Tradizione tramandata oralmente da ben oltre 25 anni e ampiamente riscontrata tramite interviste alla popolazione locale.

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
(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	S'Insaladura
2.	CATEGORIA	→ Carni(e frattaglie) fresche e loro preparazioni
3.	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Gavoi
4.	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
S'insaladura consiste in uno spiedo fatto con pezzi di carne di maiale adulto, pancetta, fegato e sale.		
5.	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Il quinto quarto del maiale viene fatto a pezzi, infilzato in uno spiedo e messo a cuocere davanti alla brace, al di sopra del primo spiedo se ne dispone un secondo con infilzato un pezzo di pancetta in modo che questo possa irrorare, con il grasso disciolto dal calore, la carne disposta sullo spiedo inferiore per non farla asciugare troppo. In uno spiedo a parte si infilza il fegato precedentemente salato e avvolto nel grande omento.		
6.	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
Per la preparazione de s'insaladura occorre disporre di due spiedi, un tagliere e coltelli per il taglio della carne.		
7.	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
Per S'insaladura occorre disporre di un locale con camino per la cottura a fuoco vivo.		
8.	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
Molti anziani di Gavoi raccontano che si preparava S'Insaladura in paese fin da quando erano bambini. Il piatto compare infatti nel testo realizzato dal Comune di Gavoi "Zenias de Atonzu", dove viene raccolto parte del patrimonio gastronomico del territorio, inteso come risultato del contributo dato dagli allevatori, pastori, agricoltori e l'intelligenza delle "madrì" che hanno da sempre caratterizzato il settore con i cosiddetti "piatti poveri", tipici del mondo rurale.		
9.	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	→ Sitzigorru
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Gesico
4	SINONIMI	→ Lumaca di Gesico - Rigatella
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Comune di Gesico e Trexenta

Gesico è un antico centro rurale della Trexenta, in provincia di Cagliari, che vanta un ambiente naturale ancora incontaminato, prevalentemente cespuglioso ed erboso. E' la "capitale sarda" della lumaca rigatella, che rappresenta la principale economia del paese. Le particolari condizioni ambientali di Gesico favoriscono appunto la raccolta in campagna e l'allevamento della rigatella che, nella zona dell'alta Trexenta, assume differenti colori del guscio interno (bianco, giallognolo e rosa).

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

La Rigatella (*Eobania vermiculata*), viene comunemente chiamata, soprattutto a Gesico ed in Trexenta, "Sitzigorru". Il significato del nome "metti le corna" deriva dalla radice "sitzì" o "sizzi", seguita da "corru" o "gorru"; ossia corna, per indicare che gli occhi della chiocciola sono situati all'apice di lunghe appendici popolarmente paragonate a corna.

La carne è povera di grassi saturi; è ricca di acqua, proteine, sali minerali (abbondano il Calcio ed il Magnesio oltre che al Ferro e al Rame) e Vitamina C. Molto basso è anche il contenuto in carboidrati tanto da rendere le carni di questo animale più simili nutrizionalmente al pesce d'acqua dolce.

Il muco delle chioccioline ha inoltre importanti proprietà terapeutiche per il trattamento delle bronchiti, delle gastriti e delle ulcere. Altri componenti attivi del muco sono: allantoina, acido glicolico, elastina, collagene, proteine e vitamine. La bava è anche utilizzata per la produzione di creme idratanti per pelli sensibili e, in omeopatia, per la preparazione di prodotti medicamentosi antinfiammatori, efficaci nelle affezioni bronchiali e respiratorie, utilizzati in particolare, nell'ambito della medicina pediatrica.

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

La gran parte della lavorazione delle chioccioline avviene a mano. La raccolta avviene generalmente da fine Agosto ai primi di Ottobre ma anche in Primavera sotto le pietre (o le tegole). Tuttavia mai dopo le piogge autunnali, momento della deposizione delle uova.

Gesico è il paese pioniere per l'allevamento delle lumache fin da epoca romana. L'allevamento era condotto in recinti ubicati presso le ville rustiche, detti "cocleari". Nel paese, quasi ogni podere aveva un muretto a secco, detto "capizabi", dove venivano concentrate parte delle chioccioline che si raccoglievano nei terreni circostanti. Queste chioccioline novelle, ancora con la conchiglia da calcificare, trovavano nel muretto a secco il loro habitat, coadiuvato dalla collocazione di tegole sarde "tebuasa", utilizzate dalle chioccioline come ricovero e riparo che garantiva poi più agevole l'introduzione delle mani per la raccolta. Ancora oggi le persone più anziane utilizzano questa pratica manuale che non richiede grosse risorse ed energie. L'allevamento viene, anch'esso, praticato partendo dai terreni vocati al fine di garantire alla chiocciola condizioni ottimali per lo sviluppo. Prima della realizzazione dell'impianto è necessario conoscere alcune caratteristiche del terreno: la tessitura deve essere accettabile, deve avere un pH tendente al neutro, è necessaria la presenza di calcare assimilabile e l'assenza di contaminanti ambientali.

Altro elemento da valutare è la disponibilità dell'acqua e la quantità di sali in essa contenuti. Questi infatti possono innescare, a contatto con la bava, fermentazioni che potrebbero determinare la morte dei soggetti.

Attualmente, esistono due metodiche di allevamento principali:

- la prima è un sistema a ciclo naturale completo all'aperto e consiste nella suddivisione dell'area totale in recinti di lamiera e camminamenti. I recinti sono suddivisi, con reti di polietilene, in settori di riproduzione e di ingrasso;

- la seconda si differenzia rispetto alla prima per l'assenza della suddivisione tra recinti di riproduzione e ingrasso, ma la gestione è riferibile al metodo "tutto pieno-tutto vuoto". Le chioccioline adulte determineranno la produzione annuale, mentre i riproduttori potranno essere utilizzati per il successivo accoppiamento oppure commercializzati.

8

MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Le lumache raccolte sono depositate in sacchi di iuta, lasciate asciugare e pulite. Sono poi inserite in apposite gabbie e nutrite con rami di mandorlo e mirto, per essere poi consumate entro due mesi. I sacchi di iuta possono essere legati ed arrotolati in modo stretto e in piccole quantità, 2 o 3 chili al massimo, senza nutrizione.

Particolare accuratezza viene dedicata anche alla macellazione. Le lumache vengono dapprima messe per qualche ora in ammollo, in poca acqua, e, successivamente, controllate ad una ad una (per evitare esemplari morti o con il guscio molle) utilizzando tatto e olfatto. Dopodiché si cucinano in acqua calda dandogli una precottura ed infine la cottura finale in saporite pietanze.

9

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'allevamento della rigatella non avviene in locali chiusi ma in recinti all'aperto.

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

La tradizione orale prevede la raccolta fra settembre e ottobre, con il suo culmine alla terza settimana di ottobre in occasione della secolare fiera (fonti scritte la datano a partire dal 1621, ma se ne ha notizia dal 1560) dedicata a Sant'Amatore Vescovo e Martire africano. Il legame tra i gesichesi e la chiocciola è però ancora più antico, visto che da alcuni studi archeologici si evince che la terza domenica di ottobre veniva festeggiata già dalle popolazioni nuragiche a conclusione dell'annata agraria.

La lumaca, a Gesico, ha costituito una risorsa alimentare non trascurabile in periodi di fame, o comunque per comunità che non avevano accesso a beni quali la carne.

Sono qui riportate le "tappe" più recenti della valorizzazione della lumaca rigatella denominata "sitzigorru":

- Nel 1991 nasce ufficialmente a Gesico la Prima Sagra della Lumaca che si ripete annualmente ogni terzo sabato di ottobre. La manifestazione porta nel paese circa trentamila persone, per le quali vengono cucinate venticinque quintali di lumache nelle differenti e gustosissime ricette locali.

- Dal 1996 Gesico può fregiarsi del blasone di "città delle lumache" e della Palma di "Paese Leader" della Lumaca. Le dieci "città delle lumache" italiane hanno un proprio itinerario gastronomico, storico e culturale, legato alla promozione turistica del territorio.

- Dal 2001, Gesico annovera la Sagra dedicata alla Lumaca più grande d'Europa, collocando il paese come primo in Italia per quantità e qualità delle lumache

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	→ Suinetto sardo da latte – Porchetto sardo da latte
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione.
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ sardo
4	SINONIMI	→ Su porceddu nel Campidano – “Su porcheddu” su proheddu, “su porcheddeddu” nel nuorese
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Il suino sardo da latte è caratterizzato da carni sode, compatte, sapide, con buona colorazione del muscolo, grasso di copertura consistente di colore bianco o rosato e leggera marezza; sono escluse le carni pallide, flaccide, essudative e con grasso di copertura inconsistente, ossidato, untuoso e con colorazione anormale.

Il suinetto da latte alla data della macellazione evidenzia un'età compresa fra i 30 e i 45 giorni. Il peso della carcassa, comprese le coratelle, non dovrà essere inferiore a Kg 5 e non dovrà superare i kg 9.

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

Il suinetto sardo da latte deve essere allevato con alimentazione pressoché esclusiva, costituita dal latte materno, con una integrazione in ragione del 15% massimo sulla intera razione alimentare di prodotti naturali di origine biologica, es. farina di granaglie, erbe, bacche, ecc.; è importante che dopo la prima settimana di vita possa muoversi liberamente all'interno di recinti controllati e di adeguata ampiezza.

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

Non si registrano al momento materiali o attrezzature specifiche utilizzabili per la preparazione ed il condizionamento

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

Devono essere conformi e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia di macellazione e conservazione delle carni macellate

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 dato storico di maggiore attendibilità riguardante le metodiche di preparazione ed utilizzo del suinetto sardo da latte sono riscontrabili nel testo “I costumi dell’Isola di Sardegna comparati con gli antichissimi popoli orientali”, di Antonio Bresciani, Edizioni di Napoli, 1850, pag. 94.

11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	<input type="checkbox"/>	SI
-----------	--	--------------------------	-----------

La tradizione sarda, in fatto di arrosti, trova la sua migliore espressione proprio nel porchetto sardo. Sarebbe ampiamente sufficiente a riguardo consultare i testi riguardanti la gastronomia sarda editi in tale lasso di tempo per ritrovare puntualmente la precisa e puntuale descrizione delle metodiche di preparazione di questa specialità che non trova similari in tutto il territorio nazionale e comunitario. Altrettanto probante sarebbe la disamina storica fino a 25 anni or sono dei menù in uso nei più celebrati ristoranti dell'Isola ove fra gli arrosti spicca sempre il porchetto sardo da latte.

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	→ Testa in cassetta
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche, e loro preparazioni
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Nessuno
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il Territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	Lo stomaco del maiale viene riempito di alcune parti, bollite e disossate, della testa del maiale.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	La testa del maiale viene tagliata a pezzi e fatta bollire, quindi si eliminano le ossa, si taglia la carne a pezzi e la si condisce con sale, pepe, aglio. Pulire lo stomaco del maiale e, con la carne così condita, riempirlo e chiuderlo con lo spago per alimenti, quindi farlo bollire.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Si utilizzano le normali attrezzature della cucina.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	La preparazione viene fatta nella normale 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	
	Testimonianze storiche, scritte e 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	→ Trattalia
2	CATEGORIA	→ Carni e frattaglie fresche, e loro preparazione
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Trattaliu, Coratella allo spiedo
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Tutto il territorio della Regione Autonoma della Sardegna
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	

Si tratta di una lavorazione delle interiora del capretto o dell'agnello, arrostiti allo spiedo, a preparazione ultimata, si presenta di forma cilindrica.

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

Si prepara utilizzando il cuore, il fegato, il polmone, la milza del capretto dell'agnello. Da parte si affettano pane, lardo e pomodori secchi. Le diverse parti dell'agnello o del capretto devono essere lavate, tagliate a pezzi e infilate nello spiedo (in acciaio o in legno di mirto) aggiungendo ogni tanto le fette di pane, di lardo e i pomodori secchi. Il tutto viene avvolto, prima dal peritoneo e poi dall'intestino tenue che viene tutto intrecciato attorno al composto che ha assunto ormai una forma cilindrica. Si cuoce arrosto nel camino facendo colare sopra delle gocce di lardo di maiale riscaldato alla fiamma. Si mangia caldo, appena cotto. Una variante proposta in alcune zone della Sardegna, vede la presenza della cipolla e delle foglie di alloro alternate a tutti gli altri ingredienti. Il tutto è cotto in umido con l'aggiunta di aceto o concentrato di pomodoro e piselli. La ricetta in alcune zone, non prevede l'uso del pane e dei pomodori secchi.

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

Non esistono accorgimenti e attrezzature particolari.

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

Viene tradizionalmente preparato nelle cucine delle abitazioni e cotto sulla brace del camino.

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
----	---

Testimonianze storiche scritte e verbali.

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